

Economie bouchère en Algérie : place de la boucherie dans la filière viande de la région de Chlef

Economy butchering in Algeria: the place of the butchery in the meat industry in the Chlef region

SADOUD M. (1), CHEHAT F. (2)

(1) Université H. Benbouali de Chlef - Faculté des sciences agronomiques et biologiques - Chlef (02000) - Algérie

E-mail : m_sadoud@yahoo.fr Tel/fax : 00 213 27 72 10 65

(2) Institut national agronomique - Département d'économie rurale - Hassen Badi - El harrach - Alger (16000) - Algérie

INTRODUCTION

La viande rouge commercialisée en Algérie est constituée essentiellement de viande ovine et bovine. Le niveau élevé des prix de ces viandes à la consommation est fortement déterminé par l'importance des marges commerciales des bouchers. Ces derniers commercialisent la viande au détail et contrôlent la presque totalité du circuit de la viande comparativement aux grandes surfaces. Des travaux antérieurs sur les viandes avancent un certain nombre d'estimations quant à la structure des marges des différents agents. L'écart de 10 à 20 % entre le prix à la consommation et les prix à la production représente la marge du boucher détaillant (Boutonnet 1989) Ainsi le taux de 30 % est avancé par le même auteur, avec la plus grande partie de cette marge qui revient au détaillant (Boutonnet et Simier 1995), le même taux est confirmé par Sadoud (2004). Cette étude vise donc à étudier l'activité bouchère qui n'a fait jusqu'à présent, l'objet d'aucune étude approfondie en Algérie. Cela nous a amenés à nous interroger sur la logique des bouchers assurant l'activité d'abattage ainsi que sur leur mode d'insertion dans les filières viandes bovine et ovine.

1. MATERIEL ET METHODES

Cette étude porte sur les deux catégories de viandes que représentent les viandes ovine et bovine. La méthodologie mise en œuvre s'est basée sur des enquêtes durant l'année 2004 auprès de trente-six boucheries, soit 45 % des quatre-vingts établissements que compte la région. Leur source d'approvisionnement et fréquence d'achat, leur capacité en froid, leur activité d'abattage par semaine et leur clientèle ont été détaillées dans le cadre de ces enquêtes. Le calcul de la marge brute moyenne mensuelle par boucher, s'est fait de la manière suivante :

$$\Sigma (\text{Total chiffre d'affaires} - \text{total des prix d'achats (du nombre de l'échantillon)}) / N$$

2. RESULTATS

Les bouchers drainent plus de 85 % de viandes, vendues aux détails, contre 10 % pour les restaurants et les collectivités. Les 5 % restant sont destinés aux grandes et moyennes surfaces (Sadoud 1998). Le débit moyen mensuel de viande traité par boucher est de 260 kilos carcasse en viande ovine et de 560 kilos en viande bovine, soit une part moyenne de 31 % en espèce ovine et 68 % dans l'espèce bovine. Certains gérants de boucheries que l'on peut qualifier de « petites », possèdent des frigos équipés d'un moteur de 1,5 chevaux ayant une capacité de deux carcasses bovines et dix

carcasses ovines, soit 500 kg de viande. Les autres établissements, que l'on peut qualifier de « grosses boucheries », possèdent des frigos équipés d'un moteur de quatre chevaux ayant une capacité de quatre à six carcasses bovines et de trente à cinquante carcasses ovines. Ce volume de stockage, qui varie entre 800 à 1200 kg carcasse, leur permet de constituer un stock important et d'assurer un approvisionnement régulier de leurs clients.

Le niveau de marge moyenne mensuelle lié à la viande ovine que réalise le boucher est de l'ordre de 389 €, atteignant son maximum durant le mois d'octobre, avec environs 971 €, suivi par le mois de janvier avec 796 €. Ces niveaux élevés s'expliquent par l'occurrence respectivement de la fête du *Ramadhan* et de la fête du sacrifice de l'*Aid El Adha* (Sadoud 2007), caractérisée par une forte consommation de cette viande (figure 1). En février et mars, cette marge baisse, jusqu'à atteindre 107 €. Pour ce qui est de la marge réalisée au niveau de la viande bovine, son niveau demeure proche de celle constatée pour la viande ovine (figure 2), elle atteint son maximum durant le mois d'octobre suivi par celle du mois de janvier. Ces variations trouvent également leur origine dans l'occurrence des fêtes mentionnées ci-dessus.

DISCUSSION ET CONCLUSION

L'activité bouchère possède une grande place dans la distribution de viande, les transactions s'effectuent en présence de la marchandise, entre le maquignon et le boucher. La quantité moyenne mensuelle de viande traitée par boucher est d'environ une tonne dans les deux types de viande. Sa stratégie consiste à mener à bien une rotation quotidienne rapide des stocks, à ajuster constamment son offre de viande ovine et bovine, suivant les quantités achetées et les fréquences d'achat de sa clientèle. Ces marges atteindront leur niveau maximal durant les fêtes du *Ramadhan* et de l'*Aid El Adha*, durant lesquelles, la consommation de viande est plus forte et l'activité d'abattage plus intense.

Boutonnet J.P., Simier J.P., 1995. Edition Economica, Paris, France

Boutonnet J.P., 1989. INRA, Montpellier. France

Sadoud M., 2007. 14^e Rencontres Recherches Ruminants, Paris, France

Sadoud M., 2004. Revue Institut des régions arides, n° spécial. Tunis

Sadoud M., 1998. Thèse magister, INA d'Alger

Figure 1 : structure de la marge moyenne mensuelle de viande ovine/boucher (DA : dinars algériens ; 1 € = 110 DA)

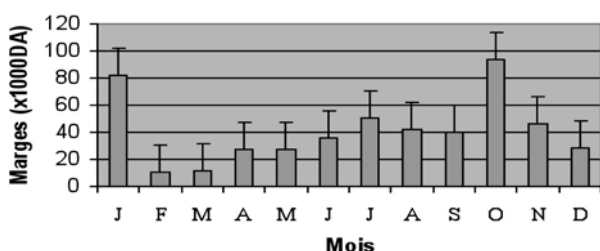


Figure 1 : structure de la marge moyenne mensuelle de viande ovine/boucher (DA : dinars algériens ; 1 € = 110 DA)

