

جامعة غرداية  
كلية الحقوق والعلوم السياسية  
قسم الحقوق



النظام القانوني للصناعة الغذائية في الجزائر

مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة ماستر أكاديمي حقوق

تخصص: قانون إداري

إشراف الأستاذ:

د. بن رمضان عبد الكريم

إعداد الطالبين:

- بوصبيع وفاء

- أولاد الحاج ابراهيم أحلام

لجنة المناقشة:

الصفة	الجامعة	الرتبة	اسم ولقب الأستاذ
رئيسا	غرداية	أستاذ محاضر "أ"	البرج محمد
مشرفا مقرر	غرداية	أستاذ محاضر "أ"	بن رمضان عبد الكريم
عضوا مناقشا	غرداية	أستاذ محاضر "ب"	الدهمة مروان

السنة الجامعية: 1443-1444هـ/2022/2023م



جامعة غرداية  
كلية الحقوق والعلوم السياسية  
قسم الحقوق



النظام القانوني للصناعة الغذائية في الجزائر

مذكرة مقدمة لاستكمال متطلبات نيل شهادة ماستر أكاديمي حقوق

تخصص: قانون إداري

إشراف الأستاذ:

د. بن رمضان عبد الكريم

إعداد الطالبين:

- بوصبيع وفاء

- أولاد الحاج ابراهيم أحلام

لجنة المناقشة:

الصفة	الجامعة	الرتبة	اسم ولقب الأستاذ
رئيسا	غرداية	أستاذ محاضر "أ"	البرج محمد
مشرفا مقرر	غرداية	أستاذ محاضر "أ"	بن رمضان عبد الكريم
عضوا مناقشا	غرداية	أستاذ محاضر "ب"	الدهمة مروان

السنة الجامعية: 1443-1444هـ/2022/2023م

## شكر وعرّفان

(وَقَالَ رَبِّ أَوْزِعْنِي أَنْ أَشْكُرَ نِعْمَتَكَ الَّتِي أَنْعَمْتَ عَلَيَّ وَعَلَىٰ وَالِدَيَّ وَأَنْ أَعْمَلَ صَالِحًا تَرْضَاهُ  
وَأَدْخِلْنِي بِرَحْمَتِكَ فِي عِبَادِكَ الصَّالِحِينَ)

## سورة النمل الآية (19)

الحمد لله أولاً وقبل كل شيء واخر وبعد كل شيء ودائماً دوام الحي القيوم نتقدم بالشكر  
الجزيل وأسمى العبارات والتقدير الى الأستاذ المؤطر والمشرف: بن رمضان عبد الكريم

على ما اسداه لنا من إرشادات وتوجيهات خلال اعداد هذه المذكرة

كما لا يفوتنا في هذا المقام ان نتقدم بالشكر الجزيل للدكاترة أعضاء لجنة المناقشة

والى من كل من ساعدنا قريب أو بعيد ولو بكلمة طيبة إلى كل هؤلاء نتقدم بأخص التحيات  
وأطيب الأمنيات

## الإهداء

الحمد لله وكفى والصلاة والسلام على النبي المصطفى وعلى آله وصحبه ومن سار على نهجه واقتفى . أما بعد:

الحمد لله الذي وفقنا لتتمين هذه الخطوة في مسيرتنا الدراسية بمذكرتنا هذه ثمرة الجهد والنجاح بفضلته تعالى مهداة الى الوالدين الكريمين حفظهما الله وأدامهما نورا لدربي

لكل العائلة الكريمة التي ساندتني ولا تزال من إخوة وأخوات

إلى صغيرة العائلة كتكوتة البيت "فضيلة"

إلى رفيقات المشوار رعاهم الله ووفقهم

إلى كل من كان لهم أثر على حياتي، ومن احبهم قلبي ونسيم قلبي

وفاء

## الإهداء

امتنالاً لقول الله عز وجل :

{وَقُلْ رَبِّي أَرْحَمُهُمَا كَمَا رَبَّيَانِي صَغِيرًا} سورة الإسراء - الآية 24

اهدي هذا العمل المتواضع الى:

الى من الجنة تحت قدميها أمي أطال الله عمرها

والى من أحمل اسمه بافتخار أبي أطال الله عمره

الى كل افراد عائلتي رعاهم الله

الى كل معارفي واعزائي سائلتا الله لهم تمام السعادة وبقاء المودة.

والى ارواح ذوينا المقطعين رحمة الله عليهم.

احلام

## قائمة المختصرات والجداول:

### 1-المختصرات:

ج.ر.ج.ج : الجريدة الرسمية الجمهورية الجزائرية

ص ص: من صفحة الى الصفحة

ع: عدد

د.د.ن : دون دار النشر

ج: جزء

### 2-قائمة الجداول:

الجدول رقم (1): الانتاج الصناعي الغذائي خلال مرحلة(62-1969) الوحدة (10) طن.

الجدول رقم (2): يمثل توزيع الاستثمارات على الفروع الصناعية في المخطط الخماسي الأول خارج المحروقات.

الجدول رقم (03): توزيع الاستثمارات المتوقعة والمنفذة ومعدل التنفيذ في قطاعات الاقتصاد الوطني (90-1995) الوحدة: مليار دج.

# المقدمة

### المقدمة:

يعتبر الغذاء أهم عنصر في حياة الإنسان بحيث لا يمكن الاستغناء عنه، ذلك وجب حماية هذا الأخير من الإصابة بالأمراض المنقولة بواسطة الغذاء، وهذا يتحقق بتحقيق سلامة الأغذية، ذلك بحمايتها من التلوث بصوره المختلفة الكيماوية، الإحيائية الفيزيائية و الإشعاعية، بالإضافة إلى أي مخاطر صحية أخرى قد تنتج عن استهلاك الغذاء.

ولما كان الغذاء هو أحد المواد الأساسية التي توفر لجسم الإنسان ما يلزمه من عناصر ومستلزمات للقيام بوظائفه اليومية، ومع التطور التكنولوجي الحاصل خلال الثورة الصناعية العالمية، شهد مجال الغذاء نقلة نوعية من حيث زراعته و صناعته، لتدخل عليه مجموعة من المواد الصناعية غير الطبيعية أثناء عملية إنتاجه أو معالجته أو لحمايته من التلف، هذه العملية تسمى بعملية حفظ المواد الغذائية، وطالما أن عملية إنتاج هذه المواد خرجت عن الإطار الطبيعي المخصص لها، فاحتمال وجود انعكاسات و تأثيرات سلبية على صحة المستهلك واردة، الأمر الذي يجعل من حتمية دراسة قدرة القواعد القانونية الموجودة حاليا في التشريع و التنظيم المعمول به على تغطية التأثيرات السلبية للأضرار التي يمكن أن تتسبب فيها المواد الغذائية المؤينة والمصنعة إشعاعيا، و في حالة قصور هذه القواعد عن جبر تلك الأضرار، وجب علينا البحث عن مخرجات تكفل من جهة حماية صحة المستهلك و قد ظهرت تقنيات حديثة جدا و متطورة من أجل إنتاج الأغذية و توفيرها في كل وقت، ومن أهم هاته التقنيات إنتاج الأغذية المحورة جينيا و غيرها من التقنيات، بالإضافة إلى مختلف المواد المضافة إلى الأغذية، دون أن ننسى أن التلوث البيئي أصبح له دور كبير في تلوث الغذاء بالعديد من الملوثات الخطيرة كالمبيدات الحشرية، مشتقات المواد البترو كيميائية..... الخ وقد انتهجت الجزائر بعد الاستقلال سياسة تنمية اقتصادية اعتمدت في عدة مجالات من بينها مجال الصناعة الغذائية، و الذي كان الهدف المرجو منه حسن الإطار المعيشي

للجزائريين و تأسى اقتصاد قوي يلبي حاجيات الجزائر من حيث القوة الإنتاجية و توفير مناصب الشغل.

وشهدت سياسة الدولة الجزائرية في مجال الصناعة الغذائية نقلة نوعية مواكبة التطور الدولي الحاصل في هذا المجال لا سيما في الدول الغربية التي عملت على تطوير آليات رقابية خاصة بتصنيع المواد الغذائية و معالجتها و في إطار مخطط العمل الاستراتيجي الذي اعتمده وزارة الصناعة و المؤسسات الصغيرة و المتوسطة و ترقية الاستثمار لتطوير الصناعة الغذائية في الجزائر، أصبح فرع الصناعة الغذائية يضم 5000 مؤسسة منها 100 مؤسسة عمومية و 162 مؤسسة مصدره فقط ، فصادرات هذا القطاع تبقى محتشمة رغم الدعم الذي حضي به من قبل الحكومة، حيث لم تتجاوز الصادرات سنة 2014 مبلغ 300 مليون دولار منها 50 مليون منتجات طازجة ، و تعمل الوزارة المعنية في هذا المجال على رفع عدد المؤسسات المصنعة للأغذية لتحقيق الانتعاش المطلوب في القطاع، عك الدول الغربية التي تعمل على تخفيض الإنتاج الصناعي للأغذية لما لها من تأثير سلبي على صحة المستهلك خاصة منها المصنعة إشعاعيا . أمام هذا الوضع الذي يمتاز بانعدام رؤية واضحة بخصوص حماية المستهلك من أخطار المواد الغذائية المؤينة ، ولتحقيق السلامة الغذائية اهتمت جل الدول بسن التشريعات و إجراء مختلف الدراسات و البحوث، و الجزائر و كغ يرها من الدول تسعى لأن تواكب هاته التطورات في سن قوانين تتعلق بالسلامة الغذائية و حماية المستهلك خلال السلسلة الغذائية، رغم أن ذلك يظهر بوثيرة بطيئة، وهذا ما يظهر جليا بصدور المرسوم التنفيذي رقم 17-140 في أفريل 2017 الذي جاء متأخرا مقارنة مع دول أخرى هذا دون أن ننسى القانون 09-03 المتعلق بحماية المستهلك و قمع الغش الذي حدث عن السلامة الغذائية في الفصل الأول من المادة 04 إلى المادة 08. رجوعا إلى المرسوم التنفيذي رقم 17-140، الذي من خلاله سنقوم بقراءة لشروط النظافة و النظافة الصحية أثناء عملية وضع الأغذية للاستهلاك البشري و التي أوجب المشرع أن تكون مبنية على مبادئ نظام

الأخطار و نقاط المراقبة الحرجة حيث يجب خلال سلسلة إنتاج الغذاء توفير غذاء آمن للمستهلك بقدر الإمكان.

وتكمن أهمية موضوع النظام القانوني للصناعة الغذائية من خلال ابراز كيفية تنظيم هذا المجال وانعكاسات حسوات الدولة عليه وتأثيره كقطاع عام تشرف عليه الدولة كليا في مرحلة الدولة الحارسة وتاريخية القطاع الخاص له بعد اعتناق مبادئ الليبرالية بعد دستور 4191 ) ( وخضوع كل من القطاعية للمنافسة الحرة والتحول الجديد نحو تحقيق الأمن الغذائي بعد التأثيرات الجيوسياسية الأخيرة من حرب اكرانا واستعمال الغذاء كسلاح هذا من جهة ومن جهة ثانية الاحكام القانونية لحماية الصناعة الغذائية من جميع اشكال الاحتكار التلوث الغش...التي تتك مباشرة على الامن الغذائي والاقتصاد الوطني والمستهلك خاصة المرتبطة بالقانون العام ذات صبغة ضبطية في اطار فكرة الضبط الاداري والاقتصادي أو الجزائي حماية المستهلك من أضرار الأغذية المصنعة يكتسي أهمية بالغة و متزايدة ، على اعتبار أنه من أحدث المجالات التي تعرضت لها تشريعات الدول المتقدمة و الدول النامية، فهو بذلك موضوع حديث النشأة كان يتطرق اليه من جوانب اقتصادية بالدراسة دون القانونية ولما رفعت الجزائر شعار تحقيق" الأمن الغذائي كان للزاما لتناول مثل هذه الموضوعات حسب فكرة التأطير القانون للاقتصاد وسبل حماية مجالاته قانونيا يحتاج أن نولي له اهتماما خاصا سواء من الناحية العملية أو من الناحية القانونية.

وفي تناول أسباب اختيار الموضوع نجد انه من خلال دراستنا نود أن نتماشى مع التحولات الحاصلة في الدولة والعالم وتجسيدها لمبادئ رفعتها الدولة والقت بها للجامعات الوطنية للنقل بالبحث في جوانبها وسجل حقيقتها كالأمن الغذائي وما يحققه من تكفل وتأطير وحماية للصناعة الغذائية في كنف القطاع العام أو الخاص والشراكة بينهما وتوجيه الاستثمارات

لتحقيقها لهذا الموضوع فربما يمكن الاستفادة من نتائج هاته الدراسة في تعديل الصورة لمضمون هذا البحث تماشيا مع تحولات الدولة والبعد الدولي وخاصة ما يجري في الجزائر من اصلاحات عميقة وشاملة على مؤسسات الدولة والمجتمع والاقتصاد والقانون الذي ينظمها مجتمعة،

وهناك أسباب موضوعية تكرر وأخرى ذاتية دفعتنا إلى اختيار هذا الموضوع أبرزها أوجزه فيما يلي:

-محاولة المشاركة في الجهود القائمة في اثناء مكتبة العلوم القانونية ببحث جديد، وكذا لفت انتباه السادة الباحث الى وجود إطار قانوني يعالج موضوع النظام القانوني لصناعة الغذاء في الجزائر يخدم فكرة تحقيق الامن الغذائي كشعار حث الدولة للباحث والجامعة للعمل عليه. تم الوقوف على دراسات سابقة كدراسة

حاجي أسماء و ناصر بوعزيز لسنة 2942 المعنية بدور الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية الاقتصادية في الجزائر التي هدفت هذه الدراسة إلى البحث في موضوع الصناعات الغذائية في الجزائر وإبراز الدور الذي تلعبه في تحقيق التنمية الاقتصادية، على اعتبار أنها يمكن أن تكون بديلا استراتيجيا للمحروقات يعوّل عليه في تنويع الاقتصاد الجزائري، فهي موقعا حيويا ضمن النسيج الصناعي، وقد سعدت كذلك لدراسة تأثيرات الصناعات الغذائية على المتغيرات الكلية للاقتصاد الجزائري، وتبين أن العلاقة القوية نظريا لم تكن بنفسى التأثير القوة بالنسبة للجزائر حيث لاحظ الباحثان ضعف مساهمتها في الناتج الخام القيمة المضافة وفي التشغيل، وهو الأمر الذي جعل دور الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية الاقتصادية دون مستوى الطموحات والقدرات التي تزخر بها الجزائر، هذا ما دفع بالسلطات الجزائرية الى تبني استراتيجية جديدة من خلال وضع برنامج خاص بتطوير الصناعات الغذائية

## المقدمة

الجزائرية وكذلك وجدنا دراسة علاق عبد القادر سنة 2942 والتي حمل عنوان مبدأ الالتزام بالسلامة الغذائية لحماية المستهلك دراسة تحليلية في الفقه والتشريع الجزائري. أوجه الاتفاق والاختلاف واهمها انها دراسة اقتصادية تجعل من الصناعة الغذائية كبديل للدولة الريعية التي تعتمد على النفط والدراسة القانونية التي تأطر هذا المجال وجميع المجالات الاقتصادية وتضفي عليها الحماية القانونية.

والتي توصلت الى ان الالتزام بالسلامة مبدأً عاماً تفرعت عنه الكثير من الالتزامات، التي من بينها الالتزام بال سلامة الغذائية، فهو يقع على عاتق المنتج أو المتدخل نحو المستهلك، وقد استقر هذا الالتزام مبدأً لدى الفقه والقانون حديثاً، وأقره المشرع الجزائري من خلال القانون رقم 03/09 المتعلق بحماية وقمع الغش والتنظيم اللاحق له، وهو الموضوع الذي نتطرق له بالدراسة والتحليل للوقوف على مفهومه وأساسه القانوني، فمضمونه، تحديد آليات تنفيذه على ضوء الفقه والتشريع الجزائري وقد ساهمت هاته الدراسات في اعطاءنا فكرة جيد لكيفية دراسة هذا الموضوع وساعدتنا في رسم خطة للعمل على الاشكالية لدراسة هذا الموضوع باستقاضة. أثناء انجاز بحثنا واجهتنا صعوبات عظمت لنا كيفية تسيير موضوعنا ومن بين هذه الصعوبات نجد ما يلي:

- قلة المراجع

- عدم توفر اي مرجع خاصة بالصناعات الغذائية في مكتبة الكلية.

- اغلبية أطروحات والمذكرات متشابهة ومحدودة المعلومات.

وبخصوص أهداف هذا البحث سنحاول إبرازها من خلال تسليط الضوء على المفاهيم ذات الاستخدام الضيق المرتبطة بموضوعه، مع إبراز الإشكالات القانونية التي يمكن أن تعترض

رجال القانون سواء من الناحية الموضوعية أو من الناحية الإجرائية والتطبيقية. والمعالجة النظرية للموضوع:

إشكالات النظام القانوني لصناعة المواد الغذائية تثير الإشكالية التالية: الى أي مدى وفق المشرع الجزائري في حماية والتنظيم على مجال الصناعة الغذائية في الجزائر من شأنها تحقيق الامن الغذائي المنشود؟

-الاسئلة الفرعية:

- فيما تتمثل الصناعة الغذائية في الجزائر؟

- ماهي التطورات التي عرفتھا الصناعات الغذائية الجزائرية؟

- ماهي معوقات الاستثمار في فرع الصناعات الغذائية بالجزائر؟

للإجابة عن هذه الإشكالية اعتمادنا المنهج الوصفي في إطار المفاهيمي لصناعة الغذاء ومجالاتها في الجزائر ثم تطرقنا الى المنهج التحليلي في حسب النصوص القانونية يتخللها المنهج المقارن من خلال مقارنة النصوص القانونية في التشريع الجزائري مع نظرتها في التشريع الفرنسي لتحقيق ذلك. ر من خلال هيكلة دراسة ثنائية من فصلين الفصل الأول خصصناه لدراسة الإطار التأسيل المفاهيمي للصناعة الغذائية في الجزائر وتم ذلك في مبحثين تطرقنا في المبحث الأول إلى مفهوم الصناعة الغذائية في الجزائر، وفي المبحث الثاني الميزة التنافسية وهيئات الوكالة لصناعة الغذائية في الجزائر، أما الفصل الثاني على دراسة الأحكام القانونية لصناعة الاغذية في التشريع الجزائري وذلك من خلال المبحثين، فالمبحث الأول تناولنا التنظيم القانوني لسلامة الصناعة الغذائية وفي المبحث الثاني تناولنا الحماية القانونية الصناعة الغذائية في الجزائر.

## الفصل الاول:

التأصيل المفاهيمي للصناعة الغذائية في الجزائر

### الفصل الاول: التأصيل المفاهيمي للصناعة الغذائية في الجزائر

تعتبر عمليات الصناعة الغذائية من أكثر الصناعات نموا وازدهارا؛ نتيجة للزيادة المضطردة في عدد السكان، وتنوع رغباتهم، إضافة إلى أنها توفر الغذاء الصحي في معظم أوقات السنة. ولكن تتوقف جودة المنتجات الغذائية على جودة المواد الخام المستخدمة في تصنيعها، ولذا تحرص المصانع على انتقاء المواد التي تتأكد من مصادر انتاجها، كما تتأكد من مطابقتها للشروط والمواصفات المطلوبة من خلال الفحص الظاهري والمختبري، مع الالتزام بشروط تداول المواد الخام ومواصفات مواد التصنيع الغذائي.

## المبحث الأول: ماهية الصناعة الغذائية

تتميز الصناعة الغذائية بأهمية كبيرة حيث انها تتميز بمجموعة من الخصائص والعوامل التي تميزها عن الصناعات الأخرى، وقد شهدت تطورات كبيرة في جميع أنحاء العالم وهذا ما سنحاول اكتشافه في هذا الموضوع.

## المطلب الأول: مفهوم الصناعة الغذائية

الصناعة الغذائية هي العلم الذي يبحث في تصنيع الخامات النباتية والحيوانية، الزائدة عن الاستهلاك الطازج، وتحويلها إلى صور أخرى من المنتجات الغذائية، بحفظها من الفساد أطول مدة ممكنة. لاستخدامها في مواسم غير مواسم أو استهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، بحيث تبقى صالحة الاستعمال من الوجهة الصحية<sup>1</sup>.

وللحصول على غذاء مصنع ذو جودة عالية لا بد من تقليل العمليات التصنيعية والعناية بها والإسراع بها.

وتهدف الصناعات الغذائية إلى ما يلي:

- 1- الحصول على أغذية ذات جودة عالية .
- 2- تسهيل نقل المنتجات الغذائية لمسافات بعيدة للمساهمة في التوزيع .
- 3- زيادة القيمة الغذائية لبعض الأغذية ذات الاستخدام العام وعلى نطاق واسع .

1 خلف الله بن يوسف، زبير عياش، واقع تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر وأفاق تطويرها في مطلع 2025 دراسة قياسية حالة الجزائر، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير و العلوم التجارية، 1-المركز الجامعي أفلو 2-جامعة أم البواقي، المجلد 13، العدد 03، 2020م، ص 167.

## الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية في الجزائر

اختلفت التعاريف حول الصناعات الغذائية الى عدة تعاريف نذكر منها:

**التعريف الاول:** علم الصناعات الغذائية عبارة عن المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية التي تبحث جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات إنتاجه وتخزينه وتسويقه وتوزيعه في مراحلها النهائية.<sup>1</sup>

**التعريف الثاني:** الصناعات الغذائية هي الفرع الصناعي الذي يقوم بتحويل الخامات الزراعية وفقا للمواصفات محددة لهذا تعمل هذه الصناعات على بقاء المنتجات الغذائية صالحة للاستعمال اطول مدة ممكنة بفضل طرق التحويل والحفظ والتصبير والتكثيف ... الخ والاستعمال تماشيا مع الشروط الجديدة للمستهلك والتي يفرضها التطور المصري.<sup>2</sup>

**التعريف الثالث:** الصناعة الغذائية هي القطاع الذي يقوم بتصنيع الخامات النباتية والحيوانية الزائدة عن الاستهلاك الطازج وتحويلها إلى صورة أخرى من المنتجات الغذائية وإمكانية حفظها من الفساد أطول مدة ممكنة، لاستخدامها في مواسم غير مواسم ظهورها أو لاستهلاكها في أماكن غير أماكن إنتاجها، حيث تبقى صالحة للاستعمال من الوجهة الصحية والحيوية.<sup>3</sup>

كما ان الصناعة الغذائية التحويلية من بين الصناعات الهامة التي تعتمد عليها أغلب دول العالم في تنويع اقتصادها، حيث عرفت رواجاً وحركة واسعة خلال السنوات الأخيرة.

هذا ما جعل الجزائر تهتم بهذا النوع من الصناعات من خلال دعم المستثمرين في هذا المجال، والرفع من قيمة الإنتاج للوصول إلى تحقيق الاكتفاء المحلي وضرورة الولوج إلى الاقتصاد العالمي في مجال الصناعات التحويلية وتزخر الجزائر بالعديد من المصانع أهمها

1 حامد عبد الله جاسم، الصناعات الغذائية، ج.1، الطبعة الثانية، بغداد، 1975م، ص 12.  
2 عيون عبد الكريم، جغرافية الغذاء في الجزائر، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1885م، ص 212.  
3 فراج عز الدين، الصناعات الغذائية في مصانع والمدارس والمنازل، د.ن.ط، دار الفكر العربي، دمشق سوريا، 1997م، ص 03.

مصنع تحويل سمك التونة إلى التونة المعلبة، ومصانع تحويل المنتجات الفلاحية، وتحويل الحليب وغيرها، وتحويل اللحوم .

ولنجاح عملية التحويل لابد من توفر العديد من الشروط الضرورية كتفعيل الدراسات والبحث العلمي، من أجل الوقوف على النتائج المتوقعة من خلال تحويل مختلف المواد الغذائية إذ يعد تطوير الاستثمار في الصناعات التحويلية الغذائية، محليا بمثابة طوق نجاة للحد من مشكل تكرار وفترة الإنتاج الزائد عن حاجة الأسواق مصانع تحويل وتوضيب التمور بوداي سوف، تقتحم أسواق آسيا كمبادرة فريدة من نوعها، بهدف مواكبة الصناعة الغذائية التحويلية عكفت السلطات العمومية، بوداي سوف على إنعاش القطاع الاستثماري وترقية مساره ليواكب الطفرة الزراعية المحلية، واستغلالها لصالح الصناعات التحويلية الغذائية الموجهة للاستهلاك المحلي والوطني ومبادرات التصدير إلى الخارج، على غرار نجاح مصانع تحويل وتوضيب التمور بالولاية، التي اقتحمت فعلاً أسواق آسيا الشرقية ومنها ماليزيا والهند وبنغلاديش، وهذه الخطوة من شأنها دعم السياسة الاقتصادية المتبناة من طرف الجزائر، في السنتين الأخيرتين، والتي حققت أرقام غير مسبوقه في مجال التصدير، ليبدأ مخطط الدولة المتعلق بتحقيق الاكتفاء الذاتي<sup>1</sup>.

### أولاً: الأركان الرئيسية لتصنيع الأغذية:

أ/ الحصول على مادة الخام: وهو الركن الأساسي لنجاح أي صناعة غذائية وإذا اختل هذا الركن كأن لم تتوفر مادة الخام بالكميات المناسبة احتل هيكل الدراسة

ب/ التصنيع: ويقصد به استخدام الطرق التكنولوجية المتطورة في خطوط الإنتاج مثل تصنيع الالبان، تصنيع اللحوم، صناعة المشروبات الغازية ، صناعة الخبز والحلويات.

1 جبدل سمية، صناعة تحويل المنتجات الغذائية.. أفاق و مستقبل واعد للوصول للإقتصاد العالمي، موقع المستثمر عبر الرابط التالي: <https://almostathmir.dz>، تاريخ الاطلاع يوم 14 جويلية 2023م، على الساعة 12:13.

ج/ التسويق وتوزيع الناتج النهائي: يعد التوزيع أحد العناصر الأساسية المكونة للمزيج التسويقي و اعتباره حلقة وصل بين المؤسسة وزبائنها، حيث يساهم في إيصال المنتجات إلى المستهلك . وعليه سنتعرض في هذا الجزء إلى الطريق الذي تسلكه السلعة من المنتج إلى المستهلك.

ثانيا: ما يستفاد من التصنيع الغذائي:

الفائدة من التصنيع الغذائي تتمثل في الآتي:

-إزالة بعض السموم الموجودة في المادة الخام قبل التصنيع.

-حفظ المادة الخام وتحسين النكهة.

-تسهيل التسويق والتوزيع.

-تزيد من فرص توفر الغذاء في غير مواسمه وتجعل بعض الغذاء آمنا وصالحا للأكل بإزالة بعض الميكروبات.

-التصنيع الحديث يحسن من أنماط الحياة بالنسبة لأمراض الحساسية ومرض السكر.

-التصنيع الغذائي مكن من إضافة بعض المغذيات التي ترفع من القيمة الغذائية عمليات

التصنيع الغذائي مكن من إضافة بعض المكونات ذات تقي من او قد تعالج بعض الأمراض

كإضافة مضادات الأكسدة.<sup>1</sup>

1 آدم مريود النظيف عبد الباسط، مقدمة في علوم وتكنولوجيا الاغذية، قسم العلوم وتكنولوجيا الاغذية، كلية الدراسات الزراعية، جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا، شمبات-الخرطوم البحري، 2007م، ص 12,13.

## الفرع الثاني: خصائص الصناعة الغذائية في الجزائر

-تمتاز الصناعات الغذائية بخصائص عديدة، كما ان لها اهمية كبيرة، وسنعدد بعضاً من خصائصها وأذكر أهميتها :

-تمتاز المصنوعات الغذائية بأن لها تاريخ إنتاج وانتهاء، وهذا التاريخ يحدد صلاحية تناول المنتج وعدم تلفه. قام المخترعون بتطوير وصناعة آلات حديثة تناسب العصر، مثل آلة توضع في السفن وتحفظ الأسماك، وهذه الآلة تساعد على حفظ أنواع من الأسماك سريعة التلف، لأن بعض السفن تبقى في البحر لعدة أشهر، تساعد الصناعات الغذائية في إنتاج أغذية بمواصفات محددة وبعضها يناسب المرضى كسوء الامتصاص والسكري، وبعضه يصنع للحميات الغذائية، كما أنّ هنالك أغذية خاصة بالأطفال.

- وجود الصناعات الغذائية في جميع فصول السنة يقلل من كمية الاستيراد بعض الصناعات الغذائية نقوم بتجفيفها، وبعد التجفيف ينخفض حجم المنتج ووزنه، وهذا يساعد على نقل كميات أكبر، ويخفف أيضاً من أجرة البضاعة، لأنه كلما زاد الحجم زاد الشعر، تباع الكميات الفائضة من الغذاء لتعليبها، وتصنيعها، وهذا يجعلها صالحة للأكل لفترات أكبر، ويحميها من التلف، ويبقيها أكثر ثباتاً لمدة معينة، ويعتبر هذا حلاً لهذه المشكلة التي عانى منها المزارع فيما مضى، ويعتبر حلاً سريعاً للمواد الزراعية.<sup>1</sup>

## المطلب الثاني: التطور التاريخي للصناعة الغذائية في الجزائر

ظهرت الصناعات الغذائية في القديم مع ظهور الزراعة التي ترجع إلى العصر الحجري الحديث la neolithique وهذا منذ حوالي احدى عشرة آلاف سنة، أما فيما يخص الصناعات

1 زايدي وسام، السلاسل اللوجيستية للصناعات الغذائية في الجزائر، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في تخصص مالية وتجارة دولية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، قسم العلوم التجارية، جامعة محمد البشير الابراهيمى- برج بوعرييج،- السنة الجامعة: 2022/2021م، ص 39.

الغذائية بوضعها الحالي المعاصر فقد ظهرت مؤخرا أي في القرن 19م مع تطور الثورة  
 1. Nicolas Appert 1802

وظهرت صناعة التصبير خلال الحرب الأهلية 1869 في الو م أ وساهمت الآلة في صناعة  
 العلب حيث انتقل الإنتاج من 2500 علبة إلى 20.000 علبة في اليوم وفي سنة 1900  
 تطورت صناعة اللحوم وانتقلت عبر المحيط الأطلسي عن طريق التبريد والنقل الميكانيكي.  
 وفي نهاية القرن 19م وبداية القرن 20م ظهرت الشركات الغذائية الكبرى التي أصبحت متعددة  
 الجنسيات (Nestle في سويسرا، Unilever في هولندا، Corn Product Company في  
 الو.م.أ، Liebig في ألمانيا...)، لكن لم يصاحبها تطور في هياكل السوق إلا بعد الحرب  
 العالمية الثانية، نتيجة تطور المدن وتراكم رأس المال، زيادة الأجور، وتطور الاستهلاك تميزت  
 الفترة ما بين 1945-1975 أو ما يعرف بالثلاثون المجيدة التي عاشتها غالبية الدول  
 المتقدمة، بقفزة نوعية في الصناعات الغذائية مع تكثيف . الكيمياء وتطوير العتاد الفلاحي  
 وكذلك توزيع شبكة نقل التبريد، بالإضافة إلى ظهور التوزيع الكبير، دون أن ننسى في فترة  
 الستينيات ظهور ما يسمى صناعة الاطعام الجماعي، ثم انتشار الاطعام في محطات الطرقات  
 السريعة. منذ السبعينيات أدى التنوع في المسارات التكنولوجية والتدويل إلى تسريع السباق نحو  
 الابتكار في الصناعات الغذائية، وما ساعد ذلك كثافة رأس المال التي تميزت بها هذه الفترة،  
 فتضاعفت الإنتاجية في أغلب فروع الصناعات الغذائية نتيجة استعمال الآلات والالكترونيات  
 التي قلصت من مدة الإنتاج، كما مس الابتكار جذور العمليات الإنتاجية مثل: تكسير الحليب

<sup>1</sup> قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية، جامعة قسنطينة، المجلد 6،  
 العدد 01، 2019م، ص 143.

Cracking تجميد عجينة الخبز، تجفيف القهوة بالتجميد أو "التجفيف" lyophilisation، وفي المقابل تطورت أساليب التخزين والتغليف التي لها دور في جودة المنتج.<sup>1</sup>

### الفرع الأول: تطور الصناعات الغذائية في الفترة (1962-1989).

ان فرع الصناعة الغذائية الذي ورثته الجزائر سنة 1962 كان مكونا من وحدات صغيرة ، وكانت هذه الأخيرة متوطنة في المدن الكبرى أين كان يقطن أغلب المعمرين، وكانت مكونة أساسا من وحدات تحوي القمح وصناعة العجائن وإنتاج زيت الزيتون. وقد كانت المؤسسات التي تنشط في فرع الصناعات الغذائية تمثل نسبة كبيرة من مجموع المؤسسات الصناعية فحسب التقرير الذي قامت به وزارة الصناعة في سنة 1966 بين أنه من مجموع 1143 مؤسسة صناعية يوجد 525 مؤسسة تنشط في فرع الصناعات الغذائية أي بنسبة 45.93%، وقد قامت الجزائر بتأميم الكثير من المصانع ومن بينها المطاحن والمؤسسات الصناعية الغذائية، حيث شهد هذا الفرع حملة تأميم واسعة لأهم مؤسسات القطاع الخاص، تذكر منها مصنع الزيوت (مزرلي) وشركة الزيوت (crespo) في مدينتي وهران و عنابة، ومعامل الكسكسي بالعاصمة وهران وقسنطينة وكذلك مصانع العجائن والمطاحن و مصنع (son) للفواكه بالبلدية ومصنع (cabiscal)، وبقي القطاع العام يسيطر على هذه الصناعات عبر كامل التراب الوطني بعدما كانت تحت سيطرة المعمرين أو بعض الرأسماليين الجزائريين.

بالإضافة إلى إنشاء العديد من الشركات الوطنية الكبرى تذكر منها : الشركة الوطنية لتسيير وحدات المطاحن سنة 1964 والتي كانت تسيير 75 وحدة سنة 1967.<sup>2</sup>

1 بن كاشر محي الدين، خروبي نسيم، الإنتاج الزراعي ودوره في دعم الصناعات الغذائية في الجزائر، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في تخصص ملية وتجارة دولية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، قسم العلوم التجارية، جامعة 08 ماي 1945 قالمة، السنة الجامعية: 2021/2022م، ص 26.

2 عبادات عبد الوهاب، واقع الصناعات الغذائية وأفاق تطورها في الجزائر خلال فترة 1997/2007، اطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية والعلوم التسيير، قسم العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر 3، السنة الجامعية: 2010-2011م، ص 128.

## الفرع الثاني: تطور الصناعات الغذائية في فترة (1990-2007).

إن ما يميز المرحلة السابقة هو اعتماد الدولة على القطاع العام وتهميش دور القطاع الخاص وخاصة في الميدان الصناعي، غير أن عدم قدرة القطاع العام على تحقيق الأهداف المتضمنة تحقيق الاكتفاء الذاتي خاصة في الجانب الغذائي، وذلك بإحلال الواردات وتشجيع تصدير الفائض. وبفعل انخفاض مداخيل الدولة التي مصدرها الأساسي عائدات البترول انكشف ضعف المؤسسات الاقتصادية، وأصبحت الدولة غير قادرة على التكفل بأعباء القطاع الصناعي العمومي، وبذلك ترك المجال للقطاع الخاص مقابل تراجع أداء القطاع العام لتبدأ بذلك مرحلة جديدة للصناعة الغذائية بالجزائر. والتي تم الاعتماد فيها على آليات اقتصاد السوق أحدثت عدة إصلاحات مست مختلف الجوانب الاقتصادية، وتبنت السلطات العمومية مبدأ البحث عن أحسن استعمال للقدرات الموجودة للجهاز الإنتاجي بالاعتماد على إصلاحات كفيلة بتسيير الاقتصاد الوطني وتأطيره حيث كان الاهتمام والوعي بضرورة إصلاح القطاع العمومي في العمق بدأت مع بداية الثمانينات، ولكنه فقط مع منتصف التسعينات أصبح هذا حقيقة وضرورة ملحة وفرض نفسه على المسؤولين الوطنيين لصالح التزامات الانفتاح والتحرير الملتمزم بها لدى الهيئات المالية الدولية صندوق النقد والبنك الدوليين)، مرافقة للتغيرات المؤسساتية والتشريعية التي شرع فيها منذ إصلاحات (1988-1989)، فإن إعادة الهيكلة الصناعية كان لها هدف صريح إعادة تأهيل مؤسسات عمومية ويتعدى إلى بناء قطاع تنافسي ذو كفاءة، حيث بعد هذا الهدف استراتيجيا أكثر مما يهم مؤسسات مهيمنة في فرعها المستفيدة من أهم الموارد المالية الموجهة للتنمية.<sup>1</sup>

1 عبدات عبد الوهاب، المرجع السابق، ص 129.

### المبحث الثاني: الميزة التنافسية وهيئات وكالة الصناعة الغذائية

تُعتبر الصناعة الغذائية من القطاعات الحيوية في الاقتصاد الوطني بسبب دورها الهام في تلبية احتياجات المواطنين من المواد والسلع الغذائية، خاصة تلك التي يتم استهلاكها على نطاق واسع. يرتبط أهمية هذا القطاع بتلبية الاحتياجات الأساسية للمجتمع، مما أدى إلى زيادة المنافسة بين المؤسسات والسعي لتحقيق التميز عن الآخرين.

### المطلب الأول: دور الصناعات الغذائية في تحقيق الميزة التنافسية

#### الفرع الأول: المعوقات التي تواجه الصناعات الغذائية

يواجه فرع الصناعات الغذائية كغيره من فروع الصناعة الأخرى عدة عراقيل نذكر أهمها:

1 - المدخلات الزراعية: لعل المشكلة المتعلقة بمدى توافر المستلزمات الأولية للصناعات الغذائية محليا من أهم المشاكل التي تواجه الصناعات الغذائية في الجزائر، حيث أنها مرتبطة بالدرجة الأولى بقطاع الزراعة والإنتاج الزراعي، وقد اعتمدت الصناعات الغذائية في مراحل تطورها الأولى على المنتجات الزراعية الداخلية ( مثل فرع صناعة السكر والذي كان يعتمد على الشمندر السكري للمنتج محليا) ولكنها تحولت تدريجيا إلى استيراد معظمها من الخارج سواء في صورة مواد الأولية أو في شكل سلع نصف مصنعة مثل الحليب المجفف والمركز، الزيوت النباتية غير المكررة.<sup>1</sup>

2 - تقنيات الإنتاج: تعتمد معظم الصناعات الغذائية في الجزائر على استثمارات صغيرة ومتوسطة الحجم باستثناء بعض الصناعات الغذائية الأساسية كالزيوت، ونتيجة للتطورات الاقتصادية والتكنولوجية الحديثة في الصناعات الغذائية تعددت أنماط الإنتاج والتكنولوجيا

<sup>1</sup> Ministère de l'industrie et de la promotion des l'Investissements, les industrie agroalimentaires sen Algérie, aout 2009,p04

المستعملة وتقنيات الإنتاج متعددة منها التقليدية البسيطة مروراً بالتقنيات النصف آلية والأمثلة على ذلك عديدة:

-صناعة الخبز والحلويات يتم استعمال الآلات المتطورة.

-صناعة الحليب ومشتقاته التي تشمل حلقاتها التقنية مجمل العمليات الصناعية وحتى وسائل التعبئة والتغليف.

إلا أن معظم الوحدات التصنيعية الغذائية في الجزائر ما زالت تعتمد الوسائل والآلات متوسطة الحداثة ولا يمكن تصنيفها في كفة الصناعات المؤهلة للمنافسة نظراً لها.

الثغرات التي تشوبها على أغلبية عمليات الإنتاج من الإدارة حتى اليد العاملة مروراً بالعمليات المتممة من صيانة وتغليف وتخزين وتسويق. ومعظم المؤسسات الناشطة في هذا الفرع هي مؤسسات صغيرة حيث تمثل نسبة 95% من مجموع المؤسسات التي تنشط في فرع الصناعات الغذائية في الجزائر.<sup>1</sup>

3-فعاليات البحث والتطوير: بالرغم من الأهمية التي تحتلها عالمياً عمليات البحث والتطوير وما تؤديه من زيادة القدرة التنافسية والإنتاجية للصناعات الغذائية، إلا أن هذه النشاطات بقيت مهمشة في الجزائر وذلك بسبب غياب الحوافز الحكومية والسوقية وقلة الخيارات.

4-المنافسة الضارة: تحالفات مع الشركات الأجنبية العملاقة، والتي تفرض عادة استعمال مدخلات تؤمنها هذه الشركات، سواء عن طريق إنتاجها الخاص أو عن طريق أساليب تعاقدية مركزية توفر أفضل السلع بأدنى السعار.

1 طرشي محمد، الدور التنموي للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر، حالة الصناعات الغذائية، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماجستير، حسيبة بن بوعلوي، الشلف، 2005، ص150.

## الفرع الثاني: الميزة التنافسية في الصناعات الغذائية

### أ- المحددات الرئيسية للقدرة التنافسية:

المحيط لا يمثل فقط مخزون من الأحداث الناشئة بقدر ما يشكل حقل التطورات المستقبلية في هذا الإطار يرى كل من G.HAMA et PRAHALAD.C.K<sup>1</sup> إن المؤسسة التي تستمع لزبائنها فقط لا تحكم على نفسها والتابع الدائم فحسب، بل تتغاضى أيضا عن التساؤل حول هويتهم الدقيقة ... فزبائن اليوم ليسوا حتما زبائن الغد.<sup>1</sup>

1- البيئة التنافسية: تعد البيئة محل اهتمام المؤسسات الاقتصادية باعتبارها مصدر التهديدات والفرص في آن واحد، حيث أنها تمثل بشكل واسع كل ما يحيط بنقطة مركزية والمقصود هنا المؤسسة.<sup>2</sup>

### 1- نماذج لمحددات القدرة التنافسية:

#### 2-1- نموذج بوتر لتحديد القدرة التنافسية :

ينطلق Porter في تحليل القدرة التنافسية من المستوى الجزئي، أي المؤسسة هي وحدة التحليل الأساسية وأن الشركات وليس الدول هي التي تتنافس في صناعة ما، وتستمد تنافسيتها بعد ذلك من تنافسية شركائها والصناعات مرتبطة.

#### أ. تعتبر كل من عوامل الإنتاج كأحد محددات القدرة التنافسية:

يتوقف فقط على مجرد وفرة عناصر الإنتاج منخفضة التكلفة وعالية الجودة، بل على الكفاءة استخدام هذه العوامل (العمل، رأس المال، الموارد الطبيعية، الموارد البشرية، البنية التحتية،

<sup>1</sup> سوسي عبد الوهاب، الفعالية التنظيمية تحديد المحتوى والقياس باستعمال أسلوب لوحة القيادة، اطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر، السنة الجامعية 2003/2004، ص173.

<sup>2</sup> بن نذير نصر الدين، منصورى الزين، الإبداع كمدخل لاكتساب ميزة تنافسية مستدامة في منظمات الأعمال، ملتقى إدارة منظمات الأعمال: التحديات العالمية المعاصرة، 27/29/أفريل 2009، عمان، الأردن، ص3.

مصادر المعرفة، المناخ، الموقع الجغرافي،...). ما دامت عوامل الإنتاج تتصف بالمرونة والتجدد بسبب أثر التقدم التكنولوجي العلمي، فإن المحافظة على القدرة التنافسية تتوقف على مدى استمرارية الانتقاء لمراحل الإنتاج وتطويرها.

### ب. الطلب المحلي كأحد محددات القدرة التنافسية:

تدفع أهمية عنصر الطلب المحلي كأحد محددات القدرة التنافسية المؤسسة ضرورة دراسة خصائص الطلب المحلي ونوعيته ومدى تقدمه وسرعة تشبعه وقدرته على أن يعكس الأذواق العالمية، فوجود طلب أكثر تطورا عقد أو سريع التشبع ويتفق مع متطلبات السوق العالمي كثيرا ما يدفع على التجديد والتطور الذي هو جوهر التنافسية.

### ج. إستراتيجية المؤسسة وأهدافها وسيادة المنافسة المحلية:

يشمل هذا المحدد أهداف المؤسسة القائمة واستراتيجياتها وطرق التنظيم والإدارة فيها، كما يتضمن هذا المحدد الدور الهام الذي تلعبه المنافسة في السوق المحلي في صناعة القدرة التنافسية للمؤسسة، إذ تدفع المنافسة المحلية المؤسسات على البحث عن صور المنافسة غير السعرية، من خلال التجديد وتطوير ورفع مستوى الكفاءة وجودة المنتج، ومن ثم فنجاح المؤسسة لتنافس محليا يؤهلها للولوج إلى الأسواق الدولية.<sup>1</sup>

**2-2- نموذج Lall:** حسب هذا النموذج القدرة التنافسية الوطنية لا يعني فقط أن تكون منتجا منخفض التكلفة ولكن أيضا أن يكون قادرا على المنافسة في الأنشطة التي تعزز النمو المستدام

1 m.porter-l'avantage concurrentiel.des rations -intention. 1993.p15

للإرادات. يذكر أيضا أن<sup>1</sup> "الدليل القاطع على قدرة صناعية لأمة، هو القدرة التنافسية لشركات التصنيع في السوق الدولية . وتشمل هذه الشركات الصناعات التالية:

-الصناعات التقليدية: الصناعة الغذائية والمشروبات والتبغ، المنسوجات والملابس والمنتجات الورقية والخشبية وغيرهم ممن تتطلب مستوى التأهيل منخفض.

-الأنشطة التي تتطلب مستوى عال من التأهيل في مجالات المعرفة المواد الكيميائية والمنتجات البترولية والمعادن الأساسية، معدات النقل والآلات.

2-3- نموذج **Brinckman**: تقوم هذه الدراسة لـ Brinckman على الموقع التنافسي للزراعة وتتمحور حول محددات وطنية ودولية. حسب هذا النموذج، القدرة التنافسية هي نتيجة مجموعة عوامل وطنية محلية ودولية<sup>2</sup> على المستوى الوطني تخصيص موارد، التكنولوجيا، خصائص المنتج، اقتصاديات الحجم، تكلفة التسويق والنقل، التنظيم الضريبي وسياسة التبادل، وكلهم يعتبرون العوامل المحددة للتنافسية الصناعة او المؤسسة.

#### ب- دور الصناعات الغذائية في تحقيق الميزة التنافسية:

تعرف الصناعة الغذائية تحولات عميقة على المستوى العالمي، ويكمن سر تطور هذه الصناعات في التطوير التكنولوجي والتزايد الديمغرافي وعولمة الاقتصاد، التي تعتبر محالا جيدا لمواجهة سوق عالمي من المستهلكين. ورغم كل الصعوبات الموجودة والتي تواجه هذه من المؤسسات إلا أنها لا زالت محل طلب، وكذلك طبيعة السوق الوطنية التي تتميز بطلب

<sup>1</sup> Saadoun rabia, privatisation des entreprise en Algérie : analyse développement, thèse de doctorat en science économiques, université lumière lyon2, France, souten le 20/04/2012,p260

<sup>2</sup> Lachaal, la compétitive : conceptions, définition se applications cahiers CIHEAM,2001, p31.

متزايد على السلع الغذائية وبالخصوص ذات الاستهلاك الواسع.<sup>1</sup> وسوف نحاول تسليط الضوء على التحديات ودوافع الشراكة التي تواجه المؤسسات المتوسطة والصغيرة في قطاع الصناعات الغذائية. من أهم دوافع الشراكة للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في فرع الصناعات الغذائية صعوبة الظروف الاقتصادية ونتيجة المحيط الذي تنشط فيه المؤسسات الصغيرة والمتوسطة بصفة عامة وفي فرع الصناعات الغذائية بصفة خاصة وفي ظل تحرير السوق والانفتاح الاقتصادي الذي تعرفه البلاد جعل السوق الوطنية تنتشع بالسلع الغذائية المستوردة على مختلف أنواعها، وعدم قدرة هذه المؤسسات على المنافسة جعل أصحابها يتجهون للتفكير والبحث في شراكة مع الأجانب، وهذا من أجل المحافظة على وجودها وخوفا من زوالها قصد الاستفادة من الخبرات الأجنبية ومواصلة مسيرة النمو ويمكن حصر أهم دوافع الشراكة في النقاط التالية :

- المحافظة على وسائل الإنتاج وجعلها في نفس مستوى المنافسة وكذا الاستفادة من الجانب التنظيمي والإدارة والذي تعتبر فيه الدول المتقدمة رائدة في هذا المجال.
- المحافظة على الحصص في السوق ومواجهة المنافسين الجدد.
- ضمان تمويل للمشاريع الجديدة التي تطلبها السوق الوطنية إلى جانب تحديث وسائل الإنتاج الموجودة.

ومن بين فروع الصناعات الغذائية التي بدأت في العمل بهذا الأسلوب هي<sup>2</sup> :

<sup>1</sup> فوزي عبد الرزاق، الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي -دراسة حالة الجزائر-، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، قسم العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر، السنة الجامعية 2006/2007، ص 164-165

<sup>2</sup> news de l'agro alimentaire en algérien plus de débouche 07/11/2002

## أولاً: فرع الحبوب:

حيث تم إنشاء مؤسسة تركيبية ومعاينة التجهيزات المتعلقة بالمطاحن وهذا مع متعاملين سويسريين وإيطاليين لهم من هذه الخبرة في هذا المجال وهذا بمدينة بجاية هناك بروتوكول تعاون مع الشريك الفرنسي LESAFFRE من أجل إنشاء مؤسسة مختلطة الإنتاج للخميرة بالجزائر العاصمة.

## ثانياً: فرع السكر:

هناك مشروع لتكرير إنتاج السكر الأبيض بمدينة بجاية مع متعاملين برازيليّين ومؤسسة CEIVAL، والذي تم اختيار المكان لإنشائه، حيث سيستقطب يدا عاملة كبيرة حسب تصريح الشريك، كما سيغطي السوق الوطنية بالاحتياجات الممكنة، والتي تعرف عجزا كبيرا لهذه المادة بحيث تغطي تقريبا عن طريق الاستيراد مع العلم أن استهلاك السكر في الجزائر يتزايد بمعدل 08% طن سنويا.

واقع مميزات المنافسة في مؤسسات الصناعة الغذائية الجزائرية يتميز قطاع الصناعات الغذائية في الجزائر بما يلي:<sup>1</sup>

- التباعد في قنوات التوزيع (عدد كبير من المحلات التجارية للبيع على مساحات صغيرة تنتشر بكل حرية)، ذلك يفتح المجال أمام المضاربة في مؤسسات الصناعات الغذائية.
- غياب العلامات التجارية للموزعين في السوق هذا ما يثبت ان هناك ضعف على مستوى القاعدة لهذا النظام او الشبكة.

1 عبد الرحمن مبتول، هيكل الواردات الغذائية وآفاتها، مقال في مجلة المغرب اليومي، 201

الفروع للصناعات الغذائية تعرف ضعفا على مستوى قمة شبكة هذا النظام، حيث أن المواد الاستهلاكية التي تدخل في إنتاج هذه المنتجات معظمها مستوردة أي أن هناك تبعية للخارج في قمة القطاع خاصة فيما يخص المعدات لعملية التحويل لهذه الصناعة.

المنافسة بين مؤسسات الصناعات الغذائية مقتصرة على القطاع الخاص التي بدورها مطالبة أن تكون في مستوى المنافسة للمنتجات الأجنبية المماثلة لها ذات الجودة العالية، أما بالنسبة للقطاع العام فإنه تراجع بصورة كبيرة مقارنة بالمؤسسات الخاصة.

على المستوى التنظيمي هناك غياب لتأطير حقيقي وفعلي من طرف السلطات لتوجيه ودعم المنافسة لهذه المؤسسات على مستوى الأسواق.

### المطلب الثاني: هيئات الوكالة للصناعة الغذائية

#### الفرع الأول: قانون الاستثمار

1- الاستثمارات في الصناعات الغذائية خلال المرحلة (67-1979) و مرحلة (1980-1989):

#### أولا خلال مرحلة (1967-1979):

لا يمكن معالجة الاستثمارات التي تمت على مستوى فرع الصناعات الغذائية عبر المخططات التنموية التي عرضها الاقتصاد الوطني دون معرفة حجم الاستثمارات على مستوى القطاعين الصناعي والزراعي لكون العلاقة التشابكية الموجودة بين هذين القطاعين وفرع الصناعات الغذائية هي علاقة قوية كما سبق وأن أشرنا إليها في الفصل الثاني بنوع من التفصيل والإيضاح ذلك يمكن أن نأخذ كل ما أنجز في كل مخطط على حدة خلال هذه المرحلة.

## 1-1 المخطط الثلاثي الأول "67-1969":

يعتبر المخطط الثلاثي الأول للجنة الأولى لترسيخ إستراتيجية التصنيع بوضوح والتي تتلخص بالدور الرئيسي الذي يجب أن يلعبه في إعادة هيكلة الاقتصاد وبقيامه في تحقيق إيرادات خارجية لتمويل التنمية العامة بالتضافر مع الزراعة، وتحقيق بدائل للاستيراد.<sup>1</sup> وقد اتضح ذلك جليا من خلال حجم الاستثمارات المنجزة في القطاع الصناعي، الزراعي والصناعي الغذائي والتي سنوردها فيما يلي:

## 1-1-1-1 الاستثمارات المنجزة في القطاع الصناعي:

إن حجم الاستثمارات المنجزة في القطاع الصناعي بلغت خلال هذه الفترة 4.11 مليار دج أي بنسبة 45% ، وكان نصيب الصناعات الغذائية 519 مليون دج من إجمالي المبلغ المخصص لها وهو 544 مليون دج، حيث شهدت خلال هذه الفترة معدل نمو مرتفع مقارنة بالفروع الصناعية الأخرى كصناعة النسيج الذي بلغ فيها حجم الاستثمار المنجز 414 مليون دج، وصناعة الجلود 146 مليون دج. وصناعة الخشب والورق 55 مليون دج، والصناعات التقليدية 152 مليون دج ، وتعتبر هذه الفروع من الصناعات الخفيفة ومما سبق ذكره واعتمادا على الأرقام السابقة يمكن أن نستنتج: أن هذا المخطط عرفت فيه الصناعات الغذائية بناء قاعدة أساسية مقارنة بالفروع الصناعية الأخرى إلا أنها لم تكن كافية لمتطلبات حاجيات السكان الغذائية، والقطاع الزراعي الذي تعتمد عليه الصناعات الغذائية في مخرجاته كمدخلات لها لم يحظ إلا بـ 1.6 مليار دج أي 16% من إجمالي الاستثمارات المنجزة، الشيء الذي جعل معدل استخدام الطاقة الإنتاجية في فرع الصناعات الغذائية لم يتجاوز 50%.

1 بن أشنهو عبد الطيف ، تكوين التخلف في الجزائر، الطبعة الأولى، الشركة الوطنية للنشر والإشهار، الجزائر، 1979، ص 55.

### 1-1-2 - الإنتاج الصناعي الغذائي:

تميزت هذه الفترة للإنتاج الصناعي الغذائي بنمو متزايد مقارنة بالنسبة لسنة 1962، كما سيوضحه الجدول اللاحق، ونشير هنا في دراستنا أننا نركز على السلع الغذائية الأساسية ذات نمط الاستهلاك الواسع بالنسبة للمجتمع الجزائري ومقارنتها بالطلب الوطني.

#### جدول رقم (1): الإنتاج الصناعي الغذائي خلال مرحلة (62-1969) الوحدة (10) طن<sup>1</sup>

السنوات السلع الغذائية	1962	1967	1969	نسبة تغطية الطلب الكلي لهذه السلع
الدقيق	825	831	1337	65%
عجائن-الكسكس	31	32	53	73%
زيت صناعي	61.5	71	118	10%
السكر	16.1	11.8	49	8%
مصبرات الفواكه	24.4	27.6	35.4	45%
مصبرات طماطم	12.2	14.7	25.8	75%
حليب طازج جاف	122.7	215.8	378.9	73%

يمكن ابداء ملاحظتين من خلال الجدول السابق:

**الملاحظة الأولى:** هناك زيادة في الإنتاج الصناعي الغذائي للمواد الغذائية الأساسية منذ الاستقلال إلى غاية سنة 1969، إلا أنها لم تستطع تغطية الطلب المتنامي لهذه السلع، وتحقيق الاكتفاء الذاتي وبقية هذه النسب متفاوتة بين السلع الضرورية من سنة إلى أخرى.

**الملاحظة الثانية:** إن عدم الاهتمام بالقطاع الزراعي الممول للمصانع الغذائية كما هو الحال في زراعة الشمندر، التي بدأت تتلاشى مع مرور السنين جعل المصانع الغذائية لا تشتغل إلا

1 حسن بهلول محمد بلقاسم، سياسة تخطيط التنمية ومدى تنظيم مسارها في الجزائر، ج.الاول، المجلد 1، ديوان المطبوعات الجامعية، 1999م، ص 75.

بطاقة إنتاجية لا تتجاوز 50%، وفي بعض المصانع أقل بكثير كما هو الحال بالنسبة لمصانع السكر ومصانع الزيوت.

ثانياً:- الاستثمار بالصناعات الغذائية خلال الفترة (80-1989)

## 1.2-المخطط الخماسي الأول.

### 1.1.2-الاستثمارات المنجزة بالمخطط الخماسي الأول "80-1984"

إن التحول الإنمائي الذي حصل منذ 1980 فيما يخص الاستراتيجية التي وضعت لفترة الثمانينات والخاصة بتلبية الحاجات الأساسية للسكان وخاصة السلع الغذائية أدى بالمخططين إلى توجيه الاستثمارات إلى بعض القطاعات التي أهملت خلال المرحلة السابقة، حيث تضمن المخطط الخماسي الأول برنامجين للاستثمارات:

**الأول:** يتعلق بمجمل الباقي للتنفيذ، أي مشروعات التنمية السابقة والتي لم تنفذ لعدة أسباب، حيث بلغت في هذا البرنامج 79.5 مليار دج في القطاع الصناعي من مجموع أصل الاستثمارات البالغة 196.9 مليار دج. أما القطاع الزراعي فقد بلغ 17.8 مليار دج من مجموع أصل الاستثمارات.<sup>1</sup>

**الثاني:** ويشمل الاستثمارات الجديدة المخصصة للخطة الخماسية، فبلغت حصة الصناعة في هذه الخطة 132.2 مليار دج من أصل 364.6 مليار دج، أما القطاع الزراعي فقد بلغ 41.6 مليار دج، في حين فرع الصناعات الغذائية كان نصيبها من الاستثمار الباقي من الإنجاز 8.7 مليار دج ونصيبها في البرنامج الجديد 205 مليار دج، كما وزعت خلال هذه الفترة 30.000 هكتارا في المناطق الصحراوية والهضاب في إطار ما يسمى بجمعية الملكية

<sup>1</sup> مشروع المخطط الخماسي الأول، ص330.

العقارية<sup>1</sup> APF L'accession à la propriété foncière، وتعتبر نقلة نوعية للاهتمام بالقطاع الفلاحي الذي يعتبر من أهم القطاعات الاستراتيجية في البلاد، لما له من دعم لفرع الصناعات الغذائية. ويمكن إيضاح توزيع الاستثمارات على الفروع الصناعية بالنسبة للمخطط الخماسي الأول من خلال الجدول التالي:

الجدول رقم (2): يمثل توزيع الاستثمارات على الفروع الصناعية في المخطط الخماسي الأول خارج المحروقات.

المجموع	البرامج الجديدة	الباقي تنفيذه	الفروع
14.8	10.8	4	الكهرباء
2.96	1.3	1.66	البتروكيمياة
2.64	2.5	0.14	المناجم
14	7.7	6.3	الحديد والصلب
19	6	13	الصناعة الميكانيكية
5	1	4	الكيمياء الخفيفة
9	6.8	2.2	مواد البناء والخزف
11.2	2.5	8.7	الصناعات الغذائية
7.8	0.8	7	النسيج
4.5	1.5	3	الخشب والورق
91.64	41.5	50.1	المجموع

المصدر: جميع المعطيات من مشروع المخطط الخماسي الأول 80-1984، ص331-330.

<sup>1</sup> Abdelkrim TOUDGINE, comment Investir en Algérie, Edition OPU, Alger, p28

من خلال معطيات الجدول السابق يتضح أن المشاريع المخصصة لفرع الصناعات الغذائية قد تأخر إلى المخطط الخماسي الأول وهو ما أدى إلى تضخم حجم الاستثمارات في هذا المخطط لهذا الفرع حيث كان المتبقي 8.7 مليار دج وهي أكبر قيمة تسجل على مستوى الفروع الصناعية التي تنتمي إلى الصناعات الخفيفة. أما الاستثمارات الجديدة المخصصة لهذا الفرع فقد بلغت 2.5 مليار دج أي نسبة 7.2% من إجمالي الاستثمارات الكلية في القطاع الصناعي، حيث بدأ خلال هذا المخطط العمل في إنجاز 979 مشروعاً جديداً من الضرورة الأولى<sup>1</sup> و 54 مشروعاً جديداً من الضرورة الثانية بعدما بوشر العمل في 487 مشروعاً في المخططات السالفة الذكر.

والنتيجة التي يمكن أن نخرج بها من خلال هذا العرض هي:

- أن الدولة كانت جديّة في تغطية الطلب على السلع الغذائية والتحرر من التبعية الغذائية حيث كانت تمثل عبئاً كبيراً على ميزان المدفوعات من خلال واردات الجزائر من السلع الغذائية والمواد الخام الزراعية.

- كما أن المشاكل حالت دون بلوغ الأهداف المخططة لهذا الفرع التي سوف نتطرق إليها من خلال الإنجازات الاستثمارية التي تمت في هذا القطاع وعلاقته بالقطاعات الأخرى.

## 2- الإنتاج الصناعي الغذائي خلال المرحلة " 80-1984 "

شهدت هذه المرحلة إنجازات في فرع الصناعات الغذائية، وحققت بذلك أكبر معدل من الإنجاز مقارنة بالمرحلة (67-1979)، كما نسجل خلال هذه المرحلة فتح المجال للقطاع الخاص

<sup>1</sup> حسب تقرير وزارة الصناعة رقم 1 الصادر في مارس 1973 فإن المشاريع الخاصة بالتصنيع الغذائي تصنف إلى: -المشاريع من الضرورة الأولى: وهي المتخصصة في إنتاج الخبز، والزيت، والسكر والحليب والدقيق والسميد ومصبرات الخضر. -المشاريع من الضرورة الثانية: وهي تتمثل في مصانع المعلبات مصبرات الفواكه والتبريد، والمشروبات الغازية.

للاستثمار وقد اتجه المستثمر الخاص إلى هذا الفرع كما ان فرع الصناعات الغذائية جاء في المرتبة الثانية بعد الصناعات الكيماوية والبلاستيكية من حيث عدد المشاريع التي اتجه إليها القطاع الخاص والذي ساهم في إسرار وتيرة التنمية الاقتصادية، حيث سجل في هذه المشاريع إحداث 8000 منصب عمل إلى جانب توفر بعض السلع المطلوبة في السوق، مع انخفاض طفيف في أسعارها لكن رغم دخول القطاع الخاص للاستثمار في القطاع الصناعي الغذائي، فإنه قد سجل عجزا كاملا في السلع الضرورية من الدرجة الأولى ماعدا مادة الطماطم التي عرفت تطورا ملحوظا في هذه الفترة.<sup>1</sup>

### 3- توزيع الاستثمارات المتوقعة والمنفذة خلال الفترة (1995-90):

إن معرفة اتجاه سياسة التنمية الصناعية خلال هذه الفترة يمكن توضيحها من خلال معطيات الجدول التالي الذي يبين توزيع الاستثمارات المتوقعة ونصيب القطاع الصناعي منها:

جدول رقم (03): توزيع الاستثمارات المتوقعة والمنفذة ومعدل التنفيذ في قطاعات الاقتصاد الوطني (1995-90) الوحدة: مليار دج:

البيان	متوقعة	متوقعة	متوقعة	متوقعة	متوقعة	متوقعة
السنوات	90	91	92	93	94	92
الفلاحة	11	22.2	17.8	24.3	24.1	23.5
الصناعة	26.4	35.97	57.7	72.0	67.0	70.0
المحروقات	7.5	17.0	17.5	281	29	30.0
قطاعات انتاجية اخرى	8.8	12.35	24	25.0	24.9	25.9
مجموع قطاعات انتاجية	46.2	70.5	99.5	121.5	112	117.5

<sup>1</sup> Adelkrim Toudjine, opcit, p85

124.0	121.9	123.6	87.5	65.5	53.8	مجموع قطاعات غير انتاجية
<b>241.5</b>	<b>233.9</b>	<b>245.1</b>	<b>187</b>	<b>136</b>	<b>100</b>	<b>المجموع</b>
إس.	إس.	إس.	إس.	إس.	إس.	البيان
منفذة	منفذة	منفذة	منفذة	منفذة	منفذة	
95	94	93	92	91	90	السنوات
14.7	15.1	14.23	14.7	12.3	88.5	الفلاحة
61	61.2	60.0	56.0	44.3	24.5	الصناعة
17	15	-	15.7	10.5	6.6	المحروقات
18.9	17	19.1	21.4	19.2	12.8	قطاعات انتاجية اخرى
89	91	93.3	92.3	73.8	46.3	مجموع قطاعات انتاجية اخرى
105	102	11.0	84.5	57.2	49.1	مجموع قطاعات غير انتاجية
<b>194</b>	<b>193</b>	<b>204.3</b>	<b>176.8</b>	<b>133</b>	<b>95.4</b>	<b>المجموع</b>

المصدر: تجميع المعطيات من المجلس الوطني للتخطيط، حصيلة تنفيذ المخططات التالية:

-المخطط الوطني لسنة 1990، 1991، ص 67. - المخطط الوطني لسنة 1991، 1992، ص 50.

يتضح من الجدول السابق أن معدل إنجاز الاستثمارات على المستوى الوطني خلال هذه الفترة بلغ في المتوسط 89%. هذا العجز في معدل التنفيذ قد مس جميع قطاعات الاقتصاد الوطني، حيث بلغ في القطاع الفلاحي في المتوسط نسبة 84% من حجم الاستثمارات المرصدة في

هذا القطاع، أما في القطاع الصناعي، فقد بلغ في المتوسط خلال هذه الفترة 88% من حجم الاستثمارات المخصصة لهذا القطاع، ويعود هذا العجز في معدل إنجاز الاستثمارات عموماً على مستوى الاقتصاد الوطني إلى الأسباب التالية:

-صعوبة التمويل الخارجي بسبب الانخفاض الكبير في القدرة على الاستيراد نتيجة انخفاض الإيرادات من صادرات المحروقات وارتفاع خدمات الديون الخارجية، وقد انخفض حجم الاستيراد من 9.77 مليار دولارا سنة 1991، ومن 8.33 مليار دولارا سنة 1992 إلى 7.8 مليار سنة 1993.<sup>1</sup>

أصبحت المديونية وخدمتها خلال هذه الفترة عائقاً يعرقل عملية التنمية في الجزائر، حيث تمتص تقريبا كل عائدات الصادرات من المحروقات، إذ بلغت 72% سنة 1990 ثم ارتفعت إلى 91% سنة 1995 وكان لذلك أثر سلبي في تمويل وإتمام المشاريع الوطنية المخططة.<sup>2</sup>

الفرع الثاني: قانون الخصخصة مؤسسات القطاع العام

### 1-دوافع الخصخصة:

إن شروع الجزائر في عملية الخصخصة لن يخرج عن القاعدة العامة في هذا المجال التي تجمع دوافع الخصخصة في أربع مجموعات رئيسية.<sup>3</sup>

أ. دافع اقتصادي يرتبط في الأساس بمحاولة رفع الكفاءة الاقتصادية للجهاز الإنتاجي التابع للدولة الذي طالما أفقر لهذا الجانب المهم فيه.

<sup>1</sup> التقرير العربي الاقتصادي الموحد 1998، ص203.

<sup>2</sup> التقرير العربي الاقتصادي الموحد 1998، مرجع سبق ذكره، ص203

<sup>3</sup> ماهر احمد، دليل المدير في الخصخصة، طبعة أولى، مجلد 1، الدار الجامعية للنشر والتوزيع، سنة 1997م، ص24.

ب. دافع مالي ينحصر بالخصوص في محاولة تحقيق العجز الذي تشهده خزينة الدولة نتيجة تحملها لأعباء تمويل أنشطة مؤسسات القطاع العام.

ج. دافع سياسي إلى إبعاد أصحاب القرار السياسي عن استخدام القطاع العام كوسيلة تمكنهم تحسين مراكزهم وسلطاتهم في أنظمة الحكم.

د. دافع اجتماعي يهدف إلى تحقيق المزيد من الحرية الشخصية عن طريق إيجاد الحافز الشخصي على الإنتاج، والقضاء على السلبية التي ارتبطت في ظل مؤسسات القطاع العام بالعنصر البشري، الذي أهمله كل السياسات ونماذج الإدارة التي تعاقبت على المؤسسة الاقتصادية الجزائرية بما انعكس سلبا على مستوى أدائه وبالتالي مستوى كفاءة الجهاز الإنتاجي بأكمله، باعتبار أن أداء هذا ما إلا محصلة لأداء العنصر البشري فيه.

## 2- مؤسسات الصناعات الغذائية وعملية الخصخصة:

إن المشرع الجزائري عبر نص الأمر رقم 95-22 حدد عملية الخصخصة في أربعة أساليب أساسية: الخصخصة عن طريق السوق المالية، والخصخصة عن طريق المزايدة وخصخصة الإدارة إلى جانب ما يسمى بالخصخصة عن طريق التراضي، ولا داعي للخوض في تفاصيل هذه الأساليب. وما يهمنا هو مؤسسات القطاع العام من فرع الصناعات الغذائية محور بحثنا والتي عرضت للخصيصة في الكثير من المرات.<sup>1</sup>

عرضت وزارة الصناعة وإعادة الهيكلة عدة حصص لبيع مؤسسات القطاع العام على مختلف أنشطتها، وخلال الحصة الثالثة بتاريخ 6 ديسمبر 1998 ، طرحت ثلاثة أنواع من المؤسسات لإنتاج المشروبات الكحولية والغازية إلى جانب المياه المعدنية، التابعة لفرع الصناعات الغذائية، وفي هذا الإطار سحبت دفاتر شروط بعدد 115 دفترا و قدمت عروضاً كان عددها

<sup>1</sup> التقرير السنوي لوزارة الصناعة وإعادة الهيكلة لعام 2002م.

17 عرضاً، لكن ما يسجل أن كافة العروض كانت مقبولة من حيث الشكل لكن لم تكن مقبولة من حيث الأسعار المطروحة من طرف المستثمرين الأمر الذي جعل العملية غير مقبولة من طرف الهيئة المكلفة بعملية الخوصصة، ويمكن عرض أهم الوحدات التي تعرضت إلى التنازل الكلي للمؤسسات العمومية التابعة لفرع الصناعات الغذائية

### 3-العوائق التي جابهت عملية الخوصصة:

واجهت الدولة الجزائرية ظروف صعبة لتطبيق عملية الخوصصة، كأحد الأساليب للتخفيف من عبء<sup>1</sup> الموارد المالية المستنزفة من خزينة الدولة هذا من جهة، ومن جهة ثانية محاولة التكيف مع مكانزمات ومعطيات اقتصاد السوق، إلى جانب أن الدولة ظلت متمسكة بالأهداف الاجتماعية التي أنشئت المؤسسة الاقتصادية من أجلها، كإشباع حاجات ورغبات أفراد المجتمع، بالإضافة إلى الحفاظ على القوة العاملة، التي أصبحت تقف في وجه عملية التنمية كعائق بالنسبة للدولة، وهذا ما نصت عليه المادة الرابعة من الأمر رقم 95-22 الصادر بتاريخ 26 أوت 1995، حيث يحدد عمليات الخوصصة بتلك التي تكون، الغاية منها إصلاح المؤسسة أو تحديثها والحفاظ على كل مناصب العمل المأجورة فيها أو بعضها. هذه المادة ذات نص صريح لا يسمح بإمكانية تسريح اليد العاملة في المؤسسة المخوصصة، وهذا يتنافى مع الحساب الاقتصادي في ظل تحقيق المؤسسة لمردودية فعالة تمكنها من المنافسة في السوق، ضف إلى ذلك أن أغلب المؤسسات الوطنية العامة ترتفع فيها تكلفة اليد العاملة، التي طالما شكلت عبئاً ثقيلاً على المؤسسات الاقتصادية الوطنية لافتقادها للمهارة الكافية وحوافز العمل. بالإضافة إلى ذلك أن الدولة، حسب نص المادة السادسة من القانون السالف الذكر، تسعى لحيازتها لما يسمى في نص القانون بالسهم النوعي، الذي يخول لها صلاحيات عديدة من شأنها أن تلزم أصحاب المؤسسات، أي المالكين الجدد بعدم تغيير الهدف الاجتماعي،

<sup>1</sup> الجريدة الرسمية الجمهورية الجزائرية، العدد 48، 1995، ص 4.

وبعدم حل الشركة، كما يحق للدولة التدخل في تلك المؤسسات حفاظا على المصلحة الوطنية، ففي ظل الوضعية السابقة الذكر، لا يمكن تصور إقبال المستثمرين عن العملية، والتي تعتبر من عوائق الخصوصية، وهو محكوم عليها بالفشل إلى غاية محاولة البحث عن إجراءات تحفيزية أخرى تمكن من تسهيل عملية الخصوصية والتخلي عن مفهوم كرسته في ظل الاقتصاد المخطط، وما يؤكد ذلك هو أن القانون يمنح لعمال المؤسسات الخاضعة لعملية الخصوصية حق الشفعة في 20 % من رأس مال المؤسسة، ومنحهم القانون حق تملك 10 % من إجمالي أسهم المؤسسة بدون مقابل . وهذا الإجراء سيعطي الصلاحية لأن تبقى الملكية بيد العاملين فيها وتكريسا لسياستها لمطبقة<sup>1</sup>. وبهذا التوجه نجد الجزائر تسعى جاهدة لإقامة نموذج اقتصاد السوق يخضع لتدخل الدولة وهو نموذج يتناقض مع التحولات الاقتصادية العالمية وتحرير اقتصاد السوق من أي تدخل، إلا في حالة إشراف الدولة على عمليات وإجراءات تسمح بمنافسة شريفة لكل المتعاملين الاقتصاديين سواء المحليين أو الأجانب، لأن خيار إقامة نظام اقتصاد السوق المبني على المنافسة الاقتصادية الحرة، مرورا بعملية خصوصية مؤسسات القطاع العام في ظل الشفافية و النزاهة وتحت سلطة القانون، سيسمح دون شك للارتقاء بحوافز الاستثمار بشقية الأجنبي والمحلي، متحملين بذلك كل المخاطر الاستثمارية في دولة القانون الذي يحمي المنافسة الشريفة والنزيهة، إلا أن امتلاك الدولة كما سبق وان ذكرنا لسهم نوعي في بعض المؤسسات المخصصة يحد من حرية التصرف فيها بما ينفر المستثمر من الإقبال على تملكها بالشكل الذي يصعب تحقيقه. إن مجموعة العوائق السابقة الذكر هي مقيدات لعملية الخصوصية بحد ذاتها وفي نفس الوقت عائق أمام التحرير الكلي للاقتصاد الوطني لمواكبة التطورات الجارية نحو اقتصاد السوق، وهو ما دفع بالدولة عن طريق حكومة الرئيس عبد العزيز بوتفليقة لسنة 2000 بإعداد برنامج سمي ببرنامج الإنعاش الاقتصادي، كانت أهدافه مختلفة بالنسبة لكل الأنشطة سواء الاقتصادية أو الاجتماعية، وعلى مستوى كل القطاعات،

<sup>1</sup> الجريدة الرسمية الجمهورية الجزائرية، العدد 48، 1995، ص 4.

وبخصوص المؤسسات الصناعية بصفة عامة، ومؤسسات الصناعات الغذائية بصفة خاصة تم إعداد برنامج ضمن برنامج الإنعاش الاقتصادي أطلق عليه برنامج تأهيل المؤسسة للتأقلم مع المستجدات الجديدة وكذا الإصلاحات التي تنوي الدولة القيام بها، وعلى سبيل المثال لا الحصر، أن المؤسسات الصناعية لم تتمكن الدولة من تخصيصها بشتى الطرق المعروفة، هذا لعدم تأهيلها، مما أدى بالدولة تأهيل المؤسسات الصناعية، وبالخصوص مؤسسات الصناعات الغذائية والتي تعتبر ذات أهمية في لعب دور في حركية النمو الاقتصادي في الوطن.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> الجريدة الرسمية الجمهورية الجزائرية، المرجع السابق.

## خلاصة الفصل:

يمكن القول ان انتاج الغذاء أو صناعة المواد الغذائية هي مجموعة معقدة ومتنوعة من الأعمال التي تهدف إلى تزويد سكان العالم باحتياجاتهم من الطاقة الغذائية، ويمكن اعتبار المزارعين الذين يقتاتون على ما يزرعونه هم الوحيدون الذين يعيشون خارج نطاق الصناعات الغذائية الحديثة وتدخل الصناعة الغذائية في تحويل الفاكهة أو الخضار إلى أشكال أخرى غير شكلها وطريقة تناولها الطبيعية ، و علم صناعة الغذاء هو عبارة عن المفاهيم النظرية والتطبيقات العملية التي تبحث في جميع الاعتبارات المتعلقة بالغذاء في مجالات انتاجه وتخزينه و تسويقه وتوزيعه و استهلاكه في مراحلته تحالفية.

والصناعة الغذائية في الجزائر تعتبر من القطاعات الحساسة نظرا للدور الفعال الذي تلعبه في سد حاجيات المواطنين من السلع والمواد الغذائية، وبالأخص الضرورية منها أي ذات الاستهلاك الواسع. حيث لجأت الجزائر إلى تخطيط استراتيجية تنموية بإقرار مخططات تنموية تهدف إلى تطوير الإنتاج الزراعي، وتقليص الفجوة الغذائية.

## الفصل الثاني:

الاحكام القانونية لصناعة الاغذية في التشريع الجزائري

تشكل الأغذية غير المأمونة خطراً عالمياً يهدد صحة الجميع، ، وقد تتلوث الأغذية في أي مرحلة من مراحل إنتاجها وتوزيعها وقد حمل القانون الجزائري المسؤولية الأولية عن ذلك على عاتق منتجي الأغذية، ومع ذلك، فإن نسبة كبيرة من حالات الإصابة بالأمراض المنقولة بالأغذية تسببها أغذية أعدت بشكل غير سليم وأسيئت مناولتها في المنزل أو في منشآت تقديم الخدمات الغذائية أو في الأسواق، ولا يدرك كل القائمين على مناولة الأغذية وكل مستهلكيها الدور الذي يجب عليهم الاضطلاع به مثل دورهم في تطبيق ممارسات النظافة العامة الأساسية عند شراء الأغذية وبيعها وإعدادها من أجل حماية صحتهم وصحة المجتمع المحلي الأوسع من هنا جاء دور النظم القانونية الجزائرية لتنظيم هذا الجانب من الصناعة الغذائية بخلق إطار قانوني يحدد الشروط وقواعد السلامة في الصناعة الغذائية ورتب جزاءات لمخالفتها وهذا ما سنتطرق له في هذا الفصل.

**المبحث الأول: القواعد القانونية المتعلقة بالسلامة في الصناعة الغذائية.**

يتضمن مبدأ الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية كالالتزام جديد - التقيد بجملة من الإجراءات والشروط بدء من أول عملية وهي صناعة المنتجات الغذائية إلى آخر عملية وهي الاستهلاك النهائي لتلك المنتجات، وذلك لضمان تناول غذاء نظيف وسليم صحيا، ولن يتأتى ذلك إلا باحترام وتطبيق قواعد النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها المنصوص عليها في الفصل الأول 01 من الباب الثاني 02 لقانون حماية المستهلك وقمع الغش رقم 09/03<sup>1</sup> و من جهة أخرى، وتكملة لذلك يجب التقيد بآليات تنفيذ تلك القواعد عن طريق اتخاذ وتنفيذ كافة الإجراءات الفنية والتقنية اللاحقة لتلك القواعد والصادرة في شكل تشريع لائحى كثيف وهو ما سوف نقف عنده في هذا الجزء من خلال ما يلي .

**المطلب الاول: الأسس القانونية المنظمة للصناعة الغذائية.**

يجد مبدأ الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية أساسه ويستمد وجوده من قواعد قانونية متفرقة، إذ نجد أن المشرع الجزائري قد أسس هذا الالتزام على القواعد العامة سواء تعلق الأمر بالقانون المدني الذي أقر المسؤولية العقدية، ثم المسؤولية التصيرية، وكذا قانون العقوبات، بالإضافة إلى القواعد الخاصة بحماية المستهلك وقمع الغش، وهو ما نتطرق له الان.

**الفرع الاول: أساس الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية في التشريع الجزائري.**

في السابق كان مبدأ الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية يجد أساسه في قواعد القانون المدني الجزائري فقط، الصادر سنة 1975 فتتقرر المسؤولية العقدية، وبعد تعديل سنة 2005 أصبحت تتقرر المسؤولية التصيرية، كما يمكن أن تتقرر المسؤولية الجزائية بموجب قواعد قانون العقوبات المعدل سنة 2006، وبناءا عليه نستعرض يلي:

<sup>1</sup> قانون رقم 03-09 مؤرخ في 29 صفر عام 1430 هجرية الموافق 25 فبراير سنة 2009 م يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش المعدل والمتمم، الجريدة رقم 15 المؤرخة في 08 مارس 2009.

أولاً : المسؤولية العقدية المقررة في قواعد القانون المدني الجزائري.

نص المشرع الجزائري في القانون المدني على قاعدة عامة بموجب المادة<sup>1</sup> 124 وجعلها تنطبق على سائر المسؤولية العقود، والتي يخل فيها الاطراف بالتزامه أثناء تنفيذها فتتقرر على إثرها المسؤولية العقدية نتيجة الإخلال بالتزام تعاقدى فيكون ملزماً بالتعويض وفقاً للقضاء الكامل، فالملاحظ أنه لم يكن منصوصاً بشكل صريح على الالتزام بالسلامة عامة والالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية خاصة فنجد المشرع الجزائري يقرر المسؤولية طبقاً لهذا النص بالإضافة إلى عيوب الإرادة والعيوب الخفية. وقياساً على ذلك يخضع أي عقد بيع أو توريد وتسليم مادة غذائية بتطبيق مبدأ حسن النية أثناء التنفيذ، تحقيقاً للسلامة الغذائية المنتظرة من هذا العقد، غير أن واقع الحال والتطبيق القضائي، أثبت قصور تطبيق ذلك في الكثير من حالات التنازع وطلب التعويض على أساس المسؤولية العقدية في مثل هذه العقود، إذا أخل البائع بأحد التزاماته التعاقدية تجاه المشتري؛ بسبب العجز عن إثبات العلاقة العقدية التي محلها شراء مادة غذائية من طرف أكثر من منتج، ومن ثم عدم حصول الطرف المضرور على التعويض، مما جعل المشرع الجزائري يبحث عن تأسيس آخر لهذه المسؤولية وكيف تشريعه لاحقاً مع هذه الحالات أسوة بسائر التشريعات

ثانياً: القواعد الخاصة بحماية المستهلك كأساس للالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية تبين من خلال ما سبق ذكره وباعتماد الدراسات الفقهية والتطبيقات القضائية وتجارب الدول في تشريعات حماية المستهلك، أنه لا بد من إقرار قواعد حماية خاصة، وهو ما انتهجه المشرع الجزائري منذ سنة 1989 لما أصدر أول قانون لحماية المستهلك رقم 289/02 الذي ألغاه بإصدار نظيره المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش سنة 2009 رقم 09/03 ، حينها خص

<sup>1</sup> المادة 107 من الأمر، 75/58 المؤرخ في 26/9/1975 المتضمن القانون المدني الجزائري، ج. ر. ج. ع. ، ع ، المؤرخة في 30/9/1975 .78

<sup>2</sup> القانون 89/02 المؤرخ في 08/02/1989 المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك، ج. ر. ج. ع. 06 ، المؤرخة في 08/02/1989 ، الملغى سنة 2009.

المشرع الجزائري حماية قانونية متميزة للمستهلك عامة ومستهلك المواد الغذائية أيضا، حيث أفرد لهذه العلاقة العقدية المتميزة فصلا كاملا في الباب الثاني المتعلق بحماية المستهلك، تحت عنوان: إلزامية النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها من خلال ثمانية 08 مواد كاملة، ناهيك عن الإحالة الصريحة للتنظيم في كل مادة من هذه المواد، الذي يستلزم عليه الاضطلاع بمهمة التفصيل في إقرار آليات وإجراءات تنفيذ هذه الحماية وتطبيق الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية. ومن ثم اكتملت معالم التأسيس المبدأ للالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية، لما نص المشرع الجزائري على قواعد ومبادئ النظافة والنظافة الصحية للمواد الغذائية وسلامتها في القانون المتضمن الحماية القانونية للمستهلك وقمع الغش، حيث أنه تدرج في التأسيس القانوني لهذا النوع من الالتزامات المتميزة، فانقل من قواعد القانون المدني؛ بدء بالمسؤولية العقدية، ثم المسؤولية الموضوعية، إلى قانون العقوبات، فقواعد حماية المستهلك، حتى تكمل بعضها البعض، على أن يتم تنفيذ مضمون هذا الالتزام بآلياته وتقنياته كل فيما يخصه، من أجل الانتقال من المستوى النظري إلى التطبيق في الميدان لضمان فعالية هذه القواعد القانونية، وبالتالي تحقيق السلامة في الصناعة الغذائية المنشودة.

### المطلب الثاني: الشروط القانونية المتعلقة بالسلامة في صناعة المواد الغذائية

ضمانا لحماية المستهلك عامة كان المشرع الجزائري صارما بإقراره قواعد قانونية تلزم المنتج بالتقيد بضوابط انتاج و عرض السلع وتقديم الخدمات للمستهلك عبر كل المراحل، لإعادة التوازن المفقود بين الطرفين<sup>1</sup> ونحن بصدد التعرض للالتزامات المنتج في الصناعة الغذائية إزاء المستهلك، فإن المشرع الجزائري أدرج لأول مرة أحكاما تتعلق بالنظافة والنظافة الصحية الغذائية في القانون الجديد لحماية المستهلك وقمع الغش رقم 09/03 بالموازاة مع التشريع

<sup>1</sup> مع الإشارة إلى أن المشرع الجزائري لما أصدر القانون الجديد لحماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09 ألغى في المقابل نظيره المتعلق بالقواعد العامة لحماية المستهلك رقم ، 89/02 لكنه أبقى بموجب حكم ختامي وانتقالي المادة 94 على تطبيق النصوص التطبيقية السارية المفعول إلى حين صدور نظيرتها الجديدة.

اللائحي الموجود والمنظم لذلك، والمحدد للشروط العامة الواجب مراعاتها في مجال الضوابط الصحية عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك. وهو ما نستعرضه في ما يلي.

### الفرع الأول: احترام شروط نظافة المنتجين

لا تكون المواد الغذائية نظيفة إلا بنظافة المنتج، لذلك يتعين على كل منتج وهو بصدد تصنيع أو تحويل أو تخزين أو عرض المواد الغذائية، أن يطبق الضوابط المقررة في هذا الشأن بأن يراعي شروط نظافة العمال المهنيين الذين يزاولون هذه النشاطات، حيث نصت المادة السادسة 06 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش على أنه يجب على كل منتج في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين كما أكد التنظيم على ذلك<sup>1</sup> حيث أخضع المستخدمين المدعويين بحكم منصب عملهم لتداول الأغذية لواجب العناية الفائقة بنظافة ثيابهم وأبدانهم، بارتداء ملابس العمل الخاصة وتغطية الرأس بإحكام منعا لتلوث الأغذية، وألح على اتخاذ التدابير اللازمة لمنع البصق والتدخين وتناول التبغ والطعام في أماكن تداول الأغذية كما ألزمهم بالخضوع لفحوصات طبية دورية والتطعيم ضد الأمراض والإصابات الملوثة للأغذية.<sup>2</sup>

### الفرع الثاني: احترام شروط نظافة اماكن تصنيع وتخزين المواد الغذائية

ينبغي من جهة أخرى تطبيق ضوابط وشروط النظافة والنظافة الصحية الخاصة بمحلات وأماكن عملية تصنيع المواد الغذائية، حيث جاء قانون حماية المستهلك وقمع الغش بقاعدة أمره توجب على كل منتج في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية لأماكن التصنيع أو المعالجة أو التحويل أو التخزين<sup>3</sup> إذ أن

1 شعباني (حنين) نوال، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية المستهلك وقمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية والإدارية فرع المسؤولية المهنية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزو الجزائر، 08، ص143.

2 قانون رقم 03/09 مؤرخ في 25 فبراير سنة 2009، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش.

3 المادة 07 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91.

التصنيع الغذائي يتطلب المرور بعدة مراحل؛ كعمليات تحويلية أو معالجة كيميائية وتزوين للمواد الغذائية أو المواد الأولية المستعملة في التصنيع الغذائي، وهو ما يستلزم أن يكون في محلات أو أماكن نظيفة ومعقمة وخالية من أي تلوث أو غبار أو غازات سامة، أو تسرب فيضانات أو حشرات، وقد أُلزم التنظيم المستخدم بالخضوع لضوابط وشروط تطبق خصيصا على أماكن تحويل وتزوين وتكييف المواد الغذائية بأن تكون المحال وملحقاتها واسعة وكافية بالنظر لطبيعة استعمالها والتجهيزات والمعدات المستخدمة والعمال المطلوب استخدامهم<sup>1</sup>. ومن جهة أخرى يجب أن تكون هذه المحال والأماكن وملحقاتها مهيأة على نحو يسمح بالفصل بين عدة مناطق أقسام؛ يخصص بعضها لاستلام المواد وتزوينها، وتحضير المنتج وتكييفه، وأخرى لصنع المنتجات التجميلية، وتزوينها، وأخرى لتداول الأغذية الساخنة بالنسبة لنظيرتها الباردة كما يجب أن تجهز هذه المحال بماء الشرب الجاري، ومحتوية على قنوات الصرف الصحي المنجزة بإحكام تام، وتحتوي على نظام التهوية والإنارة وأجهزة ومعدات التبريد الخ.

### الفرع الثالث: احترام شروط نقا وعرض المواد الغذائية

من بين الالتزامات الواقعة على عاتق المنتج لضمان النظافة والشروط الصحية للمواد الغذائية؛ بعد ذلك الالتزام المتعلق باحترام شروط نقل وعرض المواد الغذائية للاستهلاك، حيث نص المشرع الجزائري في المادة السادسة 06 القانون الجديد لحماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09 على أنه يجب على كل منتج في عملية وضع المواد الغذائية للاستهلاك أن يسهر على احترام شروط النظافة والنظافة الصحية للمستخدمين وكذا وسائل نقل هذه المواد وضمان عدم تعرضها للإتلاف بواسطة عوامل بيولوجية أو كيميائية أو فيزيائية<sup>2</sup> بمعنى أنه يمكن أن تتعرض المواد الغذائية لتأثيرات خارجية طبيعية أو غيرها، لذلك إذا ينبغي الاحتياطات اللازمة أثناء نقلها أو عرضها للاستهلاك. وهو ما فصل فيه التشريع اللائحي؛ حيث أفرد لها فرعا

<sup>1</sup> المواد من 08 إلى 13 من مرسوم تنفيذي رقم 91-3 مؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991، يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.  
<sup>2</sup> تراجع المادة 06 من نفس القانون رقم 03/09 المرجع السابق.

كاملا من خمسة 05 مواد تضمنت أحكاما خاصة ت طبق على النقل، نذكر منها؛ أن يخصص عتاد النقل لذات الغرض فقط، وأن يزود بالتعديلات والتجهيزات الضرورية لضمان حفظ الأغذية حسن وعدم تعرضها للفساد بمراعاة مقاييس ومواصفات مجال النقل الدقيقة، أن ينظم نقل المواد الغذائية المجمدة أو المتلجة أو الطازجة وفق نظام يحفظ حالتها ولا يعرضها للفساد.<sup>1</sup>

الرجوع إلى نفس المرسوم التنفيذي رقم 91/53 ، الذي أكد على ضرورة أن تشمل منشآت البيع القارة الواقعة خارج المحال التجارية على تعديلات ملائمة وذات أبعاد كافية بالنظر لمختلف الأغذية المتداولة، وكذا ضمان حماية كافية من أي تلوث خارجي، وأن يتم التكفل بالمواد الغذائية المعروضة للبيع في الهواء الطلق، بأن لا تتعرض لأشعة الشمس أو الغبار أو التقلبات الجوية، أو الحشرات لاسيما الذباب<sup>2</sup> وكذلك في حالة عرض المواد الغذائية للبيع في الهواء الطلق، ألح التنظيم على ضرورة خضوعها لنظام تبريد ملائم عن طريق استعمال قضبان الثلج بالخصوص أو الثلج المدكوك<sup>3</sup> غير أن الملاحظ واقعيًا؛ هو وجود نقائص كثيرة وخروقات في مجال نظافة المستخدمين، أو نظافة محلات وأماكن تصنيع وتزين، ونقل وعرض المواد الغذائية، حيث أن الفرق واضح بين ما يجب أن يكون وهو كائن، فالشروط والضوابط الصحية المذكورة نظريا على مستوى التشريع ممتازة وتحتاج التحيين وتعديل فقط، في حين أن النقص يتمثل في التطبيق والتنفيذ في الميدان، الأمر الذي يؤدي إلى وقوع حوادث وأمراض وتسممات غذائية، خاصة في ظل غياب ثقافة استهلاكية صحية، وإقبال فئة المستهلكين على اقتناء المواد الغذائية رغم عدم استيفائها لشروط النظافة الصحية، ناهيك عن ضعف الردع والرقابة والصرامة في تطبيق القوانين، في ظل تنامي اللامبالاة وتوسع النشاط التجاري الموازي في هذا المجال.

1 المواد من 25 إلى 27 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91 : المرجع السابق.

2 المادتان 28 و 29 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91 ، المرجع السابق.

3 حسب نص المادة 29 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91 المرجع السابق.

## الفرع الرابع: إلزام المنتج بضمان سلامة المواد الغذائية.

يتضمن الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية أيضا على غرار التقيد بالضوابط والشروط الخاصة بنظافة المستخدمين الذين لهم صلة بالمواد الغذائية تصنيعا ونقلًا وعرضًا للاستهلاك وكذا نظافة هياكل ومحلات التصنيع أو المعالجة والتحويل أو التخزين والنقل والعرض، ضوابط وشروط أخرى لا تقل أهمية عنها، وهي تتمثل في استكمال مواصفات السلامة الغذائية عن طريق التقيد بالخصائص والشروط التقنية الفنية في تصنيع المواد الغذائية، واستيفاء معايير تجهيزها وتسليمها وتعبئتها وتغليفها، وكذا وجود كل معايير السلامة في المواد بضبط المعدة لملازمة هذه المواد الغذائية، أقرها قانون حماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09: والتنظيم المتعلق هذا المحال ويتم ذلك خلال

## أولاً: التقيد بالخصائص والشروط التقنية راه تصنيع المواد الغذائية

ألزم المشرع الجزائري المنتجين في النشاط الصناعي الغذائي بأن يتقيدوا بالشروط والخصائص التقنية في تصنيع وتكوين المواعيد الغذائية، حيث نص في قانون حماية المستهلك وقمع الغش الجديد في رقم: 03/09 مادته الرابعة 04 على أنه: يجب على كل منتج في عملية وضع المستهلك<sup>1</sup> وأحال إلى التنظيم لكي يضطلع بمهمة تحديد تلك الشروط والكيفيات والآليات التي تطبق في مجال الخصائص الميكروبيولوجية للمواد الغذائية، حيث نصت الكثير من المواد الغذائية للاستهلاك احترام إلزامية سلامة هذه المواد، والسهر على أن لا تضر بصحة المراسيم التنفيذية والقرارات الوزارية واضطلعت بضبط ووضع تلك الخصائص والمواصفات على أسس وتجارب علمية دقيقة نذكر منها المرسوم التنفيذي رقم 91/53 الذي نص في مادته 31 على أنه تحدد قرارات يصدرها الوزراء المكلفون بالتنوع والصحة و/أو الوزراء المعنيون ما يأتي بالخصوص: المواصفات الصحية في جميع مراحل عملية وضع الأغذية موضع الاستهلاك،

1 المادة 04 من القانون رقم 03/09، المرجع السابق.

المواصفات البيومجهرية للأغذية، قائمة الأغذية التي تسوق في الهواء الطلق، درجات الحرارة وأساليب حفظ الأغذية بالتجميد أو التجميد المكثف أو التبريد<sup>1</sup> وفعلا حددت تلك الخصائص التقنية بموجب قرار وزاري لاحقاً<sup>2</sup> الذي حدد المواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، منها اللحوم الحمراء والبيضاء ومشتقاتها، والأسماك ومنتجات الصيد البحري والمصبرات ونصف المصبرات والمنتجات المحتوية على البيض والمرطبات ودهون المرطبات والحليب ومشتقاته والمياه والمشروبات غير الكحولية، والدهون الحيوانية والنباتية والمنتجات المجففة بالإضافة إلى الكثير من القرارات الوزارية المشتركة بين عدة قطاعات معنية، وأخرى غير مشتركة وهي كثيرة نذكر منها على سبيل المثال لا الحصر؛ تلك المتعلقة بمواصفات مواد الحليب ومشتقاته<sup>3</sup>، والمياه المعدنية<sup>4</sup>، واللحوم<sup>5</sup>، والسكر<sup>6</sup> ومن بين الخصائص والشروط الفنية اللازمة في تصنيع المواد الغذائية، نجد ضرورة التزام المنتج باحترام نسب الملوثات والمضافات الغذائية المرخص بها، حيث حظر صراحة قانون حماية المستهلك وقمع الغش الجديد رقم 09/03 في مادته الخامسة<sup>7</sup> 05 وضع مواد غذائية للاستهلاك، تحتوي على ملوث بكمية غير مقبولة، بالنظر إلى الصحة البشرية والحيوانية وخاصة فيما يتعلق بالجانب السام منه<sup>8</sup> وأحال إلى التنظيم ضبط شروط وآليات تطبيق ذلك. كما نصت المادة الثامنة 08 من

1 المادة 31 من المرسوم التنفيذي رقم 53/91، المرجع السابق.

2 في المادة 02 من القرار الوزاري المؤرخ في 23/7/1994، المحدد للمواصفات الميكروبيولوجية لبعض المواد الغذائية، ج. ر، ع 57 المؤرخة في 14 سبتمبر 1994.

3 قرار وزاري مشترك مؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993، يتعلق بالمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك و عرضه، ج. ر. ج. ج رقم 69-1993.

4 المرسوم التنفيذي رقم 10/26 المؤرخ في 12 يناير 2010 المحدد للطرق والمواد الكيماوية المستعملة في معالجة المياه الموجهة للاستهلاك البشري وكذا تصحيح مكوناتها، ج ر ر 4 الصادرة ب 17 يناير 2010 الموافق ل 1 صفر 1431.

5 القرار الوزاري المؤرخ في 09 يونيو 2004 المعدل والمتمم للقرار الوزاري المؤرخ في 26 يوليو 2006 والمتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك، ج. ج، ع 46، الصادرة بتاريخ 16 يوليو سنة 2006م.

6 القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 27 أبريل 1997 المحدد للمواصفات التقنية للسكر الأبيض، وأخر في نفس التاريخ يحدد المواصفات التقنية للسكر المسحوق أو السكر المرطب للاستهلاك، ج. ر. رقم 55-1997.

7 المادة 05 من القانون رقم 03/09، المرجع السابق.

القانون رقم 03/09 على أنه يمكن إدماج الإضافات الغذائية<sup>1</sup> في المواد الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري أو الحيواني<sup>2</sup> وأحال إلى التنظيم مسألة تحديد شروط وكيفيات وحدود استعمالها وفقا للمرسوم التنفيذي رقم 90/367 : المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، وتشمل الإضافات الكثير من المواد كالأحماض والمثبتات والمحليات غير أن أروجها وأشهرها الملونات والمواد الحافظة<sup>3</sup> وهناك تشريع لائحي كثيف يتعلق بالمضافات الغذائية والمحليات المكثفة.<sup>4</sup>

### ثانيا: استيفاء معايير تجهيز وتسليم المواد الغذائية

لا تتحقق السلامة في الصناعة الغذائية إلا باستيفاء معايير أخرى تتعلق خصوصا بتجهيز وتسليم تلك المواد الغذائية، فبالنسبة للتجهيز يجب أن تكون التجهيزات والعتاد المخصص لوضع وحفظ المواد الغذائية من أكياس وصناديق وعلب وأخشاب وورق وزجاج وقماش وبلاستيك ذات نوعية جيدة وتؤدي غرض المحافظة على سلامة المواد الغذائية المعبئة والمغلفة فيها<sup>5</sup> فقد نصت المادة السابعة<sup>6</sup> 07 من قانون حماية المستهلك وقمع الغش رقم : 09/03 على أنه يجب أن لا تحتوي التجهيزات واللوازم والعتاد والتغليف، وغيرها من الآلات المخصصة لملامسة المواد الغذائية إلا على اللوازم التي لا تؤدي إلى إفسادها<sup>7</sup>، وأكد التنظيم على ذلك من خلال المرسوم التنفيذي رقم 04/210 الذي حدد كيفيات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات

1 حيث عرفت الإضافات الغذائية بأنحاء المواد التي لا تستهلك عادة كمادة غذائية في حد ذاتها، بل تضاف عمدا إلى المواد الغذائية في أي مرحلة من مراحل التصنيع والإنتاج الغذائي، يراجع في ذلك المادة 02 من المرسوم التنفيذي رقم: 90/367 المؤرخ في 10/11/1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، ج. ر. ج. ع ( ع ) المؤرخة في 21/11/1990 المعدل والمتمم.  
2 القانون الجديد لحماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09 ، المرجع السابق.

3 القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 فبراير 2002 المحدد لقائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية والقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 ديسمبر 1999.  
4 المرسوم التنفيذي رقم 92/25 المؤرخ في 13 يناير 1992 والمتعلق بشروط المواد المضافة 3 4 إلى المنتوجات الغذائية، المرجع السابق.  
5 شعباني حنين نوال، المرجع السابق.  
6 المادة 07 من القانون رقم 03/09، المرجع السابق.

المخصصة لاحتواء مواد غذائية غير مباشرة أو أشياء معدة للأطفال<sup>1</sup>. أحال التنظيم القرارات الوزارية المشتركة بين الوزراء المكلفين بالبيئة والتجارة والصناعة والصحة بتجديد المواصفات الت قنية للمغلفات لاحتواء المواد الغذائية، وأوجب أيضا أن تكون التعبئة محكمة وعازلة ونظيفة وفاقدة للتفاعل الكيميائي، وأن تكون كذلك ذات صلابة كافية تضمن سلامة المنتجات الغذائية خلال عمليتي النقل والتداول<sup>2</sup> أما بالنسبة لتسليم المواد الغذائية، فقد تدخل التنظيم لضبط عملية التسليم لتكون وفق معايير النظافة الصحية السليمة حتى تنعكس إيجابا على سلامة الغذاء القابل للاستهلاك في آخر محطة له، حيث نصت المادة الواحدة والعشرين 21 من المرسوم التنفيذي رقم : 91/53 على أن المواد الغذائية الجاهزة تستلزم حمايتها من جميع أنواع التلوثات عند بيعها بغلاف يضمن سلامتها، باستثناء الأغذية الجاهزة والمحفوظة طبيعيا بغلاف أو قشرة تنتزع قبل استهلاكها<sup>3</sup>.

### ثالثا: التحقق مطابقة معايير السلامة في الصناعة الغذائية

لم يكتف المشرع الجزائري بتلك الضوابط والشروط الصحية المذكورة، بل أضاف اشتراط وضابط آخر يتعلق بسلامة المواد الغذائية، حيث نص في قانون حماية المستهلك وقمع الغش رقم 03/09 : في الفقرة الثانية المادة السابعة 07 السالفة الذكر، على أنه يجب ألا تحتوي المواد أو التجهيزات أو العتاد المعدة للصناعة من الغذائية إلا على المواد التي لا تؤدي إلى فسادها تكفل التنظيم بتوضيح آليات تطبيق ذلك من خلال المرسوم التنفيذي رقم 91/53 في مادته الخامسة 05، التي اشترطت عدم إعداد وصنع المواد الغذائية إلا بمكونات لا تشكل أخطارا وأضرارا على صحة المستهلك، لاسيما تلك التي لازالت إلى الآن تستعمل رغم حظر التنظيم لها، ونذكر منها الأكياس البلاستيكية والجرائد التي يستعملها التجار والباعة في بيع

1 المرسوم تنفيذي رقم 04-210 مؤرخ في 28 يوليو سنة 2004، يحدد كميّات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال. ج. ج. ع 47 المؤرخة في 28 يوليو 2004.  
2 قانون رقم 99/09 مؤرخ في 28 يوليو سنة 1999، يتعلق بالتحكم في الطاقة (ج ر رقم 51 المؤرخة في 02 أوت 1999).

3 شعباني حنين نوال، المرجع السابق، ص57.

وتغليف المواد الغذائية المختلفة فهي تلامسها بشكل مباشر وتؤثر سلبا على سلامة المواد الغذائية وبالتالي المساس بالسلامة الصحية للمستهلك، كما اشترط من جهة أخرى التشريع اللائحي أن تكون المواد الملامسة للمواد الغذائية نظيفة وفق ما تقتضيه تلك الشروط القانونية حتى يمكن استعمالها في ملامسة المواد الغذائية، إذ يجب أن تكون نظيفة بمواد مستحضرة لهذا الغرض ومسموح باستعمالها، وعموما أكد المشرع الجزائري في نص المادة العاشرة 10 من قانون حماية وقمع الغش رقم 03/09، على احترام كل منتج لإلزامية أمن المنتجات الموضوعية للاستهلاك، سواء تعلق الأمر بـمميزاتها وتركيباتها وتغليفها وشروط تجميعها وصيانتها وعرضها واستعمالها وإتلافها<sup>1</sup>.

### المبحث الثاني: الحماية القانونية الصناعة الغذائية في الجزائر.

رغم اهتمام المشرع الجزائري بتوضيح الإطار التشريعي والتنظيمي الذي تمارس ضمنه عملية الرقابة الإدارية على عدم مطابقة الأغذية، إلا أنه لم يورد تعريفا محددًا لعبارة "الرقابة الإدارية من على عدم مطابقة الأغذية"، كما فعل مع العديد مصطلحات وعبارات القانون رقم 09-03، وقد الرقابة الإدارية على عدم مطابقة الأغذية كونها التفتيش والتحري الذي تشرف عليه وتباشره تناول الفقه<sup>2</sup> الهيئات الإدارية العامة المكلفة برقابة الجودة وقمع الغش من أجل ضمان أمن المنتجات الغذائية الموجودة في كامل حلقات الوضع حيز الاستهلاك من أخطار عدم المطابقة، وذلك قبل الاقتناء النهائي لها من طرف المستهلك، لتأتي النصوص التشريعية لتتناول الآثار المترتبة عن الاخلال بقواعد السلامة فيما بعد وهو ما سنتناوله بالتفصيل في هذا المبحث.

1 المادة 10 من قانون رقم 03/09، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المرجع السابق.

2 المادة رقم 3 من القانون رقم 03-09، المرجع السابق.

## المطلب الأول: الحماية الادارية لسلامة الصناعة الغذائية.

الرقابة الإدارية كضبط اداري على عدم مطابقة الأغذية هي رقابة شاملة لجميع حلقات الوضع حيز الاستهلاك؛ إذ نصت المادة 29 من القانون رقم 03-09 على أنه : يقوم الأعوان الذكوريين في المادة 25 أعلاه<sup>1</sup> بأي وسيلة وفي أي وقت وفي جميع مراحل عملية العرض للاستهلاك، برقابة مطابقة المنتوجات بالنسبة للمتطلبات المميزة الخاصة بها ، ونصت المادة 30/02 ذات القانون أنه " : تتم رقابة مطابقة من المنتوجات المستوردة عند الحدود قبل جمركتها "، وهذا يعني أنه على الهيئات المكلفة برقابة الجودة وقمع الغش أن تراقب جميع أماكن الإنشاء الأولى والتحويل والتصنيع والتوضيب والعبور والنقل والتسويق، وهذا قبل اقتنائها من طرف المستهلك النهائي للتأكد من مدى مطابقتها لمتطلبات السلامة والنظافة ومن مدى مطابقتها للوائح الفنية فيما يتعلق بجني المنتج الغذائي وتحويله وتصنيعه وحفظه ووسمه ونقله وعرضه للبيع وللحيلولة دون وقوع أضرار بالمصالح المادية والمعنوية للمستهلكين.<sup>2</sup> والجدير بالذكر في هذا الصدد أنه وفي سبيل تيسير أداء مهمة الرقابة الإدارية على المنتوجات الغذائية بالشكل المشار إليه أعلاه، فقد أعطى المشرع الجزائري لأعوان الجودة وقمع الغش حرية الدخول نهارا وليلا بما في ذلك أيام العطل إلى المحلات التجارية والمكاتب والملحقات ومحلات الشحن والتخزين وبصفة عامة في أي مكان يوجد به المنتج الغذائي الذي سيعرض للاستهلاك باستثناء المحلات ذات الاستعمال السكني التي يتم الدخول إليها بالإجراءات المنصوص عليها ضمن قانون الإجراءات الجزائية 2 وهذا ما ميز الرقابة الإدارية على عدم مطابقة الأغذية عن الرقابة القضائية في هذا المجال والتي توصف بأنها رقابة لاحقة لا تمارس من طرف الهيئات القضائية إلا بعد توافر أركان جرائم عدم مطابقة المنتوجات الغذائية وتحريك الدعوى العمومية في هذا الشأن، كما ميزها عن رقابة جمعيات حماية المستهلك في هذا المجال والتي توصف

1 المادة 25 رقم 03-09، المرجع السابق.

2 شعباني (حنين) نوال المرجع السابق ، ص 74.

3 زاهية حورية سي يوسف، المسؤولية المدنية للمنتج، دار الهومة، الجزائر، 2009، ص 46.

بأنها رقابة اختيارية، تحسيسية يمارسها المستهلك شخصيا أو عن طريق الانضمام إلى جمعيات حماية المستهلك .<sup>1</sup>

### الفرع الاول: هيئات الرقابة الإدارية على الصناعة الأغذية.

لقد أوكل المشرع الجزائري مهمة الرقابة الإدارية للمنتوجات الغذائية الموجهة للاستهلاك إلى هيئات إدارية عامة ومتخصصة لها امتداد وطني وإقليمي تتولى عملية الإشراف العام وكذلك الممارسة الميدانية لهذه الرقابة، وللتعرف أكثر على هذه الهيئات وعلى الدور التفصيلي الذي تضطلع به، وجب التطرق إلى ما يلي:

**أولاً: وزارة التجارة:** تعتبر وزارة التجارة الهيئة الحكومية المكلفة بكافة المعاملات الاقتصادية والإجراءات الخاصة بالتجارة داخليا وخارجيا، ولقد أوجد المشرع الجزائري هذه الهيئة مند 1963 كإدارة مركزية تابعة لوزارة الاقتصاد، وقد استمرت تحت هذه الوصاية إلى غاية صدور المرسوم التنفيذي رقم 207-94<sup>2</sup> المؤرخ في 16/07/1994 الذي جعل منها هيئة إدارية مركزية مستقلة، وتتنوع مهامها حسب هيئاتها الإدارية.

**ثانياً: الجماعات المحلية:** تؤدي الجماعة المحلية الممثلة في كل من الولاية والبلدية، دورا مهما في عملية الإشراف العام على عملية الرقابة الإدارية على عدم المطابقة في المنتوجات الغذائية الموجهة للاستهلاك.

**ثالثاً : سلك مراقبي قمع الغش:** يكلف سلك مراقبي قمع الغش بالبحث عن أية مخالفة للتشريع والتنظيم المعمول بهما وبأخذ عينات من المنتج الغذائي المعروض للاستهلاك الجل معاينته مخبريا واتخاذ الإجراءات التحفظية المنصوص عليها في محال قمع الغش<sup>3</sup>

1 المرسوم التنفيذي رقم 94 – 207 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994، ج.ر، ع15، الصادرة الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة.

2 زاهية حورية سي يوسف، المرجع السابق ، ص 49.

**رابعا : سلك محققي قمع الغش:** يكلف سلك محققي قمع الغش بمهمة البحث عن أية مخالفة للتشريع والتنظيم المعمول بهما لاسيما فيما يتعلق بمراقبة واقتطاع العينات وتحليل مطابقة المنتجات للخصائص التقنية القانونية والتنظيمية وبالقيام بالتحقيقات الخاصة حول المخالفات للتشريع والتنظيم المعمول بهما في مجال قمع الغش، وأيضا المساهمة في عملية مكافحة المخالفات المتعلقة بمطابقة وأمن المنتجات والمساهمة في نشاطات الاتصال والتحسيس ووضع بطاقة خاصة بالمتعاملين الاقتصاديين وإعداد وتنفيذ برامج التدخل القطاعية وما بين القطاعات، كما يكلف بتنسيق أنشطة المراقبة مع مخابر قمع الغش في إطار مهامهم والمساهمة في تنظيم و تطوير العلاقات مع جمعيات حماية المستهلكين والمتدخلين الاقتصاديين.

**خامسا : سلك مفتشي قمع الغش:** تولى سلك مفتشي قمع الغش البحث عن أية مخالفة لأحكام التشريع والتنظيم المعمول بهما ومعاينتها وأخذ عند الاقتضاء الإجراءات التحفظية المنصوص عليها في مجال قمع الغش، ويكلف بالمساهمة في مسار التحاليل والدارسات الخصوصية والتحقيقات المتعلقة بمطابقة المنتجات وبالتعاون مع الجهات القضائية المختصة ومساعدتها في معالجة ملفات المنازعات وأيضا بالمشاركة في إعداد وتنفيذ برامج التدخلات القطاعية ما بين القطاعات وبالمشاركة في أعمال التقييس والقياسية القانونية.

**سادسا : المفتشيات الحدودية:** تزود المديرية الولائية للتجارة وحسب الحاجة المفتشيات الإقليمية للتجارة برا وبحرا وجوا عندما يقتضي ذلك النشاط الاقتصادي والتجاري ذلك او عندما تتباعد المراكز حجم العمرانية عن مقر الولاية وتزود بفرق التفتيش، كما تزود بمفتشيات مراقبة الجودة وقمع الغش على مستوى الحدود البرية والبحرية والجوية والمناطق والمخازن تحت الجمركة عندما يقتضي حجم تدفق السلع العابرة بها ذلك ويضاف لها هي الأخرى فرقا للتفتيش

يحدد عددها بموجب قرار مشترك بين الوزير المكلف بالتجارة ووزير المالية والسلطة المكلفة بالوظيفة العمومية وتسير هذه الفرق من رؤساء المفتشيات وبمساعدة رؤساء فرق التفتيش.<sup>1</sup>

### الفرع الثاني: مجالات الرقابة الإدارية على الصناعة الغذائية

تمر المنتجات الغذائية الموجهة للاستهلاك بالعديد من المراحل إلى أن تصل إلى المستهلك في نهاية المطاف، وأثناء كل مرحلة من هذه المراحل، قد تتعرض هذه المنتجات إلى العديد من صور عدم المطابقة التي تهدد صحة المستهلك وأمنه الشخصي. ولمواجهة جميع صور عدم المطابقة في المنتجات الغذائية وإيصال منتج مضمون للمستهلك نص المشرع على ضرورة الرقابة الإدارية على المنتجات الغذائية، كما حدد مجالات هذه الرقابة والتي تشمل جميع حلقات الوضع حيز الاستهلاك؛ أي جميع مجالات الإنتاج والاسترداد والوسم والحفظ والنقل والعرض للبيع وهذا ما سيتم توضيحه فيما يلي:

#### أولاً: الرقابة الإدارية على عمليتي الإنتاج والاسترداد:

تعرف عملية الإنتاج بأنها العمليات التي تتمثل في تربية المواشي وجمع المحصول والجني والصيد البحري والذبح والمعالجة والتصنيع والتحويل والتركييب وتوضيب المنتج، بما في ذل تخزينه أثناء مرحلة تصنيعه وهذا قبل تسويقه الأول، وتُعرف عملية الاستيراد بأنها عملية إدخال بضائع آتية من دول أجنبية إلى الوطن وذلك بعد المرور بالإجراءات الجمركية.

1 المادة 25 من المرسوم التنفيذي رقم 09 – 415، المؤرخ في 20/12/2009 المتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على الموظفين المنتميين للأسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة، ج.ج.ع. 75 ، سنة 2009.

## ثانيا: الرقابة الإدارية على عمليتي الوسم والحفظ:

تكون المنتوجات الغذائية من عناصر مختلفة التركيب، وقد يرغب المستهلك في اقتناء منتج غذائي معين نظرا لما يحتويه على مواد وعناصر غذائية مفيدة لوضعه الصحي أو العكس فقد لا يرغب المستهلك في اقتناء بلد منتج غذائي معين يحتوي على بعض العناصر أو المضافات الغذائية التي من شأنها أن تساهم في تقاوم مشكل صحي يعاني منه، وأيضا قد يرغب المستهلك في اقتناء منتج غذائي باسم معين أو مستورد من : معين أو بجودة وكمية معينة، وفي كل الأحوال يسعى المستهلك لاقتناء المنتوجات الغذائية التي تستجيب لشروط الحفظ القانونية ولصلاحيه الاستهلاك<sup>1</sup>. وسم وعليه فقد أوجب المشرع الجزائري ضرورة المنتوجات الغذائية وحفظها بأساليب ووسائل الحفظ القانونية، إذ جاء في المادة 11/02 من القانون رقم 09-203 أنه " : يجب أن يستجيب المنتج للطلبات المشروعة من حيث مصدره والنتائج المرجوة منه والمميزات التنظيمية من ناحية تغليفه وتاريخ صنعه والتاريخ الأقصى لاستهلاكه وكيفية استعماله وشروط حفظه والاحتياطات المتعلقة بذلك والرقابة التي أجريت عليه " ، كما أوجب المشرع الجزائري ضرورة إعلام المستهلك بذلك، إذ جاء في المادة 17/1 من ذات القانون أنه " : يجب على كل متدخل أن يعلم المستهلك بكل المعلومات المتعلقة بالمنتج الذي يضعه للاستهلاك بواسطة الوسم ووضع العلامات أو بأية وسيلة أخرى مناسبة " ، وجاء أيضا في المادة 18 من ذات القانون أنه " : يجب أن تحرر بيانات الوسم وطريقة الاستخدام ودليل الاستعمال وشروط ضمان المنتج وكل معلومة أخرى منصوص عليها في التنظيم الساري المفعول باللغة العربية أساسا، وعلى سبيل الإضافة يمكن استعمال لغة أو عدة لغات أخرى سهلة الفهم من المستهلكين، وبطريقة مرئية ومقروءة ومتعذر محوها.

1 علي سعيان ، الحماية القانونية للبيئة من التلوث الإشعاعي و الكيماوي في التشريع الجزائري ، الطبعة الأولى، دار الخلدونية ، الجزائر ، 2008، ص 133.135.

2 القانون رقم 03/09، المتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المرجع السابق.

### ثالثا: الرقابة الإدارية على عملية الحفظ:

كثيرا ما تتعرض المنتوجات الغذائية الموجهة للاستهلاك البشري إلى التلف رغم عدم انتهاء تاريخ الصلاحية الموسوم عليها وهذا بسبب سوء عملية الحفظ، الأمر الذي يهدد معه صحة المستهلك وأمنه الشخصي. ولتفادي المشكل المشار إليه أعلاه نص المشرع الجزائري على ضرورة أن يلي كل منتج غذائي معروض للاستهلاك للرغبات المشروعة للمستهلك وذلك فيما يخص شروط حفظه بحيث يجب أن تخزن الأغذية القابلة للفساد والأغذية المجمدة في غرف تبريد حسب الشروط المنصوص عليها في التنظيم وأن تعرض للبيع في واجهات زجاجية مبردة لها من التجهيزات ما لغرفة التبريد.<sup>1</sup>

### رابعا: الرقابة الإدارية على عمليتي النقل والعرض للبيع

بعد إنتاج أو استيراد المنتوجات الغذائية ووسمها وحفظها، يتم نقلها وتوزيعها بغرض العرض للبيع النهائي للمستهلك وأثناء هاتين العمليتين الأخيرتين قد لا تخلو المنتوجات الغذائية من أخطار المطابقة على عدم وجه الخصوص، ولهذا السبب نص المشرع الجزائري على وجوب فرض الرقابة الإدارية على عمليتي نقل المنتوجات الغذائية وعرضها للبيع<sup>2</sup>

### المطلب الثاني: الحماية المدنية والجزائية لقواعد السلامة في الصناعة الغذائية

إن الأضرار الناجمة عن صناعة المواد الغذائية قد تكون ناتجة عن عمل غير مشروع كحالة تجاوز معايير السلامة والشروط بالصحية فيكون الغذاء غير صالح، وقد يكون ناتج عن عمل مشروع فيتحمل مستغل المنشأة المصنعة المسؤولية المترتبة عن ذلك وهو ما سنتداوله.

1 محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2006، ص 155.

2 علي سعيدان، المرجع السابق، ص 98.

## الفرع الاول: المسؤولية المدنية المترتبة الاخلال بقواعد الصناعة الغذائية .

ان كثرة المشاكل الصحية الناجمة عن الصناعة الغذائية التي تعرض لها المستهلكون في الجزائر، وتكرارها من حين لآخر في المناسبات الجماعية بتناول أطعمة فاسدة في الولايم، وانتشار التسمم الغذائي، أو مواد غذائية مصنعة ومعلبة غير صالحة للاستهلاك في بعض المؤسسات، وحتى تلك المستهلكة من قبل أفراد الأسرة أو العائلة، جعل المتعاملين والمنتجين المتسببين في ذلك يفلتون من العقاب باعتبارهم الطرف المرتكب للفعل الضار، حيث لم ينص القانون المدني من ذي قبل على اصطلاح المنتج إطلاقاً. وأمام عجز الطرف المضرور على إثبات العلاقة العقدية وتحديد المنتج المتسبب في ظل كثرتهم في العملية التجارية بدءاً من المنتج الأول إلى المنتج الأخير، ناهيك عن عسر التسبب القانوني بهدف التعويض، كان لزاماً على السلطة العامة التدخل من جديد؛ لأن المسؤولية العقدية لم تعد كافية في هذا الشأن، على ضوء ذلك القصور أوجد المشرع الجزائري أساساً آخرًا للمسؤولية يمكن أن يكون بديلاً وحلاً لذلك، ألا وهو التعويض على أساس المسؤولية التقصيرية نتيجة الإخلال بالتزام قانوني غير تعاقدية، وفعلاً كان ذلك سنة 2005 لما أقر المشرع الجزائري صراحة حكماً جديداً في القانون المدني ينظم هذه الحالة؛ وأدرج لأول مرة اصطلاح المنتج في المادة 140 مكرر التي جاء فيها بأنه يكون المنتج مسؤولاً عن الضرر الناتج عن عيب في منتوجه حتى ولو لم تربطه بالمتضرر علاقة تعاقدية، ويعتبر منتجاً كل مال منقول ولو كان متصلاً بعقار، لاسيما المنتج الزراعي والمنتج الصناعي وتربية الحيوانات والصناعة الغذائية والصيد البري والبحري والطاقة الكهربائية<sup>1</sup> وبذلك يكون المشرع الجزائري قد تبنى صراحة المسؤولية الموضوعية القائمة على أساس تحمل التبعة والمخاطر مهما كانت صفة الطرف المتضرر محترفاً أو

1 القانون رقم 05/10 المؤرخ في 13 جمادى الأولى عام 1426 الموافق 20 يونيو 2005 المعدل والمتمم للأمر رقم 58-75 المؤرخ في 20 رمضان عام 1395 الموافق 26 سبتمبر سنة 1395، ج. ر. ج. ، ع 44 المؤرخة في 2005 261975/6 والمتضمن القانون المدني.

مستهلكا أو من الغير<sup>1</sup> ، ولم يكتف المشرع الجزائري بذلك فقد ضمن حق التعويض في كل الأحوال للطرف المتضرر من قبل الدولة في آخر المطاف في الجسماني ولم تكن للمتضرر يد فيه تتكفل الدولة بالتعويض عن هذا الضرر وهكذا تأسست واكتملت معالم المسؤولية المدنية بشكل واضح وأمكن للطرف المتضرر إذا كان داخلا في علاقة عقدية غير مباشرة مع أحد المنتجين المطالبة بالتعويض، وفي ذلك تأكيد وإقرار مبدا الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية بهدف حماية المستهلك. وعليه يكون المشرع الجزائري قد اعتنق رسميا المسؤولية الموضوعية للمنتج من خلال نص المادة 140 مكرر في حالة إخلاله بالتزامات السلامة عامة والسلامة في الصناعة الغذائية أيضا.<sup>2</sup>

#### الفرع الثاني: المسؤولية الجزائية المترتبة على الاخلال بقواعد الصناعة الغذائية.

لم يكتف المشرع الجزائري بتلك القواعد العامة المدنية الحمائية والمقررة للمسؤولية المدنية فحسب، بل أنه تحصينا وضمانا لمبدا الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية حماية للمستهلك، أضاف قواعد قانونية عامة أخرى ذات طبيعة جزائية، إذ أفرد بابا مستقلا للغش في بيع السلع والتدليس في المواد الغذائية والطبية<sup>3</sup>، لاسيما من خلال تعديله لقانون العقوبات سنة ، 2006 حيث فرض الردع الجزائي بموجب المادة 56 بتعديله للمادتين 430 و 432 من الأمر رقم 66/156 المعدل والمتمم، حيث نص في المادة 432 على أنه إذا لحقت المادة الغذائية أو الطبية المغشوشة أو الفاسدة بالشخص الذي تناولها، أو الذي قدمت له مرضا أو عجزا عن العمل، يعاقب مرتكب الغش وكذا الذي عرض أو وضع للبيع أو باع تلك المادة وهو يعلم أنها مغشوشة أو فاسدة أو سامة بالحبس من خمس 5 سنوات إلى عشر 10 سنوات وبغرامة من 500.000 دج إلى 1.000.000 دج، ويعاقب بالسجن المؤقت من عشر 10 إلى عشرين

1 محمد بودالي، المرجع السابق، ص454.

2 المادة 140 مكرر 1 من القانون رقم 05/10، المرجع السابق.

3 الامر رقم 75/47 المؤرخ في 17 يونيو سنة 1975 المعدل والمتمم للأمر رقم 66/156 المؤرخ في 8 يونيو سنة 1966 المتضمن قانون العقوبات.

20 سنة وبغرامة من 1.000.000 دج إلى 2.000.000 دج، إذا تسببت تلك المادة في مرض غير قابل للشفاء، أو في فقد عضو أو في عاهة مستديمة ويعاقب الجناة بالسجن المؤبد، إذا تسببت تلك المادة في موت إنسان مما يفصح عن رفع المشرع للعقوبة الدنيا من سنتين 02 إلى خمس 05 سنوات، والزيادة في عنصر الشدة في الغرامة المالية برفعها أيضا من عشرين ألف 20.000 دج إلى خمسمائة ألف 500,000 دج، ما يبين نية المشرع أيضا في إقرار جزاءات وعقوبات شديدة نحو كل منتج أو منتج يتسبب في تهديد وهو السلامة الصحية الغذائية للمستهلكين.<sup>1</sup>

1 المادة 432 من القانون رقم 06/23 المؤرخ في 20/12/2006 ج. ر.ج. ج. ع. 84، المؤرخة في 24/12/2006 ، المعدل لقانون العقوبات الجزائري رقم 82/04.

## خلاصة الفصل:

ترتكز صحة سلامة وجودة المواد الغذائية خصوصا في الوقت الحاضر مع تخلي المستهلك الجزائري تدريجيا عن بعض العادات الغذائية و اتجاهه نحو الأغذية المصنّعة و الجاهزة على مجموعة متطلبات أو اشتراطات خاصة هي تعبير عما يعرف بالمواصفات القياسية، فالمواصفات القياسية كالحاصل في تشريع الاستهلاك الجزائري تغطي مختلف مراحل عملية وضع الأغذية للاستهلاك، والأمر سيان إن كانت المادة الغذائية المعروضة طازجة، مصنّعة أو نصف مصنّعة، مع ذلك يبقى توفير أغذية مأمونة، سليمة، صحية و ذات جودة مرهونا بالالتزام و درجة الالتزام بالمواصفات المقررة قانونا في هذا الشأن.

و يتضح كذلك مما سبق أن المشرع الجزائري حاول أن يجد ذلك الانسجام بين قواعد القانون العام أي قانون العقوبات ليكمل قواعد الشريعة العامة التي تستهدف تقرير المسؤولية المدنية، في حالة المساس بالسلامة في الصناعة الغذائية والسلامة الصحية للمستهلكين، لأن التعويض حق مشروع للطرف المتضرر؛ لكن الاعتداء على سلامة وصحة المستهلكين هو جزء من سلامة وصحة المجتمع، فالمساس بالسلامة في الصناعة الغذائية بشكل اعتداء آخر السلامة الصحية الاجتماعية؛ مما يستوجب إقرار جزاءات تحقيقا للردع العام، وبالتالي فرض نظام العام في المجتمع.

الخاتمة

### الخاتمة:

من خلال تتبع الأحكام القانون المنظمة لمجال الصناعة الغذائية والمرتبطة بحمايتها، تبين أن موضوعات التي نالت اهتماما كبيرا على مستوى العالمي وإنها ذات أهمية كبيرة تولها دولة لها من أجل حماية المواطنين وترقيتها وتعكف على إرساء الإجراءات القانونية اللازمة لضمان تأطيرها الأفضل لسوق الأغذية وأكثريتها تسعى لتحقيق الربح بدلا من أن تكون أهميتها صحة العامة وإذا كان المشرع الجزائري وضع على عاتق المصنع التزام بضمان أمن المنتجات الغذائية التي ينتجها ، فإنه لضمان تنفيذ المستثمر المصعب لإلتزامه منح السلطة التنفيذية صلاحية اجراء الرقابة، وسلطة إتخاذ مجموعة من التدابير لتوقيف أو الحد من الخطر الذي يهدد أمن وصحة المستهلك، في حين يقع على السلطة القضائية سلطة تقدير أمن وسلامة المنتج لإقامة المسؤولية المدنية أو الجنائية للمنتج .

وحتى يتم تطبيق قواعد الصناعة الغذائية تطبيقا سليما، خاصة الأحكام المتعلقة بأمن وسلامة المنتج، رأى المشرع أنه يجب وضع نظام لمراقبة المنتجات التي تعرض للاستهلاك، ليتحقق من توافر المقاييس المعتمدة والمواصفات القانونية والتنظيمية التي تميزها. وإبعاد الخطر الذي يمكن أن يهدد سلامة المستهلك مانحا السلطات العمومية سلطة ممارسة الرقابة العامة على أمن المنتج، إلى جانب الرقابة الخاصة تبعا لنوع المنتج، إلا أنه يثور تساؤل حول المرحلة التي تتم فيها الرقابة، هل تنقرر عند تصميم المنتج أو تصنيعه، أم أنها تنقرر بعد تصنيع المنتج، أي في مرحلة عرضه للاستهلاك، ومع ازدياد تدخل الدولة في الرقابة لحماية الأفراد وتصاعد أفكار جديدة تتادي بمسؤولية الإدارة نحو المجتمع، بسبب تطور وسائل الإنتاج أصبحت الحاجة ملحة لإجراء رقابة على المنتجات والخدمات، ولتحقيق ذلك أوكلت هذه المهمة لهياكل تنظيمية تسهر على حماية المستهلك من مخاطر المنتجات الصناعية الغذائية.

### نتائج الدراسة:

ومن نتائج التي جاءت في هذه الدراسة نجد:

✓ امتلاك لقطاع الصناعة الغذائية مكانة مهمة في الاقتصاد الجزائري.

✓ ظلت الصناعات الغذائية في الجزائر تحتل المرتبة الثالثة بين الفروع الأخرى، أي يعد كل من البناء والأشغال العمومية والتجارة وهذا من حيث التشغيل أو من حيث مساهمتها في الناتج الوطني الخام أو القيمة المضافة.

✓ ان الصناعات الغذائية في الجزائر تعاني من نقص الامداد والمدخلات الرئيسية في عملية التصنيع لأي من منتجاتها، ومازالت صناعة الحبوب والسكر والزيوت تتحكم بها الأسواق الخارجية من ناحية الأسعار والكمية على استيراد المواد الأولية المباشرة.

✓ تكتسب الصناعات الغذائية أهمية مستمرة، ويتطلب تطوير هذه الصناعة انشاء مؤسسات كبيرة تعمل وفق المقاييس والمعايير الدولية وتملك رأس المال اللازم لإنتاج نوعيات قادرة على المنافسة أمام المستورد من الخارج وأيضا جهود البحث والتطوير.

✓ دراسة تحتاج الى تدعيم وتقوية أكثر في مستقبل من ناحية شق حمائي وتنظيمي في دراسة قانون العام.

### الاقتراحات والتوصيات:

كتوصيات في دراستنا هاته بتجسيد ما يلي:

✓ دعم قطاع الصناعة الغذائية بخلق شركات اجنبية.

## الخاتمة

✓ وضع سياسات جديدة لتوزيع منتجات الصناعة الغذائية من خلال إشراك عدد كبير من الوسطاء في عمليات تسويق هذه المنتجات مما يشجع المنتجين على الزيادة في إنتاجها دون الشعور بمخاطر وصعوبات توزيعها.

✓ إعادة هيكلة الإنتاج الصناعي الغذائي بما يحقق التوسع في تصدير السلع الغذائية المنافسة للسلع الأجنبية في الأسواق الدولية، وترشيد الواردات وتحقيق التوازن قدر الإمكان.

✓ دعم الأفراد والمستثمرين الى انشاء مؤسسات للصناعات الغذائية، وذلك بتوفير الدعم المالي للمقبلين على هذا القطاع بالإضافة الى توفير المناخ القانوني الملائم لنشاط هذا النوع من المؤسسات.

✓ يجب على الدولة الجزائرية تشجيع الاستثمارات المحلية التابعة لمجال الصناعة الغذائية والتوفير المناخ المناسب له.

✓ والمفروض في تشريع الأغذية أن يتضمن الجوانب التالية:

أن يتضمن نصوصاً عن تتبع المنتجات الغذائية وسحبها من الأسواق عند ظهور أي مشكلة،  
أن يتضمن نصوصاً واضحة تشير إلى أن المسؤولية الأولى عن سلامة الأغذية وجودتها هي مسؤولية قطاعي الإنتاج.

أ/- قائمة المصادر:

أ- النصوص القانونية:

أولاً: القوانين:

1- القانون رقم 89-02 المؤرخ 1 عام 1 رجب 1409 الموافق 7 فبراير 1989 المتعلق بالقواعد العامة المستهلك.

2- القانون رقم 09-03 المؤرخ في 29 صفر عام 1430 هجرية الموافق 25 فبراير سنة 2009 ميلادية، يتعلق بحماية المستهلك وقمع الغش، المعدل والمتمم. - المرسوم التنفيذي رقم 92-272 مؤرخ في 5 محرم عام 1413 هجرية الموافق 6 يوليو سنة 1992 ميلادية، يحدد تكوين المجلس الوطني لحماية المستهلكين واختصاصاته (ملغى).

3- القانون رقم 99-09 المؤرخ في 28 يوليو سنة 1999، يتعلق بالتحكم في الطاقة (ج ر رقم 51 المؤرخة في 02 أوت 1999).

4- القانون رقم 05-10 المؤرخ في 13 جمادى الأولى عام 1426 الموافق 20 يونيو 2005 المعدل والمتمم للأمر رقم 75-58 المؤرخ في 20 رمضان عام 1395 الموافق 26 سبتمبر سنة 1975 والمتضمن القانون المدني. القانون العضوي رقم 05-11 المؤرخ في 10 جمادى الثانية عام 1426 الموافق 17 يوليو سنة 2005 المتعلق بالتنظيم القضائي.

5- القانون رقم 06-23 المؤرخ في 29 ذي القعدة عام 1427 الموافق 20 ديسمبر سنة 2006، يعدل ويتمم الأمر رقم 66-156 المؤرخ في 18 صفر عام 1386 الموافق 8 يونيو سنة 1966 والمتضمن قانون العقوبات.

ثانيا: الأوامر:

- 1-الأمر رقم 47-75 المؤرخ في 17 يونيو سنة 1975 المعدل والمتمم للأمر رقم 156-66 المؤرخ في 8 يونيو سنة 1966 المتضمن قانون العقوبات.
- 2-الأمر ، 58-75 المؤرخ في 26/9/1975 المتضمن القانون المدني الجزائري، ج. ر. ج. ج. ع ، المؤرخة في 30/9/1975 78.

ثالثا: المراسيم التنفيذية:

- 1-المرسوم التنفيذي رقم 91-53 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991، يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك (ج ر رقم 09-1991).
- 2-المرسوم التنفيذي رقم 91-3 المؤرخ في 8 شعبان عام 1411 الموافق 23 فبراير سنة 1991، يتعلق بالشروط الصحية المطلوبة عند عملية عرض الأغذية للاستهلاك.
- 3-المرسوم التنفيذي رقم 26-10 المؤرخ في 12 يناير 2010 المحدد للطرق والمواد الكيماوية المستعملة في معالجة المياه الموجهة للاستهلاك البشري وكذا تصحيح مكوناتها، ج ر ج ج ع 4 الصادرة ب 17 يناير 2010 الموافق ل 1 صفر 1431.
- 4-المرسوم التنفيذي رقم: 367-90 المؤرخ في 10/11/1990 المتعلق بوسم السلع الغذائية وعرضها، ج. ر. ج. ج. ع 83 المؤرخة في 21/11/1990 المعدل والمتمم.
- 5-المرسوم التنفيذي رقم 92-30 المؤرخ في 15 رجب عام 1412 الموافق 20 يناير سنة 1992، يتعلق بخصائص أنواع البن وعرضها (ج. ر رقم 06-1992).

## قائمة المصادر

6-المرسوم التنفيذي رقم 04-210 المؤرخ في 28 يوليو سنة 2004، يحدد كفايات ضبط المواصفات التقنية للمغلفات المخصصة لاحتواء مواد غذائية مباشرة أو أشياء مخصصة للأطفال. ج. ج. ع 47 المؤرخة في 28 يوليو 2004.

7-المرسوم التنفيذي رقم 94 - 207 المؤرخ في 7 صفر عام 1415 الموافق 16 يوليو سنة 1994، ج.ر، ع15، الصادرة الذي يحدد صلاحيات وزير التجارة.

8-المرسوم التنفيذي رقم 09 - 415، المؤرخ في 20/12/2009 المتضمن القانون الأساسي الخاص المطبق على الموظفين المنتمين للأسلاك الخاصة بالإدارة المكلفة بالتجارة، ج.ج، ع. 75 ، سنة 2009.

### رابعاً: القرارات:

1-القرار وزاري مشترك مؤرخ في 29 صفر عام 1414 الموافق 18 غشت سنة 1993، يتعلق بالمواصفات بعض أنواع الحليب المعد للاستهلاك وعرضه، ج. ر. ج. ج رقم 69-1993.

2-القرار الوزاري المؤرخ في 09 يونيو 2004 المعدل والمتمم للقرار الوزاري المؤرخ في 26 يوليو 2006 والمتعلق بالقواعد المطبقة على تركيبة المنتوجات اللحمية المطهية ووضعها رهن الاستهلاك، ج.ج، ع 46، الصادرة بتاريخ 16 يوليو سنة 2006م.

3-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 27 أفريل 1997 المحدد للمواصفات التقنية للسكر الأبيض، وآخر في نفس التاريخ يحدد المواصفات التقنية للسكر المسحوق أو السكر المرطب للاستهلاك، ج.ر رقم 55-1997.

4-القرار الوزاري المشترك المؤرخ في 14 فبراير 2002 المحدد لقائمة المواد المضافة المرخص بها في المواد الغذائية والقرار الوزاري المشترك المؤرخ في 15 ديسمبر 1999.

ب/-المراجع:

أولا: الكتب:

- 1- حامد عبد الله جاسم، الصناعات الغذائية، الجزء الاول ، الطبعة الثانية، بغداد، 1975م.
- 2- عيون عبد الكريم ، جغرافية الغذاء في الجزائر، المؤسسة الوطنية للكتاب، الجزائر، 1885م.
- 3- فراج عزالدين، الصناعات الغذائية في مصانع والمدارس والمنازل، د.ط، دار الفكر العربي، دمشق سوريا، 1997م.
- 4- زاهية حورية سي يوسف، المسؤولية المدنية للمنتج، دار الهومة، الجزائر، 2009م.
- 5- علي سعيدان ، الحماية القانونية للبيئة من التلوث الإشعاعي و الكيماوي في التشريع الجزائري ، الطبعة الأولى، دار الخلدونية، الجزائر، 2008م.
- 6- محمد بودالي، حماية المستهلك في القانون المقارن، دار الكتاب الحديث، القاهرة، 2006م.
- 7- بن أشهوه عبد الطيف ، تكوين التخلف في الجزائر، الطبعة الأولى، الشركة الوطنية للنشر والإشهار، الجزائر، 1979،
- 8- حسن بهلول محمد بلقاسم، سياسة تخطيط التنمية ومدى تنظيم مسارها في الجزائر، جزء الاول، المجلد 1، ديوان المطبوعات الجامعية، 1999م.
- 9- ماهر احمد، دليل المدير في التخصصة، طبعة اولى ، مجلد 1،الدار الجامعية للنشر والتوزيع، سنة 1997م.

ثانيا: البحوث الجامعية:

أ/ أطروحات:

1- عبدات عبد الوهاب، واقع الصناعات الغذائية وأفاق تطورها في الجزائر خلال فترة 2007/1997، اطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية والعلوم التجارية والعلوم التسيير، قسم العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر 3، السنة الجامعية: 2010-2011م.

2- سوسي عبد الوهاب، الفعالية التنظيمية، تحديد المحتوى والقياس باستعمال أسلوب لوحة القيادة، اطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية والتسيير، جامعة الجزائر، السنة الجامعية 2003/2004.

3- فوزي عبد الرزاق، الأهمية الاقتصادية والاجتماعية للصناعات الغذائية وعلاقتها بالقطاع الفلاحي -دراسة حالة الجزائر-، أطروحة مقدمة لنيل شهادة دكتوراه في العلوم الاقتصادية، كلية العلوم الاقتصادية وعلوم التسيير، قسم العلوم الاقتصادية، جامعة الجزائر، السنة الجامعية 2007/2006.

ب/ الرسائل والمدكرات:

1- زايدي وسام، السلاسل اللوجيستية للصناعات الغذائية في الجزائر، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في تخصص مالية وتجارة دولية، كلية العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، قسم العلوم التجارية، جامعة محمد البشير الابراهيمي-برج بوعرييج-، السنة الجامعية: 2021/2022م.

2- بن كاشر محي الدين، خروبي نسيم، الانتاج الزراعي ودوره في دعم الصناعات الغذائية في الجزائر، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماستر أكاديمي في تخصص مالية وتجارة دولية، كلية

العلوم الاقتصادية والتجارية وعلوم التسيير، قسم العلوم التجارية، جامعة 08 ماي 1945  
قالمة، السنة الجامعية: 2022/2021م.

3- شعباني (حنين) نوال، التزام المتدخل بضمان سلامة المستهلك في ضوء قانون حماية

المستهلك وقمع الغش، مذكرة لنيل شهادة الماجستير في العلوم القانونية والإدارية فرع  
المسؤولية المهنية، كلية الحقوق والعلوم السياسية، جامعة مولود معمري، تيزي وزوو الجزائر.

4- طرشي محمد، الدور التنموي للمؤسسات الصغيرة والمتوسطة في الجزائر، حالة

الصناعات الغذائية، مذكرة مقدمة لنيل شهادة ماجستير، حسيبة بن بوعلي، الشلف، 2005

#### ثالثا: المقالات العلمية:

1- خلف الله بن يوسف، زبير عياش، واقع تنمية الصناعة الغذائية في الجزائر وأفاق تطويرها

في مطلع 2025 دراسة قياسية حالة الجزائر، مجلة العلوم الاقتصادية والتسيير و العلوم  
التجارية، 1-المركز الجامعي أفلو 2-جامعة أم البواقي، المجلد 13، العدد 03، 2020م.

2- -قش فائزة، توجهات ومحركات تطوير الصناعات الغذائية، مجلة دراسات اقتصادية،  
جامعة قسنطينة، المجلد 6، العدد 01، 2019م.

#### رابعا: المؤتمرات والندوات العلمية:

1 عبد الرحمن مبتول، هيكل الواردات الغذائية وآفاتها، مقال في مجلة المغرب اليومي، 201

2- محمد عطية عبد الرحمان، الصناعات الغذائية (عملي)، كلية الاقتصاد المنزلي، جامعة  
الحلوان، 2003.2004م.

3- نذير نصر الدين، منصورى الزين، الإبداع كمدخل لاكتساب ميزة تنافسية مستدامة في منظمات الأعمال، ملتقى إدارة منظمات الأعمال: التحديات العالمية المعاصرة، 27/29/أفريل 2009، عمان، الأردن.

4- حسب تقرير وزارة الصناعة رقم 1 الصادر في مارس 1973 فإن المشاريع الخاصة بالتصنيع الغذائي تصنف إلى: المشاريع من الضرورة الأولى: وهي المتخصصة في إنتاج الخبز، والزيوت، والسكر والحليب والدقيق والسميد ومصبرات الخضر. المشاريع من الضرورة الثانية: وهي تتمثل في مصانع المعلبات مصبرات الفواكه والتبريد، والمشروبات الغازية.

رابعا: المحاضرات الجامعية:

1- أدم مريود النظيف عبد الباسط، محاضرات مقدمة في علوم وتكنولوجيا الاغذية، قسم العلوم وتكنولوجيا الاغذية، كلية الدراسات الزراعية، جامعة السودان للعلوم والتكنولوجيا، شمبات-الخرطوم البحري، 2007م.

خامسا: المواقع الالكترونية:

1- جيدل سمية، صناعة تحويل المنتجات الغذائية.. آفاق و مستقبل واعد للوصول للإقتصاد العالمي، موقع المستثمر عبر الرابط التالي: <https://almostathmir.dz/> تاريخ الاطلاع يوم 14 جويلية 2023م، على الساعة 12:13.

سادسا: المواقع الاجنبية :

1-BENISSAD- Algérie restructuration et réformes économiques  
(1979-1993) Algérie office des publication universitaires  
Alger, 1994. p23

2Abdelkrim TOUDGINE, comment Investir en Algérie, Edition OPU Alger, p28.

3.m.porter–l'avantage concurrentiel.des rations –intention.

4– Saadoun rabia, privatisation des entreprlse en Algérie : analyse développement, thèse de doctorat en science économiques, université lumière lyon2, France,souten le 20/04/2012.

5–Lachaal, la compétitive : conceptions, définition se applications cahiers CIHEAM,2001,

6– news de l'agro alimentaire en algérlen plus de débouche .07/11/2002

# الفهرس

الصفحة	العنوان
	شكر و عرفان
	الاهداء
	قائمة المختصرات
أ	مقدمة
	<b>الفصل الاول: التأصيل المفاهيمي للصناعة الغذائية في الجزائر</b>
14	تمهيد
15	المبحث الأول: المبحث الأول: ماهية الصناعة الغذائية
15	المطلب الاول: مفهوم الصناعة الغذائية
15	الفرع الأول: تعريف الصناعة الغذائية في الجزائر
18	الفرع الثاني: خصائص الصناعة الغذائية في الجزائر
19	المطلب الثاني: التطور التاريخي للصناعة الغذائية في الجزائر
20	الفرع الاول: تطور الصناعات الغذائية في الفترة (1962-1989)
21	الفرع الثاني: تطور الصناعات الغذائية في فترة (1990-2007)
22	المبحث الثاني: الميزة التنافسية وهيئات وكالة الصناعة الغذائية
22	المطلب الأول: دور الصناعات الغذائية في تحقيق الميزة التنافسية
22	الفرع الأول: المعوقات التي تواجه الصناعات الغذائية
24	الفرع الثاني: الميزة التنافسية في الصناعات الغذائية
29	المطلب الثاني: هيئات الوكالة للصناعة الغذائية
29	الفرع الأول: قانون الاستثمار

38	الفرع الثاني: قانون الخوصصة مؤسسات القطاع العام
42	خلاصة الفصل.
	<b>الفصل الثاني: الاحكام القانونية لصناعة الاغذية في التشريع الجزائري</b>
44	تمهيد...
45	المبحث الأول: القواعد القانونية المتعلقة بالسلامة في الصناعة الغذائية
45	المطلب الاول: الأسس القانونية المنظمة للصناعة الغذائية.
45	الفرع الاول: أساس الالتزام بالسلامة في الصناعة الغذائية في التشريع الجزائري.
47	المطلب الثاني: الشروط القانونية المتعلقة بالسلامة في صناعة المواد الغذائية
48	الفرع الاول: احترام شروط نظافة المنتجين.
48	الفرع الثاني: احترام شروط نظافة اماكن تصنيع وتخزين المواد الغذائي
49	الفرع الثالث: احترام شروط نقا وعرض المواد الغذائية
51	الفرع الرابع: إلزام المنتج بضمان سلامة المواد الغذائية
55	المبحث الثاني: الحماية القانونية للصناعة الغذائية في الجزائر.
55	المطلب الأول: الحماية الادارية لسلامة الصناعة الغذائية
56	الفرع الاول: هيئات الرقابة الإدارية على الصناعة الأغذية.
59	الفرع الثاني: مجالات الرقابة الإدارية على الصناعة الغذائية
61	المطلب الثاني: الحماية المدنية والجزائية لقواعد السلامة في الصناعة الغذائية
61	الفرع الاول: المسؤولية المدنية المترتبة الاخلال بقواعد الصناعة الغذائية

## الفهرس

62	الفرع الثاني: المسؤولية الجزائية المترتبة على الاخلال بقواعد الصناعة الغذائية.
64	خلاصة الفصل.
66	الخاتمة
69	قائمة المصادر والمراجع
78	الفهرس
	الملخص..

تمت والحمد لله

**الملخص :** تهدف هذه الدراسة إلى البحث في موضوع النظام القانوني لصناعة الاغذية في الجزائر لإبراز الدور الذي تلعبه في تحقيق التنمية الاقتصادية فمن خلال تتبعنا لتطور الصناعات الغذائية في الاقتصاد الجزائري، تبين أن صناعة الغذاء عرفت تطورا نسبيا منذ نيل الاستقلال لاسيما بعد دخول القرن الواحد والعشرين، وهذا التطور لم يكن بنفس التأثير والقوة المفترضة حيث لاحظنا ضعف مساهمتها في الناتج الخام القيمة المضافة وفي التشغيل ولم يخرج الاقتصاد الجزائري دائرة الاقتصاد الرجعي، وهو الأمر الذي جعل دور الصناعات الغذائية في تحقيق التنمية الاقتصادية دون مستوى الطموحات والقدرات التي تزخر بها الجزائر هذا ما دفع بالسلطات الجزائرية الى تبني استراتيجية جديدة من خلال وضع برنامج خاص بتطوير الصناعات الغذائية الجزائرية، وقد جاءت التشريعات مواكبة لهذا التطور ويمكن القول ان المشرع الجزائري قد وفق الى حد بعيد في تنظيم صناعة الغذاء في الجزائر بما يمكن من دخولها الاسواق العالمية بكل اريحية بما فرضه من قواعد للسلامة وبما رتبه من جزاءات ادارية ومدنية وجزائية حين الاخلال بهاته القواعد.

**الكلمات المفتاحية:** الصناعة الغذائية، الحماية الادارية، الحماية القانونية.

**Abstract:** This study aims to Investigate the issue of the legal system for the food industry in Algeria to highlight the role It plays in achieving economic development , And this development was not with the same effect and the assumed strength, as we noticed its weak contribution to the raw product, value added, and employment. The Algerian authorities to adopt a new strategy through the development of a special program for the development of the Algerian food industries, and the legislation came in keeping with this development and it can be said that the Algerian legislator has succeeded to a large extent In regulating the food industry in Algeria so as to enable It to enter the global markets with all comfort, with the imposed rules For safety and its administrative, civil and penal penalties when violating these rules.

**Keywords:** food Industry, administrative protection, legal protection.