

# Rôle du maillon abattage dans les circuits de commercialisation des viandes rouges en Algérie

## Role of slaughter in the marketing of red meat in Algeria

SADOUD M.

(1) Université H. Benbouali de Chlef, Faculté des sciences Agronomiques et Biologiques, Chlef (02000), Algérie

### INTRODUCTION

Le contrôle du maillon abattage en Algérie constitue un enjeu pour les pouvoirs publics qui ont multiplié le nombre d'abattoirs équipés au niveau du territoire national. Ils cherchent à assurer le contrôle sanitaire, et une maîtrise des flux pour protéger le marché. Cette transparence est refusée par les chevillards et les bouchers abatteurs. Elle implique des animaux de qualité requise et la déclaration de l'ensemble des abattages. L'objectif à travers cet article est de montrer le rôle du maillon abattage dans l'organisation des circuits de commercialisation des viandes rouges.

### 1. MATERIEL ET METHODES

Cette analyse est conduite à partir des travaux de recherches menés sur les viandes rouges en Algérie par Sadoud (1998, 2007), ainsi que des statistiques agricoles et ceux des Services Vétérinaires établis par le Ministère de l'Agriculture pour l'ensemble de l'Algérie.

### 2. RESULTATS ET DISCUSSION

La commercialisation en Algérie dépend très fortement des circuits intérieurs permettant d'acheminer le bétail des zones de production dans la steppe pour les ovins vers les centres urbains de consommation au nord.

La direction des services vétérinaires (DSV), du Ministère de l'Agriculture a recensé 78 abattoirs et 385 tueries au niveau national en 2006. Parmi ces 78 abattoirs, 8 wilayates steppiques disposent de 13 abattoirs, soit 17% du nombre d'abattoirs existants. Ceci dit, l'investissement en matière d'abattoirs est très faible surtout dans les zones de production ovine. La gestion de ces derniers est assurée par les municipalités. Le transport des animaux vivants est assuré par les camions de transport du bétail, depuis les établissements d'élevage ou les marchés jusqu'au abattoirs et tueries. Les clients des abattoirs demeurent les bouchers et les chevillards. Les chevillards sont présents dans les grands centres de consommation mais absents des centres de consommation moyenne. En Algérie, selon les Services Vétérinaires, durant l'année 2006, environ 54 351 tonnes de viande bovine et 29 200 tonnes de viande ovine sont sorties des abattoirs (les abattages contrôlés). Parallèlement 55 649 tonnes de viande bovine et 120 800 tonnes de viande ovine sont issues de l'abattage clandestin (les abattages non contrôlés). Cela représente un total de 109 000 tonnes de viande bovine et 150 000 tonnes de viande ovine, dont 50 % proviennent de l'abattage contrôlé dans l'espèce bovine et 20 % dans l'espèce ovine (Sadoud, 2007). Par conséquent, 80% de la consommation nationale de viande ovine et 50% de viande bovine ne passeraient pas par les abattoirs, ce qui représente une perte économique importante pour la collectivité et pour les abattoirs et des risques sanitaires lourds de conséquences. Le contournement du contrôle sanitaire permet aux différents abatteurs de comprimer les coûts et de sauvegarder leur marge de commercialisation. Dans les abattoirs, aussitôt que l'estampillage est réalisé, les carcasses sont classées à chaud sous la responsabilité du propriétaire des animaux au moment de leur abattage, en vue de la commercialisation. On estime les capacités frigorifiques publiques qui peuvent servir à l'entreposage des viandes à 274 400m<sup>3</sup> en 2004, donc une capacité de stockage frigorifique par abattoir de l'ordre de 360 m<sup>3</sup> (28 000 m<sup>3</sup> pour 77 abattoir), soit 72 tonnes par abattoir et donc 5 600 tonnes pour 78 abattoirs.

Ce volume frigorifique répondrait suffisamment aux besoins du marché local, compte tenu de la très grande rotation des flux des abattages. Le coût de la transformation d'une bête en carcasse (sont compris : taxes à l'abattage, coût d'abattage et frais de transport), durant l'année 2006, s'élève à 1 375 DA / tête d'une bête de 150 kg pour l'espèce bovine et 210.5 DA / tête d'une bête de 17 kg pour l'espèce ovine. Alors qu'il se situait en 1996 aux environs de 800 DA / tête pour l'espèce bovine et 140 DA pour l'espèce ovine (Sadoud, 1998), soit une augmentation de 70% et 50% pour respectivement l'espèce bovine et ovine au bout de 10 ans. Au nord du pays, les chevillards s'approvisionnent dans les marchés, donc chez les maquignons et les engraisseurs. Le cheptel acheté transite par les bergeries avant d'être abattu et vendu à la cheville aux bouchers grossistes. Ces derniers sont généralement des clients stables des chevillards et aussi des fournisseurs réguliers des bouchers détaillants de leur région (figure 1). Alors qu'au Tell les bouchers abattent la quasi-totalité de leurs produits clandestinement. Ils s'approvisionnent sur les marchés Telliens. Par contre les chevillards ne participent qu'à un faible taux dans l'approvisionnement des bouchers (figure 2).

### CONCLUSION

Des abattages non contrôlés demeurent encore très fréquents et échappent aux services vétérinaires. Les abattages clandestins sont souvent l'œuvre de bouchers occasionnels. Les bouchers des zones rurales offrent à la consommation des viandes non inspectées à des prix 20 à 25% moins cher. Le contrôle vétérinaire en vigueur se focalise davantage sur la conformité sanitaire des animaux pour une consommation saine.

### REFERENCES

MADR, DSV, 2006

Sadoud M., 2007, 14<sup>e</sup> rencontres Recherches Ruminants, Paris, France

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

Notes : 1 €=95DA

Figure 1 : Circuits d'abattages dans le nord algérien

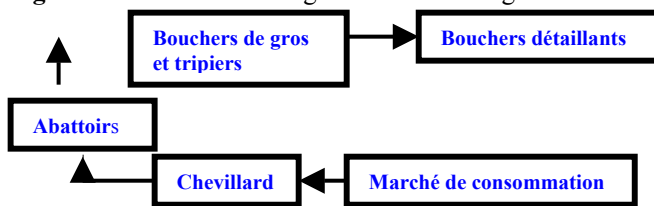


Figure 2 : Circuits d'abattages dans le tell algérien

