



Archivos de Zootecnia

ISSN: 0004-0592

pa1gocag@lucano.uco.es

Universidad de Córdoba

España

Sadoud, M.

Place de l'activite bouchere dans la filiere viande rouge algerienne
Archivos de Zootecnia, vol. 60, núm. 230, junio, 2011, pp. 309-312

Universidad de Córdoba

Córdoba, España

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=49520779018>

- ▶ Comment citer
- ▶ Numéro complet
- ▶ Plus d'informations de cet article
- ▶ Site Web du journal dans redalyc.org

NOTE COURTE

PLACE DE L'ACTIVITE BOUCHERE DANS LA FILIÈRE VIANDE ROUGE ALGERIENNE

PLACE OF BUTCHER SHOPING IN THE ALGERIAN RED MEAT INDUSTRY

Sadoud, M.

Université H. Benbouali de Chlef. Faculté des Sciences Agronomiques et Biologiques. B.P. 151. Chlef (02000). Algérie. m_sadoud@yahoo.fr

MOTS CLÉS ADDITIONNELLES

Viande ovine. Viande bovine. Carcasse. Boucher. Marge.

ADDITIONAL KEYWORDS

Sheep meat. Beef. Carcass. Butcher. Margin

RÉSUMÉ

Cette étude vise à étudier l'activité bouchère qui n'a fait jusqu'à présent, l'objet d'aucune étude approfondie en Algérie. Elle nous a amené à nous interroger sur la logique des bouchers assurant l'activité d'abattage ainsi que sur leur mode d'insertion dans les filières viandes bovine et ovine. La méthodologie mise en œuvre s'est basée sur des enquêtes durant deux ans auprès de 36 boucheries. La part moyenne de viande traitée par boucher est de 68,5% pour l'espèce bovine et 31,5% pour l'espèce ovine. Ce sont des unités artisanales de taille petites ou grosses, tendant chacune à une forme de spécialisation adaptée au marché local, reconnue par ses fournisseurs. Les marges dégagées par cette boucherie traditionnelle se trouvent sous l'influence des paramètres qui sont les périodes de grandes consommation (périodes de fête religieuses), ainsi que du niveau d'offre en vif.

SUMMARY

This study aims to investigate the butcher activity what has not been comprehensively studied in Algeria. It led us to wonder about the logic of providing the butchers slaughter activity and their mode of insertion in the beef and sheep industries. The methodology used was based on surveys for two years with 36 butchers. The average share of meat processed by butcher is 68.5% for cattle and 31.5% for sheep. There are artisanal units of small or large sizes, each under a form of specialization adapted to the local market, known by suppliers. Margins in this traditional butchers

are under the influence of parameters which are periods of great use (religious holiday periods), and the level of supply *in vivo*.

INTRODUCTION

La filière des viandes rouges en Algérie, a connu une croissance en quantité de 17% en 20 ans, augmentation qui concerne autant les bovins que les ovins (Boubouze, 2002 in Kirat, 2006). Alors qu'environ 550 000 têtes bovins produits localement sont abattus pour la boucherie pour l'année 2007, faisant un total en viande de 110 000 TEC (tonne équivalent carcasse) et qu'environ 7500 000 têtes d'ovins produits localement sont abattus pour la boucherie, faisant 150 000 TEC, soit un total de 260 000 TEC (MADR, 2007). Les régions du nord du pays sont des grands consommateurs de viandes (Komi Apedo, 2008), la consommation nationale des viandes du mouton et du bœuf est de 10,5 kg/hab/an, avec une production locale de 8,8 kg/hab/an, le reste représente la part de l'importation qui reste faible, soit 1,7 kg/hab/an.

MATÉRIEL ET MÉTHODES

La méthodologie mise en œuvre s'est basée sur des enquêtes durant deux ans auprès de 36 boucheries, difficilement

SADOU

choisis, 45% des 80 établissements que compte la région de Chlef qui se trouve entre deux grands centres urbains l'algérois et l'oranais, lieu de transit des flux de bovins et ovins entre les acteurs. Leur source d'approvisionnement et fréquence d'achat, prix d'achat de la carcasse et prix de vente, poids moyens de la carcasse, leur capacité en froid, leur activité d'abattage par semaine, la qualité recherchée et leur clientèle ont été détaillées dans le cadre de ces enquêtes.

Le calcul de la marge brute moyenne mensuelle par boucher, s'est fait de la manière suivante : $\Sigma(\text{total chiffre d'affaires} - \text{total des prix d'achats} (\text{du nombre de échantillons})) / \text{du nombre de échantillons disponibles}$. Ainsi la marge brute calculée est celle obtenue par le boucher pour l'ensemble des viandes traitées (abats non compris). Les données ont été complétées par les statistiques agricoles officielles établis par le ministère de l'agriculture (MADR, 2007).

RÉSULTATS ET DISCUSSION

Les boucheries sont le circuit le plus développé et qui couvre le plus d'espace à travers le pays. Le débit moyen mensuel de viande traité par boucher est de 260 kg carcasse en viande ovine et de 560 kg carcasse en viande bovine, niveau très proche de celui réalisé par une boucherie moyenne en Italie en viande bovine, soit 600 kg (Mainsant, 1986). La part moyenne de viande traitée par boucher est de 68,5% pour l'espèce bovine et 31,5% pour l'espèce ovine (**figure 1**) du au bœuf choisi préférentiellement au mouton par ce qu'il ne réduit pas à la cuisson et qui permet l'obtention des plats qui sont plus présentables (Sarter, 2006).

Certains gérants de boucheries que l'on peut qualifier de *petites*, possèdent des frigos d'un moteur de 1,5 chevaux ayant une capacité de 2 carcasses bovines et 10 carcasses ovines, soit 500 kg de viande. Les autres établissements, qualifiés comme des

grosses boucheries, possèdent des frigos d'un moteur de 4 chevaux ayant une capacité de 4 à 6 carcasses bovines et de 30 à 50 ovines. Ils valorisent les morceaux tendres en viande hachée à partir de la viande de vache de réforme qui paraît économiquement intéressante du point de vue prix et marge (Coquart et Soufflet, 1989). La découpe s'effectue pour assurer un équilibre entre gras, chaire et os (Florence Bergeaud, 2006). Les ventes sont estimées à $\frac{1}{2}$ carcasses bovines et 1 à 2 ovines par jour pour la petite boucherie et de 1 carcasse bovine et 4 ovines pour la grosse boucherie. Pour l'espèce bovine c'est les taurillons Montbéliard et Pie Noir qui sont les plus chers, ensuite le taurillon tarentaise, puis le Pie Rouge et enfin le taurillon de race locale. Pour l'espèce ovine, trois races locales se différencient aussi par leur taille: la race d'Ouled Djellal (qui son agneau pèse à 5 mois 30 kg, présentant des qualités exceptionnelles pour la viande (Dekhili et Aggoun, 2007), puis les races Hamra et Rembi qui leurs agneaux pèsent à 5 mois 25 à 30 kg. Pour reconnaître la qualité d'une viande sur pied, la majorité des bouchers effectuent des manipulations sous la queue, sur la culotte, ou sur la cuisse pour estimer l'élasticité du cuir. Ils confrontent plusieurs sortes de toucher (plat de la main, bout du doigt, du pouce); de même pour interpréter la densité des tissus (en pinçant, en enfonçant, en faisant rentrer le doigts, en éprouvant la résistance du couteau à la découpe).

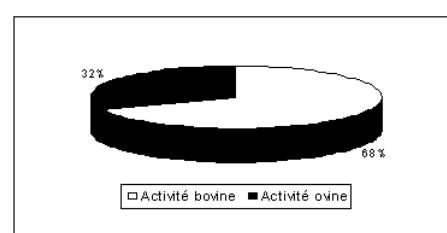


Figure 1. Caractéristique de l'activité bouchère algérienne. (Characteristic of the Algerian butchering).

PLACE DE L'ACTIVITE BOUCHERE DANS LA FILIERE VIANDE ROUGE ALGERIENNE

Il existe cinq choix de viande bovine à l'abattoir, qui est le prix de gros :

1^{er} choix : taurillon de moins de deux ans, prix au kg net: 584 DA (5,7 euros) à 574 DA (5,6 euros),

2^{er} choix : taurillon de 2 à 3 ans, poids net moins de 3 Qx: prix au kg net: 561DA (5,44 euros),

3^{er} choix : taurillon de 2 à 4 ans ; poids net de moins de 3 Qx, prix au kg net: 549 DA (5,33 euros),

4^{er} choix : taureau de plus de 4 ans; poids net de plus de 3 Qx, prix net au kg: 525 DA (5,1 euros) à 537 DA (5,2 euros),

5^{er} choix : femelle, prix au kg net : 366 DA (3,55 euros)) à 427 DA (4,1 euros).

Pour la viande ovine les choix suivants existent:

1^{er} choix : agneau de 3 à 6 mois, prix au kg net : 640 DA (6,2 euros),

2^{er} choix : agneau de 6 à 9 mois, prix au kg net : 551 DA (5,3 euros),

3^{er} choix : antenais de 12 mois, prix au kg net : 531 DA (5,1 euros),

4^{er} choix Bélier, prix au kg net: 520DA (5,0 euros),

5^{er} choix femelle, prix au kg net : 480DA (4,6 euros).

Le niveau de marge moyenne mensuel réalisé par cette boucherie est de 40 000 DA (389 euros) atteignant son maximum durant le mois d'octobre de l'année 2006 avec 100 000 DA (971 euros) suivi par le mois de janvier avec 82 000 DA (796 euros). Ces niveaux élevés s'expliquent par l'occurrence respectivement de la fête du ramadhan et du sacrifice de l'Aid El adha (Sadoud, 2008), caractérisées par une forte consommation de cette viande; alors qu'en février et mars elle baisse, jusqu'à atteindre 11 021 (107 euros) (**figure 2**). Pour celle obtenue en viande bovine est proche à celle de la viande ovine, soit 45 000 DA (437 euros). Elle atteint son maximum en octobre poursuivi par le mois de janvier avant de retomber à 22 000 DA (214 euros) pendant les mois de février et mars. Ces variations trouvent également

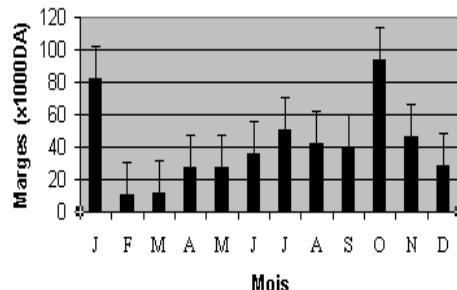


Figure 2. La marge moyenne mensuelle de viande ovine /boucher (DA: dinar algérien; 1 euro= 103 DA). (Monthly average margin of sheep meat/butcher).

leur origine dans les fêtes mentionnées ci-dessus (**figure 3**). Pendant le printemps, c'est les agneaux d'automne et de printemps (précoce et de saison) qui sont les plus demandées par les consommateurs avec un prix important de cette catégorie de viande alors que pour le reste de l'année la catégorie la plus importante est celle des antenais avec un prix inférieur à celui de la viande des agneaux. Pour la viande bovine, ce sont les taurillons de boucherie durant les périodes de forte demande (printemps et automne) qui leur prix demeurent élevés et donc des marges importantes.

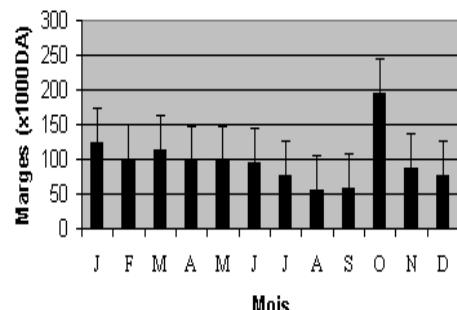


Figure 3. La marge moyenne mensuelle de viande bovine/boucher. (Monthly average margin of sheep meat/butcher).

SADOUD

CONCLUSION

Il s'agit d'unités artisanales de taille petites ou grosses, tendant chacune à une forme de spécialisation adaptée au marché local, reconnue par ses fournisseurs en s'approvisionnant uniquement en vif selon la capacité de stockage de chacune et les fréquences d'achat; elle répond aux besoins d'une clientèle variée (ménages et collectivités, elle résiste

aux fluctuations de l'offre et des prix.

Les marges dégagées par cette boucherie traditionnelle se trouvent sous l'influence de certains paramètres qui sont les périodes de grandes consommation (fêtes religieuses), ainsi que du niveau d'offre en vif, elles atteindront leurs niveaux maximaux durant ces périodes où les abattages sont intenses, d'où la place qu'occupe cette boucherie dans la distribution de viande en Algérie.

BIBLIOGRAPHIE

- Coquart, D. et Soufflet, J. 1989. Dynamique de la concurrence et évolution de la filière viande bovine. *Écon. Rurale*, 194: 15-22.
- Dekhili, M. et Aggoun, A. 2007. Performances reproductive de brebis de race Ouled-Djellal dans deux milieux contrastés. *Arch. Zootec.*, 56: 963-966.
- Florence Bergeaud, B. 2006. Enquête préliminaire sur les pratiques d'achats et de consommation de viandes bouchères (ovines et bovines) des populations d'origine maghrébine en région Aquitaine (France). Université de la Méditerranée.
- Kirat, S. 2006. Les conditions d'émergence d'un système d'élevage spécialisé en engrangement et ses conséquences sur la redynamisation de l'exploitation agricole et la filière des viandes rouges bovines. Cas de la wilaya de Jijel en Algérie. Série Master of Science, n° 88. IAM Montpellier. France.
- Komi Apedo, A. 2008. Impact des variations climatiques sur le prix des moutons sur le marché de gros de Djelfa (Algérie). *Cah. Agricolt.*, 17: 11.
- MADR. 2007. Ministère de l'agriculture et du développement rural. Statistiques agricoles. Série A et B.
- Mainsant, P. 1986. Le marché de la viande bovine en Italie. Laboratoire de recherches économiques et sociales de Rungis. INTERBOVI-INRA. France.
- Sadoud, M. 2008. Le marché des ovins dans la région semi-aride (Algérie). *Revue des Régions Arides* (Tunisie), 2: 1454-1458.
- Sarter, G. 2006. Manger et élever des moutons au Maroc. Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande. Thèse de Doctorat. Université Paris 1. 305 pp.