

Place de l'industrie de la découpe et des produits carnés dans la filière viandes rouges en Tunisie

Ettriqui A.

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 205-210

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

<http://om.ciheam.org/article.php?IDPDF=98606233>

To cite this article / Pour citer cet article

Ettriqui A. **Place de l'industrie de la découpe et des produits carnés dans la filière 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. 205-210 (Options Méditerranéennes : Série A. Séminaires Méditerranéens; n. 35)



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

Place de l'industrie de la découpe et des produits carnés dans la filière viandes rouges en Tunisie

A. Ettriqui

Direction Générale de la Production Animale,
Ministère de l'Agriculture,
rue Alain Savary, Tunis, Tunisie

RESUME - La place de l'industrie de la découpe et des produits carnés dans la filière des viandes rouges en Tunisie est développée par une étude descriptive appuyée sur des données chiffrées actualisées et qui présente les caractéristiques de l'industrie de la viande en Tunisie (découpe, conditionnement, transformation), par une analyse de la situation actuelle de la viande rouge et par une analyse de l'évolution prévisible du mode de vie du tunisien et le marché potentiel de l'industrie de la viande en Tunisie.

Mots-clés : Industrie des viandes rouges, technologie, qualité.

SUMMARY - "The role of the meat processing industry within the red meat sector in Tunisia". The role of the meat processing and conditioning industry in the Tunisian red meat sector is reported through three main lines: a descriptive study supported by present quantitative data presents the characteristics of the meat industry in Tunisia (carving, conditioning, processing), an analysis of the present situation of the meat sector and an overview of the lifestyles of Tunisians for the future, representing the potential market of the red meat industry in Tunisia.

Key words: Red meat industry, technology, quality.

Introduction

Le présent article vise à situer la place réelle de l'industrie carnée dans la filière des viandes rouges en Tunisie ainsi que les perspectives de développement dans les années à venir en tenant compte à la fois des particularités du secteur ainsi que des habitudes alimentaires du Tunisien.

Secteur de l'abattage et circuits d'approvisionnement

Les principales caractéristiques de la filière des viandes rouges tant au point de vue de la capacité d'abattage, des circuits d'approvisionnement que de la consommation sont rapportées dans la Fig. 1.

Secteur de l'abattage

L'infrastructure comporte 202 "établissements d'abattage" : (i) 176 établissements dont la capacité d'abattage est de 500 tonnes, soit 87% ; (ii) 20 établissements dont la capacité d'abattage, est comprise entre 500 et 1 000 tonnes, soit 10% ; et (iii) 6 établissements dont la capacité d'abattage est supérieure à 1 000 tonnes, soit 3%.

Il en ressort la multitude des établissements à faible capacité d'abattage obéissant presque à un découpage administratif de l'ordre de : (i) 1 abattoir par délégation ; (ii) 1 abattoir pour 40 000 habitants par rapport à 8 millions d'habitants, environ ; et (iii) 1 abattoir pour 475 tonnes de viande consommée par rapport à une consommation globale de 95 000 tonnes.

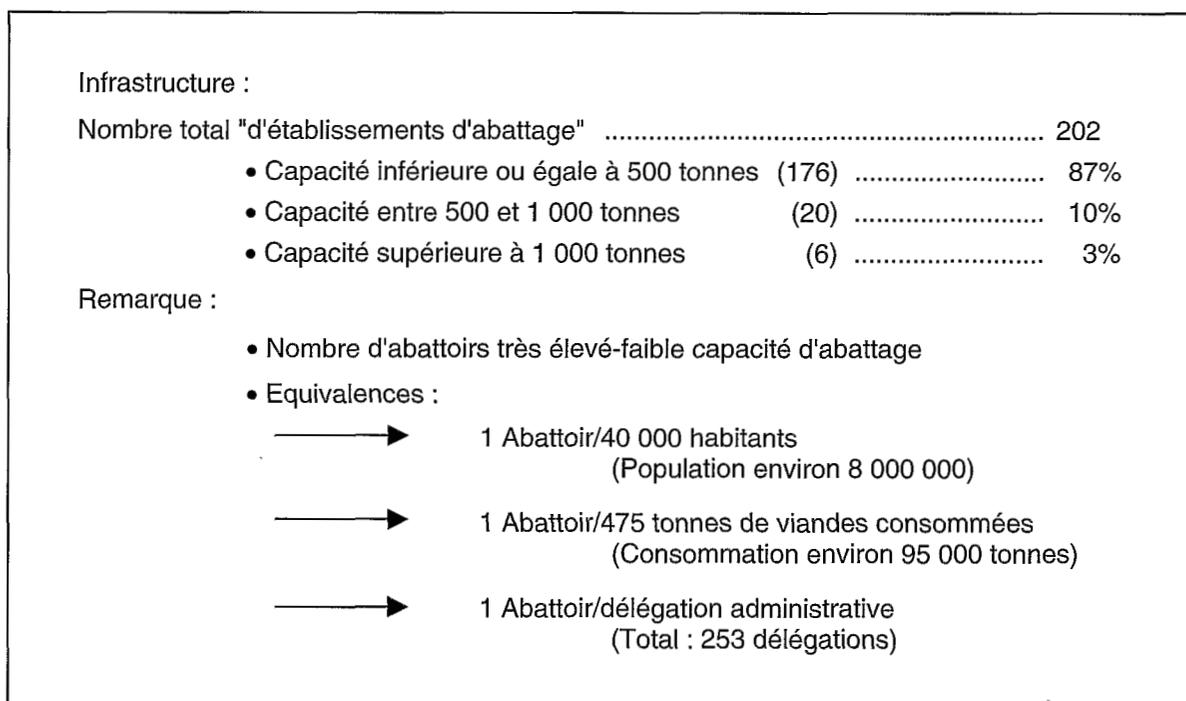


Fig. 1. Secteur de l'abattage en Tunisie.

Circuits d'approvisionnement

Circuit traditionnel

Les circuits d'approvisionnement sont relativement très courts (Fig. 2).

Dans les grandes villes, l'approvisionnement est assuré sur un rayon d'environ 20 à 30 km par rapport au lieu d'abattage. Par ailleurs, le délai entre l'abattage et la commercialisation au point de vente est inférieur à 48 heures.

Pour les autres agglomérations, l'approvisionnement est assuré sur un rayon inférieur à 20 km par rapport au lieu d'abattage. Par ailleurs, le délai entre l'abattage et la vente est inférieur à 24 heures. Généralement, la viande est achetée et cuisinée le jour même.

Circuit restauration collective

Les circuits sont de 2 types (Fig. 3) :

(i) Type de circuit 1 : Le circuit concerne la restauration à caractère social et une faible partie de l'hôtellerie. Les fournisseurs sont des "bouchers grossistes" qui livrent la viande en carcasses ou en pièces de découpe "demi-gros", réfrigérés, à raison d'une fois par semaine ou tous les 15 jours. Généralement, les établissements utilisent la viande directement ou la stockent provisoirement par congélation.

(ii) Type de circuit 2 : Le circuit concerne les établissements hôteliers qui sont fournis par des sociétés de commercialisation de viande. Ces dernières gèrent 2 filières :

- Une filière réfrigérée dans laquelle la viande en provenance de l'abattage local ou de l'étranger transite par des ateliers de découpe avant la livraison.
- Une filière congelée dans laquelle la viande est totalement importée sous forme de pièces découpées.

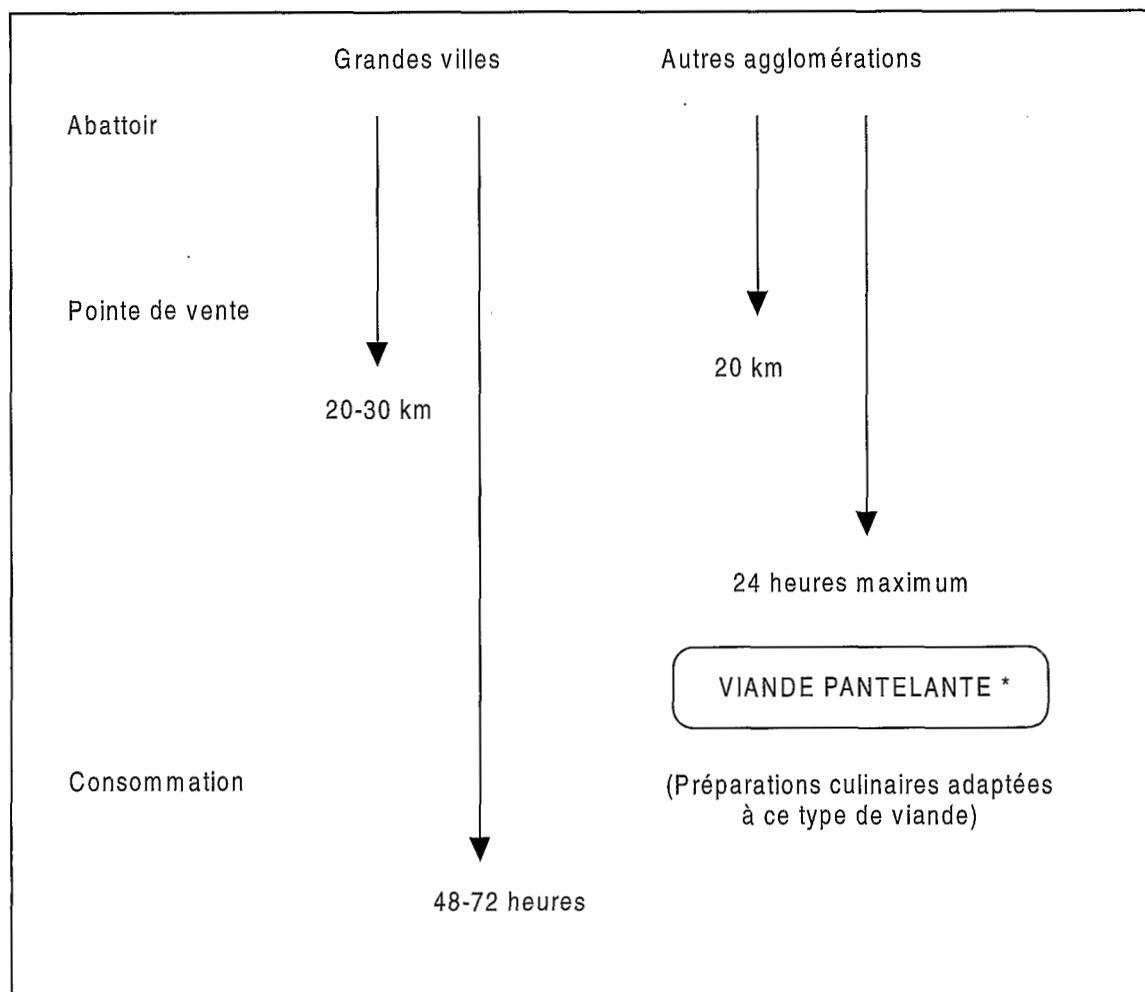


Fig. 2. Approvisionnement : circuit consommation ménagère.

Industrie de la découpe et des produits carnés

La quantité de viande industrialisée est d'environ 2 000 tonnes pour un total de viandes brutes de l'ordre de 100 000 tonnes, ce qui représente une proportion de 2% (Fig. 4).

Découpe

Il existe 3 unités industrielles qui pratiquent la découpe. Il s'agit de découpe de gros ou de demi-gros car le marché est faiblement porteur. En effet, la vente de viande conditionnée en unité de vente au détail (UVD) est totalement absente. D'un autre côté, aussi bien les 500 unités hôtelières que les autres établissements de restauration collective possèdent systématiquement un poste de "boucherie" spécialisé dans la découpe et assure même le hachage pour la totalité des mets à base de viande hachée.

Charcuterie

Il existe 6 unités industrielles pratiquant la salaison cuite (Saucisserie, jambon cuit) et accessoirement les produits de type merguez et hamburger. La demande reste faible ; elle est partagée entre l'hôtellerie (petit déjeuner), les sandwicheries et les points de vente au détail. La charcuterie de bœuf est concurrencée par la charcuterie de volailles (2 000 tonnes) au point où les 6 unités industrielles sont considérées comme étant "mixtes" (bœuf-volaille).

TYPE 1 : BOUCHERS GROSSISTES

TYPE 2 : SOCIÉTÉ COMMERCIALISATION DE VIANDE

RESTAURATION + HOTELLERIE (%)

HOTELLERIE

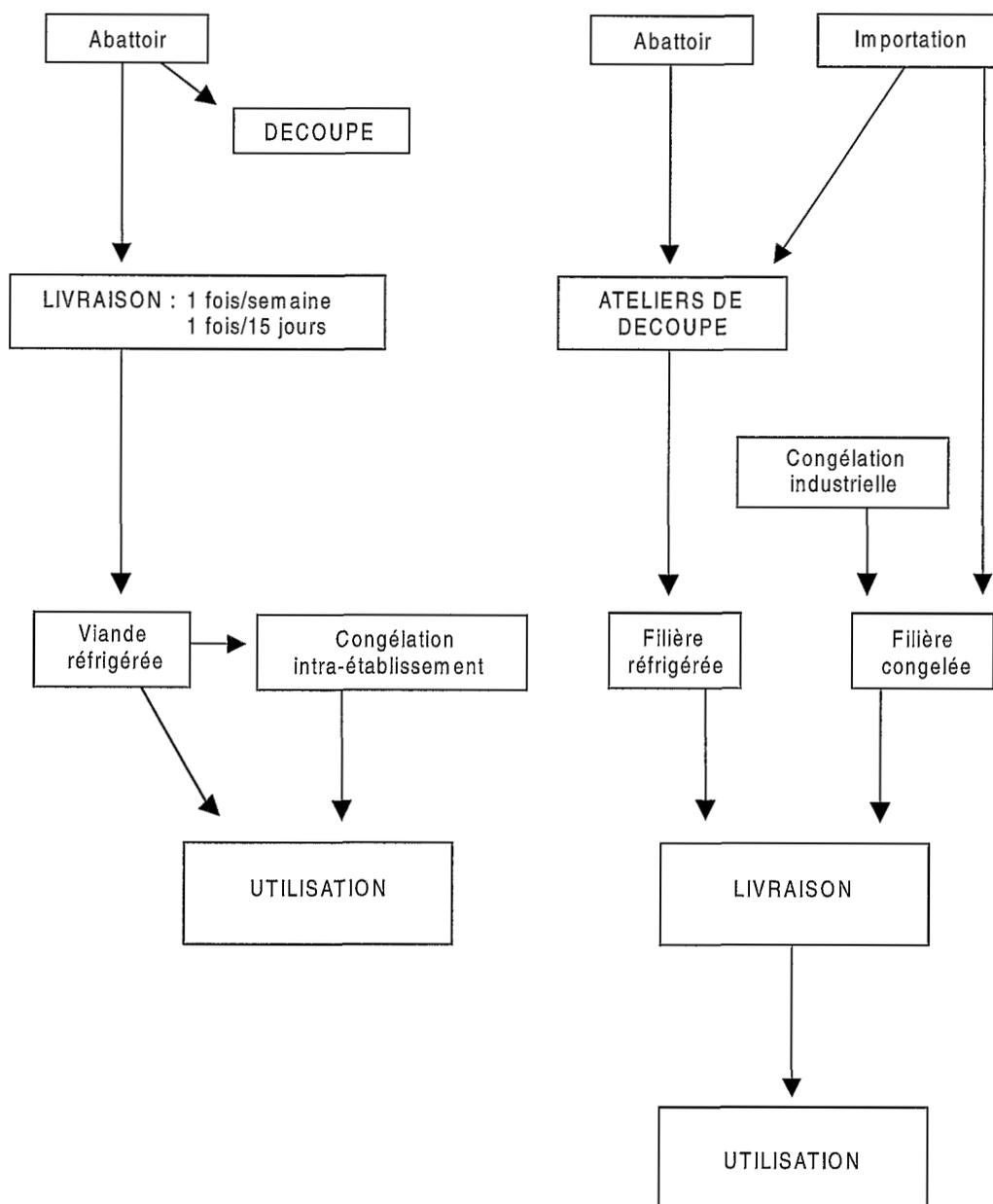


Fig. 3. Approvisionnement : circuit restauration collective.

Perspectives de développement

Au niveau de la ménagère

Compte tenu de la part active de la femme dans la société, il y aurait une possibilité de développer la commercialisation de la viande découpée conditionnée en unité de vente au détail, soit dans les rayons "boucherie" des grandes surfaces, soit en "magasins spécialisés" (Fig. 4).

Cette tendance dépendra du rôle futur des bouchers détaillants dans l'équation : rapport qualité/prix.

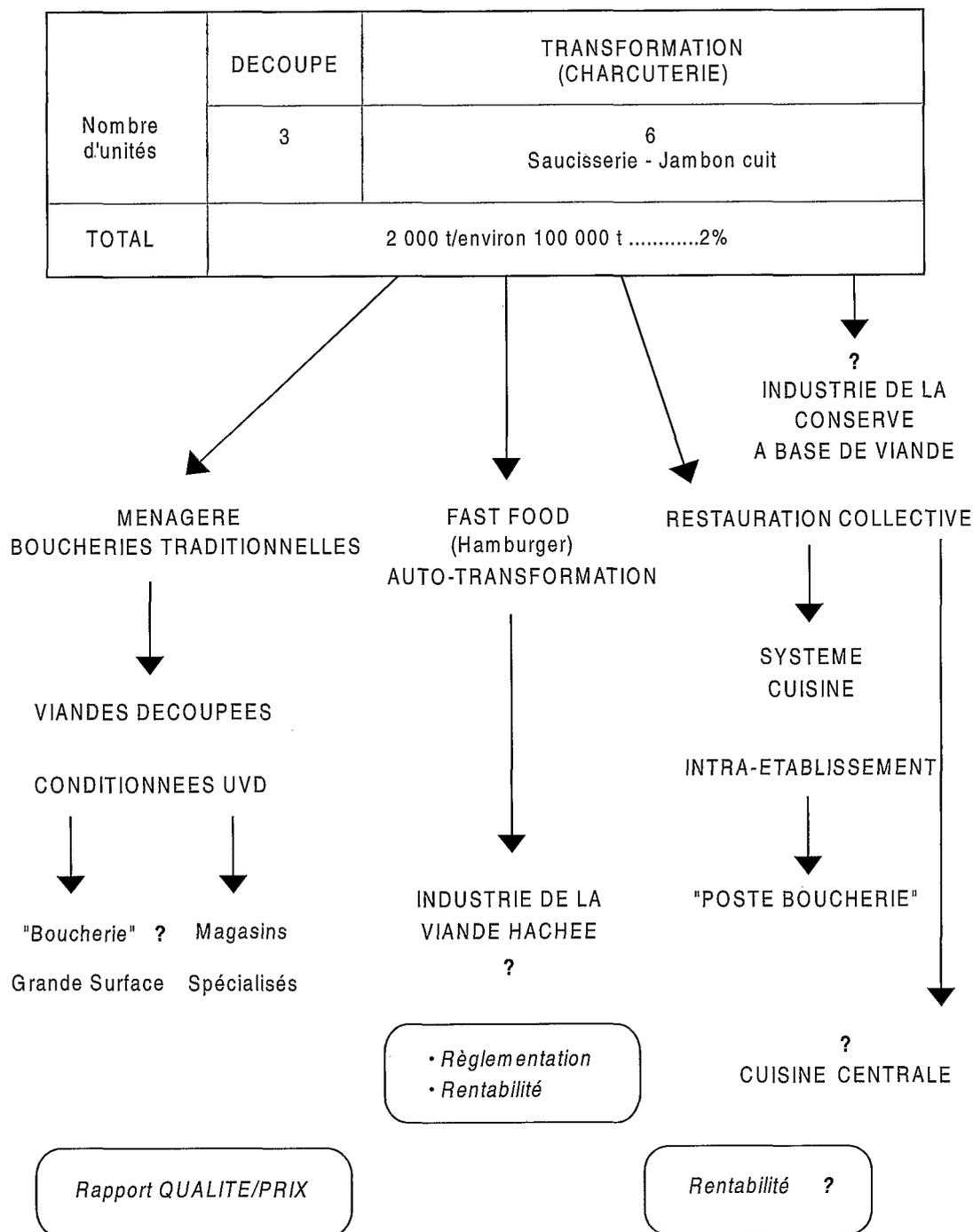


Fig. 4. Industrie de la découpe et des produits carnés.

Au niveau de la restauration collective

Cette évolution qui paraît inéluctable, dépendra également de la rentabilité de l'article "viande" par rapport au gestionnaire de l'établissement. Dans l'état actuel des choses, entrent en ligne de compte, à la fois : (i) le coût de la matière première brute (1^{ère} et 2^{ème} catégorie) ; (ii) le coût du poste boucherie en matière de rendement ; et (iii) l'adaptation aux menus classiquement proposés dans les formules "vacances" (grillades, rôti, blanquette, viande hachée, etc.).

Dans le futur, il n'entrerait en ligne de compte que le coût de la viande découpée conditionnée et/ou du steak haché surgelé.

Au niveau de la restauration rapide

Le développement de la consommation de sandwiches type "hamburger" est significatif. Dans ce cadre, le créneau de l'industrie du hachage peut sembler porteur, si ce type de restauration ne pratiquait plus le hachage sur place.

Conclusion

Trois faits majeurs peuvent expliquer la place faible qu'occupe actuellement l'industrie de la découpe et des produits carnés dans la filière des viandes rouges :

- (i) Une tradition culinaire bien ancrée et des circuits d'approvisionnement très courts adaptés à la demande.
- (ii) Une restauration collective caractérisée par une gestion traditionnelle des "cuisines", en particulier le poste "boucherie".
- (iii) Une restauration rapide pratiquant l'auto-préparation de viande hachée de type hamburger.