

L'INDUSTRIE LAITIERE EN ALGERIE

Par C. OUSSEDIK

Directeur de l'Unité de Production de Draa-Ben-Khedda
Wilaya de Tizi-Ouzou

Le développement de l'économie laitière ne peut se réaliser sans une industrie laitière constituant le noyau central du secteur.

Le lait étant un produit biologique très périssable , sa commercialisation ne peut se faire que grâce à des usines laitières de traitement et de conditionnement.

L'exemple de la pasteurisation situe ce schéma à double nécessité:

- Tout d'abord celle de santé publique (destruction des germes pathogènes du lait provenant soit de la vache soit des hommes)
- Ensuite celle de stabiliser le produit durant plusieurs jours (acheminement du lait de l'étable du producteur à la table du consommateur.

Le second exemple concerne les produits laitiers dont les processus technologiques de production et de conservation nécessitent la présence d'une industrie laitière.

L'industrie laitière en comparaison des autres industries alimentaires dispose d'installations très contraignantes tant/ le domaine fonctionnement que celui de gestion.

L'usine laitière est tenue en effet de fonctionner tous les jours pour réceptionner et traiter le lait qui est évidemment produit tous les jours par les vaches.

Il faut aussi distribuer tous les jours lorsqu'il s'agit du lait pasteurisé car ce produit n'est pas stockable. Nous aboutissons ainsi aux contraintes posées dans l'entretien et la maintenance technique des équipements.

Les appareillages laitiers constitués en majeure partie en acier inoxydable exigent dans leur fonctionnement toute la gamme des utilités industrielles: électricité (moyenne tension et basse tension, traitement des eaux, production de vapeur, de froid, d'air comprimé etc...).

Autres contraintes importantes: les conditions d'hygiène devant être rigoureuses, le fonctionnement des appareils exigent un personnel très spécialisé.

Ainsi, l'ensemble de ces données associées à la nature biologique de la matière première font de l'industrie laitière une Industrie de pointe dans le domaine des industries agro-alimentaires.

Par la variété des produits qu'elle traite ou transforme, elle fait appel:

- aux connaissances modernes de la biochimie
- à l'application industrielle de la microbiologie
- à l'exploitation de toute la gamme des processus technologiques de l'industrie alimentaire: (pasteurisation - stérilisation - réfrigération - congélation - fermentation - centrifugation - concentration - séchage - filtration - ultra-filtration - conditionnement de produits liquides, pâteux, visqueux, solides etc...

Nous concluerons donc sur ce point que l'ensemble des paramètres caractérisant l'industrie laitière sont donc à prendre en considération dans toute politique de développement, de formation et de transfert technologique.

CARACTERISTIQUES DE L'INDUSTRIE LAITIERE ALGERIENNE

1. HISTORIQUE

A l'indépendance, l'Algérie n'a hérité d'aucune industrie laitière valable tant sur le plan technique que sur le plan économique.

Jusqu'en 1970, ne se sont développées que de petites industries réalisées par le secteur privé et dont les intérêts étaient intimement liés à des groupes étrangers d'exportation.

Ces industries privées étaient constituées en:

- ateliers artisanaux de fabrication de fromages et de yaourts dont les normes de fabrication et les conditions d'hygiène répondront rarement à la législation en la matière.
- en industriels fromagers fabriquant des fromages fondus à partir de matières premières importées (au nombre de 03 dont 02 dans l'Oranie et 01 dans le Constantinois).

Durant cette même période, le secteur d'Etat était quant à lui composé de 03 unités:

- . la coopérative laitière d'Oran dont la production était de l'ordre de 35 000 000 de litres de lait par an (100 000 l/jour).
- . La coopérative laitière de Birkhadem à Alger dont la production était de l'ordre de 15 000 000 de litres de lait par an (40 000 l/jour).

Unité autogérée du secteur industriel socialiste, elle était placée sous tutelle du Ministère de l'Industrie.

- . la coopérative laitière de Constantine qui produisait 3 500 000 litres par an (10 000 litres / jours) et dont la gérance était confiée à l'office national de la réforme agraire (O. N. R. A.).

- La mise en place d'une industrie de traitement et de transformation du lait s'imposait d'une manière indispensable. C'est ainsi qu'en 1970 fut créé l'Office National du lait et des produits laitiers (ONALAIT) établissement public à caractère industriel et commercial, doté de la personnalité civile et jouissant de l'autonomie financière.

Il a pour mission de réaliser toute l'infrastructure industrielle laitière et de la gérer. Il sera le maillon indispensable entre le producteur et le consommateur.

Dès sa création, il intégrera dans son patrimoine les trois coopératives précédemment citées.

La première décennie (1970 - 1980) sera celle du développement de l'économie laitière qui aura permis, avec la contribution de l'ONALAIT à la mise en place d'un outil industriel, de résoudre dans une très grande proportion, l'approvisionnement en lait des principales villes de l'Algérie du Nord.

L'Industrie laitière voyait le jour.

2. REALISATIONS INDUSTRIELLES

Les réalisations de l'ONALAIT ont porté tout d'abord sur la reconversion et l'extension des coopératives intégrées à l'office mais aussi à la construction de six nouvelles usines.

Les dates de mise en production des installations industrielles sont les suivantes:

2.1. Complexe de Birkhadem

Juillet 1972, mise en service des ateliers de recombinaison, de traitement et de conditionnement de lait de consommation. Juin 1974, mise en service des ateliers de production de fromages frais et de yaourts.

En 1976, mise en service de l'atelier de production de lait de longue conservation (UHT).

2.2. Laiterie de Constantine

Octobre 1972, mise en service de tous les équipements nouveaux en remplacement de ceux existants dans l'ancienne coopérative.

Cette unité sera ensuite désaffectée en Mars 1980 après finalisation du complexe laitier qui produira du lait de consommation, des fromages frais et des yaourts.

2.3. Complexe d'Oran

Février 1973, mise en service de nouveaux ateliers après rénovation totale du matériel.

2.4. Laiterie - Fromagerie de Draa-Ben-Khedda

Aout 1974, Mise en service production de lait de consommation et de pâtes molles type camembert.

2.5. Complexe laitier de Annaba

Novembre 1975, mise en service - lait de consommation et pâtes molles type camembert.

2.6. Complexe laitier de Tlemcen

Janvier 1976, mise en service - lait de consommation et produits laitiers frais (yaourts - fromages).

2.7. Laiterie - Fromagerie de Sidi Bel Abbas

Décembre 1977, mise en service lait de consommation - pâtes molles type camembert.

2.8. Complexe laitier de Boudouaou

Mise en service avril 1978, lait de consommation - fromage - pâtes cuites - pressées - fromage fondu - crèmes glacées.

Ainsi, le secteur d'Etat qui disposait d'une capacité de traitement et de transformation d'environ 150 000 l/j en 1970, disposera en 1980 d'une Industrie laitière ayant une capacité de 1750 000 l/jour, permettant une fabrication annuelle de :

- 366 millions de litres de lait de consommation (lait pasteurisé et lait UHT).
- 40 millions de litres de lait fermenté
- 115 millions de pôts de yaourts
- 9 000 tonnes de fromages
- 500 tonnes de beurre

La réalisation de cette industrie laitière a nécessité la mobilisation de moyens financiers accordés sous forme de prêts d'équipements dans le cadre des investissements planifiés pour une autorisation de programme de 545 640 millions de dinars.

Ces investissements auront permis la création de 4730 emplois (l'effectif à la création de l'Office était de 450 personnes).

Dans le domaine de la formation, plus de 200 personnes ont été prises en charge par l'Office dans les disciplines de la technologie laitière, les équipements généraux et la gestion de l'entreprise.

Malgré l'effort entrepris, cette industrie laitière est demeurée insuffisante par rapport aux besoins grandissants de la consommation d'une part, l'effort industriel d'implantation devait et devra donc se développer et s'intensifier durant la seconde décennie (1980 - 1990), mais également d'autre part, couvrir le territoire national afin de réduire les problèmes techniques (collecte) et les problèmes financiers (Distribution).

Pour atteindre des objectifs, il a été programmé et réalisé durant le plan quinquenal 1980 - 1984:

- l'extension des capacités de fabrication des Unités de 800 000 l/jour soit une production totale/jour de l'ordre de 2 550 000 l/jour.
- L'augmentation de la fabrication des produits laitiers dont la proportion dans les quantités traitées et transformées est passée de 14% en 1979 à 30 % en 1984.

L'accroissement moyen annuel de la production durant cette phase aura été de 18%.

PROCEDES TECHNOLOGIQUES : ASPECTS ET CHOIX

La réalisation des 08 (huit) usines par l'ONALAIT dans la première décennie (1970 - 1980) ne l'ont été ni dans le cadre clefs en mains et encore moins produits en mains.

Les études préliminaires des projets ont été fait par les ingénieurs algériens de l'ONALAIT.

Il en a été de même dans le choix technologique pour la fabrication des produits laitiers. La prise en charge par l'Office des procédés technologiques de leurs aspects et choix l'a été par certaines conjonctures qui prévalaient à cette époque.

Tout d'abord, l'Office se devait dans sa mission, d'approvisionner en lait et en produits laitiers les besoins énormes de consommation des centres urbains.

Ensuite, la production laitière nationale étant faible à cette époque, il fallait donc faire appel aux importations.

La matières premières laitières les moins chères en devises et les plus disponibles sur le marché mondial étaient constituées par le lait en poudre et la matière grasse anhydre.

Par ailleurs, les firmes réalisant et équipant les usines n'avaient pas l'expérience pratique des technologies mettant en oeuvre le lait recombinaé donc, ne pouvant garantir des usines clefs en main ou "produits en mains".

Le choix technologiques ont donc été pris en charge par des cadres Algériens pour la réalisation de ces usines adaptées aux conditions locales d'exploitation.

Sur le plan international, l'Algérie avait innové en la matière et plus particulièrement dans la fabrication de fromages à partir du lait recombinaé.

Les équipements étaient ceux disponibles sur le marché mondial. La divisibilité de la technologie du point de vue valeur d'usage a été mise à profit.

Cette procédure dite d'achat en petits paquets a été adaptée pour chacune des réalisations de l'Office.

La signature de 25 contrats dont :

- 02 contrats d'ingenierie dont un d'architecte pour le genie-civil et les bâtiments, l'autre pour l'ingenierie des équipements généraux et des fluides auxiliaires.

- 10 contrats avec différentes firmes étrangères pour les équipements laitiers et de production d'utilités.
- 08 contrats avec des sociétés Algériennes pour la fourniture et l'installation d'équipements produits en Algérie.
- 05 contrats avec des Sociétés Algériennes pour la réalisation du génie-civil et des travaux de second oeuvre.

Tout ce qui pouvait être réalisé sur place a été confié à des Sociétés Algériennes. Les Sociétés étrangères ont été surtout sollicitées pour la fourniture des équipements laitiers et de production d'utilités, le montage et leurs mises en route, la formation professionnelle chez le fournisseur et l'assistance à la mise en route d'une durée moyenne de 2 à 3 mois pour les machines.

L'encadrement technique pour le fonctionnement des usines a toujours été assuré par des nationaux. Les délais de réalisation ont été certes plus longs, mais cette procédure a permis la mobilisation des moyens matériels et humains nationaux.

L'amélioration du savoir faire tant sur le domaine de la maintenance, de l'organisation que de l'innovation, a facilité les conditions techniques d'exploitation.

En 1980, la moyenne d'utilisation des capacités nominales était de l'ordre de 85%. Cette capacité d'assimilation et d'innovation des cadres nationaux formés par l'office aura le facteur prépondérant dans le transfert de la technologie industrielle laitière.

Le point faible du système est que la production réalisée était de l'ordre de 80% à base de lait recombinaison à partir de poudre de lait écrémé et de matière grasse anhydre.

La production laitière nationale bien qu'elle ait augmenté d'environ 5% annuellement n'en demeurerait pas moins très insuffisante et n'arrivait même pas à suivre l'accroissement démographique et l'accroissement de la consommation consécutive à l'accroissement du pouvoir d'achat mais aussi au changement des habitudes alimentaires.

CONSOMMATION ET BESOINS DE LA POPULATION

Les besoins en lait ne peuvent être déterminés qu'en fonction des autres produits alimentaires consommés (céréales, oeufs, viandes, poissons, légumes, fruits etc...).

En effet, les facteurs qui pèsent plus ou moins sur l'alimentation déterminent une variété de profils et dans notre pays, ces profils sont facteurs de nombreux types d'alimentation existants, les traditions, de milieu social ou géographique, de revenu etc...

Cependant, pour une planification nationale, il est nécessaire de tracer le profil d'une ration moyenne (en terme d'approvisionnement).

Pour la population algérienne, une étude de notre Ministère de l'Agriculture la situe ainsi en hypothèse théorique des besoins:

- 2 540 calories / jour
- 55 grammes / jour de lipides
- 70 grammes / jour de protéïnes

Ces protéïnes seront amenées par:

- 52,5 grammes de protéïnes végétales
- 17,5 grammes de protéïnes animales

La répartition de ces protéïnes animales sera:

- Pour le lait 7,7 grammes / jour soit 80 l/an
- Pour les viandes 7,2 grammes / jour soit 18 Kgs/an
- Pour les poissons 1,6 grammes / jour soit 4 Kgs/an
- Oeufs 1 gramme / jour soit 3 Kgs/an

Ceci peut paraître un minimum en comparaison à la consommation dans les pays développés (exemple 400 l/habitant/an en Europe C.E.E.). Mais cette comparaison ne peut être prise comme démarche et nous la justifions par l'exemple de l'adulte qui peut vivre en bonne santé tout en consommant de faibles quantités de lait dans la mesure où sa ration satisfait ses besoins énergétiques et qu'elle apporte les divers nutriments sous une forme physiologique efficace en proportions souhaitables.

Par contre, nous pouvons affirmer que le lait est un aliment considéré comme irremplaçable pour tous les organismes en croissance (le lait présentant un équilibre en acides aminés bien adapté aux besoins dans la croissance).

Nous dirons aussi que les protéïnes lactières améliorent la qualité protidique des rations et permettent une meilleure utilisation des protéïnes végétales (exemple des farines lactées, de certaines préparations traditionnelles algériennes etc...).

Ces quelques observations nous amènent donc à situer les consommateurs qui ressentent le plus profondément l'insuffisance de lait en tant que "besoins nutritionnels" ce sont les jeunes enfants, les mères, les vieillards, les malades, groupe considéré comme vulnérable.

Si nous examinons la structure de la population algérienne et sa croissance démographique, nous constatons que:

- 52 % de la population constituent les jeunes de moins de 18 ans.
- 22 % de la population constituent les femmes dont 2% de femmes enceintes et allaitantes
- 6% de la population constituent les personnes âgées de plus de 60 ans.

Donc, si l'on tient compte des besoins nutritionnels de l'ensemble de la population sur la base de 250 ml = 1/4 de litre par habitant et par jour en équivalent lait; les besoins de 5 375 litres / jour en 1984 soit 1 978 000 tonnes / an en 1984 pour une population de 23 000 000 et de l'ordre de 6 500 000 litres / jour soit 2 392 000 tonnes / an en 1990 pour une population de l'ordre de 26 000 000 de personnes dont 50 % urbaine.

Une telle politique nutritionnelle peut-elle être appliquée ? Une nouvelle politique alimentaire et nutritionnelle d'ensemble est donc indispensable.

Notre pays devra réaliser un effort sans précédent pour développer l'élevage laitier en quantité et qualité, pour continuer l'effort d'investissement industriel afin d'augmenter les capacités de traitement et de fabrication de produits laitiers et ainsi satisfaire à cet accroissement important de la demande solvable des consommateurs mais d'accorder enfin aux investissements humains l'importance qu'ils méritent pour la réussite du programme de développement.

EXTRAIT DE NOTRE CHARTE NATIONALE DANS SES PARAGRAPHERS
RELATIFS A L'ALIMENTATION

L'accès à un standard de vie moderne signifie non seulement que chaque Algérien pourra manger à sa faim, mais aussi que sa nourriture, dépassant les limites d'une alimentation de

subsistance, correspondante aux normes d'une formule alimentaire plus équilibrée et mieux adaptée au besoin du développement et de l'entretien de l'organisme humain.

Des produits tels que la viande, les fruits, le lait et ses dérivés, doivent cesser d'être un signe d'une consommation de luxe et entrer à une large échelle dans la consommation de base.

LES OFFICES REGIONAUX DU LAIT

PLACE ET ROLE

Les offices régionaux ont été créés après promulgation d'un décret présidentiel n° 81 - 353 du 19 Décembre 1984 et cela conformément aux orientations de notre Direction politique dans le domaine de la restructuration des entreprises (décret n° 80 - 242 du 4 Octobre 1980) et aux résolutions de la 3ème session du comité central relative à l'agriculture.

Trois offices régionaux voient le jour au lieu et place de l'Office National du lait ex: ONALAIT. Ils sont placés sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche et chacun couvre une circonscription territoriale définie par ce même Ministère.

L'Office Régional contribue à la mise en oeuvre de la politique nationale en matière de lait et de produits laitiers.

Il a pour mission en général:

- De participer à l'organisation et au développement de la production nationale.
- De gérer et de développer les industries de traitement et de transformation du lait et de ses dérivés.

- D'assurer un approvisionnement régulier du marché par une répartition rationnelle et équilibrée du lait et des produits laitiers.

Dans ce cadre là, il est chargé:

- De contribuer à l'organisation des éleveurs laitiers et, en particulier par l'encouragement du mouvement coopératif.
- D'assurer l'approvisionnement des coopératives d'élevage, en moyens de production, et d'écoulement de leur production laitière.
- D'entreprendre, en relation avec les structures techniques compétentes, toutes actions tendant à augmenter et à régulariser la production laitière en qualité et en quantité.
- De réaliser pour le compte des coopératives d'élevage, tout investissement de nature à améliorer la production du cheptel laitier.
- De fournir les équipements et produits relatifs à la traite et à la réfrigération du lait et d'en assurer le service après-vente,
- De réaliser, pour son compte ou celui des coopératives, des centres de groupage, de collecte et de stockage du lait.
- de participer à la vulgarisation des techniques visant l'intensification de la production laitière et peut, à ce titre, réaliser ou gérer une ou plusieurs étables sous forme d'unités de production.
- D'assurer le contrôle officiel des rendements laitiers.
- De participer à la formation professionnelle du personnel d'étable chargé d'exploiter les installations de traite mécanique, les appareils de réfrigération et de stockage du lait et peut, à ce titre, réaliser et gérer des étables-écoles.

Il peut aussi procéder à :

- A la réalisation et à la gestion d'usines laitières de traitement et de transformation.
- A l'acquisition, la construction, l'aménagement et l'équipement de toutes installations liées à ses attributions.
- A la réalisation et à la gestion de dépôt frigorifiques nécessaires à la distribution.
- A l'acquisition sur le marché national et, le cas échéant, extérieur, des matières premières laitières et certains produits laitiers.
- A la réalisation de toute structure de formation professionnelle.

L'Office Regional est associé à l'élaboration de tout plan de développement ayant une incidence sur l'élevage laitier et fournit à l'autorité de tutelle un avis sur toute création ou extension d'entreprises laitières relevant d'autres secteurs économiques.

Il participe, également, à l'élaboration de toute réglementation relative aux laits et produits laitiers notamment en matière de commercialisation, de normalisation et de prix.

L'office régional participe, en relation avec les institutions concernées, aux programmes de recherche, d'expérimentation et de démonstration, notamment en matière de technologie laitière et de promotion de la qualité du lait et des produits laitiers.

Les relations de l'office régional avec les éleveurs, les coopératives d'élevage ou les coopératives de services spécialisées sont d'ordre contractuel.

L'office régional assure, en outre, à ces structures une mission d'assistance technique.