

Organisation de la chaîne de valeur de la filière de viande ovine dans la steppe algérienne : Cas de la région de M'Sila

Hadbaoui I., Senoussi A.

in

Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.).
The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115

2016

pages 87-93

Article available on line / Article disponible en ligne à l'adresse :

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=00007259>

To cite this article / Pour citer cet article

Hadbaoui I., Senoussi A. **Organisation de la chaîne de valeur de la filière de viande ovine dans la steppe algérienne : Cas de la région de M'Sila.** In : Napoléone M. (ed.), Ben Salem H. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), López-Francos A. (ed.), Gabiña D. (ed.). *The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems.* Zaragoza : CIHEAM, 2016. p. 87-93 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 115)



<http://www.ciheam.org/>

<http://om.ciheam.org/>

Organisation de la chaîne de valeur de la filière de viande ovine dans la steppe algérienne : Cas de la région de M'Sila

I. Hadbaoui et A. Senoussi

Laboratoire Bioressources Sahariennes : Préservation et Valorisation.
Université Kasdi Merbah Ouargla, Ouargla 30000 (Algérie)

Résumé. Dans la présente étude, on s'intéresse à l'organisation de la chaîne de valeur de la viande ovine dans la région de M'Sila ; l'une des principales wilayas (départements) de la steppe algérienne. Cette dernière considérée comme étant le berceau de l'élevage ovin en Algérie, là où 80% du cheptel ovin national séjourne. L'étude des différents segments de cette chaîne de valeur fait ressortir qu'elle est plutôt avec une structuration très flexible, difficile de la contrôler par les pouvoirs publics. Le prix de la viande ovine est plus ou moins stable sur les marchés locaux et nationaux, contrairement aux aliments de bétail et animaux sur pieds, qui subissent des variations très remarquables, conséquence d'un libre jeu des forces du marché. Peu sont les interventions pour la maîtrise de la filière, la structuration de cette dernière très réactive la donne sa force et sa durabilité.

Mots-clés. Organisation – Ovin – Viande – Steppe – Algérie.

Organisation of the value chain in the sheep meat sector of the Algerian steppe. The case of the M'Sila region

Abstract. In the present study, we're interested in the organization of the value chain of the sheep meat in the area of M'Sila, one of the principal wilayas (departments) of the Algerian steppe. The latter considered as being the cradle of the ovine breeding in Algeria, where 80% of the national ovine livestock is found. The study of the various segments of this chain of value emphasizes that it is very flexibly structured, difficult to control by the public authorities. The price of the sheep meat is rather stable on the local and national markets, contrary to the feed products and live animals, which undergo very remarkable variations, consequence of free plan of the forces of the market. Little are the interventions for the control of the value chain. The structuring of the latter is very reactive, a trait which gives it its force and its durability.

Keywords. Organization – Sheep – Meat – Steppes – Algeria.

I – Introduction

S'il existe une région en Algérie qui représente une tradition en matière d'élevage ovin, c'est bien de la steppe qu'il s'agit ; 19 millions de têtes ovines (80% du cheptel national) qui jouissent par le pâturage sur 15 millions d'hectares de parcours steppiques (MADR, 2006 a).

Malheureusement, l'exploitation des parcours connue auparavant par son harmonie entre l'homme et son environnement (Chassany, 2010), a été interrompue suite à une mutation dans les systèmes d'exploitation, d'où une surexploitation des ressources naturelles, notamment les parcours. Chose qui a conduit à une grave dégradation des parcours [80% des parcours sont déclarés dégradés. (HCDS, 2010).

Malgré les efforts considérables des pouvoirs publics pour le développement de l'agriculture et de l'élevage dans le pays, le secteur agricole reste en quatrième rang en matière de formation de la

valeur ajoutée. Il représente seulement 7,6 % du PIB pour l'année 2006 après le secteur des hydrocarbures (45,9%), et celui des services (20,1%), et le secteur de bâtiment et travaux publics (8%) (MADR, 2006 b). Mais en milieu steppique, l'élevage des ovins reste toujours une source de fortune sur tout pour les gros éleveurs et les gros maquignons, « qui sont devenus des rois » selon Bouyacoub, (2009).

Par ailleurs, la viande ovine occupe une importante place dans les habitudes culinaires des algériens, et surtout les populations des zones steppiques. Elle est l'élément indispensable dans la plupart des plats traditionnels, particulièrement pendant les événements spéciaux (mois de Ramadhan, fêtes de mariage...etc.) et la fête de l'Aïd ElAdha.

Donc, quelle est l'organisation de la chaîne de valeur de viande ovine ?, et quelles sont ces caractéristiques spécifiques ?

II – Matériel et méthodes

La méthodologie adoptée incarne l'approche systémique, dont l'objectif serait d'établir un état des lieux. Autrement dit c'est d'établir un diagnostic, ce qui nous permettrait d'avoir une image globale sur les façons de faire des différents agents de la chaîne de valeur, ainsi que la dynamique les caractérisant d'une part, et le milieu environnant d'autre part.

Pour répondre aux objectifs de notre travail, nous avons opté pour le choix de la région de M'Sila, choix qui repose sur des critères ayant trait aux potentialités animales et pastorales que recèle la région, en ce qui concerne la filière de viande ovine. La wilaya (département) de M'Sila avec 1,6 million de têtes ovines, occupe le troisième rang au niveau national en ce qui concerne l'effectif ovin existant, tout comme pour la production de viande ovine (21 000 tonnes).

Des entretiens de terrain menés d'une part auprès de trente éleveurs représentant les différents systèmes d'élevage ovin existants, ponctués par des observations sur les différents sites d'investigation. D'autre part, des agents intervenant dans la chaîne de valeur de la viande ovine [maquignons (revendeurs des animaux vifs), bouchers (vendeurs de viande comestible), abatteurs (agent faisant les tâches de l'abattage des animaux)] ont été aussi approchés afin de collecter le maximum d'informations sur les différentes phases de la chaîne.

Par ailleurs, une seconde trame d'entretien est réalisée dans la perspective d'approcher les structures technico-administratives de développement et de contrôle, ce qui nous a permis de compléter nos informations sur l'organisation de la chaîne de valeur.

La combinaison des résultats recueillis nous permettent d'avoir une image globale sur la dynamique ainsi que les défaillances de la chaîne de valeur de la viande ovine dans la région de M'Sila.

III – Résultats et discussion

1. Les systèmes d'élevage ovin pratiqués dans la région

Nos investigation révèle que selon le mode de gestion des parcours, on note l'existence de deux grands groupes d'éleveurs ; les éleveurs sédentaires (16 éleveurs de l'échantillon) et les éleveurs semi-sédentaires transhumants (14 éleveurs de l'échantillon), ce qui détermine deux systèmes d'élevage extensif. Les éleveurs sédentaires sont caractérisés par l'utilisation des ressources alimentaires de proximité (parcours et chaumes) quelle que soit l'année : pluvieuse ou non. Par contre, les éleveurs semi-sédentaires transhumants utilisent les ressources alimentaires de proximité lorsque l'année est présumée bonne (pluvieuse) dans la région, et gagnent les ressources hors zone

steppique lorsque l'année est mauvaise (sécheresse). Il s'agit généralement d'éleveurs qui disposent de moyens pour effectuer de longs déplacements et profiter tantôt des parcours sahariens (pratique de l'Azzaba), et tantôt des chaumes et jachères des hauts plateaux (pratique de l'Achaba).

D'une façon générale, les systèmes d'élevage moutonniers actuels sont caractérisés par une sédentarisation des familles des éleveurs, ce qui conduit évidemment à une transformation de la conduite alimentaire des troupeaux, d'où un passage du mode pastoral à l'agro-pastoral. Ainsi qu'une généralisation de la complémentation alimentaire sur parcours, c'est-à-dire passage de l'herbe au concentré, suite à la raréfaction continue des ressources fourragères naturelles.

2. Les éléments de base de la chaîne de valeur de viande ovine

A. L'éleveur

Concernant la production de la viande d'agneau, il existe deux types d'éleveurs ; les éleveurs naisseurs qui élèvent les animaux jusqu'au sevrage (du troisième au cinquième mois de naissance), et les éleveurs naisseurs-engraisseurs qui élèvent les animaux de la naissance jusqu'à ce que l'animal soit prêt à l'abattage. Ces jeunes animaux sont vendus dès qu'ils sont prêts pour l'engraissement ou pour l'abattage.

Pour les autres types d'animaux, les éleveurs procèdent à la vente d'animaux d'une façon sporadique en cas de besoin pour acquisition d'aliment voire nécessité du ménage. Cette pratique de vente engendre la présence de sujets improductifs dans le troupeau pendant toute l'année, selon notre enquête, ils sont à hauteur de 42% de l'effectif total du troupeau.

La priorité pour la vente est accordée aux femelles improductives, les sujets malades ou chétifs et les brebis de réforme, puis enfin les femelles ayant des performances productives et reproductives limitées. La vente des béliers et des brebis de reproduction n'est effectuée qu'en cas d'un besoin extrême d'argent pour alimenter le troupeau, notamment pendant les années de disette.

L'Etat Algérien accorde une subvention annuelle consacrée à l'alimentation des ovins (vente de l'orge en grain à un prix subventionné à tout éleveur vaccinant son troupeau contre la clavelée). La livraison se fait dans les différents lieux de stockage des céréales appartenant à l'État moyennant la présentation de la carte professionnelle d'éleveur et du certificat de vaccination. La quantité accordée pour chaque éleveur dépend du nombre de têtes vaccinées. Généralement, la quantité attribuée est de l'ordre de 30 à 45 kg d'orge/tête/an. Le prix de vente de l'orge en grain subventionnée est de 1550 DA/q alors que le prix sur le marché libre était de 3000 DA/q au moment de l'enquête [1000 Dinar algérien (DA) ~ 8,4 Euro (€)].

B. Les marchés de bétail

Le marché, lieu de confrontation de l'offre et de la demande permet de s'informer sur le niveau des prix (BENFRID, 1998). Le marché de bétail c'est l'endroit qui permet d'échanger les animaux entre différents agents de la chaîne de valeur, mais aussi des informations relatives à l'élevage des animaux. Ils obéissent à la loi de l'offre et de la demande.

Il y a trois grands marchés hebdomadaires dans la région d'étude (à M'Sila, à Boussaâda, et à Ain El Meleh), ainsi qu'un nombre assez important d'autres petits marchés dispersés à travers le territoire de la wilaya. Le marché situé à la ville d'Ain El Meleh est considéré comme étant le troisième grand marché national d'ovins, connu pour sa situation dans une zone de forte densité d'élevage ovin, ainsi que pour sa position centrale dans la zone steppique, [transit et liaison des quatre coins du pays, voire même vers des pays voisins (Maroc et Tunisie)].

C. Le maquignon

Selon la pratique suivie, il y a deux types de maquignons, ceux qui sont spécialisés dans le commerce des ovins destinés à l'élevage et à l'abattage. Et ceux qui achètent les animaux pour les engraisser et les revendre par la suite ; ce sont des maquignons-engraisseurs.

Les maquignons du premier type sont des agents de régulation des prix des animaux sur les marchés. En l'absence d'un mécanisme réglementaire de contrôle de la chaîne de valeur, ils assurent la coordination entre les différents agents de la chaîne. Les maquignons essaient toujours de maintenir les prix de telle façon à maximiser leurs parts de la marge. Étant donné leur grand nombre (plusieurs dizaines agissent sur chaque marché hebdomadaire) et la vive concurrence existant entre eux, il y a toute probabilité que leurs marges restent très faibles. D'ailleurs, en absence d'une étude précise sur la répartition de la marge bénéficiaire de la chaîne de valeur de viande ovine, personne ne peut confirmer l'opinion courante selon laquelle les maquignons sont les principaux agents bénéficiaires de l'organisation actuelle.

Il n'en va certainement pas de même en ce qui concerne les maquignons du second type, et les gros éleveurs, dont l'assise financière peut leur permettre de stocker des animaux en période difficile (où les prix sont bas) pour les revendre lorsque la conjoncture s'améliore.

D. Le boucher

Généralement les bouchers de la wilaya de M'Silla s'approvisionnent depuis les marchés locaux de bétail, auprès des maquignons en premier lieu et des éleveurs en second lieu. Ils peuvent s'approvisionner directement auprès des éleveurs en dehors des marchés de bétail, c'est une relation verbale de commerce. Les bouchers cherchent toujours les animaux les moins chers au détriment même de la qualité de viande, car le prix de la viande est pratiquement le même quel que soit l'état et la partie de la carcasse concernée. A leur tour, les bouchers tentent d'augmenter leur part de marge en abattant leurs animaux en dehors des abattoirs contrôlés. Ils économisent ainsi le prix de la taxe d'abattage, qui était de 200 DA/tête en 2011.

E. Le consommateur

Deux types de consommateurs sont à considérer ; les habitants qui consomment de la viande contrôlée ou non, surtout pendant les événements collectifs traditionnels (fêtes religieuses, fêtes de mariage, pèlerinage...etc.). Le second type de consommateurs sont les établissements officiels (les écoles, les établissements militaires, les hôpitaux, les hôtels...etc.). Ces derniers exigent que la viande soit contrôlée, exigeant des certificats de contrôle de vétérinaire.

Par ailleurs, les consommateurs autochtones, qui se considèrent comme connaisseurs de la viande ovine, semblent peu exigeants en matière de qualité sanitaire de cette denrée alimentaire.

3. Caractéristiques de la chaîne de valeur

A. La pratique de l'engraissement

À cause de la cherté et de l'instabilité des prix des aliments de bétail, qui peuvent représenter plus de la moitié des charges d'engraissement, la pratique de l'engraissement reste confinée entre les mains de gros éleveurs et de maquignons-engraisseurs. En effet ces opérateurs disposent des moyens financiers leur permettant de subvenir aux besoins des animaux pendant toute la période de l'engraissement.

Le mois de Ramadhan, la fête d'Aïd El Adha, le pèlerinage et les mariages (généralement en été) sont les périodes de forte demande de la viande ovine et celle des animaux de boucherie. Les en-

graisseurs stockent auparavant les animaux vivants et libèrent l'offre durant ces périodes pour profiter des prix conjoncturels élevés. Les mâles engraisés (agneaux et antenais) sont souvent vendus hors wilaya, (Alger, Blida et Boumerdès). Les femelles engraisées (agnelles, antenaïse, et brebis) sont souvent vendues au niveau local.

La méthode d'engraissement pratiquée peut surprendre l'ingénieur zootechnicien : Les aliments distribués, généralement à base de céréales (orge, maïs, son de blé, aliments de finition de volaille !) sont riches en énergie et pauvres en matière azotée. Le résultat : des animaux trop engraisés et des carcasses trop grasses.

B. L'abattage et le contrôle d'hygiène

Le maillon abattage a un rôle central dans l'organisation des circuits de commercialisation des viandes (Benfrid, 1998). Malheureusement, selon la Direction des Services Agricoles de la Wilaya de M'Sila, l'abattage contrôlé ne constitue que 17,6% de l'ensemble des abattages effectués dans cette wilaya, le reste est abattu en dehors des abattoirs contrôlés, échappant ainsi au contrôle des services vétérinaires. D'où le risque de commercialisation des viandes impropres à la consommation humaine (viande mal conservée, présence de résidus de traitements médicamenteux notamment d'antibiotiques..., etc.). En effet, la quantité de viande ovine consommée par la population locale est de 5 100 tonnes, (20% de la quantité totale produite dans la région), dont les 82,4% (soit 4 200 tonnes) sont issus des abattages non contrôlés (DSA, 2014).

Même les abattoirs et les tueries autorisés semblent bien loin des normes d'hygiène et règles de l'abattage. Par ailleurs, le contrôle des viandes sur les marchés s'avère inefficace. Au regard à certains marchés dont les inspections sont quasiment inexistantes.

C. La viande ovine commercialisée

Malgré que le GMQ chez les animaux femelles soit beaucoup moins élevé que celui des mâles, les 4/5 des carcasses commercialisées sur les marchés locaux sont des femelles. La cause principale est le prix de ces dernières sur les marchés de bétail qui est moins élevé que le prix des animaux mâles.

Le prix de la viande est unique pour un type donné, quelle que soit la partie de la carcasse, contrôlée ou non. Cependant, on note une préférence par les consommateurs à la viande du gigot à cause du rendement de viande plus élevé dans cette partie de la carcasse.

La Fig. 1 récapitule l'organisation de la chaîne de valeur décrite.

D. Evolution des prix sur le marché

Le prix des animaux prêts à l'abattage (ramenés au kg) et le prix de la viande ovine est pratiquement stable. De toute façon, la viande rouge reste toujours très chère pour les consommateurs de classe sociale moyenne et pauvre. Le Tableau 1 montre les prix moyens de différents types de viande rouge. On remarque que la viande caprine commence à prendre de l'ampleur sur les marchés, notamment grâce à ces qualités organoleptiques recherchées, dont le prix avoisine celui des viandes ovines.

Les prix des animaux d'élevage (agneaux sevrés pour l'engraissement et animaux pour l'élevage) sont très variables sur les marchés, en fonction des fluctuations de la pluviométrie et des disponibilités en fourrages et en grains. En revanche.

Les prix des animaux sur le marché dépendent toujours de l'offre et de la demande. La règle générale est liée à la disponibilité des fourrages naturels ; autrement dit c'est selon l'année qu'elle soit pluvieuse ou non. Lorsqu'elle est présumée bonne, les prix des animaux augmentent, suite à

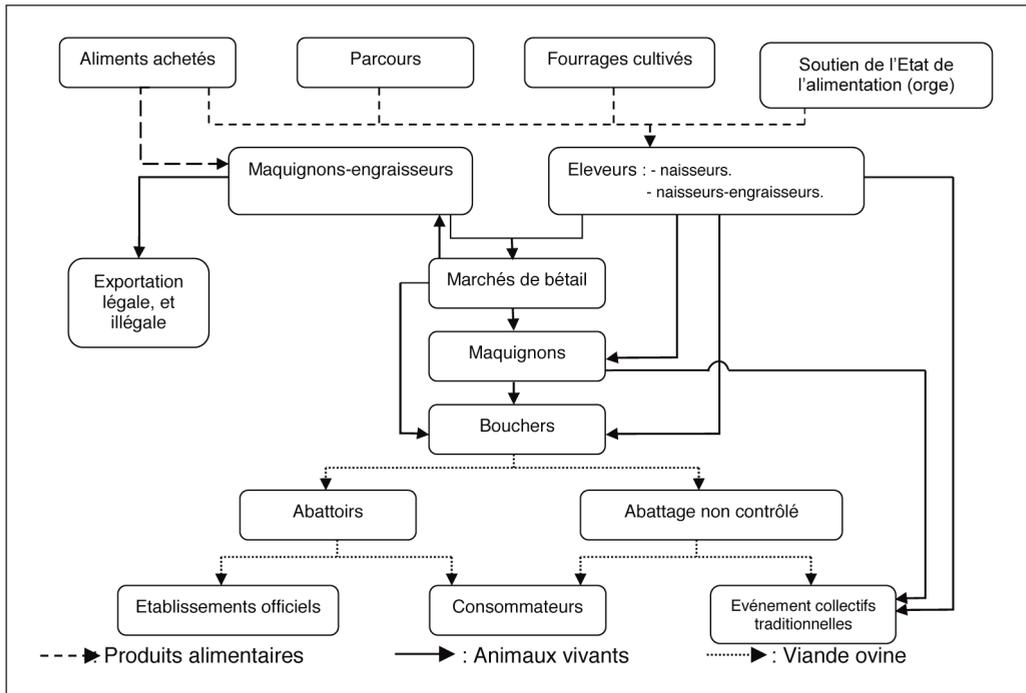


Fig. 1. Chaîne de valeur de la viande ovine dans la région de M'Sila.

Tableau 1. Les prix moyens au détail de quelques types de viande rouge relevés à M'Sila en 2015 au niveau des bouchers

Type de viande	Brebis de réforme	Agneau, agnelle, antenais, antenaise	Chevreau	Chèvre de réforme
Prix (DA/kg)	800 à 1000	1200 à 1300	1000 à 1100	800 à 900

une abondance de fourrage naturel, les charges liées à l'alimentation des animaux diminuent et les éleveurs ne seront pas obligés de vendre beaucoup d'animaux pour l'achat des aliments de bétail, d'où une offre en animaux sur les marchés assez moindre, et des prix plus chers.

Par contre, lorsque l'année est mauvaise, les prix des animaux baissent suite à une raréfaction de fourrage naturel, les éleveurs sont dans l'obligation de vendre plus d'animaux pour couvrir les charges alimentaires, d'où une offre en animaux plus importante et des prix moins chers.

Il est à noter que même au sein de la même année, les prix des animaux sont très flexibles, c'est toujours la disponibilité fourragère qui influe sur les prix. On observe une augmentation des prix pendant les saisons où les fourrages naturels sont relativement abondants, notamment en automne et au printemps, et une baisse des prix pendant les saisons les moins généreuses en fourrages naturels, notamment en hiver et en été.

Les prix des aliments de bétail eux aussi sont sous l'influence des conditions de l'année. Ils connaissent une baisse lorsque les fourrages naturels sont disponibles (bonne année) et une augmentation dans le cas contraire. On note aussi une variabilité saisonnière avec une baisse des prix pendant la saison de récolte et de moisson.

Le Tableau 2 résume l'influence des changements interannuels et saisonniers sur les prix des produits de base de la chaîne de valeur de viande ovine.

Tableau 2. Evolution inter annuelle et saisonnière des prix des produits de base de la chaîne de valeur de la viande ovine

	Bonne année	Mauvaise année	Automne	Hiver	Printemps	Été
Viande ovine et animaux prêts à l'abattage	Stable	Stable			± Stable [†]	
Animaux d'élevage	Augmente	Baisse	Augmente	Baisse	Augmente	Baisse
Aliments de bétail	Baisse	Augmente	Baisse	Augmente	Baisse	Augmente

[†] En été le prix des animaux vendus vifs aux consommateurs à l'occasion des fêtes augmente en raison principalement d'une augmentation de leur poids moyen, suite à un engraissement prolongé. Le prix au kg de viande reste assez stable.

IV – Conclusion

La chaîne de valeur de viande ovine reste très sensible aux fluctuations internes et externes. L'absence d'une stratégie efficace de la part des pouvoirs publics pour la maîtrise des flux de la chaîne de valeur de la viande ovine, à l'instar d'autres filières agricoles à travers tout le territoire national, laisse la place au libre jeu de la concurrence entre les acteurs, ce qui comprime les marges et compromet tout investissement créateur de valeur dans cette filière.

L'ensemble de la chaîne est très réactive avec les changements dans le milieu socio-économique, politique, et climatique. Cela peut entraîner des conséquences parfois très graves, difficiles de les corriger. Donc, pour une telle situation, la mise en place d'une stratégie d'aménagement et de gestion s'avère très nécessaire afin d'augmenter l'efficacité et la rentabilité de cette chaîne de valeur.

Références bibliographiques

- Algérie, Direction des services agricoles (DSA), 2014.** Série des statistiques agricoles. Document non publié disponible à DSA de M'Sila.
- Algérie, Haut Commissariat au Développement de la Steppe (HCDS), 2010.** Les potentialités agropastorales de la steppe algérienne : Requêtes cartographiques, analyse et interprétation de l'information géographique. HCDS et BNEDEP, Djelfa, 80 p. Document non publié disponible à l'HCDS.
- Algérie, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR), 2006 a.** Série des statistiques agricoles. Document non publié disponible à MADR.
- Algérie, Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural (MADR), 2006 b.** Rapport sur la situation du secteur agricole. MADR, 78 p.
- Benfrid M., 1998.** La commercialisation du bétail et de la viande rouge en Algérie. Dans : Filière des viandes rouges dans les pays méditerranéens. Zaragoza -CIHEAM. *Options Méditerranéennes*, Série A. Séminaires Méditerranéens, n. 35, p. 163-174.
- Bouyacoub A., 2009.** Le paradoxe de la consommation inégalitaire en Algérie, 7 p.
- Chassany J.P., 2010.** Les attributs de l'agropastoralisme méditerranéen dans ses composantes culturelles. Propositions pour un cadre d'analyse. Dans : Lerin F. (ed.). *Pastoralisme méditerranéen : patrimoine culturel et paysager et développement durable*. Montpellier : CIHEAM / AVECC / UNESCO, 2010. *Options Méditerranéennes*, Série A. Séminaires Méditerranéens, n. 93, p. 193-209.