

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE
SCIENTIFIQUE

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة الحراش - الجزائر-

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE AGRONOMIQUE EL HARRACH- ALGER-

Mémoire

En vue de l'obtention du diplôme de Master

Département : Economie Rurale

Spécialité : Management des entreprises agro-alimentaires

Thème :

**Contribution à l'étude du système de
commercialisation du cheptel vif et de la viande rouge
dans la wilaya d'Alger**

Présenté par :

Melle. CHERFAOUI Amina

Soutenu le : 17 /11/2018

Jury :

Président : Mr. AMELLAL. R.

Promoteur : Mr. KACI. A.

Examinatrice : Mme NECHAR.M.

Examineur : OMARI .C.

Maître assistant classe A.

Maître de conférences classe A.

Maître de conférences classe B.

Maître assistant classe A

Promotion : 2013/2018

Sommaire

Remerciements	
Dédicaces	
Liste des abréviations	
Sommaire	
Liste des tableaux	
Liste des figures	
Références bibliographiques	
Annexes	
Résumé	
PARTIE INTRODUCTIVE	
Introduction et problématique.....	1
Méthodologie.....	3
Partie I Contexte d'étude.....	4
Chapitre I : cadre théorique de travail.....	5
I.1. Définition de la notion de filière.....	5
I.1.2.Intérêt de l'approche filière	6
I.2. La chaîne Global de valeur.....	7
I.3. Concept du système.....	8
I.3.1. Définitions du concept du système d'élevage.....	8
I.3.2. Les principales composantes du système d'élevage.....	8
I.4. Qu'est ce que la distribution.....	8
I.5. Définition du commerce.....	9
I.6. La Distribution de la viande.....	9
Chapitre II :Données générales sur la filière viande rouge dans le monde	11
II.1.Le cheptel, production, prix et échanges internationaux de viande ovine dans le monde.....	11
II.1.1.Les zones de production.....	11
II.1.2.Production de viande ovine dans le monde.....	11
II.1.3. Les Prix à la production.....	13
II.1.4 Les Echanges mondiaux de viande ovine.....	14
II.2.Le cheptel, production et consommation de viande bovine dans le monde.....	16
II.2.1.Le cheptel.....	17

II.2.2. Diversité de la viande bovine.....	17
II.2.3. Consommation de viande bovine.....	18
II.2.4. Echanges internationaux de viande bovine.....	19
Chapitre III : Données générales sur la filière viande rouge en Algérie	25
III.1. La structure des élevages en Algérie.....	25
III.1.2.1 Effectif et localisation.....	27
III.1.2.2 Alimentation des troupeaux.....	31
III.1.2.3. Principaux systèmes de production	32
III.1.2.4. Contraintes majeures des systèmes de production.....	33
III.1.3. Situation de l'élevage bovin en Algérie.....	34
III.1.3.1. Effectif et localisation.....	34
III.1.3.2. Les systèmes de production bovine.....	36
III.1.3.3. Evolution des effectifs bovins.....	37
III.1.3.4. Les classifications des premières wilayas productrices.....	39
III.1.3.4. Importation des animaux vivants.....	39
III.1.3.5. Les contraintes d'élevage bovin.....	42
III.2. La production de viande en Algérie.....	43
III.2.1. La consommation de la viande rouge en Algérie.....	44
III.2.2. L'organisation du circuit de commercialisation.....	45
III.2.3. Infrastructure de commercialisation.....	46
III.2.3.1. Les marchés à bestiaux.....	47
III.2.3.2. Les abattoirs.....	47
III.2.3.3. Circuit d'abattage dans les différentes zones	48
III.2.4. Les importations.....	48
III.2.5. Evolution des prix de la viande rouge	49
III.2.6. Le programme d'augmentation des viandes rouges.....	50
Partie II: Partie empirique	52
Chapitre IV : Présentation de l'échantillon d'étude.....	52
IV.1. Présentation de la wilaya d'Alger.....	52
IV.1.1. Situation géographique.....	52
IV.1.2. Les Accès à la wilaya.....	52
IV.1.3. Situation démographique.....	53
IV.1.4. Répartition de la population par sexe et par âge.....	54
IV.1.5. Le relief.....	54

IV.1.6. Le climat.....	54
IV.1.7.Les potentialités de la wilaya	55
IV.1.7.1.Agriculture.....	55
IV.2.1.Les institutions d'appui à la production.....	57
IV.2.3.Les principaux acteurs impliqués dans la distribution du vif et de la viande rouge.....	59
IV.2.3.1.Les opérateurs du circuit privés.....	59
IV.2.3.2.Les opérateurs publics.....	60
Chapitre V : Diagnostic fonctionnel des acteurs enquêtés	66
V.1.Diagnostic de l'abattoir d'Hussein Dey	66
V.1.2.Description générale.....	67
V.1.3. Diagnostic fonctionnel de l'abattoir.....	68
V.1.3.1. La fonction du personnel.....	68
V.1.3.2. Fonction approvisionnement.....	71
V.1.3.3.Fonction technique (production).....	72
V.1.3.4.La fonction commerciale.....	75
V.2.Diagnostic des opérateurs du circuit privé étudié.....	77
V .2.1. Les maquignons.....	77
V .2.2.Les chevillards.....	81
V.2.3.Les Bouchers détaillants.....	82
ChapitreVI: Processus de formation des prix des viandes rouges dans la région d'étude.....	86
VI .1.Outils d'analyse et méthodologie de calcul.....	86
VI .2. Performances économiques de l'abattoir enquêté.....	90
VI .2.1. Taux d'Utilisation des Capacités de Production (TUCP).....	90
VI .2.2. Etude du coût d'abattage.....	90
VI .2.3. La marge commerciale de l'abattoir d'Hussein Dey.....	93
VI .3.Performances économiques des acteurs privés enquêtés.....	94
VI .3.1.Les Maquignons.....	94
VI .3.2.Les chevillards.....	97
VI .3.3. Les bouchers détaillants.....	99
Conclusion Générale.....	105

Résumé

L'objectif de ce travail est de contribuer à l'amélioration de la connaissance des coûts liés à l'élevage ovin et bovin, l'accent a été accordé principalement sur les aspects économiques de la production de la viande ovine et bovine.

Ainsi, trois objectifs spécifiques sont définis : A partir d'un diagnostic fonctionnel des opérateurs, il s'agissait (i) d'évaluer les charges liées à la production des Viandes rouges, (ii) d'analyser la structure du coût de production de la viande, (iii) d'étudier les différents facteurs influençant les prix de cheptel et de la viande ovine. Ce travail est basé sur une enquête auprès des différents acteurs de la filière (maquignons-éleveurs, chevillards, abattoir et bouchers – détaillants) de la wilaya d'Alger. Cette dernière ayant été choisie pour le poids particulier de la filière dans la région. Les résultats montrent que les fluctuations des prix sont influencées par des facteurs liés à l'animal tels que le sexe et l'âge, et par des facteurs extrinsèques (climat, variations saisonnières, alimentation du bétail, ...).

Les variations des prix de la viande montrent aussi qu'elles sont fonction du prix du vif et de celui des aliments du bétail d'une part, et, d'autre part, de la présence d'intermédiaires plus ou moins nombreux.

Mots clés : filière viande rouge bovine et ovine, coûts de production, les zones de production et le cheptel.

Summary

The objective of this work is to contribute to the improvement of the knowledge of the costs related to sheep and cattle breeding, the main focus has been access on the economic aspects of sheep and beef production.

Thus, three specific objectives are defined: From a functional diagnosis of the operators, it was (i) to evaluate the expenses related to the production of the Red meats, (ii) to analyze the structure of the cost of production of meat, (iii) to study the different factors influencing the prices of livestock and sheepmeat. This work is based on a survey of the various actors in the sector (maquilian-breeders, pigs, slaughterhouse and butchers - retailers) in the wilaya of Algiers. The latter having been chosen for the particular weight of the sector in the region. The results show that price fluctuations are influenced by animal-related factors such as sex and age, and by extrinsic factors (climate, seasonal variations, feeding of livestock, etc.).

The variations in the price of meat also show that they are a function of the price of live and that of feeds on the one hand, and, on the other hand, of the presence of more or less numerous intermediaries.

Key words: beef and sheepmeat sector, production costs, production areas and livestock.

ملخص

الهدف من هذا العمل هو المساهمة في تحسين التكاليف المتعلقة بتربية الأغنام والماشية، وكان التركيز الرئيسي على الوصول إلى الجوانب الاقتصادية لإنتاج الأغنام ولحم البقر.

وهذا عن طريق تحديد ثلاثة أهداف : التشخيص الوظيفي للمشغلين ، وذلك (1) لتقييم النفقات المتعلقة بإنتاج اللحوم الحمراء ، (2) تحليل هيكل تكلفة الإنتاج من اللحوم ، (3) دراسة العوامل المختلفة التي تؤثر على أسعار الثروة الحيوانية ولحوم الضأن. ويستند هذا العمل إلى دراسة استقصائية لمختلف الجهات الفاعلة في هذا القطاع (مربي الماشية و الجزائرين وتجار التجزئة) في ولاية الجزائر. وقد تم اختيار هذا الأخير كونه المؤثر الرئيسي للقطاع في المنطقة. تظهر النتائج أن تقلبات الأسعار تتأثر بالعوامل المتعلقة بالحيوانات مثل الجنس والعمر ، والعوامل الخارجية (المناخ ، التغيرات الموسمية ، تغذية الماشية ، إلخ)

كما تظهر الاختلافات في أسعار اللحوم أنها دالة على سعر الحياة ومعدلات التغذية من ناحية، ومن ناحية أخرى، لوجود عدد أكبر أو أقل

من الوسطاء.

الكلمات المفتاحية: قطاع اللحوم الحمراء للابقار والأغنام ، تكاليف الإنتاج ، مناطق الإنتاج والثروة الحيوانية.