

## La filière des viandes rouges en Tunisie

Belhadj T.

*in*

Belhadj T. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Di Giulio A. (ed.).  
Filière des viandes rouges dans les pays méditerranéens

Zaragoza : CIHEAM

Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 35

1998

pages 81-87

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=98606219>

To cite this article / Pour citer cet article

Belhadj T. **La filière des viandes rouges en Tunisie**. In : Belhadj T. (ed.), Boutonnet J.P. (ed.), Di Giulio A. (ed.). *Filière des viandes rouges dans les pays méditerranéens*. Zaragoza : CIHEAM, 1998. p. 81-87 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 35)



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

## La filière des viandes rouges en Tunisie

T. Belhadj

Société Ellouhoum,

avenue du 3 Août 1903, El Ouardia, 1009 Tunis, Tunisie

---

**RESUME** - La filière des viandes rouges constitue une branche d'activités très diversifiée occupant une place de première importance dans l'économie agricole et agro-alimentaire en Tunisie. Comme ailleurs, elle couvre un ensemble de maillons allant de la production à la consommation. Jusqu'à une date récente, seule la filière "lait et produits dérivés" a retenu l'attention des pouvoirs publics et des opérateurs privés. Mais, depuis peu, un intérêt a commencé à se manifester pour la filière des viandes du fait des enjeux socio-économiques qu'elle représente à l'échelle nationale d'une part et de l'évolution du secteur des viandes rouges à l'échelle internationale d'autre part. C'est ainsi que les administrations et les organismes publics et professionnels (éleveurs, commerçants, industriels, etc.) ont senti le besoin de se concerter sur la situation qui prévaut au niveau des différents maillons de cette filière en vue de mettre en relief les problématiques ainsi que les contraintes vécues réellement sur le terrain et entravant la progression de la filière. A travers les différentes réflexions engagées sur ce dossier, la formation professionnelle du personnel intervenant dans la filière des viandes rouges est apparue comme un élément essentiel de la mise à niveau des métiers de la viande.

**Mots-clés** : Viande ovine, viande bovine, filière, organisation professionnelle, Tunisie.

**SUMMARY** - "The red meat sector in Tunisia". The red meat industry is very diverse and plays an important role in the Tunisian agricultural and food sector, in each of its stages from production to consumption. Until recently, State and private operators have concentrated their interest on the dairy industry. But in the last few years, the interest in the red meat sector and its socio-economic importance at national level has grown, in the framework of the trends of international markets. Thus, state institutions as well as private organizations (breeders, traders, industrials, etc.) have organized discussions on the problems in the red meat sector and the constraints to its development. Professional training has been recognized as the main factor for the re-building of the industry.

**Key words**: Beef, sheep meat, commodity chain, industrial organization, Tunisia.

---

### Présentation de la filière des viandes rouges

En Tunisie, la filière des viandes rouges englobe les viandes des espèces bovines, ovine, caprine et accessoirement caméline et équine. Elle représente plus de 16% du produit brut et concernerait plus de 300 000 personnes intervenant au niveau des différents maillons de cette filière.

Observée globalement au niveau des différentes activités qui la constituent, elle laisse apparaître un potentiel de production, de transformation et de commercialisation très important, souvent insuffisamment exploité et/ou valorisé.

#### Le maillon de la production

##### *Le cheptel*

Le cheptel bovin compte au total 385 000 femelles, dont le tiers est constitué de races pures (Holstein, Pie-noire, Brune des Alpes et Tarentaise) à haut potentiel.

Le cheptel ovin compte au total 3 777 000 femelles. La race barbarine à grosse queue constitue près de 80% de ces effectifs et a une vocation pour la production de viande. Les races laitières (Sicilo-Sarde) ne représentent que 5% des effectifs et n'ont pas connu d'évolution marquante.

Le cheptel caprin compte 757 000 femelles ; il s'agit en fait d'une population (mosaïque) très hétérogène n'ayant pas connu de sélection ou de travail d'amélioration génétique réfléchi.

Géographiquement, le cheptel bovin est localisé essentiellement dans le Nord (76%) alors que les cheptels ovin et caprin sont respectivement localisés dans le Centre et le Sud au niveau de 63% et 76% tel qu'indiqué dans la Table 1.

Table 1. Répartition des effectifs de ruminants (1 000 femelles)

Espèce	Nord		Centre		Sud		Total	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
Bovine	291	75	88	23	6	2	385	100
Ovine	1 381	37	1 564	41	831	22	3 777	100
Caprine	189	25	178	24	390	51	757	100

Les cheptels camélin et équin sont très peu développés par comparaison avec les autres espèces précitées, leurs effectifs se situent respectivement aux environs de 50 000 têtes localisées essentiellement dans les gouvernorats du Sud et 200 000 têtes localisées particulièrement dans les gouvernorats du Nord.

#### *Les structures de production de viande*

Un regard rapide jeté sur les structures des deux principales productions "viande bovine" et "viande ovine" permet de constater que :

(i) Le nombre des éleveurs de bovins s'élève à 151 000 au total, celui des éleveurs d'ovins à 259 000 et celui des éleveurs de caprins à 136 000.

(ii) La taille moyenne des élevages de bovins se situe entre 2 et 3 vaches par éleveur, celle des élevages d'ovins au niveau de 15 brebis par éleveur, et celle des élevages de caprins au niveau de 6 chèvres par éleveur.

(iii) La grande majorité des éleveurs (62 à 70%) sont implantés dans des exploitations agricoles dont la taille ne dépasse pas 10 ha (Table 2).

(iv) La production de viande bovine est souvent le fait d'élevages mixtes (lait-viande) alors que celle de viande ovine est plutôt le fait d'élevages spécialisés disposant de races à vocation de viande.

(v) La production caméline est en nette régression et demeure encore très disparate et mal soutenue.

(vi) Les producteurs non organisés en associations ou groupements de producteurs sentent de plus en plus le besoin de s'organiser en structures professionnelles qui doivent leur permettre d'atteindre la masse critique optimale pour l'amélioration de leur efficacité économique.

#### *L'évolution du bilan production-consommation*

Parallèlement à l'évolution de la production, la consommation a évolué d'une manière sensible particulièrement au cours de la dernière décennie du fait des changements des habitudes alimentaires et de l'amélioration du pouvoir d'achat de la population. Elle est passée de 91 000 t en 1987 à 100 000 t en 1997. Par tête d'habitant elle se situerait au niveau de 11 à 12 kg.

Table 2. Structures de production

Taille des exploitations agricoles	Éleveurs de bovins		Éleveurs d'ovins		Éleveurs de caprins	
	Effectif	%	Effectif	%	Effectif	%
- Moins de 5 ha	74,8	50	113,5	44	57,9	42
- de 5 à 10 ha	31,4	21	50,6	22	26,7	20
- de 10 à 50 ha	38,8	26	79	30	45,5	33
- de 50 à 100 ha	3,7	2	7,4	3	4,6	4
- Plus de 100 ha	1,9	1	3,2	1	2,7	1
Total des éleveurs	150,6	100	259	100	136,4	100

Le bilan Ressources-Emplois (Production-consommation des viandes rouges) a enregistré durant cette dernière décennie un déficit en régression continue comme illustré dans la Table 3. En 1997, ce déficit n'a pas dépassé les 6 000 t soit environ 6% de la production des viandes rouges et 4% environ de la production totale des viandes (y compris les viandes de volaille). Ce déficit serait résorbé à partir de l'an 2000 (Prévisions du IX<sup>ème</sup> Plan).

Table 3. Bilan Ressources. Emplois des viandes rouges en Tunisie (1987/1997)

Viande	1987	1997
Production (t)	77 000	93 000
Consommation (t)	91 000	99 000
Importation (t)	14 000	6 000
Taux de couverture (%)	85	94

## L'infrastructure de base

L'infrastructure en place au niveau de la filière des viandes rouges est encore sommaire. Elle nécessite d'être renforcée.

### *Les marchés aux bestiaux*

La Tunisie compte 157 marchés aux bestiaux répartis à travers toutes les régions du pays. Ces marchés, excepté celui de Tunis (propriété de la Société Ellouhoum, société para-étatique), sont la propriété des Municipalités. Leur gestion et leur exploitation sont confiées par adjudication à des opérateurs privés.

Le marché aux bestiaux de Tunis a drainé 700 000 ovins et 90 000 bovins en 1996. Les flux d'apport évoluent avec la saison (maximum au printemps) et subissent l'effet de l'année particulièrement celles à conditions climatiques difficiles.

### *Les abattoirs*

Le nombre des abattoirs (tueries comprises) s'élève en 1996 à 218 unités de différentes tailles réparties à travers l'ensemble des régions du pays.

Le résultat des différentes enquêtes réalisées sur les abattoirs dans le pays laisse dégager d'une part un abattoir structuré celui de la Société Ellouhoum à Tunis qui répond globalement aux

conditions d'hygiène et de santé et, d'autre part la quasi-totalité des autres abattoirs du pays qui nécessitent des aménagements spécifiques et un complément d'équipement.

La gestion de la plupart des abattoirs est confiée par les municipalités sur adjudication, à des opérateurs privés contre un loyer annuel.

Le transport de la viande depuis l'abattoir jusqu'au point de vente de détail (boucherie) est en général organisé par l'adjudicataire ou les bouchers eux-mêmes par des véhicules souvent équipés sommairement.

*Les entrepôts frigorifiques et les salles de vente pour le commerce de gros (marchés de gros).*

La seule infrastructure existante à ce niveau appartient à la société Ellouhoum qui essaie de mettre ses équipements au service des opérateurs privés intervenant dans la filière des viandes rouges. D'autres abattoirs, particulièrement ceux des grandes villes sont en train de se doter d'entrepôts frigorifiques.

*Les magasins de détail (boucheries)*

C'est le circuit le plus développé et qui couvre le plus d'espace à travers le pays. Il s'agit en fait d'une multitude de points de vente ou boucheries d'une superficie couverte d'environ 15 à 25 m<sup>2</sup> par magasin et équipées généralement d'un appareil de réfrigération et de conservation de la viande et de quelques équipements sommaires. Le nombre de ces points de vente s'élèverait en 1996 aux environs de 9 000. Ces points ont besoin d'encadrement et d'une formation professionnelle appropriée pour améliorer leur environnement immédiat et la qualité de leurs services.

## Les intervenants et les circuits de commercialisation

*Les principaux intervenants*

Les intervenants dans le commerce et la transformation des animaux et des viandes se répartissent essentiellement en six catégories :

(i) Les producteurs eux-mêmes qui vendent sur les marchés aux bestiaux.

(ii) Les maquignons qui assurent la liaison entre les producteurs ne pouvant pas accéder aux marchés et les bouchers. Ils achètent le bétail sur les lieux de production sur la base d'un poids estimé et le vendent sur les principaux marchés aux bestiaux.

(iii) Les chevillards qui achètent le bétail sur les marchés pour l'abattre et le revendre à des bouchers. Ils ne représentent pas des tonnages importants.

(iv) Les commerçants importateurs privés au nombre limité qui opèrent sur le marché en tant que grossiste pour approvisionner particulièrement l'hôtellerie et le secteur touristique.

(v) La Société Ellouhoum, société para-étatique, agissant pour réguler l'approvisionnement du marché.

Les bouchers, circuit principal, qui achètent sur les marchés et font abattre (ou abattent eux-mêmes) dans certaines petites localités pour leur propre compte.

*Les principaux circuits*

Il existe principalement trois circuits principaux de commercialisation :

(i) Un circuit court : "Producteur-boucher-consommateur" à travers les marchés aux bestiaux et l'abattoir. Ce circuit existe en général dans les zones de production.

(ii) Un circuit traditionnel : "Producteur-maquignon-boucher-consommateur" ; il est surtout développé lorsqu'il s'agit de l'approvisionnement des zones de consommation qui sont éloignées des zones de production.

(iii) Un circuit plus marginal : "Producteur-chevillard-boucher" ou plus rarement "producteur-maquignon-chevillard-boucher" ; il se rencontre uniquement dans le cas de l'approvisionnement de certaines grandes villes.

## Problèmes posés

La filière des viandes rouges se trouve à un tournant. Elle est confrontée à trois problèmes réels qui constituent de véritables menaces qu'elle devrait résoudre à terme :

(i) Première Menace : La mondialisation de l'économie et l'ouverture progressive des frontières aux produits d'origine animale et leurs dérivés venant d'autres pays plus performants où les évolutions techniques et organisationnelles ont permis depuis de longues années la mise à niveau de leur filière viande et l'amélioration de la qualité des produits.

(ii) Deuxième Menace : Le développement et l'extension du marché local des viandes blanches (dindes, poulet, etc.) qui se fait à pas de géant grâce à une stratégie de Marketing et de labélisation bien orchestrée par les producteurs et industriels du secteur avicole. La viande de poulet et de dinde se vend pratiquement à moitié prix et en morceaux bien identifiés (15 types) contrairement aux viandes rouges dont la catégorisation des viandes est encore très timide.

(iii) Troisième Menace : Elle vient du consommateur qui est en train d'évoluer et d'adapter ses goûts et ses préférences en fonction de la qualité des produits et de leur prix sur le marché. Ce dernier a fini au bout de 20 ans d'intégrer totalement les viandes blanches dans ses menus quotidiens en s'y adaptant sans aucun gêne.

En l'absence d'une stratégie de marketing développée par la corporation des professionnels des viandes rouges, la filière des viandes rouges risque de perdre de plus en plus de consommateurs et sa part du marché des viandes toutes catégories confondues sera encore plus réduite.

## Stratégie de développement de la filière

### *La stratégie globale*

Partant de la stratégie globale et des problématiques posées, il a été arrêté en 1996 par les deux organisations professionnelles l'Union Tunisienne de l'Agriculture et de la Pêche (UTAP) et l'Union Tunisienne de l'Industrie, du Commerce et de l'Artisanat (UTICA), avec l'appui des administrations concernées (Agriculture, Santé Publique, Industrie, Intérieur, etc.) le contour d'une stratégie globale (premier niveau) comprenant des stratégies spécifiques (deuxième niveau) couvrant les différents maillons de la filière et se préoccupant des aspects les plus importants (Fig. 1).

### Les stratégies spécifiques

Dans ce cadre, il a été possible d'identifier sept stratégies spécifiques comme détaillé ci-après :

- (i) *Stratégie spécifique (1)*. Appui technique et organisation de la profession des producteurs :
- L'organisation de la profession des éleveurs à la base (associations d'intérêt collectif, etc.).
  - L'organisation en amont et en aval de la production (approvisionnement et écoulement).
  - L'implication de la profession dans la vulgarisation, l'observation du secteur et le système d'information.

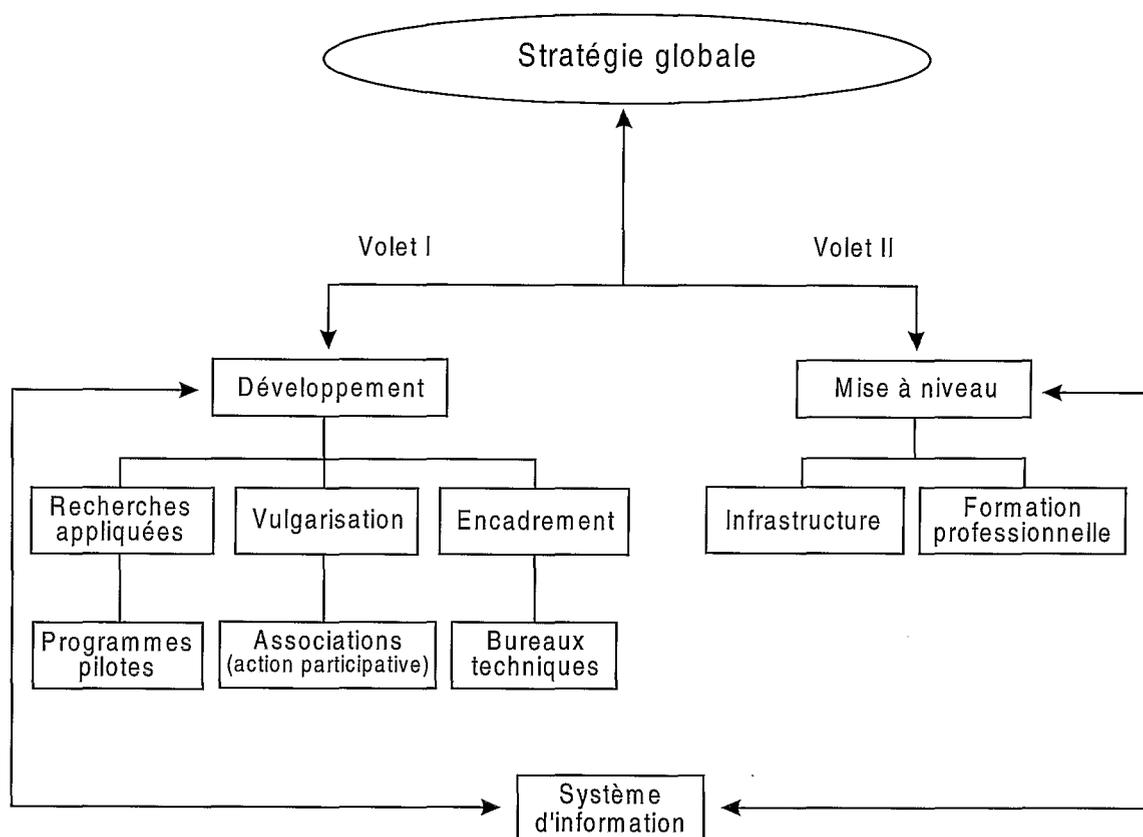


Fig. 1. Schéma stratégique des filières viandes rouges en Tunisie.

(ii) *Stratégie spécifique (2)*. Optimisation du potentiel de production (ressources alimentaires, ressources génétiques, ressources humaines, etc.) :

- Le développement et la valorisation des ressources alimentaires (fourrages, aliments composés, parcours, résidus de récolte).
- Le développement et la valorisation du potentiel animal (gestion du troupeau et amélioration génétique).
- Les systèmes de production et la maîtrise des coûts.

(iii) *Stratégie spécifique (3)*. Mise à niveau et organisation des abattoirs et des circuits d'abattage :

- L'élaboration et la mise en place d'un plan directeur des abattoirs.
- La mise à niveau des abattoirs existants.
- La révision des modes d'exploitation des abattoirs.
- La révision et l'adaptation des taxes municipales.
- La maîtrise de l'abattage clandestin.

(iv) *Stratégie spécifique (4)*. Développement de l'industrie et de la technologie des viandes rouges :

- L'élaboration d'un Schéma Directeur pour le développement de l'industrie de la viande.
- La mise en œuvre de programmes de recherche appliquée à l'industrie et à la technologie de la viande.
- La mise à niveau et le développement des ateliers de désossage et de découpe.
- Le développement du conditionnement et de la conservation de la viande.

(v) *Stratégie spécifique (5)*. Normalisation et mise à niveau du commerce du bétail et des viandes rouges :

- L'organisation des marchés aux bestiaux (plan directeur).
- Le développement des marchés de gros (plan directeur).
- Le développement et l'organisation du transport de la viande.
- L'instauration d'un système de commercialisation efficace (normes, classification, réglementation, etc.).

(vi) *Stratégie spécifique (6)*. Formation professionnelle et mise à niveau du personnel intervenant dans la filière des viandes rouges :

- La mise à niveau des ressources humaines intervenant dans la production (techniques de production, collecte, conservation sur pied, réduction des pertes post-production, etc.).
- La mise en place d'un dispositif de formation professionnelle en alternance (abattage, transformation, conditionnement, stockage, transport, manipulation de la viande, etc.).

(vii) *Stratégie spécifique (7)*. Mise à niveau de l'hygiène et application de la réglementation régissant la filière des viandes rouges :

- L'élaboration des normes d'abattage et l'application de la réglementation.
- La rationalisation du système de contrôle.
- L'instauration d'un contrôle sanitaire suffisant et rigoureux.
- La sensibilisation du consommateur à la qualité.

Ces stratégies spécifiques s'appuieront particulièrement sur des programmes ciblant des problèmes et insuffisances bien établis et se donnant pour objectif l'amélioration des situations actuelles et la réalisation de performances plus élevées.