

**Mustapha Khali. Directeur général du Centre technique des industries agroalimentaires (CTIAA)**

## «Le CTIAA répond à un besoin réel des acteurs de l'agroalimentaire en Algérie»

**Le Centre technique des industries agroalimentaires (CTIAA) basé à Boumerdès se revendique comme la première structure en Algérie à pouvoir offrir ce genre de prestations avec un équipement moderne, performant et répondant à l'ensemble des normes internationales. Son DG, Mustapha Khali donne, dans cet entretien, des détails sur les missions du CTIAA**

Entretien réalisé par Sarah Djema



**Comment se déroule les préparatifs pour l'ouverture du CTIAA ?**

Il faut admettre que depuis la création du CTIAA, par décret exécutif n°12-98 du 01 mars 2012 et la nomination du DG en date du 06 mars 2013, et en dépit des nombreuses difficultés souvent liées à la création et au démarrage de nouvelles structures, beaucoup d'avancées ont été réalisées. Le CTIAA dispose aujourd'hui, d'un siège provisoire situé au rez-de-chaussée de la direction de l'Industrie de la wilaya de Boumerdès et de deux laboratoires. Il est en pleine phase de mise en place de ses structures pour pouvoir être prêt à répondre favorablement aux attentes du monde agroalimentaire.

**Avec quels moyens humains et techniques le CTIAA entamera ses activités pour le monde agricole ?**

Comme signalé auparavant, et en attendant la mise en place des structures définitives du centre (lancement des travaux d'aménagement du siège, équipement des laboratoires et le recrutement de tout le personnel technique), le CTIAA peut déjà, mettre à la disposition des

PME et des différents acteurs du secteur agroalimentaire, quelques outils d'appui et d'accompagnement dans les domaines de la formation, de l'assistance technique et conseil, de veille technologique et bien entendu dans le domaine de l'analyse de qualité des produits agroalimentaires. La réception éminente d'équipements de laboratoires dans le cadre du programme d'appui à la diversification de l'économie algérienne (DIVECO), notamment dans sa composante agroalimentaire, et dont le CTIAA en tant qu'un des bénéficiaires majeurs, a permis au centre de bénéficier d'une dotation en équipements de laboratoires d'un montant de presque 1.4 millions d'euros. Ces équipements permettront à court terme de lancer le volet des analyses physicochimiques, chimiques, technologiques, microbiologiques et toxicologiques des denrées alimentaires. Il mettra ainsi, à la disposition de l'ensemble des acteurs de la branche agroalimentaire des outils d'analyse surs et performants pour la caractérisation de leurs produits et l'amélioration de leurs qualités. Sur le plan humain, le centre est également en phase de mettre en place des ressources humaines opérationnelles, à même de pouvoir prendre en charge rapidement l'ensemble de ces défis technologiques.

Le CTIAA a également mis en place un site qui permettra à l'ensemble du public, de prendre connaissance de son organisation, de ses activités et de ses perspectives de développement.

**Comment le CTIAA assumera ses missions pour le compte de l'ensemble de ses partenaires à travers le territoire national?**

Le CTIAA est un établissement public à caractère industriel et commercial (épïc), qui est venu répondre à un besoin réel et pressant, d'appui et d'accompagnement aux acteurs de la branche agroalimentaire en Algérie. Ces besoins identifiés ont déterminé les missions et les fonctions à assurer :

- Fonction Analyse des produits de l'industrie agroalimentaire à travers des laboratoires dédiés aux diverses filières et le transfert des résultats de ces analyses, essais, contrôles et évaluations aux entreprises, services et autres.
- Fonction Assistance Technique et Conseil (assistance technologique, validation de protocoles, formulation, etc.)
- Fonction Formation des acteurs de la branche, notamment dans les domaines de ma qualité et de l'hygiène
- Fonction Recherche et Développement et Innovation en réponse à des thématiques spécifiques exprimées par les différents acteurs de la branche
- Fonction Veille ou Anticipation et Prospective (veille (technologique, normative et réglementaire). La diffusion de ces connaissances et résultats aux acteurs de la branche à travers des activités d'information, de vulgarisation, de formation et perfectionnement (séminaires, journées techniques, supports, bulletin, etc.)

Les ressources financières du CTIAA proviennent des financements de missions de service public (dotation



ou taxes affectées) et des prestations de services essentiellement. La culture de donation ou de legs étant encore à promouvoir et encourager dans notre pays.

**Quels sont les prestations que le CTIAA offrira à ses clients publics et privés?**

A travers ses laboratoires spécialisés le CTIAA se revendique comme la première structure en Algérie à pouvoir offrir ce genre de prestations avec un équipement moderne, performant et répondant à l'ensemble des normes internationales. Au nombre de 06, les laboratoires touchent à l'ensemble des filières agroalimentaires :

- 1-Laboratoire d'analyses physico-chimiques (LAC) : analyses types de prestations pour les clients ou pour les analyses de référence (dosages de l'eau, cendres; protéines, sucres, matières grasses, cendres et des minéraux, etc.).
- 2-Laboratoire analyses physico-chimiques Fines(LACP) : analyses chromatographiques et analyses de référence (dosages des acides gras, acides organiques, pesticides, composés volatils, vitamines, composés aromatiques, etc.).
- 3-Laboratoire analyses physiques - Rhéologiques et de R&D : développement des analyses spécifiques de R&D ou particulières telles que les analyses de texture, durée de vie par

calorimétrie, volumétrie, rhéologie, stabilité des émulsions, granulométrie laser, activité de l'eau, couleur.

4-Laboratoire analyses physiques et phéologiques de caractérisation des céréales, farines et pâtes boulangères par des analyses spécifiques d'agrégation et de caractérisation des céréales, des farines utilisées en boulangerie: poids spécifiques des grains, de la granulométrie, du taux de gluten, d'amidon endommagé, les mesures de développement panair et de formulation des farines et des pâtes, mesures d'activité enzymatiques des farines, mesures de texture et de volumétrie, etc.

5-Laboratoire d'analyses microbiologiques et fongiques : enregistrement et la préparation des échantillons destinés aux différents laboratoires de microbiologie et analyses microbiologiques et fongiques (flore totale, Salmonelles, Coliformes, bactéries lactiques, des pathogènes, des moisissures et levures et autres).

6-Laboratoire d'analyses sensorielles (LAS) : développement des analyses spécifiques d'analyses sensorielles (texture, couleur et aspect, goût, odeur et saveur).

En plus des prestations de formation du personnel sur les diverses techniques analytiques en rapport avec chaque filière, principalement sur la démarche assurance qualité (HACCP, techniques d'audit), la désinfection et nettoyage en milieu agroindustriel, la conception de locaux et salles blanches, à titre d'exemples. Aussi, le CTIAA, se prêtera à toute formation spécifique ou particulière du secteur ou de la filière demandeurs.

A moyen terme, et une fois installé dans son nouveau siège, le CTIAA dispose de toutes les conditions de certification. La conception des locaux en accord avec la directive 17025 et les protocoles de travail établis, lui permettront d'être accrédité selon les internationales en vigueur avec toutes les conséquences positives que cela aura sur la branche agroalimentaire.

**Quels types de collaboration ou d'assistance, le CTIAA aura-t-il avec les organismes étrangers ?**

Le CTIAA, de par son statut, ses missions et ses objectifs se positionne comme l'interlocuteur privilégié avec les organismes étrangers dans le domaine de la qualité agroalimentaire. Les expériences de pays qui nous ont devancés dans ce domaine peuvent être instructives, notamment sur le plan réglementaire. La veille dans ses diverses facettes, la recherche et développement, les échanges d'expériences et de visions sur les CTI, peuvent également être des priorités de cette collaboration. Le CTIAA, à travers une action de réseautage entretient de bonnes relations avec des CTI homologues dans quelques pays de l'union européenne, notamment en France, qui a une longue tradition avec les CTI, mais aussi nous développons une étroite relation avec des centres industriels au Canada, à travers notre diaspora établi dans ce pays, à l'image du CEPROCQ de Montréal.

**Comment et avec quoi le CTIAA doit-il être renforcé pour mener à bien ses missions au profit du monde agricole ?**

Il est primordial que le CTIAA entame sa mission dans les meilleures conditions possibles pour pouvoir répondre favorablement aux attentes des acteurs de la branche agroalimentaire, de satisfaire leurs besoins et se mettre au diapason des exigences internationales, de plus en plus draconiennes.. Ce défi est d'autant plus impérieux que l'industrie agroalimentaire algérienne fait face à une concurrence féroce et souvent déloyale de produits étrangers. Toutefois, la capacité de survie et de pérennité du CTIAA et la concrétisation de ses objectifs, dépend dans une large mesure, de l'implication des différents acteurs de la branche dans l'ensemble de ses activités, les PME et les associations professionnelles en premier, et également et surtout par la mise en place de toute une batterie de règlements techniques (RTA) lui conférant ce rôle de régulateur et de médiateur des produits sur le marché, et en encourageant les acteurs performants et déterminés à relever le défi de la transformation alimentaire dans notre pays.

M. T.