



CLASSIQUES  
GARNIER

ЧИКHI (Kamel), « Compte rendu du séminaire international JR-SME. “Stratégies et entrepreneuriat dans le secteur agroalimentaire”, Tlemcen, 20 mars 2018 », *Systèmes alimentaires / Food Systems*, n° 3, 2018, p. 273-276

DOI : [10.15122/isbn.978-2-406-08722-9.p.0273](https://doi.org/10.15122/isbn.978-2-406-08722-9.p.0273)

*La diffusion ou la divulgation de ce document et de son contenu via Internet ou tout autre moyen de communication ne sont pas autorisées hormis dans un cadre privé.*

© 2018. Classiques Garnier, Paris.  
Reproduction et traduction, même partielles, interdites.  
Tous droits réservés pour tous les pays.

# COMPTE RENDU DU SÉMINAIRE INTERNATIONAL JR-SME

« Stratégies et entrepreneuriat  
dans le secteur agroalimentaire »,  
Tlemcen, 20 mars 2018

Kamel CHIKHI  
École supérieure de management,  
Tlemcen

L'École supérieure de management de Tlemcen (ESMT) a organisé, le 20 mars 2018 à Tlemcen (Algérie), un séminaire international en français consacré aux stratégies des entreprises agroalimentaires et à l'entrepreneuriat dans le secteur agroalimentaire.

Le séminaire, qui a réuni une centaine de participants, a comporté 2 séquences : 4 conférences invitées et un atelier de présentation des différents dispositifs d'aide à la création d'entreprises et de porteurs de projets opérant dans le secteur agroalimentaire.

Jean-Louis Rastoin, expert associé de l'IPEMED, professeur émérite à Montpellier SupAgro (France) et fondateur de la chaire UNESCO Alimentations du monde, a présenté les leviers stratégiques mobilisables pour un développement durable des PME agroalimentaires méditerranéennes. Il a évoqué les systèmes alimentaires et l'insécurité alimentaire mondiale (problèmes de consommation alimentaire, instabilité des prix, changements climatiques et asymétrie dans le partage de la valeur créée). L'expert international a mis l'accent sur la nécessité de faire émerger un modèle alternatif en soulignant l'exigence de la durabilité dans les stratégies agroalimentaires et les nouvelles tendances telles que la santé et le bio, les qualités gustatives des aliments, l'authenticité des

produits, les produits du terroir et les innovations organisationnelles. Il a recommandé que les produits locaux, reconnus mondialement à travers la diète méditerranéenne, fassent l'objet d'un label.

Baghdad Chaib, professeur à la Faculté des sciences économiques, de gestion et des sciences commerciales de l'université de Tlemcen, responsable de la filière finance et comptabilité et chef d'équipe au laboratoire de recherche MIFMA (Marché et institution financière dans le Maghreb arabe) a analysé le secteur agroalimentaire en Algérie, ses contraintes et ses perspectives. Si le secteur agroalimentaire occupe 23 % de la population active en Algérie, en moyenne 45 % du budget familial est consacré à l'alimentation et 75 % des besoins alimentaires sont importés en raison de l'insuffisance de la production agricole nationale. Il a indiqué que les contraintes de l'industrie agroalimentaire concernaient principalement le modèle de consommation (préférence pour les céréales, le sucre, l'huile et le café). Les pouvoirs publics ont demandé aux industriels de procéder à une autoévaluation du domaine, relancé le centre technique dédié aux industries agroalimentaires (CTIA) et sensibilisé les acteurs de la filière autour du thème de la sécurité alimentaire. Il conviendrait de tenir compte de plusieurs facteurs afin d'assurer un lien durable entre la production et la demande, à savoir : le niveau des prix à l'international, la nature du régime fiscal et le cadre réglementaire instauré.

Sid Ahmed Ferroukhi, enseignant chercheur associé à l'École nationale supérieure d'agronomie d'Alger et ancien ministre de l'Agriculture, du développement rural et de la pêche a évoqué les innovations et la création de start-up dans les filières agroalimentaires en Algérie et esquissé des scénarios de prospective sectorielle. Le conférencier a évoqué la révolution numérique (brevets et technologies) de la société et les nouvelles exigences de l'économie durable (santé et nanotechnologie, *big data*, objets connectés, *blockchains*, vitricité, carburant solaire et management avatar), les innovations dans les systèmes alimentaires (zéro poubelle, alimentation synthétique, les fermes intelligentes, la *data food*, etc.) et les modèles de croissance alternatifs (bio, agro-écologie, pêche responsable, économie bleue, *agrofoodtech*, nouvelles plateformes, produits naturels et locaux). S. A. Ferroukhi a incité les auditeurs et plus particulièrement les étudiants à se projeter dans le futur en évoquant les métiers d'avenir, les nouveaux usages alimentaires et les start-up.

Meriem-Hind Ben-Mahdi, professeure à l'École supérieure des sciences vétérinaires d'Alger et directrice de l'ESSAIA (École supérieure des sciences de l'aliment et des industries agroalimentaires) d'Alger, a insisté sur l'impératif de l'innovation comme fer de lance pour le développement du marché des produits du terroir. Plusieurs produits du terroir ont été labélisés en Algérie comme les vins d'Algérie (Appellation d'origine garantie), les figues séchées de Beni Maouche (Appellation d'origine) et les dattes « Deglet Nour » de Tolga (Indication géographique). D'autres produits ayant des potentialités de développement comme le lait de chamelle et l'huile de pépin de raisin ont été présentés. La conférencière a relevé la nécessité de se « réinventer » par l'innovation, la recherche et développement (R&D) et le marketing (nouveau look, nouvelle identité et nouvelle cible) afin de valoriser les produits du terroir algérien.

L'atelier qui a suivi les conférences plénières a permis de présenter un panorama des acteurs publics et professionnels intervenant dans les IAA en Algérie et deux jeunes micro-entreprises agroalimentaires régionales.

L'Agence nationale de soutien à l'emploi des jeunes (ANSEJ) est un organisme public qui a pour objectifs de favoriser la création et l'extension d'activité de biens et de services par les jeunes promoteurs et d'encourager toutes formes d'actions (formation, études et promotion) et de partenariat (notamment avec la CNAS<sup>1</sup> et la CASNOS<sup>2</sup>, tendant à promouvoir l'entrepreneuriat.

L'Agence nationale de gestion du micro-crédit (ANGEM) a comme objectifs la lutte contre le chômage et la précarité dans les zones urbaines et rurales en favorisant l'auto-emploi, le travail à domicile et les activités artisanales et de métiers, en particulier dans la population féminine ; la stabilisation des populations rurales ; le développement de l'esprit d'entrepreneuriat ; l'accompagnement et le suivi des bénéficiaires du micro-crédit.

La Caisse nationale d'assurance chômage (CNAC), créée en 2004 pour la mise en œuvre du dispositif de soutien à la création d'activité pour les chômeurs promoteurs, vise au développement de la culture entrepreneuriale, la création et l'extension des capacités de production de biens et services, le soutien aux micro-entreprises nouvellement créées. Ses instruments concernent la réduction des droits de douanes,

---

1 Caisse nationale des assurances sociales des travailleurs salariés.

2 Caisse nationale de sécurité sociale des non-salariés.

l'exonération fiscale et parafiscale, l'octroi de prêts sans intérêt, la couverture des risques crédits par un fonds de garantie.

L'Agence nationale de l'emploi (ANEM) a pour missions d'organiser et d'assurer la connaissance de la situation et de l'évolution du marché national de l'emploi et de la main-d'œuvre, et de garantir à tout demandeur et à toute entreprise un service de recrutement efficace et personnalisé.

La Fédération nationale des jeunes entrepreneurs (FNJE) est une organisation syndicale dédiée à la défense des intérêts matériels et moraux des jeunes entrepreneurs algériens. Libre et indépendante de toute tutelle administrative et de tout parti politique, elle tire ses ressources uniquement de ses adhérents.

À titre d'illustration, Mme Najet Rahmoun présente sa micro-entreprise de conservation de fruits et légumes et transformation alimentaire créée en 2014 à partir du dispositif CNAC et M. Zoher Morsli son projet de conditionnement de produits alimentaires monté en 2016 à partir du dispositif ANSEJ.

Les débats ont permis d'aborder les différentes facettes de la problématique de durabilité du secteur agroalimentaire et de la sécurité alimentaire : formation et métiers, protection des consommateurs (qualité, accessibilité), préservation de l'environnement et égalité sociale. Les conclusions ont rappelé la nécessité de recherches complémentaires, tant théoriques qu'appliquées, à mener dans un cadre de pluridisciplinarité.