



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية  
RÉPUBLIQUE ALGÉRIENNE DÉMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي  
MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE



Université des Frères Mentouri Constantine  
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie

جامعة الاخوة منتوري قسنطينة  
كلية علوم الطبيعة و الحياة

**Département : Biologie Animale..**      **قسم : بيولوجيا الحيوان**

**Mémoire présenté en vue de l'obtention du Diplôme de Master**

**Domaine : Sciences de la Nature et de la Vie**

**Filière : Sciences Biologiques**

**Spécialité : *Toxicologie***

**Intitulé :**

---

## **Création d'un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires**

---

**Présenté et soutenu par : AFIF Abdelbaki**

**Le : 27/06/2018**

**TOMMACHE Ihab eddine**

**Jury d'évaluation :**

<b>Président du jury</b>	: ZAMA Djamila	Pr- UFM Constantine1
<b>Rapporteur</b>	: MOURI Fouzia	MCB- UFM Constantine1
<b>Examineurs</b>	: BOULDJADJ Redouane IHOUEL Safia	MAA- UFM Constantine1 MAA- UFM Constantine1

***Année universitaire  
2017- 2018***

# **REMERCIEMENT**

*Avant tout, nous remercions ALLAH Le tout Miséricordieux pour nous avoir guidé, protégé, aidé et permis de mener à bien ce travail.*

*Nous remercions l'ensemble des membres du jury pour avoir accepté de juger ce travail, notamment :*

**Pr ZAMA Djamila** (Président du jury),

**Mr BOULDJADJ Redouane** (Examineur)

**Mme IHOUAL Safia** (Examinatrice)

*Nous remercions également, Mme **MOURI FOUZIA** d'avoir dirigé notre thèse au cours de sa réalisation avec beaucoup de patience. conseils et encouragements, ce*

*nous a permis de mener à bien ce travail.*

*Nous adressons nos sincères remerciements à tous les professeurs, intervenants et toutes les personnes qui par leurs paroles, leurs écrits, leurs conseils et leurs critiques ont guidé nos réflexions jusqu'au Master.*

*Nos remerciements vont enfin à nos très chères parents, qui ont toujours été là pour nous, "Vous avez tout sacrifié pour vos enfants n'épargnant ni santé ni efforts. Vous avez donné un magnifique modèle de labeur et de persévérance. Nous sommes redevables d'une éducation dont nous sommes fiers"*

*Merci .....*

## *Dédicace*

*Je dédie ce travail*

*Aux deux personnes que j'ai tant aimés, mon adorable*

*mère qui m'a beaucoup donné, et mon cher père, mes chers frères.*

*A tous mes amis, mes professeurs et ceux qui ont participé à élaborer  
ce modeste mémoire.*

*A tous ceux que j'aime.....*

*Ihab eddine*

## *Dédicace*

*Du profond de mon cœur je dédie ce mémoire à :*

*Mes chers parents pour leur patience, soutien et amour.*

*Mes chères sœur et mes chers frères.*

*Toute ma famille, mes amis et toutes les personnes qui ont une place spéciale  
dans mon cœur.*

*Abdelbaki*

# Sommaire :

## LISTE DES ABREVIATIONS

INTRODUCTION .....	- 1 -
CHAPITRE 1 : Generalites Sur Les Laboratoires D'analyses De La Qualite .....	- 4 -
SECTION 1 : DEFINITION DES LABORATOIRES .....	- 5 -
SECTION 2 : LES DIFFERENTS TYPES DES LABORATOIRES .....	- 5 -
1- Les laboratoires d'analyses de biologie médicale : .....	- 5 -
2- Les laboratoires d'anatomie et de cytologie pathologiques : .....	- 5 -
3- Les laboratoires d'analyses vétérinaires : .....	- 5 -
4- Laboratoires d'analyses industrielles : .....	- 6 -
SECTION 3 : LES PRINCIPALES PHASES DE TRAVAIL DANS UN LABORATOIRE .....	- 6 -
1-L'accueil : .....	- 6 -
2- Le secrétariat : .....	- 6 -
3- Le tri des échantillons : .....	- 7 -
4- Les analyses : .....	- 7 -
5- Le nettoyage du laboratoire : .....	- 7 -
SECTION 4 : LES RISQUES LIES AUX LABORATOIRES .....	- 7 -
1- Les risques biologiques .....	- 8 -
2- Les risques physiques .....	- 8 -
3- Les risques chimiques .....	- 8 -
SECTION 5 : LES ANALYSES ALIMENTAIRES PRATIQUES PAR LES LABORATOIRES D'ANALYSES DE LA QUALITE .....	- 9 -
1-Techniques d'analyse microbiologique. ....	- 9 -
2- Analyse physico-chimique .....	- 10 -
CHAPITRE 2 : L'esprit Entrepreneurial .....	- 11 -
SECTION 1 : DEFINITION DE L'ENTREPRENEURIAT .....	- 12 -
SECTION 2 : L'ENTREPRENEUR, SES CARACTERISTIQUES ET SES MOTIVATIONS .....	- 12 -
SECTION 3 : L'ENTREPRISE ET SON ENVIRONNEMENT .....	- 13 -
SECTION 4 : LES ETAPES DE CREATION D'ENTREPRISE .....	- 14 -
1- La recherche de l'idée : .....	- 14 -
2-L'étude de marché : .....	- 15 -
3- Les sources de financements : .....	- 18 -

4- Les formes juridiques des entreprises en Algérie : .....	- 24 -
CHAPITRE 3 : creation d'un laboratoire pour evaluer la qualite des produits alimentaires.....	- 27 -
SECTION 1 : IDEE DU PROJET .....	- 28 -
1-Nom du laboratoire .....	- 28 -
2-Logo du laboratoire .....	- 28 -
3-Implantation du projet .....	- 28 -
4-Présentation des promoteurs .....	- 31 -
SECTION 2 : ETUDE DE MARCHE.....	- 31 -
1- Clients : .....	- 31 -
2- Concurrents :.....	- 33 -
3-Les fournisseur :.....	- 35 -
SECTION 3 : ETUDE MARKETING .....	- 37 -
1-Service :.....	- 37 -
2- Prix :.....	- 37 -
3- Place :.....	- 41 -
4-Promotion :.....	- 41 -
SECTION 4 : SOURCE DE FINANCEMENT.....	- 42 -
SECTION 5 : LA FORME JURIDIQUE .....	- 43 -
SECTION 6 : ORGANIGRAMME DU LABORATOIRE.....	- 43 -
1-Organigramme : .....	- 43 -
2- Le mécanisme de recrutement : .....	- 43 -
SECTION 7 : ETUDE FINANCIERE.....	- 43 -
1 – Matériel de laboratoire : .....	- 43 -
SECTION 8 : BUSINESS PLAN.....	- 45 -
RESULTAT .....	- 57 -
CONCLUSION.....	- 58 -
ANNEXES.....	- 61 -
REFERENCES .....	- 65 -
LES RESUMES.....	- 69 -

## Liste des Abréviations

**ANDI** : Agence Nationale de Développement de l'Investissement.

**ANGEM** : Agence Nationale de Gestion du Micro-crédit.

**ANSEJ** : Agence Nationale de Soutien à l'Emploi des Jeunes.

**BTPH** : Bâtiment, Travaux Public et Hydraulique.

**CMT** : Crédit à Moyen Terme.

**CNAC** : Caisse Nationale d'Assurance - Chômage.

**EURL** : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée.

**FGMMC** : Fonds de Garantie Mutuelle des Micro Crédits.

**H+** : Ion Hydrogène.

**IBS** : Impôt sur les Bénéfices des Sociétés.

**IRG** : Impôt sur le Revenu Global.

**PH** : Potentiel Hydrogène.

**PNR** : Prêt Non Rémunéré.

**PNR-LO** : Prêt Non Rémunéré Location.

**PNR-VA** : Prêt Non Rémunéré Véhicule Atelier.

**SARL** : Société à Responsabilité Limitée.

**SCA** : Société en Commandite par Actions.

**SCS** : Société en Commandite Simple.

**SNC** : Société en Nom collectif.

**SPA** : Société Par Actions.

**TAP** : Taxe sur l'Activité Professionnelle.

**TVA** : La Taxe sur la Valeur Ajoutée.

**UFC** : Unité Faisant Colonie.

# **Introduction**



### **Introduction**

Le développement de la population en Algérie a conduit à une forte demande sur les produits alimentaires, cela a guidé les entreprises de l'industrie agroalimentaire à augmenter le taux de production, afin de couvrir cette demande exprimé dans les marchés. Le développement de la production des produits alimentaires a conduit les entreprises vers le lancement de nouveaux produits, pour cela le consommateur se trouve toujours devant plusieurs choix, et à chaque fois il hésite entre les différents produits.

Les produits alimentaires ne sont pas sains, car leur composition contient des conservateurs et des substances chimiques qui peuvent être dangereuse pour la santé, et afin de limiter la commercialisation des produits qui représentent un danger pour la santé, l'état engage des directions de contrôle de la qualité et de la répression des fraudes, il existe aussi des services qui sont à la disposition des consommateurs, mais malgré tous ces efforts fournis par l'état pour assurer la sécurité des produits alimentaires, on trouve toujours des produits qui ne sont pas conforme et circulent dans les marchés locaux, cela signifie que les directions de commerce ne peuvent pas maîtriser le contrôle de tous les produits existants sur le marché algérien, ce qui nécessite le recours à des laboratoires de contrôle de la qualité. A partir de ce point nous avons eu l'idée de créer un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires, notre idée consiste à faire des analyses pour évaluer la qualité en termes de composants; si la composition du produit est conforme aux normes, ce dernier il peut être commercialisé parce qu'il ne représente aucun danger sur la santé, par contre si la composition contient des substances toxiques ou dangereuse, le produit doit être amélioré ou renouvelé parce qu'il n'aura aucune chance d'être commercialisé. L'objectif de notre laboratoire est l'amélioration de la qualité; afin d'assurer la sécurité des produits alimentaires locaux et préserver la santé humaine.

A partir de cette introduction la question principale qui se pose est :

#### **- Quelles sont les étapes de la création et la mise en place d'un laboratoire, pour évaluer la sécurité des produits alimentaires ?**

Les sous questions qui se posent sont :

- Comment évaluer la qualité des produits alimentaires ?
- Est-ce que le projet est réalisable et rentable ?

Pour répondre à ces questions, nous avons décidé de mettre les hypothèses suivantes :

- La mise en place d'un laboratoire est liée à la réalisation d'une étude de marché.
- L'évaluation de la qualité des produits alimentaires nécessite des analyses toxicologiques, microbiologiques et physico-chimiques.
- Le projet est réalisable et son succès est lié aux exigences du marché.

#### **Objectifs de la recherche :**

- Améliorer la qualité des produits alimentaires.
- Préserver la santé des consommateurs.
- Eviter l'utilisation des substances chimiques .
- Exporter les produits alimentaires dans le futur.

Pour répondre à la question principale, les sous questions, et s'assurer des hypothèses, nous avons réparti notre recherche comme suit :

## **Introduction**

---

**Partie théorique :** Cette partie est divisée en deux chapitres :

- **Le premier chapitre :** Intitulé généralités sur les laboratoires d'analyses de la qualité, il contient la définition des laboratoires, les différents types des laboratoires, les principales phases de travail dans un laboratoire, les risques liés aux laboratoires et les analyses alimentaires pratiqués par les laboratoires d'analyses de la qualité.

- **Le deuxième chapitre :** Intitulé l'esprit entrepreneurial, ce chapitre contient la définition de l'entrepreneuriat, l'entrepreneur ses caractéristiques et ses motivations, et en fin les différentes étapes de création d'entreprise.

**Partie pratique :** Cette partie est présentée en un seul chapitre, ce dernier est divisé en sept sections, qui représentent les étapes de création de notre laboratoire; nous avons commencé par l'idée de projet (nom de laboratoire, logo, implantation et la présentation des promoteurs), ensuite nous avons réalisé l'étude de marché pour connaître nos clients, concurrents et fournisseurs, puis nous avons effectué l'étude marketing (service, prix, place et promotion), dans l'étape suivante on a choisi une source de financement pour notre projet, et aussi une forme juridique pour notre entreprise, puis nous avons organisé l'organigramme de notre laboratoire, et réalisé l'étude financière, et en fin dans la dernière étape on a élaboré notre business plan .

Au cours de nos recherches, nous avons rencontré plusieurs obstacles, qui ont conduit au manque d'informations nécessaires pour obtenir une étude complète et correcte, notamment la mauvaise réception des fournisseurs et des concurrents, malgré ces difficultés, cela ne nous a pas empêchés pour continuer notre recherche et atteindre les résultats souhaités.

# **Chapitre 1 : Généralités sur les laboratoires d'analyses de la qualité**

## **Chapitre 1 : Généralités sur les laboratoires d'analyses de la qualité**

Le Laboratoire est une installation qui permet de réaliser des expériences scientifiques, des tests et des mesures dans des conditions standard pouvant être contrôlées. Le laboratoire en général est un lieu où un certain nombre de scientifiques ou de chercheurs spécialisés, chacun d'eux a un rôle particulier, par exemple le laboratoire de chimie spécialisé dans la séparation des échantillons d'impuretés.

### **Section 1 : Définition des laboratoires**

Le laboratoire d'analyse de qualité surveille la qualité du produit en termes de composants, c'est-à-dire si ces ingrédients s'appliquent aux critères d'un produit décent qui peut être commercialisé sans nuire à la santé du consommateur, Cela améliorera la production locale.

Un laboratoire d'analyse de la qualité est « Tout organisme qui mesure, examine, essaie, étalonne ou plus généralement détermine les caractéristiques ou les performances du matériau, du produit et de leurs constituants au titre de la prestation de services »<sup>1</sup>.

### **Section 2 : Les différents types des laboratoires**

Les laboratoires sont généralement situés dans des établissements scientifiques tels que des écoles, des instituts, des collèges, des universités, ainsi que dans des hôpitaux, des centres de santé et des centres de recherche, et sont divisés en plusieurs types:

#### **1- Les laboratoires d'analyses de biologie médicale :**

Le laboratoire de biologie médicale est une unité d'analyse qui a pour mission la réalisation des analyses de bactériologie, virologie et hygiène, depuis les prélèvements des échantillons biologiques jusqu'à la transmission des résultats aux médecins prescripteurs et aux patients<sup>2</sup>.

#### **2- Les laboratoires d'anatomie et de cytologie pathologiques :**

Les laboratoires d'anatomie et de cytologie pathologiques reçoivent et analysent des organes ou fragments d'organes, y-compris des os, des prélèvements liquides, des frottis ou encore des écouvillons, afin d'identifier des lésions pathologiques et établir un diagnostic. Les laboratoires d'anatomie et de cytologie pathologiques jouent un rôle important dans le dépistage et le traitement des maladies; mis à part le diagnostic<sup>3</sup>.

#### **3- Les laboratoires d'analyses vétérinaires :**

Les laboratoires d'analyses vétérinaires jouent un rôle important dans le suivi sanitaire des animaux. Ils aident à diagnostiquer les pathologies des animaux d'élevage ou des animaux de compagnie, de façon à mettre en place les traitements ou les prophylaxies adéquates. Les laboratoires d'analyses vétérinaires reçoivent des échantillons ainsi que des animaux vivants ou morts. Les animaux sont autopsiés pour rechercher les lésions des organes caractéristiques de pathologies. Lors des décès autopsiés, des échantillons représentatifs sont prélevés pour des analyses plus poussées. À partir de prélèvements d'origine animale, les laboratoires vétérinaires peuvent effectuer les mêmes types d'examen que les laboratoires d'analyses de biologie médicale; recherche micro- biologique,

---

<sup>1</sup> <https://www.commerce.gov.dz/modalites-d-ouverture-d-un-laboratoire-d-analyse-de-la-qualite>, vu le 11/03/2018 à 11h05

<sup>2</sup> Badreddine moukafih : évaluation des risques professionnels dans les laboratoires d'analyses médicales cas du laboratoire de bactériologie -sérologie-hygiène, Thèse de doctorat en Pharmacie, Université Mohammed 5, Faculté de médecine et de pharmacie -Rabat-, 2012, P 7

<sup>3</sup> <http://oncomip.org/fr/dldoc/?t=basedoc&f=doc&d=502&h=b04e0377db4591f62563c32e02b4a1e6>, Vu le 11/03/2018 à 11h50, P 4

biochimique, hématologique, etc. Des examens histologiques peuvent être parfois réalisés. Ces activités doivent alors s'effectuer dans des pièces conçues et organisées comme celles décrites pour les laboratoires d'anatomie et de cytologie pathologiques <sup>1</sup>.

#### **4- Laboratoires d'analyses industrielles :**

Les laboratoires de contrôles sont chargés de faire des analyses microbiologiques, biochimiques ou physico-chimiques pour évaluer la qualité des produits entrant et sortant de la production. Les échantillons analysés peuvent être très variés (lait, eau, vaccins, sirops...) en fonction du secteur d'activité des entreprises (agroalimentaires, pharmaceutiques...). Ces laboratoires sont généralement intégrés dans le service « assurance/qualité et de la Répression des Fraudes » et certifiés pour les analyses qu'ils réalisent. Ils sont tenus, de ce fait, de suivre les spécifications des normes touchant aussi bien l'organisation du travail que la conception des locaux. Les laboratoires d'hygiène sont des structures indépendantes d'un système de production. Ils reçoivent des clients extérieurs amenant des échantillons alimentaires (alimentation humaine ou animale) aussi bien que des échantillons issus de l'environnement (eaux, terre, fumier, lisier...) <sup>2</sup>.

### **Section 3 : Les principales phases de travail dans un laboratoire**

les laboratoires d'analyse reçoivent des échantillons apportés par les clients. Ces échantillons présentant un danger biologiques potentiel sont ensuite orientés vers des salles techniques. En fonction des examens demandés, ils peuvent être analysés par des automates, des techniques manuelles (biochimie, microbiologie..), être mis en culture afin de rechercher la présence de micro-organismes (analyse présentant un risque biologique accru). Le secrétariat se charge de communiquer les résultats de ces analyses et les factures aux clients. Les déchets d'échantillons analysés sont éliminés selon des filières spécifiques des risques qu'ils représentent. Parmi les principales phases de travail dans un laboratoire <sup>3</sup>:

#### **1-L'accueil :**

Le laboratoire reçoit des personnes venant :

- ✓ Se faire prélever par le personnel du laboratoire ;
- ✓ Déposer des échantillons ;
- ✓ Retirer des résultats d'analyses.

Les échantillons réceptionnés par le personnel de l'accueil sont déposés dans une zone dédiée bien délimitée et distincte des autres zones de la banque d'accueil. Les échantillons sont alors identifiés par des codes qui les suivront tout au long de leur parcours dans le laboratoire. Le personnel extérieur apportant des prélèvements est orienté directement vers la sale de tri des échantillons. Le personnel d'accueil doit également gérer les flux de clients entrant et sortant ainsi que les personnes en attente de résultats. Le personnel à ce poste est en contact avec du public, mais également avec des échantillons potentiellement pathogène. En fonction de l'état de l'emballage de l'échantillon et de l'organisation du travail, il peut y avoir un risque biologique à ce poste.

#### **2- Le secrétariat :**

Le personnel du secrétariat effectue des tâches administratives (retranscription des comptes rendus, expédition des résultats d'analyses, facturation) et s'occupe également du classement des archives. Un important travail de bureautique est effectué par ce personnel. Dans certains cas, ces fonctions sont assurées par le personnel de l'accueil.

<sup>1</sup> <http://www.inrs.fr/dms/inrs/CataloguePapier/ED/TI-ED-999/ed999.pdf>, Vu le 12/03/2018 à 10h00 , P 80

<sup>2</sup> Ibid, P 88

<sup>3</sup> Ibid, P P 13,20

Pour limiter le nombre de personnes potentiellement exposées aux risques biologiques, il est préférable de séparer les fonctions administratives pures et activités nécessitant des contacts avec échantillons.

### **3- Le tri des échantillons :**

Les coursiers extérieurs apportent des échantillons directement dans la zone de tri des échantillons. Les échantillons sont enregistré (numéro d'identification, analyses requises..) grâce aux renseignements portés sur la fiche de suivi qui les accompagne. Cette opération de tri et d'enregistrement est une étape essentielle qui nécessite un environnement calme pour éviter toute erreur d'étiquetage. D'un autre côté, le personnel doit également gérer les urgences et les pics d'activité. Dans ce cas, plusieurs personnes peuvent être affectées à ce poste. Les échantillons codés sont ensuite orientés vers des pièces techniques correspondant aux analyses à effectuer.

### **4- Les analyses :**

Les analyses présentant des risques importants pour le personnel ou l'environnement sont effectuées dans une ou des salles techniques confinées, isolés des autres pièces. C'est ainsi que les analyses microbiologiques doivent toujours être réalisés dans une pièce spécifique isolé d'autres. Après avoir effectué des analyses, les opérateurs nettoient et désinfectent les plans de travail et les appareils. Ces derniers sont périodiquement et efficacement entretenus et inspectés. Des techniques de remplacements sont prévues en cas de dysfonctionnement d'un appareil. Chaque activité génère des tâches qui sont triés dès leur production et placés dans des emballages spécifiques : déchets ménagers, chimiques, infectieux, pièces anatomiques. Les emballages sont entreposés temporairement au poste de travail, puis regroupés dans une pièce, pour être finalement éliminés en fonction des filières spécifiques.

### **5- Le nettoyage du laboratoire :**

Etant donné les risques biologiques et chimiques, le nettoyage du laboratoire revêt ici une importance particulière. Une procédure écrite doit préciser les modalités d'entretien des locaux : fréquence, produits utilisés, mode d'emploi (concentration et temps de contact). Généralement le personnel de nettoyage du laboratoire est également le chargé d'évacuer les emballages des déchets pleins vers le lieu d'entreposage centralisé. Les emballages sont ensuite pris en charge par un prestataire assurant leur élimination. Ce personnel peut être exposé, au même titre que les techniciens, aux dangers biologiques, chimiques ou radioactifs. S'il s'agit de personnel venant d'une entreprise extérieure, il convient d'élaborer un plan de prévention .

## **Section 4 : Les risques liés aux laboratoires**

Le milieu du travail est toujours associé à la présence de contraintes susceptible d'interférer sur la santé des individus. Ces contraintes correspondent à des nuisances physiques, chimiques, biologiques ou organisationnelles. Ces nuisances peuvent occasionner un risque qui sera habituellement en rapport avec l'importance de la contrainte pesant sur les individus.

Le travail dans un laboratoire d'analyses présente toujours des risques. Le plus important est de connaître ces risques pour les prévoir, les éviter et pour agir rapidement et efficacement en cas de problème. Les risques encourus varient selon la nature du laboratoire, les techniques appliquées et l'équipement du laboratoire. Il existe trois types de risques au laboratoire <sup>1</sup>:

- ✓ Les risques biologiques .
- ✓ Les risques chimiques .
- ✓ Les risques physiques.

---

<sup>1</sup> Badreddine moukafih : évaluation des risques professionnels dans les laboratoires d'analyses médicales cas du laboratoire de bactériologie -sérologie-hygiène, Op.cit, P 22

**1- Les risques biologiques :** Les risques biologiques résultent d'une exposition aux agents biologiques, qui, au sens du code du travail, sont des microorganismes (bactéries, virus, agents transmissibles, champignons), y compris les microorganismes généralement modifiés, les cultures cellulaires et les endoparasites humains, susceptibles de provoquer une infection, une allergie ou une intoxication<sup>1</sup>.

Ces agents peuvent se transmettre par<sup>2</sup> :

- **La voie pulmonaire :** les poumons sont de vastes surfaces d'échanges avec l'extérieur, ils sont la porte d'entrée des poussières, vapeurs, fumées et particulièrement des aérosols. En effet, la plupart des travaux de laboratoire produisent des aérosols : pipetage, centrifugation, broyage, agitation, manipulation de milieux liquides, ouverture de récipients contenant des cultures microbiennes ou cellulaires, ensemencements de boîtes de gélose. L'aérosol se propage à distance et peut atteindre plusieurs personnes avec une contamination maximale sur le plan de travail et sur les mains du manipulateur. L'impact infectieux de l'aérosol produit dépend de sa vitesse de retombée, variable avec la taille, la lourdeur des particules et sa force d'émission. Il dépend également de la concentration de l'agent infectieux, de sa viabilité dans l'environnement et de son degré de rétention dans les poumons.
- **La voie digestive :** Ce mode de contamination, bien que le pipetage à la bouche soit strictement interdit dans les laboratoires, reste encore trop fréquent car elle peut intervenir par la cigarette, l'alimentation au laboratoire, l'onychophagie, le défaut d'hygiène (absence de gants).
- **La voie cutanée et transcutanée :** La peau par l'importance de sa surface, constitue qualitativement l'organe le plus important en contact avec le milieu extérieur. Toutefois, cette barrière protectrice n'est pas absolue. La pénétration par cette voie peut être importante. Elle intervient lorsque le tissu cutané est atteint ou abîmé. Les situations les plus classiques au laboratoire sont :
  - Coupures ou égratignures par de la verrerie cassée.
  - Certains solvants comme, vasodilatateurs facilitent la perméabilité du revêtement transcutané.
  - La contamination peut intervenir indirectement par contact avec des objets souillés par l'expérimentateur : téléphone, robinetterie, stylo, serviettes.
- **La voie conjonctivale :** La forte vascularisation de la conjonctive en fait une porte d'entrée importante des agents infectieux lors de projection ou de contact avec des oculaires contaminés de microscopes ou d'appareils d'optiques.

**2- Les risques physiques :** On entend généralement les risques induits par une exposition Professionnelle à des sources d'énergie. Ce sont les risques dus aux ambiances de travail (ambiance thermique, ambiance sonore, les vibrations, ambiance lumineuse) et les risques dus aux rayonnements (rayonnements ionisants, rayonnements ultra-violet et infra-rouges, ondes électromagnétiques). Les risques liés à la manutention de charges figurent souvent dans cette catégorie.<sup>3</sup>

**3- Les risques chimiques :** Le risque chimique est lié d'une part, aux propriétés physico-chimiques des produits (instabilité, inflammabilité, corrosivité...) qui peuvent être à l'origine d'incendies, voire d'explosions souvent accompagnés de rejets gazeux toxiques d'autre part, aux propriétés toxiques

<sup>1</sup> <http://www.inrs.fr/dms/inrs/CataloguePapier/ED/TI-ED-999/ed999.pdf>, Op.cit, P 9

<sup>2</sup> Badreddine moukafih : évaluation des risques professionnels dans les laboratoires d'analyses médicales cas du laboratoire de bactériologie -sérologie-hygiène, Op.cit, P P 24,26

<sup>3</sup> Badreddine moukafih : évaluation des risques professionnels dans les laboratoires d'analyses médicales cas du laboratoire de bactériologie -sérologie-hygiène, Op.cit, P 38

des produits, correspondant, dans la majorité des cas, à des interactions entre le produit et les constituants cellulaires. Les effets néfastes peuvent être immédiats (brûlures, intoxications graves...) ou différés (cancérogénèse, mutagenèse). Le risque toxique est conditionné par la toxicité propre de l'agent causal, l'état physique du produit (solide, liquide, gaz ou aérosol), les conditions de l'exposition (dose, concentration, durée d'exposition...), les caractéristiques individuelles (âge, sexe, pathologies...) de l'accidenté. Il est donc primordial qu'il ait une bonne connaissance des effets toxiques de ces produits, de leurs voies d'exposition et des risques que comportent leur manipulation et leur stockage <sup>1</sup> :

- **Voies d'exposition** : On peut être exposé à des produits chimiques dangereux par:
  - Inhalation.
  - Contact.
  - Ingestion.
  - Lésion cutanée.
- **Stockage des produits chimiques** : Il ne faut conserver au laboratoire que la quantité de produits nécessaire pour l'usage quotidien. Les stocks doivent être entreposés dans une réserve constituée d'une pièce ou d'un bâtiment spécialement destinés à cet effet.
- **Toxicité des produits chimiques** : Certains produits chimiques peuvent avoir des effets indésirables sur la santé des personnes qui les manipulent ou en inhalent les vapeurs. Outre les poisons notoires, un certain nombre de produits chimiques sont connus pour leurs divers effets toxiques. Le système respiratoire, le sang, les poumons, le foie, les reins et le tube digestif, ainsi que d'autres organes et tissus, peuvent être touchés et même subir de graves lésions. Parmi toutes ces substances toxiques, certaines sont reconnues comme étant tératogènes ou cancérogènes. Les vapeurs de certains solvants sont toxiques lorsqu'elles sont inhalées. Outre les effets plus graves indiqués ci-dessus, l'exposition peut entraîner une atteinte sans retentissement visible immédiat sur la santé, mais qui peut se traduire par un défaut de coordination, une somnolence et des symptômes du même ordre, qui augmentent le risque d'accident.

## **Section 5 : Les analyses alimentaires pratiqués par les laboratoires d'analyses de la qualité**

Pour vérifier la validité ou la qualité de tout produit s'il est propre à la consommation ou commercialisable, il doit faire l'objet d'analyses contrôlées par des laboratoires spécialisés.

**1-Techniques d'analyse microbiologique** : Les techniques microbiologiques classiques sont basées sur une prolifération des germes; dans des milieux de culture liquides ou solides qui sont spécialement adaptés au groupe de germes étudié. Si les différents germes sont développés pour former des amas visibles (colonies), ceux-ci seront alors identifiés en fonction de leur aspect, leur coloration et leurs caractéristiques biochimiques. Le premier objectif des analyses microbiologiques est la sécurité du consommateur durant les phases de fabrication, de stockage et de transformation. Les germes pathogènes (comme les Salmonella, les Listeria) ne doivent pas atteindre les produits alimentaires dans la chaîne de production. Il est possible, grâce à des contrôles microbiologiques effectués pendant et après la phase de production, de garantir l'absence de ces germes dangereux. La quantité totale des germes (germes aérobies mésophiles) est, de ce fait, un bon indicateur de la qualité microbiologique générale, tandis que le nombre d'entérobactéries donne des informations sur le respect de l'hygiène durant la phase de transformation des produits alimentaires<sup>2</sup>.

---

<sup>1</sup> Ibid, P P 43,44

<sup>2</sup> <https://www.ufag-laboratorien.ch/fr/analyses-alimentaires/microbiologie.html>, Vu le 14/03/2018 à 14h10



**2- Analyse physico-chimique :** Les paramètres à analyser sont choisis en fonction de l'objectif recherché <sup>1</sup>:

- **Température :** La température de l'eau est un paramètre de confort pour les utilisateurs. Elle permet de corriger les paramètres d'analyses dont les valeurs sont liées à la température.
- **Conductivité :** La conductivité mesure la capacité de l'eau à conduire le courant entre deux électrodes. La plupart des matières dissoutes dans l'eau se trouvent sous forme d'ions chargés électriquement. La conductivité est également fonction de la température de l'eau; elle est plus importante lorsque la température augmente. Les résultats de mesure doivent donc être présentés en terme de conductivité équivalente à 20 ou 25°C.
- **pH :** Le pH (potentiel Hydrogène) mesure la concentration en ions H<sup>+</sup> de l'eau. Il traduit ainsi la balance entre acide et base sur une échelle de 0 à 14, 7 étant le pH de neutralité. Le pH doit être impérativement mesuré sur le terrain à l'aide d'un pH-mètre ou par colorimétrie.
- **Degré de Brix :** Le degré Brix est la mesure de la matière sèche soluble qui s'exprime en pourcentage. Dans le secteur de l'agroalimentaire le réfractomètre est couramment utilisé pour déterminer la teneur en sucre d'un milieu dit simple tel que les jus de fruits, confiture, etc. A l'inverse dans un milieu complexe, c'est-à-dire contenant de nombreux ingrédients, le degré Brix ne s'assimile pas au taux de sucres présents mais à la matière sèche soluble dans le milieu, car l'angle sera dévié par la présence d'autres éléments, minéraux ... La mesure du degré Brix est fortement liée à la température car elle a une influence sur l'indice de réfraction <sup>2</sup>.

<sup>1</sup> [https://www.oieau.fr/ReFEA/fiches/AnalyseEau/Physico\\_chimie\\_PresGen.pdf](https://www.oieau.fr/ReFEA/fiches/AnalyseEau/Physico_chimie_PresGen.pdf), Vu le 14/03/2018 à 17h30

<sup>2</sup> <http://www.agir-crt.com/blog/refractometre-mesure-degre-brix-choix-appareil/>, Vu le 14/03/2018 à 18h05

## **Chapitre 2 : L'esprit entrepreneurial**

## Chapitre 2 : L'esprit entrepreneurial

Les entrepreneurs sont ceux qui ont le don de l'entrepreneuriat (don naturel), aventure de l'entreprise, ou ceux qui doivent suivre un cursus universitaire pour l'avoir.

Réussir dans l'entrepreneuriat signifie que l'entrepreneur ose s'aventurer dans la vie économique en prenant tous les risques y afférant avec l'objectif de réussir et réaliser tous ses vœux .

### Section 1 : Définition de l'entrepreneuriat

L'entrepreneuriat est une opération de création d'une entreprise ou de reprise d'une unité économique de production ou de service en difficulté ou en facilité . Il peut être entrepris par une personne physique, un groupe d'individus ou par une entreprise en plein développement dans le même secteur d'activité ou dans un autre secteur ( expansion). D'après Alain Fayolle : l'entrepreneuriat peut se définir simplement par des situations particulières, créatrices de richesses économiques et sociales, caractérisées par un degré élevé d'incertitude <sup>1</sup>.

### Section 2 : L'entrepreneur, ses caractéristiques et ses motivations

L'entrepreneur est une personne qui ose et entreprend une action de création ou de possession, c'est un agent d'exécution d'un travail, ou un dirigeant d'une entreprise qui met à contribution tous les moyens qu'il possède (capital, personnel, et agents naturels) avec l'objectif de créer et vendre des productions ou des services <sup>2</sup>.

L'entrepreneur peut être défini comme le moteur de la sphère économique. Il est le régisseur de la production au sens le plus large. Il profite des erreurs des autres producteurs des biens ou des services, de leurs ignorances dans ce domaine (technique, gestion, marketing) <sup>3</sup>.

Il y'a trois qualités ou caractéristiques principales pour être un entrepreneur performant <sup>4</sup> :

- **Les connaissances** : c'est l'ensemble des informations acquises durant sa vie et que l'on met à contribution une fois que l'occasion l'exige. Entreprendre c'est saisir une opportunité d'affaires qui se présente devant l'individu et en tirer profit.
- **Les compétences** : l'entrepreneuriat exige des compétences techniques et de gestion. Le manque de connaissances dans un domaine peut être comblé par des compétences externes (recrutement) ou association.
- **Les traits de caractère** : l'entrepreneur doit avoir des caractéristiques pour réussir <sup>5</sup> :
  - ✓ Confiance en soi.
  - ✓ Prise d'initiative et efficacité.
  - ✓ La ténacité (persévérance).
  - ✓ Identification et exploitation des occasions (opportunités qui se présentent).
  - ✓ La prise de risque.
  - ✓ L'ouverture d'esprit et écoute des autres (empathie).
  - ✓ L'autonomie .
  - ✓ Le souhait de réalisation et de création.

---

<sup>1</sup> SAIBI Sandra : le processus entrepreneurial (le démarche de création d'entreprise), Faculté des sciences économiques, gestion et sciences commerciales, Université Abdelhamid Mehri, Année universitaire 2007/2008, P 6

<sup>2</sup> Rachid ZAMMAR : Conférence «Initiation à l'entrepreneuriat », Université Mohammed V- Agdal, Centre d'Etudes Doctorales en Sciences et Technologies (CEDESTR), Faculté des Sciences Rabat, P 6

<sup>3</sup> Azzedine TOUNES : L'ENTREPRENEUR l'odyssée d'un concept, IAE de Rouen - CREGO (Centre de Recherche et d'Etudes en Gestion des Organisations), Faculté de Droit, de Sciences Economiques et de Gestion, ROUEN, n° 03-73, P 6

<sup>4</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Faculté des sciences de la nature et de la vie, Département Biologie Animale, Université des frères Mentouri Constantine 1, 2016/2017, P 7

<sup>5</sup> SAIBI Sandra : le processus entrepreneurial (le démarche de création d'entreprise), Op.cit, P 9

- ✓ La recherche de bien-être .
- ✓ Le dynamisme.
- ✓ Capacité de faire face à la concurrence.
- ✓ Se relever de nouveau devant les échecs.
- ✓ Capacité de concevoir des projets et se projeter dans l'avenir.

Les motivations de l'entrepreneur s'expriment par le désir de liberté, de réussite et de gout du pouvoir dans certains cas. Créer une entreprise est un long chemin qui contient de divers obstacles; qu'il faudrait surmonter en ayant les caractéristiques cités précédemment <sup>1</sup>.

### Section 3 : L'entreprise et son environnement

L'entreprise est une unité économique et juridique qui a pour rôle la production de biens et de services destinés à être vendue sur un marché (interne ou externe), sa création résulte de la combinaison d'une bonne idée, un capital, une opportunité, les moyens humains et matériels <sup>2</sup>.

L'environnement de l'entreprise est composé de tous les éléments et acteurs extérieurs susceptible d'affecter l'activité de l'entreprise. Ces facteurs extérieurs peuvent apparaître comme des contraintes ou des opportunités <sup>3</sup>.

L'environnement se compose d'un macro et un micro environnement <sup>4</sup> :

- **Le macro-environnement** : est l'environnement général de l'entreprise. Il existe de nombreux facteurs clés de cet environnement qui ont des conséquences pour l'entreprise :
  - ✓ **Les facteurs démographiques** : Structure par âge, natalité, mortalité, projection future de la pyramide des âges...etc.
  - ✓ **Les facteurs culturels** : État et évolution des valeurs et des croyances, niveau d'éducation...etc.
  - ✓ **Les facteurs juridiques** : Règlement, interdiction, conditions de garantie, conditions de vente,...etc.
  - ✓ **Les facteurs économiques** : Croissance économique, évolution des prix, politique économiques de l'Etat (impôt, taux d'intérêt...)..etc.
  - ✓ **Les facteurs technologiques** : État et évolution des connaissances, nouveaux produits, diffusion internationale de l'innovation.
- **Le micro-environnement** : constitue l'environnement proche de l'entreprise. il est constitué par ses partenaires sur le marché. L'entreprise désirant connaître son environnement spécifique doit apprécier les différents aspects qui le concerne. Cette étude de l'environnement spécifique constitue le contenu essentiel des études de marché réalisées par les entreprises :
  - ✓ **Les clients** : par l'identification des besoins, la détermination de leur nombre, l'évaluation de leurs forces et leur pouvoir.
  - ✓ **Les fournisseurs** : détermination de leur nombre, l'évaluation de leur taille et leur pouvoir, l'appréciation des fournisseurs qui disposent d'un monopole.
  - ✓ **Les concurrents** : détermination des concurrents directs (biens similaires) et les

<sup>1</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit, P 8

<sup>2</sup> Rachid ZAMMAR : Conférence «Cours d'Entrepreneuriat», Op.cit, P 2

<sup>3</sup> Dayashanker POTA, « La place de l'environnement de l'entreprise dans l'approche par les risques du Commissaire aux comptes», Maîtrise de Sciences et Techniques comptables et financières, 2006,

[https://www.memoireonline.com/03/08/976/m\\_place-environnement-entreprise-approche-risques-commissaire-aux-comptes1.html](https://www.memoireonline.com/03/08/976/m_place-environnement-entreprise-approche-risques-commissaire-aux-comptes1.html), Vu le 19/03/2018 à 12h30

<sup>4</sup> Rachid ZAMMAR : Cours d'Entrepreneuriat, Op.cit, P5

concurrents indirects (biens de substitution), l'appréciation de leur force et leur pouvoir, Déterminer s'il est difficile d'entrer dans le secteur (barrières d'entrée) ou d'en sortir (barrières à sortie).

#### Section 4 : Les étapes de création d'entreprise

Pour réussir une nouvelle entreprise, l'entrepreneur doit suivre les étapes fondamentales de l'achèvement de cette dernière, en sélectionnant l'idée idéale et bien étudier le marché, car il faut savoir ce qui est exigé par les clients, et d'autre part ce que les concurrents offrent comme produit ou service, ainsi que pour assurer les dépenses de la réalisation et donner la forme juridique de l'entreprise.

##### 1- La recherche de l'idée :

L'idée qui conduirait à la création d'une entreprise peut avoir de nombreux atouts, elle peut être innovante de la vie quotidienne, ou dériver de l'observation des points forts et faibles du côté économique.

Un processus de création d'entreprise doit toujours commencer par une bonne idée, et sa caractéristique principale, c'est qu'il soit organisé en étapes. Parmi les stratégies qui permettent de trouver une bonne idée on peut citer <sup>1</sup> :

- **La lecture** : représente une très bonne source pour trouver des idées de projets.
- **L'observation** : on doit regarder autour de soi, car notre environnement est souvent riche en idées qui nécessitent un bon esprit d'observation pour les trouver.
- **La réplique** : cette stratégie consiste à faire une réplique avec des changements, des ajouts conceptuels et méthodologiques sur une étude qui nous plaît.
- **Emprunter une idée** : c'est la stratégie la plus simple, pourvu que l'idée suggérée soit nouvelle et intéressante, nous plaise, et que son créateur soit informé.
- **Procéder par analogie** : parfois on peut emprunter d'une recherche déjà effectuée sur un thème donné une partie de l'approche méthodologique ou de la structure conceptuelle afin de l'appliquer sur un autre domaine.

L'idée est la chose par lequel tout processus de création d'entreprise doit commencer. La recherche de l'idée détermine la probabilité de succès dans un projet <sup>2</sup> .

Le processus de recherche d'idée comporte 3 étapes <sup>3</sup> :

**A- Sélection d'un axe de recherche** : on peut s'inspirer du savoir-faire professionnel, la personnalité, les opportunités et les problèmes rencontrés.

**B- La recherche des idées** : on applique les techniques de créativité comme :

- **Le brainstorming.**
- **L'espace de consommation** : on peut utiliser un tableau intitulé « espace de consommation » afin de trouver des nouvelles idées de produits ou de services, cet outil permet de définir un produit ou un service existant et vendable selon tous ses critères commerciaux. On peut également modifier des paramètres ce qui permet de créer un nouveau produit, une activité nouvelle, un service ou un produit modifié pour l'adapter à un autre marché, cette technique peut s'utiliser à partir d'une activité ou d'un produit existant.
- **La différenciation** : elle permet d'apporter à un produit, un service ou à une offre commerciale un caractère apte à se distinguer nettement des offres concurrentes.

<sup>1</sup> Alain d'Astous : Comment trouver une idée de recherche, École des HEC, <http://www.fsa.ulaval.ca/cours/mrk-14811/popup/documents/trouveridee.pdf>, Vu le 01/04/2018 à 12h00, P P 2,6

<sup>2</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit., P 12

<sup>3</sup> Rachid ZAMMAR : Cours d'Entrepreneuriat, Op.cit, PP 7,8

**C- Sélection de certaines idées :** elle se fait à travers une analyse objective et subjective du réalisme des idées en tenant compte des compétences indispensables, des moyennes financiers, humains, et techniques, du contexte juridique et du temps disponible.

L'entrepreneur doit choisir le type d'idée qui lui convient ; il peut reprendre une entreprise qui existe depuis longtemps dans le marché, ou créer une entreprise qui n'a jamais existé, et chaque méthode a des avantages et des inconvénients, donc le futur entrepreneur se retrouvera obligé à bien réfléchir avant de prendre sa décision. Le chercheur d'idée peut signer un contrat de franchise pour exercer sous des conditions une activité existante, et si le futur entrepreneur a un esprit créatif et d'innovation, il pourrait créer une nouvelle entreprise qui produit ou propose de nouveaux produits ou services. La meilleure méthode pour trouver une bonne idée reste l'innovation et la créativité <sup>1</sup> :

- **La reprise d'entreprise :** Le processus d'achat d'une ancienne entreprise existante ou qui était en activité; nécessite l'obtention de toutes les informations sur cette dernière (bilans, employés, partenaires, clients, fournisseurs,...etc.) <sup>2</sup>.

- **La franchise :** C'est un contrat entre le propriétaire de la marque et l'acheteur de cette dernière, contre une somme d'argent pour exploiter la franchise, ce qui permet à l'acheteur de bénéficier et d'utiliser une marque bien connue, mais il doit respecter les conditions suivantes <sup>3</sup>:

- L'utilisation d'un nom commun et une présentation uniforme des locaux et/ou des moyens de transport visés au contrat.

- La communication du savoir-faire (du propriétaire vers l'acheteur) .

- La fourniture continue d'une assistance commerciale pendant la durée de l'accord.

- **L'innovation et créativité :** L'innovation est l'introduction de quelque chose de nouveau et inconnu, dans une chose établie et faire des améliorations . Nous pouvons démarrer une nouvelle entreprise ou développer l'innovation dans une entreprise existante, ce qui entraîne plusieurs facteurs : introduire un nouveau produit, une nouvelle méthode de production, exploiter un nouveau marché et recevoir une nouvelle source d'approvisionnement <sup>4</sup> .

## 2-L'étude de marché :

L'étude de marché est un travail de collecte et d'analyse d'information qui a pour objectif d'identifier les caractéristiques d'un marché. L'étude de marché permet de valider la faisabilité commerciale du projet, elle permet de savoir si l'idée du projet est réalisable et si elle est susceptible de faire la différence avec les concurrents, elle doit permettre de répondre aux questions suivantes <sup>5</sup> :

- Quelle sera ma clientèle (taille, catégorie socio-professionnelle, âge) ?

- Comment mon entreprise peut-elle s'accaparer une part de marché ?

- Quels sont les atouts de mon produit ou de mon service ?

- Comment mon produit ou mon service va-t-il être commercialisé et sous quelle forme ?

- Quelle est la réglementation du secteur, voire, du produit ou du service à commercialiser ?

- Quels seront les concurrents actuels et futurs de mon produit ou de mon service ?

- Quel sera le chiffre d'affaires escompté ?

- Quelle stratégie à mettre en place pour le réaliser ?

- Quels sont les moyens humains et matériels à mettre en œuvre pour réaliser le chiffre d'affaire ?

<sup>1</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit, P 13

<sup>2</sup> SAIBI Sandra : le processus entrepreneurial (le démarche de création d'entreprise), Op.cit, P 16

<sup>3</sup> Ibid, P 16

<sup>4</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit, P 14

<sup>5</sup> Rachid ZAMMAR : Cours d'Entrepreneuriat, Op.cit, P P 8,9

L'objectifs de l'étude de marché est de <sup>1</sup> :

- Définir précisément la clientèle de l'entreprise.
- Positionner l'entreprise dans le marché.
- Adapter le produit en fonction des éléments recueillis.
- Définir un chiffre d'affaires prévisionnel .

Les principaux axes d'une étude de marché sont les suivants :

**A- Le marché (la demande) :** Le marché est l'ensemble des clients potentiels pour le produit ou le service fourni par l'entreprise, ces clients doivent avoir un certain pouvoir d'achat <sup>2</sup>. Les clients de l'entreprise doivent être identifiés en tant qu'individus, détaillants, grossistes, etc.... Le rapport qualité / prix doit être déterminé pour encourager les clients à s'adapter au produit. Le marché cible ne doit pas dépendre d'un seul client mais d'une variété de clients. Sinon, le sort de l'entreprise sera entre ses mains (l'entreprise sera victime de ses caprices) <sup>3</sup>.

**B- La concurrence :** Les concurrents sont les entreprises qui vendent un service ou un produit similaire à celui fourni par la nouvelle entreprise, c'est un élément clé pour l'analyse du marché, car il est nécessaire de connaître les entreprises qui répondent aux besoins du client <sup>4</sup>.

**C- L'environnement du produit ou du service :** Si l'entrepreneur veut avoir une idée sur l'environnement dans lequel son entreprise se trouve, il doit analyser tous les aspects de l'environnement interne (les facteurs qui sont sous le contrôle de l'entreprise), et l'environnement externe (les facteurs qui sont en dehors du contrôle de l'entreprise comme les opportunités et les menaces) <sup>5</sup>.

**D- Le diagnostic :** Le diagnostic est le meilleur moyen qui permet de mieux connaître les concurrents, leurs catégories de produits, leurs services fournis, leurs prix et leurs méthodes de vente <sup>6</sup>.

**E- Les fournisseurs :** L'étude des fournisseurs est importante, l'entrepreneur porteur d'idée doit avoir toutes les informations sur les fournisseurs qui se trouvent dans son entourage, afin de bien choisir les fournisseurs qui peuvent soutenir l'entreprise dans les situations difficiles (crises financière, commande exceptionnelle, etc...) . L'entrepreneur doit choisir plusieurs fournisseurs et surtout il doit avoir une bonne relation avec eux <sup>7</sup>.

**F- La segmentation et la stratégie marketing :** Le marché peut être divisé en groupes homogènes selon les critères identifiés, chacun de ces groupes est différent de l'autre, et peut être choisi comme objectif à atteindre et contribuer à la stratégie marketing appropriée <sup>8</sup>.

La segmentation est un effort d'analyse qui peut être effectué à différents niveaux <sup>9</sup> :

- ✓ **Marketing de masse :** La société partage une production uniforme du marché qui est considérée comme une seule entité. La commercialisation de masse permet d'élargir le marché grâce à des prix bas résultant de l'abondance de la production et de la distribution.
- ✓ **Marketing segmenté :** Le marketing segmenté permet à l'entreprise :

<sup>1</sup> Maison de la vie associative : Osons l'entreprise ! Salon création, reprise, transmission, et développement d'entreprise, Lundi 22 Octobre 2012, <http://www.grand-villeneuve.fr/doc/EtapesClesCreation.pdf>, Vu le 05/04/2018 à 14h15, P 12

<sup>2</sup> PGE (Pro-Gestion Estrie) : Analyse de marché, [http://www.innovation02.ca/wp-content/uploads/2014/07/analyse\\_marche\\_progestion\\_estrie.pdf](http://www.innovation02.ca/wp-content/uploads/2014/07/analyse_marche_progestion_estrie.pdf), Vu le 10/04/2018 à 17h30, P 4

<sup>3</sup> Rachid ZAMMAR : Cours d'Entreprenariat, Op.cit, P 9

<sup>4</sup> PGE (Pro-Gestion Estrie) : Analyse de marché, Op.cit, P 4

<sup>5</sup> PGE (Pro-Gestion Estrie) : L'analyse de l'environnement,

[http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse\\_enviro\\_et\\_posoition\\_progestion\\_estrie.pdf](http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse_enviro_et_posoition_progestion_estrie.pdf), Vu le 10/04/2018 à 20h30, P 5

<sup>6</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit, P 17

<sup>7</sup> <http://www.commentcreersonentreprise.fr/les-fournisseurs>, Vu le 21/04/2018 à 9h38

<sup>8</sup> <http://fontaineisa.free.fr/Marketing3.pdf>, Vu le 21/04/2018 à 13h40, P 2

<sup>9</sup> Martine de Lavergne : COURS DE MARKETING, Année 2004 - 2005,

<http://197.14.51.10:81/pmb/GESTION2/MARKETING/cours-marketing-complet.pdf>, Vu le 22/04/2018 à 12h30, P 41

- D'améliorer son offre en l'adaptant au public cible.
- Imposer des prix plus élevés.
- Éviter la concurrence .
- Définir ses options de distribution et de communication.

Une fois que l'entrepreneur dispose d'une idée, il devra s'assurer que le marché sur lequel il souhaite lancer son entreprise répondra à ses attentes. Pour cela, il est nécessaire de réaliser une étude de marché qui exige les étapes suivantes <sup>1</sup>:

- ✓ **L'étude documentaire** : Cette étude consiste à chercher toutes les informations utiles qui ont une liaison avec le secteur d'activité ou le marché visé; a travers les sites internet, revues, rapports, sondages...etc.
- ✓ **L'étude qualitative** : Consiste à questionner de façon approfondie un nombre de personnes. Son but est de connaître non seulement leurs besoins, mais aussi et surtout leurs comportements, attitudes et motivations <sup>2</sup> .

La réalisation d'une étude de marché qualitative se déroule comme suit <sup>3</sup> :

- Rédaction du questionnaire d'enquête.
- Sélection d'un échantillon de personnes à interroger.
- Réalisation de l'enquête .
- Analyse des résultats.
- ✓ **L'étude quantitative** : Permet de questionner brièvement un nombre important de cibles (de 200 à 300 personnes par exemple ) , pour estimer le nombre de clients et d'achats. L'étude de marché quantitative peut être réalisé suivant deux méthodes <sup>4</sup>:
  - **La méthode de l'étude de marché quantitative par sondage** : Le sondage permet d'obtenir des informations sur un marché, en offrant une vision ponctuelle d'un phénomène <sup>5</sup>.
  - **La méthode de l'étude de marché quantitative par panels** : Le panel consiste à interroger de manière permanente un échantillon de personnes à intervalles réguliers. Cette méthode permet d'obtenir une vision dynamique du marché et de ses évolutions dans le temps, et de détecter des tendances pour mieux se projeter vers l'avenir. La méthode du panel est complexe et coûteuse.

Le tableau suivant représente la différence entre l'étude qualitative et l'étude quantitative:

<sup>1</sup> <https://www.lecoindesentrepreneurs.fr/etude-de-marche/>, Vu le 01/05/2018 à 15h30

<sup>2</sup> Elizabeth ,V: réaliser votre étude de marché : Des études qualitatives et quantitatives, Edition APCE, Paris, 2011, P 63

<sup>3</sup> <https://www.lecoindesentrepreneurs.fr/etudes-de-marche-qualitatives/>, Vu le 01/05/2018 à 15h30

<sup>4</sup> Elizabeth ,V: réaliser votre étude de marché : Des études qualitatives et quantitatives, Op.cit, P 64

<sup>5</sup> <https://www.lecoindesentrepreneurs.fr/etudes-de-marche-quantitatives/>, Vu le 01/05/2018 à 15h30



**Tableau N°1 :**  
**La différence entre l'étude qualitative et l'étude quantitative :**

Etude	QUALITATIVE	QUANTITATIVE
<b>Forme</b>	<b>Entretien</b>	<b>Sondage</b>
<b>Objectifs</b>	Mieux comprendre les attentes et les motivations pour définir des hypothèses de vente et recueillir des impressions.	Vérifier une hypothèse et mesurer son impact auprès de la population.
<b>Exemples d'objectifs</b>	Comment la voiture hybride est-elle perçue du grand public ?	Le pourcentage de personnes qui se disent prêts à acheter une voiture hybride.
<b>Cible</b>	Petit groupe d'individus.	Échantillon représentatif ou grand groupe d'individus.
<b>Contact</b>	Entretien individuel ou par petit groupe.	Face à face ou par téléphone, courrier, Internet.
<b>Support</b>	Trame d'entretien, prise de notes ou questionnaire.	Questionnaire.
<b>Questions</b>	Ouvertes et fermées.	Fermées et à choix multiples.
<b>Traitements des résultats</b>	Qualitatif.	Statistiques.

**Source :** Elizabeth ,V: réaliser votre étude de marché : Des études qualitatives et quantitatives, Edition APCE, Paris, 2011, P 64

L'étude de marché est une étape très importante dans le démarrage d'une entreprise, elle définit le chemin à suivre dans le futur. L'étude de marché ouvre les yeux du porteur de l'idée de connaître la réalité du marché, savoir le nombre et les besoins des clients actuels et potentiels et avoir une idée des prix attendu par ces derniers, elle permet aussi de connaître les concurrents qui se trouvent dans le marché, et les fournisseurs qui peuvent assurer l'approvisionnement de l'entreprise <sup>1</sup>.

### **3- Les sources de financements :**

Les jeunes algériens ont besoins d'aide financière et d'accompagnement pour créer leurs entreprises, pour cela l'état a mis à la disposition des futurs entrepreneurs des dispositifs d'aide a la création d'entreprise comme :

- L'ANSEJ : Agence Nationale de Soutien à l'Emploi des Jeunes.
- CNAC : Caisse Nationale d'Assurance - Chômage.
- ANGEM : Agence Nationale de Gestion du Micro-crédit .

<sup>1</sup> Fouzia MOURI : Cours L'Entrepreneuriat, Op.cit, P 26

- ANDI : Agence Nationale de Développement de l'Investissement .

**A- ANSEJ :** Les jeunes promoteurs qui veulent créer de nouvelles micro-entreprises dans toutes les activités (Hors activités commerciales) avec le soutien de l'ANSEJ; doivent respecter les conditions suivantes <sup>1</sup>:

- Etre âgé(s) de 19 à 35 ans. Lorsque l'investissement génère au moins trois (3) emplois permanents (y compris les jeunes promoteurs associés dans l'entreprise) l'âge limite du gérant de l'entreprise pourra être porté à quarante (40) ans.
  - Etre titulaire d'un diplôme, d'une qualification professionnelle et/ou posséder un savoir-faire reconnu.
  - Mobiliser un apport personnel sous forme de fonds propres qui varie selon le type de financement et le niveau de l'investissement.
  - Ne pas occuper un emploi rémunéré au moment de l'introduction du formulaire d'inscription pour bénéficier de l'aide.
  - Etre inscrit auprès des services de l'Agence Nationale de l'Emploi comme chômeur demandeur d'emploi.
  - Ne pas être inscrit au niveau d'un centre de formation, institut ou université au moment de l'introduction de la demande d'aide, sauf s'il s'agit d'un perfectionnement dans son activité.
  - Ne pas avoir bénéficié d'une mesure d'aide au titre de la création d'activité.

Les avantages de ce dispositif sont les suivants :

- L'accompagnement de l'entrepreneur durant la création de l'entreprise.
- Prêt sans intérêt « PNR Un prêt non rémunéré ».
- Bonification des taux d'intérêts Bancaires .
- Achats HT (Exonération de TVA).
- Droits de Douanes au taux de 5%.
- Exonération Droits de mutation acquisitions immobilières.
- Exonération Droits d'enregistrement Acte Constitutifs.
- Exonération Totale de l'IRG, IBS, TAP durant 03 ou 06 ans.
- Exonération Caution de bonne Exécution.
- Exonération Taxe foncière.

La réussite de l'entreprise ouvre de nouvelles opportunités pour l'entrepreneur, car si ce dernier rembourse ses dettes et son entreprise se développe; le dispositif lui propose un autre service qui est l'extension de l'activité de son entreprise, et il aura d'autres avantages. Le bénéfice des aides en phase extension, est soumis aux conditions suivantes:

- Avoir dépassé la période des avantages fiscaux liés à la phase création.
- Avoir remboursé 70% du crédit bancaire et 50 % du prêt non rémunéré (PNR) dans le cadre du financement triangulaire. Cette condition doit être vérifiée même pour les promoteurs dont l'échéancier n'a pas atteint ce niveau de remboursement (paiement par anticipation).
- Avoir remboursé 100% du prêt non rémunéré (PNR), dans le cadre du financement mixte;
- Avoir remboursé la totalité du crédit bancaire initial en cas de changement de banque ou de type de financement du triangulaire vers le mixte .
- Être à jour de ses remboursements du Crédit à Moyen Terme (CMT) et du prêt non rémunéré (PNR) .

<sup>1</sup> <https://www.ansej.org.dz/index.php/fr/>, Vu le 07/05/2018 à 11h00

- Présenter les trois derniers bilans .
- Disposer de la totalité des équipements essentiels à l'activité initialement acquis.

Le montant maximum de l'investissement est de dix Millions de Dinars (10.000.000 DA), pour chacune des phases : création ou extension.

Il existe deux types de financements avec le dispositif ANSEJ :

- ✓ **Le financement mixte** : Il est constitué d'un :
  - Apport personnel du jeune promoteur.
  - Prêt non rémunéré de l'ANSEJ (PNR).

La structure financière de ce type de financement est comme suit :

**Niveau 1 :**

Montant de l'investissement	Prêt non rémunéré (ANSEJ)	Apport personnel
Jusqu'à 5.000.000DA	29 %	% 71

**Niveau 2 :**

Montant de l'investissement	Prêt non rémunéré (ANSEJ)	Apport personnel
De 5.000.001 DA à 10.000.000 DA	28 %	% 72

- ✓ **Le financement triangulaire** : Il est constitué d'un :
  - Apport personnel du jeune promoteur.
  - Prêt non rémunéré de l'ANSEJ (PNR).
  - Crédit bancaire bonifié à 100% pour tous les secteurs d'activités, garanti par le Fonds de Caution Mutuelle de Garantie Risques/Crédits .

La structure financière de ce type de financement est comme suit :

**Niveau 1 :**

Montant de l'investissement	Prêt non rémunéré (ANSEJ)	Apport personnel	Crédit bancaire
Jusqu'à 5.000.000DA	29 %	1%	% 70

**Niveau 2 :**

Montant de l'investissement	Prêt non rémunéré (ANSEJ)	Apport personnel	Crédit bancaire
De 5.000.001 DA à 10.000.000 DA	28 %	2%	% 70

**B- CNAC :** Les projets d'investissement sont initiés par les chômeurs promoteurs âgés de 30 à 50 ans dans le cadre du dispositif de soutien à la création et à l'extension d'activités . Seules les

activités de production de biens et de services sont éligibles, les activités commerciales sont exclues <sup>1</sup>:

- ✓ **L'investissement en création** : C'est la réalisation entièrement nouvelle, d'une entité économique (entreprise, unité, atelier, etc.) donnant lieu à une activité de production de biens ou de services.
- ✓ **L'investissement en extension** : C'est l'augmentation des capacités de production de biens par l'acquisition de nouveaux équipements ou matériels pour répondre à la demande du marché. L'extension vise essentiellement les activités génératrices de richesse et d'emplois.

Le montant maximum de l'investissement est fixé à dix (10) millions de dinars.

Le mode de financement est triangulaire et se présente selon 2 niveaux :

**Niveau 01** : Seuil d'investissement inférieur ou égal à cinq (05) millions de dinars :

- Un apport personnel de 1% ;
- Un Prêt Non Rémunéré (classique) de la CNAC de 29% ;

**Niveau 02** : Seuil d'investissement supérieur à cinq (05) millions de dinars et inférieur ou égal à dix (10) millions de dinars:

- Un apport personnel de 2% ;
- Un Prêt Non Rémunéré (classique) de la CNAC de 28% ;

Le montant des crédits bancaires représente 70% du coût global du projet quel que soit le seuil de l'investissement.

- ✓ **Les conditions d'admissibilité au dispositif** : Le jeune promoteur doit respecter les conditions suivantes :
  - Être âgé(e) de trente (30) à cinquante (50) ans;
  - Être de nationalité algérienne;
  - Ne pas occuper un emploi rémunéré ou exercer une activité pour son propre compte au moment du dépôt du dossier;
  - Être inscrit (e) auprès des services de l'Agence Nationale de l'Emploi ANEM comme demandeur d'emploi;
  - Disposer d'un diplôme ou attestation professionnelle en rapport avec l'activité projetée;
  - Disposer de capacités financières pour contribuer au financement de son projet;
  - Ne pas avoir déjà bénéficié d'une mesure d'aide de l'Etat au titre de la création d'activité : ANSEJ, ANGEM, ANDI, ....etc.
- ✓ **Les avantages accordés par la CNAC** : Un Prêt Non Rémunéré classique (sans intérêt) qui varie en fonction du montant global de l'investissement;  
Le chômeur promoteur peut bénéficier, si nécessaire, d'un Prêt Non Rémunéré (PNR) supplémentaire :
  - **Prêt Non Rémunéré (Véhicule Atelier)** : Le PNR Véhicule Atelier appelé « PNR-VA» est une aide financière supplémentaire accordée sous forme de prêt non rémunéré

<sup>1</sup> [https://www.cnac.dz/site\\_cnac\\_new/Web%20Pages/Fr/FR\\_Accueil.aspx](https://www.cnac.dz/site_cnac_new/Web%20Pages/Fr/FR_Accueil.aspx), Vu le 07/05/2018 à 10h00

supplémentaire, d'un montant de cinq cent mille Dinars (500.000 DA), remboursable, en vue de l'acquisition d'un véhicule atelier pour l'exercice des activités citées ci-après :

- Plomberie ;
- Électricité bâtiment ;
- Chauffage ;
- Climatisation ;
- Vitrierie ;
- Peinture bâtiment ;
- Mécanique automobile.

Ce prêt est accordé exclusivement aux chômeurs promoteurs diplômés du système de formation professionnelle.

- **Prêt Non Rémunéré "Location" (PNR-LO) :** Le PNR Loyer appelé « PNR-LO » est une aide financière supplémentaire accordée aux chômeurs promoteurs sous forme de Prêt Non Rémunéré supplémentaire, d'un montant de cinq cent mille dinars (500.000 DA), pour la prise en charge du loyer d'un local destiné à la création d'activité de production de biens et de services.

Les activités non sédentaires et ambulantes sont exclues du bénéfice de cet avantage.

- **Prêt Non Rémunéré "Cabinet Groupé" (PNR-CG) :** Le « PNR Cabinet Groupé » est une aide accordée, si nécessaire aux diplômés de l'enseignement supérieur sous forme de prêt non rémunéré supplémentaire, d'un montant qui ne saurait dépasser un (01) million de dinars, pour la prise en charge du loyer du local destiné à la création de cabinet groupés.

Les domaines d'activités concernés par un cabinet groupé sont les suivants :

- Médical.
- Auxiliaires de justice ;
- Expertise comptable ;
- Commissariat aux comptes ;
- Comptables agréées ;
- Bureaux d'études et de suivi relevant des secteurs du BTPH.

**C- ANGEM :** Ce dispositif assure la formation, le soutien, le conseil, l'assistance technique et l'accompagnement des promoteurs dans le cadre de la mise en œuvre de leurs activités <sup>1</sup> :

Le promoteur doit respecter les conditions suivantes :

- Être âgé de 18 ans et plus;
- Etre sans revenus ou disposant de petits revenus instables et irréguliers;
- Avoir une résidence fixe;
- Disposer d'une qualification matérialisée par un diplôme, ou un titre équivalent reconnu , ou posséder un savoir-faire prouvé en relation avec l'activité projetée;
- Ne pas avoir bénéficié d'une autre aide à la création d'activités;
- Mobiliser un apport personnel de 1% du coût global de l'activité, au titre de l'acquisition de petits matériels et matières premières de démarrage de l'activité ;
- Cotiser au FGMMC - Le Fonds de Garantie Mutuelle des Micro Crédits - dans le cas où le promoteur sollicite un crédit bancaire;
- S'engager à rembourser le montant du prêt à la banque selon un échéancier arrêté ;
- S'engager à rembourser à l'ANGEM, le Montant du PNR selon un échéancier arrêté.

<sup>1</sup> <https://www.angem.dz/home.php>, Vu le 08/05/2018 à 16h00

- ✓ **Les avantages de l'ANGEM :** Les promoteurs qui choisissent l'aide de ce dispositif vont bénéficier des avantages suivants :
  - Le crédit bancaire bonifié à 100% ;
  - Un prêt non rémunéré (PNR), équivalent à 29 % du coût global de l'activité au titre de la création d'activité par l'acquisition de petits matériels et de matières premières de démarrage de l'activité, qui ne saurait dépasser 1 000 000 DA ;
  - Pour l'achat de matières premières, le PNR est fixé à 100% du coût global du projet qui ne saurait dépasser les 100 000 DA. Ce montant est porté à 250 000 DA dans les wilayas du Sud.
  
- ✓ **Les avantages fiscaux :**
  - Une exonération totale de l'impôt sur le revenu global ou de l'impôt sur les bénéfices des sociétés pendant une période de trois (3) années;
  - Une exonération de la taxe foncière sur les constructions servant aux activités exercées, pour une durée de trois (3) ans;
  - Sont exemptés du droit de mutation, les acquisitions immobilières effectuées par les promoteurs, en vue de la création d'activités industrielles ;
  - Les actes portant constitution de sociétés créées par les promoteurs sont exonérés de tous droits d'enregistrement ;
  - Un abattement d'impôt sur le revenu global ou l'impôt sur les bénéfices des sociétés, ainsi que sur la taxe sur l'activité professionnelle, dus à l'issue de la période des exonérations, pendant les trois premières années d'imposition, comme suit :
    - 1<sup>ère</sup> année d'imposition : un abattement de 70 % .
    - 2<sup>ème</sup> année d'imposition : un abattement de 50 % .
    - 3<sup>ème</sup> année d'imposition : un abattement de 25 % .
  - Les droits de douanes relatifs aux équipements importés entrant directement dans la réalisation de l'investissement, sont déterminés par l'application d'un taux de 5 %.

**D- ANDI :** L'ANDI a pour missions <sup>1</sup> :

- L'enregistrement des investissements ;
- La promotion des investissements en Algérie et à l'étranger ;
- La promotion des opportunités et potentialités territoriales ;
- La facilitation de la pratique des affaires, du suivi de la constitution des sociétés et de la réalisation des projets ;
- L'assistance, l'aide et l'accompagnement des investisseurs ;
- L'information et la sensibilisation des milieux d'affaires ;
- La qualification des projets, leur évaluation et l'établissement de la convention d'investissement à soumettre à l'approbation du conseil national de l'investissement.

Ce dispositif est différent par rapport aux autres, car il soutient les investissements courants réalisés en dehors des zones à développer, et ceux présentant un intérêt particulier pour l'état. Le promoteur n'est pas limité par des conditions pour bénéficier des crédits offerts

<sup>1</sup> <http://www.andi.dz/index.php/fr/>, Vu le 08/05/2018 à 16h00

par cette agence. Une fois le promoteur lance son entreprise et l'activité de cette dernière réussit, l'ANDI propose des crédits pour l'extension de l'activité de l'entreprise, cette agence encourage aussi les nouvelles idées ou projets qui permettent de diminuer le taux de chômage et proposent des intérêts spécifiques pour l'Algérie. On peut dire que l'ANDI finance les grands projets qui nécessitent de grandes sommes d'argent, et parmi les avantages de cette dernière on peut citer :

- Exemption Droit de mutation acquisitions immobilières.
- Prise en charge par l'Etat des dépenses de travaux d'infrastructures.
- Franchise de la TVA.
- Exonération Droits de douane .
- Exonération de l'IBS, TAP durant 10 ans.
- Exonération droits et taxes sur importations durant 05 ans.
- Exonération droits d'enregistrement Acte Constitutifs 05 ans.
- Exonération de la taxe foncière durant 10 ans.

#### **4- Les formes juridiques des entreprises en Algérie :**

Il existe plusieurs formes juridiques qui permettent à un porteur de projet de créer une entreprise qui répond à ses attentes, seul ou avec des associés. En optant pour telle ou telle forme juridique, il fixera ainsi le mode d'imposition approprié, tel que défini par la législation fiscale, ainsi que les responsabilités et les obligations qui en découlent, le futur entrepreneur a le choix de <sup>1</sup> :

**A- Créer seul son entreprise :** En voulant être son propre patron, le porteur de projet peut choisir entre deux formes juridiques :

- ✓ **Entreprise individuelle (personne physique) :** Cette forme d'entreprise :
  - Est destinée en général pour les entreprises de taille modeste .
  - Ne demande pas de statut.
  - Sa création est simple .
  - L'accomplissement des formalités d'inscription au registre du commerce est rapide .
  - A cause de la confusion entre le patrimoine du créateur et celui de l'entreprise, l'acquittement des dettes de l'entreprise peut s'étendre aux biens personnels du créateur .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère la qualité de commerçant à son créateur.
- ✓ **L'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée (EURL) :** Cette entreprise est :
  - Une société de personne .
  - Le capital social minimum exigé est de 100.000 dinars .
  - Les biens personnels du créateur seront distincts de ceux de l'entreprise et il ne répondra de ce fait des dettes de l'entreprise qu'à concurrence du capital social .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère la personnalité morale à l'entreprise et la qualité de commerçant au gérant.

**B- Créer a plusieurs :** L'opérateur économique qui ne veut pas travailler seul et souhaite créer son entreprise avec un ou plusieurs associés; a la possibilité de choisir l'une des formes juridiques suivantes <sup>2</sup>:

<sup>1</sup> <http://www.elmouwatin.dz/?CNRC -Forme-juridique>, Vu le 08/05/2018 à 16h00

<sup>2</sup> <https://www.commerce.gov.dz/choix-de-la-forme-juridique-de-votre-entreprise>, Vu le 08/05/2018 à 17h00

- ✓ **Société en nom collectif (SNC) :** La SNC est :
  - Une société de personnes (c'est en général une entreprise familiale) .
  - Le nombre minimum d'associés est de deux et il n'y a pas de minimum de capital social exigé.
  - Le capital social est divisé en parts sociales .
  - La gérance appartient à tous les associés, sauf stipulation contraire des statuts.
  - Tous les associés répondent indéfiniment et solidairement des dettes de l'entreprise .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère à l'entreprise la personnalité morale et à tous les associés la qualité de commerçants.
  
- ✓ **Société en commandite simple (SCS) :** La SCS est très peu répandue en Algérie, c'est une :
  - **Une société hybride :** de personnes pour les commandités et de capitaux pour les commanditaires .
  - Le capital social est divisé en parts sociales .
  - La société est gérée par un ou plusieurs gérants .
  - Les commandités répondent indéfiniment et solidairement des dettes de l'entreprise .
  - Les commanditaires ne répondent des dettes de l'entreprise qu'à concurrence de leurs apports.
  - L'immatriculation au registre du commerce confère à l'entreprise la personnalité morale et aux commandités la qualité de commerçants.
  
- ✓ **Société à responsabilité limitée (SARL) :** La SARL est :
  - Une société de capitaux .
  - Elle doit être constituée par un minimum de deux associés et d'un maximum de vingt.
  - Le capital social minimum exigé pour sa constitution est de 100.000 dinars.
  - Le capital social est divisé en parts sociales d'égale valeur nominale de 1.000 dinars au moins .
  - Elle peut être gérée par un ou plusieurs gérants .
  - Les associés répondent des dettes de l'entreprise qu'à concurrence de leurs apports .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère la personnalité morale à l'entreprise et la qualité de commerçant uniquement aux gérants.
  
- ✓ **Société par actions (SPA) :** La SPA est une société de capitaux, elle est :
  - La forme par excellence des grandes entreprises .
  - Elle regroupe un minimum de sept (7) actionnaires .
  - Le minimum de capital social pour sa constitution est de cinq millions (5.000.000) de dinars en cas d'appel public à l'épargne et de un million (1.000.000) de dinars s'il n'y a pas d'appel public à l'épargne .
  - Le capital social est divisé en actions .
  - Elle est gérée par un conseil d'administration composé de trois membres au moins et de douze au plus, présidé par un président directeur général, et contrôlé par un conseil de surveillance .
  - Le fonctionnement des organes de gestion obéit à des règles strictes .
  - La responsabilité des actionnaires des dettes de l'entreprise est à concurrence de leurs apports .
  - L'immatriculation confère la personnalité morale à l'entreprise et la qualité de commerçants aux membres du conseil d'administration.



- ✓ **Société en commandite par actions (SCA) :** La SCA est une forme de société peu répandue en Algérie, c'est :
  - **Une société hybride :** de personnes pour les commandités et de capitaux pour les commanditaires .
  - Elle est constituée entre un ou plusieurs commandités et des commanditaires.
  - Le nombre des associés commanditaires ne peut être inférieur à trois (3) .
  - Le minimum de capital social pour sa constitution est de cinq millions (5.000.000) de dinars en cas d'appel public à l'épargne et de un million (1.000.000) de dinars s'ils n'ont pas fait un appel public à l'épargne .
  - Le capital est divisé en actions .
  - Elle peut être gérée par un ou plusieurs gérants .
  - Les commanditaires sont des actionnaires et ne supportent les pertes qu'à concurrence de leurs apports .
  - Les commandités répondent indéfiniment et solidairement des dettes de l'entreprise .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère la personnalité morale à l'entreprise et la qualité de commerçants aux commandités.
  
- ✓ **Groupement :** Le groupement est :
  - Constitué entre deux ou plusieurs personnes morales pour une durée déterminée .
  - Il est constitué en vue de mettre en œuvre tous les moyens propres à faciliter ou à développer l'activité économique de ses membres, à améliorer ou à accroître les résultats de cette activité .
  - Il ne donne pas lieu par lui-même à la réalisation et au partage de bénéfices et peut être constitué sans capital .
  - Il est administré par une ou plusieurs personnes .
  - Les membres du groupement sont tenus des dettes de celui-ci sur leur patrimoine propre, ils seront solidaires, sauf convention contraire avec des tiers contractants .
  - L'immatriculation au registre du commerce confère au groupement la personnalité morale.
  
- ✓ **Filiales et Participations :** Lorsqu'une société possède plus de 50 % du capital d'une autre société, la seconde est considérée comme filiale de la première.  
Une société est considérée comme ayant une participation dans une autre société, si la fraction du capital qu'elle détient dans cette dernière est inférieure ou égale à 50 %.

## **Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires**

## Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

### Chapitre 3 : Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

Vu le développement de la production agricole, et de la branche agroalimentaire de transformation et de conservation, il est devenu impératif de mettre en place des laboratoires pour évaluer la qualité et la sécurité des produits alimentaires . Cette nécessité de contrôle est justifiée par le souci de préserver la santé des citoyens et d'éviter les conséquences désastreuses (mortalité, cout de traitement des différentes maladies, perte économique pour les entreprises).

#### Section 1 : Idée du projet

Il existe plusieurs entreprises sur le marché qui commercialisent des produits alimentaires, et la plus part de ces derniers ne sont pas contrôlés; surtout les produits qui se vendent dans des marchés illégaux. Le ministère du commerce engage la direction du contrôle de la qualité et de la répression des fraudes pour évaluer la qualité des produits alimentaires qui sont distribués au niveau des marchés, mais cette dernière n'a pas pu suivre tous les produits. Temps que les produits alimentaires contiennent des substances et des conservateurs qui peuvent être dangereux pour la santé humaine, il faut qu'il y aura des laboratoires qui analyse la qualité de ces produits, et c'est par là qu'on a eu l'idée de créer un laboratoire qui prend en charge l'évaluation, le contrôle et le suivi de la sécurité des produits alimentaires.

#### 1-Nom du laboratoire :

Nous avons choisi le nom **TOXALAB** pour la raison suivante :

**TOX** : Dérive du mot toxicologie parce que nous sommes des étudiants en toxicologie.

**A** : Alimentaire.

**LAB** : Laboratoire.

#### 2-Logo du laboratoire :



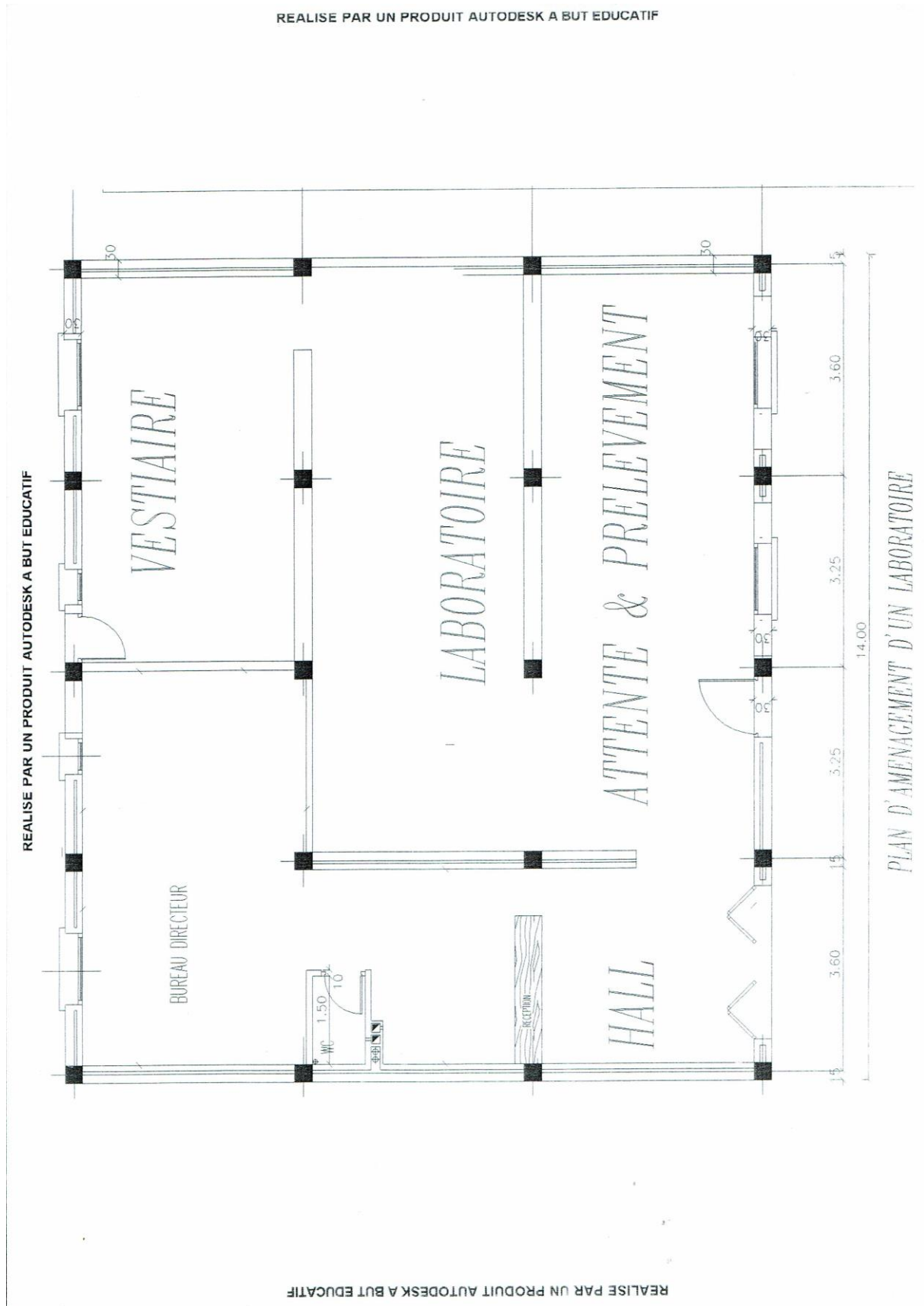
Nous avons choisi ce logo (le microscope et la boîte de tomate) parce que notre laboratoire effectue des analyses alimentaires.

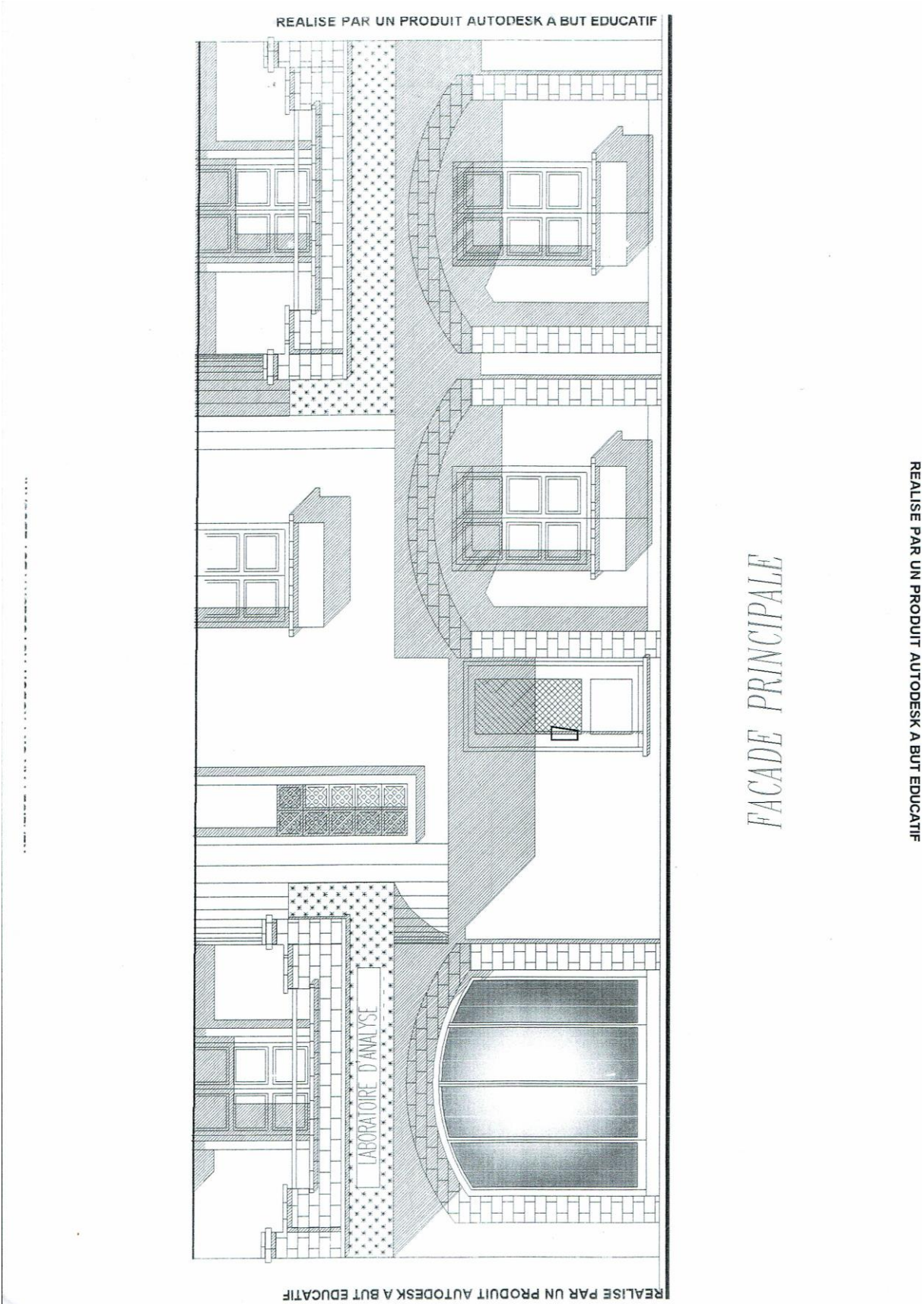
#### 3-Implantation du projet :

Le lieu choisi pour cet investissement se fera au niveau de la commune d' El Khroub; vu sa situation géographique, la densité de sa population et l'existence d'unités de transformation des produits alimentaires, elle renferme aussi plusieurs zones d'activités économiques (zone Chihani Bachir et la zone industrielle Ibn Badis).

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

Nous allons organiser notre laboratoire selon le plan suivant :





## Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

### 4-Présentation des promoteurs :

- AFIF Abdelbaki.
- TOMMACHE Ihab eddine.

Nous sommes des étudiants en master 2 spécialité toxicologie et santé, Faculté des sciences de la nature et de la vie, Département de biologie animale, Université de Frères Mentouri. Nous avons eu la chance d'étudier un cours intitulé ENTREPRENEURIAT, ce qui nous a permis d'acquérir l'esprit et les caractéristiques entrepreneuriales, et cela nous a aidé dans l'élaboration de ce travail.

### **Section 2 : Etude de marché**

La création de notre laboratoire nécessite une étude de marché, cette dernière est très importante; car elle permet de définir les clients, les concurrents et les fournisseurs du laboratoire.

#### 1- Clients :

Afin de connaître nos clients, nous avons visités la chambre de commerce, et après une interview avec Mme NOUI Amira, chef de service d'information et documentation de la chambre de commerce et d'industrie du rhumel de Constantine, nous avons obtenu la liste des entreprises de production des produits alimentaires au niveau de la wilaya de Constantine :

**Tableau N°2 :**

**Liste des entreprises de production des produits alimentaires dans la wilaya de Constantine**

N°	NOM ET PRENOM	ADRESSE	ACTIVITE	TEL	FAX
1.	SARL SOALTUBI MEBARKI Noureddine	Zone Industrielle Didouche Mourad Lot K2 Cne	Fabrication Industrielle de Biscuiterie Confiserie	031.90.83.83 0770.94.08.87	031.90.84.84
2.	SARL LE MEXICALI BOUZIANE Kamel	Zone Industrielle Didouche Mourad Cne	Industrie de Semoules – Farines	031.90.76.00 0661.39.00.00	031.90.75.83
3.	SARL LE MEXICALI BOUZIANE Kamel	Zone Industrielle Didouche Mourad Cne	Industrie de Semoules – Farines	031.90.76.00 061.39.00.00	031.90.75.83
4.	EURL LOEME BOULKROUN	90 Bd Pasteur 25001 Constantine	Fabrication de Chocolat (CHEBA)	071.22.43.16 061.30.30.88	031.92.32.64

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

	Khaled				
5.	SARL G.V.C BOULMERKA Tarek	27 Zone Industrielle Palma Constantine	Fabrication de Vinaigre et Emballage Plastique	031.61.60..82	031.61.60.97
6.	BOULAHBEL Adel	Z. I Ben Badis BP 65 A Djefel El Khroub Cne	Laiterie	031.96.18.53 031.95.41.03	031.96.20.25 031.95.42.90
7.	EURL MIMO	Cité des Frères Ferrad n°332 Cne.	Chocolaterie	031.90.32.06	031.92.80.71
8.	SARL SAFILAIT SEFARI Mohamed	11, Rue Seddira Ain Smara Cne	Industrie Laitière	031.97.39.39 07.70.94.01.92	031.97.16.08
9.	SARL SUILAIT SOUILAH Châabane	12, Zone Industrielle Palma Cne	Transformation du lait et dérivés	031.60.72..22 0770.35.79.23	031.60..72.13
10.	SMIDE HAMITOUCHELa mri	Zone Industrielle PALMA BP 45 Cne	Production Agro – Alimentaire	031.66.49.41	031.66.48.88 031.66.49.41
11.	EURL KHELLAF PATTES KHELLAF Abdelhakim	Zone d'Activité N° 11 Didouche Mourad Cne	Fabrication de produits Agro-Alimentaires	0558.29.22.52	031.92.44.60
12.	EURL WAM- FOOD BOUSSEBOUA Amin	Lots.487 Djebel El Ouahche Cne	Fabrication & Conditionnement de Produits Diététiques et Biscuiterie	031.78.91.25 0770.86.61.11	031.78.91.25
13.	SARL CONFIMED STAMBOULI Med El Yacine	Zone Industrielle Aissa Benhmida Lot J7 Bureau N°4 Didouche M. Cne	Production Confiserie et Biscuits	031.90.83.83 0770.25.99.90	031.90.72.30
14.	SARL SOMAPA	Zone Industrielle	Production Biscuits	031.90.83.83	031.90.72.30

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

	DJEBARI Saber	Aissa Benhmida Lot K7 Bureau N°4 Didouche M. Cne		0770.97.15.10	
--	---------------	---	--	---------------	--

**Source :** NOUI Amira, chef de service d'information et documentation, Chambre de commerce et d'industrie Rhumel, Constantine, Le 23/04/2018 à 09h40

Il existe plusieurs unités de production des produits alimentaires au niveau de la wilaya de Constantine, et chaque unité a une activité spécifique.

#### 2- Concurrents :

Pour connaître nos concurrents qui représentent les laboratoires d'analyses des produits alimentaires au niveau de wilaya de Constantine, on a visité la direction du commerce de la wilaya de Constantine, et nous avons obtenu la liste des laboratoires d'analyse alimentaire présenté dans le tableau suivant :

**Tableau N°3 :**

#### Liste des laboratoires d'analyses alimentaires :

N°	Laboratoire	Nom du gérant	Adresse	N° et date de décision	Type d'analyse	Domaine de l'application
1	CIRTA LAB	Mouas Toma Nardjes	Lot Boussouf 4ème  Tranche N° 268 et 268 A – Constantine-	N° 026 du 05/10/2005	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Produits d'entretien domestique  -Tissus
2	BENDJELLOUL	Bendjelloul Fella	02,Rue des frères Amireche Beb El Kantara  -Constantine-	N°018 du 30/03/2005	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Produits d'entretien domestique
3	CATALYSE LAB	Abdennour Chafia	N°25 T 07 S24 Sorest 384 logts,  -Constantine-	-N° 41 du 02/06/2011  - N° 024 du 17/08/2013  - N°021	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Entretien  -Sol



### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

				02/08/2016		-Eaux
4	MANSOURAH LAB	Lachtar Sonia	Cité MDN N° 111 El Mansourah  -Constantine-	N°055 du 27/06/2006	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Produits d'entretien domestique  -Tissus
5	ABDELKADOUS	Bensizarara Soulaf	08 Rue Benlmdjet  Ramdane Bab El Kantara  -Constantine-	- N° 124 du 24/04/2008  - N° 009 du 04/04/2013	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Produits d'entretien domestique  -Tissus  -Sol  -Eaux
6	MICROANALYSE LAB	Mahboub Khadidja	Cité 500 logts Bt 21 Locaux N° 95,96 Ain El Bey  -Constantine-	- N° 728 du 04/12/2001  - N° 101 du 19/02/2003  - N° 165 du 23/06/2010  - N° 045 du 07/01/2018	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire  -Cosmétique  -Produits d'entretien domestique  -Tissus
7	BENCHENNOUF LAB	Benchennouf Dounia	Cité sissaoui N° 33A  -Constantine-	N° 018 du 08/06/2016	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Produits Agroalimentaires  -Cosmétique  -Produits d'entretien  -Sol  -Eaux  -Tissus
8	GROUPE SMIDE	Rebgui Djamel	08 Boulevard Messaoud Boudjeriou  -Constantine-	N° 05/04 du 14/03/2004	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Produits Agroalimentaires
9	ZERIMECHE LAB	Zerimeche Sihem	4 LC Cité Ain El Bey UV 05 BT Tour 12	N° 023 du 17/08/2013	Analyse Microbiologique	-Cosmétique  -Alimentaire et

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

			nouvelle ville -Constantine-			Agricoles
10	EL DIKA	Saouli Chouaib	215, illot Ghimouz, local A Ain Smara -Constantine-	N°018 du 04/05/2014	Analyse physico- chimique	-Agroalimentaire -Cosmétique -Produits d'entretien domestique -Eaux -Sol
11	BAYA LAB	Zater Mounia	353 Lot Ain El Bey 2ème tranche El fedj -Constantine-	N° 15 du 16/07/2013	Analyse physico- chimique Microbiologique	-Agroalimentaire -Cosmétique -Produits d'entretien domestique -Tissus -Eaux

**Source :** Mr BOUNASS Abdelghani chef de service de la protection du consommateur et de la répression des fraudes, Direction du commerce , Constantine, Le 24/04/2018 à 10h00

Il existe plusieurs concurrents (laboratoires d'analyses alimentaires) répartis dans plusieurs régions au niveau de la wilaya de Constantine. La plupart de ces laboratoires ont un type d'analyse conjointe (analyse physico-chimique microbiologique), sauf le laboratoire de ZERIMECHE LAB spécialiste en analyse microbiologique et le laboratoire EL DIKA LAB spécialisé en analyse physico-chimique .

#### **3-Les fournisseurs :**

Le tableau suivant représente la liste des vendeurs du matériel des laboratoires au niveau de la wilaya de Constantine :

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

**Tableau N°4 :**

**Liste des vendeurs du matériel des laboratoires au niveau de la wilaya de Constantine :**

N°	Fournisseur	Nom du gérant	Adresse	Année de création	Activités	Logo
1	OSI Algérie	Ramy Ikhlef	Cité Hacène Boudjenana bt F n°09  BP 13 (cité du 20 Août 1955)  25000 Constantine	1989	-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	
2	SINAL CHINE Algérie	Abdellah Bakhtaoui	32, rue Benmeliek Abderrahmane  25000 Constantine	1999	-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	
3	SOMEDEST	Mohammed Abdelfatah Benkhodja	Cité Belhadj Mostapha Villa E 3 Zeouaghi, Ain El Bey  25020 Constantine	2007	-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	
4	ENCHELAB	Hakim Bouzaout	Cité 3ème tranche villa n°60 Abdelhafid Boussouf  25000 Constantine	2017	-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	
5	HOSPIMED AFRIC	Mouloud Boukazouta	31, rue Si Abdellah Bouhroum  25000 Constantine		-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	
6	ALPHA DIAGNOSTIC	Youcef DIAF	Cité boussouf, Lotissement Zahara N°17 Constantine	2006	-Producteur -Distributeur  -Prestataire de services	

**Source :** <http://www.kompasalgerie.com/>, Vu le 09/05/2018 à 13h00

### **Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires**

A partir du tableau précédent nous remarquons qu'il existe plusieurs vendeurs du matériel des laboratoires au niveau de la wilaya de Constantine, ce qui nous donne l'opportunité d'avoir plusieurs fournisseurs, et cela nous permis de négocier avec ces derniers à propos du prix.

Nous avons choisi le fournisseur ALPHA DIAGNOSTIC parce qu'il répond aux critères suivants :

- Le bon accueil .
- Des prix raisonnables.
- Une bonne réputation dans le marché .

#### **Section 3 : Etude marketing**

Notre laboratoire propose une variété de services dans le domaine de l'inspection et la qualité des aliments, afin de s'assurer qu'ils sont conforme et adaptés à la consommation, et ils peuvent être commercialisé sur les marchés. Notre laboratoire propose des analyses pour évaluer la qualité des aliments suivants :

- Laits et produits laitiers
- Viandes rouges et dérivés
- Produits de biscuiterie
- Eaux, boissons et jus de fruits

##### **1-Service :**

Nous proposons les services suivants :

- Analyses microbiologiques.
- Analyses physico-chimiques.

##### **2- Prix :**

Nous proposons ces services avec les prix présenté dans le tableau suivant :

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

**Tableau N°5 :**

**Prix des analyses microbiologiques des denrées alimentaires :**

Catégories des denrées alimentaires	Micro organismes/ métabolites	Limites microbiologiques (ufc (1)/g ou ufc/ml)		Prix
		m	M	
Lait cru	Germes aérobies à 30 °C	3.10 <sup>5</sup>	3.10 <sup>6</sup>	2 300 DA
	Staphylocoques à coagulase +	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Coliformes thermotolérants	5.10 <sup>2</sup>	5.10 <sup>3</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 ml		
	Antibiotiques	Absence dans 1 ml		
	Listeria monocytogenes	100		
Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Germes aérobies à 30 °C	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	2 300 DA
	Enterobacteriaceae	10		
	Salmonella	Absence dans 25 ml		
Lait UHT et lait stérilisé	Germes aérobies à 30 °C	10/0.1ml		2 300 DA
Lait en poudre et lactosérum en poudre	Enterobacteriaceae	10	10 <sup>2</sup>	2 300 DA
	Staphylocoques à coagulase +	10	10 <sup>2</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 g		
<b>Viande</b>  Carcasses, demi-carcasses, quartier ou pièces de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	Pseudomonas	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	2 300 DA
	Staphylocoques à coagulase +	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Enterobacteriaceae	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 g		
	Listeria monocytogenes	Absence dans 25 g		

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

Portion unitaire de viande rouge, réfrigérée ou congelée	Pseudomonas	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2 300 DA
	Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 g		
Viande hachée	Germes aérobies à 30 °C	5.10 <sup>5</sup>	5.10 <sup>6</sup>	2 300 DA
	Escherichia coli	50	5.10 <sup>2</sup>	
	Staphylocoques à coagulase +	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 g		
Eaux minérales naturelles et eaux de source	Escherichia coli	Absence dans 250 ml		2 300 DA
	Entérocoques	Absence dans 250 ml		
	Spores anaérobies sulfito-réductrices	Absence dans 50 ml		
	Coliformes totaux	Absence dans 250 ml		
	Pseudomonas aeruginosa	Absence dans 250 ml		
Boissons gazeuses	Germes aérobies à 30 °C	10	10 <sup>2</sup>	2 300 DA
	Levures et moisissures	10	10 <sup>2</sup>	
Boissons non gazeuses traitées thermiquement	Coliformes totaux	10		2 300 DA
	Coliformes thermotolérants	Absence		
	Entérocoques	Absence		
	Anaérobies sulfito-réducteurs	Absence dans 20 ml		
	Levures et moisissures	10	10 <sup>2</sup>	
Boissons à base de jus de	Germes aérobies à 30 °C	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	2 300 DA
	Staphylocoques à coagulase +	1	10	

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

fruit et de lait	Enterobacteriaceae	1	10	
	Levures et moisissures	10	10 <sup>2</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 ml		
Jus de fruits et de légumes non pasteurisés	Escherichia coli	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	2 300 DA
	Levures et moisissures	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 ml		
Produits de biscuiterie	Germes aérobies à 30 °C	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>	2 300 DA
	Escherichia coli	3	30	
	Moisissures	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Staphylocoques à coagulase +	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>	
	Salmonella	Absence dans 25 g		

**Source :** <https://www.commerce.gov.dz/telecharger/reglementation/838/article>, Vu le 010/05/2018 à 14h30

A partir du tableau précédent nous remarquons que le prix de toutes les analyses microbiologiques est estimé à 2 300 DA, et chaque produit alimentaire nécessite une analyse spécifique.

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

**Tableau N°6 :**

**Prix des analyses physico-chimique des denrées alimentaires :**

Analyse physico-chimique	Prix
pH	/
Brix	/
Conductivité	/
Calcium	/
Nitrate	/
Nitrite	/
Magnésium	/
Chlorure	/
Sulfates	/
total	1 500 DA

**Source :** SOLTANI Rania chimiste de laboratoire CIRTA LAB, Bousouf, Constantine, Le 24/04/2018 à 10h00

A partir du tableau précédent : nous remarquons que analyses physico chimique (pH, Brix, Conductivité, Calcium, Nitrate, Nitrite, Magnésium, Chlorure, Sulfates) coute 1 500 DA.

#### **3- Place :**

Le projet va être implanté à la zone Chihani Bachir El Khroub Constantine .

#### **4-Promotion :**

Afin de faire connaitre notre laboratoire, nous avons décidé de faire des publicités à travers :

- Une page Facebook : Toxalab.



### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

- Des cartes de visites :



- Panneau publicitaire.



#### Section 4 : Source de financement

Nous avons choisi l'ANSEJ comme source de financement pour notre projet, les conditions de cette dernière (citer dans le chapitre précédent) nous convient, et les avantages proposés par cette agence sont très intéressants :

- L'accompagnement de l'entrepreneur durant la création de l'entreprise.
- Prêt sans intérêt.
- Bonification des taux d'intérêts Bancaires.
- Achats HT (Exonération de TVA).
- Droits de Douanes au taux de 5%.
- Exonération Droits de mutation acquisitions immobilières.
- Exonération Droits d'enregistrement Acte Constitutifs.
- Exonération Totale de l'IRG, IBS, TAP durant 03 ou 06 ans.
- Exonération Caution de bonne Exécution.
- Exonération Taxe foncière.

Le plus important c'est que l'ANSEJ propose un financement qui peut atteindre 1 milliard, et comme notre projet est estimé à **5 609 162.2 DA**, nous pouvons compter sur ce dispositif pour avoir le prêt nécessaire pour la création de notre laboratoire.

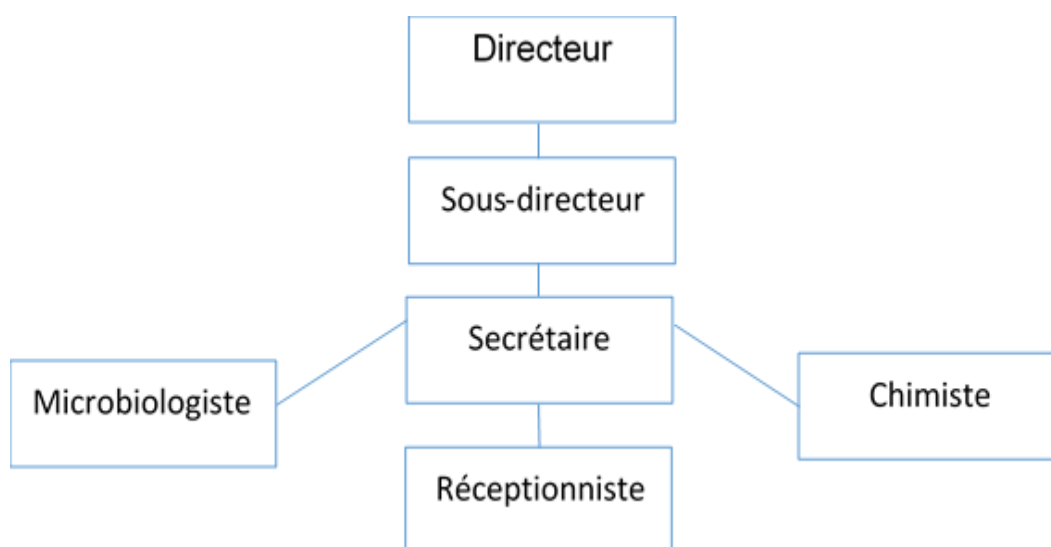
## Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

### Section 5 : La forme juridique

Nous avons choisi la forme juridique SARL (société à responsabilité limitée), parce qu'elle nécessite un faible capital, un minimum de deux associés, elle peut être gérée par un ou plusieurs gérants, et les associés répondent des dettes de l'entreprise à concurrence de leurs apports. Cette forme nous convient et elle nous facilite la création de notre laboratoire.

### Section 6 : Organigramme du laboratoire

#### 1-Organigramme :



#### 2- Le mécanisme de recrutement :

En ce qui concerne la méthode d'embauche des travailleurs, elle sera à travers le dépôt des CV et après la sélection des candidats il y aura des entretiens qui se déroulent dans le laboratoire, via des questions orales et des tests pratiques pour évaluer les compétences des candidats.

### Section 7 : Etude financière

Pour réaliser l'étude financière on doit calculer les sommes du matériel, matières premières, amortissements, les salaires des employés, le loyer, et d'autres coûts comme l'eau, l'électricité, le transport, la rénovation du local et l'assurance.

#### 1 – Matériel de laboratoire :

On a visité le fournisseur ALPHA DIAGNOSTIC, il nous a fourni la facture pro-forma suivante :

## Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

### ALPHADIAGNOSTIC

Equipement et Réactifs de Laboratoire

Cité Boussouf Lot zahra N° 17A Constantine

031.60.13.91 - 0555.00.38.84 alphadiagnostic1@yahoo.fr

N° RC : 25/00-0064717B02

N° Art : 25016504658

N° IF : 000255006471729

N° IS : 000225019026255

Société générale agence Palma : 02100603113000814467

Constantine, le 13/06/2018

## FACTURE PROFORMA N°:000043

Mode de paiement : CHEQUE

Client : TOXA LAB

UNIEVRSITE CONSTANTINE

N° RC :

N.I.S :

N.I.F :

N°

Page : 1 / 1

N°	REF	DESIGNATION	QTE	P.U HT	Montant HT	TVA		Montant TTC
						Taux	Montant	
1	1005060083	SPECTRO PHOTOMETRE KENZA MAX BIOLABO	1.00	324 786.32	324 786.32	19.00	61 709.40	386 495.72
2	1000000001	BAIN MARIE	1.00	115 000.00	115 000.00	19.00	21 850.00	136 850.00
3	1000000001	AGITATEUR MAGNETIQUE	1.00	70 000.00	70 000.00	19.00	13 300.00	83 300.00
4	OPTIKA	MICROSCOPE BINOCULAIRE A 04 OBJECTIFS	1.00	100 840.34	100 840.34	19.00	19 159.66	120 000.00
5	NF 200	CENTRIFUGEUSE DE PAILLASE 12 TUBE	1.00	226 890.76	226 890.76	19.00	43 109.24	270 000.00
6	1000000001	PORTOIRE A PIPETTE	1.00	5 000.00	5 000.00	19.00	950.00	5 950.00
7	1000000001	PORTOIR EN ACRYLIQUE POUR TUBE A ESSAI	1.00	8 800.00	8 800.00	19.00	1 672.00	10 472.00
8	1000000001	PH METRE	1.00	112 000.00	112 000.00	19.00	21 280.00	133 280.00
9	1000000001	TUBE POUR CENTRIFUGEUSE ( 1000 pcs )	1.00	5 500.00	5 500.00	19.00	1 045.00	6 545.00
10	1000000001	MASQUE A POUSSIERE 500 PCS	1.00	8 400.00	8 400.00	19.00	1 596.00	9 996.00
11	1000000001	GANT EN LATEX 100 PCS	1.00	650.00	650.00	19.00	123.50	773.50
12	1000000001	MASQUE DE PROTECTION BAVETTE 100 PCS	1.00	1 100.00	1 100.00	19.00	209.00	1 309.00
13	CON 3	Pipette réglable 5 à 50 ml	1.00	20 168.07	20 168.07	19.00	3 831.93	24 000.00
14	1000000001	TUBE A ESSAI EN VERRE	1.00	2 800.00	2 800.00	19.00	532.00	3 332.00
15	1000000001	AUTO CLAVE DE STERILISATION	1.00	230 000.00	230 000.00	19.00	43 700.00	273 700.00
16	1000000001	ANTONNOIR EN VERR	1.00	1 700.00	1 700.00	19.00	323.00	2 023.00

Assiete	Taux	TVA
1 233 635.48	19.00	234 390.74

Total HT	<b>1 233 635.48</b>
Total TVA	<b>234 390.74</b>
Timbre	<b>0.00</b>

Total TTC	<b>1 468 026.22</b>
Remise	<b>0.00</b>
Net a payer	<b>1 468 026.22</b>

'Arrêter la présente facture proforma a la somme de : '

**UN MILLION QUATRE CENT SOIXANTE HUIT MILLE VINGT SIX DINARS et 22 Cts.**



La facture pro-forma précédente contient le matériel nécessaire pour notre laboratoire, la quantité et le prix unitaire de chaque matériel, cela nous a permis de connaître le montant global du matériel, il est estimé à **1 468 026.22 DA.**

## Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

### Section 8 : Business plan

#### 1. IDEE

Nom de l'Entreprise : SARL TOXALAB
Adresse : Zone industrielle Chihani Bachir N° 60 Elkhroub Constantine
Téléphone : 0780182530
Type d'Entreprise : Prestataire de service
Prestataire des services suivants : Analyses microbiologiques et physico-chimiques
Propriétaires : AFIF Abdelbaki
TOMMACHE Ihab eddine

#### 2. ETUDE DE MARCHÉ

Identification des clients potentiels	Besoins et préférences des clients	Analyse des concurrents
Les entreprises de production des produits alimentaires	Analyses microbiologiques et physico-chimiques	<b>CIRTA LAB :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique <b>BENDJELLOUL :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique. <b>CATALYSE LAB :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique. <b>MANSOURAH LAB :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique. <b>MICROANALYSE LAB :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique. <b>GROUPE SMIDE :</b> Analyse physico-chimique et Microbiologique.

### 3. PLAN MARKETING

#### 3.1-PRODUIT

Services	1 - Analyse Microbiologique	2 - Analyse physico-chimique
Qualité	Bonne qualité	Bonne qualité

#### 3.2- PRIX

Gamme de services :		
	1 - Analyse Microbiologique	2 - Analyse physico-chimique
Les prix pratiqués par les concurrents (ou politique de prix imposée) :		
• Le plus élevé	2 800da	2 500 da
• Le plus bas	2 500da	1 800 da
Ma proposition de prix :	2 300da	1 500 da

#### 3.3- PLACE

L'emplacement du laboratoire : Zone industrielle Chihani bachir Elkhroub

Le local est : Loué

L'emplacement de l'entreprise peut être décrit de la façon ci-après : Un lieu riche par les entreprises de production des produits alimentaires, zone industrielle, et il n'y a pas de concurrents (laboratoires d'analyse alimentaire).

Les charges mensuelles de cet emplacement sont : 83 516 DA. Ces coûts comprennent : 70 000 DA pour le loyer, 13 516 DA pour l'électricité et l'eau.

### Chapitre 3 Création d'un laboratoire pour évaluer la qualité des produits alimentaires

#### 3.4- PROMOTION

Je vais assurer la promotion de mon entreprise de la façon suivante :

TYPE DE PUBLICITE	DETAILS	COÛTS
Page Facebook	TOXALAB	0 DA
Carte de visite	Le nom : TOXALAB, Adresse : Zone Industrielle Chihani Bachir N° 60 Elkhroub Constantine, Téléphone : 0780182530, email : TOXALAB@gmail.com	2 000 DA
Panneau publicitaire	Le nom : TOXALAB, Téléphone : 0780182530, email : TOXALAB@gmail.com	20 000 DA

## 4. PLAN DES VENTES MENSUELLES

Mois	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	Total
------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	-------

Service 1 : Analyse microbiologique													
Quantité	120	120	120	150	180	180	210	0	240	270	300	300	2190
Prix Unitaire	2 300 da	2 300 da	2 300 da	2 300 da	2 300 da	2 300 da	2 300 da	0	2 300 da	2 300 da	2 300 da	2 300 da	
Valeur des ventes	276 000da	276 000da	276 000da	345 000da	414 000da	414 000da	483 000da	0	552 000da	621 000da	690 000da	690 000da	5 037 000da

Service 2 : Analyse physico chimique													
Quantité	120	120	120	150	180	180	210		240	270	300	300	2190
Prix Unitaire	1 500 da	1 500 da	1 500 da	1 500 da	1 500 da	1 500 da	1 500 da		1 500 da	1 500 da	1 500 da	1 500 da	
Valeur des ventes	180 000da	180 000da	180 000da	225 000da	270 000da	270 000da	315 000da		360 000da	405 000da	450 000da	450 000da	3 285 000da

Valeur des ventes totales de tous les services													
Valeur des ventes	456 000da	456 000da	456 000da	570 000da	684 000da	684 000da	798 000da		912 000da	1 026 000da	1 140 000da	1 140 000da	8 322 000da

## 5. BESOINS EN PERSONNEL ET COÛTS

POSTE	QUALIFICATION	SALAIRE BRUT PAR MOIS
1- Directeur : AFIF Abdelbaki	Licence en toxicologie	35 000da
2- Sous-directeur : TOMMACHE Ihab eddine	Licence en toxicologie	35 000da
3- Secrétariat : LEHNECH Soumia	Licence en gestion des ressources humaines	25 000da
4- Microbiologiste : ADDALA Lotfi	Master en microbiologie	22 000da
5 - Chimiste : MASMOUDI Anis	Master en chimie	22 000da
6- Réceptionniste : RAHMANI Hamza	Niveau terminal	18 000da

Coût total mensuel des salaires : 157 000 DA

Coût total annuel des salaires : 1 884 000 DA



## 6. ORGANIGRAMME

PERSONNEL	POSTE	TACHES ET RESPONSABILITES
1- AFIF Abdelbaki	Directeur	Gestion du laboratoire
2- TOMMACHE Ihab eddine	Sous-directeur	Gestion du laboratoire
3- LEHNECH Soumia	Secrétaire	Tâches administratives
4- ADDALA Lotfi	Microbiologiste	Analyses microbiologiques
5- MASMOUDI Anis	Chimiste	Analyses physico-chimiques
6- RAHMANI Hamza	Réceptionniste	Accueil des clients et réception des échantillons

## 7. FORMULAIRE D'AMORTISSEMENT

Article1 : Spectrophotomètre			
Date d'achat : 01/01/2019			
Coût d'achat : 324 786 DA			
Années d'utilisation : 5ans			
Amortissement annuel : 64 957.2 da			
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir
1-	64 957.2	64 957.2	259 828.8
2-	64 957.2	129 914.4	194 871.6
3-	64 957.2	194 871.6	129 914.4
4-	64 957.2	259 828.8	64 957.2
5-	64 957.2	324 786	0

Article 2 : Bain marie			
Date d'achat : 01/01/2019			
Coût d'achat : 115 000 DA			
Années d'utilisation : 5ans			
Amortissement annuel : 23 000 da			
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir
1-	23 000	23 000	92 000
2-	23 000	46 000	69 000
3-	23 000	69 000	46 000
4-	23 000	92 000	23 000
5-	23 000	115 000	0

Article 3 : Centrifugeuse			
Date d'achat : 01/01/2019			
Coût d'achat : 226 890 DA			
Années d'utilisation : 5 ans			
Amortissement annuel : 45 378 DA			
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir
1-	45 378	45 378	181 512
2-	45 378	90 756	136 134
3-	45 378	136 134	90 756
4-	45 378	181 512	45 378
5-	45 378	226 890	0

Article 4 : Auto clave de stérilisation			
Date d'achat : 01/01/2019			
Coût d'achat : 230 000 DA			
Années d'utilisation : 5 ans			
Amortissement annuel : 46 000 DA			
Année	Amortissement annuel	Cumule	Solde qui reste à amortir
1-	46 000	46 000	184 000
2-	46 000	92 000	138 000
3-	46 000	138 000	92 000
4-	46 000	184 000	46 000
5-	46 000	230 000	0

## 8. DIFFERENTS COÛTS DE L'ENTREPRISE

Charges	Coûts
<b>Charges fixe</b>	
Matériels	1 233 635 da
Amortissements	179 335.2 da
Loyer	840 000 da
Assurance	160 000 da
Salaires	1 884 000 da
Meubles	400 000 da
Rénovation	250 000 da
<b>Total Charges fixes</b>	<b>4 946 970.2 da</b>
<b>Charges variables</b>	
Matières premières	500 000 da
Autres charges (eau, électricité)	162 192 da

<b>Total Charges variables</b>	<b>662 192 da</b>
<b>Montant global du projet</b>	<b>5 609162.2 da</b>

### 9. FOND DE ROULEMENT

<b>Matière première</b>	<b>Cout</b>
Produits d'hygiène et de nettoyage	60 000 da
Autres produits (milieu de culture, eau distillée...etc.)	440 000 da
<b>Total</b>	<b>500 000 da</b>

### 10. TABLEAU DES BENEFICES

<b>Les charges totales de l'entreprise</b>	<b>Valeur totale des ventes</b>	<b>Bénéfice net</b>
5 609162.2 DA	8 322 000 DA	<b>2 712 837.8 DA</b>

## 11. SOURCES DU CAPITAL DE DEMARRAGE

### Capital de démarrage nécessaire

\* C : Capital de démarrage nécessaire : C = 5 609 162.2 DA

### Sources du capital de démarrage

Fond immédiatement disponibles du propriétaire : 112 183.244 DA

Prêt de l'ANSEJ : 1 570 565.416 DA

Crédit bancaire : 3 926 413.54 DA

\* D : Sources du capital de démarrage : D = 5 609 162.2 DA

( C – D doit être égal à zéro )

## 12. FORME LEGALE DE L'ENTREPRISE

L'entreprise sera : Une entreprise de capitaux (SARL)

La raison du choix de cette forme d'entreprise : Un faible capital, un minimum de deux associés, elle peut être gérée par un ou plusieurs gérants, et les associés répondent des dettes de l'entreprise à concurrence de leurs apports.

Les propriétaires seront :

### PROPRIÉTAIRE 1

Nom : AFIF Abdelbaki

Position dans l'entreprise : Directeur

### PROPRIÉTAIRE 2

Nom : TOMMACHE Ihab eddine

Position dans l'entreprise : Sous-directeur

### **Résultat**

Au début nous avons des doutes concernant la réussite de notre laboratoire, mais après avoir étudié toutes les étapes de création d'entreprise, nous avons conclu que notre projet est réalisable, car nous avons étudié le marché et on a défini nos clients qui sont les entreprises de production des produits alimentaires, nos concurrents qui représentent les laboratoires d'analyses alimentaires, nos fournisseurs qui sont nombreux dans la wilaya de Constantine, ce qui nous donne l'opportunité pour faire des négociations de prix. A travers l'études marketing on a déterminé nos services et leurs prix, l'endroit idéal pour l'implantation du projet et les meilleurs moyens de publicités pour faire connaitre notre laboratoire, on a aussi choisi la forme juridique SARL parce qu'elle convient à notre entreprise. Après l'élaboration de l'étude financière on a décidé de choisir l'ANSEJ comme source de financement parce qu'elle peut financer notre projet et elle propose des avantages très intéressants. A la fin de notre étude on a élaboré le business plan qui représente notre communication avec l'ANSEJ et la banque, car il contient tous les détails de notre projet. On a conclu que nos valeurs de ventes peuvent couvrir les charges du laboratoire et elles nous permirent d'avoir des bénéfices, cela signifie que notre projet est réalisable et surtout rentable.



# **Conclusion**

## **Conclusion**

---

### **Conclusion**

#### **Conclusion :**

Les denrées alimentaires sont des produits indispensables, l'être humain a besoin d'être nourri pour vivre. La demande sur les produits alimentaires augmente de jour en jour, car elle suit le développement démographique, ce qui a poussé les entreprises de l'industrie agroalimentaire à augmenter la production. Le contrôle et le suivi des produits alimentaires est devenu difficile, ce qui a ouvert la voie devant des entreprises pour produire des produits de mauvaise qualité, et qui contiennent dans leurs compositions des substances dangereuses pour la santé des consommateurs. En effet il existe des laboratoires d'analyses de la qualité des produits alimentaires que ce soit étatiques ou privés, mais ces derniers n'ont pas pu maîtriser le contrôle de tous les produits disponibles au niveau des marchés. Cette réalité nous a dirigé vers l'idée de création d'un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires, qui aura des objectifs différents par rapport aux autres laboratoires existants, la deuxième raison de notre choix de cette idée est nos études en sciences biologiques notamment en toxicologie.

La réalisation de cette recherche a rassemblé une étude théorique; qui contient des informations théoriques sur les laboratoires d'analyses de la qualité en général, les risques liés aux laboratoires et les analyses alimentaires pratiqués par ces derniers. D'une autre part la partie théorique met en évidence l'esprit entrepreneurial; qui explique comment créer une entreprise et quelles sont les étapes à suivre pour réussir la création. La recherche contient une partie pratique à travers laquelle nous avons expliqué comment on va réaliser notre laboratoire d'une manière détaillée.

La création d'un laboratoire d'analyse pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires; nécessite le suivi des étapes du processus entrepreneurial, ce dernier commence par la présentation de l'idée, des promoteurs, des objectifs, le logo et le nom de l'entreprise, la deuxième étape est l'étude de marché qui permet de définir les clients, les concurrents et les fournisseurs, l'étape suivante est l'étude marketing qui permet de préciser les services proposés par l'entreprise et leurs prix, et aussi choisir l'endroit idéal pour l'implantation du projet et sélectionner des moyens de publicité pour faire connaître l'entreprise, la quatrième étape est le choix de la forme juridique qui convient aux propriétaires et à l'entreprise en même temps, l'étape qui suit est l'étude financière qui contient toutes les charges de l'entreprise, cette étude permet de choisir la source de financement qui peut soutenir le projet financièrement, la dernière étape est la plus importante car elle permet de construire la pièce de communication avec la banque et la source de financement, cette pièce est le business plan qui contient tous les détails du projet, et à travers ce dernier les partenaires financiers prennent leur décision pour financer le projet ou non. Nous avons suivi tout ce processus pour s'assurer que nous avons fait le bon choix, et on s'est rendu compte que notre projet est réalisable et surtout rentable, donc nous avons choisi la bonne idée.

A partir de ces résultats on peut répondre aux questions posées au début de cette recherche, et s'assurer de la validité des hypothèses :

- La première hypothèse est fautive; car la mise en place d'un laboratoire n'est pas liée seulement à la réalisation d'une étude de marché. La création et la mise en place d'un laboratoire nécessite toutes les étapes du processus entrepreneurial .
- La deuxième hypothèse est juste; l'évaluation de la qualité des produits alimentaires nécessite des analyses toxicologiques, mais beaucoup plus des analyses microbiologiques et physico-chimiques.
- La troisième hypothèse est correcte; le projet de création d'un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires est réalisable, rentable et son succès est lié aux exigences du marché.

## **Conclusion**

---

### **Suggestions et recommandations :**

Pour les futurs entrepreneurs :

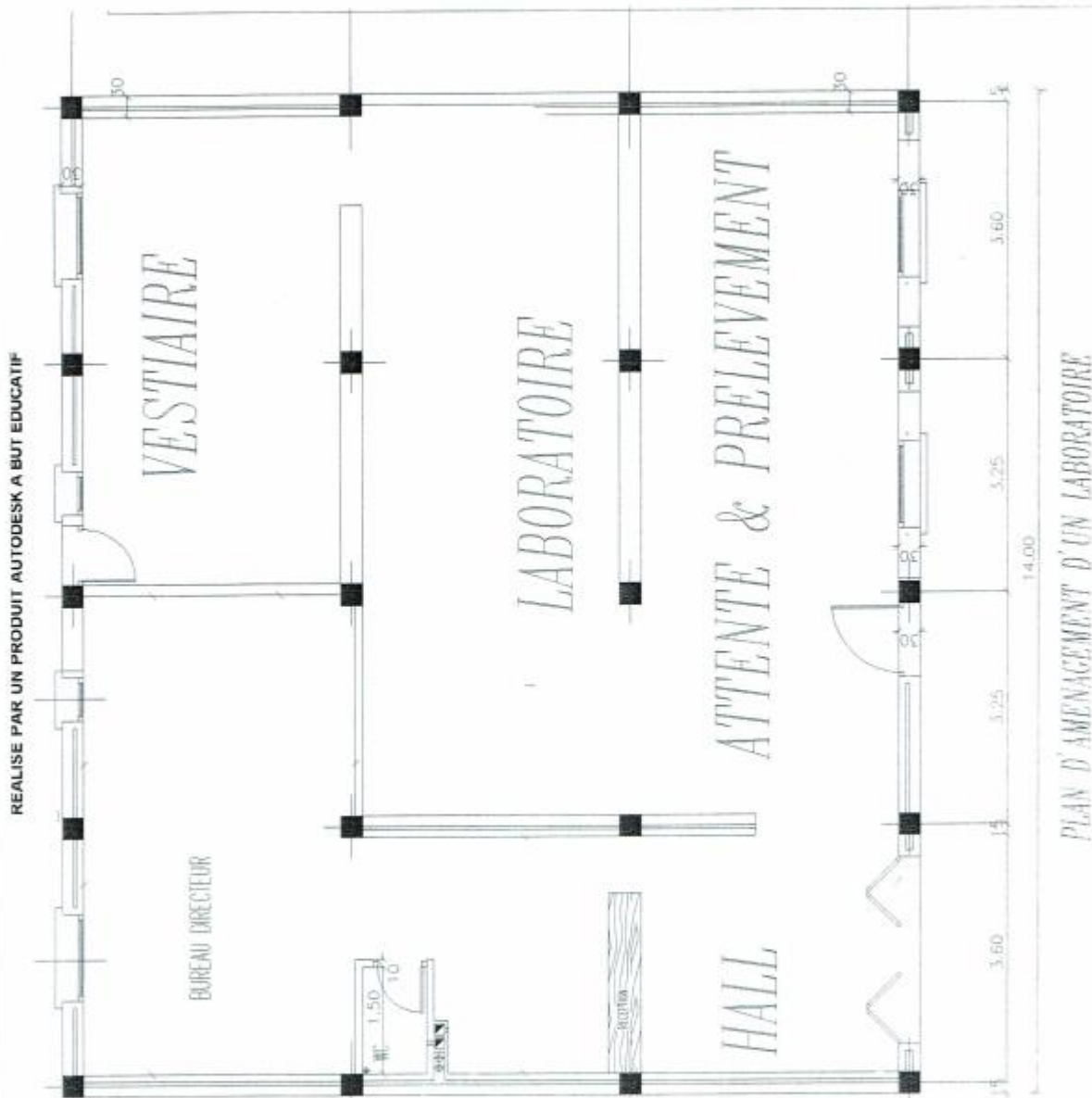
- Il faut rassembler suffisamment d'informations pour assurer la réussite du projet.
- Il faut avoir une grande imagination et une forte volonté.
- Il faut bien choisir l'endroit de l'implantation du projet .
- Il faut calculer toutes les charges et les dépenses du projet pour avoir le montant juste.
- Il faut réussir l'élaboration du business plan parce que c'est un document très important.

# **Annexes**

# Annexes

## Annexe N° 1 :

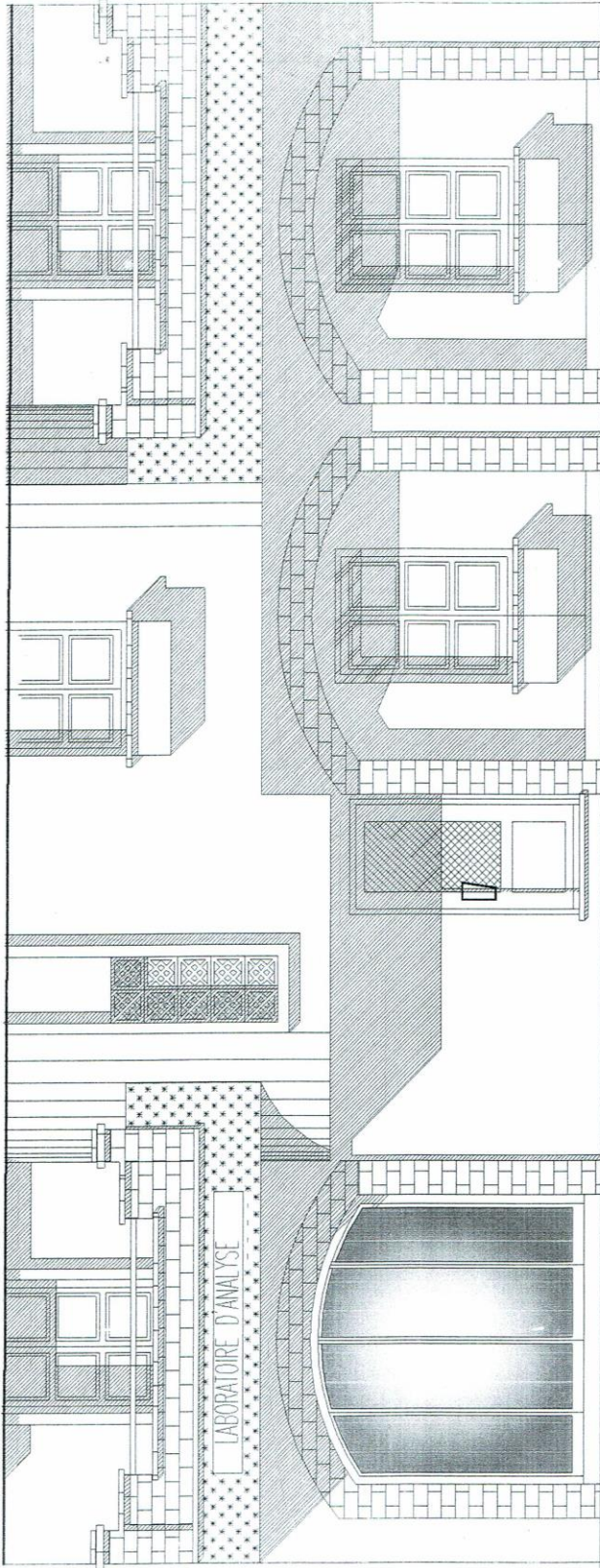
REALISE PAR UN PRODUIT AUTODESK A BUT EDUCATIF



REALISE PAR UN PRODUIT AUTODESK A BUT EDUCATIF

PLAN D'AMENAGEMENT D'UN LABORATOIRE

REALISE PAR UN PRODUIT AUTODESK A BUT EDUCATIF



REALISE PAR UN PRODUIT AUTODESK A BUT EDUCATIF

*FACADE PRINCIPALE*

REALISE PAR UN PRODUIT AUTODESK A BUT EDUCATIF

# Annexe N° 2 :

## ALPHADIAGNOSTIC

Equipement et Réactifs de Laboratoire

Cité Boussouf Lot zahra N° 17A Constantine

031.60.13.91 - 0555.00.38.84 alphadiagnostic1@yahoo.fr

N° RC : 25/00-0064717B02

N° Art : 25016504658

N° IF : 000255006471729

N° IS : 000225019026255

Société générale agence Palma : 02100603113000814467

Constantine, le 13/06/2018

Client : TOXA LAB

## FACTURE PROFORMA N°:000043

Mode de paiement : CHEQUE

UNIEVRSITE CONSTANTINE

N° RC :  
N.I.F :

N.I.S :  
N°

Page : 1 / 1

N°	REF	DESIGNATION	QTE	P,U HT	Montant HT	TVA		Montant TTC
						Taux	Montant	
1	1005060083	SPECTRO PHOTOMETRE KENZA MAX BIOLABO	1.00	324 786.32	324 786.32	19.00	61 709.40	386 495.72
2	1000000001	BAIN MARIE	1.00	115 000.00	115 000.00	19.00	21 850.00	136 850.00
3	1000000001	AGITATEUR MAGNETIQUE	1.00	70 000.00	70 000.00	19.00	13 300.00	83 300.00
4	OPTIKA	MICROSCOPE BINOCULAIRE A 04 OBJECTIFS	1.00	100 840.34	100 840.34	19.00	19 159.66	120 000.00
5	NF 200	CENTRIFUGEUSE DE PAILLASE 12 TUBE	1.00	226 890.76	226 890.76	19.00	43 109.24	270 000.00
6	1000000001	PORTOIRE A PIPETTE	1.00	5 000.00	5 000.00	19.00	950.00	5 950.00
7	1000000001	PORTOIR EN ACRYLIQUE POUR TUBE A ESSAI	1.00	8 800.00	8 800.00	19.00	1 672.00	10 472.00
8	1000000001	PH METRE	1.00	112 000.00	112 000.00	19.00	21 280.00	133 280.00
9	1000000001	TUBE POUR CENTRIFUGEUSE ( 1000 pcs )	1.00	5 500.00	5 500.00	19.00	1 045.00	6 545.00
10	1000000001	MASQUE A POUSSIERE 500 PCS	1.00	8 400.00	8 400.00	19.00	1 596.00	9 996.00
11	1000000001	GANT EN LATEX 100 PCS	1.00	650.00	650.00	19.00	123.50	773.50
12	1000000001	MASQUE DE PROTECTION BAVETTE 100 PCS	1.00	1 100.00	1 100.00	19.00	209.00	1 309.00
13	CON 3	Pipette réglable 5 à 50 ml	1.00	20 168.07	20 168.07	19.00	3 831.93	24 000.00
14	1000000001	TUBE A ESSAI EN VERRE	1.00	2 800.00	2 800.00	19.00	532.00	3 332.00
15	1000000001	AUTO CLAVE DE STERILISATION	1.00	230 000.00	230 000.00	19.00	43 700.00	273 700.00
16	1000000001	ANTONNOIR EN VERR	1.00	1 700.00	1 700.00	19.00	323.00	2 023.00

Assiete	Taux	TVA
1 233 635.48	19.00	234 390.74

Total HT	1 233 635.48
Total TVA	234 390.74
Timbre	0.00

Total TTC	1 468 026.22
Remise	0.00
Net a payer	1 468 026.22

'Arrêter la présente facture proforma a la somme de :'

UN MILLION QUATRE CENT SOIXANTE HUIT MILLE VINGT SIX DINARS et 22 Cts.



## **Références**



## Références

---

### Références :

#### 1 - Livres :

- Elizabeth ,V: réaliser votre étude de marché : Des études qualitatives et quantitatives, Edition APCE, Paris, 2011

#### 2- Articles :

- Alain d'Astous : Comment trouver une idée de recherche, École des HEC, <http://www.fsa.ulaval.ca/cours/mrk-14811/popup/documents/trouveridee.pdf>, Vu le 01/04/2018 à 12h00
- Azzedine TOUNES : L'ENTREPRENEUR l'odyssée d'un concept, IAE de Rouen - CREGO (Centre de Recherche et d'Etudes en Gestion des Organisations), Faculté de Droit, de Sciences Economiques et de Gestion, ROUEN, n° 03-73
- Maison de la vie associative : Osons l'entreprise ! Salon création, reprise, transmission, et développement d'entreprise, Lundi 22 Octobre 2012, <http://www.grand-villeneuvois.fr/doc/EtapesClesCreation.pdf>, Vu le 05/04/2018 à 14h15
- Martine de Lavergne : COURS DE MARKETING, Année 2004 - 2005, <http://197.14.51.10:81/pmb/GESTION2/MARKETING/cours-marketing-complet.pdf>, Vu le 22/04/2018 à 12h30
- PGE (Pro-Gestion Estrie) : Analyse de marché, [http://www.innovation02.ca/wp-content/uploads/2014/07/analyse\\_marche\\_progestion\\_estrie.pdf](http://www.innovation02.ca/wp-content/uploads/2014/07/analyse_marche_progestion_estrie.pdf), Vu le 10/04/2018 à 17h30
- PGE (Pro-Gestion Estrie) : L'analyse de l'environnement, [http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse\\_enviro\\_et\\_posoition\\_progestion\\_estrie.pdf](http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse_enviro_et_posoition_progestion_estrie.pdf), Vu le 10/04/2018 à 20h30
- Rachid ZAMMAR : Conférence «Initiation à l'entrepreneuriat », Université Mohammed V-Agdal, Centre d'Etudes Doctorales en Sciences et Technologies (CEDESTR), Faculté des Sciences, Rabat, [http://www.mcours.net/cours/pdf/econm/cours\\_entrepreneuriat.pdf](http://www.mcours.net/cours/pdf/econm/cours_entrepreneuriat.pdf), Vu le 18/03/2018 à 10h00

#### 3- Thèses :

- Badreddine moukafih : évaluation des risques professionnels dans les laboratoires d'analyses médicales cas du laboratoire de bactériologie -sérologie-hygiène, Thèse de doctorat en Pharmacie, Université Mohammed 5, Faculté de médecine et de pharmacie -Rabat-, 2012
- Dayashanker POTA, « La place de l'environnement de l'entreprise dans l'approche par les risques du Commissaire aux comptes», Maîtrise de Sciences et Techniques comptables et financières, 2006, [https://www.memoireonline.com/03/08/976/m\\_place-environnement-entreprise-approche-risques-commissaire-aux-comptes1.html](https://www.memoireonline.com/03/08/976/m_place-environnement-entreprise-approche-risques-commissaire-aux-comptes1.html), Vu le 19/03/2018 à 12h30

#### 4- Cours :

- MOURI Fouzia : Cours Entrepreneuriat, Faculté des sciences de la nature et de la vie, Département de Biologie Animale, Université des frères Mentouri Constantine 1, 2016/2017
- SAIBI Sandra : le processus entrepreneurial (le démarche de création d'entreprise), Faculté des sciences économiques, gestion et sciences commerciales, Université Abdelhamid Mehri, Année universitaire 2007/2008

### **5- Sites internet :**

- <https://www.commerce.gov.dz/modalites-d-ouverture-d-un-laboratoire-d-analyse-de-la-qualite>, vu le 11/03/2018 à 11h05
- <http://oncomip.org/fr/dldoc/?t=basedoc&f=doc&d=502&h=b04e0377db4591f62563c32e02b4a1e6>, Vu le 11/03/2018 à 11h50
- <http://www.inrs.fr/dms/inrs/CataloguePapier/ED/TI-ED-999/ed999.pdf>, Vu le 12/03/2018 à 10h00
- <https://www.ufag-laboratorien.ch/fr/analyses-alimentaires/microbiologie.html>, Vu le 14/03/2018 à 14h10
- [https://www.oieau.fr/ReFEA/fiches/AnalyseEau/Physico\\_chimie\\_PresGen.pdf](https://www.oieau.fr/ReFEA/fiches/AnalyseEau/Physico_chimie_PresGen.pdf), Vu le 14/03/2018 à 17h30
- <http://www.agir-crt.com/blog/refractometre-mesure-degre-brix-choix-appareil/>, Vu le 14/03/2018 à 18h05
- [http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse\\_enviro\\_et\\_posoition\\_progestion\\_estrie.pdf](http://demarrer.entreprendresherbrooke.ca/pdf/analyse_enviro_et_posoition_progestion_estrie.pdf), Vu le 10/04/2018 à 20h30
- <http://www.commentcreersonentreprise.fr/les-fournisseurs>, Vu le 21/04/2018 à 9h38
- <http://fontaineisa.free.fr/Marketing3.pdf>, Vu le 21/04/2018 à 13h40
- <https://www.lecoindesentrepreneurs.fr/etude-de-marche/>, Vu le 01/05/2018 à 15h30
- <https://www.ansej.org.dz/index.php/fr/>, Vu le 07/05/2018 à 11h00
- [https://www.cnac.dz/site\\_cnac\\_new/Web%20Pages/Fr/FR\\_Accueil.aspx](https://www.cnac.dz/site_cnac_new/Web%20Pages/Fr/FR_Accueil.aspx), Vu le 07/05/2018 à 10h00
- <https://www.angem.dz/home.php>, Vu le 08/05/2018 à 16h00
- <http://www.andi.dz/index.php/fr/>, Vu le 08/05/2018 à 16h00
- [http://www.elmouwatin.dz/?CNRC\\_-Forme-juridique](http://www.elmouwatin.dz/?CNRC_-Forme-juridique), Vu le 08/05/2018 à 16h00
- <https://www.commerce.gov.dz/choix-de-la-forme-juridique-de-votre-entreprise>, Vu le 08/05/2018 à 17h00

## Liste des tableaux

---

### Liste des tableaux :

<b>Tableau</b>	<b>Titre</b>	<b>Page</b>
Tableau N° 1	La différence entre l'étude qualitative et l'étude quantitative	18
Tableau N° 2	Liste des entreprises de production des produits alimentaires dans la wilaya de Constantine	31
Tableau N° 3	Liste des laboratoires d'analyses alimentaires	33
Tableau N° 4	Liste des vendeurs du matériel des laboratoires au niveau de la wilaya de Constantine	36
Tableau N° 5	Prix des analyses microbiologiques des denrées alimentaires	38
Tableau N° 6	Prix des analyses physico-chimique des denrées alimentaires	41

# **Les résumés**

## Résumé :

Le produit alimentaire représente une substance de nutrition dans notre vie, sa consommation est devenue une habitude. Avec le développement démographique; la demande sur les produits alimentaires a augmenté de plus en plus, ce qui a entraîné l'accroissement de la production, et l'apparition de plusieurs produits alimentaires, ce développement a ouvert la porte devant la fraude et la commercialisation de certains produits qui ne sont pas conforme, et peuvent être dangereux pour la santé humaine. L'état a pris ces précautions et a mis en place des directions et services; pour la répression des fraudes, mais ces derniers n'ont pas pu contrôler tous les produits commercialiser sur les marchés, pour cela on a pensé à créer un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires. Afin de s'assurer que notre idée est réalisable et surtout rentable; nous avons suivi tout un processus entrepreneurial; à travers lequel on a étudié le marché; ce qui nous a permis de définir nos clients, concurrents et fournisseurs, nous avons aussi déterminé nos services avec leurs prix, l'emplacement du laboratoire et nos moyens de publicité à travers une étude marketing, dans une autre étape on a réalisé l'étude financière ce qui nous a permis de choisir notre source de financement et surtout élaboré notre business plan qui représente la phase la plus importante, après cette étude nous avons constaté que notre projet est réalisable et rentable surtout sur le long terme.

**Mots clés : Laboratoire, Sécurité, Produits alimentaires .**

## المخلص :

أصبحت المواد الغذائية جزءاً لا يتجزأ عن حياتنا اليومية، و مع التطور الديموغرافي ارتفع الطلب على المنتجات الغذائية، مما أدى إلى زيادة إنتاج الغذاء وظهور العديد من المنتجات، هذا التطور فتح الباب للتزوير وتسويق بعض المنتجات غير المتوافقة مع معايير السلامة، و التي يمكن أن تشكل خطراً على صحة الإنسان. بالرغم من الاحتياطات التي وضعتها الدولة لقمع الاحتيال، من خلال مديريات التجارة و خدمات حماية المستهلك، إلا أن هذه الأخيرة غير قادرة على السيطرة و مراقبة جميع المنتجات الموجودة في الأسواق، لهذا السبب تبادرت الى ذهننا فكرة إنشاء مخبر لتقييم سلامة المنتجات الغذائية، و من أجل التأكد من صحة الفكرة و قابلية تجسيدها، قمنا بإتباع مراحل انشاء مؤسسة خطوة بخطوة؛ حيث قمنا بدراسة السوق مما سمح لنا بالتعرف على عملائنا، المنافسين و الموردين، كما قمنا بتحديد الخدمات التي سيقدمها المخبر مع أسعارها، مكان انشاء المخبر و نوع الاشهار الذي سيتم الاعتماد عليه من خلال الدراسة التسويقية، في مرحلة أخرى قمنا بإعداد الدراسة المالية التي سمحت لنا باختيار مصدر تمويلنا و خاصة تصميم مخطط أعمالنا و الذي يعد المرحلة الأكثر أهمية. بعد هذه الدراسة تأكدنا أن المشروع قابل للتجسيد ومربح خاصة على المدى الطويل.

**الكلمات المفتاحية : المخبر، السلامة، المنتجات الغذائية.**

## Abstract :

The food product represents a nutrition substance in our life, its consumption has become a habit. With the demographic development; the demand of food products has increased more and more, which has led to increased production, and grow up food products, this development has opened the door to fraud and the marketing of some products that are not compliant, and can be dangerous to human health. The state took their precautions and put in place directions and services; for the repression of fraud, but these have not been able to control all products in the markets, for this reason we thought created a laboratory to evaluate the security of food products. To ensure that our idea is realizable and gainful; we followed an entrepreneurial process; through which we studied the market; which allowed us to define our customers, competitors and suppliers, we also determined our services with their prices, the location of the laboratory and our means of publicity through a marketing study, in another stage we realized the financial study which allowed us to choose our source of financing and especially developed our business plan which represents the most important step, after this study we found that our project is feasible and profitable especially in the long term.

**Key words : Laboratory, Safety, Food products.**

NOM ET PRENOM : - AFIF Abdelbaki  
- TOMMACHE Ihab eddine

Encadreur : MOURI Fouzia

## Mémoire en vue de l'obtention du diplôme de master

**Thème : Création d'un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité  
des produits alimentaires**

Date de soutenance : 27/06/2018

**Nature du diplôme : Master**

**Domaine : science de la nature et de la vie**

**Mention : Toxicologie et santé**

### **Résumé :**

Le produit alimentaire représente une substance de nutrition dans notre vie, sa consommation est devenue une habitude. Avec le développement démographique; la demande sur les produits alimentaires a augmenté de plus en plus, ce qui a entraîné l'accroissement de la production, et l'apparition de plusieurs produits alimentaires, ce développement a ouvert la porte devant la fraude et la commercialisation de certains produits qui ne sont pas conforme, et peuvent être dangereux pour la santé humaine. L'état a pris ces précautions et a mis en place des directions et services ; pour la répression des fraudes, mais ces derniers n'ont pas pu contrôler tous les produits commercialiser sur les marchés, pour cela on a pensé a créé un laboratoire pour l'évaluation de la sécurité des produits alimentaires. Afin de s'assurer que notre idée est réalisable et surtout rentable ; nous avons suivi tout un processus entrepreneurial ; à travers lequel on a étudié le marché ; ce qui nous a permis de définir nos clients, concurrents et fournisseurs, nous avons aussi déterminé nos services avec leurs prix, l'emplacement du laboratoire et nos moyens de publicité à travers une étude marketing, dans une autre étape on a réalisé l'étude financière ce qui nous a permis de choisir notre source de financement et surtout élaboré notre business plan qui représente la phase la plus importante, après cette étude nous avons constaté que notre projet est réalisable et rentable surtout sur le long terme.

**Mots clés :** Laboratoire, Sécurité, Produits alimentaires.

### **Jury d'évaluation :**

**Président du jury :** ZAMA Djamila

**Rapporteur :** MOURI Fouzia

**Examineurs :** BOULDJADJ Redouane

IHOUEL Safia

Pr- UFM Constantine1

MCB- UFM Constantine1

MAA- UFM Constantine1

MAA- UFM Constantine1