



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

République Algérienne Démocratique et Populaire

وزارة التعليم العالي والبحث العلمي

Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche scientifique

Ecole Nationale Supérieure Agronomique

المدرسة الوطنية العليا للفلاحة

Département : Economie Rurale

القسم: الاقتصاد الريفي

Spécialité : Développement Agricole et Rural

التخصص: التنمية الزراعية والفلاحية

Mémoire de Fin d'Etudes

Pour L'obtention Du Diplôme Master

THEME

**L'utilisation de la viande surgelée dans la
régulation de la filière viande rouge**

Présenté Par : Sarah BRAHMI

Soutenu publiquement le 19/12/2023

Devant le jury composé de :

Promoteur : M. KACI Achène

Professeur, ENSA

Co-promoteur : M. MERDJI M'hamed

Professeur, Montpellier Business School

Président : M. AMELLAL Rachid

Maitre-assistant classe A, ENSA

Examineur : Mme. BENTERKI Nacima

Maitre-assistante classe A, ENSA

Examineur : M. AIT AMEUR Cherif

Maitre-assistant classe A, ENSA

Promotion 2018-2023

Table des matières

Titre	page
Première partie : Synthèse bibliographique	
Introduction générale	2
Méthodologie	4
1.Méthode utilisée	4
2.Démarche méthodologique	4
Chapitre 1 : Cadre conceptuel de travail	
Introduction	7
1.1 Définition de la notion de filière	8
1.1.1 La chaîne globale de valeur	9
1.1.2.1 Concepts liés à la CGV	11
1.1.2.2 Chaîne de valeur de Porter	11
1.1.2.3 La chaîne de valeur dans une filière	13
1.1.2 Définition de l'étude de marché	14
Conclusion	15
Chapitre 2 : Etat des lieux de la filière viande rouge en Algérie	
Introduction	17
2.1 Effectif du cheptel national	17
2.2 Les systèmes de production	18
2.3 Evolution de la production ovine et bovine	19
2.4 Consommation de viande rouge ovine et bovine	20
2.5 Importation des viandes rouges et des bovins sur pied	21
2.6 Evolution du prix de vente des viandes rouges	21
Conclusion	22
Chapitre 3 : La surgélation comme technique de conservation et de régulation de la viande	
Introduction	24
3.1 Historique succinct du froid alimentaire et de la chaîne du froid	24
3.2 Ralentissement des processus microbiologiques	25
3.2.1 Espèces microbiennes les plus rencontrées	25
3.2.2 Cas de la viande	26
3.3 Définition et processus de la surgélation	26
3.3.1 Surgélation et congélation, quelle différence ?	27
3.4 Qu'est-ce que la chaîne du froid ?	29
3.4.1 Les intervenants dans la chaîne du froid	29
3.4.2 La rupture de la chaîne du froid ?	30
3.4.3 Spécificités de la chaîne du froid pour les viandes	30
3.5 Normes et réglementation de la chaîne logistique	31
3.5.1 La fabrication	31
3.5.2 Le conditionnement	32

3.5.3 Le suivi de la chaine du froid	33
3.5.4 L'entreposage	33
3.5.5 Les équipements et matériaux	33
3.5.6 Le transport	34
3.5.7 La distribution	34
Conclusion	34
Deuxième partie : Partie pratique	
Chapitre 4 : Présentation des entreprises susceptibles de promouvoir la viande surgelée	
Introduction	37
4.1 ALVIAR	37
4.1.1 Présentation générale de l'entreprise	37
4.1.2 Localisation géographique	38
4.1.3 Organigramme de l'entreprise	38
4.1.4 Structures organisationnelles de l'entreprise	40
4.1.4.1 Elevage et engraissement des ovins et bovins	40
4.1.4.2 Abattage, transformation et conditionnement de viande rouge	40
4.1.4.3 Distribution de viande rouge et commercialisation des produits finis	43
4.2 INALCA-ALGERIE	44
4.2.1 Présentation générale de l'entreprise	44
4.2.2 Historique de l'entreprise	45
4.2.3 Localisation géographique	46
4.2.4 Organigramme de l'entreprise	46
4.2.5 Structures organisationnelles de l'entreprise	47
4.2.6 Activités de l'entreprise	47
4.2.7 La gamme des produits commercialisés par l'entreprise	48
4.2.8 Perspective d'avenir de l'entreprise	49
4.3 Sarl SOTRAVIP	49
4.3.1 Présentation générale de l'entreprise	49
4.3.2 Organigramme de l'entreprise	50
4.3.3 Les engagements de l'entreprise	50
4.3.4 La gamme de produits commercialisés par l'entreprise	51
4.3.5 Perspectives de développement de l'entreprise	51
Conclusion	52
Chapitre 5 : Perception qu'ont les consommateurs sur la viande surgelée	
Introduction	54
5.1 Démarche méthodologique	54
5.1.1 Elaboration du questionnaire de l'enquête	54
5.2 Résultats et discussions	55
5.2.1 Fiche signalétique de l'échantillon	55
5.2.2 Présentation des questions/réponses	55

5.2.2.1 Identification	55
5.2.2.2 Etude du comportement du consommateur	59
5.2.3 Analyse des résultats	73
Conclusion générale	75
Références bibliographiques	78
Annexes	82

Résumé

Ce présent travail explore l'utilisation de la viande surgelée comme solution innovante pour réguler la filière de la viande rouge. Pour ce faire, nous avons réalisé une évaluation en deux phases, la première théorique conceptuelle qui consiste à évaluer l'état actuel de la filière viande rouge en Algérie et la seconde qualitative qui s'appuie sur une enquête aux consommateurs pour recueillir leurs avis et appréciations.

Les mots clés: Viande surgelée, viande rouge, régulation, stockage, chaîne du froid, innovation alimentaire, logistique alimentaire.

Abstract

This study explores the use of frozen meat as an innovative solution to regulate the red meat industry. To do so, we conducted a two-phase assessment: the first was theoretical and conceptual, evaluating the current state of the red meat industry in Algeria, and the second was qualitative, relying on a consumer survey to gather their opinions and feedback.

Key words: Frozen meat, red meat, regulation, storage, cold chain, food innovation, food logistic.

ملخص

يستكشف هذا البحث استخدام اللحم المجمد كحلا مبتكراً لتنظيم صناعة اللحوم الحمراء. لذلك، أجرينا تقييماً على مرحلتين: الأولى كانت نظرية ومفهومية، حيث تم تقييم الوضع الحالي لصناعة اللحوم الحمراء في الجزائر، والثانية كانت نوعية، اعتمدت على استطلاع لأراء وملاحظات المستهلكين.

كلمات مفتاحية: لحم مجمد- لحم أحمر - تنظيم - تخزين - سلسلة التبريد - الابتكار الغذائي - لوجستيات الأغذية