



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 Supérieure Agronomique

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

Département : zootechnie

القسم : الإنتاج الحيواني

Spécialité : Sciences et techniques de production animal    التخصص : علوم وتقنيات انتاج حيواني

Mémoire De Fin D'études

Pour L'obtention Du Diplôme De Master

THEME

*Analyse d'approche de la chaîne de valeur de viande bovine  
dans la wilaya d'Alger*

Présenté par :

Soutenu le : 08 juillet 2020

BELHASSEB Roumissa

BELEH Roumaissa

Jury :

Président : M. GHOZLANE F.

Professeur, ENSA d'Alger.

Promoteur : M. KACI A.

Maitre de Conférences Classe A, ENSA.

Co-promoteur : M. BENYOUCEF M.T.

Professeur, ENSA d'Alger.

Examinatrice : Mme. AZZI M.

Maitre-Assistante Classe B, ENSA.

Promotion : 2015-2020

# Table des matières

Liste des tableaux

Liste des figures

Liste des abréviations

Introduction générale .....02

Méthodologie .....05

## **Chapitre1 : Cadre théorique de travail**

Introduction.....08

1.1. Définition de la notion de filière .....08

1.2. Qu'est - ce - que la chaîne globale de valeur ?.....10

1.3. Définition de Chaîne de valeur de Porter .....12

1.4. La Chaîne de valeur dans une filière.....14

1.5. Analyse SWOT, méthode empirique choisie.....15

Conclusion.....16

## **Chapitre 2 : Données générales sur la filière viande bovine dans le monde**

Introduction.....18

2.1. Cheptel bovin .....18

2.2. Production de viande bovine.....18

2.3. Consommation de viande bovine.....20

2.4. Echanges internationaux de viande bovine .....22

2.4.1. Exportations de viande bovine.....23

2.4.2. Importations de viande bovine.....25

2.5. Les prix de viande bovine.....26

Conclusion.....27

## **Chapitre 3: Données générales sur la filière viande bovine en Algérie**

Introduction.....29

3.1. Evolution des effectifs bovins et localisation.....29

3.1.1. Evolution des effectifs bovins .....29

3.1.2. Localisation du cheptel bovin .....	31
3.2. Races exploitées.....	31
3.2.1. Les races locales .....	32
3.2.2. Les races hautes productrices .....	32
3.2.3. Les races améliorées ou mixtes .....	32
3.3. Les systèmes de production bovine .....	33
3.4. Evolution de la production de viande bovine .....	34
3.5. Consommation de viande bovine .....	36
3.6. Importation des viandes bovines et des bovins vivants .....	38
3.6.1. Importation des viandes bovines .....	38
3.6.2. Importation des bovins vivants .....	40
3.7. Prix de viande bovine .....	41
Conclusion.....	43

## **Chapitre 4 : Techniques de production et d'abattage dans la filière viande bovine**

Introduction.....	45
4.1. Techniques de production.....	45
4.1.1. Bâtiments de l'élevage de bovins.....	45
4.1.2. Conditions d'ambiance.....	46
4.1.2.1. Température .....	46
4.1.2.2. Hygrométrie.....	46
4.1.2.3. Vitesse de l'air.....	47
4.1.3. Conduite de l'alimentation.....	47
4.1.4. Conduite de la reproduction.....	48
4.1.4.1. La puberté.....	48
4.1.4.2. Signes des chaleurs.....	48
4.1.4.3. Détection des chaleurs.....	48
4.1.4.4. Moment de l'insémination par rapport au chaleur.....	49
4.1.4.5. Gestation .....	49

4.1.4.6. Vêlage .....	49
4.1.5. Hygiène et prophylaxie .....	50
4.2. Techniques d'abattage.....	51
4.2.1. Transport des animaux .....	52
4.2.2. Stabulation .....	52
4.2.3. Examen ante-mortem .....	52
4.2.4. Etapes d'abattage .....	53
4.2.5. Examen post-mortem .....	55
4.2.6. Douche .....	55
4.2.7. Pesage .....	55
4.2.8. Ressuyage et conservation .....	56
4.2.9. Découpe .....	56
4.2.10. Transport des carcasses .....	57
Conclusion .....	57

## **Chapitre 5 : Aperçu sur la chaîne de valeur viande bovine en Algérie et dans le cas de la wilaya d'Alger**

Introduction.....	60
5.1. Les acteurs de la filière viande bovine en Algérie.....	60
5.1.1. Maquignons.....	61
5.1.2. Engraisseurs.....	61
5.1.3. Chevillards.....	62
5.1.4. Abattoirs.....	62
5.1.5. Bouchers de gros.....	62
5.1.6. Bouchers détaillants.....	62
5.2. Les acteurs de la chaîne de valeur viande bovine de la wilaya.....	63
5.2.1. Aperçu sur la wilaya d'Alger.....	63
5.2.2. Élevages ovin, caprin et avicole.....	64
5.2.3. L'élevage bovin.....	65
5.2.4. L'agro-industrie.....	66

5.2.5. Le segment de la commercialisation.....	66
5.2.6. Les institutions d'appui à la production.....	66
5.2.7. Les fournisseurs d'intrants.....	67
Conclusion.....	68

## **Chapitre 6 : Élaboration à titre de propositions de cinq questionnaires pour des études ultérieures sur la chaîne de valeur viande bovine à l'échelle d'une wilaya**

6.1. Exploitation d'élevage bovin et chaîne de valeur.....	70
6.2. Abattoir et chaîne de valeur .....	77
6.3. Chevillard et chaîne de valeur .....	85
6.4. Maquignon et chaîne de valeur.....	88
6.5. Boucher détaillant et chaîne de valeur.....	91
CONCLUSION GENERALE.....	96
Références bibliographiques.....	99
Webographie.....	104
Résumé .....	105

## Résumé

Cette recherche vise à étudier la chaîne de valeur de viande bovine en Algérie, l'accent a été mis principalement sur les aspects économiques de la production de la viande bovine.

A partir de la présentation de l'état de la filière viande bovine Algérienne, nous avons pu constater qu'elle est caractérisée par une faible organisation, ainsi qu'une faible productivité par rapport aux grands pays producteurs.

A travers notre analyse, la chaîne de valeur est confrontée à la volatilité des prix mondiaux de la matière première qui augmenteront les coûts de production de la viande bovine et par là la hausse des prix à la consommation. Pour ces raisons, les algériens ont une très faible consommation de viande bovine.

**Mots clés :** filière, viande bovine, cheptel bovin, consommation, production, prix

## Abstract

This research aims to study the beef value chain in Algeria, the focus was mainly on the economic aspects of beef production.

From the presentation of the state of the Algerian beef sector, we could see that it is characterized by a weak organization, as well as a low productivity compared to the big producing countries.

Through our analysis, the value chain is faced with the volatility of world prices for raw materials which will increase the production costs of beef and thereby the rise in consumer prices. For these reasons, Algerians have a very low consumption of beef.

**Keywords:** sector, beef, cattle herd, consumption, production, price

## ملخص

يهدف هذا البحث إلى دراسة سلسلة قيمة لحوم البقر في الجزائر، وكان التركيز الرئيسي على الجوانب الاقتصادية لإنتاج لحوم البقر.

من خلال عرض حالة قطاع اللحم البقري الجزائري، يمكننا أن نرى أنه يتميز بضعف التنظيم، فضلاً عن انخفاض الإنتاجية مقارنة بالدول المنتجة الكبيرة.

من خلال تحليلنا، تواجه سلسلة القيمة تقلبات الأسعار العالمية للمواد الخام مما سيزيد من تكاليف إنتاج لحوم البقر وبالتالي ارتفاع أسعار المستهلكين. لهذه الأسباب، فإن الجزائريين لديهم استهلاك منخفض للغاية من لحم البقر.

**الكلمات المفتاحية:** قطاع، لحم بقر، قطيع من الماشية، استهلاك، إنتاج، سعر