

**Description de l'activité:**

- Biscuiterie, gaufrettes, pâtisserie de longue conservation;
- Fabrication d'aliments à usage diététique ;
- Fabrication de produits à base de céréales enrichies ;
- Fabrication de produits de la viennoiserie (croissants, petits pains, brioche, etc.).

Objectif principal :

- Offrir des produits performants et plus innovants.

Autorisation d'exercice :

- **Autorisation du wali (AW):** quantité de produits entrant étant supérieure à 10 t/j
- **Autorisation du président de l'assemblée populaire communale (APAPC):** quantité de produits entrant étant supérieure à 2 t/j, mais inférieure ou égale à 10 t/j
- **Déclaration auprès du président de l'assemblée populaire communale (D) :** quantité de produits entrant étant inférieure ou égale à 2 t/j.

Tâches principales :

- **Matières premières :** chaque matière première (farine, sucre, matières grasses, œufs, etc.) est sélectionnée, et contrôlée rigoureusement.
- **Stockage:** elle est ensuite stockée dans des conditions (à température ambiante ou réfrigérée) qui permettent d'en préserver les qualités.
- **Préparation de la pâte :** à chaque recette, un dosage et un pesage rigoureux est opéré. Un tableau de commande permet de visualiser les quantités nécessaires.
- **Pétrissage :** Une fois pesés, les ingrédients sont acheminés dans le pétrin. Ces ingrédients sont pétris de 5 à 40 min environ selon les recettes.
- **Stockage de la pâte:** La pâte est transférée dans une cuve pour un repos de durée variable permettant la fermentation par la levure : levée de la pâte, si elle nécessite une fermentation.
- **Façonnage :** Après pétrissage et repos, et selon le type de pâte (dure ou sablée) la pâte est alors façonnée et détaillée en portion individuelle
- **Fourrage (fruits-chocolat) :** Certains produits peuvent être fourrés avant cuisson (tartelettes aux fruits), d'autres après cuisson (mini pâtisseries fourrées).
- **Cuisson:** La cuisson est l'étape la plus importante de la fabrication. Les produits crus rentrent dans le four à plus de 200°C
- **Refroidissement :** Les biscuits sont ensuite refroidis avant de recevoir un décor, un enrobage ou un fourrage si la recette l'exige.
- **Conditionnement et stockage :** Pour préserver la qualité des biscuits, l'emballage se fait en continu grâce à des machines automatisées, qui assurent également la pesée et le décompte des paquets.

Equipements importants :

- Armoire de fermentation ;
- Pétrin, refroidisseur ;
- Table de travail ;
- Mallette d'outils (coupe-pâte, rouleaux, ciseaux, lames) ;
- Machine d'emballage, machine à façonner ;
- Four de cuisson avec étages à air ventilé ;
- Moules pour biscuits ;
- Chariots en inox ;
- Plaques de cuisson en aluminium et en silicone ;
- Batteur mélangeur.

Formation et qualités requises :

CAP : préparation en confiserie, chocolaterie et biscuiterie.

Observations et conseils pratiques :**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.

Nombre d'emplois : 04 emplois au minimum à créer au démarrage.

Références réglementaires :

- Loi n° 04-08 du 14 août 2004, modifiée et complétée, relative aux conditions d'exercice des activités commerciales.
- Décret exécutif n° 12-214 du 15 mai 2012 fixant les conditions et les modalités d'utilisation des additifs alimentaires dans les denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.
- Décret exécutif n° 91-04 du 19 janvier 1991 relatif aux matériaux destinés à être mis en contact avec les denrées alimentaires et les produits de nettoyage de ces matériaux.
- Décret exécutif n° 97-140 du 30 avril 1997, modifié et complété, fixant la nomenclature des activités artisanales et des métiers.
- Décret exécutif n° 15-111 du 3 mai 2015 fixant les modalités d'immatriculation, de modification et de radiation au registre du commerce.
- Décret exécutif n° 06-198 du 31 mai 2006 définissant la réglementation applicable aux établissements classés pour la protection de l'environnement.
- Décret exécutif n° 07-144 du 19 mai 2007 fixant la nomenclature des installations classées pour la protection de l'environnement.
- Arrêté interministériel du 23 juillet 1994, modifié et complété relatif aux spécifications microbiologiques de certaines denrées alimentaires.

Contacts utiles :

- ✓ Centre Algérien du Contrôle de la Qualité et de l'Emballage –CACQE -
- ✓ Centre National du Registre de Commerce (CNRC)
- ✓ Chambre Nationale de l'Artisanat et des Métiers

Site Web: www.cacqe.org

Site Web: www.cnrc.org.dz

Site web : www.cnam.dz