



République Algérienne Démocratique et Populaire  
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique



**Université Amar Thelidji- Laghouat**

**DOMAINE : SCIENCES DE LA NATURE ET DE LA VIE (SNV)**

**FACULTE : SCIENCES**

**DEPARTEMENT : SCIENCES AGRONOMIQUES**

**OPTION : AGROALIMENTAIRE ET CONTROLE DE QUALITE**

## **MEMOIRE DE MASTER**

**Présenté par :**

**BERROUBI Saadia**

**BARKAT Rahil**

### **Thème**

**Situation Légale des restaurations hors domicile  
(gargotier) cas du chef-lieu de la wilaya de  
Laghouat**

#### **Jury de soutenance :**

<b>Nom et Prénom</b>	<b>Grade</b>	<b>Qualité</b>
CHAIBI Rachid	Pr.	Président
HAMIDA Lamine	MAB	Examineur
BENHASSIN Mohamed Lamine	MAA	Encadreur

**Promotion : Juillet 2023**



# *Dédicace*

Je dédie ce modeste travail à mes très chères parents.

Mon père *Abid el Kader* et ma mère *Bakhta nourrine* qu'ont sacrifié de leurs vies pour moi ,que Dieu les protège et les prêtez bonnes santés .

A mes frères :*Abde el basset et Amine*

A mes chère sœur : *Rabab*

A mes chère frères : *asil ; bachir*

A mes chères amies : *Amina, Shahrzade , Bouchra ,Fatima , Maroua*

Mon mari :*lakhder Djballi*

A Mr. *Lalaa Lahouadj, Maamar akkaka*

A tous mes oncles et mes tantes et leurs enfants

A tous qui m'a connu et qui m'ont aidé dans ce projet.





# *Dédicace*

Je dédie ce modeste travail à mes très chères parents.

Mon père *M'hamad* et ma mère *halima* qu'ont sacrifié de leurs vies pour moi ,que Dieu les protège et les prête bonnes santés .

A mes frères : *haidar ; brahim ; abderrahmane* .

A mes chère sœur : *saida ;soundos ; wassila*

Mes tantes. *sara ben messoud et saida ben messoud*.

A tous qui m'a connu et qui m'ont aidé dans ce projet.



# Remerciements

On remercie dieu le tout puissant de m'avoir donné la santé et la volanté d'entamer et de déterminer ce projet de fin d'étude.

Nos remerciements s'adressent à nos familles pour leurs encouragements et leurs supports durant toutes nos études.

Nous exprimons toute notre gratitude, nos profonds respects à notre promoteur Mr.benhassine Mohamed Lamine, qui malgré ses lourdes tâches n'a cessé de nous encourager et de nous guider par ses conseils, son aide ,et surtout par sa gentillesse.

A Mr.chaibi Rachid d'avoir accepté de présider notre jurés et analyser notre modeste travail.

A Mr. Hamida Lamine notre examinateur d'avoir accepté d'examiner ce mémoire.

Un grand merci à Mm. Mokhtari Rachida et Mr.Haboul mohamed pour leurs conseils pour l'ensemble des échanges, discussions scientifiques et points de vue que l'on a abordés.

Un grand merci à tous nos amis. Nous sommes fières de vous avoir à nos cotés.

Que tous ceux qui ont contribué de près ou de loin dans la réalisation de ce travail, soient rassurées qu'aucun d'eux n'est oublié.

# Sommaire

<i>Remerciements</i> .....	I
<i>Dédicace</i> .....	I
Sommaire .....	IV
Liste des figures.....	VII
Liste des tableaux .....	VIII
Liste des abréviations .....	IX
Abstract .....	XI
الملخص .....	X
INTRODUCTION.....	1

## Chapitre I: Synthèse bibliographique

1. Généralité sur la restauration collective .....	3
1.1. Historique : .....	3
1.2. Définition du restaurant collective : .....	3
1.3. Importance les restaurants collectifs : .....	3
1.4 Classification.....	5
1.4.1 Selon la nature de la collectivité.....	5
1.4.2 Selon le mode de gestion On les distingue en deux classes : .....	5
1.4.3 Selon les lieux de préparations et de distribution des repas .....	5
2 Les Bonnes Pratiques Hygiènes Au Niveau De La Restauration collective .....	6
2.1 La réception.....	6
2.2 Le stockage.....	7
2.2.1 Le stockage en réserve sèche.....	7
2.2.2 Le stockage en unités de réfrigération/de surgélation .....	8
2.2.3 Exigences relatives à la température des denrées alimentaires .....	9
2.3 La cuisson des aliments et la mise à l'étalage de plats préparés, chauds et froids .....	11
2.4 Le refroidissement rapide .....	12
2.5 La décongélation .....	13
2.6 La congélation rapide .....	13
2.7 Livraison et transport de produits finis.....	14

## Chapitre II: Situation légale des restaurations

1. Situation légale de restaurations : .....	17
1.1. Le statut juridique, qu'est-ce que c'est : .....	17
1.2 Statuts juridiques pour un restaurant : .....	17

2. Entités impliquées dans le fonctionnement des restaurants : .....	19
2. 1. registre du commerce : .....	19
2.2.la Direction du commerce .....	19
2.3. La Direction des Impôts en Algérie : .....	20
3. Le seul système fiscal arbitraire : .....	20
3. Lois relatives au statut juridique des restaurants : .....	21
3.1. Registre de commerce : .....	21
3.2 Activités commerciales : .....	22
3. Impôts: .....	22

### Chapitre III:Matériel et méthodes

1. Objectif : .....	25
2. Présentation du cadre de l'étude : .....	25
2.1. Laghouat : .....	25
2. Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du commerce :(direction du commerce) : .....	30
2. 1.Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du registre du commerce :(direction du commerce).....	30
2.4. Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du registre du commerce : .....	31
3. METHODES : .....	32
3.1 Evaluation du statut juridique des restaurants: .....	32
3.1.1 Entretiens individuels directs : .....	32
3.1.2. Enquête auprès de la direction du commerce, du centre des impôts et du registre du commerce .....	32
3.1.2.1. La Direction du commerce : .....	32
3.1.2.2. Le registre du commerce : .....	33
3.1.2.3. Hygiène et sécurité obligatoires des matériaux de couverture: .....	33
3.1.2.4. Le lieu d'élimination des déchets: .....	33
3.1.2.5. Afficher les repas préparés et conservés : .....	34
3.1.2.6. Pré-préparation des aliments : .....	34
3.1.2.7. Hygiène du personnel : .....	34
3.1.2.8. Statut fiscal : .....	34
4.Équipes de surveillance :(réalisé par les étudiantes). .....	35
4.2.1. Échantillonnage : .....	35

### Chapitre IV:Résultats et Discussion

1. Le nombre de restaurants sur la commune de Laghouat : .....	37
1.2. Résultat de l'enquête : .....	37

2. Le résultat de l'activité des pratiques commerciales pour les années 2013à2022 :.....	37
2.1. Nombre des interventions.....	37
2.2. Nombre d'infractions 2013à2022 :.....	38
2.3. Montant non facturable 2013-2022 : .....	39
2.4. Montant du profit illégitime2013-2022 : .....	39
2.5. Fermeture administrative2013-2022 .....	40
2.6. Nombre de dossiers soumis à l'amende de rapprochement2013-2022 .....	41
2.7. Nombre d'amende de réconciliation proposé 2013-2022.....	41
2.8 .Le nombre d'amende de réconciliation proposé DA2013-2022.....	42
2.9. Montant de l'amende de rapprochement proposée 2013-2022.....	43
2.10. Montant de l'amende de rapprochement proposée2013-2022.....	43
2.11. Nombre de dossiers transmis aux tribunaux 2013-2022 .....	44
2.12. Nombre de jugements2013-2022 .....	45
2.13. Nombre de dossiers traités par le tribunal 2013-2022.....	45
3. Bilan de l'activité qualité et suppression des fraudes pour les années 2013à2022 : .....	46
3.1.Nombre d'interventions2013-2023 .....	46
3.2. Nombre d'infractions2013-2022 .....	46
4. Décision d'arrêt : .....	47
5. impôts imposés : .....	48
Conclusion.....	49
Reference bibliographique .....	52

Liste des figures

<b>Figure 1:</b> Situation de la wilaya de Laghouat dans la steppe algérienne.....	25
<b>Figure 2:</b> répartition de la population selon la dispersion territoriale au 31/12/2021 .....	28
<b>Figure 3 :</b> pyramide des âges au 31/12/2021 .....	29
<b>Figure 4:</b> réparation de commerçants (personnes morales )par secteur d'activité .....	30
<b>Figure 5:</b> réparation de commerçants (personnes morales) par secteur d'activité .....	31
<b>Figure 6:</b> réparation des commerçants immatriculés (personnes morales) .....	31
<b>Figure 7:</b> représentent le nombre d'interventions.....	38
<b>Figure 8:</b> nombre d'infractions 2013à2022 .....	38
<b>Figure 9:</b> montant du profit illégitime. ....	40
<b>Figure 10:</b> fermeture administrative. ....	40
<b>Figure 11:</b> nombre de dossiers soumis à l'amende de rapprochement.....	41
<b>Figure 12:</b> nombre d'amende de réconciliation proposé .....	42
<b>Figure 13:</b> montant de l'amende de rapprochement proposée.....	42
<b>Figure 14:</b> nombre de l'amende de rapprochement vérifiée. ....	43
<b>Figure 15:</b> Montant de l'amende de rapprochement vérifiée.....	44
<b>Figure 16:</b> nombre de dossiers transmis aux tribunaux. ....	44
<b>Figure 17:</b> nombre de jugements. ....	45
<b>Figure 18:</b> nombre de dossiers traités par le tribunal .....	45
<b>Figure 19:</b> Nombre d'interventions. ....	46
<b>Figure 20:</b> Nombre d'infractions .....	47

## Liste des tableaux

<b>Tableau 1:</b> Répartition de la superficie et la densité par commune au 31/12/2021(commune de Laghouat) .....	26
<b>Tableau 2:</b> Répartition de la population par zone au 31/12/2021 (commune de Laghouat).....	27
<b>Tableau 3:</b> Répartition de la population par sexe et par tranche d'âge :(commune de Laghouat).....	29
<b>Tableau 4:</b> Répartition des commerçants immatriculés au registre du commerce par secteur D'activité au niveau de l'état de Laghouat jusqu' au 30/12/2022.....	30
<b>Tableau 5:</b> résultats d'enregistrement des nombre de restaurants (direction du commerce). ....	37

**Liste des abréviations**

**SAS : société par actions simplifiées**

**SARL : La société à responsabilité limitée**

**EURL : L'entreprise unipersonnelle à responsabilité limitée**

**BPH : bonne pratique hygiène**

**(NRA) :(National restaurant association)**

## الملخص

الوضعية القانونية للمطاعم ، يشير مفهوم الوضعية الى مجموعة من اللوائح والقوانين التي وضعها الانسان لكي تنظم و تسير المعاملة بينهم وضمن حقوقهم .

تركز دراستنا على وضعية القانونية للمطاعم على مستوى بلدية الاغواط خلال الفترة الممتدى من 2013 الى غاية 2022 لتقييم المخاطر واختراق قوانين الوضعية واقتراح الاجراءات اللازمة.

واعتمدت هذه الدراسة على المقابلة الفردية معى مالكي المطاعم و مديرية التجارة و مركز الجهوي لسجل التجاري و مديرية الضرائب و خرجات ميدانية .

من خلال الدراسة التي قمنا بها واستنادا على القوانين المفروضة لتسير المطاعم الصغيرة والكبيرة نلاحظ مايلي

-عدم تطبيق القوانين المفروضة

-زيادة في عدد المخالفات كل سنة .

تسجيل مطعم يمارس عمله بدون اجراءات ادارية -

**الكلمات المفتاحية :** الوضعية القانونية ، المطاعم الجماعية .

## Résumé

Le statut juridique des restaurants, le concept de statut fait référence à un ensemble de règlements et de lois développés par les humains afin de réglementer et de mener le traitement entre eux et de garantir leurs droits.

Notre étude porte sur le statut juridique des restaurants au niveau de la commune de Laghouat sur la période de 2013 à 2022 Évaluer les risques, violer les lois créées par l'homme et proposer les mesures nécessaires.

Cette étude s'est appuyée sur l'entretien individuel avec les restaurateurs, la Direction du commerce, le Centre régional du registre du commerce, la Direction des impôts et des sorties sur le terrain.

Grâce à l'étude que nous avons réalisée et sur la base des lois imposées pour l'exploitation des petits et grands restaurants, nous constatons ce qui suit

-Non-application des lois imposées.

- Augmentation du nombre de violations chaque année.

-Enregistrement d'un restaurant qui fonctionne sans procédures administratives.

**Mots clé :** statut juridique, restaurant collectif

**Abstract**

The legal status of restaurants, the concept of status refers to a set of regulations and laws developed by humans in order to regulate and conduct treatment between them and guarantee their rights.

Our study focuses on the legal status of restaurants in the municipality of Laghouat over the period from 2013 to 2022 Assess risks, violate man-made laws and propose necessary measures.

This study was based on individual interviews with restaurateurs, the Directorate of Commerce, the Regional Centre of the Trade Register, the Directorate of Taxes and Field Trips.

Through the study we have carried out and based on the laws imposed for the operation of small and large restaurants, we see the following:

- Non-application of imposed laws.
- Increase in the number of violations each year.
- Registration of a restaurant that operates without administrative procedures.

**Keywords:** legal status, collective restaurant

# **Introduction**

### INTRODUCTION

Le secteur professionnel de la restauration regroupe plusieurs types d'entreprise, essentiellement la restauration commerciale (restaurant traditionnel, fast-food) et la Restauration collective sociale, est constituée par les Établissements publics ou privés assurant un service de restauration à titre gratuit ou onéreux.

La restauration collective fait partie d'un ensemble appelé la Restauration Hors Domicile (RHD). Elle en représente 85%. La restauration collective se distingue par son caractère social qui vise à produire un repas aux convives d'une collectivité déterminée (jeune, patient, salarié...) à un prix modéré. **(Nelinkia.com)**

Les restaurants sont l'une des institutions commerciales et culturelles les plus importantes au monde et les plus actives, l'Algérie est pionnière dans ce domaine pour la diversité de ses cultures et pour ses conditions non impossibles pour les restaurants après économique en réduisant le taux de chômage pour les besoins de cette activité pour la main-d'œuvre.

La main-d'œuvre, en particulier en Algérie, est faible en raison des violations affectant les travailleurs et les consommateurs.

Dans ce contexte, notre travail est réalisé et l'objectif général de celui-ci est d'éviter les perturbations en étudiant le statut juridique des restaurants et les lois imposées qui protègent le consommateur.

□ Une partie théorique comprend 02 chapitres :

• Chapitre 01 comprend 02 parties : généralité sur la restauration collective et bonnes pratiques d'hygiène.

Chapitre 02 comprend : situation légale des restaurations.

# **Chapitre I**

## **Synthèse bibliographique**

## 1. Généralité sur la restauration collective

### 1.1. Historique :

Le restaurant, pense-t-on souvent, ne fait que satisfaire un besoin physiologique et n'aurait donc pas évolué au cours d'histoire. Pourtant, les principales caractéristiques attendues d'un restaurant- les tables individuelles, la carte du menu les horaires –ne sont ni universelles ni atemporelles. Elles résultent d'un développement historique spécifique, associé à l'émergence de l'individualisme moderne, et favorisé par la commercialisation médicale du culte de la sensibilité qui marque le XVIIe siècle. (Balde, 2022)

### 1.2. Définition du restaurant collective :

Un restaurant est un établissement commercial où les clients peuvent se restaurer et consommer des repas préparés. Il s'agit d'un lieu où les gens vont pour manger et socialiser, un repas décontracté ou un rendez-vous d'affaires.

Les restaurants offrent généralement un menu composé de plats préparés par des chefs ou des cuisiniers professionnels. Le choix des plats peut varier en fonction du type de restaurant, allant des cuisines locales et traditionnelles aux cuisines internationales, en passant par les restaurants spécialisées dans des types de cuisine spécifiques.

Les restaurants peuvent proposer différents services aux clients, tels que le service à table, le service au comptoir, le service en buffet ou le service de livraison. Certains restaurants peuvent également proposer des boissons alcoolisées pour accompagner les repas<sup>9</sup>. (National restaurant association(NRA))

### 1.3. Importance les restaurants collectifs :

Peut avoir plusieurs avantages, elle constitue :

Une source de satisfaction des besoins alimentaires des grandes villes.

- Une source de création d'emplois les travailleurs saisonniers ou à temps partiel, ainsi que pour les professionnels intervenant dans le contrôle de la qualité et de la sécurité des aliments, etc.(Dialoo,2010)
- Un marché important pour les opérateurs des secteurs agroalimentaires avec une clientèle considérable en ville.

- Une alternative économique intéressante pour les consommateurs, puisque le prix du repas est inférieur à l'offre commerciale des restaurants (**Rimbaud et al .2017**)

Les restaurants jouent un rôle important dans nos vies à bien des égards .voici quelques points clés sur l'importance des restaurants :

**Alimentation et nutrition** : les restaurants offrent un lieu où les gens peuvent se nourrir et profiter d'une variété de plats et de cuisines. Ils permettent aux individus de choisir parmi différentes options alimentaires, adaptées à leurs goûts, préférences et besoins nutritionnels.

**Socialisation et rencontres** : les restaurants offrent un espace où les gens peuvent se réunir, partager un repas et interagir socialement, que ce soit pour un rendez-vous romantique, Une réunion d'affaires, une sortie entre amis ou un repas en famille, les restaurants fournissent un cadre propice aux rencontres et aux échanges.

**Diversité culturelle** : Les restaurants sont souvent le reflet de la diversité culturelle d'une région ou d'un pays. Ils offrent une opportunité de découvrir et d'apprécier des cuisines variées, des plats traditionnels et des saveurs exotiques. Les restaurants ethniques en particulier permettent de goûter à des mets authentiques provenant de différentes cultures du monde.

**Création d'emplois** : L'industrie de la restauration génère un grand nombre d'emplois, offrant des opportunités de travail à diverses catégories de personnes, qu'elles soient étudiants, travailleurs à temps partiel ou à temps plein. Les restaurants contribuent donc à l'économie locale en créant des emplois et en stimulant la croissance économique.

**Expérience culinaire et gastronomique** : Les restaurants offrent aux clients une expérience culinaire unique. Ils permettent aux chefs et aux restaurateurs de mettre en valeur leur créativité, leur talent et leur passion pour la cuisine. Les clients peuvent ainsi savourer des plats savoureux préparés par des professionnels, explorer de nouvelles saveurs et découvrir des combinaisons d'ingrédients uniques

**Support à l'industrie alimentaire** : Les restaurants jouent un rôle essentiel dans la chaîne alimentaire en reliant les agriculteurs, les fournisseurs et les consommateurs. Ils soutiennent l'industrie alimentaire en achetant des produits locaux et en les transformant en plats savoureux, ce qui encourage la durabilité et la croissance de l'agriculture locale. (**Local Economies" - National Restaurant Association; Finding a Table for Everyone" -**

**American Sociological Association; the Social Aspect of Dining Out" - Cornell University; A Review of Literature" - Journal of Tourism Research & Hospitality)**

#### **1.4 Classification**

Plusieurs classifications des restaurants, elles diffèrent selon le critère sur lequel on se base pour les différencier

##### **1.4.1 Selon la nature de la collectivité**

Selon le type de clientèle servie par le restaurant. On distingue deux sortes ;

**A-La restauration collective à caractère social:** qui reçoit une clientèle bien définie. Il s'agit des collectivités fermées telles que les établissements d'enseignement (scolaire universitaire), les établissements de travail (administration, entreprise), les établissements de santé et de repos (hôpitaux, maisons de retraite), les établissements de pénitence (prisons), ainsi que dans les transports « Catering » trains, avions, bateaux. Les repas peuvent être gratuits (prisons), payants (transport) ou subventionnés (universités) (**Groupe de recherche GPRC, 2008**)

**B- La restauration collective à caractère commercial :** qui est à but lucratif, les repas sont entièrement vendus au public ou aux « collectivités ouvertes On distingue trois types:

- Le type informel (gargote) ou traditionnel.
- Le type occidental ou formel : cafétéria, restaurant,
- Le type rapide: Fast food, Pizzeria, Chawarma (**Diallo, 2010, Balde, 2002**)

##### **1.4.2 Selon le mode de gestion** On les distingue en deux classes :

**A-La restauration collective intégrée :** quand la collectivité assure elle-même, entièrement aussi bien l'activité culinaire que le service de distribution

**B -la restauration collective concédée:** où la collectivité cède à une société le droit d'assurer entièrement ou partiellement le service de restauration (**Diallo, 2010**).

##### **1.4.3 Selon les lieux de préparations et de distribution des repas**

- On fera ici la différence entre deux cas:
- Lorsque la cuisine et la salle du restaurant sont au même endroit, on parle de « restauration directe », le repas se prend « sur place et tout de suite ».

- Lorsque la cuisine et le lieu de restauration sont éloignés on parle de restauration différée s, le repas se prend ailleurs et plus tard (Miouspon, N, 2006)

## 2 Les Bonnes Pratiques Hygienes Au Niveau De La Restauration collective

### 2.1 La réception

Il est préférable qu'une personne de l'entreprise soit présente lors de la réception des produits. Afin d'en assurer un contrôle direct Pour éviter des contaminations non nécessaires, l'accès aux locaux de production et de stockage ne doit être autorisé qu'au personnel de l'entreprise elle-même (et pas dès lors au conducteur) Il importe d'accepter uniquement des produits et emballages en parfait état (T.Oberweis, 2021).

Démarche à suivre :

- Contrôle des produits relatifs à l'odeur, leur aspect, la couleur, la surface, des souillures éventuelles : contrôle de la viande (état aqueux).
- Contrôle des emballages (pas d'emballages endommagés conservent cabossées, absence de sous-vire emballages mal fermes)
- Contrôles de la propreté du véhicule de transport et des récipients de transport.
- (si possible, transvasement immédiat des produits réceptionnés dans des récipients propres de l'entreprise elle-même).
- contrôle (de temps en temps) des températures à cœur ou en surface des denrées alimentaires à la livraison, e-à-d -18°C en cas de produits surgelés et +4°C en cas de produits frais. Il faut prévoir un thermomètre désinfecté au préalable en cas de prise de température à cœur ou un thermomètre infrarouge.
- contrôle du respect de la durée de transport
- contrôle des dates de péremption (date limite de consommation, date de durabilité minimale) à la réception
- contrôle des conditions de transport donc séparation entre la viande et les légumes séparation entre matières premiers et produit alimentaires prétraités, séparation entre des

produits emballés et des produits non emballés (a séparation peut se faire sous forme d'un transport des produits dans des récipients fermés o par la division en différents compartiments à l'intérieur du véhicule)

- veillé à la propreté de la tenue de protection et à l'hygiène personnelle du conducteur :
- en cas de doutes relatifs à l'état hygiénique irréprochable des produits, en refuser la réception.
- prise en charge directe (sans délai d'attente) des produits frais et congelés.
- dé cartonnage des produits livrés.
- remplir la fiche de contrôle réception ou annoter les contrôles réalisés à la réception sur les bons de livraison.

## 2.2 Le stockage

### 2.2.1 Le stockage en réserve sèche

Dans la réserve sèche sont conservés les produits susceptibles d'être stockés à température ambiante sans qu'il y ait la moindre influence sur leur qualité. Les unités de stockage devraient être séparées des unités de production. (1.Oberweis, 2021).

Démarche à suivre :

- absence d'humidité
- pas de produits dangereux ni d'outils.
- conserver tous les produits dans des emballages propres, fermés.
- ne pas introduire des emballages non propres dans l'unité de stockage: transvaser les.
- produits le cas échéant dans des récipients propres.
- ne pas stocker les produits à même le sol.
- ne pas stocker les produits contre les murs, de préférence.
- assurer la séparation entre les matières premières et les produits fins lors du stockage.
- stocker séparément les produits d'origine animale et les produits d'origine végétale.
- stocker les produits pulvérulents séparément.
- stocker les produits sensibles dans un endroit protégé, e-à -d, dans des récipients fermes ou les recouvrir de films alimentaires.
- stocker les produits sensibles en haut et les produits moins sensibles en bas,
- contrôle régulier des dates limites de consommation

- organisation du stock suivant le principe FIFO (c.-à-d. first in, first out: premier entré, premier sorti) et FEFO (c.-à-d. first expired, first out premier expiré, premier sorti).
- contrôle régulier des produits, élimination immédiate des produits inutilisables. - éviter toute variation de température supérieure à +10°C
- éviter des quantités de stock trop importantes en cas de températures élevées (notamment en été)
- en cas de dépassement des +40°C, veiller à utiliser les produits dans les plus brefs délais.
- éviter si possible les palettes en bois

### 2.2.2 Le stockage en unités de réfrigération/de surgélation

Il convient de séparer les différents groupes de produits. (T,Oberweis ,2021)

-Les matières premières et les produits semi-finis/ finis

-La volaille, le gibier et autres types de viande

-Les produits d'origine végétale et d'origine animale et de respecter les températures prescrites.

Démarche à suivre :

- séparation des différents groupes de produits, (en général ce qui est le moins contaminé en haut et ce qui est le plus contaminé en bas),
- conservation dans des récipients distincts, dans des zones distinctes de l'unité, spécialement prévues à cet effet de préférence, prévoir des enceintes distinctes de réfrigération et de surgélation pour les différents groupes de produits (les légumes p.ex. sont souvent entachés de particules de terre qui peuvent être véhiculées vers d'autres produits, des matières premières non nettoyées peuvent contaminer des produits fin)
- contrôle journalier des températures (max +4°C pour les unités de réfrigération, min 18°C pour les unités de surgélation)
- stockage du poisson sur glace fondante à max 12°C.
- stockage de la viande hachée à max +2°C
- ajustement adéquat du thermostat
- dégivrage suffisant des enceintes de surgélation
- bon état des installations
- limité des ouvertures fréquentes et prolongées

- adaptation des capacités de réfrigération/surgélation à la production
- propreté des ventilateurs notamment absence absolue de moisissures
- contrôle DLC (date limite de conservation)
- en cas de stockage de produits fabriqués au sein de l'entreprise elle-même ou bien lors de transvasement des produits, veiller à y indiquer les dates de fabrication et de conservation des matières premières utilisées à leur fabrication
- inscrire également la date de congélation sur les produits congelés en interne

### **2.2.3 Exigences relatives à la température des denrées alimentaires**

Pour faciliter le respect des températures lors de la réfrigération et de la congélation dans le cadre des bonnes pratiques d'hygiène, il est recommandé de :

- régler les réfrigérateurs à une température de +4°C (sauf si présence de poisson, 52°C)
- régler les congélateurs à une température de <-18°C.
- limiter la durée d'ouverture des frigos et des congélateurs. (tableau N 01)

**tableau N 01** : la température des denrées alimentaire.(T ,oberweis.2021)

	Valeur cible	Valeur tolérée
<b>Congélation et surgélation</b>		
Produits surgelés	-18C°	15C°
Produits congelés	-18C°	-15C°
Crèmes glacées emballées	-18C°	-15C°
<b>Réfrigération des produits laitiers (non entamés)</b>		
Beurre	+10C°	+12C°
Fromage frais et produits à base de fromage frais	+10C°	+12C°
Fromage à pâte molle et fromage prétranché	+10C°	+12C°
Autre produits laitiers	+7C°	+9C°
Lait pasteurisé	+8C°	+10C°
Lait en vrac/non pasteurisé	+4C°	+6C°
Crème fraîche	+4C°	+6C
<b>Réfrigération de la viande/produits à base de viande / pêche / œufs</b>		
Viande fraîche		+6C°
	+4C°	+6C°
Viande de volaille		+9C°
	+4C°	+9C°
Grand gibier		+6C°
	+7C°	+6C°
Petit gibier		+4C°
	+4C°	+4C°
Viande hachée		+6C°
	+2C°	+6C°
Produits à base de viande		+6C°
	+4C°	+6C°
Produits à base de volaille		+4C°+9C°
	+4C°	+4C°+9C°
Produits de pêche non travaillés ou sur glace		T°
Œufs frais	0C°à2C°OUSU RGLACE	AMBIANTE
	+7C°	

<b>Fruits et Légumes</b>		
Fruits et légumes en vrac	T° AMBIANTE	+6C°
Fruits et légumes coupés	+4C°	+6C°
<b>Autres produits</b>		
Salades fraîches préparées	+4C°	+6C°
Sandwichs	+4C°	+6C°
Autres produits sensibles à réfrigération	+4C°	+6C°
<b>Chaud</b>		
Plats/préparations gardé/es au chaud (recommandation : maximum pendant 3h)	≥65C°	

### 2.3 La cuisson des aliments et la mise à l'étalage de plats préparés, chauds et froids

La cuisson des produits est susceptible d'éliminer des germes. Le degré de leur élimination est toutefois fonction de la température et de la durée de cuisson, de même que de la nature du produit et du mode de cuisson. En cas de non-respect de ces conditions, il subsiste un risque élevé de contamination. Afin d'éviter des températures incorrectes, il s'impose de soumettre les installations. (T, Oberweis.2021).

Concernées à des contrôles réguliers. Une cuisson insuffisante n'entraîne qu'une élimination insuffisante des germes. (T, Oberweis.2021).

Démarche à suivre :

— > assurer une température à cœur de +80°C au minimum pendant 1 minute et 30 secondes,

En veillant au bon fonctionnement et à la bonne position du thermostat, ainsi qu'à un procédé de cuisson qui convienne au produit concerné.

— > respecter scrupuleusement les températures et les durées de cuisson.

Lors de la conservation à des températures variant entre +10°C et +65°C, les germes sont

Susceptibles de se multiplier rapidement.

- Il peut être judicieux de mettre en place un système d'autocontrôle afin de s'assurer du bon Maintien de la température de distribution des plats servis chauds (potages, produits de pâtisserie...) à différents moments du service (toutes les heures par exemple) et du respect du délai de 3h maximum après la remise en température des produits.

Démarche à suivre :

— > les plats chauds prêts à la consommation sont à garder au chaud à une température minimale de +65°C, pendant au maximum 3 heures; laisser de préférence refroidir les plats et les réchauffer à une température minimale de +70°C pendant quelques minutes juste avant leur consommation.

— > conserver les plats prêts à la consommation à une température maximale de +4°C.

— > les produits à base de viande hachée ne doivent dépasser la température de max. +4°C au moment de leur service (le stockage se fait à +2°C).

— > séparer autant que possible les zones de production chaude des zones de production froide.

#### **2.4 Le refroidissement rapide**

La zone critique de multiplication des germes se situe entre +10°C et +65°C. Les produits doivent donc passer rapidement au-delà de cette zone. Un refroidissement rapide dans un milieu propre peut donc limiter la prolifération de germes dans la zone critique comprise entre +10°C et +65°C. Au cas où la cuisson n'aurait pas tué tous les germes, qu'il y aurait eu une contamination par des germes via des mauvaises pratiques d'hygiène, ou une activation de spores (*Bacillus*, *clostridium*, etc.), leur prolifération se voit soutenue par un refroidissement trop lent. (T, Oberweis, 2021).

Démarche à suivre :

— > veiller à un refroidissement rapide, atteignant donc une température à cœur de +10°C en 2 heures, par :

— > Une réfrigération rapide.

— › L'étalage en couche mince sur une surface vaste, bien froide (p.ex. des gastro bacs dans bain de glace), Un refroidissement à l'eau glacée (pour les féculents par exemple).

— › après refroidissement, travailler au frais ou conserver au froid.

## 2.5 La décongélation

Lors de la décongélation tenir compte du fait que les produits doivent également passer rapidement au-delà de la zone comprise entre +10°C et +65°C, qui est propice à la prolifération de germes et ne jamais recongeler des aliments décongelés. (T, Oberweis, 2021).

Démarche à suivre :

— › une décongélation à température ambiante ou dans de l'eau froide voire chaude est interdite.

— › certains produits surgelés peuvent être utilisés sans décongélation antérieure.

— › décongélation rapide dans les fours à micro-ondes, veiller à une cuisson régulière (Contrôle des températures à cœur).

— › décongélation lente à n'effectuer idéalement que dans des enceintes de réfrigération à des Températures inférieures à +4°C.

— › évacuer rapidement les eaux de décongélation qui favorisent le développement de Germes présents.

— › utilisé des bacs contenant des grilles pour éviter tout contact avec les eaux de Décongélation.

— › après évacuation des eaux de décongélation, effectuer un nettoyage et, en cas de produits Sensibles, une désinfection scrupuleuse des supports de décongélation.

## 2.6 La congélation rapide

La congélation rapide vise une réfrigération instantanée vers des températures très basses, Permettant de surgeler des produits sensibles et de les rendre conservables jusqu'au moment de leur utilisation définitive. Le procédé de la congélation rapide stabilise, certes, les denrées alimentaires, mais ne tue pas les germes. (T, Oberweis, 2021).

Démarche à suivre :

- › ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits intermédiaires stabilisés du point de vue microbiologique (p.ex. par une cuisson à effet pasteurisant).
- › procéder à la congélation rapide immédiatement après la préparation ou la cuisson des Produits concernés.
- › ne soumettre au procédé de la congélation rapide que des produits pour lesquels la température et la durée de préparation ont été respectées.
- › protéger les produits surgelés par un conditionnement adéquat ou une conservation dans des récipients fermés.
- › nettoyer, et si nécessaire, désinfecter et dégivrer régulièrement les installations.
- › surgeler le plus rapidement possible les produits sensibles.
- › les produits congelés doivent être stockés dans des contenants fermés pour éviter la formation de givre à leur surface.

## 2.7 Livraison et transport de produits finis

Lors du transport de produits vers les points de vente ainsi que lors d'une livraison directe à domicile, il convient de distinguer :

- Les produits sensibles, qui requièrent le strict respect des températures lors de la livraison et du transport. (T, Oberweis, 2021).
- Les produits qui peuvent subir un transport à température ambiante en raison de leur degré de conservation. (T, Oberweis, 2021).

En général:

- › n'utiliser que des véhicules de transport propres, impeccables du point de vue hygiénique et se trouvant en bon état.
- › assurer le transport des produits dans des récipients fermés.
- › veiller à une tenue de travail propre du chauffeur.
- › utilisé des moyens de conservation correspondant à la durée du transport et à la température ambiante (les produits à réfrigérer doivent être transportés à des températures inférieures à +4°C et les produits surgelés à une température maximale de -18°C).

- › utilisé des véhicules de transport réfrigérés si nécessaire.
- › réduire au minimum la durée de transport.
- › (en cas de durée de transport prolongée ou de mauvaises conditions de transport : utiliser un véhicule frigorifique/de surgélation et/ou des récipients frigorifiques/de surgélation).

# **Chapitre II**

## **Situation légale des restaurations**

## 1. Situation légale de restaurations :

### 1.1. Le statut juridique, qu'est-ce que c'est :

Le statut juridique d'une entreprise permet de choisir la structure juridique, la forme juridique que prendra votre activité économique. De ce statut dépendent les règles applicables qui encadrent cette activité.

Le choix de ce statut est très important car il a des conséquences juridiques mais il influence également le régime fiscal de l'entreprise et du dirigeant, le régime social applicable, les obligations comptables et les processus de décision au sein de l'entreprise.

Preuve de ses multiples impacts, il est fréquent que l'entreprise change de forme juridique (de statut juridique) au cours de sa vie suite à des événements comme l'arrivée d'un nouvel associé, le développement de l'activité, ou la volonté de protéger ses biens personnels contre les créanciers professionnels. (Écrit par Amélie Gautier

**Responsable contenu et diplômée d'un Master II en droit des affaires de l'Université de Versailles Saint-Quentin-en Yvelines)**

### 1.2 Statuts juridiques pour un restaurant :

Le choix du statut juridique est capital pour le bon fonctionnement de votre restaurant. En effet, un mauvais choix de statut pourrait entraîner des conséquences administratives, juridiques et fiscales lourdes de conséquences.

Le statut juridique fait partie des premiers choix à effectuer lors de la création d'une société. De nombreuses conséquences en dépendent : entrée de nouveaux associés, augmentation du capital, structure actionnariale, régime social, fiscal, etc. Dans certains cas, la libre rédaction des statuts vous octroie une latitude d'action plus large. Le plus souvent, les restaurateurs font le choix de créer leur restaurant sous forme de SARL, d'Entreprise Individuelle ou de SAS. Chacun de ces statuts possède ses propres caractéristiques et avantages. Découvrons ensemble comment faire le meilleur choix en fonction de votre propre situation !

Conseil d'experts, méthodologie, business plan, tout ce que vous devez savoir pour mener à bien votre projet en Près de 50% des restaurants créés en 2018 sont des SARL. On parle aussi d'EURL en la présence d'un seul associé. Pour exercer en SARL, il faut obligatoirement compter deux associés minima. Aucun capital social minimum n'est obligatoire, et la responsabilité des associés est limitée au montant de ses apports au sein de l'entreprise. Réputé pour sa simplicité de création, de gestion et sa flexibilité, ce statut s'adapte à tous les

projets dans le secteur de la restauration. En cas de faillite, son patrimoine personnel ne peut être saisi, sauf en cas de faute de gestion avérée.

La gestion d'une SARL est relativement simple. Un gérant est nommé afin d'assurer son fonctionnement quotidien. Il possède une certaine liberté d'action, bien qu'il soit possible de soumettre certaines décisions au vote des associés (acquisition d'une immobilisation, réalisation d'un investissement, souscription d'un prêt, etc.) S'il est minoritaire, le gérant est assimilé-salarié et affilié au régime général de la sécurité sociale. Il possède alors le même régime social que les salariés traditionnels. S'il est majoritaire, il est affilié au régime spécial des travailleurs indépendants. La réforme Pénicaud prévoit d'unifier tous les régimes de retraite pour offrir à tous les travailleurs la même protection sociale que les salariés. Le régime social des indépendants devrait donc disparaître prochainement, si cette loi est votée selon le projet présenté par le gouvernement.

Lorsqu'une SARL ne possède qu'un seul associé, il s'agit en réalité d'une EURL. Un grand nombre de ses caractéristiques sont en tous points similaires. Dans ce cas, l'entreprise est imposée à l'IR par défaut (Impôt sur le revenu). Il est possible de choisir une imposition à l'IS (Impôt sur les sociétés) lors de sa création.

**-Une entreprise individuelle :** est gérée par une personne physique qui agit en son nom propre. L'EI ne possède pas de véritable personnalité juridique, et jouit donc de pouvoirs limités. Elle n'a pas de personne morale, ni capital social, ni associés ! En outre, il s'agit indubitablement du statut le plus simple à gérer ! L'entrepreneur est le seul responsable de ses actes. S'il génère des pertes, il s'engage totalement à les recouvrer au point d'engager son patrimoine personnel. Une part de risque non négligeable existe bien ! Une requalification de l'EI en SARL (ou EURL) devra donc être effectuée si besoin est.

Par conséquent, un entrepreneur individuel en EI est imposé à l'Impôt sur le Revenu, et est rattaché au régime fiscal des indépendants. Ce statut est particulièrement adapté pour les aventures entrepreneuriales en solitaire, à condition que l'établissement soit de petite taille.

a SAS (Société par Actions simplifiées) est souvent comparée à la SARL. Sa flexibilité tient aussi à la liberté donnée aux associés dans la rédaction des statuts. Dirigée par un Directeur général, il est assimilé-salarié, donc affilié au régime général de la sécurité sociale.

Mais surtout, une SAS permet de façonner votre structure actionnariale à votre guise : il est possible de créer plusieurs catégories d'actions, et de leur accorder différents pouvoirs. Cependant, elle nécessite davantage de formalités juridiques, administratives et fiscales

qu'une SARL. Ce statut est souvent plébiscité pour ouvrir un restaurant de taille plus vaste, ou une franchise.

Entre SARL, Entreprise Individuelle ou SAS, à vous de faire votre choix ! Vous voilà désormais en possession de tous les éléments clés pour trancher ! Naturellement, chaque projet est unique, c'est pourquoi il convient d'examiner la structure de vos revenus et les contours de votre projet avant de prendre une décision. En cas de doute, n'hésitez pas à solliciter les conseils d'un professionnel qualifié.(julien guitard Consultant en marketing culinaireFondateur de Cuisimaniac)

## **2. Entités impliquées dans le fonctionnement des restaurants :**

### **2. 1. registre du commerce :**

Le registre du commerce en Algérie est un système juridique qui permet aux particuliers, aux entreprises et aux institutions d'enregistrer leur activité commerciale et d'obtenir une licence pour l'exercer sur le marché algérien. Le registre du commerce est une référence légale pour les activités commerciales enregistrées dans le pays.

**La référence juridique pour le registre du commerce en Algérie :** est la loi de finances de 2006, qui a introduit des modifications à la loi de l'impôt sur le revenu et à la loi de finances de 1990. Cette loi régleme les procédures d'enregistrement des activités commerciales et définit les conditions d'enregistrement et les licences nécessaires pour faire des affaires dans le pays.

Le Département du Commerce en Algérie gère le registre du commerce et met en œuvre les lois y afférentes, Les personnes physiques et morales qui souhaitent s'inscrire au registre du commerce doivent présenter les documents et informations requis et payer les frais prescrits conformément à la loi.

La Direction du commerce joue un rôle important dans l'application des lois et réglementations commerciales et veille à leur respect. Surveille les activités commerciales et vérifie les produits et services pour s'assurer qu'ils sont conformes aux normes et spécifications établies. Elle lutte également contre la fraude commerciale, les prix abusifs et les pratiques commerciales illégales.

### **2.2.la Direction du commerce**

S'efforce d'éduquer les consommateurs et de leur fournir les informations nécessaires sur leurs droits et devoirs et sur la manière de traiter les produits et services de manière sûre et

saine. La Direction cherche également à promouvoir une concurrence loyale sur le marché et à encourager un commerce équitable et transparent.

La Direction du commerce intente une action en justice et impose des

La Direction du Commerce est un organe exécutif important dans le domaine du commerce en Algérie et joue un rôle crucial pour assurer la croissance et le développement du secteur commercial et la protection des droits des consommateurs.

### **2.3. La Direction des Impôts en Algérie :**

Est l'organisme responsable de la mise en œuvre et de l'application des lois fiscales du pays. Aussi connue sous le nom de Direction Générale des Impôts, elle fait partie du Ministère des Finances en Algérie.

La Direction des impôts pour objectif de collecter les recettes fiscales dues et d'améliorer la conformité fiscale en fournissant des services et des conseils aux contribuables et en mettant en œuvre des politiques fiscales équitables et efficaces. Ses responsabilités comprennent la vérification des déclarations de revenus, la perception des impôts et l'application des sanctions prescrites en cas de non-conformité.

Les contribuables en Algérie peuvent contacter la Direction des Impôts pour obtenir des informations sur les impôts et les modalités de dépôt et de paiement. Des services de consultation et d'assistance sont fournis aux particuliers et aux entreprises par le personnel de la Direction des Impôts pour obtenir des conseils sur la législation fiscale et leurs obligations fiscales.

Veillez noter que les informations sur la Direction des Impôts en Algérie peuvent changer au fil du temps, et les personnes qui ont besoin d'informations plus à jour et détaillées doivent contacter directement les sources fiscales pertinentes dans le pays.

Les restaurants appartiennent au seul système fiscal.

### **3. Le seul système fiscal arbitraire :**

Un impôt proportionnel de déclaration directe perçu sur les actes physiques et juridiques des personnes n'excédant pas trente millions de dinars algériens.

### 3. Lois relatives au statut juridique des restaurants :

#### 3.1. Registre de commerce :

- Loi n° 18-08 du 25 ramadan 1439 correspondant au 10 juin 2018, modifiant et complétant la loi n°04-08 du 27 Jumada II 1425 correspondant au 14 août 2004 relative aux conditions d'exercice des activités commerciales.
- **Loi n° 91-14** du 14 septembre 1991 complétant la loi n° 90-22 du 18 août 1990 relative au registre du commerce.
- **Loi n° 90-22** du 27 Muharram 1411 correspondant au 18 août 1990 relative au registre du commerce, modifiée et complétée.
- Ordonnance n° **96-07** du 10 janvier 1996 modifiant et complétant la loi n° 90-22 du 18 août 1990 relative au registre du commerce.
- **Décret exécutif n° 06-222** du 25 Jumada El Oula 1427 correspondant au 21 juin 2006, fixant la forme et le contenu de l'extrait du registre du commerce (JR n° 42-2006).
- **Décret exécutif n° 97-323** du 23 Rabi' al-Thani 1418 correspondant au 26 août 1997, complétant le décret exécutif n° 97-42 du 9 ramadan 1417 correspondant au 18 janvier 1997 relatif au réenregistrement complet des commerçants (H.R. n° 57-1997).
- **Décret exécutif n° 97-41** du 18 janvier 1997 fixant les conditions d'inscription au registre du commerce. (JR n° 5 - 1997).
- **Décret exécutif n° 97-42** du 18 janvier 1997 portant réinscription complète des commerçants. (JR n° 05 du 19 janvier 1997).
- **Décret exécutif n° 92-70** du 14 Shaaban 1412 correspondant au 18 février 1992 relatif au Bulletin officiel des proclamations légales (JR n° 14-1992).
- **Arrêté du 31 octobre 2016**, précisant les définitions appliquées par le Centre national du registre du commerce au titre de la tenue des registres du commerce et des déclarations légales.
- **Arrêté du 20 juin 2016** fixant la liste nominative des membres du Comité interministériel chargé d'harmoniser les textes relatifs aux professions et activités réglementées soumises à inscription au registre du commerce (JR n° 57 du 28 septembre 2016) ...
- **Arrêté du 9 mai 2010** fixant la forme de l'attestation de statut fiscal et les modalités de son application.
- **Arrêté du 29 Shawwal 1427** correspondant au 21 novembre 2006, précisant le modèle et les caractéristiques de l'extrait du registre du commerce (R.G. n° 23-2007).

- **Arrêté du 3 mars 1997** fixant les conditions de réalisation du recensement des commerçants et artisans et les modalités de son organisation. (JR n° 70 - 1997).
- **Arrêté ministériel conjoint du 4 mars 1997** fixant les conditions et modalités de réinscription au registre du commerce. (JR n° 34 - 1997).

### 3.2 Activités commerciales :

- **Loi 09-03 du 29 safar 1430** correspondant au 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes
- **Loi n° 04-08 du 27 Jumada Ethania 1425** correspondant au 14 août 2004 relative aux conditions d'exercice des activités commerciales (JR n° 52-2004
- **Arrêté n° 03-0419-07-2003 Ordonnance n° 03-04** du 19 Jumada El Oula 1424 correspondant au 19 juillet 2003 portant règles générales applicables à l'importation et à l'exportation des marchandises.
- **Loi n° 09-03 du 25 février 2009** relative à la protection des consommateurs et à la répression de la fraude (Journal officiel n° 15 du 8 mars 2009) .
- **Loi n° 18-09 du 25 ramadan 1439** correspondant au 10 juin 2018, modifiant et complétant la loi n°09-03 du 29 Safar 1430 correspondant au 25 février 2009 relative à la protection des consommateurs et à la répression de la fraude. (JR n° 35 du 13 juin 2018) .
- **Loi n° 10-06 du 15 août 2010** modifiant et complétant la loi n° 04-02 du 23 juin 2004 fixant les règles applicables aux pratiques commerciales. (JR n° 46 du 18 août 2010).

### 3. Impôts:

-Loi n° 06-24 du 6 Dhu al-Hijjah 1427 correspondant au 26 décembre 2006 portant loi de finances pour 2007 :

- Article 282 bis Première section des dispositions générales.
- Article 282bis1.
- Article 282bis 3
- Article 282bis4

-Loi sur les procédures fiscales :

- Art De 1 à 3
- Art de 2 à17bis Abolition du seul système jazafi.
- Art de 18à38 Le droit de contrôle de la direction.
- Art 60- 61

- Art 62-63
- Art. 19bis
- Art. 19
- Art. 19bis.
- Art. 19ter.
- Art. 19quater.
- Art. 19quinquies.
- Art. 145
- Art. 146
- Art. 147
- Art. 148
- Art. 149
- Art. 150
- Art. 151
- Art 152
- Art. 152bis.
- Art. 153
- Art. 153bis.
- Art. 153ter
- Art. 154.
- Art. 197.
- Art. 198
- Art. 199.
- Art. 200
- Art. 207
- Art. 222
- Art.222bis.
- Art. 223
- Art.

# **Chapitre III**

## **Matériel et méthodes**

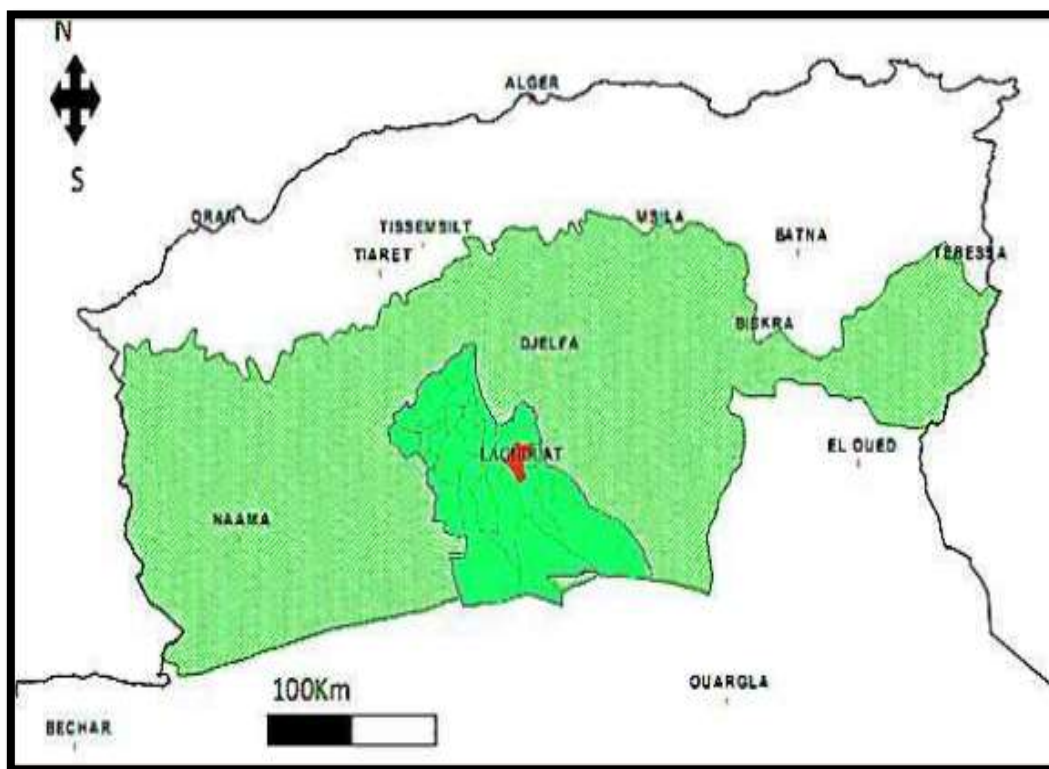
### 1. Objectif :

Notre travail porte sur l'étude des statuts juridiques des restaurants (gargotier) dans la commune de Laghouat.

### 2. Présentation du cadre de l'étude :

#### 2.1. Laghouat :

Au piémont de l'Atlas Saharien, du côté nord, Laghouat s'étend sur le plateau saharien du côté sud. Avec une mosaïque, mixture naturelle, entre les hautes terres et les basses terres, elle constitue une liaison entre le Nord et le Sud du pays (URBATIA, 1995). La wilaya de Laghouat, reliée par la route nationale n° 01, est éloignée d'Alger, la capitale, de 400Km. Elle est située entre les latitudes Nord  $34^{\circ}67'$  et  $32^{\circ}65'$ , et les longitudes Est  $04^{\circ}29'$  Et  $01^{\circ}41'$ .



Source : Labiad, 2015

**Figure 1:** Situation de la wilaya de Laghouat dans la steppe algérienne.

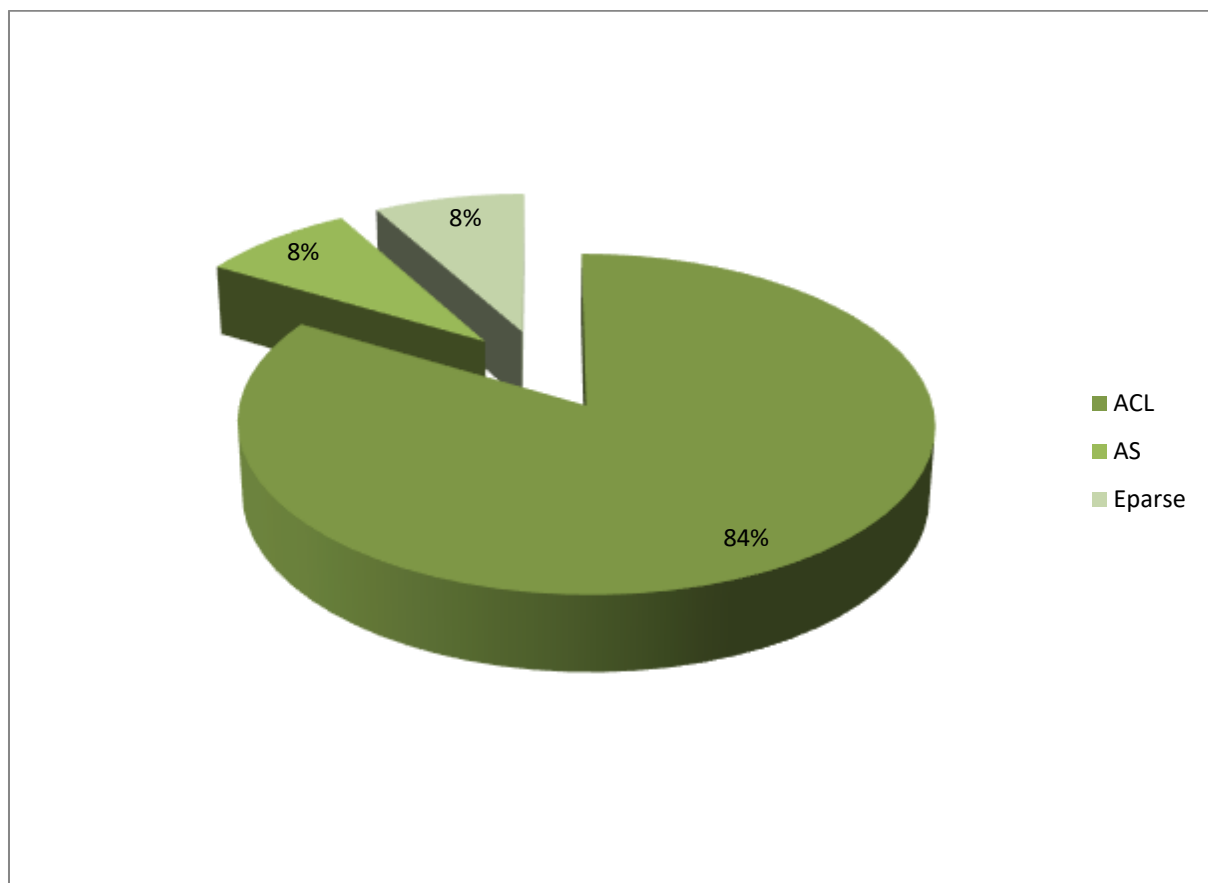
**Tableau 1:** Répartition de la superficie et la densité par commune au 31/12/2021(commune de Laghouat)

Commune	population	Superficie (Km <sup>2</sup> )	Densité (Hab/Km <sup>2</sup> )
Laghouat	267 834	400	669,59
Ksar El Hirane	32 387	1 240	26,12
Benacer Benchohra	14 929	1 460	10,23
Sidi Makhlouf	17 252	1 420	12,15
El Assafia	10 642	420	25,34
Ain Madhi	17 240	1 790	9,63
Tadjemout	23 216	620	37,45
Tadjrouna	6 309	1 130	5,58
El Houita	3 075	450	6,83
Kheneg	21 639	3 830	5,65
HassiR'mel	31 093	1 957	15,89
HassiDelâa	20 801	3 955	5,26
Aflou	163 334	405	403,29
Sidi Bouzid	8 055	860	9,37
Sebgag	8 019	385	20,83
Oued Morra	9 491	360	26,36
Oued M'zi	4 292	425	10,10
Gueltet Sidi Saad	17 906	1 040	17,22
Ain Sidi Ali	11 894	410	29,01
Beïdha	11 797	780	15,12
Brida	8 426	355	23,74
Hadj Mechri	8 792	375	23,45
Taouiala	4 072	255	15,97
El Ghicha	8 048	730	11,02
<b>TOTAL</b>	<b>730 543</b>	<b>25 052</b>	<b>29,16</b>

Tableau 2: Répartition de la population par zone au 31/12/2021 (commune de Laghouat)

Commune	Population Agglomérée			POP Eparses +Nomade	Population Totale	% Part Pop, Agg	Taux d'urbanisation %
	ACL	AS	TOTAL				
Laghouat	243 048	18 048	261 096	6 738	267 834	97,48	90,75
Ksar.Hirane	30 236	0	30 236	2 151	32 387	93,36	93,36
Bennaceur Benchohra	10 496	1 806	12 302	2 627	14 929	82,41	0
Sidi Makhlof	13 993	920	14 913	2 339	17 252	86,44	0
El Assafia	9 165	781	9 946	696	10 642	93,46	0
Ain Mahdi	15 976	0	15 976	1 264	17 240	92,67	92,67
Tadjemount	17 650	2 038	19 688	3 528	23 216	84,80	76,02
Tadjerouna	4 137	1 869	6 006	303	6 309	95,20	0
El Houita	2 764	0	2 764	311	3 075	89,88	0
Kheneg	15 066	4 050	19 116	2 523	21 639	88,34	69,63
HassiR'mel	11 099	19 269	30 368	725	31 093	97,67	35,70
HassiDalaa	19 097	0	19 097	1 704	20 801	91,81	0
Aflou	159 341	0	159 341	3 993	163 334	97,56	97,56
Sidi Bouzid	3 176	3 154	6 330	1 725	8 055	78,59	0
Sebgag	3 337	663	4 000	4 019	8 019	49,89	0
Oued Morra	4 288	1 685	5 973	3 518	9 491	62,93	0
Oued M' Zi	2 840	1 245	4 085	207	4 292	95,18	0
Gueltet Sidi Saad	10 998	2 349	13 347	4 559	17 906	74,54	61,42
Ain Sidi Ali	8 201	0	8 201	3 693	11 894	68,95	68,95
Beïdha	8 544	0	8 544	3 253	11 797	72,42	0
Brida	5 245	0	5 245	3 181	8 426	62,24	0
Hadj Mechri	2 949	433	3 382	5 410	8 792	38,47	0
Taouiala	3 518	336	3 854	218	4 072	94,64	0
El Ghicha	4 907	2 472	7 379	669	8 048	91,70	0
<b>Total</b>	<b>610 071</b>	<b>61 118</b>	<b>671 189</b>	<b>59 354</b>	<b>730 543</b>	<b>91,88</b>	<b>70,03</b>

La population installée en agglomération chef-lieu est de 610 071; soit une proportion de 83 ,51% par rapport à la population totale, par contre la population installée en agglomération secondaire est de 61 118 habitants soit un taux de 8 ,37% de la population totale, le reste de la population constitué de 59 354 habitants est installé en zone éparses (construction isolée plus les nomades) soit un taux de 8.12% de la population totale.

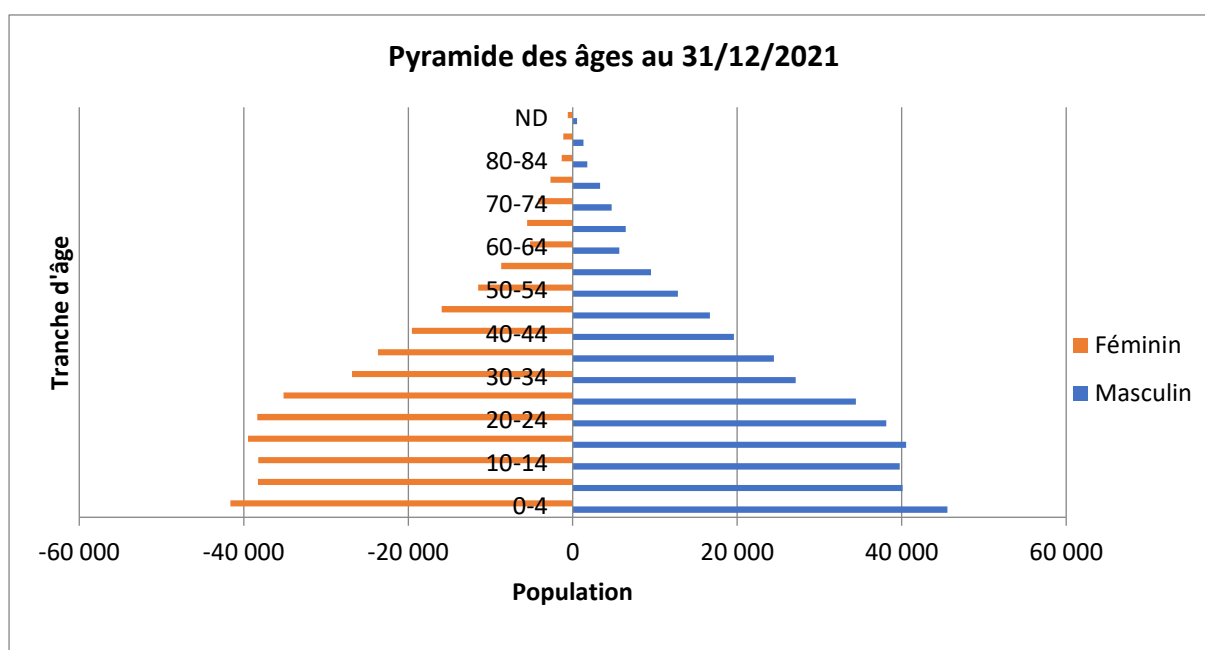


**Figure 2:** répartition de la population selon la dispersion territoriale au 31/12/2021  
(commune de Laghouat )

**Tableau 3:** Répartition de la population par sexe et par tranche d'âge :(commune de Laghouat)

AGE	MASCULIN	FEMININ	TOTAL
0-4	45 575	41 673	87 248
5-9	40 126	38 282	78 408
10-14	39 763	38 249	78 012
15-19	40 554	39 477	80 031
20-24	38 136	38 348	76 484
25-29	34 440	35 158	69 598
30-34	27 092	26 818	53 910
35-39	24 458	23 691	48 149
40-44	19 608	19 575	39 183
45-49	16 669	15 928	32 597
50-54	12 805	11 483	24 288
55-59	9 514	8 692	18 206
60-64	5 681	5 186	10 867
65-69	6 434	5 525	11 959
70-74	4 712	4 166	8 878
75-79	3 329	2 698	6 027
80-84	1 788	1 338	3 126
85 et&+	1 317	1 129	2 446
ND	509	616	1 125
<b>TOTAL</b>	<b>372 511</b>	<b>358 032</b>	<b>730 543</b>

La structure par sexe laisse apparaître que le nombre de personnes de sexe masculin dépasse légèrement celui du sexe féminin par rapport à la population totale soit un taux de 51% pour



le sexe masculin et 49% pour le sexe féminin.

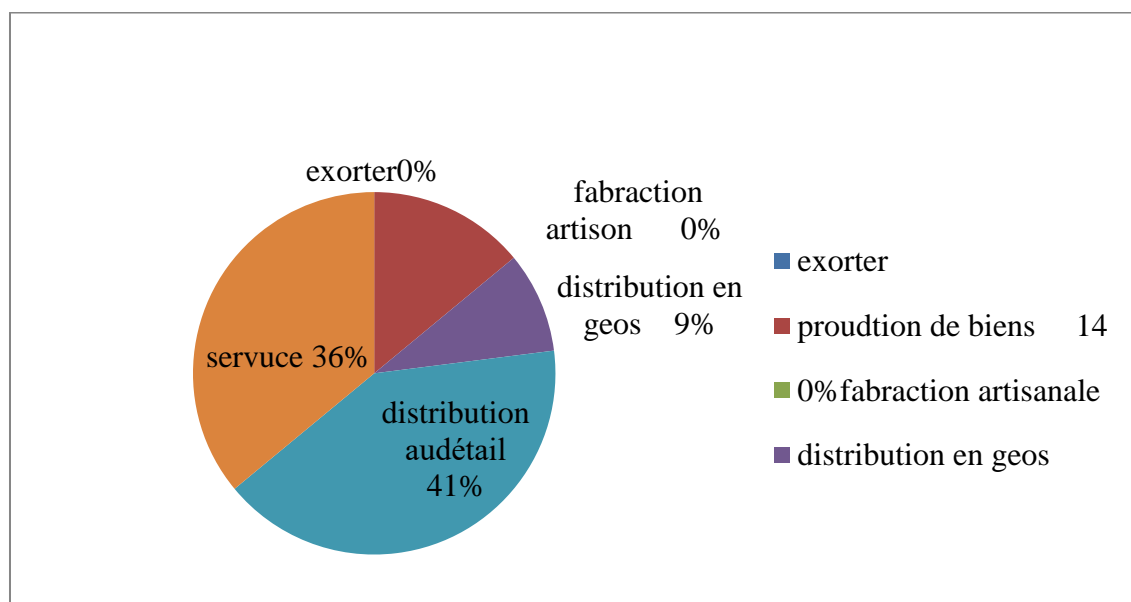
**Figure 3 :** pyramide des âges au 31/12/2021

## 2. Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du commerce :(direction du commerce) :

**Tableau 4:** Répartition des commerçants immatriculés au registre du commerce par secteur D'activité au niveau de l'état de Laghouat jusqu' au 30/12/2022.

Secteur d'activité	Personnes physiques	Personnes moral	Le total
Production de marchandises	2911	533	3464
La production artisanale	35	17	52
Grosse distribution	1738	302	2040
importer	/	88	88
Distribution au détail	7838	141	7979
Prestations de service	6971	637	7608
exporter	9	15	24
Le total	19502	1753	21255

### 2. 1.Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du registre du commerce :(direction du commerce)



**Figure 4:** répartition de commerçants (personnes morales )par secteur d'activité

2.4. Activités commerciales enregistrées à la succursale locale du centre national du registre du commerce :

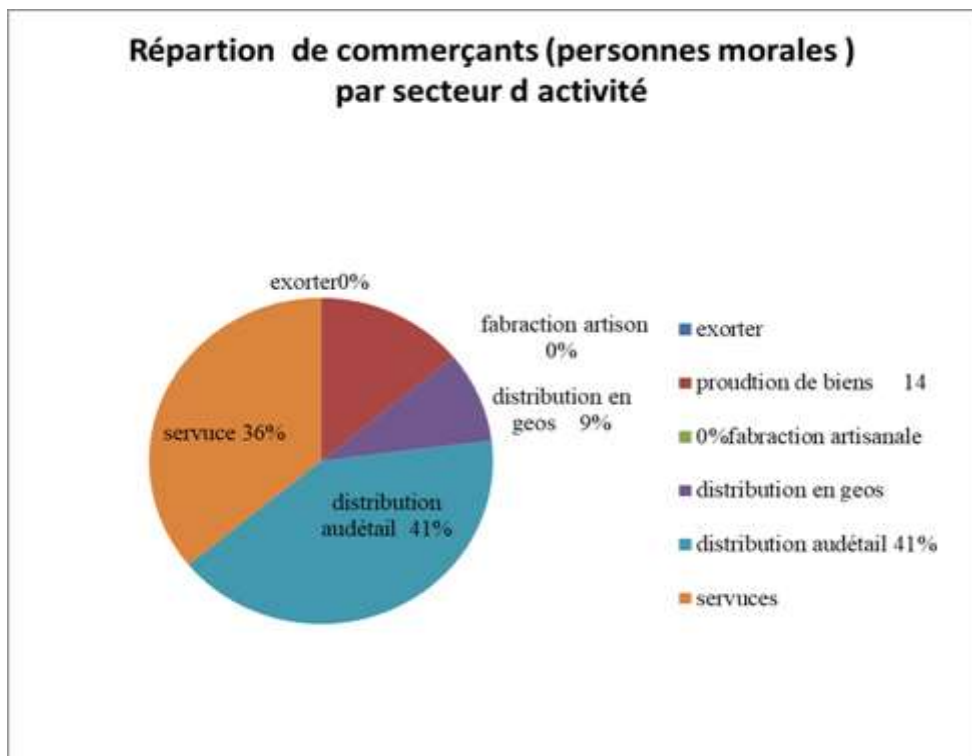


Figure 5: répartition de commerçants (personnes morales) par secteur d'activité

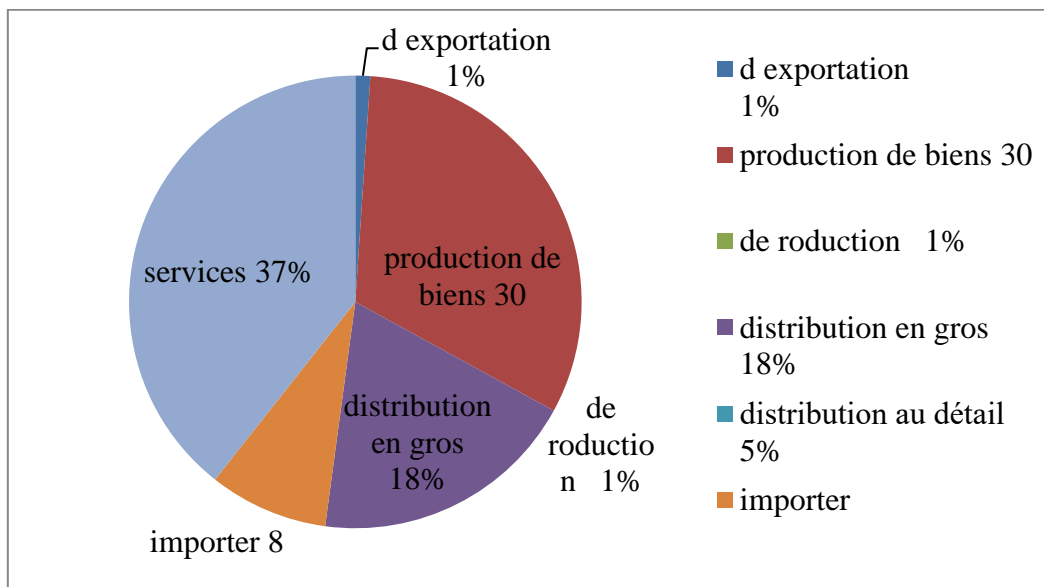


Figure 6: répartition des commerçants immatriculés (personnes morales)

### 3. METHODES :

#### 3.1 Evaluation du statut juridique des restaurants:

Nous avons procédé autant que possible, la collecte des informations pour avoir le Maximum d'informations fiables en procédant à la combinaison techniques:

- L'entretien direct.
- une enquête auprès de la direction du commerce, du centre des impôts et du registre du commerce.

##### 3.1.1 Entretiens individuels directs :

Les entretiens individuels directs intéressent principalement les responsables du Restaurant qui sont impliqués directement dans la Dans la gestion de restaurant ainsi que dans les employés, cette interview a porté sur :

- Registre du commerce
- Assurance des employés
- Certificat médical pour les employés
- Notification de prix
- Vérification de facturation
- Correspondance de facture
- Respect des prix réglementés
- Paiement des taxes imposées

##### 3.1.2. Enquête auprès de la direction du commerce, du centre des impôts et du registre du commerce

Les entretiens directs intéressent principalement les responsables du la direction du commerce, du centre des impôts et du registre du commerce qui sont impliqués principalement dans la gestion de l'organisation des restaurants, cette interview à portée sur :

###### 3.1.2.1. La Direction du commerce :

organise une visite périodique du Comité de contrôle de la qualité et de répression de la fraude en coordination avec les membres de la municipalité et les intérêts de la médecine vétérinaire et avec l'aide de la sécurité pour effectuer une mission périodique d'inspection de tous les restaurants et magasins d'alimentation légère afin de protéger le consommateur et en

cas d'infractions, y compris transféré au tribunal en cas de rapport sur l'existence d'une intoxication alimentaire de masse et appeler le Comité de la Direction de la santé pour connaître les causes de l'empoisonnement. Chaque année, plus de 80 % des violations sont enregistrées, notamment:

### **3.1.2.2. Le registre du commerce :**

Cette étude traite des infractions contre le registre du commerce et des peines qui leur sont infligées. La législation et la réglementation qui lui sont appliquées en Algérie ont fait l'objet de nombreuses modifications visant à réduire les déséquilibres qui ont affecté l'organisation et la conduite des activités commerciales au cours des dernières années. Dans cette entreprise découle la loi 04/08 sur les conditions d'exercice des activités commerciales, telle que modifiée et complétée. En tant que nouveau cadre soutenu par une révision radicale du registre du commerce en tant qu'outil de contrôle de la pratique de l'activité commerciale selon une nouvelle approche, basée principalement sur la mise en œuvre de mesures strictes, afin d'encadrer et de purifier les activités commerciales et d'éliminer le marché illégal sous toutes ses formes.

est un document officiel dans l'exercice de l'activité commerciale dans un statut légal, où, après enquêtes et inspection des restaurants, 95% ont été enregistrés en présence d'un registre du commerce identique à l'activité du praticien, et 5% a été enregistré pour ne pas exercer le travail de manière légale, et un autre qui correspond à l'activité commerciale.

### **3.1.2.3. Hygiène et sécurité obligatoires des matériaux de couverture:**

Les violations de capacité ont été libérées par 99% des violations des normes d'hygiène, étant représentées par ;

Mettre des aliments destinés à la consommation contenant des contaminants en quantité inacceptable;

Le non-respect des conditions d'hygiène et d'hygiène des utilisateurs, des lieux et des magasins de fabrication et de stockage des produits et de veiller à ce qu'ils ne soient pas détruits par des agents biologiques, chimiques ou physiques.

### **3.1.2.4. Le lieu d'élimination des déchets:**

De nombreuses infractions ont été commises par 70% en ne séparant pas le lieu de préparation et le lieu d'élimination des déchets et des déchets alimentaires et en ne leur attribuant pas de places.

**3.1.2.5. Afficher les repas préparés et conservés :**

La plupart des restaurants n'ont pas enregistré et n'ont pas signalé d'infractions pré alimentaires.

**3.1.2.6. Pré-préparation des aliments :**

Les infractions ont été enregistrées dans une large proportion d'entre elles en raison de l'absence d'affichage des prix des repas fournis, et certaines annoncent des prix non conformes à la liste des devis.

**3.1.2.7. Hygiène du personnel :**

Des vêtements amples et des chaussures légères assurent la liberté de mouvement. Pour une sécurité optimale, les chaussures de sécurité sont obligatoires, les vêtements et EPI résistants et résistants au feu (masque, gants, etc.) sont privilégiés. De plus, une bonne hygiène personnelle est la première étape vers une bonne santé. Le brossage aide à éloigner les bactéries des virus et de diverses maladies. Après l'inspection, nous avons constaté que les normes d'hygiène personnelle n'étaient pas appliquées à 100 %.

**3.1.2.8. Statut fiscal :**

L'administration fiscale s'emploie à améliorer le service public fourni à ses usagers, par la modernisation de ses structures, la réforme de ses cadres législatifs et la formation d'agents plus professionnels et professionnels, afin de devenir plus efficiente et efficace vis-à-vis de ses pionniers et utilisateurs, et ces efforts et réformes fiscales ont abouti à la mise en place d'un nouveau système fiscal en 2007 appelé « système fiscal unique ».(لعوي محمد)

Les restaurants appartiennent au Le seul système jazafi, avec des bénéfices estimés à moins de 800 millions.

-au cours de l'année, des infractions sont enregistrées en raison de l'évasion fiscale imposée au taux de 50%.

**4.Équipes de surveillance :(réalisé par les étudiantes).**

<b>Directeur adjoint</b>	<b>Responsable de l'équipe</b>
Contrôleur fiscal	Vérifiez que les taxes ont été payées
Contrôleur qualité	Responsable système qualité
Vétérinaire	Responsable de contrôle des produits d'origines animales.
Berroubi saadia /barkat rahil	Stagiaires

**4.2.1. Échantillonnage :**

Avec l'aide des membres de l'équipe d'inspection et de contrôle qualité de la direction du commerce et représentant de la direction des impôts, et vétérinaire J'ai fait des sorties sur le terrain dans 6 restaurants et 5 gargotiers.

# **Chapitre IV**

## **Résultats et Discussion**

### 1. Le nombre de restaurants sur la commune de Laghouat :

Nous avons obtenu les résultats d'enregistrement nombre de restaurants suivants (voir tableau N°07).

**Tableau 5:** résultats d'enregistrement des nombre de restaurants (direction du commerce).

Type d'activité	Icone d'activité	Numéro enregistré (état)	Numéro immatriculé dans la commune de Laghouat
Gargotier	601_202	609	457
Restaurant (alimentation complète)	601-201	59	33
Restaurant	601-202	36	13

### 1.2. Résultat de l'enquête :

	Nombre d'Infraction	Nature
Restaurants	2	-Non-respect des tarifs règlementés. -exercer une activité commerciale permanente sans s'inscrire au registre du commerce. -assurance des travailleurs.
Gargotier	4	-Exercer une activité commerciale en dehors de l'objet du registre du commerce -hygiène de personnel

### 2. Le résultat de l'activité des pratiques commerciales pour les années 2013à2022 :

#### 2.1. Nombre des interventions

Le graphiques barres représente le nombre interventions de 2013à2022 Enregistre la valeur maximale en 2022 avec (309975) suivi par 2020avec (20350)

Les autres années restes sont inférieures à 2018-2013 .

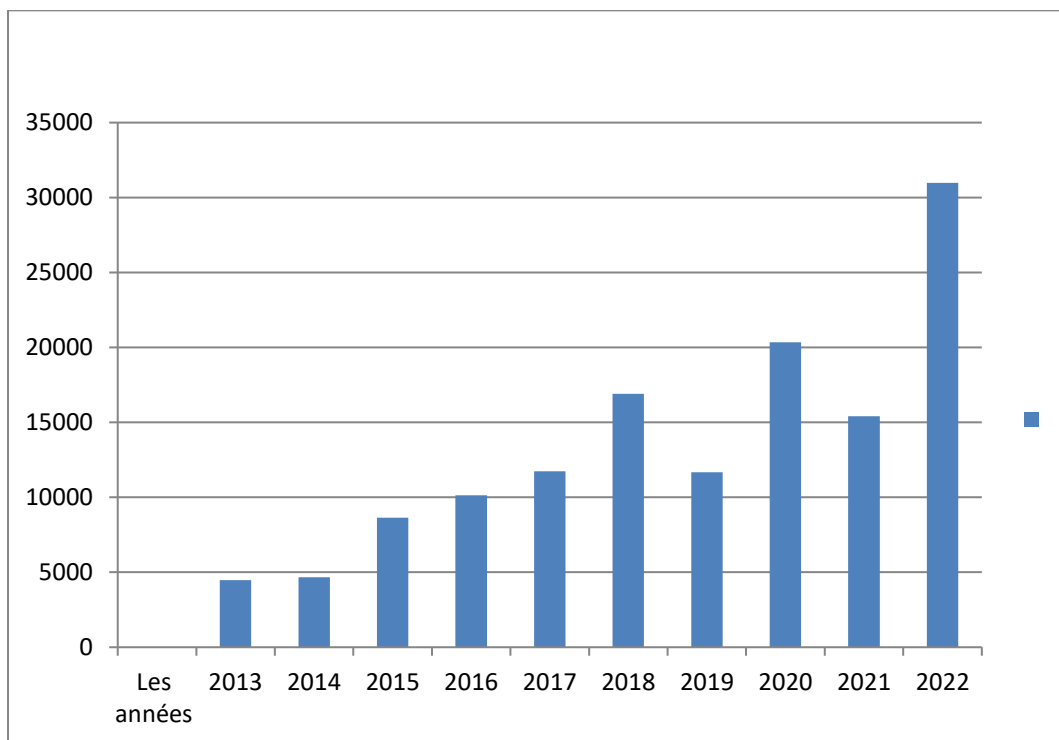


Figure 7: représentent le nombre d'interventions

**2.2. Nombre d'infractions 2013à2022 :**

Le graphiques barres représente le nombre d'infractions 2013à2022 Enregistre la valeur maximale en 2017 avec suivi 1811suivi par 2022 avec 1588.

Les autres années restes sont inférieurs à 2013,2014,2015,2016,2018,2019,2020,2021 ,enregistrement du nombre le plus bas en 2019 avec suivi par 708.

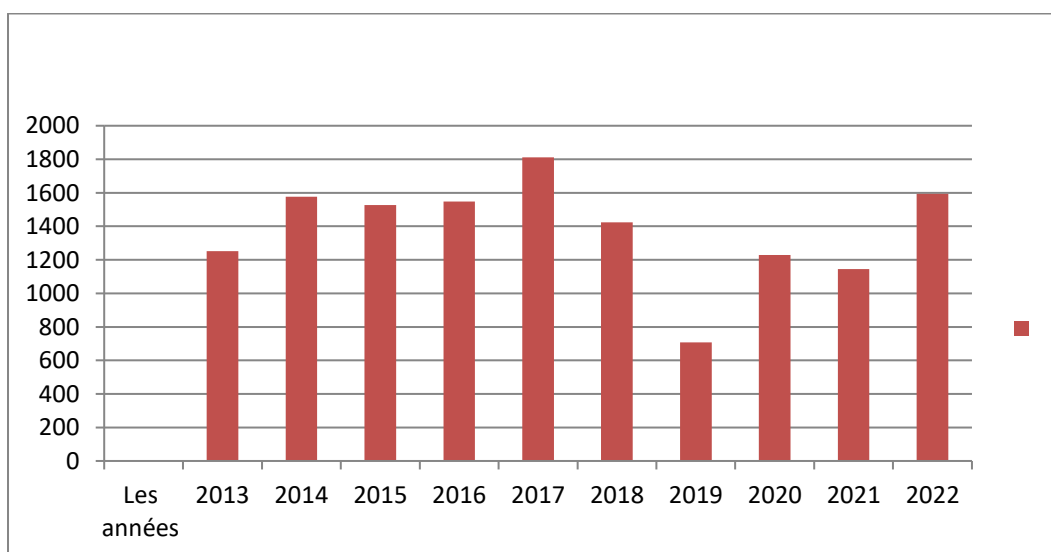
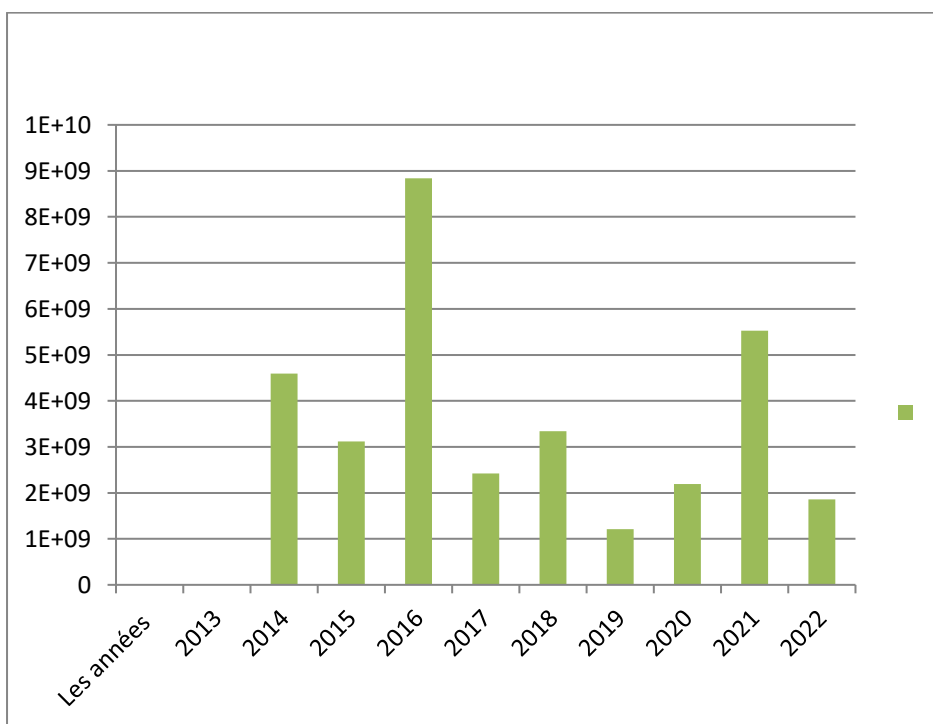


Figure 8: nombre d'infractions 2013à2022

**2.3. Montant non facturable 2013-2022 :**

Le graphiques barres représente le nombre Montant non facturable 2013-2022 enregistrement la valeur maximale en 2016 avec (8835715932,95) suivi par 2021 avec 5522399613,131, enregistrement du nombre le plus bas2019.

Les autre années restés sont inférieurs à (2013, 2014,2015,2017,2018,2020,2021,2022)



**Figure9:** montant non facturable

**2.4. Montant du profit illégitime2013-2022 :**

Le graphiques barres représente le nombre enregistré la valeur maximale en 2013 avec 1400000 suivis par 2014 avec (373365,50)

Les autre années rentes sont inférieurs à 2015, 2016, 2017,2018

Enregistrer du nombre le plus bas2019, 2020,2021

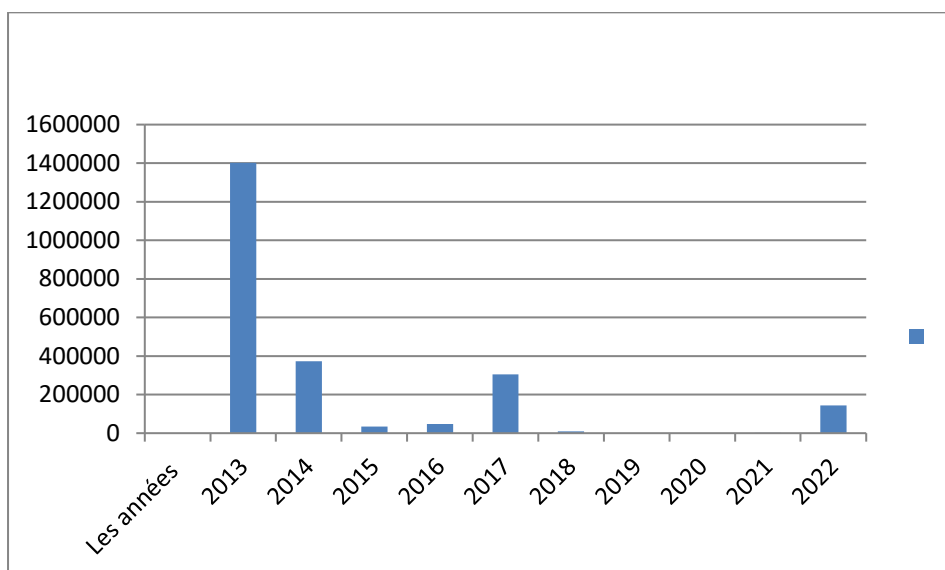


Figure 9: montant du profit illégitime.

### 2.5. Fermeture administrative 2013-2022

Le graphique à barres représente le nombre de fermetures administratives de 2013 à 2022. La valeur maximale est en 2022 avec 94, suivie de 2014 avec 58.

Les autres années restées sont inférieures à cette valeur.

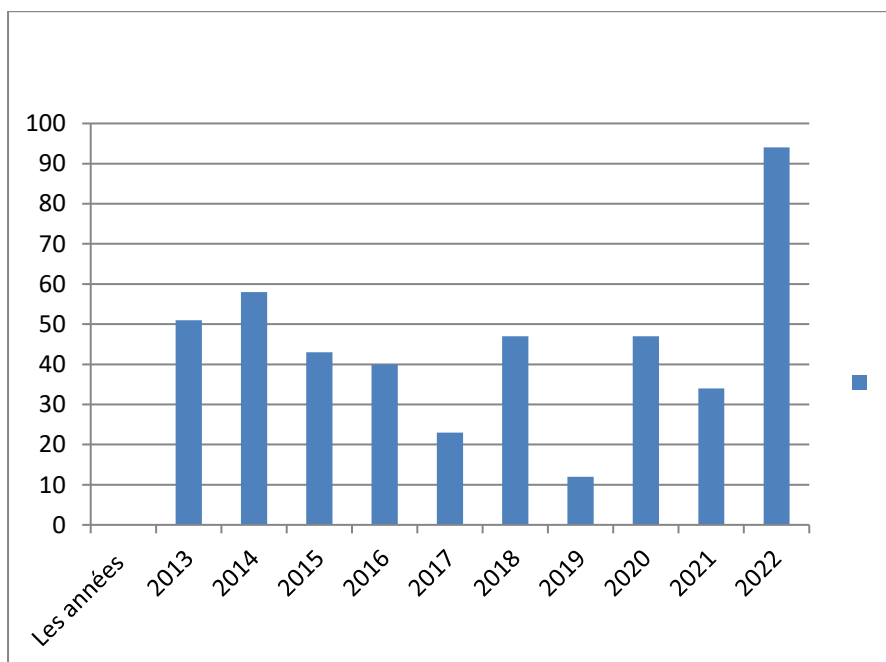
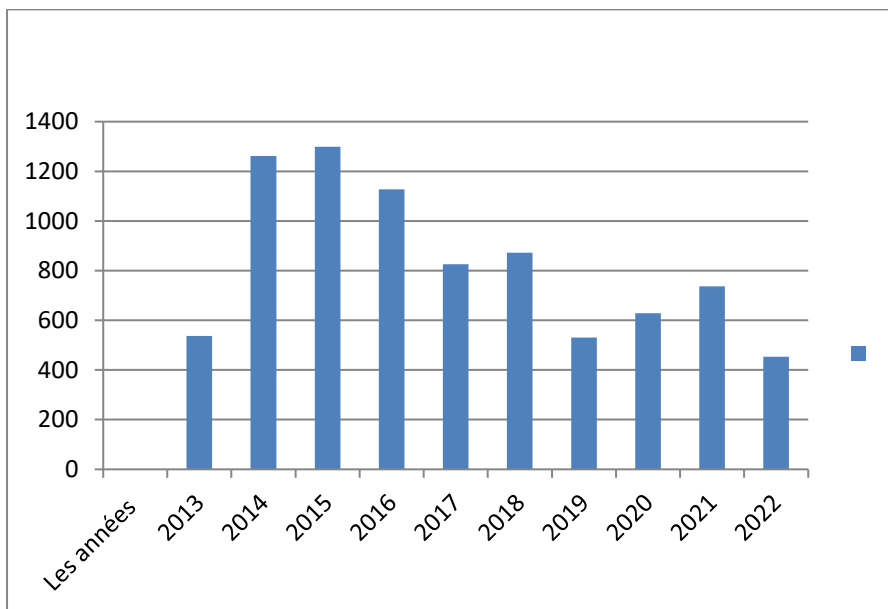


Figure 10: fermeture administrative.

**2.6. Nombre de dossiers soumis à l’amende de rapprochement 2013-2022**

Le graphiques barres représente nombre de dossiers soumis à l’amende de rapprochement enregistre la valeur maximale en 2015 avec 3304867,20 suivis par 2014 avec 2.897060

Les autres années restes sont inférieurs valeur.



**Figure 11:** nombre de dossiers soumis à l’amende de rapprochement.

**2.7. Nombre d’amende de réconciliation proposé 2013-2022**

Le graphiques barres représente nombre d’amende de réconciliation proposé 2013-2021 enregistre la valeur maximale en 2015 avec 588 suivis par 2016 avec 543

Les autres années restées sont inférieurs valeur

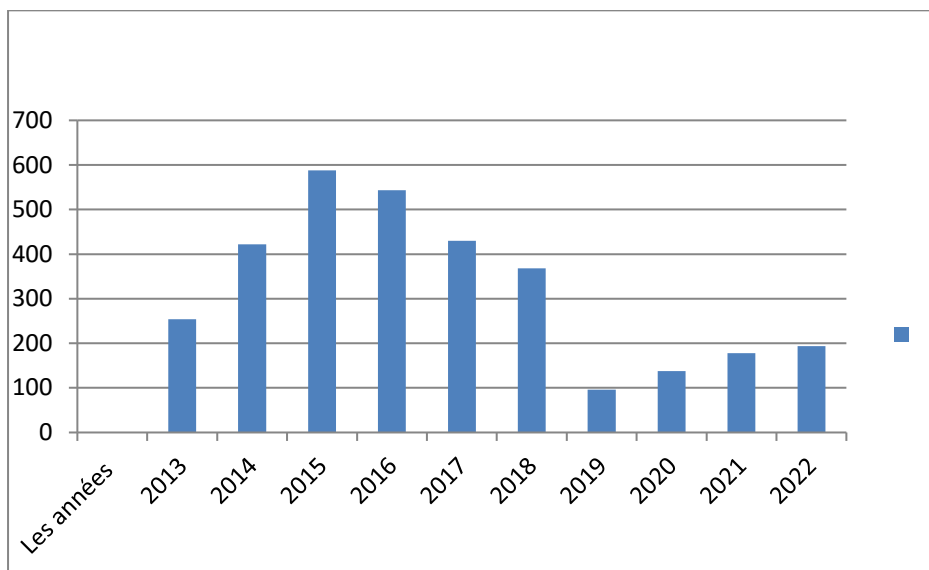


Figure 12: nombre d'amende de réconciliation proposé

**2.8 .Le nombre d'amende de réconciliation proposé DA2013-2022**

Le graphiques barres représente nombre d'amende de réconciliation Le graphiques barres représente enregistre la valeur maximale en 2017 avec 4050415,20

Les autres années restées sont inférieurs valeur

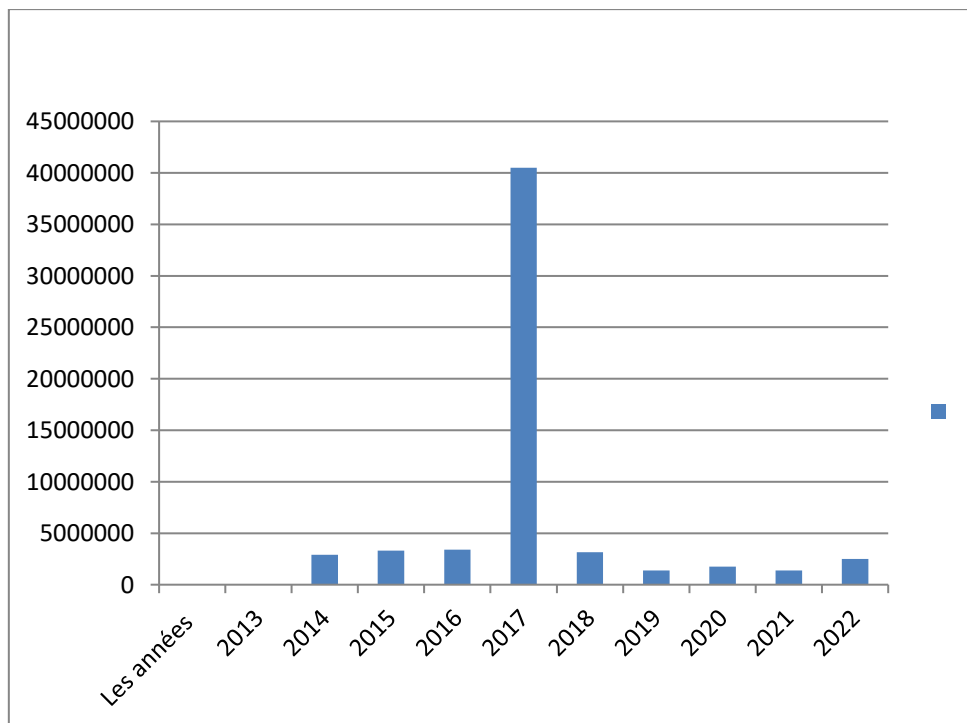
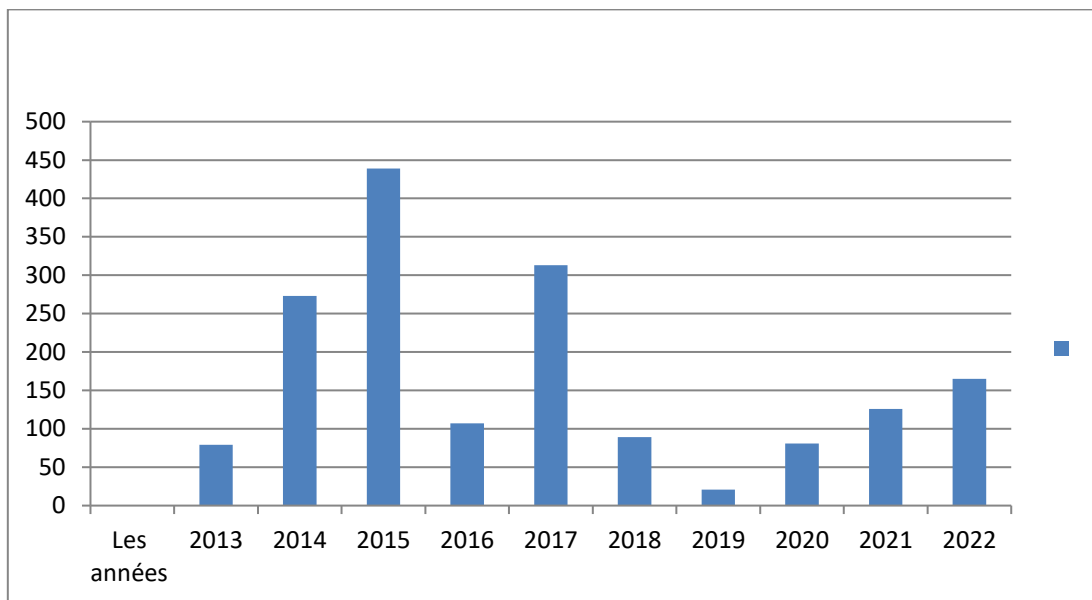


Figure 13: montant de l'amende de rapprochement proposée.

**2.9. Montant de l’amende de rapprochement proposée 2013-2022**

Le graphiques barres représente Montant de l’amende de rapprochement proposée 2013-2022 Enregistre la valeur maximale en 2015 avec 439 suivis par 2017 avec 313

Les autres années restées sont inférieurs valeur



**Figure 14:** nombre de l’amende de rapprochement verrée.

**2.10. Montant de l’amende de rapprochement proposée 2013-2022**

Le graphique barres représente Montant de l’amende de rapprochement proposée 2013-2022 enregistre la valeur maximale en 2015 avec 245158,20 suivi par 2022 avec 2515619,36 suivis par 2022 avec 2515619,36

Les autre années restes sont inferieurs valeur

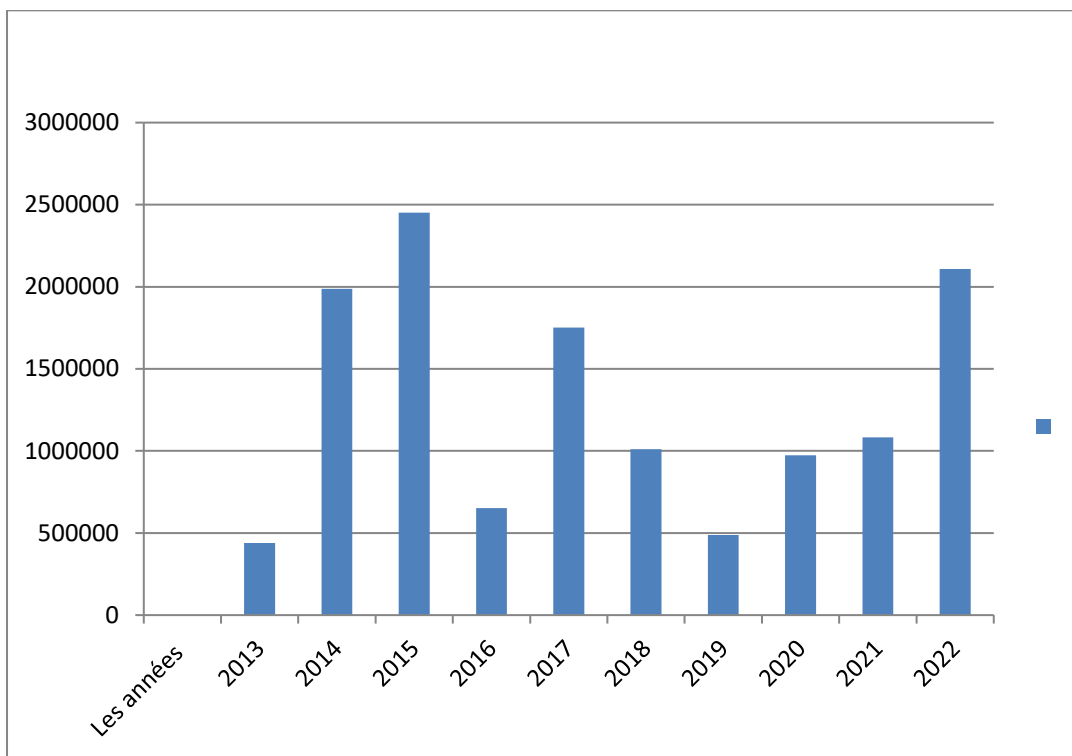


Figure 15: Montant de l'amende de rapprochement verrée.

**2.11. Nombre de dossiers transmis aux tribunaux 2013-2022**

Le graphiques barres représente nombre de dossiers transmis aux tribunaux 2013-2022

Enregistre la valeur maximale en 2017 avec (1498) suivi par avec 2022

Les autres années reste sont inférieures valeur

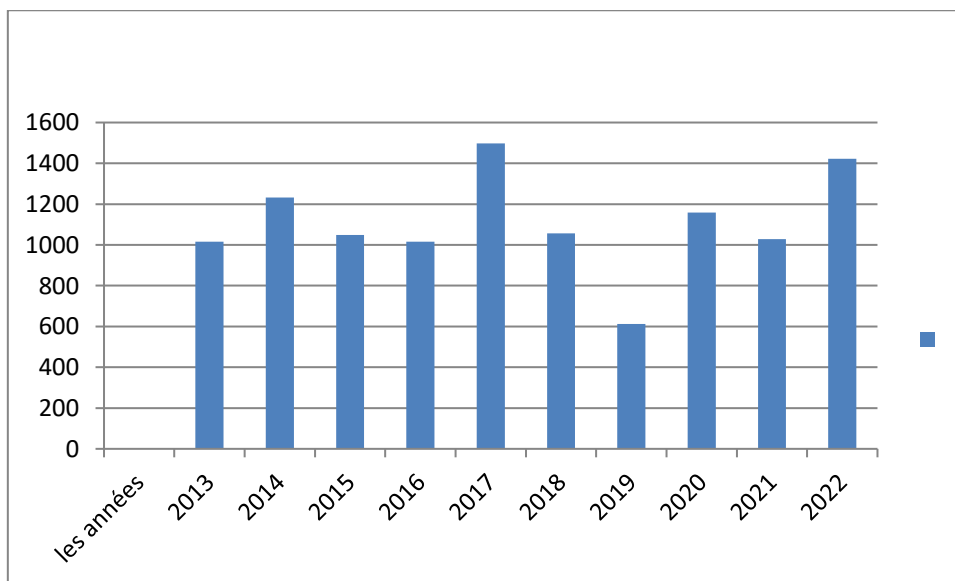
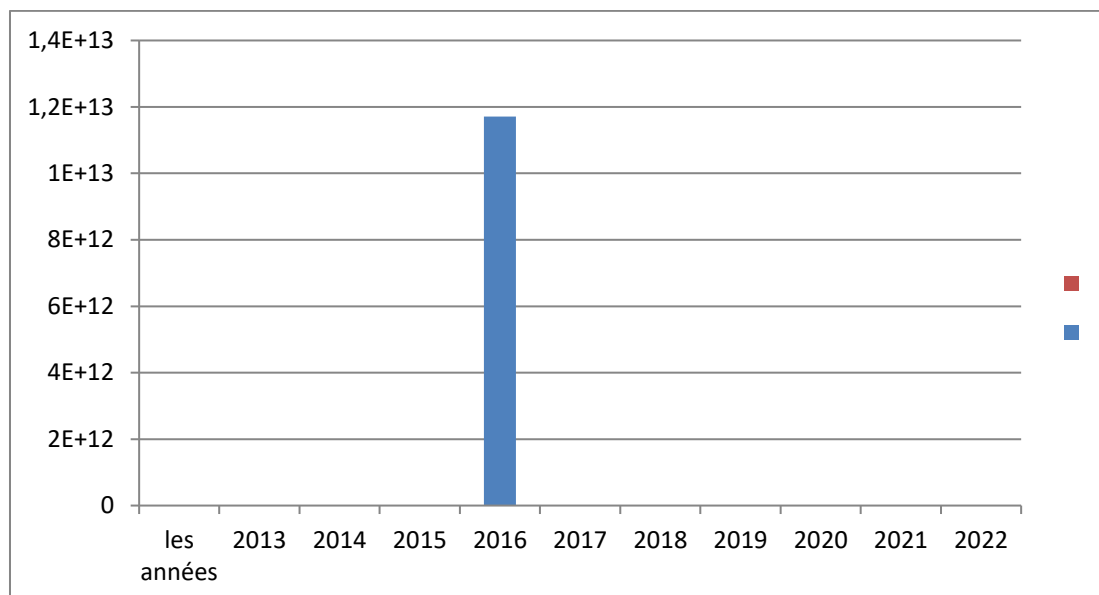


Figure 16: nombre de dossiers transmis aux tribunaux.

**2.12. Nombre de jugements 2013-2022**

Le graphiques barres représente nombre de jugements 2013-2022 enregistre la valeur maximale en 2016 avec 1170638129 Les autre années restes sont inférieurs valeur

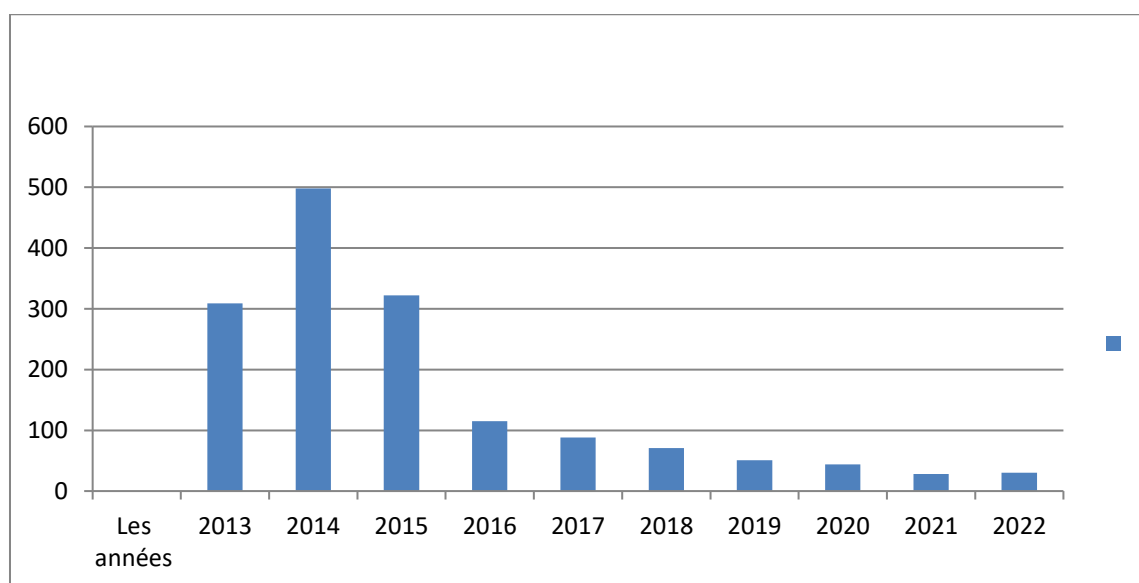


**Figure 17:** nombre de jugements.

**2.13. Nombre de dossiers traités par le tribunal 2013-2022**

Le graphiques barres représente Nombre de dossiers traités par le tribunal 2013-2022 enregistre la valeur maximale en 2014 avec 509 suivis par 2015 avec 322

Les autre années restes sont inférieure valeur.



**Figure 18:** nombre de dossiers traités par le tribunal

### 3. Bilan de l'activité qualité et suppression des fraudes pour les années 2013 à 2022 :

#### 3.1. Nombre d'interventions 2013-2022

Enregistre la valeur maximale en 2022 avec 15001 suivis par 2020

Les autres années restes inférieurs valeur

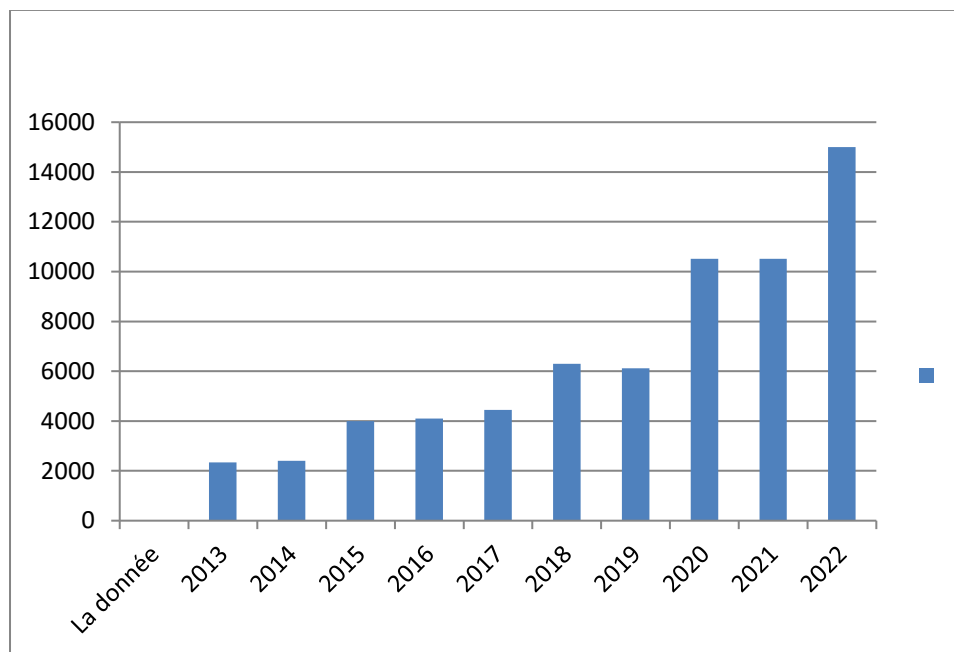
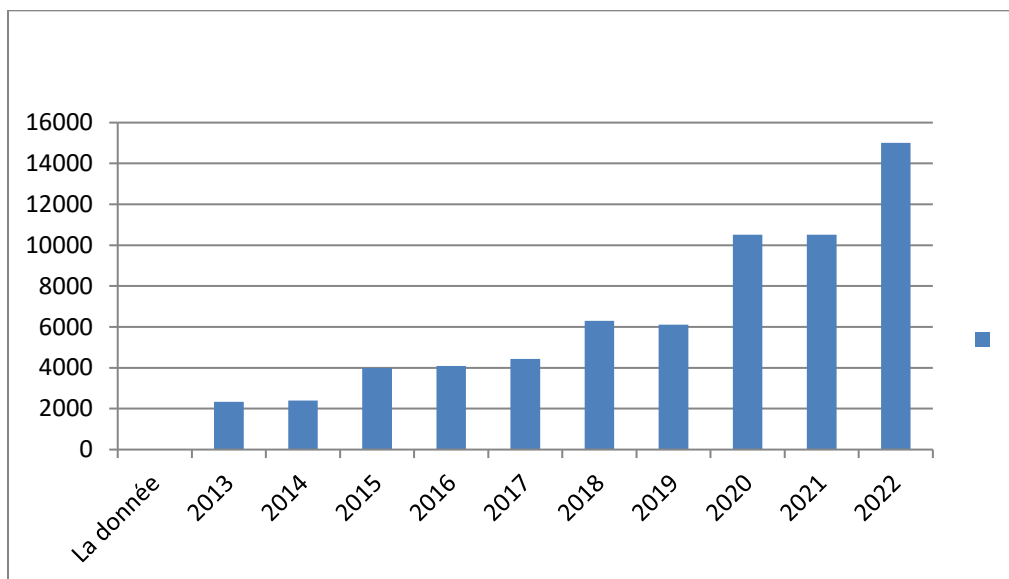


Figure 19: Nombre d'interventions.

#### 3.2. Nombre d'infractions 2013-2022

Le graphique à barres représente le nombre d'infractions 2013-2022 enregistre la valeur maximale en 2022 avec 600. Les autres années restes sont inférieures.



**Figure 20:** Nombre d'infractions

#### 4. Décision d'arrêt :

Envoie une décision la fermeture administrative d'un magasin par lettre recommandée avec accusé de réception ou par tout autre moyen prévu par le règlement d'application de la présente loi qui vérifie la connaissance des intéressés. En raison de :

1. Violation des conditions de sécurité.
2. Exercer une activité commerciale en dehors des limites des locaux précisés par le permis, que ce soit sur la voie publique, à proximité des trottoirs, ou autres, d'une manière qui en occupe tout ou partie sans permis.

Si un délai de 15 jours s'est écoulé sans qu'il soit résolu des motifs de l'infraction, le centre compétent émet une décision motivée de fermeture administrative, qui est exécutée dès son émission, et la fermeture se poursuit jusqu'à ce qu'une décision soit rendue par le centre d'ouvrir après avoir régularisé la situation, à condition que la période de fermeture ne soit pas inférieure à un mois.

Remarque :

La loi a prévu des sanctions pénales en cas de non-inscription au registre du commerce, représentées par une peine d'emprisonnement de pas moins de 10 jours et pas plus de 3 ans, et une amende de pas moins de 5 000 DZD et pas plus de 30 000 DZD. est venu dans les dispositions de la loi sur le registre du commerce, dont l'article 26 stipule ce qui suit : « Le

défaut d'inscription au registre du commerce est puni d'une amende allant de 500 DZD à 20 000 DZD.

**5. impôts imposés :**

Le montant de l'impôt forfaitaire unique, dû pour chaque année, quels que soient les revenus professionnels annuels réalisés, ne peut être inférieur à dix mille dinars algériens (10 000 DZD - l'impôt minimum) qui doit être payé en totalité lors de la souscription de ce qui précède -déclaration discrétionnaire mentionnée

# **Conclusion**

### Conclusion

Le secteur de restauration collective constitue un système complexe en raison du grand nombre d'agents sanitaires qui interviennent de puis la production des matières premières jusqu' aux consommateurs.il existe une relation étroite entre la qualité sanitaire des MP et celle des produits finis qui sont proposés à la consommation

C'est pourquoi le gouvernement, par l'intermédiaire de l'autorité législative, a mis en place plusieurs lois et règles afin de permettre aux investisseurs d'ouvrir des restaurants, de les obliger à respecter des lois et des règles strictes et d'imposer des sanctions à tous les contrevenants. Dans notre travail, nous avons identifié les lois imposées pour assurer le bon fonctionnement des restaurants qui garantissent les droits des travailleurs, des employeurs et la santé du consommateur.

Les perspectives :

- La situation légale des restaurants nécessite une intervention en amont et en aval
  - En amont
    - 1- L'octroi d'un cahier de charge entre le propriétaire et l'état qui définisse les droits et les obligations de chacun.
    - 2- Exigence d'une qualification professionnelle sur l'activité
    - 3- Période d'essai avant de donner une autorisation définitive pour exercer l'activité.
  - En aval :
    - 1- Le control permanant des restaurants et surtout qui enregistrent une masse clientèle élevée.
    - 2- Visite inopinée par les brigades d'hygiène.
    - 3- La sensibilisation et l'orientation des consommateurs de l'importance légale des restaurants.



# **Reference bibliographique**

**Référence bibliographique:**

BACHA, D.2015.Gestion d'une toxi-infection alimentaire collective en milieu militaire, le revue médicale de LHRUO, vol2, N°1 ;P26-63.

(Diallo, 2010) M.L, 2010.contribution à l'étude de qualité bactériologique des repas servis par Dakar Catering selon les critères du groupe SERVVAIR .thèse :.méd. ;vét.dakar.

DOHO, K.S.D(1985).le nettoyage et la désinfection en restauration collective à l'hôpital principal de Dakar. (SENGAL)(Doctoral dissertation, UNIVERSITE CHEKH ANTA DIOP DE DAKAR.

Rimbaud. A, Tabis, de verdelhan.S,Galier.G et LE Brun.N.2017.Restauration et approvisionnement local :identifier des systèmes adaptés aux besoins ,Innovations agronomiques ,55,289-299

Mfouapon,Njueya ,M.L ,2006,Etude de la contamination des surfaces dans la restauration collective universitaire : cas du Centre des Œuvres universitaire de Dakar, Thèse :méd. .vét

Groupe de recherche «< good practice-restauration collective », 2008 déterminations d'une définition au sujet de recherche <<< restauration collective >>>. Berne: Haute école bernoise, section santé. [en ligne] accès internet: Mp://www.goodpracticeraestaurant collective index.php?id=11&lang=fr (consulté le 14/08/20).

Tom, oberweis,2021.Guide De bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP ,le centre de promotion et recherche de la chambre des métiers avec le soutien des professionnels du secteur de l'alimentation.2021..p42-48.

(Local Economies" - National Restaurant Association; Finding a Table for Everyone" - American Sociological Association; the Social Aspect of Dining Out" - Cornell University; A Review of Literature" - Journal of Tourism Research & Hospitality)

