

**Institut National Agronomique El Harrach**  
Mémoire en vue de l'obtention du diplôme de Magister en agronomie  
Spécialité : Economie rurale  
Option : Développement rural

***Evaluation de la compétitivité de la filière  
poulet de chair algérienne dans le cadre  
de l'association de l'Algérie à la Zone de  
Libre Echange euro-méditerranéenne.***

**Cas des élevages de la wilaya de Béjaia**

**Mr BENCHIKH Nadir**

**Promoteur** : M<sup>r</sup> CHEHAT. F Maître de conférence  
21/06/2008

**Président** : M<sup>r</sup> BEDRANI. S Professeur agrégé **Examineurs** : M<sup>r</sup> YAKHLEF. H Maître de conférence  
M<sup>elle</sup> BRABEZ. F Maître de conférence



# Table des matières

Remerciements . .	6
Dédicace . .	7
LISTE DES SIGLES ET DES ABREVIATIONS . .	8
RESUME : . .	11
SUMMMARY: . .	12
ص غ ل م ن ا . .	13
INTRODUCTION ET PROBLEMATIQUE . .	14
METHODOLOGIE. . .	17
1. DEFINITION DU CONCEPT DE FILIERE. . .	17
2. Intérêt de l'approche filière. . .	17
La délimitation de la filière. . .	18
22. La collecte de l'information. . .	19
23. L'analyse de l'information. . .	19
24. La formulation d'un diagnostic. . .	20
25. Recommandations. . .	20
CHAPITRE1. La compétitivité : Concepts, définitions et applications. . .	21
1. DEFINITION DU CONCEPT COMPETITIVITE . .	21
2. LES DIFFERENTES DIMENSIONS DE LA COMPETITIVITE. . .	23
21. La compétitivité de la nation. . .	23
22. La compétitivité de la filière. . .	24
23. La compétitivité des entreprises. . .	24
3. LES DETERMINANTS DE LA COMPETITIVITE. . .	24
31. La compétitivité-prix. . .	24
32. La compétitivité hors-prix ou hors-coût. . .	25
4. LES MESURES DE LA COMPETITIVITE . .	26
5. APPLICATION AU SECTEUR DE VIANDE DE POULET. . .	27
51. La production de viande poulet. . .	27
52. Prix à la production de la viande de poulet . .	28
53. Exportation de viande de poulet. . .	28
6. LA QUALITE : UN NOUVEAU SUPPORT DE COMPETITIVITE . .	32
61. Définition de la qualité . .	32
62. Qualité des produits alimentaires. . .	32
63. Qualité de la viande de volailles. . .	33
64. Segmentation du marché européen de viande de volaille et développement des garanties et signes de qualité. . .	36
65. Les signes de qualité et d'origine en France. . .	37
66. Euromed-Qualité. . .	38
CHAPITRE 2 : Présentation et traitement des résultats de l'enquête . .	39
1. BESOINS EN VIANDES BLANCHES DANS LA WILAYA DE BEJAIA. . .	40
2. LA PRODUCTION AVICOLE DANS LA WILAYA DE BEJAIA. . .	41
21. Production et importation du matériel biologique. . .	42

22. Structures de l'élevage du poulet de chair dans la wilaya de Béjaia. . .	43
<b>3. ABATTAGE ET TRANSFORMATION DES PRODUITS AVICOLES DANS LA WILAYA DE BEJAIA. . .</b>	<b>45</b>
31. Structures d'abattage dans la wilaya de Béjaia. . .	45
32. Production de viande de poulet. . .	46
<b>4. ECHANTILLONNAGE. . .</b>	<b>49</b>
41. Structure de la région enquêtée. . .	49
42. Structure de l'échantillon enquêté. . .	49
<b>5. LES PERFORMANCES TECHNIQUES ET ECONOMIQUES DES ELEVAGES ENQUETES. . .</b>	<b>52</b>
51. Les performances techniques. . .	52
52. Performances économiques. . .	54
<b>6. ANALYSE DES DIFFERENTS PRIX PRATIQUES PAR LES OPERATEURS DE LA FILIERE. . .</b>	<b>56</b>
61. Les prix à la production du poulet de chair. . .	57
62. Les prix à l'abattage du poulet de chair. . .	57
63. Les prix de détail du poulet après abattage. . .	57
<b>7. ANALYSE DES MARGES DES DIFFERENTS OPERATEURS DE LA FILIERE. . .</b>	<b>57</b>
<b>CHAPITRE 3 : Détermination du niveau de compétitivité de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair" . .</b>	<b>59</b>
<b>1. ANALYSE COMPARATIVE DES MARCHES ALGERIEN, MAGHREBIN ET FRANÇAIS DE VIANDE DE POULET. . .</b>	<b>59</b>
11. Comparaison de la consommation. . .	59
12. Comparaison de la production. . .	62
<b>2. ANALYSE COMPARATIVE DES PERFORMANCES TECHNICO-ECONOMIQUES DE L'ELEVAGE DU POULET DE CHAIR. . .</b>	<b>63</b>
21. Au niveau national. . .	64
22. Au niveau maghrébin. . .	65
23. Au niveau de la ZLE euro-méditerranéenne. . .	68
<b>3. ANALYSE COMPARATIVE DES DIFFERENTS PRIX DE LA VIANDE DE POULET. . .</b>	<b>70</b>
31. Prix de production. . .	71
32. Prix de vente . . .	72
<b>4. DETERMINATION DU SEUIL DE PROTECTION NOMINALE. . .</b>	<b>73</b>
<b>CONCLUSION : . .</b>	<b>75</b>
<b>ANNEXES . .</b>	<b>78</b>
<u>Annexe 1</u> : Libéralisation dans les accords de partenariat euro-méditerranéen. . .	78
<u>Annexe 2</u> : Régime applicable au commerce de la volaille et la viande de volaille entre l'UE et l'Algérie conclu dans l'accord d'association. . .	78
<u>Annexe 3</u> : Engagements (E) et paiements (P) MEDA I pour la période 1995-1999 aux niveaux bilatéral et régional. Unité : Millions d'€ . .	79
<u>Annexe 4</u> : Engagements (E) et paiements (P) MEDA II par année et par pays pour la période 2000-2003. Unité : Millions d'€ . .	80
<u>Annexe 5</u> : Acteurs et potentiel de production de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair" en 2001. . .	80
<u>Annexe 6</u> : Répartition dans l'espace des élevages de poulet de chair en 2001. . .	81

<u>Annexe 7</u> : Situation des établissements d'élevages de poulet de chair de Bejaia. . .	81
<u>Annexe 8</u> : Situation des établissements d'élevages avicoles de la wilaya de Béjaia en 2005. . .	83
<u>Annexe 9</u> : Evolution de la production de viande dans la wilaya de Béjaia par type d'abattage. Unité : Quintal . .	83
<u>Annexe 10</u> : Evolution de la production de viande de poulet dans la wilaya de Béjaia par subdivision et par commune. . .	83
<u>Annexe 11</u> : Structure des subdivisions et des communes enquêtées en 2005. . .	84
<u>Annexe 12</u> : Données sur les capacités des éleveurs du poulet de chair enquêtés. . .	85
<u>Annexe 13</u> : Les performances techniques de production du poulet de chair de notre échantillon d'étude. . .	86
<u>Annexe 14</u> : Les performances économiques de production du poulet de chair de notre échantillon d'étude. . .	87
<u>Annexe 15</u> : Par des facteurs de production dans le coût de revient du poulet de chair au Maroc. . .	88
<u>Annexe 16</u> : Principaux postes de charge de production du poulet de chair au Maroc. Unité : DH . .	88
<u>Annexe 17</u> : Organigramme de la filière avicole française "Poulet" en 2003. . .	88
<b>Annexe 18</b> : Production de viande de poulet de l'UE entre 2000 et 2005 : Unité : 1 000 tonnes . .	89
<u>Annexe 19</u> : Evolution des exportations de viande de poulet de l'UE et des principaux pays et de l'UE (à 25 à partir de 2004) : Unité : 1 000 tonnes . .	90
<u>Annexe 20</u> : Principaux partenaires commerciaux de l'Algérie en 2005 : . .	91
<u>Annexe 21</u> : Parts des Etats membres dans les dépenses communautaires (Moyenne 2002-2003) . .	92
<u>Annexe 22</u> : Evolution des performances zootechniques du poulet standard en France. . .	93
<u>Annexe 23</u> : Evolution des performances économiques du poulet standard en France. . .	93
<b>Annexe 24</b> : Evolution des prix de viande de poulet en France. Unité : €/kg . .	93
<b>Annexe 25</b> : Structure du prix de vente du poulet de chair en France en 2004. . .	94
<u>Annexe 26</u> : QUESTIONNAIRE ELVEURS DU POULET DE CHAIR . .	94
<u>Annexe 27</u> : QUESTIONNAIRE ABATTOIRS . .	101
<u>Annexe 28</u> : QUESTIONNAIRE TUERIES PRIVEES . .	105
<u>Annexe 29</u> : QUESTIONNAIRE DETAILLANTS . .	107
<b>REFERENCES BIIOGRAPHIQUES . .</b>	109
Ouvrages et thèses : . .	109
Articles : . .	109
Contribution à un ouvrage : . .	110
Documents divers : . .	110

## Remerciements

Au terme de ce travail, je tiens à remercier :

M<sup>r</sup> CHEHAT. F, pour avoir accepté de diriger ce travail, pour la qualité de son encadrement et pour ses précieux conseils.

M<sup>r</sup> BEDRANI. S, pour nous avoir fait l'honneur de présider le jury.

M<sup>r</sup> YAKHLEF. H et M<sup>elle</sup> BRABEZ. F, pour avoir accepté d'examiner ce travail.

Je voudrais témoigner mon entière gratitude à tous les éleveurs et responsables des tueries et de l'abattoir d'Akbou en l'occurrence Messieurs : TEMINE, HAMANI, SAIDANI, KADIR et SAYAD pour leur accueil chaleureux et leur gentillesse.

Je tiens aussi à remercier tout le personnel de la DSV et de la DSA de Béjaia, surtout M<sup>me</sup> ZAUCHE et M<sup>r</sup> BRAHIMI pour leur entière disponibilité.

## Dédicace

*Dédicaces A Mes très chers parents A Mes sœurs et frère A Mes amis Je dédie ce modeste travail. NADIR*

## LISTE DES SIGLES ET DES ABREVIATIONS

**AB** :Agriculture Biologique

**AFSSA** : Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments

**ALENA** : Accord de Libre Echange Nord-Américain

**AOC** : Appellation d'Origine Contrôlée

**AOP** :Appellation d'Origine Protégée

**APEC** :Asia-Pacific Economic Cooperation

**ASEAN** :Association des Nations du Sud-Est Asiatique

**BIO** :Biologique

**CAF** :Coût Assurance Fret

**CCP** : Certification de Conformité de Produit

**CFCE** : Centre Français du Commerce Extérieur

**CIHEAM** :Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes

**CIRAD** :Centre de coopération Internationale en Recherche Agronomique pour le Développement

**CNIS** : Centre National de l'Information Statistiques

**CP** : Coût de Production

**CPN** :Coefficient de Protection Nominal

**CREAD** :Centre de Recherches en Economie Appliquée pour le Développement

**DA** :Dinar Algérien

**DD** :Droits de Douanes

**DH** :Dirham marocain

**DREE** :Direction des Relations Economiques Extérieures

**DSA** :Direction des Services Agricoles

**DSV** :Direction des Services Vétérinaires

€ :Euro

**EAC** :Exploitations Agricoles Collectives

**EAI** :Exploitations Agricoles Individuelles

**ECOWA** :Economic Community of West African

**EFTG** : **Ecole de Formation en Technique de Gestion**

**ENSAM** : Ecole Nationale Supérieure d'Agronomie de Montpellier

**EURL** : Entreprise Unipersonnelle à Responsabilité Limitée

**FACW** :Filière Avicole et Cunicole Wallonne

**FAO** :Food and Agriculture Organization

**FEMISE** : Forum Euro-Méditerranéen des Instituts Economiques

**G20** :Groupe des 20

**GATT**:General Agreement on Tarif and Trade

**GMQ** : Gain Moyen Quotidien

**GZALE** : Grande Zone Arabe de Libre Echange

**H** :Heure

**IAA** : Industrie Agro-Alimentaire

**IAMZ** :Institut Agronomique Méditerranéen de Zaragoza

**IC** :Indice de Consommation

**IFEC** : **Institut de Formation Européenne et de Coopération**

**IGP** :Indication Géographique Protégée

**INA** :Institut National Agronomique

**INES** :Institut National des Etudes Supérieures

**INRA** :Institut National de la Recherche Agronomique

**IP** :Index de Production

**ISA** :Institut de Sélection Animal

**ISO** :International Standards Organization

**ITAVI** :Institut Technique de l'Aviculture

**ITPE** :Institut Techniques des Petits Elevages

**J** : Jour

**Kg** :Kilogramme

**LR** :Label Rouge

**MAAPAR** :Ministère de l'Agriculture, de l'Alimentation, de la Pêche et des Affaires Rurales

**MADR** : Ministère de l'Agriculture et de Développement Rural

**MAVI** : Modèle Avicole

**MEDA** :Mediterranean European Development Action

**MERCOSUR** : Marché Commun du Sud

**MG** : Marge Globale

**MN** : Marge Nette

**NS** : Non Signifiant

**OFAL** :Observatoire des Filières Avicoles

**OFIVAL** :Office Interprofessionnel des Viandes *de l'Elevage et* de l'Aviculture

**OGM** : Organisme Génétiquement Modifié

**OMC** : Organisation Mondiale du Commerce

**ONAB** : Office National des Aliments du Bétail  
**PAC** : Prêt A la Consommation  
**PMO** : Proche et Moyen Orient  
**PNDA** : Programme National du Développement Agricole  
**PPM** : Pays Partenaires Méditerranéens  
**PV** : Prix de Vente  
**Q** : Quintal  
**RGA** : Recensement Général de l'Agriculture  
**RHD** : Restauration Hors Domicile  
**SARL** : Société à Responsabilité limitée  
**SYFEL** : Systèmes et Filières d'Elevage  
**TRIP** : Accord sur les droits des propriétés intellectuelles  
**TVA** : Taxe sur la Valeur Ajoutée  
**UAB** : Unité d'Aliment de Bétail  
**UE** : Union Européenne  
**US \$** : United State Dollar  
**USA** : United States of America  
**ZLE** : Zone de Libre Echange

---

## RESUME :

L'analyse des performances technico-économiques des ateliers de production de poulet de chair dans la wilaya de Béjaia, par rapport aux élevages français, fournit des arguments suffisants pour confirmer que, compte tenu de leur nature intensive, des écarts importants subsistent. En effet, la faiblesse et surtout l'extrême variabilité des performances technico-économiques qui en découlent seraient, sous-tendues par la synergie qui, s'établit entre les facteurs endogènes et exogènes à l'exploitation avicole.

Ainsi, l'hégémonie et le dysfonctionnement de l'amont, conjugués à l'absence d'assistance technique et la faiblesse des performances sont à l'origine de la hausse des coûts de production des exploitations avicoles ainsi qu'à celle des prix à la consommation de la viande de poulet. Seule la rationalisation des filières avicoles permet d'améliorer les conditions d'élevage et d'augmenter ainsi la production et la compétitivité des filières, condition nécessaire à la réduction de la dépendance alimentaire et de faire face aux impacts fatals qui pourront se produire de l'adhésion de l'Algérie à la zone de libre échange euro-méditerranéenne.

**Mots clés :** Filière avicole, poulet de chair, performances technico-économiques, coût de production, zone de libre échange euro-méditerranéenne, compétitivité.

## SUMMMARY:

The analyse of the technico-economic performances of the workshop of production of chicken's flesh in the wilaya of Bejaia, in compression with the French breed, furnish sufficient arguments to affirm that taking into account their extensive nature, important discards subsist. In fact, the weakness and mostly the extreme variation of the technico-economic performances wich derive, will be under stringent with synergy wich set up between the endogenous and the exogenous factors to the poultry farming.

Thus, the hegemony and the dysfunction of the up stream, conjugate to the missing of the technical assistance and the weakness of performances are the origin of the cost's of the production of the farming as well as for the price of the consumption of the chickens meat. The rationalisation of the poultry industry allow the improvement of the breed conditions and to rise the production and competitiveness of industry, a necessary condition to reduce the alimentary dependence and to face the fatal impacts which will be able to occur of the membership of Algeria at the free trade euro-Mediterranean area.

**Key words** : Poultry industry, chickens flesh, technico-economic performances, production cost, free trade euro-Mediterranean area, competitiveness

## ص خ ل م ا

تحليل الخصائص التقني-اقتصادي لورشات إنتاج لحم الدجاج في ولاية بجاية، بالمقارنة مع تربية الدواجن الفرنسية، بمد أدلة كافية للتأكد باعتبار طبيعة الورشات الواسعة، باستمرارية الفوارق الكبيرة الأهمية. إن الضعف وخاصة التغيير الأقصى للخصائص التقني-اقتصادية المحصنة قد يكون منبجها التداول الذي نشأ بين العوامل الداخلية و الخارجية المنشأ للاستغلال الطياري.

بالتالي، فإن الهيمنة و فك التسيير اللذان يميزان أعلى السياق زيادة على عدم وجود الحضور التقني و ضعف الخصائص التقني-اقتصادية، قد يكون وراء ارتفاع كلفة الإنتاج بالورشات وكذا ارتفاع سعر لحم الدجاج في مرحلة الاستهلاك. إن عقلة السياق الطياري وحدها، تسمح بتحسين شروط التربية وكذلك رفع الإنتاج و المنافسة، الشروط الأساسية لتقليل التباعية الغذائية و الوفوف أمام الانعكاسات السلبية المترتبة عن دخول الجزائر إلى منطقة التبادل الحر الأورو-متوسطة.

**الكلمات المفتاحية :** السياق الطياري، الدجاج الأحوم، الخصائص التقني-اقتصادية، كلفة الإنتاج، منطقة التبادل الحر الأورو-متوسطة، المنافسة.

## INTRODUCTION ET PROBLEMATIQUE

Un des traits marquants de l'évolution du commerce mondial est le développement des accords régionaux. Si la majorité des pays de la planète se sont dotés d'une nouvelle OMC (Organisation Mondiale du Commerce) à l'issue des négociations de l'Uruguay Round, la recherche d'accords de libéralisation du commerce sur une base régionale s'accroît. Les Etats-Unis ont fait figure de précurseurs avec le démarrage des négociations de l'ALENA (Accord de Libre-Echange Nord-Américain) qui est entré en vigueur le premier janvier 1994. En Amérique latine, continent pionnier en matière d'intégration, les négociations de l'ALENA ont incité les autres pays à nouer des accords, dans la foulée du MERCOSUR (Marché Commun du Sud : Argentine, Brésil, Paraguay et Uruguay) dont le traité a été signé en mars 1991.

Cette vague des accords régionaux concerne d'autres régions du monde : Asie (APEC, ASEAN), Afrique (ECOWA). Le lancement d'un partenariat euro-méditerranéen par l'UE (Union Européenne), avec le projet d'une ZLE (Zone de Libre Echange) à l'horizon 2010, correspond également à ce phénomène. L'existence de ces nouvelles formes d'intégration et les chances de succès du partenariat euro-méditerranéen, mais aussi ses retombées économiques sur les pays du sud de la Méditerranée, ont engagé les pays arabes dans un processus d'intégration régionale dans le cadre de la GZALE<sup>1</sup> (Grande Zone Arabe de Libre Echange) instituée en vertu de la convention du Caire du 19 Février 1997. Une trentaine d'accords bilatéraux de libre-échange ont été concrétisés à ce jour.

La première explication du commerce international est due à Adam SMITH (1723 – 1790), qui fonde les échanges internationaux sur **les avantages absolus de coûts** (un pays exporte s'il produit moins cher que les autres).

Le modèle de David RICARDO (1772 – 1823), introduit dans l'analyse, les coûts comparatifs ou principe **des avantages comparatifs** en 1817, à travers la comparaison de deux économies en autarcie : le Portugal et l'Angleterre, produisant deux biens : le vin et le drap (comparaison **des coûts relatifs** des deux biens dans les deux pays). L'idée nouvelle introduite par RICARDO réside dans le principe de l'avantage comparatif, c'est-à-dire : chaque pays a intérêt à se spécialiser dans la production de la marchandise pour laquelle il détient l'avantage comparatif le plus élevé.

Le modèle néoclassique d'H.O.S (Heckscher – Samuelson) entre 1919 et 1933, est **l'explication factorielle**. Les pays ont des avantages comparatifs dans la production de biens qui utilisent intensivement leurs facteurs abondants (facteurs de travail, capital et terre). Avec, l'hypothèse de mobilité parfaite des facteurs entre les branches et l'immobilité totale des facteurs entre les pays, dans le cadre du marché de pure et parfaite concurrence.

La nouvelle théorie du commerce international, s'est développée à partir de la critique des modèles traditionnels Ricardien et d'H.O.S notamment, la remise en cause de l'hypothèse de la concurrence parfaite des marchés, des facteurs et des produits. Ainsi, de nouvelles pistes sont explorées à partir des années 60.

---

<sup>1</sup> GZALE est le sigle officiel utilisé par la ligue arabe. Il correspond en anglais à Great Arab Free Trade Area "GAFTA".

Parmi les arguments économiques en faveur d'une formation régionale, on peut trouver l'analyse de Krugman (1991)<sup>2</sup>. Cet auteur considère un monde formé au départ d'un grand nombre de blocs de même taille, composés de "provinces" homogènes, et pourvus chacun des caractéristiques d'une union douanière, avec en plus une demande mondiale portant de manière uniforme sur tous les biens produits, et une spécialisation de chaque "province" dans la production d'un bien différent. Chaque bloc impose au reste du monde un tarif (optimal) qui réalise pour ses membres un gain maximum, tout en assurant à l'intérieur du bloc, un régime de libre-échange libéré de toute entrave.

D'autres arguments que l'on peut qualifier de dynamiques militent en faveur de l'intégration régionale. Tout d'abord, l'argument traditionnel selon lequel un marché agrandi est susceptible de faire bénéficier les pays membres des économies d'échelle, d'exposer les entreprises nationales jusque là à l'abri des barrières protectionnistes à une plus grande concurrence ce qui les pousse à faire un effort de productivité et de favoriser un transfert ainsi qu'une diffusion rapide à leur profit des innovations techniques. Mais plus important encore, la présence des économies d'échelle et des externalités technologiques contribue selon la nouvelle économie géographique, à engendrer des effets d'agglomération et de dispersion des activités économiques sur la répartition spatiale des activités économiques et des revenus.

En novembre 1995, la conférence de Barcelone a débouché sur un accord pour la création d'une zone de libre échange euro-méditerranéenne prévue pour 2010. Dans ce cadre global, l'UE a passé plusieurs accords d'association avec les PPM (Pays Partenaires Méditerranéens). Le libre échange s'étendrait seulement aux produits industriels, étant donné que le commerce agricole est régi par des concessions spécifiques qui ont été établies pour chaque pays en fonction des accords d'association bilatéraux conclus. Ces accords d'association stipulaient que des négociations seraient engagées afin de libéraliser les échanges agricoles avec les PPM, requérant un plus grand accès au marché européen pour leurs productions d'exportation dites méditerranéennes (fruits et légumes notamment).

Par ailleurs, les exportations agricoles de l'UE en direction des PPM en 2001 se montent à 6,30 milliards US \$, soit 2,30% du total. De leur côté, les PPM exportent 9,50 milliards US \$ de produits agricoles, dont 4,30 milliards US \$ vers l'UE, soit 45,7%. Ces exportations des PPM ne représentent toutefois que les 2% des importations agricoles de l'UE<sup>3</sup>.

L'Algérie est, de loin, le premier importateur des produits agricoles de l'UE, y compris en comparaison avec des pays démographiquement lourds comme l'Egypte, la Turquie et le Maroc. Elle réalise à elle seule près du quart (24%) des importations agricoles des PPM à partir du marché européen. Le déficit commercial que l'Algérie enregistre avec l'UE, en matière agricole, est de très loin le plus important parmi tous les PPM<sup>4</sup>.

La question de la libéralisation des échanges agricoles en Méditerranée est un sujet délicat. Les intérêts des deux rives diffèrent, et parmi les Etats membres de l'UE il existe aussi des positions divergentes. Les PPM demandent la libéralisation des échanges des produits pour lesquels ils possèdent des avantages comparatifs, tels que les fruits et les légumes, le poisson, les fleurs et l'huile d'olive, entre autres, ils refusent de libéraliser

<sup>2</sup> Krugman P, 1991. "Geography and Trade. MIT Press".

<sup>3</sup> Femise, 2004a. "L'impact de libéralisation agricole dans le contexte du partenariat euro-méditerranéen". In *LIBERTE économie*, P7, 3 au 9 novembre 2004.

<sup>4</sup> Femise, 2004b .

les marchés agricoles<sup>5</sup> où ils ne sont pas compétitifs et qui parfois génèrent des déficits alimentaires structurels importants.

De plus, le libre-échange avec l'UE, qui est désormais irréversible, conjugué avec la libération internationale des échanges (dans le cadre de l'OMC), la crise sanitaire mondiale que traverse le secteur de la viande de volaille (grippe aviaire) et le développement des politiques en faveur de la préservation de l'environnement, constituent le choc externe qui va déterminer la forme de croissance des pays méditerranéens partenaires de l'UE, dont l'Algérie<sup>6</sup>, dans les cinq prochaines années.

Ce sont là autant d'aspects qui nous amènent à poser la question suivante : **L'état actuel de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair" constitue-t-il une garantie à sa compétitivité dans le cadre de la zone de libre échange euro-méditerranéenne ?** Il s'agit de l'analyse du niveau de compétitivité de cette filière sur le marché national et international et les nouveaux mécanismes à promouvoir pour la régulation pertinente de cette filière.

**C'est dans cette optique que s'inscrit notre travail de recherche, qui se fixe pour objectif l'analyse comparative des performances technico-économiques enregistrées par des ateliers avicoles en Algérie par rapport aux pays de l'UE et plus particulièrement la France. Ce qui ne constitue point un reniement de l'option adoptée dans notre pays, mais un aperçu des retards en matière d'organisation et de productivité enregistrés par la filière avicole algérienne, segment poulet de chair, qui nous séparent d'une gestion rationnelle.**

L'hypothèse principale que l'on peut formuler à cet effet est que l'irrégularité des approvisionnements (en qualité et en quantité) en aliment avicole, la sous qualification du personnel d'exécution et les technologies obsolètes mises en œuvre se répercutent négativement sur la conduite des élevages avicoles et sont, en partie, à l'origine de la faiblesse des performances zootechniques et de la hausse des coûts de production avicoles. Les prix des produits avicoles demeurent, par ailleurs, forts élevés comparativement à ceux des pays de l'UE comme la France.

Cette hypothèse principale peut être suivie par deux hypothèses secondaires :

#### **Hypothèse 1.**

Le désengagement de l'Etat depuis 1990 (libéralisation des prix), conjugué à la dépréciation de la parité du dinar, ont relevé l'ampleur de l'écart séparant les coûts de production nationaux et ceux en vigueur dans certains pays de l'UE.

#### **Hypothèse 2.**

En plus des facteurs contraignants évoqués précédemment, la dépendance de la filière avicole algérienne vis-à-vis des marchés extérieurs pour les intrants alimentaires, des produits et des vaccins à usage vétérinaire et du matériel biologique et équipement, rend plus problématique la compétitivité de celle-ci.

---

<sup>5</sup> *Ceux-ci sont principalement des produits laitiers, viande et céréales.*

<sup>6</sup> *Accord d'association avec l'UE, entré en vigueur le premier septembre 2005 .*

---

# METHODOLOGIE.

Pour vérifier nos hypothèses, nous avons adopté l'approche filière.

## 1. DEFINITION DU CONCEPT DE FILIERE.

Selon Lauret (1983)<sup>7</sup>, il s'agit d'une « abstraction, une représentation d'une partie de la réalité économique visant à mesurer, à comprendre, à expliquer la structure et le fonctionnement d'un certain champ. Ce champ correspond à un découpage opéré dans le système de production et d'échange afin d'isoler la partie concernée par un produit ou une famille de produits, toute cette partie et cette partie seulement ».

Pour Malassis (1996)<sup>8</sup>, « La filière se rapporte aux itinéraires suivis par un produit (ou un groupe de produits) au sein de l'appareil de production ; elle concerne l'ensemble des agents (entreprise et administrations) et des opérations (de production, de répartition et de financement) qui concourent à la formation et au transfert du produit jusqu'au stade final d'utilisation, ainsi que les mécanismes d'ajustement des flux des produits et des facteurs de production le long de la filière et à son stade final ».

## 2. Intérêt de l'approche filière.

Cette approche a pour premier intérêt d'être dynamique ; elle permet de connaître le fonctionnement, les évolutions d'un système qui est vivant, subit un vieillissement, et soumis aux agressions d'un environnement à la fois technique, économique et politique. Ainsi, pour Bombal et Chalmin (1980)<sup>9</sup>, elle « permet de rendre compte des interdépendances existant entre l'agriculture et l'IAA (Industrie Agro-Alimentaire) d'amont, les IAA et la distribution, en mettant en évidence la valeur ajoutée tout au long de la chaîne ainsi que les mécanismes de régulation de l'offre et de la demande selon les différents marchés concernés. On peut ainsi définir le rôle des différents agents économiques dans l'élaboration du produit alimentaire fini et fonder une politique économique structurelle (pour l'Etat) ou une planification stratégique (pour une entreprise) à partir de réalités concrètes ».

Elle est aussi intéressante car elle permet de prendre en compte à la fois le point de vue micro-économique et la situation macro-économique ; en effet le tout qu'est la filière dépend des parties qui la compose, sans être pour autant l'addition pure et simple des

---

<sup>7</sup> BRABEZ F, 2002a. *Module : Diagnostic et analyse de filière. Département d'économie rurale, tronc commun de la filière A, INA, Alger.*

<sup>8</sup> BRABEZ F, 2002b.

<sup>9</sup> Bombal J & Chalmin P, 1980. "L'agro-alimentaire". In *Que sais-je ? Presses Universitaires de France.*

parties. Ainsi pour Rastoin (1996)<sup>10</sup>, « l'analyse de filière permet de bien prendre en compte les séquences technico-économiques de production - transformation - distribution des produits et l'analyse stratégique qui permet d'identifier les déterminants du comportement des acteurs dans le système ».

Elle est enfin opérationnelle dans la mesure où elle permet, une fois un diagnostic établi sur la situation de tel ou tel agent, d'envisager une stratégie efficace. Ainsi pour Malassis (1996)<sup>11</sup>, l'approche filière a deux portées, une portée opérationnelle et une portée théorique. Une portée opérationnelle car « elle conduit à envisager les problèmes d'organisation et de régulation en englobant les activités de production, de transformation et de distribution des produits agro-alimentaires ». Une portée théorique, car elle permet « par le repérage et l'analyse des marchés agro-alimentaires, de dépasser l'approche en termes de "marché global" des produits agricoles et de montrer l'importance du phénomène de "concurrence hétérogène" sur les filières agro-alimentaires ».

Dans le présent travail, l'approche filière nous a permis :

Le repérage des flux et des agents à l'œuvre dans les différents niveaux de la filière (élevage, abattage, distribution, approvisionnement, commercialisation,...), analyse du fonctionnement des différents agents et l'identification des interdépendances qui existent entre eux ;

Repérage des goulots d'étranglement et les blocages qui caractérisent la filière de l'amont à l'aval (intrants, abattage, approvisionnements, conditionnement, collecte, normes de qualité,...) De faire une analyse économique et financière de la filière car elle permet de déterminer la progression des coûts et la rentabilité de la filière ;

L'évaluation de la compétitivité de la filière algérienne avec la filière française (comparaison des marges, ...) ainsi que les stratégies adoptées par les acteurs.

Pour cela, l'approche méthodologique qu'on a suivie est la suivante :

## **La délimitation de la filière.**

---

Cette phase consiste à définir précisément les produits à étudier (matière première ou produits finis), à délimiter sur le plan vertical (hauteur), horizontal (largeur) et en volume (épaisseur) l'étendue de la filière et à préciser les espaces géographiques et temporels sur lesquels la filière va être décrite.

<b>Désignation</b>	<b>Champ d'investigation de la filière</b>
<b>Définition du produit</b>	Poulet de chair
<b>Délimitation horizontale et verticale</b>	Eleveurs, abattoirs, tueries, détaillants, DSA, DSV, ...
<b>Délimitation géographique</b>	Région de Béjaia
<b>Délimitation temporelle</b>	2000 à 2005

*Tableau 1 : Délimitation du champ d'investigation de la filière étudiée.*

Source : Etabli par nous même.

---

<sup>10</sup> 0 Rastoin J, 1996. *Économie agroalimentaire : Le système alimentaire. ENSAM. Montpellier.*

<sup>11</sup> 1 Malassis L., 1996b.

---

## 22. La collecte de l'information.

---

Une étude de filière doit se faire à partir d'une information précise et détaillée pour chaque stade de la filière considérée. Cette information peut venir de différentes sources dont les deux principales sont : l'information bibliographique et l'information obtenue sur le terrain.

### 221. L'information bibliographique.

A partir de réflexions, d'interrogations et de lecture de documents (Thèse, mémoire, rapports, presse, études,...), nous avons tenté dans un premier temps de cerner la question. Nous avons rassemblé tous les faits qui, de près ou de loin, nous ont paru avoir une relation avec le sujet que nous nous sommes proposé d'étudier.

A défaut de pouvoir faire une étude du marché français du poulet de chair, nous avons effectué une étude bibliographique du marché français. Les documents consultés sont principalement les cahiers et les rapports de l'OFIVAL (Office Interprofessionnel des Viandes, de l'Élevage et de l'Aviculture) et de l'ITAVI (Institut Technique de l'Aviculture).

### 222. L'information sur le terrain.

A partir des enquêtes que nous avons réalisées auprès des différents opérateurs de la filière au niveau de la région d'étude et des discussions directes avec des personnes clés de la filière, nous avons pu obtenir des informations sur le sujet de notre étude.

Le choix de la wilaya de Béjaïa a été motivé, d'une part, par le fait qu'elle dispose d'un nombre d'élevages très important à l'échelle nationale, soit 06% des élevages (Annexe 6), et d'autre part, par des considérations telles que la connaissance du terrain et les facilités de communication.

L'échantillonnage a été effectué sur la base du rapport de l'année 2005 de la DSA (Direction des Services Agricoles) de Béjaïa sur le recensement des élevages avicoles de l'année 2004, les seuls critères qui ont été retenus sont la taille et la capacité de production des opérateurs et leur coopération, pour obtenir des résultats représentatifs et proches de la réalité. Le taux d'échantillonnage retenu est de 46,28%, soit 305 sur 659 éleveurs que possède la wilaya de Béjaïa en 2004. Sur les 305 éleveurs constituant l'échantillon mère on a sélectionné un sous-échantillon mère dont les capacités des éleveurs est de 3000 sujets et plus, soit 24,26% de l'échantillon mère, où on a sélectionné un autre échantillon pour mener notre enquête, constitué de 34 éleveurs, soit 11,15% de l'échantillon mère et 45,95% du sous-échantillon mère.

---

## 23. L'analyse de l'information.

---

L'étude d'une filière permet d'analyser plusieurs strates d'informations : les fonctions, les aspects géographiques, commerciaux, organisationnels, économiques et financiers, politiques et sociaux. Elle permet de mettre en évidence les synergies, les relations de coopération et/ou d'influence, les noeuds stratégiques, les lieux de pouvoir et de décision, les goulots d'étranglement et les liaisons intersectorielles, ainsi que la progression des coûts.

L'analyse des informations recueillies, nous ont permis de :

Voir de plus près les règles et les tendances en matière de concurrence et de compétitivité qui régissent le commerce mondial des produits agricoles ce qui nous a permis

d'anticiper les des effets possibles de l'adhésion de l'Algérie à la zone de libre échange UE-pays méditerranéens sur la filière avicole algérienne ;

Faire la lumière sur la situation, l'évolution et les stratégies de la filière avicole "segment poulet de chair" au niveau de la wilaya de Béjaïa en particulier et au niveau nationale en générale ;

Mettre en évidence les facteurs qui génèrent le surcoût au niveau de chacun de ces maillons de la filière et de calculer les marges commerciales générées lors de la mise en marché du produit aux niveaux des producteurs, des abattoirs, des tueries et des détaillants ainsi que les taux de rentabilité, qui nous ont indiquer le degré de compétitivité des produits avicoles algériens.

## **24. La formulation d'un diagnostic.**

---

Après analyse des informations recueillies, nous avons résumé la situation de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair" en fonction de ses points forts et de ses points faibles. Afin de voir de plus près les contraintes qui entravent le bon fonctionnement de la filière et d'être plus compétitive, ainsi que les côtés positifs de la filière afin des les promouvoir.

## **25. Recommandations.**

---

C'est à partir des ces points faibles qu'on a pu formuler les recommandations qu'il faut prendre en considération, afin d'améliorer la compétitivité de la filière algérienne vis-à-vis du marché mondial de la viande du poulet et de limiter les inconvénients qui peuvent surgir de l'association de l'Algérie à la ZLE euro-méditerranéenne.

En ce qui concerne le plan de notre mémoire, nous avons choisi de présenter le présent travail en trois chapitres :

Le premier chapitre est consacré à l'étude du concept de compétitivité à travers ces différentes dimensions et à la place que occupe la notion de qualité dans la production mondiale de viande de volaille en général et de viande de poulet en particulier ;

Dans le second chapitre nous avons abordé la présentation et le traitement des résultats de notre enquête effectuée sur les différents opérateurs de la filière avicole "segment poulet de chair" au niveau de notre région d'étude ;

Dans le troisième chapitre nous avons amorcé l'analyse et la confrontation des paramètres technico-économiques des différents opérateurs enquêtés et les paramètres technico-économiques de la filière avicole française (Poulet standard).

# CHAPITRE1. La compétitivité : Concepts, définitions et applications.

Alors que le monde entier est penché sur la question des échanges, le concept de compétitivité surgit comme étant le sujet le plus dominant dans l'économie moderne. Les préoccupations pour une meilleure compréhension de la compétitivité apparaissent dans tous les discours politiques, les arènes académiques et les débats des industries du monde entier.

La compétitivité internationale se présente comme un concept économique apparenté à une réalité complexe dépendante de facteurs multiples et difficilement mesurables. Dans le contexte actuel elle représente un moyen de survie pour les firmes et une capacité de croissance pour les nations. Elle représente aussi un défi pour les pays les moins avancés assurant leur processus d'intégration à l'économie mondiale.

La compétitivité de l'économie et des entreprises représente une préoccupation stratégique pour l'Algérie, nécessaire pour faire face à la compétitivité internationale de plus en plus accrue. 2010, la date d'entrée en vigueur de la zone de libre échange euro-méditerranéenne, constitue une échéance importante. A cette date les entreprises algérienne, en plus de faire face à la concurrence étrangère, devront être en mesure de maintenir leurs parts de marché sur le marché domestique, qui sera ouvert aux entreprises européennes.

A la question « qu'est ce que la compétitivité ? », les éléments de réponse restent liés à l'analogie entre compétitivité des nations et compétitivité des entreprises. En dépit de l'usage intensif de ce concept, un consensus sur la définition du terme est loin d'être atteint.

## 1. DEFINITION DU CONCEPT COMPETITIVE

Selon Hachette 1998, est compétitif ce qui est « capable de supporter, la compétition, la concurrence ».

Ainsi selon Mainguy (1998)<sup>12</sup> 2 « La compétitivité est la capacité à vendre ou à soutenir la concurrence en ne prenant en compte que les caractéristiques propres au produit qui sont les prix, la qualité et le volume ».

---

<sup>12</sup> 2 Mainguy C, 1998a. *L'Afrique peut-elle être compétitive*. Ed. KARTHALA, Paris.

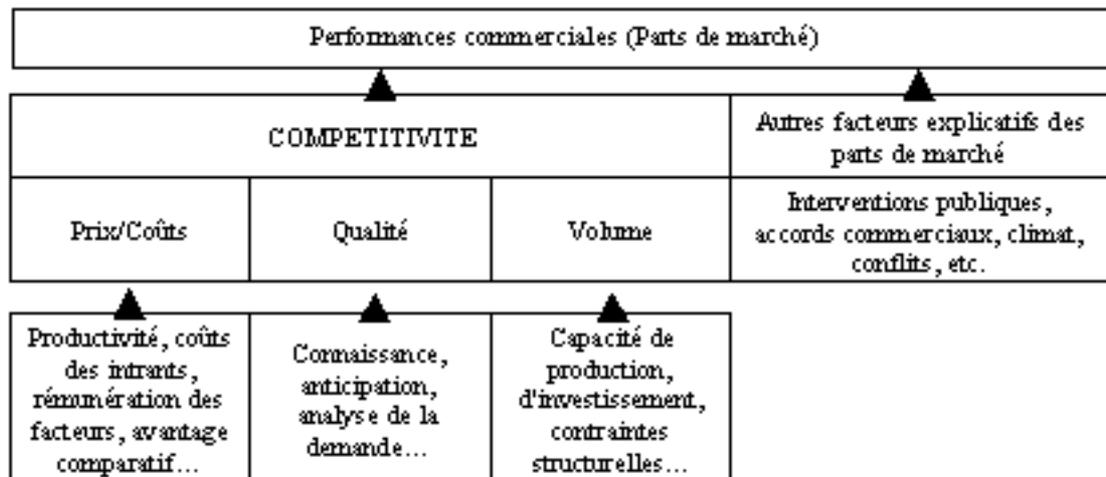


Figure 1 : Les indicateurs de compétitivité de Mainguy.

Source : Mainguy, 1998.

Pour LANDAU (1992)<sup>13</sup> 3 « La compétitivité est la capacité de maintenir dans une économie globale, un taux de croissance acceptable du niveau de vie de la population avec une distribution équitable, tout en offrant un emploi à tous ceux désirant travailler sans pour autant réduire le potentiel de croissance du niveau de vie des générations futures ».

Dans Agriculture Canada (1991)<sup>14</sup> 4 « Une industrie compétitive est celle qui possède la capacité de gagner un profit et de maintenir une part du marché domestique et/ou international ».

En fait, c'est Porter (1982)<sup>15</sup> 5 qui a présenté l'analyse la plus complète et la plus intégrée de la concurrence et de la compétitivité. Le cadre d'analyse portérien se réfère à une industrie, c'est-à-dire un ensemble d'entreprise directement en concurrence sur un marché. La théorie de Porter, s'articule autour de quatre concepts principaux et interdépendants :

Les cinq forces concurrentielles : dans toute industrie, le jeu concurrentiel résulte de 5 forces dont l'intensité détermine un niveau de rentabilité moyen influençant l'attractivité de cette industrie : la rivalité entre firmes du secteur, la menace d'entrée, la menace de produits de substitution, le pouvoir de négociation des fournisseurs et le pouvoir de négociation des clients ;

La chaîne de valeur : le fonctionnement d'une entreprise peut être en effet décomposé en un certain nombre d'activités destinées à concevoir, fabriquer, commercialiser, distribuer et soutenir le produit. Chacune de ses activités peut être créatrice de valeur pour le client et éventuellement de marge pour l'entreprise. C'est en gérant sa chaîne de valeur comme

<sup>13</sup> 3 Landau R, 1992. "Trchnology, capital formation and U.S competitiveness". In Cahier option méditerranéenne, Volume 57, P 29 – 35, CIHEAM, Montpellier.

<sup>14</sup> 4 Agriculture Canada, 1991. "Task Force on compétitiveness in the agri-food Industry, Growing Together". In Cahier option méditerranéenne, Volume 57, P 29 – 35, CIHEAM, Montpellier.

<sup>15</sup> 5 Khamassi-EI Efrif F et Hassainya J, 2001. "Analyse de la compétitivité des entreprises et des produits agro-alimentaires : pertinence et apports de l'approche filière". In Cahier options Méditerranéenne, Série B, n°32, CIHEAM, Montpellier.

un système et non comme un juxtaposition d'éléments que l'entreprise peut acquérir un avantage concurrentiel ;

Les stratégies de base : le positionnement stratégique de l'entreprise lui permet de valoriser son avantage concurrentiel et d'être plus compétitive. Selon Porter, il existe deux grands types d'avantages concurrentiels ou avantages selon que :

la situation de l'entreprise se caractérise par des coûts relativement faibles, c'est-à-dire qu'elle est capable de produire en dépensant moins par unité de produits ;

ou l'entreprise offre un produit dont le caractère est perçu par les clients comme étant unique et supérieur aux autres au niveau d'un ou plusieurs de ses attributs, c'est la différenciation.

L'avantage concurrentiel national : selon Porter, les sources de l'avantage concurrentiel au niveau mondial se trouvent avant tout au niveau local. La réussite d'une entreprise est fortement liée à son pays d'origine, notamment à l'avantage concurrentiel national que posséderait ce pays. La compétitivité internationale de l'industrie d'un pays donnée, résulte de 4 grands paramètres au sein d'un système interactif et interdépendant appelé losange ou diamant de Porter :

Les facteurs de production ;

La demande ;

Les industries amont et apparentées ;

La stratégie-structure-rivalité des entreprises du secteur.

## 2. LES DIFFERENTES DIMENSIONS DE LA COMPETITIVITE.

Outre cette divergence, il semble aussi que ce concept change avec le niveau d'agrégation de l'analyse qu'on veut mener (niveau national, sectoriel, entreprise), comme il semble être conditionné par une multitude de facteurs ou déterminants aussi bien nationaux qu'internationaux. Le concept n'est pas statique et change constamment en réponse au changement des conditions du marché.

### 21. La compétitivité de la nation.

---

Selon Haudeville (1990)<sup>16</sup> 6 « La compétitivité d'une nation fait appel à la capacité à concourir sur les marchés internationaux, en maintenant ou en accroissant le niveau de vie des habitants. Quatre indicateurs sont définis : la productivité du travail, la croissance du salaire réel, le taux de rendement réel du capital dans l'industrie, les performances dans le commerce international ». A l'égard de la compétitivité de la nation, l'environnement du système productif et de commercialisation<sup>17</sup> 7 constitue, notamment en Afrique, un des facteurs explicatifs primordiaux.

<sup>16</sup> 6 Haudeville B., 1990. "Leadership technologique et R-D militaire : les politiques américaines des années 1980". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).

<sup>17</sup> 7 Organismes de recherche, de formation et d'éducation, communications, infrastructures routières ou ferroviaires.

## 22. La compétitivité de la filière.

---

Elle s'inscrit dans le cadre de comparaisons internationales aussi détaillées que possible, de façon à identifier des handicaps ou avantages compétitifs aux différents stades du processus de production. Elle met en relation les différents agents intervenants en son sein permettant de mieux percevoir les enjeux des mesures économiques ou l'impact des chocs externes.

## 23. La compétitivité des entreprises.

---

La compétitivité d'une entreprise se définit par rapport à sa position sur les marchés, vis-à-vis de ses principaux concurrents. Elle se mesure en termes comptables par comparaison des coûts et des prix de revient et éventuellement des soldes intermédiaires de gestion<sup>18</sup> ou d'autres éléments comptables de façon à identifier l'origine des écarts de coûts. Elle dépend à la fois de la gestion interne, de la capacité d'innovation, de la capacité d'investissement, de l'adaptation à la demande et de l'environnement dans lequel les entreprises évoluent.

# 3. LES DETERMINANTS DE LA COMPETITIVITE.

Les théories économiques se sont intéressées depuis longtemps à la compétitivité. Au début elle n'était tributaire que du facteur prix, qui se définit comme la capacité à acquérir des parts de marchés en offrant des prix plus compétitifs que ceux de ses concurrents. Cependant, les bouleversements de l'économie mondiale ont fait évoluer la perception de la compétitivité. Elle est plus axée sur des éléments hors-prix et des facteurs structurels capables de capter la demande étrangère et domestique par d'autres canaux que le prix. Ainsi le savoir-faire incorporé dans les produits, leur qualité et l'étendue de leur gamme, façonnent en grande partie l'aptitude des pays à conquérir de nouvelles parts de marché.

## 31. La compétitivité-prix.

---

Les déterminants de la compétitivité-prix portent sur tous les facteurs qui influencent directement et fortement le prix d'un bien ou d'un service, c'est-à-dire le coût du produit. Les facteurs pouvant affecter la compétitivité sont illustrés dans la figure 2.

La qualité de la gestion effectuée par l'homme détermine le succès ou l'échec d'une entreprise. Le progrès technique implique une productivité des facteurs de production plus élevée. Par conséquent, il conditionne l'avantage compétitif d'une entreprise. La productivité du travail est le rapport entre la production et le temps nécessaire pour la réalisation de cette production ; elle est une composante de la compétitivité puisqu'elle est un élément central de la capacité des entreprises à supporter des niveaux de salaires élevés.

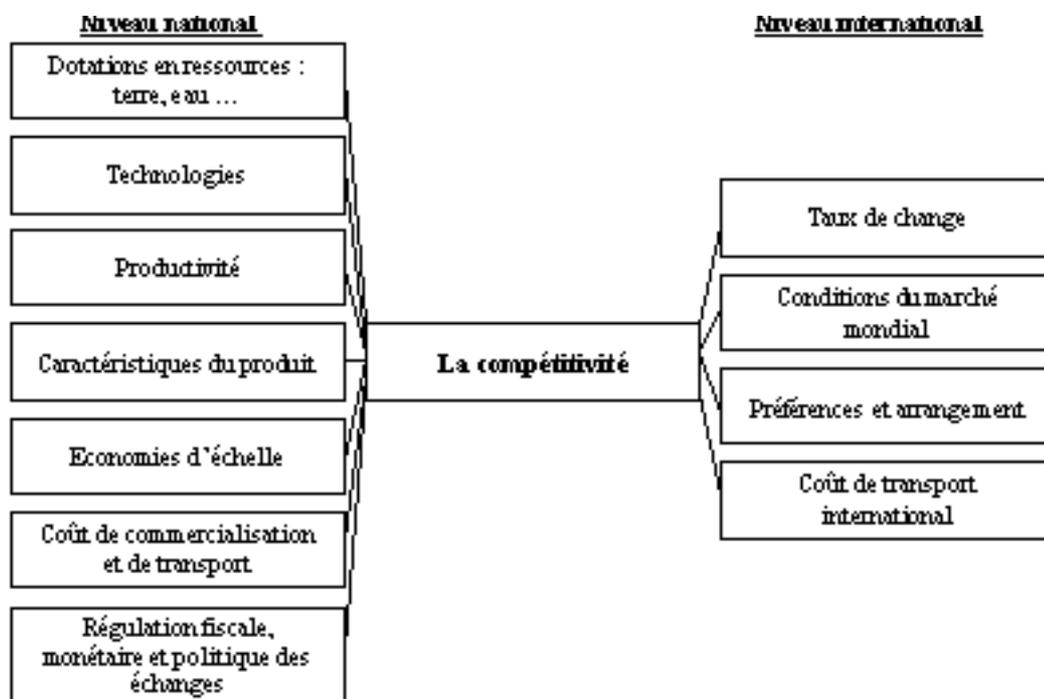
On dit qu'il y a économie d'échelle quand le prix de revient unitaire diminue et que les quantités produites augmentent. L'économie d'échelle est donc un facteur critique dans l'évaluation de la compétitivité d'un produit donné. Les mesures de politique de l'Etat comme les politiques fiscales et monétaires (taxation, taux d'intérêt, contrôle de l'inflation),

---

<sup>18</sup> 8 Chiffre d'affaires, résultat d'exploitation, excédent brut d'exploitation, ...

les politiques interventionnistes (subventions) et celles des échanges commerciaux avec l'extérieur (tarifs, quotas) ont toutes des influences sur la compétitivité des différents produits.

A l'échelle internationale, la compétitivité dépend d'une multitude de facteurs parmi lesquels on peut citer : le taux de change qui est déterminé par l'offre et la demande d'une monnaie à une autre.



**Figure 2 :** Cadre conceptuel intégrant les différents déterminants de la compétitivité.

Source : IAMZ, 2001.

La compétitivité est très souvent réduite à la compétitivité-prix, laquelle est pourtant loin de refléter l'ensemble des caractéristiques qui permettent la vente d'un produit.

## 32. La compétitivité hors-prix ou hors-coût.

En plus des facteurs "prix" généralement pris en compte dans l'analyse de la compétitivité en agro-alimentaire, de nombreux travaux soulignent l'importance des facteurs "hors-prix" pour expliquer la présence de certains produits sur un marché.

La compétitivité hors-prix d'un pays désigne « la capacité de l'offre d'un pays à capter la demande des autres pays ou la sienne propre grâce à des facteurs autres que les prix »<sup>19</sup>.

Elle se résume en trois niveaux :

La compétitivité structurelle : elle traduit « la qualité de la spécialisation, c'est-à-dire l'adaptation d'une économie à l'évolution de la demande mondiale »<sup>20</sup>;

<sup>19</sup> Sachwald, 1996. "Concurrence imparfaite, compétitivité des nations ... les nouvelles analyses". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).

<sup>20</sup> Lafay, 1976. "Compétitivité, spécialisation et demande mondiale". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).

La compétitivité volume : « elle reflète la capacité de production et de commercialisation, dont les facteurs explicatifs seraient l'organisation des structures correspondantes en d'autres termes la compétitivité volume est la capacité à satisfaire la demande en quantité »<sup>21</sup> 1;

La compétitivité qualité : elle « regroupe tous les facteurs qui déterminent la capacité de vente des produits, en dehors des coûts et du volume. Il s'agit donc de facteurs tels que la différenciation des produits, le service après-vente, la fiabilité, le délai de livraison, etc. »<sup>22</sup> 2.

Ces deux formes de compétitivité ne s'opposent pas mais se complètent. Certaines entreprises mettent l'accent plus sur l'une que sur l'autre à un moment donné, mais du point de vue dynamique, la compétitivité hors-prix permet de dégager des bénéfices autorisant des investissements de croissance, donc la réalisation d'économies d'échelle qui finissent par renforcer la compétitivité-prix.

Les principaux facteurs de la compétitivité d'un produit ne se situent donc pas uniquement au sein de l'entreprise abritant la dernière phase de fabrication de ce produit, mais ils se déterminent progressivement au sein des unités abritant les différentes phases successives d'élaboration de ce produit, depuis sa phase initiale de matière première, jusqu'à sa phase "produit fini", disponible au consommateur. Ces déterminants sont aussi liés à l'environnement des entreprises de tous les niveaux et aux stratégies des différents acteurs

Pour les produits alimentaires, ceci revient à dire que la compétitivité se forme depuis le produit agricole, jusqu'au produit alimentaire final, en passant par les différents niveaux de transformation et de distribution. D'où l'intérêt de s'interroger sur la pertinence de la filière agroalimentaire comme cadre d'analyse des facteurs de compétitivité d'un produit agroalimentaire.

## **4. LES MESURES DE LA COMPETITIVITE**

Nombreux sont les instruments qui ont été utilisés dans les travaux empiriques portant sur l'évaluation de la compétitivité. Cependant, bien que cette évaluation ait été dans la plupart des cas statique (évaluée à un point donné dans le temps), ces mesures ont changé d'un niveau d'analyse à un autre.

Au niveau national, les travaux portant sur l'évaluation la compétitivité ont surtout focalisé sur :

Le déficit de la balance commerciale ;

La croissance de la productivité nationale des facteurs.

Au niveau sectoriel, trois types de mesures ont été utilisés à savoir :

Les mesures relatives à la productivité des facteurs ;

Les mesures relatives aux coûts de production ;

Les mesures relatives aux échanges commerciaux.

---

<sup>21</sup> 1 *Mainguy C, 1998b.*

<sup>22</sup> 2 *Mainguy C, 1998c.*

Finalement, au niveau micro-économique, deux types d'instruments ont été au centre de l'analyse de la compétitivité des entreprises. On cite :

Les mesures relatives à la part du marché ;

Les mesures relatives au profit.

## 5. APPLICATION AU SECTEUR DE VIANDE DE POULET.

L'application de ces mesures pour l'évaluation de la compétitivité de la viande de poulet au niveau international sera focalisée surtout sur :

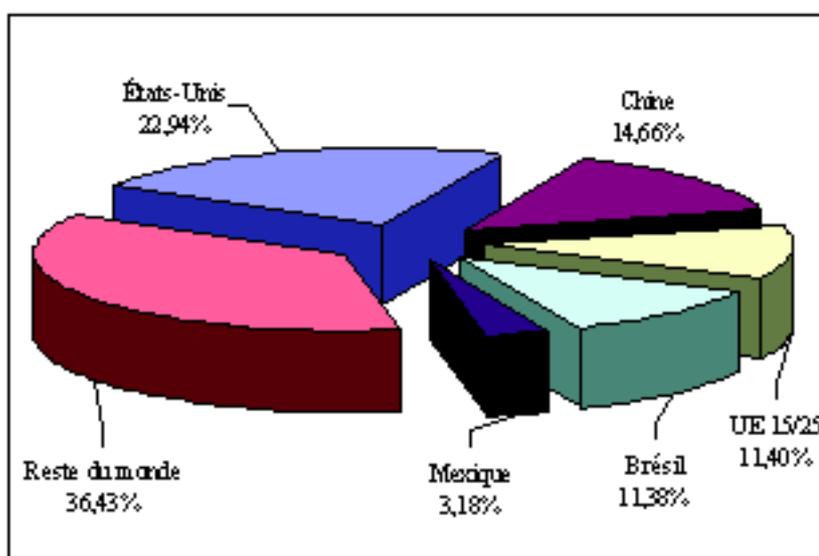
### 51. La production de viande poulet.

**Tableau 2 :** Evolution de la production des principaux producteurs mondiaux de viande de poulet.

Unité : Millions de tonnes

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Evolution annuelle %	Moyenne annuelle
USA	13,94	14,27	14,70	14,92	15,51	16,03	+3	14,90
Chine	9,03	9,07	9,28	9,66	9,90	10,15	+2,48	9,52
<b>UE 15/25 (1)</b>	6,68	6,91	6,96	6,67	8,5	8,68	+6,00	7,40
Brésil	5,98	6,21	7,05	7,76	8,67	8,67	+9,00	7,39
Mexique	1,83	1,93	2,08	2,12	2,22	2,22	+4,26	2,07
Monde	59,05	61,62	64,38	65,99	68,44	70,01	+3,71	64,92

Source : FAO, 2006.(1) : UE à 25 à partir de 2004



**Graphe 1 : Principaux pays producteurs de viande de poulet dans le monde (2000 – 2005)**

La production de viande de poulet dans le monde durant la période 2000 à 2005 est détenue à près de 64% par cinq pays seulement. Il s'agit des Etats-Unis (14,90 millions de tonnes/an), de la Chine (9,52 millions de tonnes/an), de l'UE (7,40 millions de tonnes/an), du Brésil (7,39 millions de tonnes/an) et dans une moindre mesure le Mexique (2,07 millions de tonnes/an). La hausse la plus importante a été enregistrée par le Brésil, soit 9% par an.

## 52. Prix à la production de la viande de poulet

La théorie de l'avantage comparatif stipule la comparaison des coûts relatifs et non des coûts absolus de production. Cependant, la majorité des travaux d'évaluation de la compétitivité et par conséquent de l'avantage comparatif ont été principalement axés sur la comparaison internationale des coûts absolus de production.

Il existe de fortes disparités selon les pays qui s'expliquent par la présence d'atouts compétitifs indéniables, notamment un coût d'approvisionnement en matières premières bon marché (maïs et soja) pour le Brésil et les Etats-Unis, auxquels s'ajoutent des avantages réglementaires tant au niveau sanitaire qu'environnemental, ainsi qu'un plus faible coût de la main-d'oeuvre.

Unité : US \$/kg

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Evolution annuelle%	Moyenne annuelle	Indice coût de production
Brésil	0,73	0,6	0,46	0,47	0,52	0,65	-1,83	0,57	100
Chine	0,77	0,59	0,82	0,83	0,88	0,96	+4,11	0,81	142,11
USA	1,03	1,18	1,9	1,07	1,36	1,31	+4,53	1,31	229,82
UE à 15/25	1,19	1,17	1,15	1,42	1,52	1,61	+7,06	1,34	235,09
Mexique	1,56	1,6	1,58	1,41	1,52	1,65	+0,96	1,55	271,93
Moyenne des principaux producteurs	1,06	1,03	1,18	1,04	1,16	1,24	+3,40	1,12	196,49

Source : FAO, 2007.

La comparaison des prix de production de viande de poulet entre les principaux pays producteurs de viande de poulet dans le monde nous révèle que le Brésil et la Chine ont produit durant la période 2000 à 2005 à moins d'un dollar pour un kilogramme, à un peu plus de 1,30 US \$ pour les USA et l'UE et de plus de 1,50 US \$ pour le Mexique.

Entre 2000 et 2005, le coût de production d'un kilogramme de poulet produit en UE été supérieur de 135,09% à celui produit au Brésil, de 65,43% à celui produit en Chine et de 2,29% de celui produit aux USA qui ont été à leur tour supérieur respectivement de 42,11% et de 129,82% à celui produit au Brésil. Ce la démontre la forte compétitivité du poulet de chair brésilien détenue par les coûts de production.

## 53. Exportation de viande de poulet.

Les mesures relatives aux échanges commerciaux, sont basées également sur la théorie de l'avantage comparatif. L'existence d'un avantage comparatif entraîne un avantage coût et donc une certaine spécialisation dans ce produit expliquant sa part importante dans les exportations.

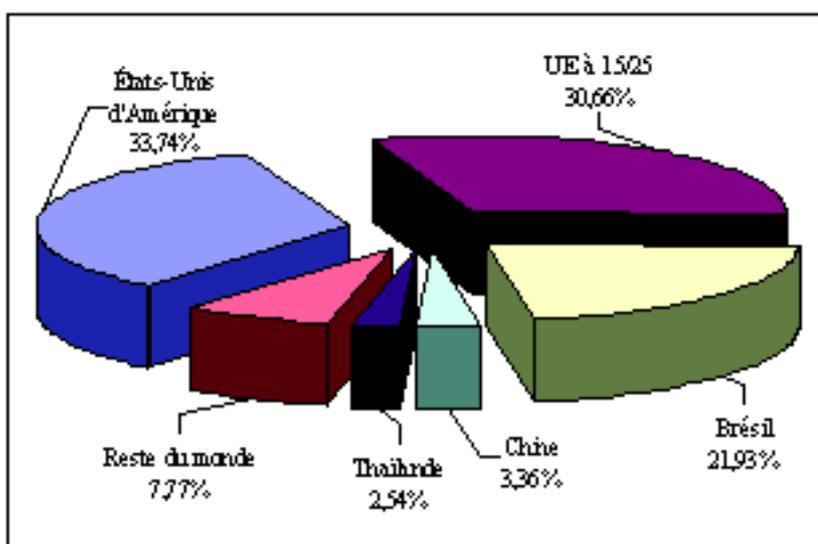
La compétitivité de la viande de volaille a joué un rôle déterminant dans l'accroissement des échanges de viande. Cependant, les barrières douanières, souvent sous forme d'interdiction d'importations, de tarifs douaniers prohibitifs, et plus récemment sous forme de restrictions sanitaires, ont entravé la fluidité potentielle du commerce international. Aujourd'hui, le facteur premier qui affecte la capacité d'un pays à exporter les produits avicoles est son respect des réglementations sanitaires du pays importateur.

**Tableau 4 :** Principaux pays exportateurs de viande de poulet dans le monde.

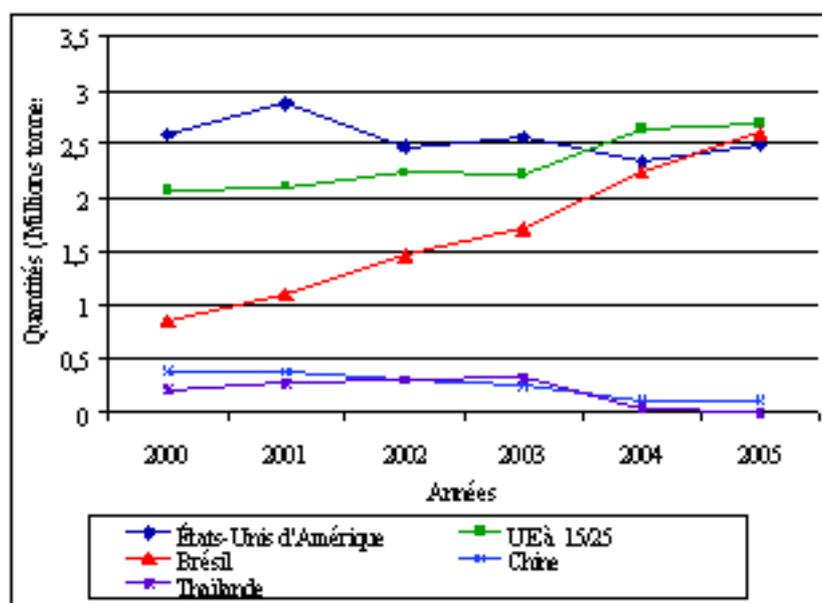
Unité : 1 000 tonnes

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Evolution annuelle%
USA	2 595,21	2 879,48	2 466,22	2 566,61	2 330,23	2 487,93	-8,53
UE à 15/25	2 073,00	2 091,27	2 226,67	2 211,73	2 638,94	2 684,96	+5,90
Brésil	852,87	1 106,29	1 453,82	1 703,14	2 239,77	2 605,87	+41,11
Chine	385,11	369,78	306,47	240,21	112,75	112,04	-14,18
Thaïlande	219,17	270,71	303,50	320,01	36,16	3,19	-19,71
Monde	6 678,05	7 315,87	7 348,73	7 679,19	7 871,15	8 531,59	+5,55

Source : FAO, 2007. (1) : UE à 25 à partir de 2004



**Graphique 2 :** Principaux pays exportateurs de viande de poulet dans le monde (2000 – 2005)



**Graph 3 :** Evolution des exportations des principaux pays exportateurs de viande de poulet (2000 – 2005) :

Entre 2000 et 2005, trois pays ont assuré plus de 86% des exportations mondiales de viande de poulet : les Etats–Unis (33,74%), l'UE (30,66%) et le Brésil (21,93%). Malgré la vive concurrence du Brésil, l'épidémie de la grippe aviaire au début 2004 et un recul des expéditions estimé à 8,53%, les Etats-Unis ont gardé leur place de plus grand exportateur mondial. Mais la hausse la plus importante a été enregistrée par le Brésil, soit une hausse de 41,11% par an, et ceci malgré la nouvelle classification<sup>23 3</sup> des importations européennes de viande de volaille entrée en vigueur en juillet 2003, qui a entraîné une baisse importante des exportations brésilienne vers l'UE. Le secteur du poulet conforte ainsi sa position de deuxième pôle d'exportation agroalimentaire au Brésil, derrière le secteur du soja.

Dans ce contexte très concurrentiel, le Brésil semble disposer d'atouts non négligeables pour jouer un rôle croissant sur le marché mondial. Cette concurrence remarquable a été liée à plusieurs facteurs :

Sa stratégie industrielle tournée vers l'exportation de tous les types de produits (développement des exportations de découpes de poulet et de préparations) ;

Des produits de qualité ;

Un développement concomitant du complexe maïs-soja dans les zones d'élevage ;

Une industrie très flexible ;

Des investissements étrangers ;

La captation de marchés à plus forte valeur ajoutée (UE et Asie) et les marchés traditionnellement approvisionnés par l'UE dont le PMO (Proche et Moyen Orient) et Afrique Sub-saharienne<sup>24 4</sup> ;

<sup>23</sup> 3 Ces produits sont désormais assujettis à un droit de 102,4 € pour 100 kilos à leur entrée dans l'UE, alors qu'ils étaient soumis à un droit de 15,4% seulement lorsqu'ils étaient classés comme "viandes salées".

<sup>24</sup> 4 OFIVAL, 2005. Le marché des produits carnés et avicoles dans le monde en 2004. Paris.

La dépréciation de la monnaie brésilienne par rapport au dollar américain et à l'Euro ainsi que le faible coût de production du produit brésilien ;

L'ouverture de débouchés sur différents marchés internationaux, encourageant la production pour le Brésil, qui a bénéficié en particulier de prix de maïs favorable ainsi que de la chute de l'offre des pays du Sud-Est asiatique.

On assiste au Brésil comme en Chine ou en Thaïlande, à un développement de l'agriculture similaire à celui de l'Europe dans les années 60. La croissance de la production de volaille y est très importante et s'explique par plusieurs facteurs <sup>25</sup> 5 :

Une demande urbaine en progression.

Le développement du secteur industriel et de services a entraîné une croissance urbaine et la naissance d'une classe moyenne salariée. L'amélioration du niveau de vie modifie les habitudes alimentaires, en augmentant la part de la viande dans l'alimentation. La volaille est la viande la moins chère (croissance rapide des animaux, rendement de transformation de l'aliment plus important que pour les autres viandes) et c'est vers elle que se tournent d'abord les consommateurs. La demande urbaine stimule la production et favorise aussi l'exportation.

L'utilisation des techniques agricoles modernes.

Dans les pays émergents, coexistent une production de volaille très traditionnelle, ou paysanne, et des productions très intensives, de type hors-sol, sur le modèle européen ou américain. Ces élevages sont pratiquement importés clé en main et intégrés, comme dans les pays développés. C'est le cas en particulier de la Chine et du Brésil. L'organisation verticale de la production permet une coordination entre les différents maillons de la filière; elle est le modèle économique le mieux adapté à la production de la volaille qui se caractérise par la courte durée de production, l'importance des volumes produits et la recherche d'économies d'échelle.

Des coûts de production plus compétitifs.

En 1999 déjà, une étude menée par l'ITAVI démontrait que le coût de production du poulet brésilien (sortie élevage) était inférieur de 45% à celui du poulet français. Ces écarts, qui se sont entre-temps consolidés, sont révélateurs des avantages de la filière avicole brésilienne : l'approvisionnement bon marché en maïs et en soja ; le faible coût de la main d'œuvre ; des réglementations environnementales moins strictes ; et la compétitivité dopée par le recul du Real, la monnaie brésilienne qui a perdu 38% de sa valeur sur les 9 premiers mois de 2002.

Des pays aux positions très libérales.

Le Brésil comme la Thaïlande sont des pays de plus en plus présents sur les marchés agricoles mondiaux, surtout avec la viande de poulet. Lors des négociations commerciales agricoles dans le cadre de l'OMC, ils défendent ensemble, au sein du G20, des positions très libérales, réclamant l'accélération de l'ouverture des marchés et la diminution du soutien à la production agricole dans les pays développés. Ces positions sont différentes de celles adoptées par les pays africains, plus défensifs, qui souhaitent protéger leur agriculture des produits importés à bas prix.

---

<sup>25</sup> 5 AGIR ICI, 2005. *Exportations de poulets : l'Europe plume l'Afrique. CAMPAGNE D'AGIR ICI n°68, Paris.*

## 6. LA QUALITE : UN NOUVEAU SUPPORT DE COMPETITIVITE

Le consommateur demande de plus en plus d'assurance sur la qualité sanitaire et alimentaire du produit qui lui est fourni. Ceci ne va pas sans une gestion rigoureuse de l'hygiène aux différents stades de la filière et donc au cours de la phase d'élevage. La protection sanitaire ne s'arrête plus au produit mais s'étend désormais à l'environnement.

En économie internationale, un certain nombre de travaux récents insistent sur le fait que les explications traditionnelles de la compétitivité sont insuffisantes<sup>26 6</sup>. La compétitivité "hors-prix" est mobilisée pour montrer que les gains ou les pertes de parts de marché ne dépendent pas seulement des prix mais d'autres variables stratégiques. A côté, par exemple, de la spécialisation ou de l'innovation, la qualité ou la différenciation des produits serait un moyen de remporter des marchés.

Les enjeux sanitaires et nutritionnels font en effet de la qualité une préoccupation ancienne et permanente. Mais aujourd'hui ce sont également la saturation des marchés et l'intensification de la concurrence, l'industrialisation de l'agriculture, l'expansion de la transformation industrielle et de la consommation de masse, l'internationalisation de la libéralisation des échanges qui aiguïsent les interrogations autour de la qualité.

### 61. Définition de la qualité

---

Pour la norme ISO 8402<sup>27 7</sup>, la qualité « est un ensemble de propriétés et caractéristiques d'un produit, d'un processus ou d'un service qui lui confèrent l'aptitude à satisfaire des besoins implicites ou explicites ».

### 62. Qualité des produits alimentaires.

---

#### 621. La qualité générique.

Elle concerne notamment la qualité sanitaire et la qualité nutritionnelle. Le produit doit être conforme à la réglementation (donc aux normes obligatoires). C'est un dû pour le consommateur et elle concerne tous les produits.

#### 622. Les qualités spécifiques.

Signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine : Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), Label Rouge (LR), Certification de Conformité Produit (CCP), Agriculture Biologique (AB), Appellation d'Origine Protégée (AOP), Indication Géographique Protégée (IGP). Autres signes : Agriculture raisonnée et mode de production fermière, signes de qualité répondant à d'autres demandes sociétales : sans Organisme Génétiquement Modifié (OGM), commerce équitable, bien être animal, etc.

---

<sup>26</sup> 6 CHEVASSUS-LOZZA E & GALLEZOT, 1995. "La différenciation des produits dans la compétitivité : le cas de l'agriculture et de l'agro-alimentaire français". In *Agro-alimentaire : une économie de la qualité*. Ed. INRA-ECONOMICA, Paris.

<sup>27</sup> 7 Lagrange L, 2004. "La qualité : approches et démarches". CIRAD, Montpellier .

### 63. Qualité de la viande de volailles.

La viande constitue une part importante du régime alimentaire dans les pays industrialisés. Les exigences vis-à-vis de la qualité ne cessent d'augmenter. Les acheteurs exigent un rapport qualité/prix optimal pour une qualité constante. C'est vrai à la fois pour les industriels qui transforment la viande et pour les consommateurs. Ces nouvelles exigences s'appliquent aux qualités technologiques des viandes, du fait de l'industrialisation importante du secteur de la transformation, à l'assurance de la qualité des produits carnés tant relative à leur sécurité alimentaire qu'à leurs propriétés sensorielles et à l'authenticité des produits. Ce concept inclut des notions telles que la fraude sur la composition, la falsification d'origine ou des descriptions incorrectes.

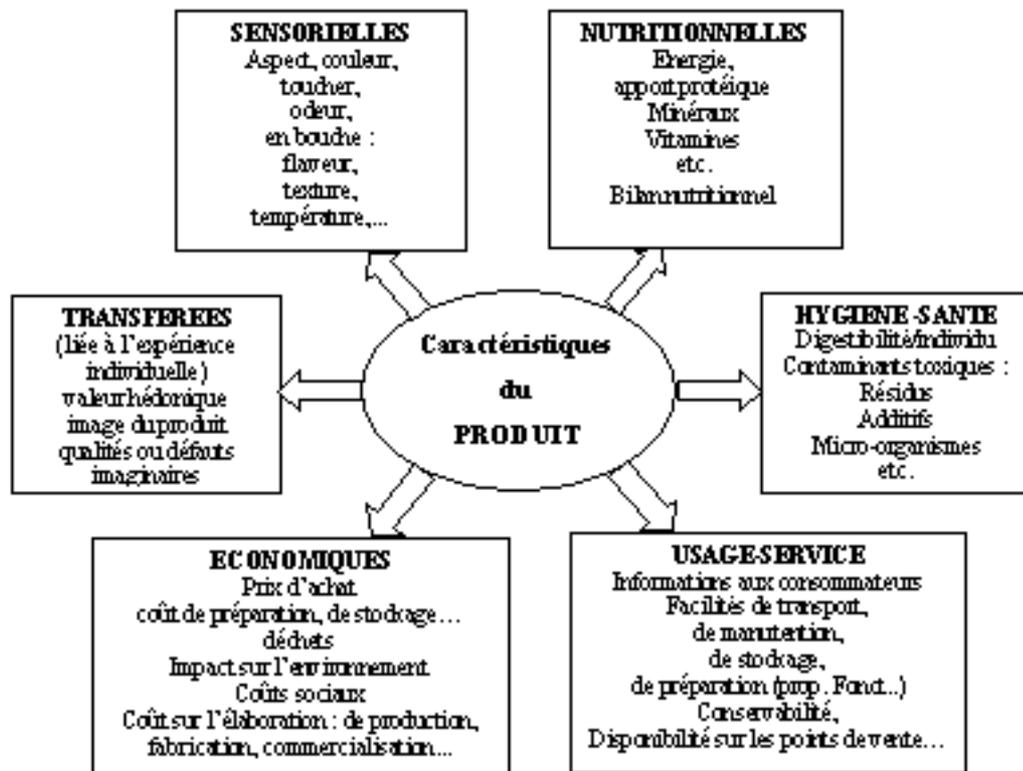


Figure 3 : Les attentes en matière de qualité des produits alimentaires.

Source : CIRAD, 2004.

### 631. Facteurs de variation de la qualité de la viande de volailles.

Le terme de qualité recouvre de nombreuses notions puisqu'il intègre à la fois les qualités nutritionnelles, organoleptique, technologique et sanitaire, mais aussi la qualité de la production en terme de bien-être animal et de réduction des rejets d'origine animale. Si les actions de l'homme sont primordiales, l'animal a tout de même sa part de responsabilité sur la qualité de la viande produite. L'ensemble de son génome contrôle en effet la mise en place des tissus et leur métabolisme jusqu'à l'abattage. Mais ce génome s'exprime en interaction avec le milieu environnant et la variabilité observée résulte de ces deux composantes.

i) Qualité des carcasses.

Il s'agit d'un aspect important, les ventes de morceaux découpés représentant aujourd'hui une part importante dans la production de la volaille de chair. En France<sup>28 9</sup> elle représente 35% de la production et les produits transformés 20%.

**ii) Qualité sensorielle.**

Si le mode de cuisson est déterminant sur la qualité sensorielle de la viande, le mode d'abattage et tous les traitements ultérieurs le sont également : ressuage, refroidissement, maturation, transformation et conservation. De même, avant l'abattage, l'action de l'homme, en l'occurrence l'éleveur engraisseur, s'avère prépondérante de par ses décisions quant au choix du système de production (régime alimentaire, rythme de croissance) et du stade d'abattage (poids, âge, état d'engraissement).

**iii) Qualité technologique.**

L'étude de la qualité technologique des viandes de poulet a débuté en raison notamment du développement de la vente de produits de découpe et, plus récemment, de produits élaborés. On s'intéresse aujourd'hui à des critères tels que le pouvoir de rétention en eau de la viande (facteur déterminant des pertes en eau par exsudation de la viande crue ou lors de la cuisson pour les produits élaborés), la stabilité de la couleur au cours du temps ou encore l'aptitude au tranchage des blancs ou jambons de poulet. Plus récemment<sup>29 0</sup>, il a été montré que la qualité des produits élaborés différait selon que ceux-ci provenaient d'animaux à croissance lente ou rapide. Les premiers présentent de moindres rendements technologiques mais une meilleure qualité sensorielle.

L'utilisation d'une proportion accrue de la viande de volaille dans les industries de découpe et de transformation conduit à étudier les possibilités d'améliorer les qualités technologiques par la voie génétique.

**iv) Qualité sanitaire des produits.**

Le rapport édité par l'AFSSA (Agence Française de Sécurité Sanitaire des Aliments) en 2003<sup>30 1</sup>, souligne le fait qu'un élevage en claustration diminue les risques de contamination microbienne, notamment en réduisant les contacts avec les animaux sauvages. Comme elle souligne aussi que l'allongement de la durée d'élevage réduit le risque de contamination par *Salmonella*. De plus, les élevages extensifs et/ou biologiques présenteraient un risque réduit vis-à-vis d'autres facteurs, par exemple du fait de l'interdiction, en élevage biologique, de l'épandage de boues d'épuration.

Pour ce qui est des risques de résidus antibiotiques, les traitements antibiotiques préventifs sont en effet interdits dans la filière biologique. De plus les délais d'attente, imposés par la législation, entre traitements vétérinaires et abattage sont précisément déterminés de façon à éviter tout résidu médicamenteux.

**v) Bien-être.**

Les études reprises par le rapport européen<sup>31 2</sup> sur le bien-être du poulet de chair portent dans la très grande majorité des cas sur des animaux élevés en claustration. Elles comparent le plus souvent des animaux à croissance rapide ou plus lente. Il en ressort

---

<sup>28</sup> 9 INRA, 2004a. *Productivité et qualité du poulet de chair. Productions animales, Paris.*

<sup>29</sup> 0 INRA, 2004b.

<sup>30</sup> 1 INRA, 2004c.

<sup>31</sup> 2 INRA, 2004d.

que les premiers présentent plus souvent des troubles dits plurifactoriels d'étiologie mal connue mais dont l'apparition est favorisée par différents facteurs : troubles squelettiques (notamment des boiteries), musculaires ou cardiaques... L'élevage extensif réduit de plus les problèmes liés à la qualité de l'air, mais pas nécessairement ceux liés à la qualité de la litière ou du sol.

Toutefois, certaines pratiques d'élevage, comme l'interdiction, notamment en élevage "bio", des acides aminés de synthèse, peuvent engendrer des déséquilibres préjudiciables à la santé. Enfin les animaux élevés sur parcours sont davantage exposés aux maladies infectieuses.

### **vi) Qualité de l'environnement.**

L'augmentation de la vitesse de croissance jointe à la réduction de l'engraissement du poulet de chair ont fortement réduit l'indice de consommation, ce qui génère nettement moins de rejets donc moins d'impact négatif sur l'environnement. De plus, les productions hors-sol permettent de raisonner l'épandage des déjections.

En contrepartie, les accidents liés à une température ambiante excessive constituent un problème majeur de la filière avicole, tant dans les pays à climat chaud où l'aviculture est en pleine expansion que dans les pays tempérés. En effet chez le poulet de chair<sup>32 3</sup>, une exposition prolongée à une température élevée entraîne chez le poulet en finition une baisse de la consommation, de la croissance et de la rétention protéique, et une accumulation de lipides dans le tissu adipeux abdominal, intermusculaire et surtout sous-cutané.

### **632. Qualités de la viande de poulet.**

i) Qualité nutritive.

Unité : %

	Graisse	Valeur Biologique	Rapport Acides gras insaturés/saturés	Utilisation digestive
Poulet	4,3	87	46	96
Bœuf	10,6	80	9	93
Lait	/	75	/	/
Œuf	/	100	/	/
Agneau	15,5	/	5	/

Source : ENA Meknes, 2005.

Plus riche en protéines ;

Moins riche en graisses ;

Protéines de meilleure qualité.

ii) Qualité diététique.

Viande légère : moins de calories ;

Viande maigre : moins de graisses saturées ;

Viande très digeste ;

<sup>32</sup> 3 INRA, 1999. *Modifications métaboliques chez le poulet de chair en climat chaud : conséquences nutritionnelles.*

Distinction organoleptique la plus importante en fonction du mode de production (l'âge à l'abattage,...) par rapport aux autres viandes.

**iii) Qualité gustative du poulet : est liée à sa.**

Saveur ;

Tendreté ;

Jutosité ;

Texture.

**iv) Prix bon marché.**

Produits très compétitifs ;

Protéine animale la moins chère ;

Produits se prêtant facilement à la découpe et la transformation ;

Augmentation de la consommation au fil des années ;

Rapport prix viande blanche / viande rouge : 35% à 50%.

## **64. Segmentation du marché européen de viande de volaille et développement des garanties et signes de qualité.**

---

Le marché européen de viande de volaille s'est rapidement segmenté pour accompagner la diversification des attentes des consommateurs. Cette segmentation s'est faite selon deux axes principaux : celui d'une élaboration croissante des produits (développement des produits de découpe, des produits crus ou cuits) et celui d'une différenciation qualitative (développement du frais au dépend du congelé en Europe du Nord, développement des signes officiels de qualité dans les pays d'Europe du Sud). Ce modèle alimentaire est défendu par l'UE au sein d'organisations internationales. Exemple avec le contenu de l'accord sur les "aspects de droit de propriété intellectuelle" à l'OMC, qui permet la protection des produits sous indication géographique en assurant la reconnaissance internationale de ces appellations.

Le contenu des cahiers des charges reste relativement similaire selon les pays : traçabilité des produits, bien-être animal, protection de l'environnement, identification de l'origine, sécurité sanitaire des animaux.

	Cahier des charges	LOGO
France Volaille : 8% de la production	Certification de Conformité Produit	
Royaume-Uni Poulet : > 90% de la production  Dinde : > 80% de la production	Assured Chicken Production (sélection, multiplication, production, enlèvement, transport, abattage) + British Retail Council (découpe + transformation) Quality British Turkey + EFSIS	
Allemagne Volaille	3D ou 5D, CMA Qualität und Sicherheit (QS)	
Pays-Bas Volaille	IKB "Salmonella vrij"	
Autriche Volaille	AMA	
Danemark Volailles	Campylobacterfrei + Salmonellafrei	

**Tableaux 6 :** Les principales démarches européennes de segmentation par la qualité.

Source : CFCE, 2003.

Les tentatives de différenciation selon la qualité restent relativement hétérogènes selon les pays européens. Il convient de distinguer deux groupes :

Les viandes issues de l'agriculture biologiques, d'une IGP ou d'une AOP, dont la mise en place résulte d'une différenciation du mode de production ;

Les viandes produites à partir d'un cahier des charges issu du maillon abattage/découpe ou des enseignes de la grande distribution.

## 65. Les signes de qualité et d'origine en France.

Les signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine regroupent un ensemble de démarches volontaires, réglementairement encadrées, qui garantissent aux consommateurs la mise à disposition de produits ou de services répondant à des caractéristiques particulières régulièrement contrôlées. Ils apportent aux consommateurs des garanties sur l'origine, le mode d'élaboration, la qualité ou la spécificité des produits qu'ils consomment, sur leur identification grâce à un étiquetage clair et informatif et sur leur traçabilité et leur crédibilité.

Les différents systèmes de production du poulet de chair sous signes de qualité en France sont : Le poulet standard, Label, certifié et biologique. Les modes d'élevage et l'alimentation les différencient principalement. Les points principaux des différents modes d'élevage sont résumés dans le tableau suivant.

**Tableau 7 : Présentation des différentes productions de poulet de chair sous signes de qualité en France.**

	Standard	Label Rouge	Certifié	Biologique
<i>Mode de production</i>	Intensif	Extensif	Semi-intensif	Extensif
Génétique	Croissance rapide (Ross, Cobb, Isa..)	Croissance lente (Isa, Sasso..)	Croisement intermédiaire	Croissance lente
Bâtiments	Dynamique, statique Sombre, clair	Statique clair avec un parcours herbagé	Dynamique, statique, sombre, clair	Statique claire avec un parcours herbagé
Densité	20-25 sujets / m <sup>2</sup>	11 sujets / m <sup>2</sup> maximum	18 sujets /m <sup>2</sup>	10 sujets / m <sup>2</sup>
Durée d'élevage	35-42 jours	81 jours minimum	Variable (56 jours minimum)	81 jours minimum
Spécificité	-	Cahier des charges Label Rouge	Cahier des charges propre à chaque organisme producteur	Cahier des charges Agriculture Biologique

Source : ITAVI, 2001.

## 66. Euromed-Qualité.

La qualité est un impératif dans une économie moderne et le contrôle de qualité constitue une nécessité absolue pour ceux qui veulent réussir sur le marché de l'UE, aussi bien dans le domaine des produits agricoles que dans celui des produits industriels. Euromed-Qualité est l'un des quatre programmes régionaux de coopération industrielle financés par MEDA<sup>33</sup> 4 (Mediterranean European Development Action) ; il met plus particulièrement l'accent sur la modernisation des infrastructures de qualité chez les partenaires méditerranéens. C'est l'une des initiatives lancées par la commission européenne pour faciliter la mise en place et le fonctionnement de la zone de libre-échange euro-méditerranéenne prévue pour 2010.

Euromed-Qualité a pour but de faciliter l'application correcte du cadre réglementaire et d'appuyer l'amélioration et la diversification des services mis à la disposition des entreprises des partenaires méditerranéens en matière de qualité. L'objectif général du programme consiste à établir un environnement stable susceptible d'aider les sociétés des partenaires méditerranéens à élaborer et à mettre sur le marché des produits de qualité capables de concurrencer les importations et de conquérir des marchés à l'exportation. Plus spécifiquement, ce programme vise à sensibiliser et former un nombre croissant d'experts des partenaires méditerranéens qui s'occupent concrètement des différents stades du contrôle de qualité : la normalisation, la métrologie, les essais, la certification et l'accréditation.

<sup>33</sup> 4 [http : //europa.eu.int/comm/external \\_relations/euromed/publication.htm](http://europa.eu.int/comm/external_relations/euromed/publication.htm)

## CHAPITRE 2 : Présentation et traitement des résultats de l'enquête

La production avicole en Algérie, bien que conduite par les deux secteurs, relève surtout depuis les années 80, du secteur privé (exploitants agricoles et éleveurs hors-sol) qui représente 92% des capacités de production nationale en viande blanche. La libéralisation de l'activité a incité un grand nombre d'opérateurs privés (souvent déjà installés dans la production d'aliments avicoles) dans ce créneau pour offrir à leur clientèle la totalité des facteurs nécessaires à la production du poulet de chair. Dès 1996, ils ont contrôlé plus de la moitié de l'offre totale en produisant 121 millions de poussins d'un jour "chair".

L'élevage de l'espèce *Gallus gallus* a connu un essor important en relation avec le développement du modèle avicole intensif dont l'adoption a été favorisée par les politiques avicoles incitatives enclenchées depuis le début des années 80. La mise en oeuvre du MAVI (Modèle Avicole) a été à l'origine de la diffusion des souches aviaires commerciales importées. L'espèce y est représentée par une dizaine de souches commerciales hybrides importées sous forme de poussins reproducteurs ou d'œufs à couvrir.

Souches aviaires	Spécificité	Pays d'origine (Firmes de sélection)	Observation
Isabrown	Pondeuse à œufs	ISA (France)	Souches très répandues en Algérie
Vedette	Poulet de chair	ISA (France)	
Hisex	Pondeuse à œufs	EURIBRID	-
Lohmann	Reproductrice chair	LOHMAN	-
ASA	Reproductrice chair	ASA (Danemark)	Utilisées sporadiquement en Algérie
Tetra	Pondeuse à œufs	BABLONA (Hongrie)	
Shaver	-	USA	
Arbore Acres	Reproductrice chair	USA	

**Tableau 8 :** Les souches aviaires hybrides de l'espèce *Gallus gallus* utilisées en Algérie.

Source : OFAL, 1997.

Les cheptels utilisés pour l'élevage de poulet de chair dans les ateliers de la région centre sont de trois souches nommées "Arbor-Acres, Indiana Rivers et ISA"<sup>34</sup> <sup>5</sup> qui sont bien adaptées au climat de la région centre et ce, selon l'enquête du département de SYFEL (Systèmes et Filières d'Élevage) en 1999 qui a effectué une analyse de leurs performances technico-économiques.

<sup>34</sup> <sup>5</sup> BOUCHAALA M, 2000. La création d'une entre prise bio-ferme l'élevage bio de poulet de chairs. Thèse d'ingénieur en MARKETING, EFTG (Ecole de Formation en Technique de Gestion) en partenariat avec l'IFEC (Institut de Formation Européenne et de Coopération).

## 1. BESOINS EN VIANDES BLANCHES DANS LA WILAYA DE BEJAIA.

Située au Nord-Est de la région centre du pays, la wilaya de Béjaia s'étend sur une superficie de 3 261,26 km<sup>2</sup> et marquée par la prépondérance des reliefs montagneux (3/4). Elle est constituée de 52 communes, regroupées en 19 daïras pour une population estimée à la fin de l'année 2004 à 968 299 habitants<sup>35 6</sup>, soit une densité dépassant 296 habit/km<sup>2</sup>.

**Tableau 9 :** Evolution des besoins en viande blanche dans la wilaya de Béjaia.

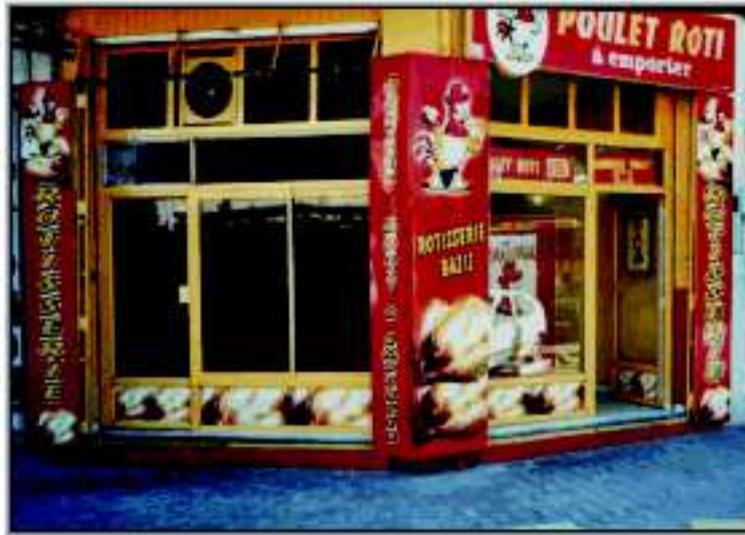
	2001/2002	2002/2003	2003/2004	Evolution annuelle %	Moyenne annuelle
Population (habitant)	1 010 000	1 020 000	1 030 000	0,99	1 020 000
Besoins (tonne)	8 080	8 160	8 240	0,99	8 160
Production (tonne)	2 546,96	2 849,46	2 960,68	8,12	2 785,7
Taux de couverture %	31,52	34,91	35,93	7	34,12

Source : DSA de Béjaia, 2005.



**Photo 1 :** Détaillant de viande de volaille à El-Kseur.

Source : notre enquête.



**Photo 2 :** Rôtisserie à Béjaia.

Source : notre enquête.

Les besoins de la population de Béjaia en viande blanche, pour la période 2001 à 2004, sont évalués à environ 8 160 tonnes par an, soit une consommation individuelle de 8 kg/hab/an, pour une population moyenne de un peu plus d'un million d'habitant alors que la production locale n'a pu couvrir que 34,12% de ces besoins. Malgré l'importante évolution de la production en viandes blanches, qui est de 8,12% par an, par rapport à l'évolution de la population et de ces besoins, qui sont de 0,99% par an chacun, la production de la wilaya en viandes blanches n'a pu satisfaire les besoins locaux. Cela n'est que le reflet de la faiblesse des productions des filières d'élevage en général et de la filière poulet de chair en particulier à satisfaire les besoins locaux en viande blanche que ce soit en quantité ou en prix.

## 2. LA PRODUCTION AVICOLE DANS LA WILAYA DE BEJAIA.

**Tableau 10 :** Evolution des élevages dans la wilaya de Béjaia. Unité : 1 000 sujets

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	Evolution annuelle %	Part %
Poulets de chair*	1 433,40	2 372	1 936,36	2 022,98	2 022,98	2 051,94	1 973,28	+8,63	59,17
Poules pondeuses*	851,20	990	1 314,51	1 416,98	1 416,98	1 1336	1 220,94	+11,39	36,61
Ovin	72,93	75,84	77,64	77,53	76,39	78,45	76,46	+1,51	2,29
Caprin	36,34	37,28	37,40	47,25	39,81	32,35	38,40	-2,20	1,15
Bovin	24,84	26,42	20,60	26,86	26,10	27,46	25,38	+2,11	0,76
Lapin	-	0,40	0,45	0,15	0,15	0,73	0,31	-5,63	NS
Total des élevages	2 418,71	3 501,94	3 386,96	3 591,75	3 582,40	3 526,93	3 334,78	+9,16	100

Source : DSA de Béjaia, 2006.\* Effectif mis en place (sujet)

L'élevage dans la wilaya de Béjaia, occupe une place privilégiée et l'aviculture est incontestablement la filière des productions animales qui a connu l'essor le plus important ces dernières années. Ceci peut être constaté sur le tableau 10 où on peut retrouver que l'élevage du poulet de chair est le plus important élevage dans la wilaya de Béjaia avec une part de 59,17% des élevages, soit un peu moins de 2 millions de sujets mis en place chaque année, et une évolution annuelle entre 2000 et 2005 de 8,63% de suivie par la poule pondeuse avec 36,61% des élevages.

## 21. Production et importation du matériel biologique.

**Tableau 11 : Couvoirs en activité dans la wilaya de Béjaia en 2004.**

Structure	Raison sociale	Adresse	Capacité Poussins/an	Spécialisation	Date de démarrage
1	Particulier	Boudjellil	21 600	Chair	12/2004
2	EURL	Amizour	91 200	Chair	08/2005
3	Particulier	Barbacha	16 800	Chair	09/2005
4	SARL	Aokas	74 500	Chair	07/2004
5	Particulier	Aokas	201 600	Chair	05/2003
6	SARL	Tichy	70 000	Chair	10/2003
7	Particulier	Souk-Oufela	80 000	Chair	07/2003

Source : DSA de Béjaia, 2005.

Jusqu'à 2005 la wilaya de Béjaia comptait 7 couvoirs en activité qui appartiennent en totalité au secteur privé, avec une capacité d'accoupage totale de 555 700 poussins/an. Cette capacité occupe 0,20% de la capacité nationale du secteur privé en 2001 qui est de 284 millions de poussins/an. Ceci démontre l'énorme manque de la wilaya en matériel biologique chair.

**Tableau 12 : Importateurs des produits avicoles au niveau de la wilaya de Béjaia.**

	Raison sociale	Principales importations	Quantités importées (Œuf/Poussin)			
			2003	2004	2005	Moyenne annuelle
1	SARL	Œufs à couvrir chair	399 000	52 000	/	225 500
2	EURL	Poussins repro chair	27 370	9 000	10 710	15 693
3	Particulier	Œufs à couvrir chair	78 920	/	/	78 920
		Poussins repro chair	7 140	14 330	21 480	14 317
4	SARL	Œufs à couvrir chair	321 840	/	/	321 840
		Poussins repro chair	/	/	13 000	13 000
		Œufs à couvrir ponte	21 896	328 697	/	175 296
		Poussins repro ponte		/	24 540	24 540

Source : DSV de Béjaia, 2006.

Durant la période allant de 2003 à 2005, la wilaya de Béjaia comptait quatre importateurs des produits avicoles. Les importations d'œufs à couvrir ont dominé à 92,23% les importations du matériel biologique, soit 801 556 œufs par an, dont 72,06% des importations sont destinées à l'accoupage chair.

## 22. Structures de l'élevage du poulet de chair dans la wilaya de Béjaia.

Tableau 13 : Evolution des structures et des élevages de poulet de chair dans la wilaya de Béjaia.

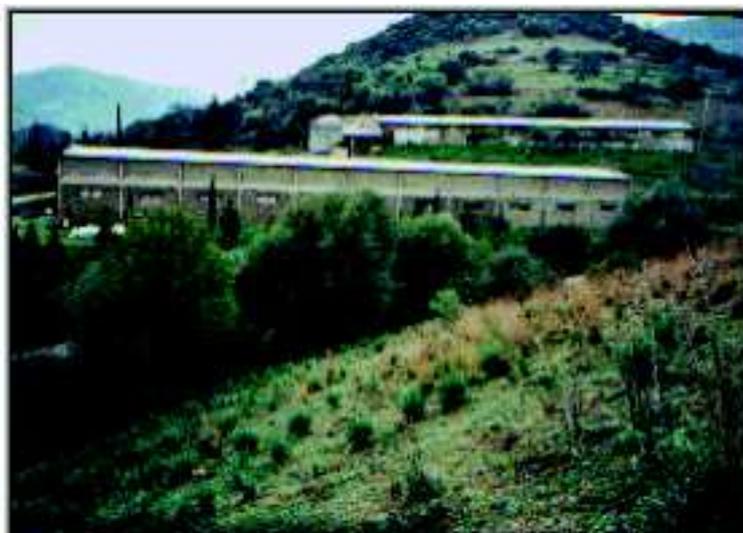
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle
Nombre Bâtiments*	694	699	714	717	717	752	716
Superficie Totale (1 000 M <sup>2</sup> )*	149,98	150,72	151,74	154,28	154,28	226,53	164,59
Capacité instantanée (Million sujet)*	1,48	1,51	1,8	1,58	1,58	2,21	1,69
Effectif mis en place (Million sujet)	1,43	1,73	1,94	2,02	2,02	2,05	1,87
Effectifs Commercialisés (Million sujet)	1,28	1,57	1,76	1,88	1,88	2,05	1,74

Source : DSA de Béjaia, 2006. \* Dinde et poulet

L'effectif moyen de poulet de chair mis en place dans la wilaya de Béjaia entre 2000 et 2005 été de 1,87 millions de sujets/an (11 poulets/m<sup>2</sup>), pour une capacité d'accueil annuelle de 1,69 millions de sujets (10 poulets/m<sup>2</sup>) et d'une superficie de 164 590 M<sup>2</sup>/an, soit 716 bâtiments d'élevage, comme nous constatons, l'effectif mis en place dépasse les capacités existantes. Cela peut être expliqué par l'importance de la demande pour la viande de poulet

au niveau de la wilaya de Béjaïa et la faiblesse des investissements dans les infrastructures d'élevage qui n'ont pas pu suivre la tendance.

Comme le démontre le graphe 4, l'évolution des effectifs mis en place entre 2000 et 2005 été en hausse régulière, soit une hausse de 8,67% par an, et ceci pour répondre à la demande croissante en viande de poulet au niveau de la wilaya de Béjaïa. L'évolution des capacités instantanées et des superficies totales été en stabilité entre 2000 et 2004 pour augmenter en 2005, soit respectivement 39,87% et 46,63% par rapport à 2004.



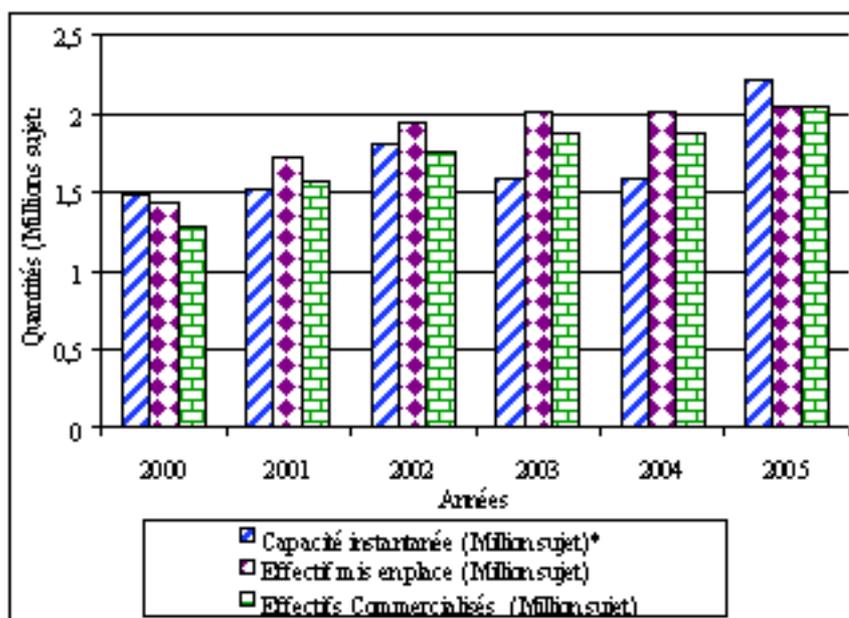
**Photo 3 :** Poulailier à 2 bâtiments d'élevage de poulet de chair à El-Kseur d'une capacité de 7 000 sujets chacun.

Source : notre enquête.



**Photo 4 :** Poulailier d'élevage de poulet de chair à Tala-Hamza d'une capacité de 5 000 sujets.

Source : notre enquête.



**Grphe 4 :** Evolution des capacités d'élevage et des effectifs mis en place et commercialisés de poulet de chair dans la wilaya de Béjaia entre 2000 et 2005.

### 3. ABATTAGE ET TRANSFORMATION DES PRODUITS AVICOLES DANS LA WILAYA DE BEJAIA.

#### 31. Structures d'abattage dans la wilaya de Béjaia.

Structure	N <sup>sec</sup>	Raison sociale	Adresse	Capacité	Spécialisation	Date de démarrage
Abattoirs	1	SARL CONDI Volaille	Akbou	400 kg/h	Poulet/dinde	05/2003
Tueries	4	Privé (frères ZIZI)	Aokas	500 kg/j	Poulet	11/2001
		Privé (location auprès de la commune de Béjaia)	Béjaia	500 kg/j	Poulet	07/2005
		Privé (TEMINE)	Oued-Ghair	500 kg/j	Poulet	12/2003
		SARL MK gbiens et volailles	Tazmalt	450 kg/j	Poulet, caille et dinde	12/2005

**Tableau 14 :** Les structures d'abattage de volailles dans la wilaya de Béjaia en 2005.

Source : Elaboré par nous même à partir des données de la DSV de Béjaia et de notre enquête.

Le secteur d'abattage de volaille dans la wilaya de Béjaia en 2005 était constitué d'un abattoir (CONDI Volaille d'Akbou) d'une capacité de 400 kg/h et de quatre tueries privés d'une capacité totale de 1 950 kg/j. La capacité d'abattage de la wilaya de Béjaia qui est de 1 854 tonnes/an occupe 1,20% de la capacité nationale en 2001 qui été de 155 000 tonnes/an (Annexe 5).

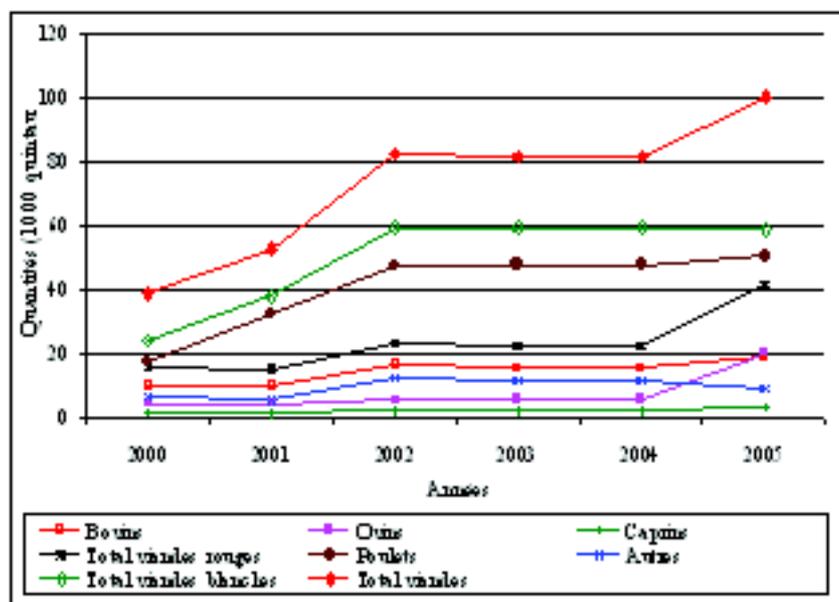
## 32. Production de viande de poulet.

La production de viande de la wilaya de Béjaïa est constituée principalement de viande blanche, soit 68,06%, qui est dominée par la viande poulet avec une production dépassant 40 tonnes par an, soit 55,32% du total de la viande blanche produite. Cette situation peut être justifiée par la dominance des élevages du poulet de chair par rapport aux autres élevages dans la wilaya de Béjaïa (Tableau 10) suite à l'importante demande pour la viande de poulet.

**Tableau 15 : Evolution de la production de viande dans la wilaya de Béjaïa. Unité : Quintal**

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	Part %
Bovins	9 600	10 000	16 251	15 196	15 196	18 480	14 121	19,42
Ovins	4 270	4 000	4 965	5 380	5 380	20 190	7 364	10,13
Caprins	1 364	1 000	1 749	1 827	1 827	2 660	1 738	2,39
Total viande rouge	15 234	15 000	22 965	22 403	22 403	41 330	23 223	31,94
Poulets	17 200	32 160	47 181	47 386	47 386	50 053	40 228	55,32
Dindes	0	120	89	163	163	0	89	0,12
Autres	6 380	5 220	11 960	11 386	11 386	8 725	9 176	12,62
Total viande blanche	23 580	37 500	59 230	58 935	58 935	58 778	49 493	68,06
Total viande	38 814	52 500	82 195	81 338	81 338	100 108	72 716	100

Source : DSA de Béjaïa, 2006.



**Graphe 5 : Evolution de la production de viande dans la wilaya de Béjaïa.**

L'évolution de la production de viande de poulet au niveau de la wilaya de Béjaïa a été très importante entre 2000 et 2003, soit une hausse de 58,50% par an, pour atteindre plus de 47,39 tonnes en 2003 et de se stabiliser pour le reste de la période avec une légère hausse en 2005. Cet état de fait, est la conséquence de la combinaison de plusieurs facteurs, tels que, l'évolution des capacités d'élevage et des mises en place du poulet de chair durant

cette période comme le démontre les graphes 4, l'apparition du virus H5N1 dans quelques pays et de la psychose qu'il a engendré sur la consommation et l'approvisionnement en facteurs de production tout comme la commercialisation des produits finis.



***Photo 5 : Abattoir d'Akbou.***

Source : notre enquête.



***Photo 6 : Tuerie de Béjaia.***

Source : notre enquête

Les différentes phases d'abattage du poulet de chair à la tuerie de Oued-Ghir.



***Photo 7 : Tuerie de Oued-Ghir.***

Source : notre enquête.



***Photo 8 : Abattage, déplumage et éviscération.***

Source : notre enquête.



***Photo 9 : Séchage et conditionnement.***

Source : notre enquête



***Photo 10 : Produit final.***

Source : notre enquête

## 4. ECHANTILLONNAGE.

### 41. Structure de la région enquêtée.

	Capacité instantanée		Effectif mis en place		Bâtiments		Aviculteurs		Production de viande de poulet	
	Sujet	%	Sujet	%	N <sup>inc</sup>	%	N <sup>inc</sup>	%	Quantité (Q)	%
Akbou	190 190	8,59	489 000	23,83	107	15,62	104	15,78	12 650	25,27
Béjaia	272 000	12,29	315 460	15,37	110	16,06	102	15,48	5 598	11,18
El-Kseur	184 200	8,32	99 000	4,82	51	7,45	49	7,44	2 459	4,91
Sidi-Aich	111 800	5,05	94 350	4,60	55	8,03	50	7,59	1 887	3,77
Total des subdivisions	758 190	34,26	997 810	48,63	323	47,15	305	46,28	22 594	45,14
Total wilaya	2 212 900	100	2 051 940	100	685	100	659	100	50 053	100

**Tableau 16 :** Structure des subdivisions et des communes enquêtées en 2005.

Source : Elaboré par nous même à partir des données de la DSA de Béjaia et de notre enquête.

L'enquête que nous avons menée a recouvert quatre subdivisions sur onze que compte la wilaya de Béjaia. Ce choix a été le fait de plusieurs facteurs à savoir :

Les capacités d'élevage qu'elles comptaient et le nombre d'effectif mis en place chaque année, soit respectivement 34,26% et 48,63% des capacités instantanées et des effectifs mis en place de toute la wilaya ;

Concentration d'un nombre important d'éleveurs, soit 46,28% du total des éleveurs du poulet de chair de la wilaya ;

La production de viande poulet, soit 45,14% de la production de la wilaya, et dont près de 37% sont assurés par les subdivisions d'Akbou et de Béjaia ;

Leur proximité géographique.

### 42. Structure de l'échantillon enquêté.

**Tableau 17 :** Structure de l'échantillon mère et de l'échantillon enquêté selon les subdivisions.

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

Subdivisions	Echantillon mère (1)	Part %	S/ échantillon mère (2)	Part %	Echantillon enquête (3)	Part %	(2)/(1) %	(3)/(1) %	(3)/(2) %
Akbou	104	34,1	24	32,43	10	29,41	23,08	9,62	41,66
Béjaia	102	33,44	23	31,08	8	23,53	22,55	7,84	34,78
El-Kseur	49	16,07	16	21,62	10	29,41	32,65	20,41	62,5
Sidi-Aich	50	16,39	11	14,86	6	17,65	22	12	54,54
Total	305	100	74	100	34	100	24,26	11,15	45,95

Source : Elaboré par nous même à partir des données de la DSA de Béjaia et de notre enquête.

Sur les quatre subdivisions constituant notre échantillon mère il existe 305 éleveurs, soit 46,28% des éleveurs de la wilaya, et 67,54% de ses éleveurs sont situés dans les subdivisions d'Akbou et de Béjaia, parce que, ces deux régions constituent les plus grands centres urbains de la wilaya de Béjaia d'où une demande importante pour la viande de poulet et un approvisionnement plus facile en intrants.

Sur les 305 éleveurs constituant l'échantillon mère on a sélectionné un sous-échantillon mère dont les capacités des éleveurs est de 3000 sujets et plus, soit 24,26% de l'échantillon mère, au sein duquel on a sélectionné un échantillon pour mener notre enquête, constitué de 34 éleveurs, soit 11,15% de l'échantillon mère et 45,95% du sous-échantillon mère.



**Figure 4 :** Localisation des structures enquêtées à la wilaya de Béjaia.

Source : Elaborée par nous même à partir des données de la DSA et du CADASTRE de Béjaia. Le choix de l'échantillon enquêté a été fait sur des éleveurs :

dont la capacité d'élevage est de 3000 sujets et plus ;  
 pour leur proximité géographique et leur accessibilité ;  
 d'une meilleure coopération et une plus grande facilité de communication.

**selon les capacités des élevages.**

	Akbou	Béjaia	El-Kseur	Sidi-Aich	Total	Part %
<b>Echantillon mère</b>						
< 3 000	80	79	33	39	231	75,74
3 000-5 000	21	20	12	7	60	19,67
5 001-7 000	2	1	3	2	8	2,62
7 001-9 000	0	0	0	1	1	0,33
> 9 000	1	2	1	1	5	1,64
<b>Total</b>	<b>104</b>	<b>102</b>	<b>49</b>	<b>50</b>	<b>305</b>	<b>100</b>
<b>Echantillon enquêté</b>						
3 000-5 000	7	7	7	3	24	70,59
5 001-7 000	2	0	2	1	5	14,71
7 001-9 000	0	0	0	1	1	2,94
> 9 000	1	1	1	1	4	11,76
<b>Total</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>34</b>	<b>100</b>

Source : Elaboré par nous même à partir des données de la DSA de Béjaia et de notre enquête.

Sur le tableau ci-dessus, nous pouvons constater que les élevages de la classe < 3 000 sujets constituent presque 76% des élevages du poulet de chair de notre échantillon mère, suivie par la classe 3 000 - 5 000 avec presque 20% des élevages. La prédominance des élevages de petite taille s'explique principalement par :

Le manque de moyens financiers pour réaliser de grands investissements ;

Importance des risques climatiques (chaleur en été et froid en hiver) et sanitaires (maladies aviaires) ;

Manque de professionnalisme ;

Risque d'abondance de l'activité si elle n'est pas rentable.

L'échantillon enquêté quant à lui est prédominé par les élevages de la classe 3 000 - 5 000 sujets avec 70,59% des élevages, suivie par la classe 5 001-7 000 avec 14,71% des élevages. Cela est dû à la fois à l'importance de la classe 3 000 - 5 000 dans l'échantillon mère et au choix du sous-échantillon mère qui est constitué seulement des éleveurs dont la capacité est de 3000 sujets et plus. Ce choix a été influencé par plusieurs facteurs dont :

Eleveurs souvent bien expérimentés et maîtrisant les techniques d'élevage ;

Eleveurs disposant généralement de statistiques et de données de leurs activités suite à l'importance de leurs investissements et de leurs productions et donc le risque d'abondance de l'activité est moins important ;

La réalisation des économies d'échelle ;

Les élevages souvent les plus compétitifs et susceptibles de faire face à la concurrence.

## 5. LES PERFORMANCES TECHNIQUES ET ECONOMIQUES DES ELEVAGES ENQUETES.

### 51. Les performances techniques.

Tableau 19 : Récapitulatif des performances zootechniques des élevages de poulet de chair enquêtés.

Paramètres	Moyenne
Effectifs	5 224
Nombre de bandes par an	3,65 (4 bandes pour 64,71% des éleveurs)
Age à l'abattage (j)	58,97
Poids moyen à l'abattage (kg)	2,81
Taux de mortalité (%)	10,56
GMQ (g/j)	47,40
Indice de consommation	2,72
Index de production (performance)	159,62

Source :Annexe 13.

#### 511. Nombre de bandes par an.

Sur les 34 éleveurs que nous avons enquêtés, 22 éleveurs pratiquent 4 bandes par an, soit 64,71% des éleveurs enquêtés. Ce résultat est très loin de la moyenne française qui est de 6,26 bandes par an (39 jours/bande) en 2005 (Annexe 18). Cette situation est due à l'allongement des bandes (59 jours/bande) et des intervalles entre bandes (20 jours) du fait des préférences des consommateurs, des difficultés de commercialisation et l'absence d'infrastructures de stockage du produit surtout durant les fortes chaleurs.

#### 512. Age à l'abattage.

L'âge moyen à l'abattage de notre échantillon a atteint 59 jours et il a atteint chez certains éleveurs 64 jours. La moyenne obtenue dépasse largement l'âge d'abattage moyen obtenu en 2005 en France qui est de 39,04 jours (Annexe 18).

#### 513. Poids à l'abattage.

Le poids moyen à l'abattage de notre échantillon d'étude, tourne autour de 2,81 kg, en France le poids moyen à l'abattage en 2005 été de 1,90 kg (Annexe 18). La préférence des consommateurs algériens pour le poulet gras, fait que les éleveurs allongent souvent le cycle d'élevage pour atteindre un poids supérieur.

#### 514. Taux de mortalité.

Le taux de mortalité est un facteur important de rentabilité puisqu'il influence aussi bien l'indice de consommation que le prix de revient. Le taux de mortalité exprimé en pourcentage (%) est calculé à partir de la formule suivante :

$$\text{Taux de mortalité (\%)} = (\text{Nombre de sujets morts} / \text{Nombre de sujets mis en place}) \times 100$$

Dans la pratique de conduite, le taux de mortalité doit être inférieur ou égal à 3%, en 2005 il été de 3,90% en France (Annexe 18). Dans notre cas nous avons enregistré un taux de mortalité de 10,56%, ceci est le résultat de :

- Qualité du vide sanitaire ;
- Existence de poussins de mauvaise qualité ;
- Non respect des normes sanitaires ;
- Conditions climatiques (le froid en hiver et la chaleur en été) ;
- Conditions d'ambiance non respectées.

**Tableau 20 : Maladies à déclaration obligatoire enregistrées dans la wilaya de Béjaia entre 2000 et 2005.**

Années	Type de la maladie	Nombre de foyers	Sujets mis en place	Sujets morts	Sujets abattus (détruits)	Taux de mortalité%
2000	0	/	/	/	/	/
2001	Salmonelloses	2	/	/	/	/
2002	Gumboro	1	4 200	3 000	/	71,43
2003	Marek Newcastle	1	13 500 9 000 9 600	2 200* / 1 110	///	// 11,56
2004	Newcastle Marek	1	9 000 6 800	1 200 400	//	13,33 5,88
2005	Marek	1	4 000	1 000	3 000	25

Source : DSV de Béjaia, 2006. \* Manque de données

### 515. Gain moyen quotidien.

Il caractérise la vitesse de croissance d'un lot de poulet de chair qui dépend de la souche et de la durée d'élevage.

$$\text{GMQ (g/jour)} = (\text{Poids vif à l'abattage} - \text{Poids du poussin}) / \text{Age à l'abattage}$$

Le gain moyen quotidien de notre échantillon d'enquête a atteint 47,40 g/j. Ce résultat intéressant, quant on le compare avec la moyenne nationale en 2000 qui est de 39 g/j et aux centres d'élevage publics entre 2001 et 2005 qui est de 36,37 g/j (Tableau 27), est peut-être dû à la proximité de l'unité d'aliment de bétail (UAB d'EL-Kseur) de l'ONAB et à la qualité satisfaisante des aliments fabriqués. Bien qu'il reste en dessous de la moyenne française en 2001 qui est de 54 g/j (Tableau 31).

### 516. Indice de consommation.

L'indice de consommation se calcule à partir de la formule suivante :

$$\text{IC} = \text{Quantité d'aliment consommé (kg)} / \text{Quantité de produit obtenu (kg)}$$

L'indice de consommation moyen obtenu au niveau des ateliers enquêtés a atteint 2,72. Dans les conditions normales de conduite, la valeur de l'indice de consommation est comprise entre 1,9 et 2,1 ; soit une valeur moyenne de 2, la valeur 2 signifie que le poulet a consommé 2 kg d'aliment pour produire 1 kg de poids vif. Dans notre enquête nous avons enregistré un indice de consommation d'une moyenne de 2,72. Ceci est le résultat de plusieurs facteurs :

Gaspillage d'aliment ;  
Surconsommation de l'aliment ;  
Existence de poussins de mauvaise qualité ;  
Dégradation des conditions d'ambiance.

### **517. Index de performance.**

Il permet de porter une appréciation globale sur les performances technico-économiques des ateliers avicoles.

$IP = (GMQ \times Viabilité) / (IC \times 10)$ , Viabilité = 100% - Taux de mortalité

Il existe quatre catégories pour classer les ateliers d'élevage :

La première catégorie ( $IP < 50$ ) : performances médiocres ;

La deuxième catégorie ( $50 < IP < 100$ ) : performances moyennes ;

La troisième catégorie ( $100 < IP < 150$ ) : performances relativement satisfaisantes ;

La quatrième catégorie ( $IP = 150$  et plus) : performances bonnes.

L'index de performance enregistré dans notre région d'étude été de 159,62, ce qui correspond à la quatrième catégorie. Ceci dit que les performances techniques réalisées par les éleveurs de notre région d'étude sont bonnes, niveau très inférieur à celui réalisé en France en 2005 qui est de 247 (Annexe 18). Cela est influencé surtout par l'importance du GMQ réalisé par les éleveurs enquêtés.

## **52. Performances économiques.**

---

### **521. Coût de production.**

Le coût de production est l'ensemble des charges fixes (Les amortissements des bâtiments d'élevage et du matériel et frais financiers et autres charges fixes) et des charges variables (Aliments, poussins, chauffage, frais vétérinaires, désinfection, frais de main d'œuvre, eau – électricité et frais de gestion) liées à l'élevage du poulet de chair.

$\text{Coût de production (DA/kg)} = \text{Charges Fixes} + \text{Charges Variables} / \text{Quantité produite}$

### **522. Coûts d'abattage (tueries et abattoirs).**

Le coût d'abattage est l'ensemble des charges fixes (amortissements, frais financiers et autres charges fixes) et les charges variables (cheptel, main d'œuvre, eau, électricité, chauffage, désinfection et frais de gestion) liées à la transformation du poulet vif en poulet abattu.

### **523. Coût de distribution (détaillants).**

Nous appelons coût de distribution, l'ensemble des frais liés à la distribution du poulet abattu au consommateur.

### **524. Marge nette (MN).**

C'est la différence entre le prix de vente (PV) et le coût de production (CP) d'un kg de poulet de chair.

Marge nette (DA/kg) = Prix de vente – Coût de production

### 525. Marge globale (MG).

La marge globale est la somme des marges nettes réalisées par les différents opérateurs de la filière.

Marge globale (DA/kg) = Marge nette Producteur + Marge nette Abattage + Marge nette Détaillant

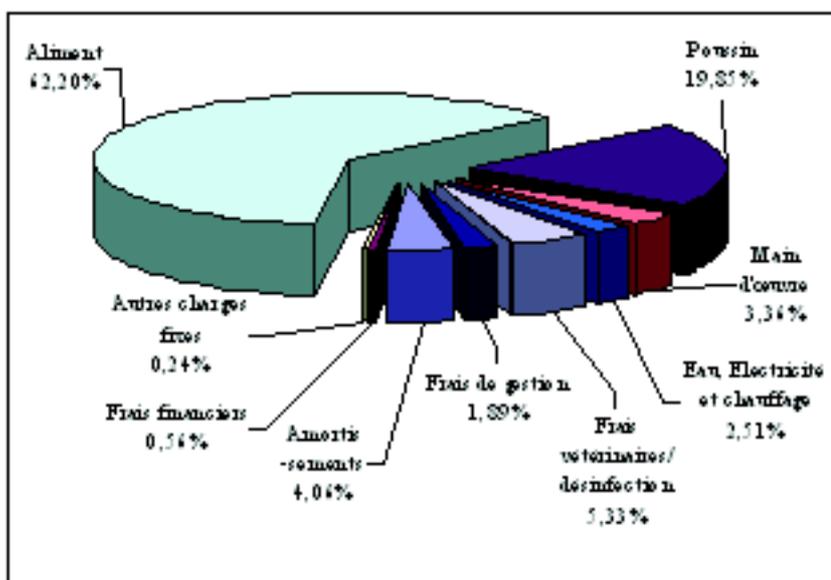
Pour la détermination de la part de chaque opérateur dans la marge globale nous utilisons le ratio suivant :

Ratio (%) = (Marge nette Opérateur / Marge globale) x 100

**Tableau 21 : Récapitulatif des performances économiques des élevages de poulet de chair enquêtés.**

Charges	DA/Kg	Part %
Amortissements	4,18	4,06
Frais financiers	0,58	0,56
Autres charges fixes	0,25	0,24
Charges fixes	5,01	4,87
Aliment	64,00	62,20
Poussin	20,43	19,85
Main d'œuvre	3,46	3,36
Frais vétérinaires et désinfection	5,48	5,33
Eau, Electricité et chauffage	2,58	2,51
Frais de gestion	1,94	1,89
Charges variables	97,89	95,13
Coût de production	102,90	100

Source : Annexe 14.



**Graphie 6 :** Part des différentes charges dans le coût de production du poulet de chair dans notre région d'étude.

Comme le démontre le tableau ci-dessus, l'essentiel du coût de production du poulet de chair dans notre région d'étude, est le résultat de deux postes de charges majeurs qui sont l'aliment (64 DA/kg) et le poussin (20,43 DA/kg), qui occupent respectivement 62,20% et 19,85% dans le coût global de production d'un kg vif de poulet de chair et qui est de 102,90 DA/kg. Ceci est dû surtout à :

La dépendance de l'Algérie au marché mondial pour les intrants de fabrication d'aliments de bétail et leur cherté sur le marché national (Prix aliment volaille : UAB El-Kseur : 3 150 DA/q, privé : 2 800 DA/q) ;

Gaspillage important d'aliment au niveau des élevages ;

L'augmentation du prix du poussin sur le marché local (moyenne : 55 DA/poussin) suite à la faiblesse de l'offre.

Les frais vétérinaires et de désinfection (5,48 DA/kg du poids vif) représentent environ 5,33% du coût global et restent plus ou moins élevé. Cette situation dénote un recours massif des éleveurs aux produits médicamenteux et vétérinaires pour sauvegarder un cheptel mis dans des conditions loin des normes d'élevage.

La main d'œuvre dans notre région d'étude est généralement familiale et caractérisée par un nombre réduit d'ouvriers avec une moyenne de 2 ouvriers par élevage, ce qui explique la faiblesse de ces charges dans le coût de production (3,36%).

Les autres frais dont les frais de l'eau, de l'électricité, de chauffage et de gestion ne représentent que 4,40% du total du coût de production. Ceci est dû surtout :

à la disponibilité de puits au niveau de certains élevages et à l'approvisionnement de l'eau du robinet pour les autres et qui ne coûte pas chair ;

au manque des équipement utilisant l'énergie électrique comme les extracteurs ;

à l'utilisation de moyens de chauffage vétustes à moindres coûts et leur suppression dans les périodes chaudes ;

à l'utilisation des copeaux de bois comme litière à coût faible ou gratuits ;

à l'utilisation de moyens de transport généralement propres à l'éleveur.

Par contre, les charges fixes sont très faibles en raison de la faiblesse des amortissements (amortissements : bâtiments sur 30 ans ; matériel sur 5 ans) qui ont occupé 4,06% du coût de production, dû à la faiblesse des investissements consentis dans la construction des bâtiments non renouvelés et du matériel d'élevage, et au statut locatif pour d'autres éleveurs. Les charges dues aux frais financiers et à d'autres frais fixes n'occupent que 0,80% du prix de production puisque la plupart des éleveurs n'ont pas contracté un crédit auprès d'une banque ou assuré leur atelier auprès d'une caisse d'assurance et à la faiblesse des sommes consenties pour l'entretien et la maintenance de leurs ateliers.

## **6. ANALYSE DES DIFFERENTS PRIX PRATIQUES PAR LES OPERATEURS DE LA FILIERE.**

**Tableau 22 : Structure des prix des différents opérateurs de la filière. Unité : DA/kg**

Formes	Prix	Producteurs	Tueries et abattoir	Détaillants
Plein	Coût de production	102,90	129,07* (abattage)	158,52
	Marge nette	18	24,45*	20
	Prix de vente	120,90	153,52*	178,52
Vidé	Coût de production	/	144,59	184,11
	Marge nette	/	33,52	20
	Prix de vente	/	178,11	204,11
Découpé	Coût de production	/	165,83	192,33
	Marge nette	/	21,50	20
	Prix de vente	/	187,33	212,33

Source : Elaboré par nous même à partir des données de notre enquête. \* Tueries

### 61. Les prix à la production du poulet de chair.

Le coût de production d'un kg de poulet de chair plein (vif) chez les éleveurs de notre région d'étude en 2005 été en moyenne de 102,90 DA/kg de poids vif et d'un prix de vente de 120,90 DA/kg, soit une marge nette moyenne prélevée par l'éleveur de 18 DA/kg. Concernant les prix de production du poulet vidé et découpé, les éleveurs que nous avons enquêtés ne vendent pas sous ces formes.

### 62. Les prix à l'abattage du poulet de chair.

Au niveau des quatre tueries privées et de l'abattoir que nous avons enquêté, le coût à l'abattage du poulet plein, été évalué à 129,07 DA/kg pour qu'il se vend à 153,52 DA/kg (pour les tueries), soit une marge nette moyenne de 24,45 DA/kg. Pour le poulet vidé, le coût de production été de 144,59 DA/kg et vendu à 178,11 DA/kg, pour une marge nette prélevée de 33,52 DA/kg. Concernant le poulet découpé, il n'est produit que par l'abattoir d'Akbou (CONDI-VOLAILLE) pour un coût de production de 165,83 DA/kg et vendu à 187,33 DA/kg, soit une marge nette de 21,50 DA/kg.

### 63. Les prix de détail du poulet après abattage.

Le coût de production d'un kg de poulet après abattage, que ce soit plein, vidé ou découpé, chez les détaillants que nous avons enquêtés été calculé sur la base de la somme du prix de vente à l'abattage et 5 DA pour les différentes charges du détaillant, pour ressortir un coût de production respectivement de 158,52 DA/kg, 184,11 DA/kg et 192,33 DA/kg. Pour le prix de vente du poulet sous ces différentes formes, c'est la somme du coût de production et d'une marge nette de 20 DA/kg (moyenne des détaillants), pour ressortir un prix de vente de 178,52 DA/kg pour le plein, 204,11 DA/kg pour le vidé et 212,33 DA/kg pour le découpé. Il faut noter cependant que, le poulet plein constitue la forme de commercialisation dominante dans la wilaya de Béjaia.

## 7. ANALYSE DES MARGES DES DIFFERENTS OPERATEURS DE LA FILIERE.

	Formes	Producteurs	Tueries et abattoir	Détaillants	Marge globale
Marge nette (DA/kg)	Plein	18	24,45	20	62,45
	Vidé	/	33,52	20	53,52
	Découpé	/	21,50	20	41,50
	Total	18	79,47	60	157,47
Ratio %	Plein	28,82	39,15	32,03	100
	Vidé	/	62,63	37,37	100
	Découpé	/	51,81	48,19	100
	Total	11,43	50,47	38,10	100

**Tableau 23 :** Structure des marges des différents opérateurs de la filière.

Source : Elaboré par nous même à partir des données de notre enquête.

L'analyse du tableau ci-dessus nous fait ressortir que, les éleveurs de notre région d'étude ont la part la moins importante sur la marge globale réalisée sur la commercialisation du poulet plein (18 DA/kg), soit 28,82% de la marge globale du poulet plein (62,45 DA/kg).

Les quatre tueries privées et l'abattoir d'Akbou, accaparent plus de 50% (79,47 DA/kg) de la marge globale de commercialisation du poulet sous ces différentes formes au niveau de la wilaya de Béjaïa, soit 39,15% (24,45 DA/kg) sur le poulet plein, 62,63% (33,52 DA/kg) sur le poulet vidé et 51,81% (21,5 DA/kg) sur le poulet découpé.

Le reste de la marge globale (38,10% ; 60 DA/kg) revient aux détaillants, soit 32,03% sur le poulet plein, 37,37% sur le poulet vidé et 48,19% sur le poulet découpé. Le dysfonctionnement dans les circuits de distribution fait qu'entre le prix à la source, celui du gros et celui du détail, l'écart est très important.

# CHAPITRE 3 : Détermination du niveau de compétitivité de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair"

Une ZLE totale entre l'UE et l'Algérie consiste à supprimer toutes les barrières commerciales entre les deux partenaires. Les exportations algériennes entreront librement sur le marché de l'UE et les importations algériennes en provenance de l'UE entreront librement sur le marché algérien. Le choix exogène que constitue la baisse des tarifs douaniers affecte les prix relatifs et modifie les comportements de production, de consommation et d'échanges en fonction des nouvelles contraintes mais aussi des opportunités ainsi créées.

Caractérisée par la vétusté de ces moyens de production, de sa dépendance au marché international pour les matières premières et du manque de professionnalisme de ces opérateurs. La filière avicole, est l'une des filières algériennes les plus exposées aux menaces que peut engendrer cette ouverture sur le marché européen.

A travers ce chapitre nous allons essayer de déterminer son niveau de compétitivité et d'éventuelles menaces qui peuvent survenir de cette association de l'Algérie à la ZLE euro-méditerranéenne.

## **1. ANALYSE COMPARATIVE DES MARCHES ALGERIEN, MAGHREBIN ET FRANÇAIS DE VIANDE DE POULET.**

### **11. Comparaison de la consommation.**

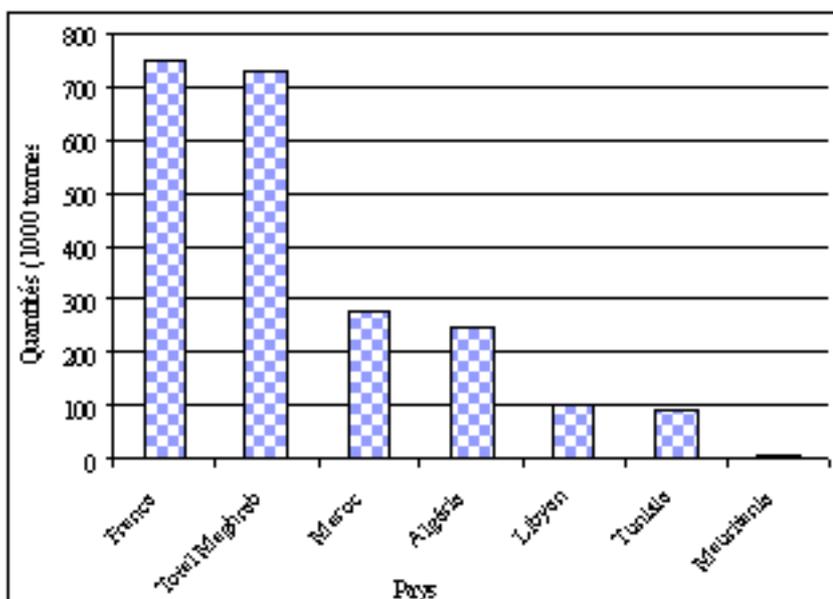
	Moyenne annuelle	Part dans le monde %	Part dans le Maghreb %
Consommation totale (1 000 tonnes)			
Maroc	279,33	0,53	38,26
Algérie	247,17	0,47	33,86
Libye	103,50	0,20	14,18
Tunisie	92,00	0,18	12,60
Mauritanie	8	0,02	1,10
Total Maghreb	730	1,39	100
France *	749,38	1,43	/
Monde	52 438	100	/
Consommation individuelle (kg/hab/an)			
Libye	18,47	186,19	192,20
Maroc	9,43	95,06	98,13
Tunisie	9,42	94,96	98,02
Algérie	7,82	78,83	81,37
Mauritanie	2,93	29,54	30,49
Moyenne Maghreb	9,61	96,88	100
France *	14,6	147,18	/
Monde	9,92	100	/

**Tableau 24 :** Comparaison au niveau maghrébin et mondial de la consommation algérienne de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.

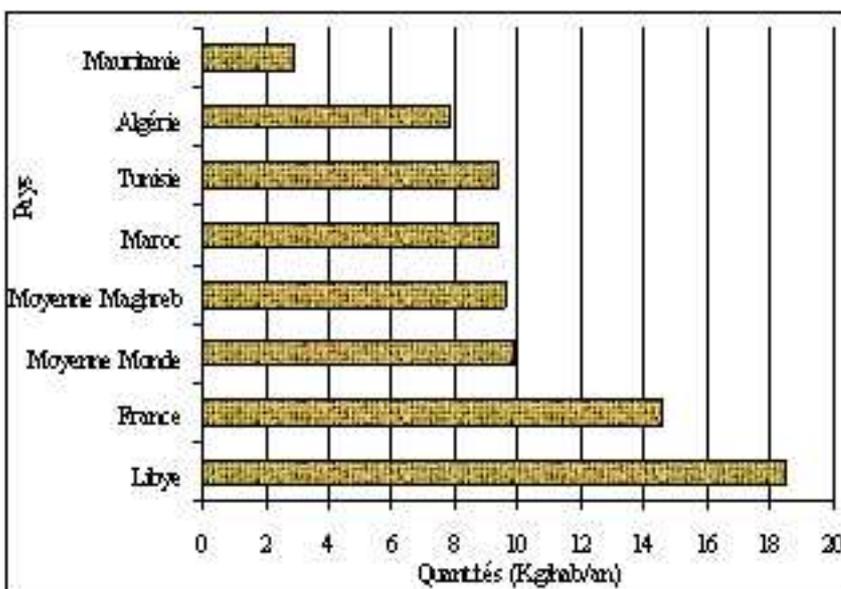
Source : FAO, 2005.

\* Source : OFIVAL, 2006.

Le tableau 24 nous démontre que, l'Algérie se classe à la deuxième place au niveau maghrébin pour la consommation de viande de poulet entre 2000 et 2005, avec 33,86% de la consommation annuelle maghrébine, derrière le Maroc et elle occupe 0,47% de la consommation mondiale, soit 247 170 tonnes par an, mais très loin de la consommation française qui est de 749 380 tonnes par an, soit plus de 3 fois la consommation algérienne.



**Graphe 7 :** Comparaison au niveau maghrébin et avec la France de la consommation algérienne de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.



**Graphe 8 :** Comparaison au niveau maghrébin et avec la France de la consommation individuelle algérienne de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.

Concernant la consommation individuelle, l'Algérie se classe à l'avant dernière place au Maghreb devant la Mauritanie, avec 7,82 kg/hab/an, soit 42,33% de la consommation individuelle libyenne, 81,37% de la consommation individuelle maghrébine, 78,83% de la consommation individuelle mondiale et 53,56% de la consommation individuelle française.

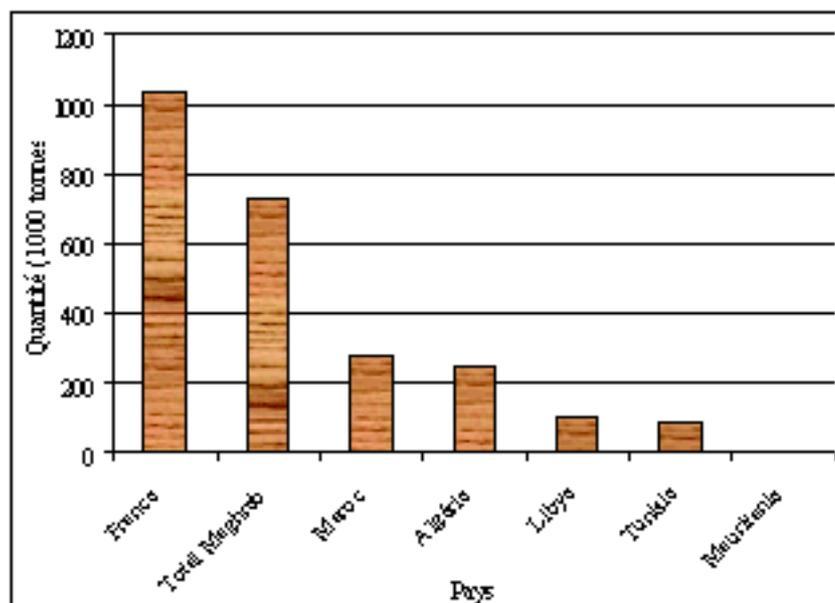
Cette situation démontre la faible consommation des algériens pour la viande de poulet, que ce soit au niveau maghrébin ou mondial, due principalement à l'effondrement du pouvoir d'achat des Algériens ces dernières années, tendance aggravée par la psychose de la grippe aviaire apparue dans quelques pays en 2003.

## 12. Comparaison de la production.

**Tableau 25 :** Comparaison au niveau maghrébin et mondial de la production algérienne de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.

	Moyenne annuelle (1 000 tonnes)	Part dans le monde %	Part au Maghreb %
Maroc	279,57	0,43	38,47
Algérie	247,04	0,38	34,00
Libye	102,71	0,16	14,13
Tunisie	92,97	0,14	12,79
Mauritanie	4,39	NS	0,60
Total Maghreb	726,68	1,12	100
France	1 034,38	1,59	/
Monde	64 920	100	/

Source : FAO, 2006 NS : Non Signifiant



**Graph 9 :** Comparaison au niveau maghrébin et avec la France de la production algérienne de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.

La comparaison de la production algérienne de viande de poulet au niveau maghrébin et mondial, nous montre que celle-ci occupe 34% de la production maghrébine, 23,88% de la production française et seulement 0,38% de la production mondiale, soit 247 040 tonnes par an. Ceci démontre la faiblesse de la production algérienne de viande de poulet par rapport à la production mondiale en général et française en particulier malgré sa bonne position au niveau maghrébin.

## 13. Comparaison commerciale.

	Moyenne annuelle	Part dans le monde %	Part au Maghreb %
Exportations (1 000 tonnes)			
Libye	0,11	NS	68,75
Maroc	0,03	NS	18,75
Tunisie	0,02	NS	12,50
Algérie	0,01	NS	6,25
Mauritanie	0,00	NS	0,00
Total Maghreb	0,16	0,002	100
France	484,40	6,37	/
Monde	7 570	100	/
Importations (1 000 tonnes)			
Mauritanie	4,25	0,06	85,00
Maroc	0,31	NS	6,20
Libye	0,21	NS	4,20
Tunisie	0,19	NS	3,80
Algérie	0,05	NS	1,00
Total Maghreb	5,00	0,07	100
France	196,33	2,80	/
Monde	7 010	100	/

**Tableau 26 :** Comparaison au niveau maghrébin et mondial du commerce algérien de viande de poulet pour la période 2000 à 2005.

Source : FAO, 2006. NS : Non Signifiant

Comparativement au commerce extérieur de viande de poulet des autres pays du Maghreb, le commerce algérien est le plus faible et il est quasiment nul. Cette situation est due à la faiblesse de la demande d'importation pour la viande de poulet qui est satisfaite par la production locale.

Durant la période 2000 à 2005, le commerce maghrébin de viande de poulet a été le fait de la Mauritanie pour ces importations, qui a réalisé à elle seule 85% des importations maghrébines et aux exportations de la Libye qui a réalisé 68,75% des exportations maghrébines. Mais le commerce extérieur de viande de poulet de ces pays en particulier et du Maghreb en général reste insignifiant par rapport au commerce mondial et très faible par rapport au commerce français.

## 2. ANALYSE COMPARATIVE DES PERFORMANCES TECHNICO-ECONOMIQUES DE L'ELEVAGE DU POULET DE CHAIR.

Afin de bien situer les performances technico-économiques des élevages que nous avons enquêtés au niveau international il est intéressant de les situer au niveau national et régional (au niveau maghrébin).

## 21. Au niveau national.

### 211. Performances zootechniques.

**Tableau 27 :** Comparaison des performances zootechniques des élevages de poulet de chair de notre région d'étude et d'autres régions du pays.

	ENQUETE (Béjaïa, 2005)	FREZ (Tizi Ouzou) 2003-2005	Centres d'élevage publics 2001-2005	Moyenne nationale* 2000
Age à l'abattage (j)	58,97	62,00	53	62,00
Taux de mortalité %	10,56	11,00	7,52	11,48
Poids vif à l'abattage (kg)	2,81	2,53	1,93	2,43
GMQ (g/j)	47,40	41	36,37	39,00
Indice de consommation	2,72	3	2,52	3,17
Nombre de bandes/an	3,65	3	4	4,8
Index de performance	159,62	121,63	136	111

Source : OFAL, 2001 ; CREAD, 2006 ; Mémoire BALAMAN, 2006 ; données de notre enquête.\* Enquête réalisée par le département SYFEL, l'an 2000.

Le tableau ci-dessus nous démontre que les performances zootechniques des élevages de poulet de chair de notre échantillon d'étude sont presque au niveau de la moyenne nationale. Concernant le GMQ et l'index de performance qui sont plus intéressantes dans notre échantillon d'étude, est peut-être dû à la proximité de l'unité d'aliment de bétail (UAB d'EL-Kseur) de l'ONAB et à la qualité satisfaisante des aliments fabriqués et aux bonnes conditions d'ambiance en général par rapport à d'autres régions du pays.

Dans l'ensemble l'âge avancé à l'abattage combiné à un indice de consommation très important et à un taux de mortalité élevé entraînent des pertes économiques considérables, qui affecte négativement la compétitivité des élevages de poulet de chair de notre région d'étude en particulier et national en général.

### 212. Performances économiques.

Comme le démontre le tableau 28, les différentes charges de production du poulet de chair de notre échantillon d'étude sont proches des résultats enregistrés à Tizi-Ouzou et de la moyenne nationale mais moins importantes des centres d'élevage publics.

Concernant la structure des coûts de production, on constate qu'elle est la même pour toutes les régions du pays, plus de 80% des coûts de production étant occupés par les charges variables à l'exception des centres d'élevages publics qui ont des charges fixes plus importantes suite à la l'existence d'importants frais financiers et de frais de réparations et d'entretien des bâtiments d'élevages. L'aliment, le matériel biologique et les produits vétérinaires représentent plus de 85% des charges variables. Ces trois facteurs de production échappent au contrôle des opérateurs locaux, puisqu'ils sont importés, ce qui accentue la fragilité de la filière.

**Tableau 28 :** Comparaison des performances économiques des élevages de poulet de chair de notre région d'étude et d'autres régions du pays.

**CHAPITRE 3 : Détermination du niveau de compétitivité de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair"**

Charges	ENQUETE (Béja) 2005	FRE-2005 (Tizi-Ouzou) 2003-2004	C/élevages 2004 (Tizi-Ouzou) 2001-2004	Moyenne nationale* 2000
DA/Kg				
Amortissement	4,18	5,96	4,72	2,07
Frais financiers	0,58	0	0,87	0,78
Autres charges fixes	0,25	0	10,68	0,39
Total charges fixes	5,01	5,96	16,27	3,23
Aliment	64,00	68,31	53,14	68,29
Matériel biologique	20,43	22,84	14,92	18,76
Main d'œuvre	3,46	4,99	12,38	2,61
Frais vétérinaires et de désinfection	5,48	7,43	2,96	5,04
Electricité, eau et chauffage	2,58	2,75	/	2,46
Frais divers	1,94	1,87	/	2,95
Total des charges variables	97,89	108,19	83,39	100,12
Total du coût de production	102,90	114,15	99,66	103,35
%				
Amortissement	4,06	5,22	4,74	2,00
Frais financiers	0,56	0,00	0,87	0,75
Autres charges fixes	0,24	0,00	10,72	0,38
Total charges fixes	4,87	5,22	16,33	3,13
Aliment	62,20	59,84	53,32	66,08
Matériel biologique	19,85	20,01	14,97	18,15
Main d'œuvre	3,36	4,37	12,42	2,53
Frais vétérinaires et de désinfection	5,33	6,51	2,97	4,88
Electricité, eau et chauffage	2,51	2,41	/	2,38
Frais divers	1,89	1,64	/	2,86
Total des charges variables	95,13	94,78	83,67	96,87
Total du coût de production	100	100	100	100

Source : CREAD, 2006 ; Mémoire BALAMAN, 2006 ; données de notre enquête. \* Enquête réalisée par le département SYFEL, l'an 2000.

## 22. Au niveau maghrébin.

En dépit du manque de données, nous allons essayer de comparer les performances réalisées dans notre région d'étude avec les performances zootechniques de la Tunisie et les performances économiques du Maroc.

### 221 Performances zootechniques

La comparaison des performances zootechniques (Tableau 29) de l'élevage du poulet de chair enregistrées dans notre région d'étude et celles enregistrées en Tunisie et plus précisément à Sousse et à Sfax, nous montre que la Tunisie a plus de maîtrise et de meilleures conditions pour l'élevage du poulet de chair. Ceci se constate par un âge à l'abattage, un taux de mortalité, un poids vif à l'abattage et un indice de consommation plus faibles et un GMQ et un indice de performance plus importants.

Ces résultats nous montre aussi que l'élevage du poulet de chair en Tunisie subi moins de pertes et moins de charges et enregistre un rendement très important. Ce qui permet à la filière avicole tunisienne d'être plus compétitive que se soit sur le marché régional (Maghreb) ou au niveau international.

**Tableau 29 :** Comparaison des performances zootechniques de l'élevage du poulet de chair de notre région d'étude et de la Tunisie.

	Algérie (2005)		Tunisie (2003)	
	Enquête (Béjaia)	Sousse	Sfax	Moyenne*
Age à l'abattage (j)	58,97	54	50	52
Taux de mortalité %	10,56	7,21	4	5,61
Poids vif à l'abattage (kg)	2,81	1,77	2,09	1,93
GMQ (g/j)	47,40	31,94	41,01	36,48
Indice de consommation	2,72	2,41	2,38	2,40
Index de performance	159,62	122,98*	165,42*	144,2

Source : GIPA, 2005 ; données de notre enquête. \* Calculé par nous même.

## 222 Performances économiques :

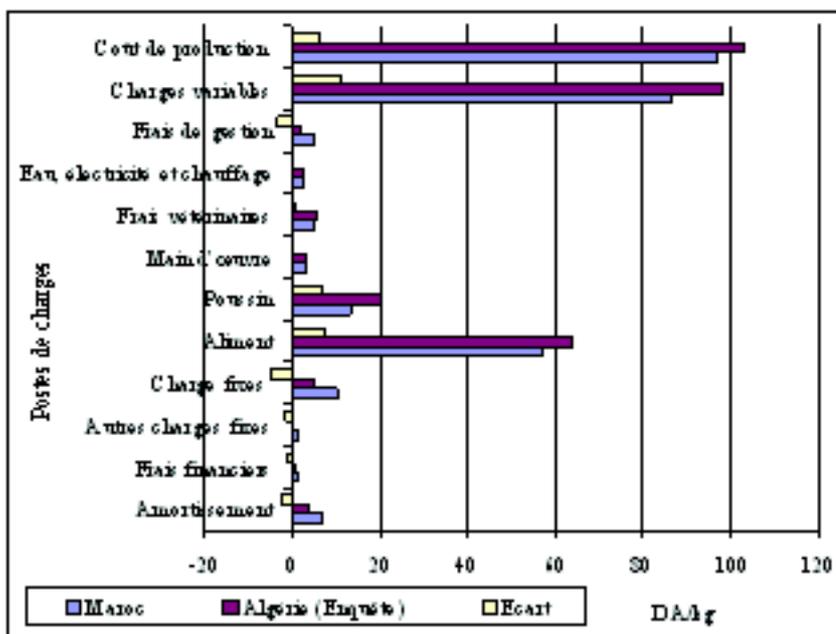
Le calcul des différentes charges de production du poulet de chair au Maroc en 2005 s'est fait à partir des données de l'institut royal des techniciens spécialisés en élevage marocain (Annexe 15) et de l'ENA de Meknes (Annexe 16) pour l'année 2005. A partir de la part que occupe le poste aliment dans le coût de production total (Annexe 15), qui est la plus importante (plus de 58%), nous avons calculé les autres postes de charge et le coût de production total.

Charges	Maroc			Algérie (Enquête)		Ecart	
	DH/kg	DA/kg	%	DA/kg	%	DA/kg	%
Amortissement	0,81	6,75	6,96	4,18	4,06	-2,57	-41,79
Frais financiers	0,20	1,67	1,76	0,58	0,56	-1,09	-17,72
Autres charges fixes	0,20	1,67	1,76	0,25	0,24	-1,42	-23,10
Charge fixes	1,22	10,17	10,49	5,01	4,87	-5,16	-83,90
Aliment	6,82	56,83	58,73	64,00	62,20	+7,17	+116,59
Poussin	1,63	13,58	14,02	20,43	19,85	+6,85	+111,38
Main d'œuvre	0,41	3,42	3,53	3,46	3,36	+0,04	+0,65
Frais vétérinaires	0,61	5,08	5,29	5,48	5,33	+0,4	+6,50
Eau, électricité et chauffage	0,31	2,58	2,65	2,58	2,51	0	0
Frais de gestion	0,61	5,08	5,29	1,94	1,89	-3,14	-51,06
Charges variables	10,39	86,58	89,51	97,89	95,13	+11,31	+183,90
Coût de production	11,61	96,75	100	102,90	100	+6,15	100

**Tableau 30 :** Comparaison des coûts de production du poulet de chair de notre région d'étude et du Maroc en 2005.

Source : Elaboré par nous même à partir des données de l'Institut royal des techniciens spécialisés en élevage marocain, de l'ENA de Meknes (Maroc) et de notre enquête. Taux

de change en 2005 : 1 € = 11,03 DH ; 1 US \$ = 8,95 DH ; 1 DA = 0,12 DH ; 1 US \$ = 73,96 DA ; 1 € = 1,21 \$



**Graphie 10 :** Comparaison des coûts de production du poulet de chair de notre région d'étude et du Maroc en 2005.

La comparaison de la structure des charges de production du poulet de chair au niveau de notre région d'étude et au Maroc nous démontre que celle-ci est semblable pour les deux élevages. Des charges fixes très faibles par rapport aux charges variables, suite à la faiblesse des investissements et des frais d'entretien consentis dans l'élevage du poulet de chair, soit respectivement 95,13% et 89,51% du coût global, qui sont prédominées surtout par les frais d'aliment (58,73% au Maroc et 62,20% en Algérie), les frais du poussin (14,02% au Maroc et 19,85% en Algérie) et les frais vétérinaires (5,29% au Maroc et 5,33% en Algérie).

En comparant les différentes charges entre les deux élevages nous pouvons constater que, les charges fixes enregistrées au Maroc (10,17 DA/kg) sont plus importantes que celles enregistrées au niveau de notre région d'étude, soit une différence de 5,16 DA/kg, contrairement aux charges variables qui sont plus importantes au niveau de notre région d'étude, soit une différence de 11,31 DA/kg. Pour ressortir des coûts de production de 96,75 DA/kg au Maroc et 102,90 DA/kg en au niveau de notre région d'étude, soit une différence sur la production d'un kilogramme de viande de poulet de 6,15 DA/kg.

Ceci reflète :

L'importance des investissements et des charges d'entretien consentis dans l'élevage du poulet de chair au Maroc par rapport à l'Algérie ce qui lui permet de réaliser des économies d'échelle et de diminuer ses coûts de production ;

Le recours de l'éleveur marocain aux prêts bancaires comparativement à l'éleveur algérien ;

La hausse des prix des matières premières pour la fabrication d'aliment du bétail, du matériel biologique et des produits vétérinaires sur le marché algérien ;

Le niveau élevé de l'indice de consommation et la mauvaise qualité du matériel biologique en Algérie par rapport au Maroc.

### **23. Au niveau de la ZLE euro-méditerranéenne.**

---

L'évaluation de la compétitivité de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair", se fera avec la filière avicole française, puisque la France est :

Un important producteur de viande de poulet en Europe (Annexe 18) et dans le monde et le 2<sup>ème</sup> exportateur européen (Annexe 19) de viande de poulet ;

A la proximité du débouché algérien et a de forts liens historiques avec l'Algérie ce qui lui permet de tirer profit par rapport à d'autres grands producteurs comme le Brésil, les USA et la Thaïlande et d'être plus compétitif sur le marché algérien ;

Premier partenaire commercial de l'Algérie (Annexe 20) ;

Partenaire à la ZLE euro-méditerranéenne ;

Le pays qui bénéficie de la plus grande partie des restitutions à l'exportation de la viande de volaille en Europe (Annexe 21) pour palier la concurrence du Brésil et de la Thaïlande sur les marché traditionnellement la cible des exportation françaises, donc le plus important soutien à la compétitivité des exportations de viande de volaille en Europe ;

Le pays dont nous disposons de plus d'informations et de données sur son marché de viande de poulet en 2005.

La comparaison des performances technico-économiques de production du poulet de chair algérien, ce fera avec le poulet standard français, puisque c'est le type de poulet qui correspond parfaitement au poulet algérien.

#### **231. Performances zootechniques.**

**Tableau 31 : Comparaison des performances zootechniques de l'élevage du poulet de chair de notre région d'étude et du poulet standard français en 2005.**

	Algérie (Enquête)	France
Nombre de bandes par an	3,65	6,26
Age à l'abattage (j)	58,97	39,40
Taux de mortalité %	10,56	3,90
Poids vif à l'abattage (kg)	2,81	1,90
GMQ (g/j)	47,40	54 (2001) <sup>36</sup> 7
Indice de consommation	2,72	1,87
Index de performance	159,62	247

Source : ITAVI, 2007 ; données de notre enquête.

Sans surprise, les performances de l'élevage du poulet de chair en France sont nettement meilleures que celles enregistrées dans notre région d'étude, soit un âge à l'abattage, un taux de mortalité, un poids vif à l'abattage et un indice de consommation plus faibles ; un GMQ et un index de performance plus importants, conjugués à un nombre de bandes par an supérieur à 6 (en hausse de 4,6% par rapport à 2004) dû à une diminution de l'âge à l'abattage et des durées de vides sanitaires. Ceci est le résultat du grand

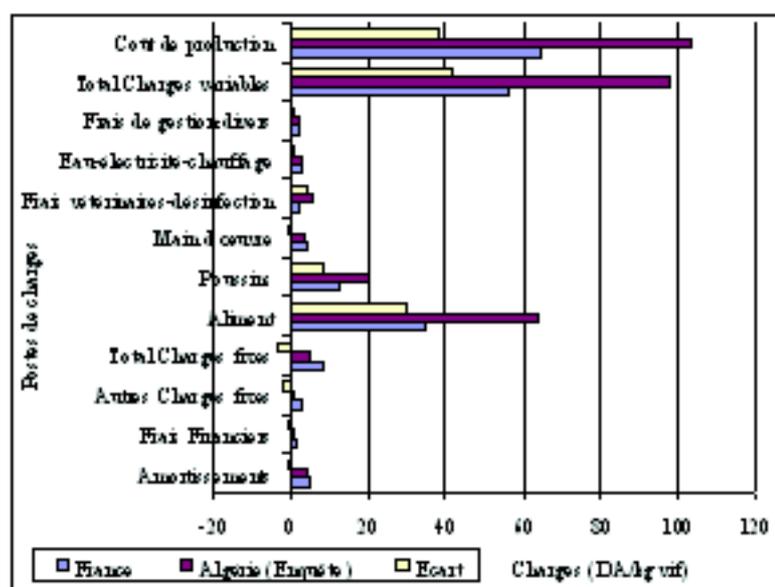
professionnalisme de la filière avicole française et de la disponibilité d'intrants à des prix et de qualité meilleures et cela malgré la crise de l'influenza aviaire du dernier trimestre qui n'a que très peu influencé les résultats du poulet standard.

### 232. Performances économiques.

POSTES	France <sup>38</sup>		Algérie (Enquête)		Ecart	
	DA/kg vif (1)	%	DA/kg vif (2)	%	DA/kg vif (2) - (1)	%
Amortissements	5,00	7,73	4,18	4,06	-0,82	-2,15
Frais Financiers	1,16	1,79	0,58	0,56	-0,58	-1,52
Autres charges fixes	2,41	3,72	0,25	0,24	-2,16	-5,65
Total charges fixes	8,57	13,24	5,01	4,87	-3,56	-9,32
Aliment	34,35	53,09	64,00	62,20	+29,65	+77,62
Poussins	12,05	18,62	20,43	19,85	+8,38	+21,74
Main d'œuvre	3,93	6,07	3,46	3,36	-0,47	-1,23

**Tableau 32 :** Comparaison des coûts de production du poulet de chair de notre région d'étude et du poulet standard français en 2005.

Source : ITAVI, 2007. Taux de change en 2005 : 1 € = 89,23 DA



**Graphe 11 :** Comparaison des coûts de production du poulet de chair de notre région d'étude et du poulet standard français en 2005.

i) Poste "amortissements".

Ce poste représente 7,73% du coût global en France et renseigne sur la nature importante des investissements consentis. Dans ce cas, la taille des élevages et le souci d'améliorer la productivité obligent les aviculteurs à opter pour des investissements lourds, en vue de maîtriser les performances techniques et économiques.

En Algérie, ce poste reste très faible (4,06% du coût global), caractérisé par le sous-équipement et sans grand impact sur le coût global. Cette situation trouve son origine,

comme au niveau national, dans la conception de l'infrastructure avicole qui, au niveau de la production et suite au "boom" avicole des années 80, s'est caractérisée par la prolifération des structures archaïques et pratiquement artisanales ne nécessitant point d'important frais.

A la lumière de cette approche, la différence très significative entre les deux cas (écart de 0,82 DA/kg, soit 2,15% de l'écart du coût global), pour ce poste, renseigne sur la nature des investissements en équipements et bâtiments avicoles, infrastructures modernes ayant de grandes capacités et nécessitant des moyens financiers adéquats.

*ii) Poste "Frais financiers".*

En France, ce poste représente 1,79% du coût global, il s'explique par le recours aux prêts bancaires des aviculteurs et l'engagement presque de professionnels dans la filière en association avec les financiers.

Ce poste très faible en Algérie (0,56% du coût global) nous amène à penser que, du fait de la conception et de la taille de la plupart des élevages, les aviculteurs non professionnels ont recours à des fonds propres, somme toute modeste.

*iii) Postes "Aliment" et "Poussin".*

Dans les deux cas, ces postes de charges représentent respectivement les éléments déterminants de la structure finale du coût de production.

L'aliment est le principal facteur de surcoût, avec un écart de 77,62% par rapport au cas français. Cet écart trouve son explication dans la hausse des prix des matières premières sur le marché local (importées en majeure partie) d'une part, et aux importantes quantités d'aliment approvisionnées par les éleveurs algériens, sous-tendu de l'allongement de la durée d'élevage. Le poussin est le second facteur de surcoût avec un écart de 21,74% de celui de la France. Cet écart est dû également à la hausse des prix du matériel biologique sur le marché national.

*iv) Postes "Main d'œuvre" et "Frais vétérinaires et désinfection".*

Nous constatons que le poste main d'œuvre est presque au même niveau entre l'Algérie et la France, et ceci malgré l'importance des capacités des élevages français, ce qui reflète la grande mécanisation dans les élevages français.

Avec un écart de 3,87 DA/kg, le poste frais vétérinaires et désinfection est très important en Algérie. Il exprime en effet, le recours important des éleveurs algériens aux produits vétérinaires et leur cherté, importés en partie, sur le marché national.

*v) Postes "Eau, électricité", "Chauffage" et "Frais de gestion et divers".*

Ces postes sont plus ou moins importants, pour les deux parties, par rapport au coût global et n'interviennent pas vraiment dans la formation du coût de production et représentent respectivement des écarts de 0,001%, 0,50% et 0,42%. Malgré la faiblesse des écarts qui existent entre ces postes, ils traduisent la cherté de l'eau ainsi que de l'électricité d'une part et le climat froid d'autre part en France et au renchérissement des moyens de chauffage (gaz, radiateurs, ...) et du transport en Algérie.

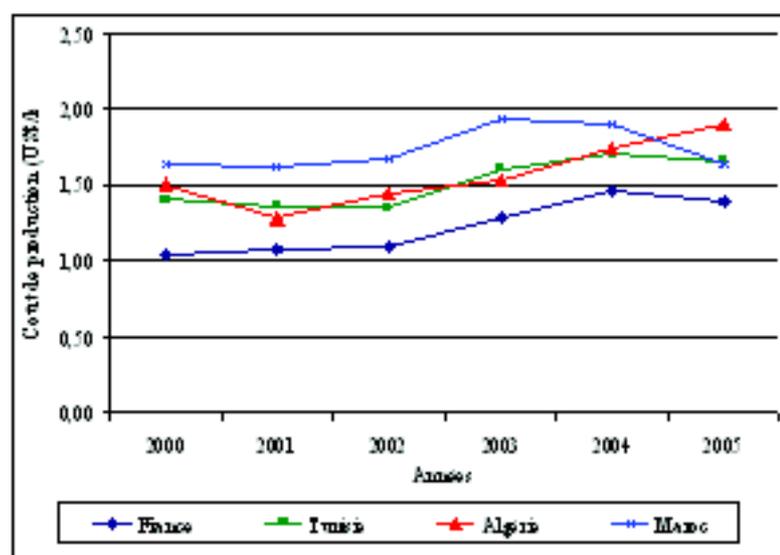
### **3. ANALYSE COMPARATIVE DES DIFFERENTS PRIX DE LA VIANDE DE POULET.**

### 31. Prix de production.

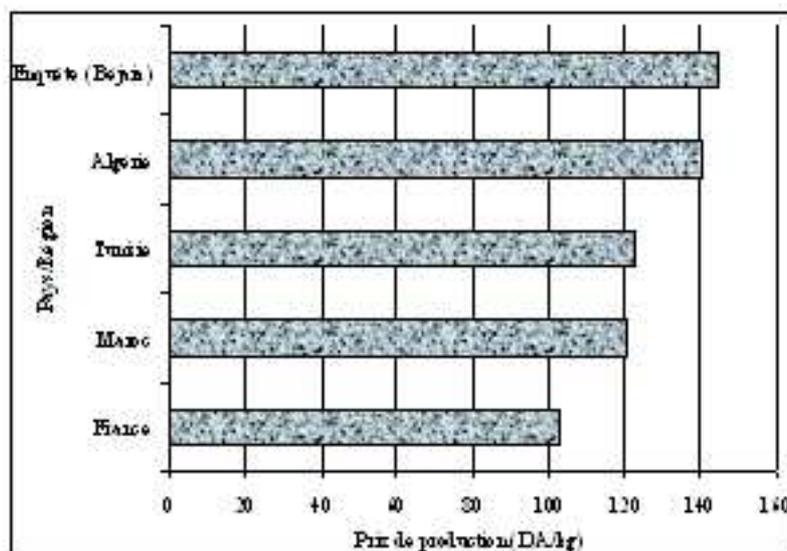
	US \$/kg							DA/kg	
	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	2005	%
France	1,04	1,08	1,10	1,29	1,47	1,39	1,23	102,80	100
Tunisie	1,40	1,36	1,35	1,60	1,70	1,66	1,51	120,55	117,27
Algérie	1,50	1,28	1,44	1,53	1,75	1,90	1,57	122,77	119,43
Maroc	1,64	1,62	1,67	1,93	1,89	1,63	1,73	140,52	136,69
Enquête (Béjaia)**								144,59	140,65

**Tableau 33 :** Evolution des prix de production de viande de poulet en France et dans les pays du Maghreb entre 2000 et 2005.

Source : FAO, 2007. \* Prix de production à l'abattage



**Graphe 12 :** Evolution des prix de production de viande de poulet en France et dans les pays du Maghreb entre 2000 et 2005.



**Graphe 13 :** Comparaison des prix de production de viande de poulet de la France, des pays du Maghreb et de notre région d'étude en 2005.

Après une certaine stabilité des coûts de production de ces quatre pays durant la période 2000 à 2002, la tendance a été à la hausse en 2003<sup>37 9</sup>, due à la hausse des cours des matières premières incorporées dans la production des aliments du bétail sur le marché international, qui passe de l'indice 95 en août 2003 à l'indice 115 en juin 2004<sup>38 0</sup>. En 2005 ces coûts ont amorcé une baisse par rapport à 2004 de 5,44% pour la France, de 2,41% pour la Tunisie et de 13,76% pour le Maroc contrairement au coût enregistré en Algérie qui a continué sa hausse. Cette tendance a été influencée par la baisse des prix des matières premières du poulet de chair enregistré à la fin de 2004 et le début de 2005<sup>39 1</sup>.

En comparant les coûts de production réalisés par la France est les pays du Maghreb en 2005, nous pouvant constater que le coût de production réalisé par la France est le plus compétitif, avec 102,80 DA/kg, moins important de 17,27% que celui réalisé en Tunisie, de 19,43% de celui réalisé en Algérie, de 36,69% de celui réalisé au Maroc et de 40,65% de celui réalisé au niveau de notre région d'étude.

La comparaison des coûts de production de la viande de poulet au niveau de notre région d'étude (144,59 DA/kg) et de l'Algérie (122,77 DA/kg) avec les coûts de production du reste des pays en 2005, nous démontre que le coût de production du poulet de chair produit en Algérie est parmi les coûts les moins compétitifs au niveau de la zone euro-méditerranéenne.

## 32. Prix de vente

<sup>37</sup> 9 ITAVI., 2005a. *Tendance des marchés. Le mensuel de l'économie avicole*, n°88, septembre, Paris.

<sup>38</sup> 0 ITAVI., 2005b.

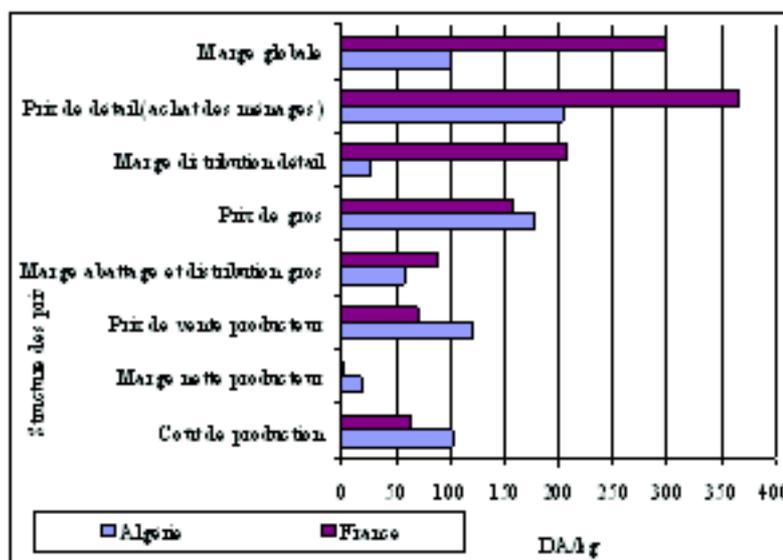
<sup>39</sup> 1 ITAVI., 2005c .

	Algérie (Enquête) (1)		France (2)		Ecart (1) - (2)	
	DA/kg	%	DA/kg	%	DA/kg	%
Coût de production	102,90	/	64,70	/	38,20	/
Marge nette du producteur	18	17,78	2,22	0,74	15,78	-7,92
Prix de vente du producteur	120,90	/	69,34 <sup>42</sup>	/	51,56	/
Marge abattage et distribution en gros	57,21	56,53	89,49	29,78	-32,28	+16,20

en France (Poulet PAC standard) et en Algérie (Poulet vidé) en 2005.

Source : Elaboré par nous même à partir des données de l'ITAVI et de notre enquête. Taux de change en 2005 : 1 € = 89,23 DA

Le tableau 34 et le graphe 14, nous démontrent que les différents prix pratiqués à partir du producteur jusqu'au grossiste sont plus importants en Algérie qu'en France, soit un écart de 19,28 DA/kg sur les prix de gros entre les deux pays, suite à l'importance des coûts de production en Algérie, contrairement au prix de gros, les prix de détail sont très importants en France qu'en Algérie, soit un écart de 163,52 DA/kg. Ceci est dû à l'importance des marges prélevées par les structures de distribution en détail en France qui est de 208,80 DA/kg, soit 69,48% de la marge globale, contre une marge de 26 DA/kg en Algérie, soit 25,69% de la marge globale, donc un écart de 182,80 DA/kg.



Graphe 14 : Comparaison de la structure des prix de vente du poulet vidé en France et en Algérie en 2005.

## 4. DETERMINATION DU SEUIL DE PROTECTION NOMINALE.

Pour déterminer le seuil de protection nominale, on va calculer le coefficient de protection nominal (CPN), qui est le rapport entre le prix du produit local et celui provenant de l'étranger.

## Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.

Il nous indiquera le degré de protection et de compétitivité des produits locaux. Trois cas pourraient se présenter :

1.  $CPN < 1$  : ce qui veut dire que le producteur local reçoit un prix inférieur à celui qu'il doit recevoir dans une situation de libre échange. On dit qu'il y'a une protection négative du produit local ;
2.  $CPN > 1$  : ce qui veut dire que le producteur reçoit un prix plus élevé que dans une situation de libre échange. On dit qu'il y a une protection positive du produit local ;
3.  $CPN = 1$  : cela signifie qu'il y a une neutralité de la protection, le producteur reçoit un prix égal à celui du marché.

**Tableau 35 : Détermination du seuil de protection nominal de la viande de poulet produite localement en 2005.**

	€/kg	DA/kg
Prix de gros en France	1,78	158,83
Frais de transport et manutention <sup>40</sup>	0,08	7,14
Prix CAF	1,86	165,97
Prix de gros sur le marché local	1,996	178,11
Ecart	0,136	12,14
CPN	1,07	
DD %	7,31	

Source : Elaboré par nous même.

Les résultats du tableau 35 démontrent qu'en 2005 la viande de poulet locale n'était pas compétitive par rapport à la viande de poulet standard en provenance de la France dans une situation de libre échange, soit un CPN de 1,07. Cela signifie que, pour soutenir la compétitivité de la viande de poulet locale devant la viande de poulet standard français, il fallait instaurer un droit de douane égale ou supérieur à 7,31% sur le 1kg de viande de poulet importée, soit 12,14 DA/kg.

Ces résultats nous révèlent que la viande de poulet produit dans notre région d'étude n'a pas un retard considérable à combler pour devenir compétitif sur le marché local. Ceci est possible si on retient comme seuil le taux actuel qui est de 30% et ramené à 15% dans un délai de 5 ans (Annexe 2), période de mise en œuvre de l'accord d'association à la ZLE euro-méditerranéenne.

## CONCLUSION :

La mondialisation de l'économie est un vaste processus qui s'impose de façon irréversible aux nations, l'Algérie ne saurait rester en marge de ce processus. En prolongement des réformes économiques réalisées, l'Algérie s'est engagée depuis plusieurs années dans un processus d'intégration à l'économie mondiale. Ce processus concerne d'abord l'environnement géographique immédiat à travers l'arrimage à l'espace euro-méditerranéen, signé par l'Algérie en avril 2002 et entré en vigueur en septembre 2005. Les engagements pris par l'Algérie dans le cadre de son accord avec l'UE, font que l'économie nationale est appelée à s'ouvrir davantage sur le marché européen.

La qualité et le coût de production sont devenus le souci majeur des stratégies de nombreuses entreprises qui veulent se démarquer de leurs concurrents. En mettant sur le marché un produit et/ou service compétitif et en réduisant les coûts de production et ce, afin de leur permettre de profiter d'un avantage concurrentiel avec un produit de qualité et de prix accessible au plus grand nombre de consommateurs.

La filière avicole "segment poulet de chair" est parmi les filières algériennes les plus menacées par cette ouverture au marché européen. Avec la suppression des droits de douanes et de toutes formes de soutien à la production, la filière avicole se trouvera dans une mauvaise position vis-à-vis du marché extérieur, dans la mesure où il existe des pays comme France, disposant d'excédents de production et de prix à la production très compétitifs et pouvant être intéressés par le marché algérien. Cela constitue à long terme une menace pour le marché domestique.

L'étude que nous avons menée sur un échantillon d'éleveurs dans la région de Béjaïa nous a démontré que cette filière n'est pas prête pour ce rendez-vous. En effet, l'étude a montré que malgré les points forts enregistrés, elle souffre de beaucoup de faiblesses et d'handicaps qui réduisent son niveau de compétitivité. Les principaux points faibles et points forts de la filière sont résumés dans le tableau suivant :

**Tableau 36 : Principaux points faibles et points forts de la filière avicole algérienne "Segment poulet de chair"**

Points faibles	Points forts
Sous investissement en matière d'infrastructure et d'équipement et non renouvellement des investissements réalisés ; La dépendance au marché mondial pour les intrants avicole et leur cherté sur le marché local ; La pratique saisonnière de l'élevage avicole, dictée par des considérations technologiques (bâtiments à ventilation statique) et commerciales (hausse des cours sur le marché en été) ; Le caractère encore informel d'éleveurs, de fabricants d'aliment et d'une grande partie des circuits de commercialisation des produits avicoles ; La maîtrise	Forte croissance de la demande pour la viande de poulet ; Important facteur humain et à bon marché ; Bonne qualité des aliments fabriqués par les UAB du groupe ONAB, fabriqués selon

encore insuffisante des techniques d'élevage par une partie des éleveurs, ce qui conduit à la dégradation des performances zootecniques et à des surcoûts aisément compressibles ; La taille réduite de la plupart des élevages, taille qui pénalise les éleveurs en limitant les possibilités d'économie d'échelle ; Sous utilisation des capacités d'abattage et absence des infrastructures de stockage surtout durant les fortes chaleurs ; Industrie de découpe peu développée en relation avec la faiblesse du pouvoir d'achat et le modèle de consommation en vigueur.	des normes nationales et internationales ;
---	--

Source : Etablie par nous même.

L'analyse de la compétitivité de la filière poulet de chair, dans le contexte de l'adhésion de l'Algérie à la zone de libre échange euro-méditerranéenne, à travers le calcul du Coefficient de Protection Nominal (CPN = 1,07), montre qu'avec la suppression des droits de douanes en l'état actuel, la filière ne résistera pas aux produits qui proviennent de l'Europe et particulièrement de la France. Mais, si on prend comme seuil de protection les taux de 30% ramené à 15% dans la limite d'un contingent tarifaire de 2 500 tonnes par an, dans un délai de mise en œuvre de cinq années à partir de l'entrée en vigueur de l'accord d'association, protégera à moyen terme le marché avicole domestique et le gap constaté en matière de compétitivité peut être rapidement comblé. Ceci sera possible qu'avec l'amélioration des performances de la filière avicole algérienne. Pour cela nous recommandant :

la refonte du système bancaire algérien en facteurs incitatifs pour l'investissement dans la filière avicole ;

la prise en considération par l'Etat des attentes des acteurs économiques par une série de mesures d'encouragement (allègement de la fiscalité, baisse de la TVA, baisse des taux des droits de douane sur les matières premières importées) ;

l'instauration d'un dispositif (efficace et durable) de contrôle de la qualité en mesure de préserver la production nationale et de protéger le consommateur ;

l'encouragement des éleveurs à produire le poulet de qualité et le développement des signes de qualité ;

les institutions d'appui qui doivent prêter assistance et conseil en vue d'améliorer la compétitivité de nos produits avicoles tant sur le marché intérieur que sur le marché extérieur ;

la création des conditions d'émergence d'une concurrence saine et loyale permettant aux seuls professionnels d'occuper le marché. L'émergence de groupements de producteurs professionnels et de pôles d'intérêts économiques organisés, structurés autour des principaux métiers de l'aviculture qui permettront de réunir les conditions favorables à l'adoption et la diffusion du progrès technique, l'intégration de la filière avicole, la prise en charge des activités de collecte, d'abattage et de conditionnement des produits avicoles ;

la réalisation du marché commun maghrébin afin de renforcer la position des pays du Maghreb à l'encontre de la menace européenne et leur négociation au lieu que chaque pays n'agisse seul.

En résumé, la filière avicole algérienne présente des forces et de nombreuses faiblesses. Une forte croissance de la consommation des produits avicoles se manifeste mais avec une situation très fragile à cause du non maîtrise des aspects technologiques, organisationnels et stratégiques.

## ANNEXES

### **Annexe 1 : Libéralisation dans les accords de partenariat euro-méditerranéen.**

Barrière commerciale	Libéralisation
Tarifs sur les produits industriels	Doivent passer à zéro
Suppression des quotas, industriels	La plupart
Tarifs sur les produits agricoles	Réduction à négocier
Suppression des quotas, agricoles	Réduction à négocier
Période transitoire pour la suppression des tarifs	Jusqu'à 12 ans
Coopération douanière	Oui
Harmonisation des normes techniques et reconnaissance mutuelle	Objectif approximatif ouvert
Règles d'origine	Adoption des règles de l'UE
Mesures de contrôle et anti-dumping	Oui
Services	Niveau GATT/OMC
Droit d'établissement et traitement national	Objectif seulement
Droits de propriété intellectuelle	Niveau TRIP/OMC
Règles de concurrence	Respecter les directives politiques de l'UE, la coopération et la coordination
Libre circulation des capitaux	Non
Aide financière	Oui
Coopération économique	Oui
Coopération politique/culturelle	Oui
Institutions	Intergouvernementales

Source : DREE, 2003.

### **Annexe 2 : Régime applicable au commerce de la volaille et la viande de volaille entre l'UE et l'Algérie conclu dans l'accord d'association.**

Numéro du tarif	Désignation de la marchandise	Régime	Régime Préférentiel		
		DD en %	Taux de réduction en %	Contingents annuels (Tonne)	Droits de douane appliqués à l'UE : années 2005 à 2009
01 05	Coqs, poules, canards, oies, dindons, dindes et pintades, vivants, des espèces domestiques				
01 05 1110	---Poussins dits d'un "jour" chair (1)(2)	5,0	100	20	0
01 05 1120	---poussins dits d'un jour "ponte" (1)(2)	5,0	100		0
01 05 1130	---poussins dits d'un jour "repro-chair" (1)(2)	5,0	100		0
01 05 1140	---poussins dits d'un jour "repro-ponte" (1)(2)	5,0	100		0
01 05 1200	--Dindes et dindons (1)(2)	5,0	100	100	0
01 05 1900	--Autres	30,0			30
01 05 9200	--Coqs et poules d'un poids n'excédant pas 2000g (1)	30,0			30
01 05 9300	--Coqs et poules d'un poids excédant 2000g (1)	30,0			30,0
01 05 9900	--Autres (1)	30,0			30,0
02 07	Viandes et abats comestibles, frais, réfrigérés ou congelés, des volailles du 01.05				
02 07 1100	--Non découpés en morceaux, frais ou réfrigérés (1)	30,0	50	2 500	15
02 07 1200	--Non découpés en morceaux, congelés (1)(2)	30,0	50		15
02 07 1300	--Morceaux et abats, frais ou réfrigérés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 1400	--Morceaux et abats, congelés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 2400	--Non découpés en morceaux, frais ou réfrigérés (1)	30,0			30,0
02 07 2500	--Non découpés en morceaux, congelés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 2600	--Morceaux et abats, frais ou réfrigérés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 2700	--Morceaux et abats congelés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 3200	--Non découpés en morceaux, frais ou réfrigérés (1)	30,0			30,0
02 07 3300	--Non découpés en morceaux, congelés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 3400	--Foies gras, frais ou réfrigérés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 3500	--Autres, frais ou réfrigérés (1)(2)	30,0			30,0
02 07 3600	--Autres congelés (1)(2)	30,0			30,0

Source : Documents douanes, CNIS, 2005.

### Annexe 3 : Engagements (E) et paiements (P) MEDA I pour la période 1995-1999 aux niveaux bilatéral et régional. Unité : Millions d'€

Coopération bilatérale	1995		1996		1997		1998		1999		1995-1999		% P/E
	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	
Algérie	---	---	---	---	41	---	95	30	28	0,2	164	30,2	18,40
Cisjordanie/Gaza	03	---	20	---	41	---	5	---	42	54	111	54	48,65
Egypte	---	---	75	0,1	203	1,9	397	88	11	67,1	686	157,1	22,91
Jordanie	7	---	100	60	10	40	8	6,8	129	1,6	254	108,4	42,67
Liban	---	---	10	---	86	---	---	---	86	1,2	182	1,2	0,66
Maroc	30	---	---	0,8	235	31,4	219	41,7	172	53,7	656	127,6	19,45
Syrie	---	---	13	---	42	---	---	---	44	---	99	0,00	0,00
Tunisie	20	---	120	41,4	138	61,3	19	9,1	131	56,2	428	168	39,25
<b>Total bilatéral</b>	<b>60</b>	<b>0,00</b>	<b>338</b>	<b>102,3</b>	<b>796</b>	<b>134,6</b>	<b>743</b>	<b>175,6</b>	<b>643</b>	<b>234</b>	<b>2 580</b>	<b>646,5</b>	<b>25,05</b>
<b>Régional**</b>	<b>113</b>	<b>50</b>	<b>32</b>	<b>52,7</b>	<b>115</b>	<b>73,2</b>	<b>66</b>	<b>46,6</b>	<b>154</b>	<b>6,3</b>	<b>480</b>	<b>228,8</b>	<b>47,66</b>
<b>TOTAL</b>	<b>173</b>	<b>50</b>	<b>370</b>	<b>155</b>	<b>911</b>	<b>207,8</b>	<b>809</b>	<b>222,2</b>	<b>797</b>	<b>240,3</b>	<b>3 060</b>	<b>875</b>	<b>28,60</b>
<b>Ratio P/E %</b>		<b>28,90</b>		<b>41,89</b>		<b>22,81</b>		<b>27,47</b>		<b>30,15</b>			

Source : Rapport annuel du programme MEDA, 2000. \* Répartition des paiements non disponible pour la période 1995-1999 \*\* Inclus l'assistance technique et l'allocation globale.

## Annexe 4 : Engagements (E) et paiements (P) MEDA II par année et par pays pour la période 2000-2003. Unité : Millions d'€

Coopération	2000		2001		2002		2003		2000-2003		% P/E
	E	P	E	P	E	P	E	P	E	P	
Algérie	30,2	0,4	60	5,5	50	11	41,6	15,8	181,8	32,7	18,00
Cisjordanie/Ga	96,7	31,2	---	62,2	100	80,6	81,1	60,3	277,8	234,3	84,3
Egypte	12,7	64,4	---	62,5	78	25,7	103,8	56,9	194,5	209,5	107,7
Jordanie	15	84,5	20	10,9	92	49,7	42,4	46,9	169,4	192	113,3
Liban	---	30,7	---	2	12	5,7	43,7	24,1	55,7	62,5	112,2
Maroc	140,6	39,9	120	411	122	101,9	142,7	102,4	525,3	285,3	54,3
Syrie	38	0,3	8	1,9	36	8,5	0,7	10,1	82,7	20,8	25,1
Tunisie	75,7	15,9	90	69	92,2	89,5	48,7	63,3	106,6	243,7	79,5
Total bilatéral	408,9	267,3	298	255,1	582,2	372,6	504,7	385,8	1 393,8	1 280,8	71,4
Régional**	159,8	48	305,3	62,7	29,4	81,4	95,6	111,9	590,1	304	51,5
TOTAL	568,7	315,3	60,3	317,8	611,6	454	600,3	497,7	2 383,9	1 584,8	51,5
Ratio P/E %		55,44		52,68		74,23		82,90			

Source : Rapport annuel du programme MEDA. \*\* inclus l'assistance technique et l'allocation globale

## Annexe 5 : Acteurs et potentiel de production de la filière avicole algérienne "segment poulet de chair" en 2001.

Activités	Opérateurs privés	Opérateurs publics	Observations
Importateurs de produits vétérinaires	67 opérateurs	-	Ces acteurs ont émergé consécutivement à la libéralisation du commerce extérieur en 1994-1995.
Importateurs de matériel agricole	58 opérateurs		
Sociétés de vente en gros des produits vétérinaires	101 opérateurs	-	En absence de données statistique, l'activité de ces opérateurs reste difficile à saisir.
Commerce de gros de céréales et aliments du bétail	276 opérateurs	-	
Commerce de détail des aliments du bétail	1 118 opérateurs	-	
Industrie des aliments du bétail	330 "fabriques": 1 060 Tonnes / Heure.	24 unités de production: 374 tonnes / Heure	Dans le cas du secteur privé, il s'agit de petites fabriques (- de 10 salariés) spécialisées dans l'aliment chair et ruminant.
Élevages des reproducteurs "chair"	161 Éleveurs 2,5 millions sujets/An	16 Unités de production 1,07 millions sujets/An	- Entreprises spécialisées dans la production de l'œuf à couvrir et des poussins chair. - Les entreprises publiques disposent d'un potentiel technologique et humain important mais sa mise à niveau s'impose. - Les élevages privés sont de taille réduite.
Accourage "chair"	Nombre d'unités : 163 284 millions poussins/An	16 unités de production 140 millions de poussins/An	- Millions dominés par le secteur privé. - Élevages familiaux extensifs fonctionnant sur la base d'inputs industriels (Souches aviaires, aliment industriel, produits vétérinaires). - Le poulet produit en Algérie correspond au poulet standard français (1,8 à 2 Kg).
Élevage de poulets de chair	15 000 éleveurs 230 000 tonnes de poulet /An	24 unités 13 000 de tonnes de poulet /An	- Les abattoirs du secteur privé sont de type artisanal (Secteur informel). - Les abattoirs du secteur public sont de type industriel (1 500 poulets/heure en moyenne). Leurs capacités sont sous utilisées.
Abattage	155 000 tonnes de poulet /An	179 000 tonnes de poulet /An	- Industrie peu développée en Algérie en relation avec la faiblesse du pouvoir d'achat et le modèle de consommation en vigueur
Découpe et transformation des viandes agricoles.	Très peu développée	Certains abattoirs réalisent cette activité, mais elle reste marginale	- Unités de taille réduite.
Commerce de gros des produits agricoles	-	-	Le mode de commercialisation dominant : poulet abattu (Plein et éviscé), alvéoles de 30 œufs.
Commerce de détail des produits agricoles	11 000 opérateurs	Une dizaine de points de vente.	

Source : OFAL, 2002 et RGA, 2001.

## **Annexe 6 : Répartition dans l'espace des élevages de poulet de chair en 2001.**

<i>Wilaya</i>	<i>Elevages</i>	<i>Sujets</i>	<i>Effectif moyen</i>	<i>Elevages/national %</i>	<i>Sujets/national %</i>
		4 198 977	3 677	09	11
<i>Borj Bou Arréridj</i>	527	<i>Sétif</i>	1 142	04	06
<i>Oum el Boughi</i>	469	1 705 928	3 637	04	04
<i>Mila</i>	422	1 705 064	4 040	03	04
<i>Batna</i>	564	1 522 690	2 700	04	04
<i>Sous-total Est</i>	3 124	11 367 132	3 639	24	29
<i>Béjaia</i>	709	1 067 292	1 505	06	03
<i>Tizi-Ouzou</i>	1 229	3 777 413	3 074	10	10
<i>Bouira</i>	736	1 504 364	2 044	06	04
<i>Boumerdès</i>	491	2 365 505	4 818	04	06
<i>Alger</i>	219	1 190 560	5 436	02	03
<i>Blida</i>	118	1 912 188	16 205	01	05
<i>Sous-total Centre</i>	3 502	11 817 322	3 374	27	30
<i>Oran</i>	202	1 703 030	8 431	02	04
<i>Tlemcen</i>	576	1 778 297	3 087	04	05
<i>Sous-total Ouest</i>	778	3 481 327	4 475	06	09
<i>Total 13 wilayas</i>	7 404	26 665 781	3 602	58	68
<i>Algérie</i>	12 809	39 239 540	3 06309	100	100

Source : RGA, 2001.

## **Annexe 7 : Situation des établissements d'élevages de poulet de chair de Bejaia.**

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

		Nbre	Capacité (sujet)	Nbre	Capacité (sujet)	Nbre	Capacité (sujet)
Bejaia	Bejaia	1	3 000	18	50 500	19	53 500
	Tala-hamza	/	/	3	12 000	3	12 000
	Oued Ghir	/	/	51	73 400	51	73 400
	Boukhelifa	1	4 500	50	94 000	51	98 500
Aokas	Aokas	6	11 700	13	23 500	19	35 200
	Melbou	6	11 200	7	55 400	13	66 600
	Tichy	2	6 000	38	71 100	40	77 100
	S.E.Tenine	7	15 400	18	30 000	25	45 600
	Tizi N'berber	4	7 500	15	12 400	19	19 900
Kherrata	Tamridjt	2	3 400	13	22 500	15	25 900
	Kherrata	3	7 100	13	34 500	16	41 600
	Draa El Kaid	4	19 000	19	57 000	23	76 000
	Taskriout	/	/	9	20 000	9	20 000
	Darguina	1	2 100	11	12 400	12	14 500
	Ait Smail	2	2 800	10	7 300	12	10 100
El kseur	El Kseur	1	3 000	58	128 000	59	131 000
	Toudja	/	/	4	8 100	4	8 100
	Fenaia	/	/	2	7 200	2	7 200
Amizour	Amizour	6	27 740	29	87 000	35	114 740
	Semaoun	1	3 500	16	29 500	17	33 000
	Feraoun	/	/	14	11 800	14	11 800
	Beni Djellil	2	3 820	18	37 400	20	41 220
	Barbacha	3	14 800	8	14 500	11	29 300
	Kendira	6	12 065	27	43 200	33	55 265
Timezrit	Timezrit	1	2 000	38	89 500	39	91 500
Adekar	Adekar	5	15 500	36	98 800	41	114 300
	Taourirt Ighil	/	/	8	15 000	8	15 000
	Beni Ksila	3	7 900	26	49 600	29	57 500
Sidi aich	Sidi Aich	/	/	/	/	/	/
	El Flay	2	11 900	/	/	2	11 900
	Tinebdar	1	2 200	/	/	1	2 200
	Sidi Ayad	1	3 400	/	/	1	3 400
	Tifra	1	5 000	2	9 000	3	14 000
	Tibane	2	3 500	/	/	2	3 500
	Chemini	2	14 300	6	4 000	8	18 300
	Souk Oufella	/	/	3	3 000	3	3 000
	Akfadou	7	16 100	/	/	7	16 100
Seddouk	Seddouk	21	59 320	14	/	35	59 320
	Amalou	1	1 600	/	/	1	1 600
	M'Cisna	5	12 810	11	/	16	12 810
	Bouhamza	2	6 500	/	/	2	6 500
	Beni Maouche	/	/	5	/	5	/
Akbou	Akbou	10	31 090	14	16 700	24	47 790
	Chellata	6	18 172	27	48 570	33	66 742
	Ouzellaguen	9	20 083	54	73 500	63	92 623
	Ighram	1	2 000	/	/	1	2 000
	Tamokra	/	/	/	/	/	/
Tazmalt 82	Tazmalt	7	22 200	34	14 100	41	36 300
	Ighil Ali	1	2 100	9	8 400	10	10 500
	Boudjellil	3	12 100	2	4 900	5	17 000
	Beni Mlikech	3	6 250	4	5 000	7	11 250
	Ait Rezine	/	/	6	9 500	6	9 500
Total	52	152	402 530	763	1 392 270	915	1 826 920

Source : DSV de Béjaia, 2005.

## Annexe 8 : Situation des établissements d'élevages avicoles de la wilaya de Béjaia en 2005.

Type d'élevage	Etablissements agréés		Etablissements non agréés		Total	
	Nombre	Capacité (sujet)	Nombre	Capacité (sujet)	Nombre	Capacité (sujet)
<b>Poules pondeuses</b>	429	2 178 600	176	479 690	605	2 658 290
<b>Poulets de chair</b>	152	434 650	763	1 392 270	915	1 826 920
<b>Repro -chair</b>	16	91 598	/	/	16	91 598
<b>Repro -ponde</b>	01	25 000	/	/	01	25 000
<b>Poussin futur pondeur</b>	17	479 740	/	/	17	479 740
<b>Dinde</b>	09	12 700	/	/	09	12 700
<b>Couveur</b>	05	1 187 800	/	/	05	1 096 600
<b>Total</b>	629	3 222 288 sujets 1 187 800 œufs à couver	939	1 871 960	1 568	5 094 248 sujets 1 187 800 œufs à couver

Source : DSV de Béjaia, 2006.

## Annexe 9 : Evolution de la production de viande dans la wilaya de Béjaia par type d'abattage. Unité : Quintal

Type d'abattage	Viandes rouges										Viandes blanches							
	Bovines		Ovines		Caprines		Equines		TOTAL		Poulets		Dindes		Autres		TOTAL	
	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé	contrôlé	non contrôlé
2000	6 456	3 144	3 529	741	845	519	0	0	10 830	4 404	8 710	8 490	0	0	3 695	2 685	12 405	11 175
2001	4 908	5 092	1 892	2 108	178	822	0	0	6 978	8 022	8 690	23 470	0	120	1 800	3 420	10 490	27 010
2002	9 403	6 848	2 659	2 306	568	1 181	0	0	12 630	10 335	9 410	37 771	75	14	4 392	7 568	13 877	45 353
2003	10 803	4 393	4 086	1 294	1 244	583	0	0	16 133	6 270	26 597	20 789	0	163	6 740	4 646	33 337	25 598
2004	10 803	4 393	4 086	1 294	1 244	583	0	0	16 133	6 270	26 597	20 789	0	163	6 740	4 646	33 337	25 598
2005	11 791	6 689	10 340	9 850	1 336	1 324	0	0	23 197	17 863	19 502	30 551	0	0	3 603	5 122	23 105	35 673

Source : DSA de Béjaia, 2006.

## Annexe 10 : Evolution de la production de viande de poulet dans la wilaya de Béjaia par subdivision et par commune.

Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.

	2000		2001		2002		2003		2004		2005		
	contrôlé	non contrôlé											
Bejaia	1 560	-	3 060	-	4 910	-	4 300	-	4 300	-	1 920	-	
Tala - Hamza	260	-	-	390	-	1 153	-	1 130	-	1 130	-	989	
Ouad - Ghir	2 420	-	2 820	-	-	2 813	1 800	-	1 800	-	2 650	-	
Boukhifa	690	-	-	1 700	-	2 029	-	2 910	-	2 910	-	39	
Bejaia	4 930	0	5 880	2 090	4 910	5 995	6 100	4 040	6 100	4 040	5 559	39	
El Kseur	-	850	-	2 000	-	1 490	-	600	-	600	-	1 196	
Toudja	-	60	600	-	-	216	-	155	-	155	-	711	
Fenja	-	490	600	-	-	387	108	-	415	-	415	-	552
Elkseur	0	1 400	1 200	2 000	2 093	108	1 170	0	1 170	0	2 459	0	
Aokas	350	-	-	770	-	1 000	-	780	-	780	-	568	
Mejbou	140	-	-	450	-	500	-	949	-	949	-	1 722	
Tichy	350	-	-	600	-	750	-	700	-	700	-	900	
S El Terzine	85	-	-	160	-	315	-	520	-	520	-	1 233	
T N'Esbera	135	-	-	300	-	180	-	283	-	283	-	450	
Tamridj (à partir de 2001)	-	-	-	800	-	875	-	700	-	700	-	950	
Aokas	1 060	0	0	3 080	0	3 620	0	3 932	0	3 932	0	5 823	
Adkar	-	690	-	1 900	-	1 688	-	1 519	-	1 519	-	1 493	
Taoumit-Ighal	-	150	-	450	-	619	-	559	-	559	-	720	
Beni - Kech	-	1 200	-	1 600	-	2 079	-	1 871	-	1 871	-	680	
Adkar	0	2 040	0	3 950	0	4 386	0	3 949	0	3 949	0	2 893	
Kherrata	280	-	-	70	310	-	640	-	640	-	1 125	-	
Draa - El Kadi	400	-	-	400	550	-	800	-	800	-	700	-	
Tachkout	250	-	-	30	-	450	450	-	450	-	550	-	
Dagouna	160	-	-	30	-	475	200	-	200	-	180	-	
Tamridj	180	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	
At - Small	-	-	-	-	-	165	110	-	110	-	75	-	
Kherrata	1 270	0	0	530	860	1 090	2 200	0	2 200	0	2 630	0	
Abou	-	690	-	1 800	-	3 750	5 000	-	5 000	-	4 500	-	
Chelhta	-	260	-	1 700	-	3 000	3 750	-	3 750	-	3 625	-	
Ouzelguez	-	410	-	1 500	-	2 000	2 125	-	2 125	-	2 000	-	
Iguram	-	290	-	1 600	-	2 500	2 500	-	2 500	-	2 375	-	
Tamokra	-	-	-	-	-	150	150	-	150	-	150	-	
Abou	0	1 650	0	6 600	0	11 400	13 525	0	13 525	0	12 650	0	
Tasmalt	210	-	200	-	324	-	296	-	296	-	60	-	
Ighil - Ah	120	-	120	-	138	-	81	-	81	-	290	-	
Boudjellil	340	-	300	-	324	-	450	-	450	-	2 125	-	
B Melikeche	180	-	230	-	356	-	275	-	275	-	20	-	
Al-Renne	250	-	380	-	405	-	194	-	194	-	1 499	-	
Tasmalt	1 100	0	1 230	0	1 547	0	1 296	0	1 296	0	3 994	0	
Seddok	350	-	350	-	-	1 222	1 880	-	1 880	-	4 860	-	
Amakou	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	68	
M' chetra	-	-	30	-	-	183	238	-	238	-	46	-	
Bouhemza	-	-	-	-	-	-	75	-	75	-	0	-	
B Maouche	-	-	-	-	-	34	113	-	113	-	0	-	
Seddok	350	0	380	0	0	1 439	2 306	0	2 306	0	4 860	114	
Amizour	-	910	-	1 400	-	4 050	3 060	-	3 060	-	2 800	-	
Semaou	-	120	-	600	-	1 296	918	-	918	-	630	-	
Feraou	-	50	-	100	-	324	184	-	184	-	111	-	
B Djellil	-	70	-	90	-	270	153	-	153	-	126	-	
Barbacha	-	250	-	250	-	810	459	-	459	-	420	-	
Kendira	-	60	-	100	-	324	184	-	184	-	150	-	
Amizour	0	1 460	0	2 540	0	7 074	0	4 958	0	4 958	0	4 237	
Timezrit	0	1 100	0	1 100	0	1 020	0	2 490	0	2 490	0	2 908	
Siti - Aich	-	30	-	90	-	92	-	108	-	108	-	0	
El - Eby	-	70	-	180	-	56	-	140	-	140	-	183	
Timezrit	-	40	-	100	-	140	-	225	-	225	-	210	
Siti - Ayad	-	60	-	200	-	191	-	81	-	81	-	367	
Tifra	-	220	-	260	-	376	-	324	-	324	-	375	
Tibane	-	100	-	280	-	273	-	-	-	-	-	38	
Chemiki	-	20	-	70	-	76	-	80	-	80	-	286	
Souk Oufella	-	300	-	270	-	297	-	300	-	300	-	291	
Abfakou	-	-	-	130	-	138	-	162	-	162	-	137	
Siti Aich	0	840	0	1 580	0	1 639	0	1 420	0	1 420	0	1 887	
Total WILAYA	8 710	8 490	8 690	23 470	9 410	37 771	26 597	20 789	26 597	20 789	19 502	30 551	

Source : DSA de Béjaia, 2006.

## Annexe 11 : Structure des subdivisions et des communes enquêtées en 2005.



## Annexe 13 : Les performances techniques de production du poulet de chair de notre échantillon d'étude.

N° Eleveur	Effectifs	Nombre de bande par an	Age à l'abattage (j)	Poids moyen à l'abattage (kg)	Taux de mortalité (%)	GMQ(g/j)
1	15 000	3	60	2,80	6,13	46,40
2	11 500	3	58	2,50	7,50	42,83
3	10 000	3	60	3,00	9,20	49,73
4	10 000	4	55	2,20	7,80	39,71
5	8 000	3	62	3,00	8,20	48,13
6	7 000	3	61	2,90	12,90	47,28
7	6 000	4	60	3,00	8,80	49,73
8	6 000	4	55	2,50	15,10	45,16
9	5 400	3	60	3,20	11,50	53,06
10	5 400	4	55	2,50	9,57	45,16
11	5 000	3	63	3,30	11,16	52,13
12	5 000	4	60	2,70	9,50	44,73
13	5 000	3	62	2,70	13,16	43,29
14	5 000	4	55	2,30	11,40	41,53
15	5 000	4	61	3,23	10,68	52,69
16	5 000	4	60	2,70	7,88	44,73
17	4 500	4	60	2,91	12,42	48,23
18	4 000	4	58	2,84	14,80	48,69
19	4 000	4	52	2,50	9,20	47,77
20	4 000	4	60	3,20	9,75	53,06
21	4 000	4	55	2,80	11,50	50,62
22	4 000	3	60	3,20	10,40	53,06
23	4 000	4	55	3,00	10,00	54,25
24	3 600	4	57	2,50	13,81	43,58
25	3 600	4	62	3,20	11,25	51,35
26	3 300	3	63	2,74	9,67	43,24
27	3 300	3	64	2,80	10,12	43,50
28	3 000	4	59	3,00	8,20	50,58
29	3 000	4	60	2,50	10,13	41,40
30	3 000	4	55	3,00	11,90	54,25
31	3 000	4	60	3,00	11,50	49,73
32	3 000	4	58	2,80	13,60	48,00
33	3 000	3	64	3,10	10,30	48,19
34	3 000	4	56	2,03	9,87	35,96
Moyenne	5 224	3,65	58,97	2,81	10,56	47,40

Source : Elaboré par nous même à partir des données de notre enquête.

## Annexe 14 : Les performances économiques de production du poulet de chair de notre échantillon d'étude.

N° Eleveur	Amortissements	Frais financiers	Autres charges/fixes	charges	Aliments	Poussins	Chauffage	Frais vétérinaires	Désinfection	Frais de main d'œuvre	E
1	3,87	0,56	0,74	5,17	55,23	17,13	1,45	3,56	0,51	3,1	0
2	4,33	0,63	0,81	5,77	56,9	18,17	1,28	3,42	0,59	2,97	0
3	2,96		0,42	3,38	55,34	17,36	1,25	4,33	0,48	3,88	0
4	4,24	0,35	0,45	5,04	57,18	16,88	1,97	4,55	0,53	4,26	0
5	3,77		0,56	4,33	56,21	19,45	1,21	5,14	0,65	2,92	0
6	2,92		0,39	3,31	55,57	19,5	2,01	3,63	0,67	3,17	0
7	5,12	0,42	0,71	6,25	59,19	18,89	2,05	4,31	0,78	4,03	0
8	5,07		0,17	5,24	62,22	20,1	1,92	4,12	0,72	4,27	0
9	4,94		0,22	5,16	63,18	20,23	2,11	5,03	0,81	3,63	0
10	4,87		0,33	5,2	58,89	20,18	1,89	4,52	0,62	4,18	0
11	3,76		0,66	4,42	65,63	19,89	2,12	5,23	0,71	4,62	0
12	4,17		0,18	4,35	64,03	20,19	1,98	3,96	0,66	2,97	0
13	3,21		0,31	3,52	59,9	20,28	2,02	2,97	0,65	3,12	0
14	4,45		0,24	4,69	58,33	21,17	1,87	4,29	0,87	3,03	0
15	4,05		0,22	4,27	65,3	19,87	1,92	4,69	0,92	2,76	0
16	4,23		0,43	4,66	63,46	20,79	2	5,82	0,61	2,44	0
17	3,54		0,39	3,93	66,63	20,14	1,89	5,33	0,78	3,35	0
18	3,42		0,19	3,61	63,52	20,23	1,87	4,19	0,71	3,15	0
19	4,24		0,1	4,34	62,61	21,11	2,13	5,25	0,85	3,54	0
20	5,55	0,52	0,14	6,21	68,11	20,52	2,07	6,13	0,82	3,05	0
21	4,92		0	4,92	65,45	21,33	1,89	4,74	0,57	2,95	0
22	4,79		0,08	4,87	62,68	21,56	1,92	4,91	0,96	3,28	0
23	4,34		0,11	4,45	71,87	20,73	1,83	4,94	0,95	3,34	0
24	3,81		0,05	3,86	67,62	21,26	1,93	4,56	0,83	2,97	0
25	5,24		0,05	5,29	73,13	20,67	2,03	4,58	0,57	3,25	0
26	3,83		0	3,83	62,67	22,31	2,11	4,92	0,93	3,45	0
27	3,69		0,04	3,73	69,42	21,79	1,83	5,11	0,82	3,31	0
28	3,54		0,12	3,66	71,13	21,52	2,1	6,44	0,95	4,11	0
29	4,23		0	4,23	65,52	22,5	1,92	5,15	0,89	3,34	0
30	5,6		0,16	5,76	68,22	21,83	1,83	4,54	0,91	4,15	0
31	4,34		0,09	4,43	76,65	22,14	2,02	4,62	0,9	3,55	0
32	2,85		0	2,85	65,19	22,05	1,93	4,42	0,67	3,43	0
33	4,27		0,15	4,42	74,23	21,53	1,84	5,25	0,93	4,21	0
34	3,82		0,01	3,83	64,79	21,34	2,1	5,66	0,97	3,89	0
Moyenne	4,18	0,58	0,25	4,50	64,00	20,43	1,89	4,72	0,76	3,46	0

Source : Elaboré par nous même à partir des données de notre enquête.

## **Annexe 15 : Par des facteurs de production dans le coût de revient du poulet de chair au Maroc.**

Charges	%
Aliment	55 - 65
Poussin	10 - 20
Amortissement	6 - 8
Frais vétérinaires	5 - 6
Main d'œuvre	3 - 4
Frais de gestion	3 - 4
Chauffage	1 - 2
Litière	1 - 2
Transport	1 - 2
Eau et électricité	1 - 2
Frais financiers	1 - 2
Divers	1 - 2

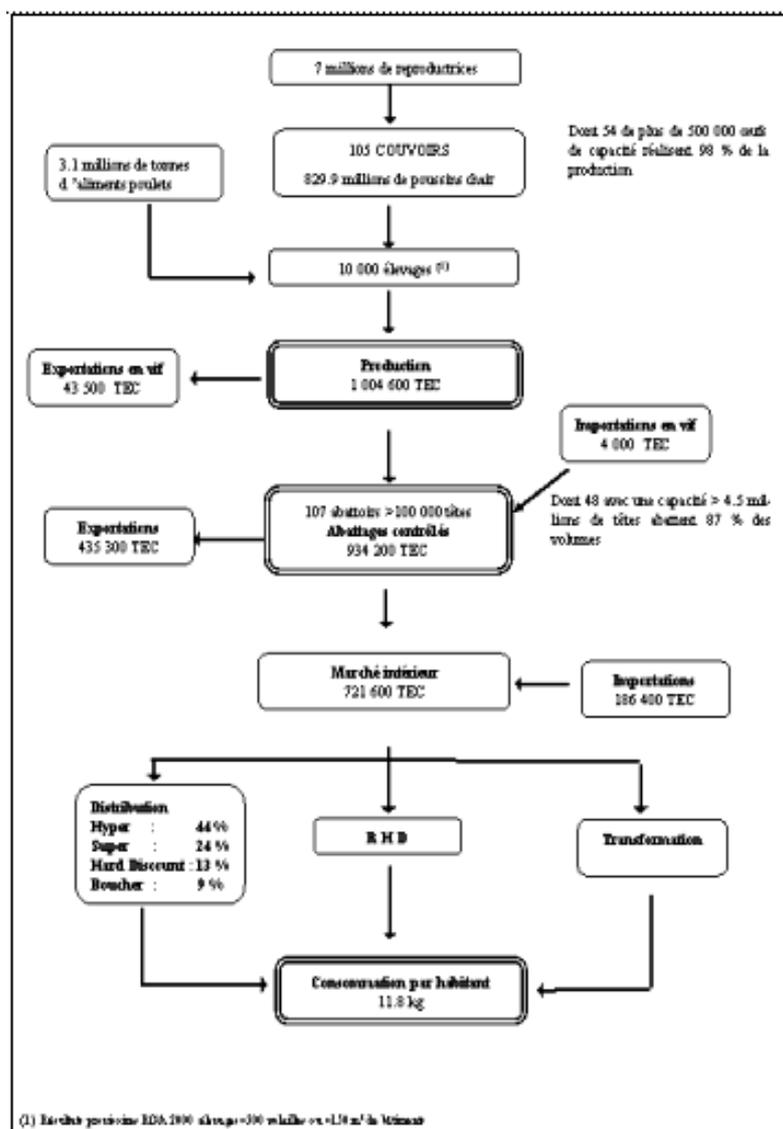
Source : Institut royal des techniciens spécialisés en élevage (Maroc), 2006.

## **Annexe 16 : Principaux postes de charge de production du poulet de chair au Maroc. Unité : DH**

	Pour 1000 sujets	Par sujet	Par kg
Aliment	12 480 (4000kg)	12,48 (4kg)	6,82 (2,19kg)
Poussin	4 500	4,5	2,46
Main d'œuvre	2 250	2,25	1,23
Produits vétérinaires et désinfection	1 317,77	1,32	0,72

Source : Elaboré par nous même à partir des données du département de production animale de l'ENA de Meknes. Poids à l'abattage : 1,83kg (entre 1,66kg et 2kg) Age à l'abattage : 45 jours

## **Annexe 17 : Organigramme de la filière avicole française "Poulet" en 2003.**



Source : ITAVI, 2004.

## Annexe 18 : Production de viande de poulet de l'UE entre 2000 et 2005 : Unité : 1 000 tonnes

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle
Royaume-Uni	1 246,10	1 292,58	1 311,70	1 325,86	1 330,87	1 359,57	1 311,11
Espagne	981,09	1 008,53	1 191,19	1 185,38	1 083,00	1 047,58	1 082,80
France	1 085,60	1 112,40	1 044,50	1 005,60	975,30	982,90	1 034,38
Pays-Bas	823,39	853,11	809,83	605,79	709,43	766,70	761,38
Italie	761,80	794,00	728,97	682,84	703,55	698,24	728,23
Allemagne	461,50	476,00	476,50	553,74	624,69	605,12	532,93
Belgique	400,36	406,17	459,08	423,59	468,00	470,00	437,87
Portugal	224,47	238,67	206,24	181,62	198,82	204,53	209,06
Danemark	198,85	211,94	201,75	190,07	191,55	208,85	200,50
Grèce	151,80	152,00	154,79	132,00	143,28	144,40	146,38
Suède	91,19	96,99	102,34	99,77	95,49	107,55	98,89
Irlande	86,00	90,00	89,00	90,00	95,05	98,47	91,42
Autriche	87,05	87,72	87,94	88,40	88,82	89,21	88,19
Finlande	65,31	76,56	83,56	85,33	87,82	87,38	80,99
Luxembourg	14,50	14,50	15,61	15,66	0,89	0,11	10,21
UE à 15	6 679,01	6 911,17	6 963,00	6 665,65	6 796,56	6 870,61	6 814,33
Pologne	560,00	668,00	761,00	822,00	893,11	984,07	781,36
Hongrie	296,37	307,23	301,61	288,01	287,91	281,43	293,76
République Tchèque	231,78	271,98	248,38	247,70	264,50	275,91	256,71
Slovaquie	61,30	68,32	75,00	85,34	84,48	87,20	76,94
Slovénie	54,89	58,60	53,10	54,30	47,00	51,00	53,15
Lituanie	26,23	31,21	40,40	46,72	56,19	58,52	43,21
Chypre	32,30	33,80	34,80	33,06	32,39	33,23	33,26
Estonie	7,77	9,64	12,10	15,10	15,58	13,78	12,33
Lettonie	7,23	8,90	10,64	12,45	14,27	17,20	11,78
Malte	6,00	6,26	6,66	7,41	6,29	4,52	6,19
10 NEM	1 283,87	1 463,94	1 543,69	1 612,09	1 701,72	1 806,86	1 568,70
UE à 25	7 962,88	8 375,11	8 506,69	8 277,74	8 498,28	8 677,47	8 383,03

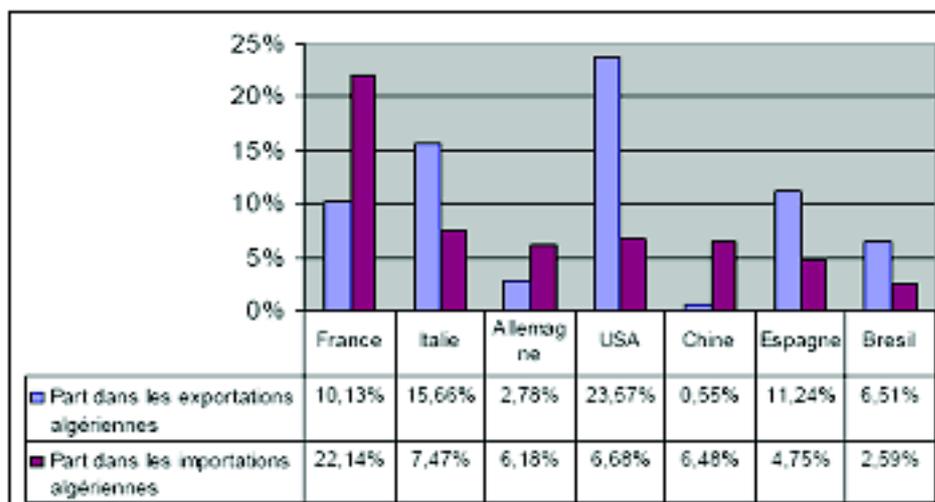
Source : FAO, 2006.

**Annexe 19 : Evolution des exportations de viande de poulet de l'UE et des principaux pays et de l'UE (à 25 à partir de 2004) : Unité : 1 000 tonnes**

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle
Pays-Bas	787,84	803,39	841,05	684,43	767,25	859,43	790,57
France	540,80	494,70	494,90	487,10	442,90	446,00	484,40
Belgique	233,70	253,38	281,40	267,14	298,41	277,57	268,60
Royaume-Uni	153,36	164,84	199,11	210,96	218,60	213,31	193,36
Allemagne	96,69	120,67	146,65	282,25	313,99	195,99	192,71
Danemark	120,07	124,73	115,17	119,40	124,58	117,29	120,21
Italie	29,15	43,29	51,29	53,04	55,10	76,01	51,31
Espagne	76,80	41,29	39,15	48,00	48,82	52,46	51,09
Irlande	13,62	18,14	19,56	22,16	26,40	23,95	20,64
Suède	6,20	8,74	9,90	12,81	12,66	14,23	10,76
Autriche	5,11	6,87	8,78	10,95	11,17	14,94	9,64
Portugal	1,04	1,01	1,17	1,53	21,75	24,63	8,52
Finlande	2,67	5,14	8,14	7,37	7,97	8,03	6,55
Grèce	5,47	4,60	9,94	4,43	4,91	4,77	5,69
Luxembourg	0,48	0,48	0,46	0,16	1,03	0,21	0,47
UE à 15	2 073,00	2 091,27	2 226,67	2 211,73	2 355,54	2 328,82	2 214,51
République Tchèque	45,04	62,5	54,96	62,7	84,58	91,58	66,89
Hongrie	59,21	75,72	68	62,14	60,18	58,63	63,98
Pologne	13,87	11,51	14,56	45,78	101,48	150,34	56,26
Lituanie	1,68	1,72	12,63	15,04	15	16,25	10,39
Slovénie	5,29	7,66	6,54	7,37	6,82	7,5	6,86
Estonie	16,43	5,95	3,52	5,08	4,42	2,11	6,25
Slovaquie	1,25	4,19	3,39	5,22	8,98	12,49	5,92
Chypre	0,37	2,05	0,38	0,47	1,26	15,81	3,39
Lettonie	0,08	0,57	0,22	0,43	0,66	1,43	0,57
Malte	0	0,01	0	0,01	0,02	0	0,01
10 NEM	143,22	171,88	164,2	204,24	283,4	356,14	220,51
UE à 25	2 216,22	2 263,15	2 390,87	2 415,97	2 638,94	2 684,96	2 435,02

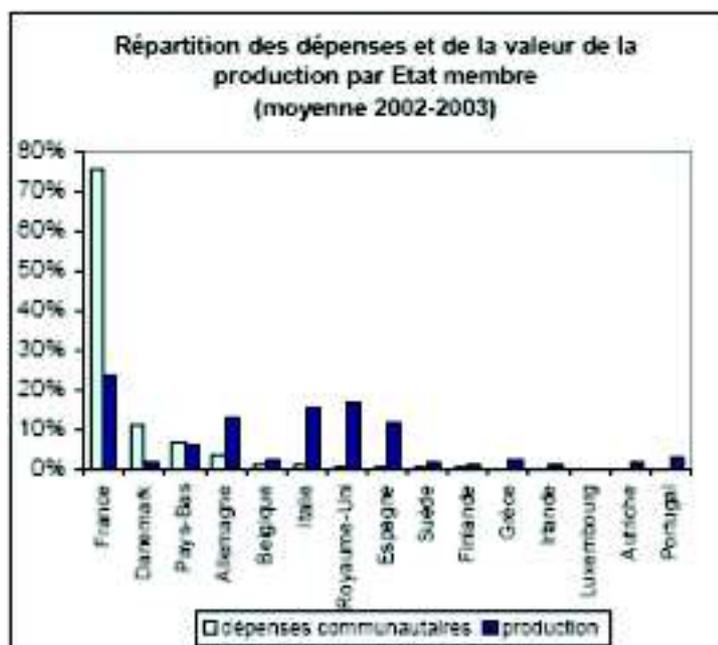
Source : FAO, 2007.

## **Annexe 20 : Principaux partenaires commerciaux de l'Algérie en 2005 :**



Source : CNIS, 2006.

## Annexe 21 : Parts des Etats membres dans les dépenses communautaires (Moyenne 2002-2003)



Source : MAAPAR, 2004.

## Annexe 22 : Evolution des performances zootechniques du poulet standard en France.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	Evolution annuelle %
Densité à la mise en place	/	/	21,7	22,0	21,8	22,1	21,90	+0,61
Nombre de bandes par an	/	/	6,04	6,18	5,99	6,26	6,12	+1,21
Age d'abattage (jours)	/	/	40,1	39,8	41,0	39,4	40,08	-0,58
Poids vif à l'enlèvement (kg)	1,94	1,93	1,94	1,91	1,96	1,90	1,93	-0,41
Indice de consommation	1,89	1,88	1,86	1,86	1,87	1,87	1,87	-0,21
Mortalité (%)	/	/	3,8	4,3	3,8	3,9	3,95	+0,88
Index de Performance moyen	/	/	252,1	247,5	245,7	247,0	<b>248,08</b>	<b>-0,53</b>
Chargement (nombre Kg/m <sup>2</sup> /an)	252	257	246	249	244	242	248,33	-0,8

Source : ITAVI, 2007.

## Annexe 23 : Evolution des performances économiques du poulet standard en France.

	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	Evolution annuelle %
Prix du poussin (€/100 poussins)	21,65	22,72	23,14	23,13	23,14	24,12	22,98	+2,28
Prix de l'aliment (€/tonne)	211,90	222,00	225,49	224,71	236,64	206,04	221,13	-0,55
Investissement (€/m <sup>2</sup> )	119,70	116,90	123,20	122,40	122,40	130,40	122,50	+1,79
Coût de production (€/kg vif)	0,70	0,72	0,73	0,73	0,75	0,72	<b>0,73</b>	<b>+0,57</b>

Source : ITAVI, 2007.

## Annexe 24 : Evolution des prix de viande de poulet en France. Unité : €/kg

	Produit	2000	2001	2002	2003	2004	2005	Moyenne annuelle	Evolution annuelle %
<b>Prix de gros à Rungis</b>	Poulet PAC standard	1,54	1,74	1,60	1,74	1,74	1,78	1,69	+3,12
	Poulet PAC fermier	2,74	2,89	2,66	2,70	2,61	2,68	2,71	-0,44
Prix de détail	Poulet	4,56	4,80	4,86	4,89	5,19	5,23	4,92	+2,94

Source : OFIVAL, 2006.

## **Annexe 25 : Structure du prix de vente du poulet de chair en France en 2004.**

	Poulet		Kg	
	€	%	€	%
Prix de revient	1,536	93,09	0,698	93,07
Bénéfice	0,114	6,91	0,052	6,93
Prix perçu par le producteur	1,650	100	0,750	100

Source : ITAVI, 2005.

## **Annexe 26 : QUESTIONNAIRE ELVEURS DU POULET DE CHAIR**

A / Enquête technique des élevages poulet de chair :

1° / Structure enquêtée :

E.A.C :

E.A.I :

Coopérative :

Privé :

Autres :

2° / Bâtiments.

Nombre : .....

Superficie : (L x l x H) : ..... M2.

Construction : Nouvelle :

Vieille : Ecurie :

Etable :

---

Grange :  
Cuve :  
Autres bâtiments aménagés :  
Isolation : Oui : Nature de l'isolant : .....  
Non :  
Toiture : Bonne état :  
Mauvaise état :  
Structure du sol : Béton :  
Terre battue :  
Caillebotis :  
Autres :  
Fenêtre : Non :  
Oui :  
Vitres : Oui :  
Non :  
Grillage : Oui :  
Non :  
Sas : Oui :  
Non :  
Magasin : Oui :  
Non :  
Pédiluve : Oui :  
Non :  
Evacuation des eaux : Oui :  
Non :  
Litière utilisée : Paille :  
Copeaux de bois :  
Autres : .....  
3° / Matériels :  
Abreuvoirs 1<sup>er</sup> âge : Nombre : .....  
Etat : .....  
Abreuvoirs 2<sup>ème</sup> âge : Nombre : .....  
Etat : .....  
Mangeoires 1<sup>er</sup> âge : Nombre : .....  
Etat : .....

---

Mangeoires 2<sup>ème</sup> âge : Nombre : .....

Etat : .....

Chauffage : Eleveuses : Type : .....

Nombre : .....

Etat : .....

Radiants : Type : .....

Nombre : .....

Etat : .....

Eclairage : Groupe électrogène : Non :

Oui : Puissance : ..... KVA.

Etat : .....

Ampoules : Nombre : .....

Néons : Nombre : .....

Nombre de rangées : ..... Hauteur : ..... m.

**4° / Conditions d'ambiances :**

Ventilation : Statique :

Dynamique :

Ventilateurs : Oui : Nombre : ..... Hauteur : ..... Puissance : .....watts.

Non :

Extracteurs : Oui : Nombre : ..... Hauteur : ..... Puissance : .....watts.

Non :

Thermomètres : Oui : Nombre : .....

Non :

Hygromètres : Oui : Nombre : .....

Non :

Autres : .....

**5° / Cheptel :**

Souche : .....

Provenance : .....

Capacité instantané : ..... sujets.

Nombre de bandes / an : .....

Nombre de poulets / bande : .....

Densité : ..... Sujets / m2.

**6° / Traitement – Prophylaxie :**

Accès au bâtiment : Libre :

Surveillé :

---

Interdit :

Visite du vétérinaire : Régulière :

Programmée :

Sur appel :

Plan de prophylaxie : Existant :

Inexistant :

Vaccination du cheptel : Oui :

Non :

Traitement : Oui :

Non :

Usage du Pédiluve : Oui :

Non :

Souvent :

Utilisation des tenues de travail : Oui :

Non :

**7° / Personnel :**

Nombre : ..... Age moyen : .....an.

Niveau d'instruction : Sans :

Elémentaire :

Moyen / secondaire :

Supérieur :

Qualification : Qualifié :

Peu qualifié :

A perfectionner :

Besoin en personnel: Oui:

Non:

Si oui, pourquoi l'unité ne procède t-elle pas au recrutement?

**8° / Aliments \_ :**

Distribution : Vrac :

Sac :

Approvisionnement : Régulier :

Irrégulier :

Forme de présentation : Farineux :

Miette :

Granulé :

Qualité de l'aliment : Bonne :

---

Moyenne :

Mauvaise :

Fournisseurs : Offices :

Coopérative :

Privé :

Autres :

**9° / Produits vétérinaires :**

Présence de pharmacie : Oui :

Non :

Produits souvent utilisés : .....

.....

.....

Produits manquants : .....

.....

Produits administrés par : L'éleveur :

Vétérinaire :

Autre :

**10 ° / Enregistrement des informations :**

Avez – vous une fiche de suivi des élevages ? : Oui :

Non :

Enregistrez – vous les informations ? : Oui :

Non :

Mortalité globale : .....sujets.

Mortalité (phase démarrage) : .....%

Mortalité (phase croissance) : .....%

Mortalité (phase finition) : .....%

Quantité globale d'aliments consommés : ..... Kg.

Démarrage : ..... Kg.

Croissance : .....Kg.

Finition : .....Kg.

Poids à l'abattage : .....Kg.

Age à l'abattage : ..... j.

**11 °/ Evacuation des déchets et des sujets morts :**

Devenir des sujets morts : .....

Quelle est la destinée de la fiente?

Si elle est jetée, à quel endroit et à quelle distance?

**B / Enquête économique des élevages poulet de chair :****1/ Charges fixes :****a / Bâtiment :**

Autoconstruction : Oui :

Non :

Coût de construction :

Part de l'autofinancement : ..... DA.

Part du crédit : .....DA.

Coût de réparation : .....DA.

Coût de rénovation : .....DA.

**b / Matériels :**

Principaux fournisseurs : Coopératives :

Privés :

Autres :

Prix d'achat du matériel d'élevage :

Désignation	Prix d'achat du matériel d'élevage					
	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Année						
Eleveuses						
Ventilateurs						
Extracteurs d'air						
Abreuvoirs 1 <sup>er</sup> âge						
Abreuvoirs 2 <sup>ème</sup> âge						
Mangeoires 1 <sup>er</sup> âge						
Mangeoires 2 <sup>ème</sup> âge						
Citerne d'eau						
Equipements divers						

**c / Amortissement :**

Bâtiment : .....

Matériel : .....

**d / Assurances :** Oui : ..... DA.

Non :

**e / Impôt :** Oui : ..... DA.

Non :

**2/ Charges variables :****a / Prix du poussin d'1 jour (DA) :**

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

Désignation	Prix d'achat des poussins						
	Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Offices							
Coopératives							
Privés							
Autres							

**b / Prix de l'aliment. (DA / QI) :**

Désignation	Prix d'achat des poussins						
	Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Démarrage							
Croissance							
Finition							

**c / Produits vétérinaires ( DA ) :**

Désignation produit	Prix d'achat du matériel d'élevage						
	Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005

Régularité des achats de produits :

Selon besoin :

Selon conjoncture :

Régularité des approvisionnements en produits :

Pénuries :

Produits indisponibles :

**d / Main d'œuvre (DA) :**

Nombre d'ouvriers : .....

Part du travail familiale : .....

Jour de travail / cycle : .....

Salaire moyen: .....

**e / Frais divers (DA) :**

Chauffage : .....

Electricité : .....

Eau : .....

Transport : .....

Frais désinfection : .....DA.

Achat (paille, copeaux de bois) : ..... DA.

**Principaux résultats économiques :**

Coût de production : ..... DA.  
 Frais transport des poulets : .....DA.  
 Prix de revient / kg de poids vif (estimé) : ..... DA.  
 Prix de vente :  
 Prix de gros : ..... DA / kg.  
 Prix de détail :..... DA / kg.  
 Recettes totales : ..... DA.  
 Marges / Activité : .....DA.  
 Revenu annuel : .....DA.  
 Revenu avicole / Revenu total : .....DA.

## **Annexe 27 : QUESTIONNAIRE ABATTOIRS**

### **Identification de l'abattoir :**

Nom de l'abattoir : .....  
 Date de création : .....  
 Capacité installée : .....  
 Capacité utilisée : .....  
 Superficie globale de l'abattoir : .....  
 Différentes activités : .....  
 Lieu de localisation (Commune / Daïra) : .....  
 Description des ateliers (type, superficie) : .....  
 Produits fabriqués : .....

### **A / Enquête technique :**

#### **1° / Approvisionnements :**

Source d'approvisionnement : Eleveurs privés :  
 Coopératives :  
 Ateliers de l'office :  
 Relation fournisseurs-abattoir : Contractuelle :  
 Libre :  
 Régulière :  
 Irrégulière :  
 Moyens de collecte et de transport : Transport du fournisseur :  
 Transport de l'abattoir :  
 Autres:

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

Poids moyen des poulet réceptionnés : 1 à 1,3 kg :

1,3 à 1,6 kg :

1,6 à 1,8 kg :

1,8 à 2 kg :

Supérieur à 2kg :

Age moyen des poulets réceptionnés : Moins de 56 jours :

56 à 60 jours :

60 à 65 jours :

Supérieur 65 jours :

Les quantités achetées et abattues durant les 5 dernières années :

Désignation	Les quantités achetées et abattues					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Quantités achetées						
Quantités abattues						

Prix d'achat du poulet durant les 5 dernières années :

Désignation	Prix d'achat du poulet					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Prix						

Y a-t-il des perturbations dans l'approvisionnement? : Oui :

Non :

Si oui, pourquoi ? : .....

**2° / Production :**

Nombre de poulets traités : Abattus par heure : ..... par jour: .....

Eviscéré par heure: ..... Par jour: .....

Description des opérations d'abattage: Abattage : .....

Déplume : .....

Eviscération : .....

Découpe : .....

Autres : .....

Appréciation des moyens :Equipements pour abattage : Type : .....

Etat: .....

Equipements pour stockage : Suffisant :

Insuffisant :

Moteur électrique : Oui :

Non :

---

Aspect de la carcasse du poulet : Bon :

Moyen :

Mauvais :

Rendement à l'abattage : Poids vif à l'abattage (g) : .....

Poids des carcasses (g): .....

Poids des abats consommables (g) : .....

Rendement des carcasses commercialisables (%) : .....

Pertes à l'abattage totales : Poids de la graisse abdominale (g) : .....

Plumes + sang (g): .....

Pattes + têtes + viscères non consommables (g) : .....

Cou (g) : .....

Contrôle de qualité :

Faites-vous le contrôle de qualité pour vos produits? : Oui :

Non :

Si non, pourquoi ?

Si oui, Par qui ? et quand?

Les actions prises par les dirigeants pour améliorer la qualité : Sensibilisation :

Formation :

Promotion :

Sanction :

Les contraintes liées à la production : Approvisionnement en poulet :

Pannes :

Autres :

### **3°/ Commercialisation :**

Les principaux clients : Collectivités :

Grossistes :

Détaillants :

Autres :

La distribution des produits finis : L'unité elle-même :

Par des distributeurs privés :

Autres :

Les produits commercialisés par l'entreprise ont-ils connu des améliorations de la qualité : Oui :

Non :

L'unité adopte-t-elle une stratégie pour la conquête du marché ? : Oui :

Non :

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

---

Si oui la quelle ? : Politique de prix :

Politique de gamme :

Publicité :

Relation avec les distributeurs :

Autres :

Quantités vendues les 5 dernières années :

Désignation	Les quantités vendues					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Collectivités						
Grossistes						
Détaillants						
Autres						

Prix de vente sur les 5 dernières années pour le poulet :

Désignation	Prix de vente					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Plein						
Eviscéré						
Frais éviscéré						
Congelé						

**4° / Personnel :**

Nombre : ..... Age moyen : .....an.

Niveau d'instruction : Sans :

Elémentaire :

Moyen / secondaire :

Supérieur :

Qualification : Qualifié :

Peu qualifié :

A perfectionner :

Formation : l'entreprise a-t-elle un programme ? : Oui :

Non :

Ou se fait-il au besoin ? : Oui :

Non :

Besoin en personnel : Oui :

Non :

Si oui, pourquoi l'unité ne procède t-elle pas au recrutement?

Quelles sont les contraintes que vous rencontrez dans la commercialisation de vos produits ?

## **Annexe 28 : QUESTIONNAIRE TUERIES PRIVEES**

Identification de la tuerie :

Date de création : .....

Capacité installée : .....

Lieu de localisation (Commune / Daïra) : .....

Description des ateliers (type, superficie) : .....

Différentes activités : .....

A / Enquête technique :

1° / Approvisionnements :

Sources d'approvisionnement : Eleveurs :

Collecteurs – livreurs :

Relation fournisseurs – unité : Contractuelle :

Libre :

Régulière :

Irrégulière :

Moyens de transport : Par les fournisseurs :

Par la tuerie :

Autres :

Qualité des approvisionnements : Bonne :

Moyenne :

Mauvaise :

Poids moyen des poulets réceptionnés : 1 à 1,3 kg :

1,3 à 1,6 kg :

1,6 à 1,8 kg :

1,8 à 2 kg :

Supérieur à 2kg :

Régularité des approvisionnements : Régulière :

Irrégulière :

2° / Production :

Nombre de poulets traités : Abattus par heure : ..... par jour: .....

Eviscéré par heure : ..... Par jour: .....

Description des opérations d'abattage : Abattage : .....

Déplume : .....

Eviscération : .....

Découpe : .....

**Evaluation de la compétitivité de la filière poulet de chair algérienne dans le cadre de l'association de l'Algérie à la Zone de Libre Echange euro-méditerranéenne.**

---

Autres : .....

Nombre d'heures de travail : Par jour : .....

Par semaine : .....

Par mois : .....

Appréciation des moyens matériels :

Type de bâtiment : Construction nouvelle :

Vieille construction :

Equipement pour abattage : Saignoir : Type : ..... Etat : .....

Echaudoir : Type : ..... Etat : .....

Plumeuse : Type : ..... Etat : .....

Moteur électrique : Oui :

Non :

Contrôle de qualité :

Faites-vous le contrôle de qualité pour vos produits ? : Oui :

Non :

Si non, pourquoi ?

Si oui, Par qui ? et quand?

Quelle est la destinée des déchets et des eaux usées?

3° / Commercialisation :

Comment commercialiser-vous votre produit?

Quel sont principaux clients ?

Quantités vendues les 5 dernières années :

Désignation	Les quantités vendues					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Quantités						

Prix de vente sur les 5 dernières années pour le poulet :

Désignation	Prix de vente					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Prix						

4° / Personnel :

Nombre : ..... Age moyen : .....an.

Structure de la main d'œuvre : Familiale :

Salariale :

Permanente :

Occasionnelle :

Besoin en personnel : Oui :

Non :

Si oui, pourquoi l'unité ne procède t-elle pas au recrutement?

B / Enquête économique :

Structure des coûts de l'abattage les 5 dernières années :

Désignation	Coûts de l'abattage					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Charges fixes						
Charges variables						
Coût / Kg						

Résultats financiers et économiques les 5 dernières années :

Désignation	Résultats financiers et économiques					
Année	2000	2001	2002	2003	2004	2005
Chiffre d'affaire						
Bénéfice						
Déficit						
Valeur ajoutée						

## Annexe 29 : QUESTIONNAIRE DETAILLANTS

1° / Approvisionnements :

Sources d'approvisionnement : Abattoir :

Tuerie :

Relation fournisseurs – unité : Contractuelle :

Libre :

Moyens de transport : Par le fournisseur :

Par le détaillant :

Qualité des approvisionnements : Bonne :

Moyenne :

Mauvaise :

Régularité des approvisionnements : Régulière :

Irrégulière :

Quantités fournies: Jours de semaine: .....kg ; nombre de poulets: .....sujets

Week-end: .....kg ; nombre de poulets: .....sujets

Jours fériés: .....kg ; nombre de poulets: .....sujets

Prix d'achat du poulet sous ses différentes formes : Plein: .....DA/Kg

Effilé: .....DA/Kg

Eviscéré: .....DA/Kg

Découpé : Abats : .....

Ailes + cou :.....

Blanc : .....

Cuisses : .....

2° / Commercialisation :

Quantités vendues et prix de cession : Jours de semaine : .....kg ; .....DA

Week-end: .....kg ; .....DA

Jours fériés : .....kg ; .....DA

Prix de cession du poulet sous ses différentes formes : Plein : .....DA/Kg

Effilé : .....DA/Kg

Eviscéré : .....DA/Kg

Découpé : Abats : .....

Ailes + cou :.....

Blanc : .....

Cuisses : .....

Poids moyen des poulet réceptionnés : 1 à 1,3 kg :

1,3 à 1,6 kg :

1,6 à 1,8 kg :

1,8 à 2 kg :

Supérieur à 2kg :

---

# REFERENCES BIOGRAPHIQUES

## Ouvrages et thèses :

- Amghrou S, 2005. L'impact de l'adhésion de l'Algérie à l'OMC et à la zone de libre échange UE/Pays méditerranéens sur la filière avicole "segment poulet de chair". Thèse de Magister, INA, Alger.
- Balaman A<sup>bd</sup> R, 2006. Impact prévisibles de l'intégration de l'Algérie dans la zone de libre échange Union Européenne / Pays tiers – Cas des centres d'élevage publics. Thèse de Magister, INA, Alger.
- Benelhoucine K, 1994. Contribution à l'étude technico-économique des ateliers avicoles en Algérie : Essai de bilan comparatif des performances algériennes et européennes (France). **Thèse d'ingénieur**, INA, Alger.
- Bouchaala M, 2000 . **La création d'une entre prise bio-ferme l'élevage bio de poulet de chairs** . **Thèse d'ingénieur en MARKETING, EFTG (Ecole de Formation en Technique de Gestion) en partenariat avec l'IFEC (Institut de Formation Européenne et de Coopération).**
- Djender D, 1993. Collecte, abattage et distribution du produit avicole "chair" au niveau de la wilaya d'Alger. **Thèse d'ingénieur**, INES, Blida.
- Guerrab S, 2006. Impact prévisible de l'adhésion de l'Algérie à la zone de libre échange Union Européenne sur la filière des ovoproduits. Thèse de Magister, INA, Alger.
- Kaci A, 1996. Etude technique et économique de quelques ateliers de production de poulet de chair dans la région du centre. Thèse de Magister, INA, Alger.
- Mainguy C, 1998. *L'Afrique peut-elle être compétitive*. Ed. KARTHALA, Paris.
- Oussaid F, 2004. Etude technico-économique de l'élevage des reproducteurs "chair", cas du complexe avicole de SOUMAA wilaya de Blida. **Thèse d'ingénieur**, Université Mouloud MAMMERI, Tizi-Ouzou.
- Rastoin J, 1996. Économie agroalimentaire : Le système alimentaire. ENSAM, Montpellier.

## Articles :

- Agriculture Canada, 1991. "Task Force on competitiveness in the agri-food Industry, Growing Together". *In Cahier option méditerranéenne, Volume 57, P 29 – 35, CIHEAM, Montpellier.*
- Bombal J & Chalmin P, 1980. "L'agro-alimentaire". *In Que sais-je ? Presses Universitaires de France.*

- Chevassus-Lozza E & Gallezot, 1995. "La différenciation des produits dans la compétitivité : le cas de l'agriculture et de l'agro-alimentaire français". In *Agro-alimentaire : une économie de la qualité. Edition INRA-ECONOMICA, Paris.*
- Femise, 2004. "L'impact de libéralisation agricole dans le contexte du partenariat euro-méditerranéen". In *LIBERTE économie, P7, 3 au 9 novembre 2004.*
- Ferrah Ali, 1990. "Les battoirs des offices publics face à l'émergence et au développement du complexe avicole en Algérie". *Doc. Ronéo, ITPE, Alger.*
- Jacquet M, 2003. "Aspects technico-économiques des filières avicoles et cunicoles". In *FACW (Filière Avicole et Cunicole Wallonne), journée d'étude, Belgique.*
- Khamassi-EI Efrif F et Hassainya J, 2001. "Analyse de la compétitivité des entreprises et des produits agro-alimentaires : pertinence et apports de l'approche filière". In *Cahier option Méditerranéenne, série B, n° 32, CIHEAM, Montpellier.*
- Kheffache H et Amghrous S, 2007. "L'aviculture algérienne en milieu rural, quel devenir après la libéralisation des échanges ? Cas des régions d'Aflou et de Freha". *CREAD, Alger.*
- Krugman P, 1991. "Geography and Trade. MIT Press".
- Lachaal L, 2001. "La compétitivité : Concepts, définitions et applications". In *Cahier option méditerranéenne, volume 57, CIHEAM, Montpellier.*
- Lagrange L, 2004. "La qualité : approches et démarches". *CIRAD, Montpellier.*
- Landau R, 1992. "Technology, capital formation and U.S competitiveness". In *Cahier option méditerranéenne, Volume 57, P 29 – 35, CIHEAM, Montpellier.*
- Younes ABOUTAIB, 2004. "Les investissements directs étrangers et la compétitivité des entreprises et de l'économie marocaine". *Séminaire doctoral du GDRI EMMA, organisé par le CEMAFI, Université de Nice Sophia Antipolis, jeudi 25 et vendredi 26 mars.*

## Contribution à un ouvrage :

- Haudeville B, 1990. "Leadership technologique et R-D militaire : les politiques américaines des années 1980". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).
- Lafay, 1976. "Compétitivité, spécialisation et demande mondiale". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).
- Sachwald, 1996. "Concurrence imparfaite, compétitivité des nations ... les nouvelles analyses". In *L'Afrique peut-elle être compétitive*, Ed. KARTHALA, Paris. (Sous la direction de C. Mainguy).

## Documents divers :

---

- AGIR ICI, 2005. *Exportations de poulets : l'Europe plume l'Afrique*. CAMPAGNE D'AGIR ICI, n° 68, Paris.
- Brabez F, 2002. *Module : Diagnostic et analyse de filière*. Département d'économie rurale, tronc commun de la filière A, INA, Alger.
- Commission européenne, 2001. Rapport de l'accord d'association de l'Algérie avec l'UE/Pays méditerranéens.
- ENA, 2006. *Le secteur avicole au Maroc*. Département de productions animales, Meknes, Maroc.
- FAO, 1997. Guide pratique de l'approche filière. Le cas de l'approvisionnement et de la distribution des produits alimentaires dans les villes. Collection Aliments dans les villes, Rome.
- INRA, 2004. Productivité et qualité du poulet de chair. Productions animales, Paris.
- INRA, 1999. Modifications métaboliques chez le poulet de chair en climat chaud : conséquences nutritionnelles. Productions animales, Paris.
- ITAVI, 2001. *La compétitivité de la filière volaille chair française reste bonne*. Viandes Prod. Carnés, Vol 22 (1), janvier – février, Paris.
- ITAVI, 2007. Performances techniques et coûts de production : en volailles de chair, poulettes et poules pondeuses résultats 2005.
- ITAVI, 2005. *Tendance des marchés*. Le mensuel de l'économie avicole, n° 88, septembre, Paris.
- ITAVI, GEM, 2005. Etude qualitative sur la perception des produits de volaille. Rapport final.
- MAAPAR, 2004. Rapport final. Paris.
- MADR, 2003. *Recensement général de l'agriculture*. Rapport général sur les résultats définitifs, DASI, Alger.
- OFAL, 2001. Filières et marchés des produits avicoles en Algérie. Rapport annuel de 2001, juin, Alger.
- OFIVAL, 2005. Le marché des produits carnés et avicoles dans le monde en 2004. Paris.
- Volailles de Tunisie, 2005. Revue scientifique, technique et économique du secteur avicole, n° 34, Tunisie.
- [www.europa.eu.int/comm/external\\_relations/euromed/publication.htm](http://www.europa.eu.int/comm/external_relations/euromed/publication.htm)
- [www.bgayet.net](http://www.bgayet.net)
- [www.gredaal.com/ddurable/agricolevage/obselevages/publications/autres/Elevage-Algerie-2005.pdf](http://www.gredaal.com/ddurable/agricolevage/obselevages/publications/autres/Elevage-Algerie-2005.pdf)