



HAL
open science

Lecture d'actualité: "Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés en Algérie" Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés dans un contexte de hausse de la demande

Mohamed Sadoud, Jean-François Hocquette

► **To cite this version:**

Mohamed Sadoud, Jean-François Hocquette. Lecture d'actualité: "Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés en Algérie" Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés dans un contexte de hausse de la demande. Viandes et Produits Carnés, 2025, 40-32. hal-04875964

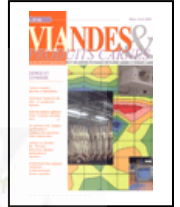
HAL Id: hal-04875964

<https://hal.inrae.fr/hal-04875964v1>

Submitted on 9 Jan 2025

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.



Lecture d'actualité : "Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés en Algérie"

Les perceptions des consommateurs pour les produits carnés dans un contexte de hausse de la demande.

Mots clés : perception, viande ovine, viande bovine, viande caprine, Viande cameline

Auteurs : Mohamed Sadoud¹ et Jean-François Hocquette²

¹ Faculté des Sciences de la nature et de la vie, Université H.Benbouali Chlef, BP 151, Chlef, 02000, Algérie.

² INRAE, Université Clermont Auvergne, Vetagro Sup, UMR1213, Unité de Recherche Herbivores, Theix 63122 Saint-Genès-Champanelle, France

Auteur correspondant : mh.sadoud@univ-chlef.dz

Cet ouvrage publié aux éditions l'Harmattan : « Les perceptions de consommateurs pour les produits carnés en Algérie » comprend quatre parties concernant les descriptions des filières viande ovine, bovine, caprine et cameline en Algérie.

Résumé

Dresser un état des lieux des principales filières viande en Algérie (ovine, bovine, caprine et cameline) aide à comprendre les perceptions et les attentes qu'ont les consommateurs algériens à propos des produits carnés. Ces filières doivent nécessairement innover pour s'adapter aux changements des préférences de consommation. Le présent livre tente de faire une synthèse pratique pour tous les acteurs de ces filières.

Abstract: Consumer perceptions of meat products in Algeria

Taking stock of the main meat sectors in Algeria (sheep, beef, goat and camel) helps us to understand Algerian consumers' perceptions and expectations regarding meat products. These sectors need to innovate in order to adapt to changes in consumer preferences. This book attempts to provide a practical summary for all stakeholders involved in these sectors.

INTRODUCTION

Le développement de l'élevage des différentes espèces ovines et bovines en premier, puis caprines et camelines en second, a toujours constitué une priorité pour l'Algérie. Ainsi, les modèles de consommation de viande rencontrés sont variés, car on consomme davantage de viande bovine et ovine dans le Nord du pays, davantage de viande cameline dans le Sud, alors qu'on consomme modérément la viande caprine dans les régions montagneuses du Nord, steppiques et subsahariennes. Le livre, comprenant quatre grandes

parties de taille inégale, a été co-écrit par Mohamed Sadoud (agroéconomiste et chercheur dans les filières animales de viande) et Jean-François Hocquette (chercheur à l'INRAE Theix, spécialiste des viandes et membre de l'académie de la viande et de l'académie d'agriculture de France). Des mêmes auteurs, un précédent ouvrage sur la filière viande bovine a reçu un prix l'an dernier : le "Best Meat Book in the World, Awards Gourmand 2023".

I. CONTEXTE ET PERCEPTION DE LA VIANDE OVINE EN ALGERIE

Après une brève introduction soulignant les évolutions en cours de l'élevage ovin, la première partie décrit la filière viande ovine en Algérie : l'effectif ovin et les structures en place (importance du maillon abattage dans la commercialisation de la viande ovine), puis la perception de la viande ovine par le consommateur algérien. En effet, les préférences des consommateurs sont très complexes et hétérogènes et dépendent non seulement des propriétés sensorielles de la viande, mais aussi de

facteurs psychologiques et sociodémographiques (Sadoud, 2019). La couleur, la tendreté, la flaveur et le prix sont les critères les plus importants pour le consommateur. Les consommateurs accordent un grand intérêt pour la viande ovine pour sa teneur en gras. La pratique de découpe par les bouchers et les préférences des consommateurs vers les pièces les plus demandées ne permettent pas de répondre à l'évolution de la demande sur le long terme.

II. CONTEXTE ET PERCEPTION DE LA VIANDE BOVINE EN ALGERIE

La seconde partie de l'ouvrage est consacrée à la description de la filière viande bovine : l'effectif bovin, les structures et les systèmes de production bovine (potentiel de production de viande, place du maillon abattage dans la commercialisation de viande bovine, circuits de commercialisation) (Sadoud, Hocquette, 2022), puis à la perception de la viande bovine par le consommateur algérien. En effet, de nombreux facteurs tels que les facteurs psychologiques et les facteurs sensoriels influent sur les comportements des consommateurs concernant les viandes bovines. Ainsi, les préférences des consommateurs sont aussi très complexes et

hétérogènes et dépendent de ces facteurs. En effet, on enregistre l'importance relativement élevée de certains attributs et critères à savoir la couleur, le goût, le prix et le faible intérêt pour la teneur en gras (Sadoud, Hocquette, 2023). Les consommateurs algériens s'orientent en majorité vers le boucher pour l'achat de la viande bovine. Ainsi, la moitié d'entre eux consomme de la viande de bonne qualité, alors que les autres consommateurs la considèrent simplement comme une partie importante de leur régime. La majorité des consommateurs estime que la viande bovine est de qualité satisfaisante.

III. CONTEXTE ET PERCEPTION DE LA VIANDE CAPRINE EN ALGERIE

Dans la troisième partie de cet ouvrage, sont abordés le contexte et la perception de la viande caprine, la place de la production caprine en Algérie (structure du cheptel caprin, potentiel de production, circuits de commercialisation de viande,) puis la perception de la viande caprine par le consommateur algérien. Il est à noter que la viande caprine est une viande qui possède de nombreuses qualités. Elle est

considérée comme maigre, car moins grasse que les autres viandes, avec une teneur en cholestérol faible, une valeur nutritive excellente et un goût moins marqué. Elle est plus facile à digérer que les autres viandes rouges, en liaison avec sa tendreté. Elle est appréciée également par les personnes ayant un taux de cholestérol trop élevé. Actuellement, la chèvre est considérée comme le symbole de l'Agriculture

biologique, de la diversification et est productrice d'une viande de qualité, qui prend de plus en plus de place dans la consommation. Du point de vue sensoriel, la viande caprine est caractérisée par une bonne acceptabilité. La filière viande caprine devra s'organiser et se développer en tirant profit des progrès scientifiques et technologiques. Il sera également nécessaire de donner davantage d'importance à l'élevage caprin comparativement aux

autres élevages, et de créer des exploitations spécialisées afin de mieux satisfaire la demande de la population urbaine grandissante. Les critères de consommation de la viande caprine sont principalement basés sur les caractéristiques sociodémographiques des consommateurs, et leur pouvoir d'achat en considérant des critères nutritionnels.

IV. CONTEXTE ET PERCEPTION DE LA VIANDE CAMELINE EN ALGERIE

Dans la quatrième partie de l'ouvrage, les auteurs décrivent le contexte et la perception de la viande cameline en Algérie, les dynamiques du cheptel camelin (structure, potentiel de production, circuits de commercialisation des camelins), la dynamique de la viande cameline dans deux grandes régions productrices et consommatrices du Sud algérien (place du maillon abattage dans les circuits de commercialisation de viande cameline, place de la viande cameline abattue par rapport aux autres viandes rouges, effectifs camelins abattus) (Sadoud *et al.*, 2019). L'élevage camelin en Algérie connaît un intérêt pour sa viande qui semble, pour des raisons

coutumières, être appréciée par la population des régions sahariennes. Le dromadaire adulte reste la catégorie d'animal la plus abattue durant toutes les périodes de l'année à l'exception du mois du Ramadhan où le chameau connaît une forte demande. Les viandes avec os et le filet sont les plus achetées et sont les morceaux préférés par les consommateurs sahariens en raison de leur qualité gustative et de leur prix abordable. Malgré leurs prix élevés, les consommateurs s'orientent également vers les abats rouges, spécifiquement le cœur, le foie et les reins en raison de leurs vertus thérapeutiques.

Références

- Sadoud M., Hocquette J.-F. (2023). Perception of beef by the Algerian consumer, 74th EAAP Annual Meeting , Lyon, France, August 26th / September 1st
- Sadoud M., Hocquette J.-F. (2022). La filière viande bovine en Algérie, Editions Harmattan, Questions alimentaires et gastronomiques, ISBN :978-2-14-028-366-6. 145 pages.
- Sadoud M. (2020). Place des produits carnés dans la consommation humaine algérienne, la cuisine du Maghreb n'est-elle qu'une simple histoire de couscous, Ouvrage collectif, Questions alimentaires et gastronomiques, Editions Harmattan, p 59-81.
- Sadoud M., Nefnouf F., Hafaoui F. (2019). La viande cameline dans deux du Sud algérien. Viandes et Produits Carnés, 35-3-2.

Mohamed Sadoud
et Jean-François Hocquette

LES PERCEPTIONS DES CONSOMMATEURS POUR LES PRODUITS CARNÉS EN ALGÉRIE



 questions alimentaires
et gastronomiques

 L'Harmattan