

## **Conclusion générale :**

La réalisation de cette étude nous a permis d'aboutir à la conclusion que Danone Djurdjura Algérie évolue dans un environnement en pleine mutation caractérisé par la concurrence, c'est pour cela que la place de la qualité de ses produits est au cœur de ses préoccupations en mettant en place plusieurs méthodes de contrôle et d'évaluation comme l'assurance qualité, les tests laboratoires et l'évaluation sensorielle. La pratique de cette dernière est très récente, elle remonte à juin 2011. Son objectif est de décrire les caractéristiques organoleptiques des produits et d'évaluer la perception qu'en font les consommateurs.

Les responsables de DDA voient que l'évaluation sensorielle est d'une utilité importante pour soutenir l'amélioration de la qualité du produit en contrôlant la stabilité de ses qualités sensorielles. Ils considèrent cette discipline comme un avantage concurrentiel qui permet à leur entreprise de perdurer dans un environnement hostile où la concurrence est rude.

Notre stage pratique au sein de DDA nous a été très fructueux tant sur les plans pédagogiques et professionnels que social. Une expérience à travers laquelle nous avons appris à rechercher d'une manière méthodique, analyser d'une manière pertinente, traduire les résultats d'une manière optimale pour ensuite les exploiter et atteindre l'objectif voulu.

C'est donc à travers notre analyse de l'impact de l'évaluation sensorielle sur la qualité des yaourts Danone que nous avons relevé quelques manques liés à la pratique de cette technique :

- Les dégustateurs de l'analyse sensorielle sont d'un niveau initial, ce qui pourrait remettre en cause leur évaluation quant aux produits testés.
- Le non-respect des conditions de dégustation ; les sujets communiquent pendant le test, ceci peut influencer le déroulement de l'analyse sensorielle, et les résultats fournis seront subjectifs.
- Les produits à tester lors de l'analyse sensorielle sont transportés depuis Alger jusqu'à Akbou, ce qui détériore leurs qualités organoleptiques.
- Parfois le test consommateur n'est pas suivi de l'analyse sensorielle, ce qui ne complète pas l'évaluation des produits.

Notre étude reste limitée pour les raisons suivantes :

- Faute de temps et de moyens.
- L'absence de cette pratique au sein des entreprises de fabrication de yaourts en Algérie, ce qui nous a empêchés de faire une étude comparative avec les autres fabricants de yaourts.
- Nous n'avons pas distribué des questionnaires auprès des consommateurs qui sont les mieux placés pour remarquer si la qualité des yaourts Danone s'est améliorée depuis l'introduction de l'évaluation sensorielle.

L'évaluation sensorielle est un domaine vague et en pleine expansion dans les sociétés modernes mais qui reste négligé par les entreprises Algériennes. Cependant nous souhaitons que d'autres recherches viennent enrichir la nôtre pour faire connaître cette discipline auprès des étudiants et pourquoi pas un jour l'enseigner dans les établissements universitaires Algériens y compris à l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales.

Les futurs intéressés peuvent se lancer dans l'étude des thèmes suivants :

- L'évaluation sensorielle comme un levier stratégique pour l'entreprise.
- L'implication du personnel de l'entreprise par la pratique de l'évaluation sensorielle.
- L'impact de l'évaluation sensorielle sur la chaîne de froid des produits agroalimentaires.