



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique

Ecole Nationale Supérieure Agronomique

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة الحراش-الجزائر

Département : Economie Rurale

القسم: الاقتصاد الريفي

Spécialité : Management des entreprises agroalimentaire

التخصص: تسيير المؤسسات الزراعية الغذائية

Mémoire de fin d'étude

Pour L'obtention Du Diplôme de Master

THEME

Etude de la possibilité de promotion de la viande surgelée en Algérie et les inhibitions éventuelles associées. Cas de l'Algérienne des Viandes (AL-VIAR) et d'une entreprise commerciale du surgelé (INALCA).

Présenté par : SAFAR BOUNI Afifa

Soutenu Publiquement le : 21/10/2019

Devant le jury composé de :

Mémoire dirigé par :

M. SAADAOUI Mohamed

Maître de conférences Classe A, ENSA

M. KACI Ahcène

Maître de conférences Classe A, ENSA

Président (e) :

Mme BRABEZ Fatima

Professeur, ENSA

Examineurs :

M. AMELLAL Rachid

Maître Assistant Classe A, ENSA

Mme AKLI Samia

Maître de conférences Classe B, ENSA

Promotion : 2016/2019

Table des matières

Sommaire

| | |
|--|----|
| Liste des tableaux : | 7 |
| Liste des figures : | 8 |
| Liste des Abréviations : | 9 |
| Liste des Annexes : | 11 |
| Introduction générale..... | 2 |
| Méthodologie..... | 6 |
| Introduction | 13 |
| 1.1. Définition des concepts de base..... | 13 |
| 1.1.1. La chaîne globale de valeur | 13 |
| 1.1.1.1. Concepts liés à la CGV..... | 14 |
| 1.1.1.2. La chaîne de valeur de Porteur | 15 |
| 1.1.1.3. La chaîne de valeur dans une filière | 17 |
| 1.1.2. Définition de l'étude de marché | 18 |
| 1.2. A propos des techniques de refroidissement et de la consommation des viandes surgelées | 20 |
| 1.2.1. La réfrigération..... | 20 |
| 1.2.2. L'importance de la conservation frigorifique | 21 |
| 1.2.3. La Congélation | 21 |
| 1.2.4. La Surgélation | 21 |
| 1.2.5. Aliment congelé et aliment surgelé | 24 |
| 1.2.5.1. Aliment congelé..... | 24 |
| 1.2.5.2. Aliment surgelé | 24 |
| 1.2.6. Bref historique sur l'utilisation du froid | 24 |
| 1.2.7. Spécificités de la chaîne du froid selon les viandes..... | 26 |
| 1.2.8. La consommation des produits surgelés dans le monde..... | 27 |
| 1.2.9. La répartition de la consommation par région et types de viandes..... | 29 |
| 1.2.10. Évolution de la consommation de la viande surgelée..... | 31 |
| Conclusion..... | 32 |
| Introduction | 35 |
| 2.1. Etat des lieux de la capacité des entreposages frigorifiques..... | 35 |
| 2.1.2. Répartition des entreposages frigorifiques par statut juridique, nationale et étrangers et selon les régions (wilaya)..... | 35 |

| | |
|--|----|
| 2.2. Normes et réglementation Algérienne fixant les conditions de l'utilisation des entreposages frigorifiques | 36 |
| 2.2.1. La fabrication..... | 36 |
| 2.2.2. Le conditionnement | 37 |
| 2.2.3. Suivi de la chaîne froide | 40 |
| 2.2.4. Entreposage | 41 |
| 2.2.5. Équipements et matériels..... | 41 |
| 2.2.6. Le transport..... | 41 |
| 2.2.7. La distribution | 42 |
| 2.2.8. Les contrôles de qualités | 45 |
| Conclusion..... | 46 |
| Introduction | 49 |
| 3.1. Diagnostic fonctionnel de l'Algérienne des Viandes (ALVIAR)..... | 49 |
| 3.1.1- Présentation de l'ALVIAR..... | 49 |
| 3.1.2. Organigramme | 50 |
| 3.1.3. Les activités de la société | 51 |
| 3.1.4. La distribution | 51 |
| 3.1.5. Le stockage..... | 51 |
| 3.2. Diagnostic fonctionnel d'une entreprise commerciale du surgelé (INALCA) | 52 |
| 3.2.1. Historique | 52 |
| 3.2.2. Structuration | 53 |
| 3.2.3. Organigramme | 54 |
| 3.2.4. Problèmes et freins de commercialisation | 54 |
| 3.2.5. Stratégies de la société..... | 55 |
| Conclusion..... | 57 |
| Introduction | 60 |
| 4-1 Étude géographique de la zone d'enquête | 60 |
| 4-1-1 Facteurs géographiques et démographiques | 60 |
| 4-1-2 Facteurs économiques et politiques | 61 |
| 4.2. Présentation succincte de la filière viande rouge en Algérie | 61 |
| 4-3 Étude du comportement du consommateur algérien vis-à-vis des viandes surgelées..... | 62 |
| 4-3-1 Identification | 64 |
| 4-3.2. Etude du comportement du consommateur | 71 |
| 4-3-3 Le tri croisé (analyse bi variée)..... | 92 |

| | |
|---|-----|
| 4.3.4. Modèle linéaire général Uni variée : Analyse de la covariance (ANCOVA) | 99 |
| Conclusion..... | 101 |
| Référence bibliographiques :..... | 107 |
| Annexes | 110 |

Résumé :

Thème : Etude de la possibilité de promotion de la viande surgelée en Algérie et les inhibitions éventuelles associées. Cas de l'Algérienne des Viandes (ALVIAR) et d'une entreprise commerciale du surgelé (INALCA).

Parmi les méthodes de conservations les plus modernes, la surgélation, qui est une façon extrêmement sûre et efficace de garder aux aliments leurs qualités originelles et de les maintenir à disposition des utilisateurs durant leur longue durée de vie. **La surgélation des aliments** est parfaitement en ligne avec les objectifs du développement durable, car les produits transformés, transportés et stockés à la bonne température n'engendrent aucune surconsommation énergétique, ni, surtout, aucune perte. Elle consiste à congeler rapidement une denrée saine et en parfait état de fraîcheur, en abaissant sa température très rapidement jusqu'à moins 18° C en tous points. Cependant, La consommation de produits surgelés fait partie de la vie moderne et elle est en forte croissance que l'on soit célibataire sans l'envie de cuisiner pour soi-même, ou mère de famille travaillant le jour et s'occupant des enfants le soir, ce qui résulte la diminution du temps consacré à la préparation des repas. Avec l'abondance de l'équipement des foyers en réfrigérateurs, congélateurs et micro-ondes, les rayons des surgelés dans les grandes surfaces ne cessent de s'agrandir et la diversité des produits proposés est impressionnante (fruits et légumes, plats préparés, viandes, fruits de mers, pâtisserie...) surtout avec les prix élevés des produits frais. Ces changements nous ont obligé à étudier leurs effets sur les habitudes alimentaires algériennes, et sur l'économie Algérienne en faisant ce travail, qui nous a montré que les Algériens ne sont pas encore convaincus par ce modèle de consommation et qu'ils ne sont pas formés sur les bonnes méthodes de congélation et de décongélation. Finalement on peut dire que la surgélation n'est pas une solution suffisante pour stabiliser les marchés de la viande rouge en Algérie car elle n'est pas bien appréciée par les consommateurs. Mais si les consommateurs veulent des innovations ils doivent suivre les tendances de l'industrialisation ou de la culture traditionnelle bio.

Mots clés : surgélation, congélation, décongélation, consommation, frigos, enquête de consommation, ALVIAR, INALCA, mode de consommation, stabilisation de prix

ملخص دراسة امكانية الترويج للحوم المجمدة في الجزائر وأي مثبطات مرتبطة بها. حالة اللحوم الجزائرية (ALVIAR) والمؤسسة المسؤولة عن الأعمال التجارية المجمدة (INALCA)

تعتبر تقنية التجميد الصناعي من أحدث التقنيات المستعملة قصد المحافظة على جودة المنتج، وطزاجته لوقت طويل. ويعتبر هذا الاسلوب مساعدا لشحن، نقل وتخزين البضائع في جو موفر للطاقة. تعتمد هذه الاخيرة على التجميد السريع للمنتج في ظروف صحية محافظة على النوعية الممتازة ، و يتم ذلك بخفض درجة الحرارة الى 18° مئوية دون الصفر في فترة قياسية. كما و أن المواد المجمدة اصبحت حاضرة في حياتنا اليوم ، سواء عند شخص وحيد بحد ذاته او أم تعمل طوال النهار و تهتم بأطفالها في المساء فينتج عن ذلك ضيق في الوقت لتحضير الاكل. و مع توفير جميع الحاجيات من ثلاجات و الميكروويف تعددت و تنوعت المحلات و المنتجات(خضر،فواكه،اطباق جاهزة،لحم،فواكه البحر،حلويات...) خصوصا بعد إلتهاب اسعار المنتجات الطازجة . و قد دفعتنا هذه التغييرات للعمل على دراسة أثارها في عادات الغذائية للجزائريين بالإضافة للإقتصاد في الجزائر و الذي أظهر لنا أن الجزائريين ليسو مقتنعين بعد بهذا النموذج للإستهلاك و كذا يعانون من فقر للخبرة في مجال التجميد و التذويب . في الأخير نستطيع إستخلاص أن التجميد الصناعي هو ليس الحل الأمثل لإستقرار أسواق اللحوم الحمراء كونها غير محببة من طرف المستهلك الجزائري. لكن ما إن اراد المستهلك الجزائري مواكبة العالم و التجديد عليه اتباع اتجاهات التصنيع او الثقافة العضوية القديمة.

كلمات مفتاحية: التجميد التذويب الإستهلاك، الثلاجات ، INALCA ,ALVIAR مسح

الإستهلاك،تثبيت الاسعار

Abstract:

Study the possibility of promoting frozen meat in Algeria and any associated Inhibitors. The case of Algerian meat (ALVIAR) and the Enterprise of frozen Business (INALCA).

Industrial Freezing is considered to be one of the modern ways for conserving; it protects the good quality of the product as it is able to be conserved for a long time. The industrial freezing is perfectly in line with the objectives of sustainable development. Since the products preceded, transported and stored in the right temperature do not generate any energy overconsumption, or above all no loss, it consists in a quick freezing a healthy food with a perfect freshness reducing its temperature very quickly to minus 18° C. However, the consumption of frozen products became a part of modern life as it is growing fast; whether you are single have no desire to cook for yourself or a mother who works all day and caring for children all evening, result a narrow time for preparing meal. With the presence of equipments in refrigerators, freezers and microwaves, the frozen food spaces in super markets are growing and the diversity of the products on offer is impressive (fruits, vegetables, ready meal, meat, seafood, pastry...) especially with the high prices of fresh products. These changes led us to do this work to study their effects on Algerians food habits, and on the Algerian economy, which showed us that the Algerians are not convinced yet by this model of consumption, and that they are ignorant on the proper method of freezing and thawing. Finally, we can say that industrial freezing is not a sufficient solution for stabilizing red meat Algerian markets since it is not well appreciated by the consumers. Aside from, if consumers want innovation, they must follow the trends of industrialization or traditional organic culture.

Key words: industrial freezing, freezing, thawing, consumption, ALVIAR, INALCA, fridges, consumption survey, price stabilization