

Ministère de l'Enseignement Supérieur Et de la Recherche Scientifique
Université Ibn Khaldoun – Tiaret –
Faculté des Sciences de la Nature et de Vie
Département de Nutrition et Technologie Agro-alimentaire



Mémoire de fin d'études
En vue de l'obtention du diplôme de Master académique
Domaine: Sciences de la Nature et de la Vie

Filière : Agronomie
Spécialité: Développement Agricole Et Agro Alimentaire

Présenté par:

Deba Nesrine Bouchra

Thème

Industrie des pâtes et des biscuits en Algérie
Avantages et inconvénients

Jury :

Présidente : M^{de} ZOUBEIDI M.

Encadreur : M^f Guemour Dj.

Examineur : M^f Dahane A.

Année universitaire : 2018/2019

SOMMAIRE

- **Liste des tableaux**
- **Liste des figures**
- **Dédicace**
- **Remerciements**
- **Introduction générale**.....01

Partie bibliographique

- **Chapitre 1: Rappel historique sur l'industrie du biscuit**.....03
 - 1. La réalité de l'industrie alimentaire en Algérie.....03
 - 2. Marché des biscuits Algérien03
- 2-1. Analyse du Marché de la Biscuiterie à l'algérien.....04
- 2-2. Différents acteurs du marché.....05
- 2-3. Segmentation du Marché.....05
- 2-4. Analyse SWOT Externe.....06
- 2-5. Présentation de l'Entreprise BIMO.....06
- 3. Avantages et inconvénients du biscuit industriel.....09

Partie expérimentale

- **Chapitre 1: Données générales sur la biscuiterie**.....11
 - 1. Principaux composants.....11
 - 2. Description des utilités et des principaux équipements.....12
 - 3. Description de la fabrication des biscuits.....16
 - 4. Etiquetage des produits alimentaire.....22
 - 5. Codes d'usages.....22
 - 6. Contrôle qualité.....26
- **Chapitre 2: Résultats et Discussion**
 - 1. Echantillonnage.....27
 - 2. Résultats et discussion.....33
- **Conclusion générale**.....34
- **Références bibliographiques**.....35
- **Annexes**.....36

Liste des tableaux

Tableau 1 : Analyse SWOT Externe.....	06
Tableau 2 : Les avantages et les inconvénients du biscuit industriel.....	10
Tableau 5 : fonctions des consommateurs.....	28
Tableau 4 : la consommation du biscuit.....	28
Tableau 5 : les périodes de consommation des biscuits	28
Tableau 6 : la quantité des paquets biscuit consommé par jour.....	29
Tableau 7: la fréquence de consommation de biscuit par semaine.....	30
Tableau 8 : le biscuit le plus demandé dans les grandes surfaces.....	30

Liste des figures

Figure 1 : Analyse du marché de la biscuiterie l'algérien.....	04
Figure 2.....	08
Figure 3 : Pétrin vertical.....	14
Figure 4 : pétrin horizontal.....	14
Figure 5 : Tartineuse.....	15
Figure 6 : Cylindre de la rotative.....	15
Figure 7 : Machine d'emballage.....	17
Figure 8 : A chaque biscuit et gâteau son emballage.....	18
Figure 9 : Diagramme de fabrication des biscuits.....	21
Figure 10 : Genre et Age des consommateurs.....	27
Figure 11: Genre et Age des réponders du les grandes surfaces.....	27
Figure 12 : lieux de consommation des biscuits.....	29

Remerciements

Avant tout, je remercie ALLAH le tout puissant qui m'a donnée le courage, la volonté et la patience pour réaliser ce travail.

J'adresse aussi mes plus vifs remerciements à mon prometteur Mr Guemour D qui a bien voulu mettre à notre disposition sa disponibilité, son dynamisme, son savoir-faire et sa patience dans la transmission de la connaissance

Nos remerciements vont également aux membres du jury (Mr Dahan. A et Mm Zoubeidi. M) qui malgré leur multiples engagements ont bien voulu en ce jour porter leur intérêt à l'évaluation de ce travail.

Je tiens à remercier tous les enseignants de Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie qui ne ménagement aucun effort pour que la formation soit solide et de qualité.

A Mr Regg qui donnée le courage pour réalise ce travail

Que tous ceux qui ont participé de près ou de loin à la réalisation de ce travail trouvent ici l'expression de notre reconnaissance.

Merci à tous.....ce travail n'aurait pas pu voir le jour sans votre précieuse aide.

DEDICACES

A mes très chers parents : Rabeh et Khadidja, qui ont toujours été là pour moi, et qui m'ont donné un magnifique modèle de labeur et de persévérance, J'espère qu'ils trouveront dans ce travail toute ma reconnaissance et tout mon amour

A mes cher frère Farouk, Mohammed, Abd el wahab

A mes chères sœurs Fatiha, Amel, Sadika, Wiam

A mes grands-mères

A mes petits anges Marame ; Abd El Raouf ; oussama ; marwa ; Mohammed 1 et 2 ; Lilyane et Ritage

Et toute ma grande famille

A mes chers amis et collègues

A tous ceux que j'aime avec un cœur plein de tendresse et qui me sont très chères.

INTRODUCTION

Introduction générale

L'origine du mot biscuit est "Bis-Cuit", qui signifie subir une double cuisson. A ses débuts, le biscuit étant en effet une sorte de galette nécessitant une première cuisson, puis un passage dans des compartiments au-dessus du four ou dans une étuve pour terminer l'évaporation de son humidité (KIGER et KIGER, 1967 ; MENARD et *al.*, 1992). Cette double cuisson n'est plus pratiquée actuellement en biscuiterie et il sera plus juste d'entendre le terme biscuit par « bien cuit » (KIGER et KIGER, 1967).

A ce biscuit peut être attribuée la définition suivante : "C'est un aliment à base de farines alimentaires, de matière sucrantes, de matière grasse, et de tous autres produits alimentaires, parfums et condiments autorisés, susceptibles, après cuisson de conserver ses qualités organoleptiques et commerciales pendant une durée supérieure à un mois, et pouvant dépasser une année (biscuiterie sèche) ou un temps limité en fonction d'un débit régulier assez rapide (Pâtisserie industrielle)" (Kiger et Kiger, 1967 ; Mohtedji-limbalais, 1989).

Après la seconde guerre mondiale, les petites entreprises se concentrèrent et la production de biscuit était seulement le fait d'un petit nombre d'entreprise indépendante et de grandes multinationales de l'agroalimentaire (Es-salemySofia, 2016).

L'industrie du biscuits aujourd'hui, à l'instar des autres secteurs est confrontée aux défis du monde économique, nous assistons aujourd'hui à l'ouverture des marchés et à l'intensification de la concurrence au niveau international, grâce aux efforts internationaux visant à libéraliser le commerce international, à la libre circulation des capitaux et à d'autres facteurs qui ont encouragé les institutions actives dans l'industrie biscuits, en particulier dans les pays industrialisés avancés au service des marchés internationaux, Un défi important pour les institutions des pays en voie de développement devant s'attaquer à la férocité de la concurrence internationale dans l'industrie biscuit (Boulatif Imad,2015)

C'est ce qui nous a incités à nous pencher sur cette question en appréciant les avantages et les limites de la biscuiterie en Algérie.

Est-ce- que les entreprises Algériens offrent des biscuits acceptables?

Hypothèses :

- 1) Oui les entreprises algériennes offrent des biscuits acceptables.
- 2) Non les entreprises algériennes n'offrent pas des biscuits acceptables.

Objectif :

L'objectif de notre travail est de vérifier la conformité des biscuits fabriqués localement aux normes : qualité et marketing.

Méthodologie de travail

Pour atteindre nos objectifs et vérifier nos hypothèses, nous avons adopté le plan de travail suivant :

- une recherche bibliographique ;
- un travail d'enquête en adressant un questionnaire auprès de 20 grandes surfaces et 20 consommateurs de quelques régions du pays.

CHAPITRE 1 :

RAPPEL HISTORIQUE SUR

L'INDUSTRIE DU BISCUIT

Dans ce chapitre, nous allons définir les biscuits et l'industrie du biscuit en Algérie.

Ce chapitre sera traité comme suite :

1. La réalité de l'industrie alimentaire en Algérie
2. Marché des biscuits Algérien
3. Avantages et inconvénients du biscuit industriel

1. La réalité de l'industrie alimentaire en Algérie

Depuis l'indépendance de l'Algérie, une importance particulière a été accordée au développement du secteur agricole et à son développement économique, ce qui a permis à l'industrie alimentaire d'occuper une place importante dans le tissu industriel algérien et de se classer au premier rang de l'industrie manufacturière en termes de production, de valeur ajoutée et d'investissement et d'emploi et de par la demande croissante sur le marché intérieur. Outre les efforts extérieurs, en particulier avec les pays européens et malgré les efforts déployés pour développer le secteur, celui-ci reste inférieur à son approvisionnement en matières premières. Le gouvernement algérien cherche à développer ce secteur pour plusieurs raisons, les plus importantes sont:

1. Le pourcentage des dépenses prises en compte sur le marché de l'industrie alimentaire
2. La participation du secteur de l'industrie alimentaire à la valeur ajoutée de l'économie nationale (Boulatif Imad 2015)

2. Marché des biscuits Algérien :

Le secteur de la biscuiterie est caractérisé par un grand nombre de petites entreprises mais quelques producteurs plus importants se détachent : BIMO, BIFA, PALMARY,.....

ISO_9 INTERNATIONAL. Après avoir progressé lors de la précédente décennie, la filière biscuits stagne en Algérie devant l'explosion des importations du biscuit.

Face à la concurrence, la production locale a dû se replier essentiellement sur des produits bon marché. Le même phénomène s'observe sur les chocolats : les produits haut de gamme sont importés et les produits algériens se situent en bas de gamme.

Tunisiens, Espagnols, Turcs, Italiens sont présents avec des produits haut de gamme mais aussi avec des produits bon marché. Parallèlement, l'Algérie exporte très peu et seulement vers certains pays africains.

D'extrudésse développent. Dans tous ces secteurs, l'Algérie demande des équipements, des intrants et du savoir-faire. La France est présente sur ce marché mais subit notamment la concurrence italienne et turque. Et depuis peu, les productions de biscuits salés, snacks.(BelaidDjamel.2016)

2-1.Analyse du Marché de la Biscuiterie à l'algérien

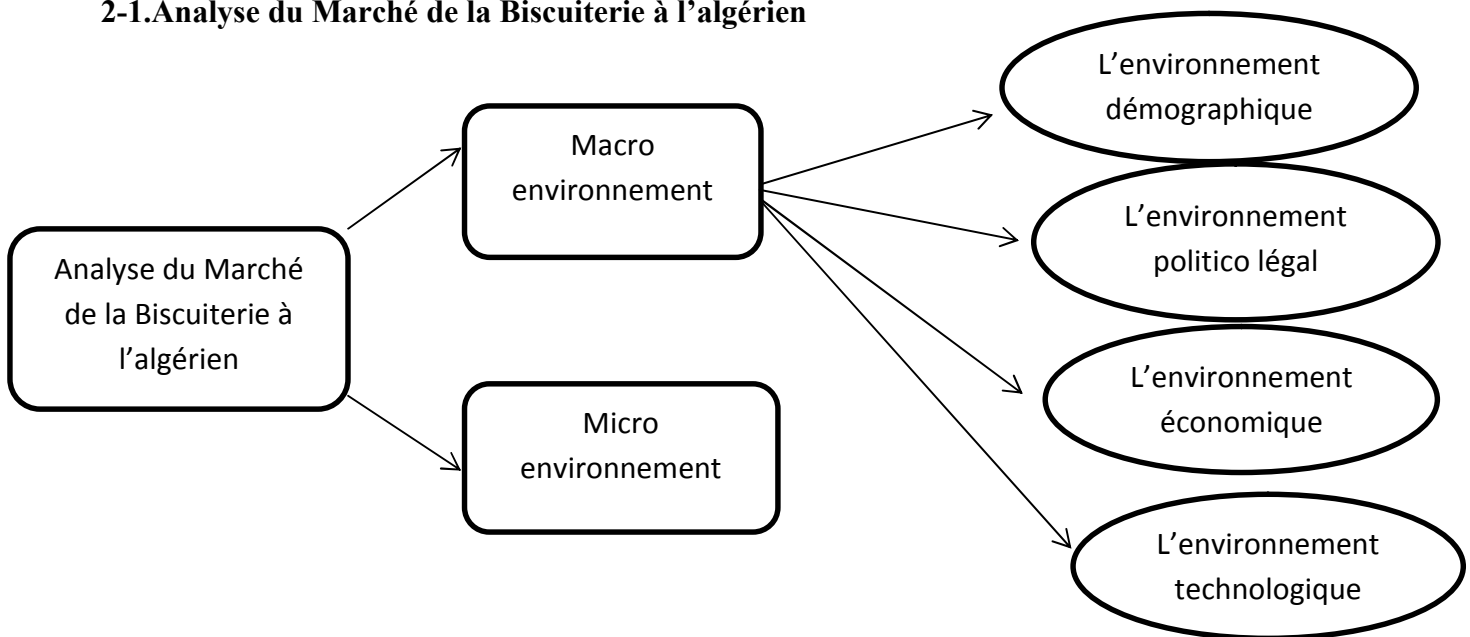


Figure 1 :Analyse du marché de la biscuiterie à l' algérien

2-2.Les différents acteurs du marché

BIMO ,PALMARY,BIFA,LU,OREO,BISCOTAR,BIBLA,GULLON,MONT
COUTER,MINI BN,ISSER,BELLUS,MAHBOUL ,IGAL,CHERCHEL,EL
TAYAR ,BESTO ,PETIT BEURE,FAMMEL IO ,MECIA
CHOK,NITA,OUANTAGE,HAPPY....

2-3.La Segmentation du Marché

La segmentation la plus apparente est par l'âge :

- ✓ Les enfants
- ✓ Les jeunes adultes
- ✓ Les adultes

Cellules d'exportations :

- ✓ Ciblage vers les pays du moyen orient et de l'Afrique(AfradAsmae ,AmorSophia
Tijanit,BrouMyriam,ZidiMyriam.)

2-4. Analyse SWOT Externe

Tableau 01 : Analyse SWOT Externe

Opportunités	Menaces
<ul style="list-style-type: none">• Fort potentiel du marché adulte.• Potentiel des produits bien-être, santé, et naturel• Importance du marché agro-alimentaire dans l'économie nationale.• Une augmentation de consommation des biscuits prévue à 2,6 kg de biscuits par habitant/an.• Exploitation de nouveaux moments de consommation (petit-déjeuner, pause-café, réception, snacking).• Encouragement à l'export avec les accords de libre échange.	<ul style="list-style-type: none">• Diversification du petit-déjeuner : thé, café, jus de fruits, viennoiseries, yaourts...• Effets d'informations sur l'anti-obésité : le taux de sucre élevé des biscuits• Montée des MDD et des marques 1er prix.• Forte concurrence des pays internationaux (Turquie, et les pays du Moyen Orient).• Concurrence importante des réseaux informels, en plus de la contrebande.• Taxation des entreprises algériennes sur les matières premières (120% sur le sucre, 90% sur le blé, 110% sur les produits laitiers)• Le coût élevé de l'énergie et de la main d'oeuvre.

2-5. Présentation de l'Entreprise BIMO

2-5-1. Fiche technique :

Dénomination : BIMO



Fondateurs : Amar HAMOUDI

Forme juridique : groupe divisé en SARL

Raison social : Biscuiterie

• Chapitre 2: résultats et Discussion

Secteur d'activité : Industrie agro-alimentaire, Chocolaterie, Confiserie, Biscuiterie, Cacao

Date de création : 1981

Produits : Biscuit: Pesos, Tango, Cookies de Bimo, Goldy, MasterChoc, Galettes Senior, GALETTES Junior, Rio, 4 Chico, Chocolat: AMBASSADEUR Lait, TWIST de Bimo, Ambassadeurnoir, Ambassadeur au Lait et aux noisettes, Gaufrette: Best Of Bimo 36, Best Of Bimo 24, PlanetBimo Paquet de 30, Cacao: Poudre de Cacao, Tourteaux de cacao naturel

Filiales : SARL Biscuiterie Moderne, SARL Biscuiterie du Maghreb « BM », SARL Chocolaterie Bimo, SARL CACAO Bimo, SARL GaufretterieBimo, SARL Confiserie Bulle d'Or

Effectif : 2083 employés

Chiffre d'affaires : 11 milliard de DA

Site web: <http://www.groupebimo.com/>

Siège social : 06 A, Route de la Briqueterie, Baba Ali Alger Algérie

2-5-2.Histoire

La première usine a été créée en 1981 dans la zone industrielle de Baba-ali au Sud d'Alger baptisée la Nouvelle biscuiterie moderne (Bimo par abréviation). Grâce au travail acharné du manager, la société a connu un développement rapide de ses activités productives.

Bimo s'intéresse ensuite au chocolat et c'est pour cela qu'une unité de fabrication de chocolat et de végécaos a été créée en 1986, qui par la suite devient leader national en ces produits.

La société inaugure en 1997 la première unité de traitement et de transformation de fèves de cacao en Algérie qui alimentera ses propres usines ainsi que les entreprises industrielles nationales.

Depuis sa création il ya plus de trente années, un travail de longue haleine a été réalisé. Aujourd'hui, notre objectif est la pérennité du groupe à travers une amélioration continue de ses performances.

Chapitre 2: résultats et Discussion

C'est dans ce sens que Bimo s'est engagé dans un programme de modernisation des équipements et de développement de ses activités essentielles, soutenues par une démarche innovante, pour demeurer leader dans ses domaines d'activité.

Partisan d'une politique de "patriotisme économique" sur le long terme, il demeure le principal pourvoyeur d'emplois de la région de Baba Ali /Birtouta wilaya d'Alger (Algérie).

L'innovation n'étant pas en reste, car la création de nouveaux produits lui permet de faire concurrence aux produits venus d'ailleurs.

« Etre à l'écoute du consommateur ainsi que notre volonté de le satisfaire et de le fidéliser sont la priorité de la stratégie commerciale de BIMO industries Algérie.

C'est ainsi que j'invite l'ensemble du personnel à adhérer à la démarche et à s'impliquer, chacun à son niveau, pour relever le défi. »(www.groupebimo.com)



Figure 02

2-5-3.Cible

Les produits BIMO sont des produits ciblant un large public. On distingue deux cibles prioritaires :

Les enfants :

- Le coeur de cible par excellence chez BIMO. L'entreprise cherche à les toucher par des actions

promotionnelles d'envergure.

- Le prix de 1 Da pousse la cible vers l'épicerie du coin pour acheter le produit.

Les jeunes adultes/adultes :

- Un complément de cible très important.
- La marque à l'épi de blé capitalise sur sa notoriété pour continuer à vendre ses biscuits auprès d'un public plus âgé.
- Une communication assez importante qui vise cette cible.

2-5-4.Positionnement

L'entreprise propose des produits appropriés à chacune de ses cibles :

Pepito : le biscuit pour enfant.

Merendina : la génoise made in BIMO se positionne sur le goût exceptionnel.

Ciblant un public adulte.


Golden, biscuit sec : positionné sur le petit déjeuner.

Golden madeleines : destiné aux adultes. Il se positionne sur la vitalité, l'apport énergétique et le petit creux de l'après-midi. (Asmae AFRAD, Sophia AMOR TIJANI, Myriam BROU, Myriam ZIDI.)

3. Avantages et inconvénients du biscuit industriel

Dans toutes les cultures, les gâteaux occupent une place importante dans le calendrier et rythment la vie des hommes. Certains de ces gâteaux véhiculent des symboles forts reposant sur des traditions très anciennes..... (Georges Bernanos 2015)

Tableau 2 :Les avantages et les inconvénients du biscuit industriel

<ul style="list-style-type: none">• AVANTAGES• les biscuits ainsi que gâteaux et pâtisseries, facilement absorbés par le corps, car ils contiennent du saccharose. Ils ont une valeur énergétique élevée, mais les composants utiles qui sont bénéfiques pour notre corps, dans leur composition• Contient des fibres qui nous font sentir vite et réduisent la constipation• bénéfiques pour le vendeur et pour l'usine et l'état car la nourriture est actuellement le produit le plus vendu, le plus exigeant et le plus demandé Marché• élimine les soucis et les peines Calmer les nerfs Il est pris en cas de pression de travail et de longues attentes , soulagez les chagrins et sentez-vous pleins d'amour des hommes et des femmes jeunes et âgés• La femme a besoin de biscuits secs pour le bébé qui le mange avec le lait et pour les enfants pendant les études. ce type de biscuit convient à la taille de la situation dans la poche ou le sac et qui est facile à ouvrir et à manger. Sous différentes formes et goûts il l'aident également lors de la présence d'invités ou de la famille et avec le café ou du thé ainsi que du jus de fruits et les boisant et d'être présent à des occasions aussi bien que des jours de fête et pendant le travail ou les études et le voyage.		<ul style="list-style-type: none">• INCONVENIENTS• Nuire à la santé sera la consommation immodérée de cookies, ce qui conduit à un ensemble d'excès de poids, couleurs et saveurs, ajoutée aux biscuits de recettes peuvent provoquer des allergies, ainsi que des dommages apporter obsolète.• Souvent fabricants remplacer le sucre - édulcorants et graisses de confiserie, de l'huile végétale - graisses hydrogénées qui ne bénéficient pas de la santé.• Souvent, des gâteaux et des pâtisseries faites producteurs illégaux qui, souvent, ne respectent pas les normes et les règles de stockage et d'utilisation dans la fabrication de produits de confiserie aux normes sanitaires. Typiquement, ces producteurs essaient de vendre leurs produits dans de petits points de vente. La consommation de ces produits risquent troubles de l'alimentation, l'empoisonnement.• Afin de ne pas nuire à votre santé, vous devriez lire attentivement la vie de la composition du produit et la durée, et de ne pas acheter expiré, seulement acheter dans les magasins, où les tartes doivent être des étagères de refroidissement. Il ne est pas conseillé d'acheter des pâtisseries et des gâteaux qui sont vendus dans des échoppes et situés à l'extérieur et du soleil.
--	---	---

PARTIE EXPÉRIMENTALE

CHAPITRE 1 :
DONNÉES GÉNÉRALES SUR
LA BISCUITERIE

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Dans ce chapitre a expliqué les données générales sur la biscuiterie

Ce chapitre sera traité comme suite :

1. Les principaux composants
2. Description des utilités et des principaux équipements
3. Description de la fabrication des biscuits
4. Etiquetage des produits alimentaire
5. Les Codes d'usages
6. Contrôle qualité

1. Les principaux composants :

Pour fabriquer un biscuit industriel, il faut :

Farine de soja, préférée à la farine de blé car elle permet d'accentuer le goût de la recette et d'allonger sa durée de conservation, huile végétale, bien souvent huile de palme extraite du palmier, très riche en acides gras saturés et présentant de nombreux risques pour la santé (hypercholestérolémie, maladies cardiovasculaires), Sucre blanc dont le raffinage a fait perdre la plupart des éléments nutritifs, Œufs, ou dans 90% des cas remplacé par de la poudre d'œufs, fructose, sucre contenu dans les fruits, Glucose, substance sucrée issue le plus souvent de l'amidon ou de fruits, sirop de glucose, concentré de sucres issus notamment de l'amidon qui permet de conserver le moelleux du gâteau, chocolat composée de sucre, de beurre de cacao

Beurre pâtissier concentré à 99,8% de matière grasse et possédant une grande durée de conservation, Noisettes, noix, amandes en morceaux, Conservateur substance aidant à la conservation du produit en empêchant le développement de bactéries ou de champignons, Stabilisant qui maintient la texture du produit et/ou les qualités nutritionnelles, Arômes, substances qui renforcent le goût d'un aliment, Poudre à lever, substance chimique contenant beaucoup de phosphates servant à faire gonfler le gâteau. Dans certains cas, peut être nocif pour la santé.

_Les additifs alimentaires: Ingrédients d'origine naturelle ou synthétique (fabriqué chimiquement) qui représentent tout ce que l'on ajoute aux aliments pour les rendre plus agréable à voir (colorants), à sentir ou à goûter (arômes), pour augmenter leur durée de conservation, ou encore pour les alléger : Les colorants majorent l'effet visuel de l'aliment.

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Malgré une réputation d'innocuité, certains ont dû être retirés en raison d'une toxicité antérieure, 12 seulement sont naturels (rouge de betterave E 162, orange de carotte E 160, rouge de fruit E 161...).

Les renforçateurs du goût dont le plus connu est le glutamate (E 621) responsable du « syndrome du restaurant chinois ».

Les émulsifiants qui permettent le mélange de l'eau et du gras tel que la lécithine E 322 qui en quantité trop importante peut faciliter l'absorption de certains métaux lourds.

Mono- et di-glycérides E471, di-glycérides d'acides gras E472, Sucroesters d'acides gras E473 , Sucroglycérides E474 , Esters poly glycériques d'acides gras E475 , Esters de propane -1, 2-diol d'acides gras E477 (Gerssifi)

Les édulcorants qui envahissent le marché pour remplacer le sucre grâce à leur pouvoir sucrant important tout en limitant l'apport de calorie.

Les conservateurs qui protègent les aliments des microbes et moisissures. Les plus connus sont l'anhydride sulfurique du vin pouvant causer des allergies, les nitrites E 230 conservateurs de charcuterie pouvant chez certains sujets souffrant d'affections de l'estomac ou de diarrhées chroniques être cancérigènes, et l'acide cétiq ue des salaisons E 260.

Les additifs que l'on retrouve dans les produits vendus en France ont subi une série de contrôles, leur présence dans un aliment est limitée par des normes sanitaires et ils doivent figurer dans la liste des ingrédients. Sur 200 additifs présents dans les produits français, très peu sont les additifs pouvant se révéler dangereux à faible dose. Cependant l'augmentation régulière de leur emploi et des quantités utilisées génèrent un cumul et l'apparition de risques non prévus et non maîtrisables.

2. Description des utilités et des principaux équipements :

2-1.Description des utilités :

2-1-1.Energies :

- Energie électrique : L'électricité est la source d'énergie la plus utilisée. Elle est distribuée par RADEEF et couvre les besoins énergétiques des deux sites de l'usine :
 - Electrification générale (éclairage de l'usine, climatisation des bureaux...)
 - Fonctionnement des machines ;

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

- Gaz : Utilisé principalement au niveau de four au gaz :
 - bouteilles de propane
 - bouteilles de butane

2-1-2.Air comprimé:L'air comprimé est produit dans des compresseurs. Il sert au niveau du :

- Nettoyage des machines des débris de biscuits,
- Four au gaz : impulsion des feuilles des plaques métalliques par un système pneumatique (vanne),
- Réglage de la position du tapis (vérin),
- Déchargement de la crème des mélangeurs.

2-1-3.Froid : Il est utilisé pour le refroidissement des produits fourrés et/ou enrobés afin d'éviter leur collage au tapis roulant et faciliter leur manipulation par les ouvriers.

La production du froid est assurée par les changements d'état que subit le fluide frigorigène pendant sa circulation dans un circuit fermé entre les quatre éléments principaux de la machine frigorifique :

- Un évaporateur
- Un compresseur
- Un condenseur
- Un détendeur

2-1-4.Eau :Il y a 2 sources d'eau à l'usine :

- Le puits : utilisé que pour le nettoyage journalier du sol, bacs et tabliers.
- La RADEEF (société de distribution d'eau à Fès) : eau potable utilisée pour la fabrication des pâtes et pour boire.

2-2.Descriptions des principaux équipements :

2-2-1.Le pétrin : Le pétrin est une machine qui permet d'effectuer les travaux suivants : pétrir, mélanger, homogénéiser, disperser, amalgamer, fondre, refroidir, dissoudre, plastifier, dégazer, condenser, défibrer le produit fini ou le déchet du processus de fabrication précédente.

Il y a deux types de pétrin :

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

- vertical : utilisé pour la fabrication de la pâte de gaufrette et la crème (pâtes moelleuses et délicates). Il est muni d'un bras mélangeur dont la forme permet de bien disperser et homogénéiser les différents ingrédients qui sont incorporés dans un ordre déterminé afin d'obtenir une pâte homogène.

- Horizontale : utilisé pour la fabrication des pâtes dures des biscuits ; c'est une machine robuste munie d'un bras mélangeur, un arbre malaxeur, une cuve de pétrissage et une armoire électrique.



Figure 3: Pétrin vertical

Figure 04 : pétrin horizontal

2-2-2. La rotative : C'est une machine qui permet le laminage des rubans de pâte déjà formés pour obtenir l'épaisseur et la forme souhaitée. Elle est munie de deux cylindres de laminage dont le cylindre supérieur est fixe et le cylindre inférieur est réglable au niveau de la vitesse de rotation et de la distance entre ces deux derniers. Entre les deux cylindres, il y a un jeu ou est placé un couteau qui permet de déterminer l'épaisseur de la pâte et racler les déchets vers un tiroir par réglage de sa hauteur.

2-2-3. Le four : Le four est constitué 4 zones avec étages à air ventilé. Chaque zone contient un bloc de résistances qui permet de la chauffer jusqu'à la température voulue. Ce dernier est contrôlé par des commutateurs ou automatiquement au niveau du tableau de commande par réglage de la température. Chaque zone ou compartiment confère à la pâte des caractéristiques différentes :

_ 1er compartiment : gonflement de la pâte

_ 2ème compartiment : diminution de l'humidité du produit

_ 3ème compartiment : cuisson proprement dite

_ 4ème compartiment : dorage L'évacuation de l'air chaud se fait à travers des conduites placées tout au long du four, vers l'extérieur de l'usine.

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Four au gaz destiné à la cuisson des gaufrettes (au nombre de deux) : il contient des petites flammes, placées tout au long du four, qui permet de chauffer les plaques métalliques jusqu'à la température de cuisson obtenue par réglage au niveau de l'armoire.

2-2-4.Tartineuse: Une tartineuse semi-automatique tartinent des feuilles à gaufrettes par contact direct avec des crèmes à base de graisse et ensuite forment des blocs de gaufrettes sans feuille de couverture. Elle comporte :

- Armoire électrique intégrée
- Deux trémies de la crème
- Deux photocellules (capteurs)
- Rouleaux de tarti nage
- Tapis roulant.



Figure 5 : Tartineuse

2-2-5.Enrobeuse : L'enrobage est un procédé industriel consistant à appliquer une couche de chocolat fondu sur la surface d'un produit de base de forme quelconque afin de lui conférer des propriétés particulières en utilisant pour cela une enrobeuse.

La machine tempère le chocolat et un système de tuyaux fait couler le chocolat sur la pièce à enrober, le cœur, par des buses de pulvérisation ou le plus souvent sous un rideau de chocolat. Le cœur est sur une grille roulante, passe à travers le rideau de chocolat, puis un système de retire le trop plein. Une soufflerie à la sortie permet d'ajuster l'épaisseur de chocolat autour du cœur.

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Le chocolat en surplus traverse la grille, retombe dans le bac collecteur avant d'être tempéré à nouveau et refaire un circuit. Un tunnel de refroidissement peut compléter le dispositif pour refroidir le chocolat et permettre un conditionnement en sortie.

2-2-6.La conditionneuse : La conditionneuse est horizontale de types Couturier , c'est une machine qui permet d'effectuer un soudage au niveau de la longueur et des extrémités du produit par des thermo résistances à température réglables.

La conditionneuse est munie de capteurs qui détectent les biscuits afin de commander le convoyeur pour amener le produit et l'emballer et deux convertisseurs de fréquence avec changement de vitesse et ajustement précis pour Contrôler le remplissage et la longueur du film du paquet. On contrôle aussi la température de la soudure afin d'avoir un paquet bien fermé.

2-2-7.Mélangeur chauffant : Pour le chocolat d'enrobage.

2-2-8.Broyeur : Il sert à broyer les grains de sucre granulé, pour obtenir le sucre glacé.

3. description de la fabrication des biscuits :

3-1. procédé de fabrication :

3-1-1.Préparation de la pâte du biscuit: Dans un mélangeur on met de l'eau pour y dissoudre le glucose. Une fois la solution est homogène, on y ajoute de l'ammoniac et du sodium. Dans un pétrin d'homogénéisation du crème (malaxeur de crème), on met de la graisse, la lécithine, le pyrophosphate, le dextrose, le sucre haché, lactosérum et enfin la farine. Après cela, on démarre la machine qui ne sera arrêtée qu'après avoir une crème homogène visqueuse.

Dans le pétrin pâte biscuit, on verse la solution préparée et la crème. Après homogénéisation de 5-7min, on y ajoute la farine puis on démarre la machine à nouveau vers 20 min afin d'arriver à la dernière étape : pâte de biscuit bien cohérente.

3-1-2.Mise en forme et cuisson : Du pétrin, il s'étend un tube en inox pour l'alimentation de la rotative. Cette dernière donne une forme précise à la pâte de biscuits.

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie



Figure 6 : Cylindre de la rotative

Sous la nouvelle forme, les morceaux sont introduits dans un four à chauffage par résistances distribuées le long de l'appareil où la température est beaucoup plus importante au milieu qu'aux extrémités.

3-1-3.Triage et emballage:

A la suite d'un refroidissement, un premier triage devient nécessaire pour classer les biscuits de bonne qualité dans les bacs et garder le reste à part (mauvaise cuisson, cassures, épaisseur non homogène etc..).

Cette opération est entièrement manuelle et facilite le second triage lors du chargement de l'appareil d'emballage de biscuit où on risque d'avoir de nouvelles cassures. Ce type d'appareil permet de fixer le nombre des biscuits par l'unité et il est toujours amené d'un dateur laser afin d'introduire la date limite de la consommation du produit fini.

Cette dernière étape, les paquets des biscuits sont mis dans des cartons qui craignent l'humidité et la chaleur puis stockés dans un milieu sec. (Sofia ES-SALEMY.2016)



Figure 7:Machine d'emballage

3-1-3-1.La nécessaire évolution des emballages :Les fabricants de biscuits et gâteaux se sont adaptés aux attentes des consommateurs qui ont évolué au fil des années. Amenant bien

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

souvent la multiplication des emballages, l'individualisation des choix alimentaires, le nomadisme et, plus récemment, les préoccupations nutritionnelles ont en effet conduit au « portionnage », avec des emballages correspondant à un moment de consommation.

3-1-3-2. Informer le consommateur : Pour ne pas systématiser l'emballage individuel, les fabricants de biscuits et gâteaux ont développé des repères de consommation. Une information sur l'emballage permet ainsi à chaque consommateur de déterminer la portion la plus adaptée, à son âge et au moment de consommation, notamment.

3-1-3-3. À quoi servent les emballages ? Fragiles et sensibles à l'environnement, les biscuits et gâteaux ont besoin de leur emballage pour les protéger de l'oxygène, des odeurs et de la lumière, et pour préserver leur intégrité. Sans remettre en question leurs fonctionnalités, les entreprises du Syndicat travaillent aujourd'hui à la réduction de ces emballages à la suite d'audits menés en partenariat avec Eco-Emballages. Des efforts sont essentiels pour atteindre les objectifs du Grenelle de l'environnement tout en préservant totalement la qualité des produits. (Les engagements des fabricants de biscuits & gâteaux)

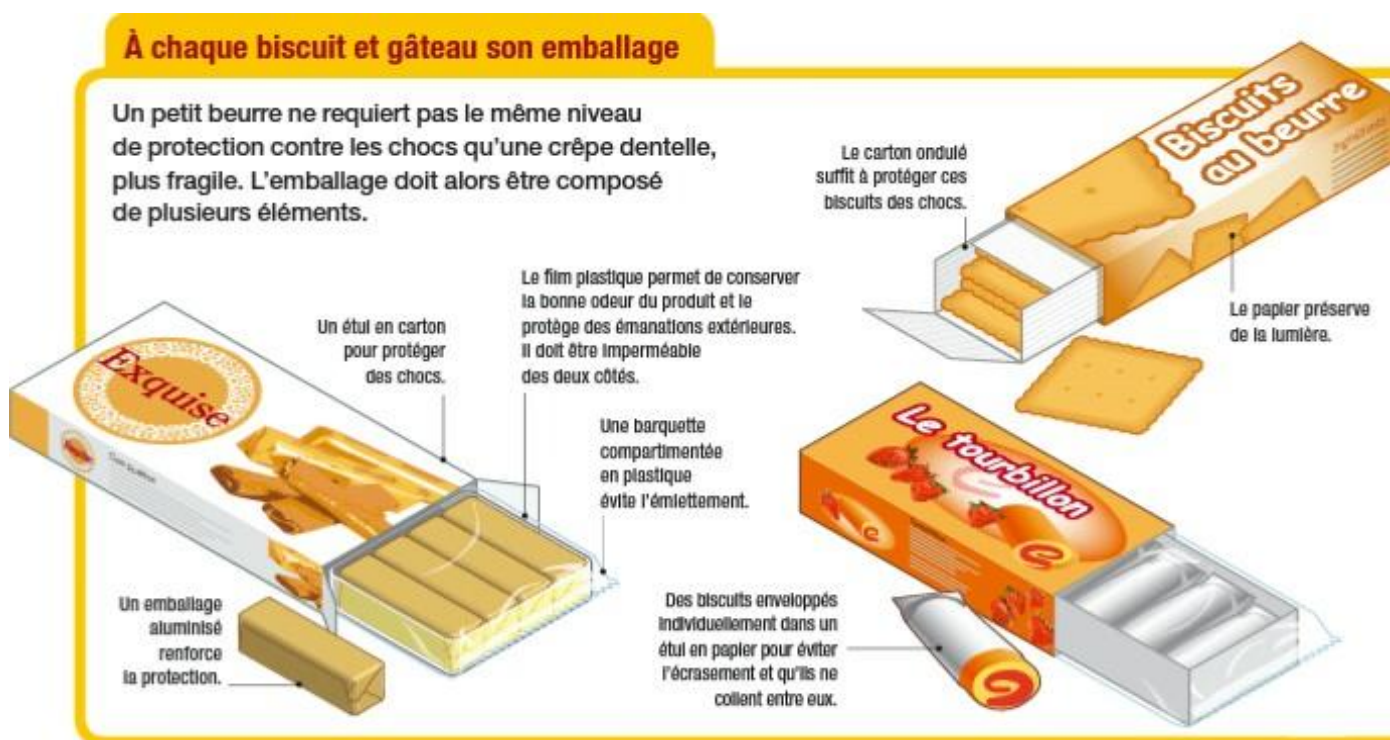


Figure 8 : A chaque biscuit et gâteau son emballage

3-1-3-4. Les fonctions de l'emballage :

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

- Prolonger la durée de vie (conservation)
- Communiquer de l'information aux consommateurs (marketing)
 - Contenir et conserver le contenu
 - Faciliter la préparation du produit (praticité)

Il s'agit de protéger :

-L'environnement extérieur du produit contenu (limiter les risques de fuites, bloquer les évaporations de solvant afin de protéger la santé de l'utilisateur, interdire les usages dangereux pour les enfants, etc.),

- Le contenu des contraintes extérieures (limiter les détériorations par les chocs mécaniques, réduire les transferts de goût et d'odeurs parasites, préserver de l'altération par l'air ou l'oxygène, faire barrière à toute émission de germes, d'insectes ou de produits non souhaités, empêcher le vol ou la consommation du contenu avant l'acte d'achat, optimiser la durée de vie de produits périssables, etc.).

- **Informier**

- Renseigner sur les informations générales et légales (date de péremption, température de stockage, mode d'emploi, posologie/dosage unitaire, composition, présence d'allergènes, prix, quantité, poids, etc.),

- Fournir des informations sur les conditions de production (Ecolabel, Label rouge, issu du commerce équitable, appellation d'origine contrôlée, etc.),

- Diffuser des informations liées aux caractéristiques propres au produit dans son univers de marché (marque, allégations se rapportant à la nutrition et/ou à la santé, recettes, mode de cuisson, histoire du produit, etc.).

- **Regrouper**

- Réunir plusieurs unités de consommation en vue d'une adéquation entre la consommation des produits et la fréquence de l'acte d'achat (pack de yaourts, packs de bouteilles de bière),

- Rassembler les produits en unités manipulables (sachets de plusieurs biscuits) afin d'assumer les divers modes de consommation (nomadisme, etc.),

- Assurer la promotion des produits (lot promotionnel),

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

- Permettre la préhension et le transport par le consommateur,
- Faciliter la mise en rayon ou toute opération de manutention par les opérateurs.

- **Transporter/Stocker**

- Facilité le transport (manutention, distribution)
- Protéger le produit durant le transport (protection)
- Informer les centres logistiques du contenu des caisses de transport (logo, marque, contenu, code à barres, etc.),

- **Faciliter l'usage**

L'usage du produit va de pair avec son emballage, tous deux étant souvent indissociables :

- Ouverture facile ou facilitée pour divers groupes de consommateurs (les séniors, les enfants, les adolescents nomades, les sportifs, etc.),
- Mécanisme de fermeture en vue d'une consommation différée du produit,
- Dosage au juste besoin pour limiter les pertes,
- Restitution du produit : vider au maximum le contenu de son emballage,
- Utiliser le couple contenant/contenu pour tout mode de conservation (par ex. congélation) ou mode de préparation (cuisson au four traditionnel, four micro-ondes, bain-marie, etc.).

- **Faciliter l'opération de conditionnement du produit**

- Résistance aux opérations unitaires de conditionnement (choc, chaleur, débit, vibration, fermeture, hygiène, appertisation...). (L'emballage pour tous les âges.2016)

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

3-2. Diagramme de fabrication des biscuits : □ Processus biscuit

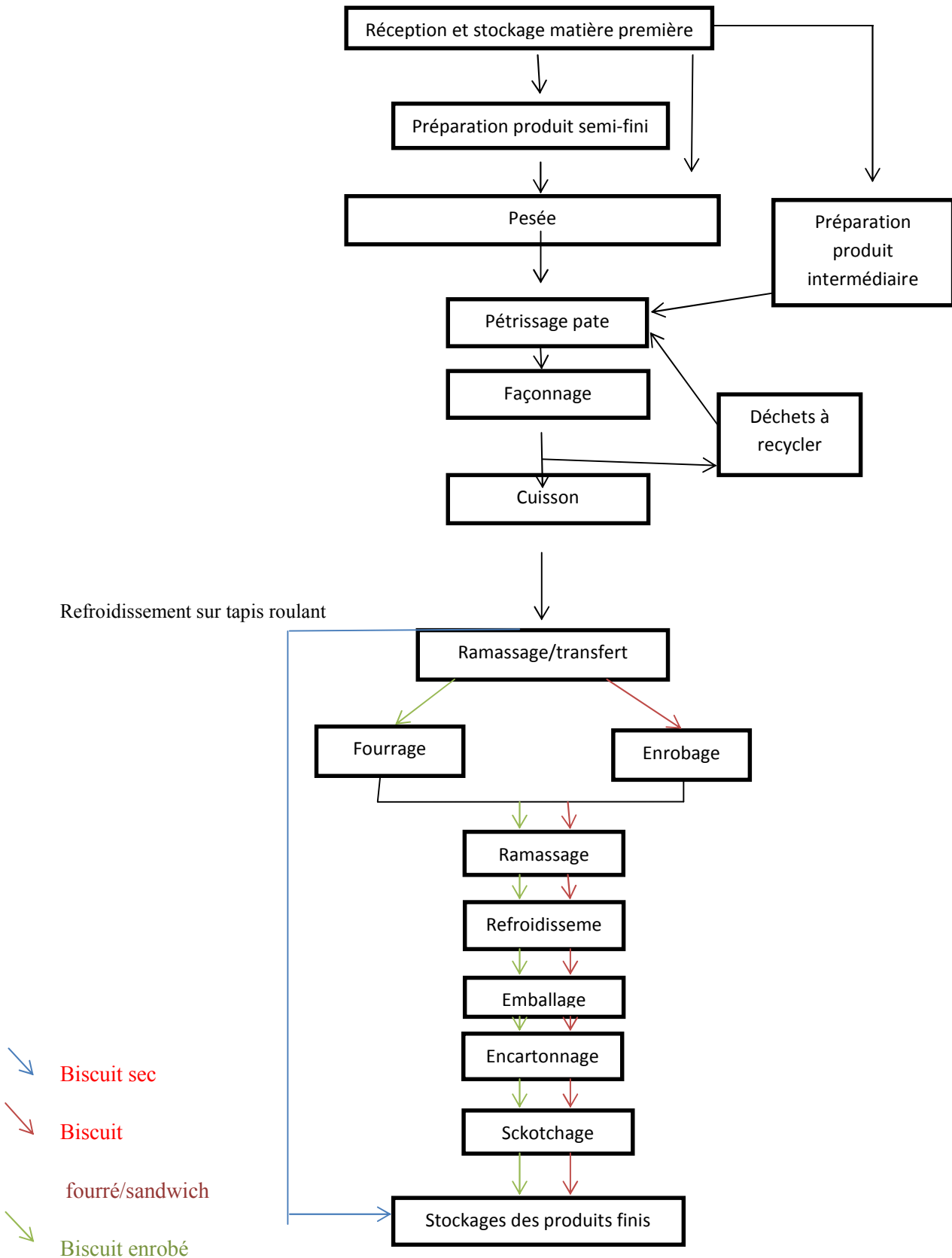


Figure 9: Diagramme de fabrication des biscuits

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

4. Etiquetage des produits alimentaire :

-Décret exécutif n°90-367 du 22 rabieethani 1411 correspondant au 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires

-Décret exécutif n°05-484 du 22 décembre 2005 modifiants et complétant le décret exécutif n°90-367 du 10 novembre 1990 relatif à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires.

-Arrêté du 28 février 2009 portant dispense de l'indication du numéro de lot sur l'étiquetage de certaines denrées alimentaires (JO N°19 du 25 mars 2009)

Règles à respecter en matière d'étiquetage :

- Les mentions d'étiquetage doivent être visibles, clairement lisibles et

Indélébiles, elles sont rédigées en langue arabe et à titre

Complémentaire, dans une autre langue ;

- La liste des ingrédients est constituée par l'énumération de tous les Ingrédients de la denrée, dans l'ordre décroissant de leur pourcentage d'incorporation lors de la fabrication de cette dernière ;
- L'indication au niveau de l'étiquetage du nom ou raison sociale ou marque déposée et l'adresse du fabricant, et du numéro de lot de Fabrication pour les produits alimentaires rapidement altérables ;
- Mentionner sur l'étiquetage le code à barres et la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation.(FICHE TECHNIQUE - Biscuiterie, pâtisserie et produits de régime 2016)

5. Les Codes d'usages



Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie



Le quatre-quarts



Le pain d'épices



Les biscuits

Biscuit de Reims

Le biscuit de Reims est un petit biscuit rectangulaire léger et croquant, poudré de sucre glace. Le biscuit de Reims était coloré en rose, à l'origine, pour masquer les points noirs de vanille broyée.

Biscuit pâtissier

Les “ biscuits pâtissiers ” sont des biscuits élaborés, qui recouvrent de multiples formes et sont parfois présentés en assortiments.



Bretzel



Cookie

Cracker

Le cracker est un biscuit très friable, le plus souvent salé et généralement aromatisé avec des épices et du fromage.

Financier

Petit gâteau souvent rectangulaire, moelleux et fondant, le financier a une couleur “ lingot d'or ”.

Florentin

De forme ronde, le florentin a une texture craquante.

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Galette

La galette doit son nom à sa forme plate et habituellement ronde, qui rappelle celle du galet.

Galette bretonne

La galette bretonne est un biscuit rond, de couleur dorée.



Gaufre

Gaufrette

La gaufrette est un biscuit de texture sèche et craquante et qui se présente sous des formes très variées (gaufrettes fourrées, cornets de glace, éventails...)

Goûter et déjeuner

Les goûters et déjeuners ont une texture friable ; leur forme est souvent ronde ou carrée. Les ingrédients sont la farine, les matières sucrantes et les matières grasses. Les "goûters" et "déjeuners" sont caractérisés par leur faible teneur en sucre et en matière grasse.



Langue de chat



Meringue



Palet



Palmier

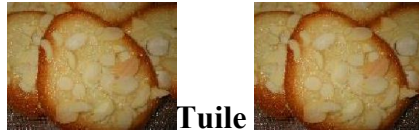


Petit-beurre

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie



Sablé



Tuile



Les gâteaux

Biscuit de Savoie

Le biscuit de Savoie est un gâteau très léger, dont les ingrédients caractéristiques sont les oeufs, la farine et les matières sucrantes.



Brownie



Cake



Choux

Génoise

La génoise est un gâteau léger et moelleux, qui se présente sous des formes variées. Elle peut servir de support à différents gâteaux, garnis de crème au beurre, confiture, fruits...

Petits fours

Les petits fours sont des biscuits ou des pâtisseries de la taille d'une bouchée, composés à partir d'ingrédients très variés. Ils peuvent être salés ou sucrés

Chapitre 1 : Données générale sur la biscuiterie

Tarte

La tarte est une pâtisserie, ronde ou rectangulaire. La tarte est composée d'un fond (pâte brisée, sucrée, sablée, feuilletée) et d'une garniture (fruits, crème pâtissière, frangipane ...).



Tartelette

La viennoiserie

La viennoiserie comprend traditionnellement les croissants, les pains au lait, les pains aux raisins, les brioches, les pains au chocolat, c'est à dire les apprêts de pâte levée ou demi-feuilletée. (PetitjeanCatherine 2015)

6. Contrôle qualité :

Pour faciliter le travail, chaque produit a une fiche de contrôle caractérisée par les informations suivantes :

- le poids
- la date de fabrication et d'expiration
- le numéro de lot
- le numéro de la bonne livraison
- la température de conservation(Es-salemySofia.2016)

CHAPITRE 2:
RÉSULTATS ET
DISCUSSION

1. Echantillonnage :

Pour la réalisation de cette enquête nous avons adressé un questionnaire auprès de 20 grandes surfaces et 20 consommateurs de quelques régions du pays.

Information sur l'échantillonnage :

Les figures ci-dessous représentent le genre et l'âge de la population questionnée prise au hasard.

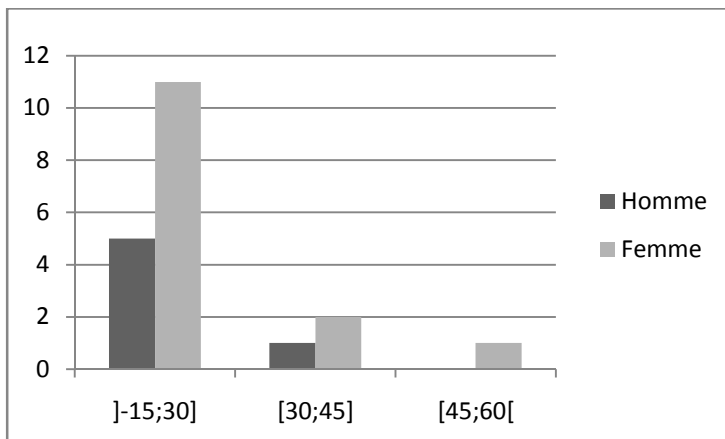


Figure 10 : Genre et âge des consommateurs

Selon la figure 10, on remarque que l'échantillon des consommateurs est composé de 80% de personnes âgées entre 15 et 30ans (55% femme et 25% homme) contre 15% âgés de 30 à 45 ans (10% femme, 5% homme) et 5% des femmes âgées de 4 et +60.

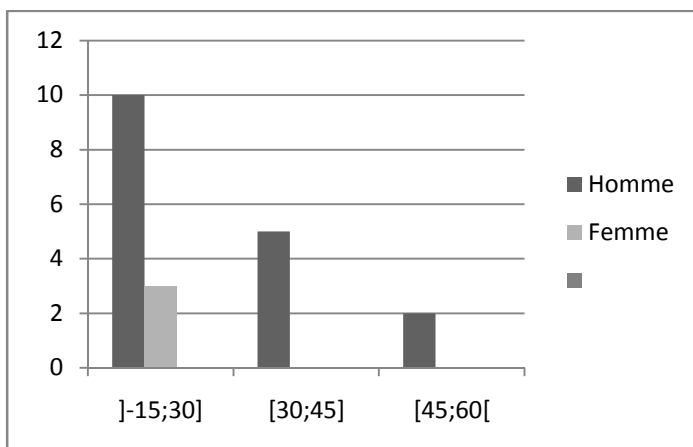


Figure 11: Genre et âge des gérants des grandes surfaces visitées.

Chapitre 2: résultats et Discussion

Selon la figure 11, notre échantillon de gérants est composé 65% des personnes âgés de 15 à 30ans (50% homme, 15% femme), 25% hommes âgés de 30 à 45 ans et 10% des hommes qui ont entre 45 et +60.

Le tableau suivant représente les fonctions des consommateurs.

Tableau3 : fonctions des consommateurs

	Etudiant	Employer	Libérale
Homme	9	2	4
Femme	3	1	1

2-Résultats et discussions:

Selon le tableau ci-dessus et la figure ci-dessous on remarque la majorité des répondants sont des étudiant

Le tableau suivant représente la consommation du biscuit

Tableau4 : la consommation du biscuit

	Oui	Non
homme	6	0
femme	14	0

D'après le tableau et la figure ci-dessous on remarque que l'échantillonnage consomme les biscuits

Le tableau suivant retrace les périodes de consommation des biscuits

Tableau5 : Périodes de consommation des biscuits

Période de Consommation	Matin	Midi	Après midi	Soir	Nuit	Tout le temps
Nombre	19	8	11	13	7	7

Chapitre 2: résultats et Discussion

D'après le tableau ci-dessous on remarque la consommation des biscuits est accrue le matin. En effet, le biscuit est largement consommé avec le café du matin ou comme gouté pour les enfants scolarisés.

La figure 15, indique les lieux de consommation des biscuits

Les répondants consomment les biscuits aux niveaux des points de ventes (foyers, boutiques,...) et hors foyers.

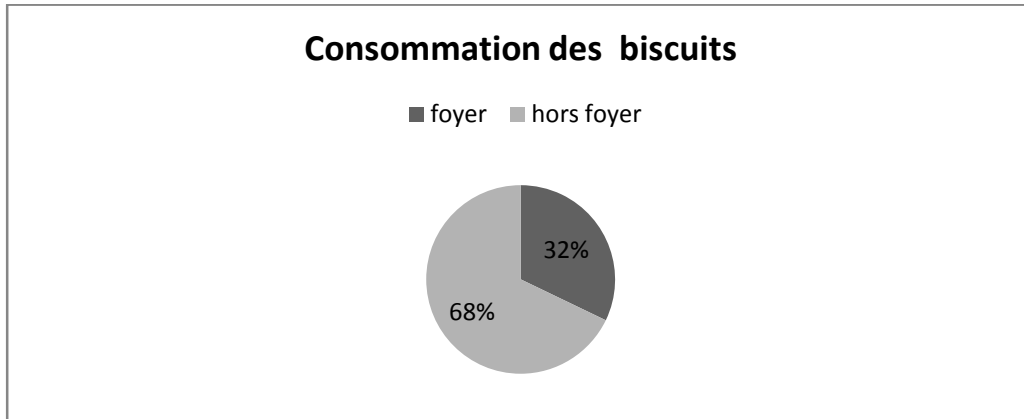


Figure 12 : lieux de consommation des biscuits

Le tableau suivant regroupe la quantité des paquets biscuit consommée par jour

Tableau 6 : la quantité des paquets biscuit consommé par jour

	Une fois	Deux fois	Trois fois	Quatre fois	Cinq fois et plus
quantité du paquet de biscuit consommé par jour	11	6	1	0	2

D'après le tableau on remarque la moyenne de consommation des biscuits est un paquet par jour. La figure suivante retrace le croisement entre quantité de consommation par jour

Chapitre 2: résultats et Discussion

Le tableau suivant regroupe la fréquence de consommation du biscuit par semaine :

Tableau7: la fréquence de consommation de biscuit par semaine

	Une fois	Deux fois	Trois fois	Quatre fois	Cinq fois et plus
fréquence consommation biscuits par semaine	2	3	4	2	9

D'après le tableau on remarque la moyenne de fréquence consommation des biscuits est un 5et plus par semaine.La figure suivante retrace le croisement de fréquence consommation par semaine

Le tableau suivant représente la fréquence du biscuit la plus demandé

Tableau 11 : le biscuit le plus demandé dans les grandes surfaces

	Le biscuit le plus demandé
BIMO	9
BIFA	6
PALMARY	2
CHERCHEL	1
EL TAYAR	1
MAHBOUL	1

D'après le tableau on remarque que la plupart du consommateur demande le biscuit « BIM ».

Notre recherche nous a permis de constater que les biscuits sont plus consommés par les d'enfants et les femmes. Les adultes et les séniors sont tout aussi gourmands et ont une consommation importante. Les biscuits les plus convoités restent les biscuits secs et au chocolat et le « BIMO » est le biscuit local le plus demandé pour sa qualité et son prix.En plus l'entreprise « BIMO» respecte les critères de qualité de l'emballage (Conseil National de l'Emballage, 2016) à savoir:

- Normes portant sur l'usage et/ou la sécurité des utilisateurs
- Normes portant sur la lisibilité des informations
- Normes portant sur Emballages et Environnement

CONCLUSION GÉNÉRALE

• Chapitre 2: résultats et Discussion

Au terme de notre travail, nous avons constaté rappel des résultats

- Les biscuits sont plus consommés par les enfants et les femmes de l'âge moins de 15 à 30 ans, Les adultes et les seniors sont tout aussi gourmands et ont une consommation importante
- La consommation des biscuits est accrue le matin. En effet, le biscuit est largement consommé avec le café du matin ou comme goûte pour les enfants.
- 32% des répondants consomment les biscuits aux niveaux des points de ventes (foyer, boutiques,...) et 68% hors foyer.
- La plus part qui consomme un paquet biscuit c par jour et cinq fois et plus par semaine
- Les biscuits les plus convoités restent le biscuit sec et au chocolat et le « BIMO »est le biscuit local le plus demandé pour sa qualité et son prix. En plus l'entreprise « BIMO »respect les critères de qualité de l'emballage

Recommandations

Biscuiterie locale plus acceptée et plus concurrentielle il faut respecter les normes :

- Normes portant sur l'usage et/ou la sécurité des utilisateurs
- Normes portant sur la lisibilité des informations
- Normes portant sur Emballages Environnement

Et :

- Protéger le consommateur par l'usage
- Informer le consommateur par l'emballage
- Accéder au produit : l'usage consommateur

Références bibliographiques

REFERENCE BIBLIOGRAPHIQUE

1. AfradAsmae, AmorTijaniSophia, BrouMyriam, ZidiMyriam. Marketingstratégique: Création d'un nouvel gamme de biscuits, 35p
2. Belaid Djamel. 2016. Le secteur agroalimentaire en Algérie (Tome 1), Collection dossier agronomiques ; Algérie ; 78p
3. Benkadri Soulef. 2010. Contribution à la diversification de l'alimentation pour enfants cœliaques : fabrication de farines-biscuits sans gluten, doc ; univ lan nutrition de l'alimentation et des technologies agro-alimentaires, Constantine, 106p
4. Boulatif Imad . 2015, les stratégies de marketing internationale pour la compétitivité des institutions économiques, Mémoire de doctorat, doc ; univ mohamed khider; Bescra, 502p
5. Conseil National de l'Emballage. L'emballage pour tous les âges. 2016. France ; 41p
6. Es-salemy Sofia. 2016. Processus de fabrication des biscuits et gaufrettes au sein de la société BIPAN, Projet de fin d'études, doc ; univ sidi mohamed ben Abdellah; Maroc ; 28p
7. Greenfield H. et. Southgate D.A.T. 2007. Données sur la composition des aliments : Production, Gestion et utilisation. 2ème édition. Éditeurs techniques: B.A. Burlingame et U.R. Charrondière. Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture Rome ; 319p.
8. Gerssifi, Les défauts des produits de pâtisserie et biscuiterie au cours du stockage : la prévention par la formulation ; CTUC, Massy, France ; 10p
9. https://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Groupe_Bimo&oldid=146359899
10. Kiger J. L., Kiger J. G. 1967. Techniques modernes de la biscuiterie, pâtisserie-boulangerie industrielles et artisanales et des produits de régime. Dunod. Tome 1. Paris. 696 p.
11. Les engagements des fabricants de biscuits & gâteaux. Les fabricants de Biscuits & Gâteaux
12. Mehor Hadj Mhamed. 2015. Le positionnement de l'image perçue de l'entreprise Cas de l'industrie agroalimentaire. doc ; univ Abou Bekr BELKAID, Tlemcen, 250p
13. Petitjean Catherine . 2015, Charte Professionnelle des Fabricants de Biscuits et Gâteaux de France , 53p
14. www.groupebimo.com

ANNEXES

Annexe 1 : Le questionnaire de recherche pour les grands surface

Date :

Entreprise :

Adresse :

Gérant

Le genre : masculin () féminin ()

L'âge : ans

Niveau de l'étude :

Le questionnaire :

a)- Liste des biscuits vendus

1) _

2) _

3) _

4) _

5) _

b-Quel est le biscuit le plus demandé ?

_

c)-Pourquoi il est plus demandé ?

_

d)-Quel est le classement des biscuits vendus (vitesse d'épuisement du stock) ?

1) _

2) _

3) _

4) _

5) _

Annexe 2 : Le questionnaire de recherche pour les consommateurs

Date :

Genre : Homme () Femme ()

Age : -de 14 (), 15-29 (), 30-44 (), 45-59 (), +de 60 ()

Niveau d'étude : Etudiant (), Employeur (), Fonction libéral ()

Le questionnaire :

1) Consommez-vous les biscuits ?

Oui () Non ()

2) Dans quelle période consommez-vous les biscuits ?

Matin (), Midi (), Après-midi (), soir (), Nuit (), Tout le temps ()

3) Consommez-vous les biscuits dans

Foyer (), Hors foyer (), Foyer et hors foyer ()

4) A quelle quantité par jour consommez-vous les biscuits ?

1 (), 2 (), 3 (), 4 (), +5 ()

5) A quelle fréquence par semaine consommez-vous les biscuits ?

1 (), 2 (), 3 (), 4 (), +5 ()

6) Quelle est votre biscuit préféré

-

Résumé :

L'objectif de notre étude est de contribuer à l'étude du marché des biscuits industriels Algériens.

Dans ce cadre nous avons effectué une enquête touchant un certain nombre de supérettes et quelques consommateurs.

A travers nos résultats, nous avons constaté que le biscuit local « BIMO » et le biscuit « BIFA » fabriqué sous licence sont les plus demandés en raison de leur prix et leur qualité.

La majeure partie des consommateurs est représentée par les enfants et les femmes. La consommation est plus accrue le matin au petit déjeuner et au goûter pour les enfants scolarisés.

ملخص

ركزت دراستنا على دراسة السوق للبسكويت الصناعي الجزائري حيث أجرينا دراسة استقصائية لبعض المتاجر الكبرى وبعض المستهلكين خلال نتائجنا وجدنا أن البسكويت المحلي هو الأكثر طلباً في السوق الجزائري نظراً لسعره وجودته، الهدف من دراستنا هو المساهمة في دراسة سوق البسكويت الصناعي الجزائري حيث أجرينا تحقيقاً لعدد من السوبر ماركت وبعض المستهلكين من خلال نتائجنا وجدنا أن البسكويت الأكثر طلباً هو المحلي: بيمو والبيفا، نظراً لسعره وجودته وأكبر نسبة لاستهلاك البسكويت هم الأطفال والنساء، خلال الصباح كوجبة للفطور أو لمجة للأطفال.

