

Matières premières des IAA

Chapitre 1 : Matières Premières D'origine Végétale

Sommaire

Section 1 : Les Céréales

Section 2 : Les Oléagineux

Section 3 : Les Fruits et légumes

Section 3 : Le Sucre

INTRODUCTION

LES MATIERES PREMIERES DES INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRE

1. DEFINITIONS

Une matière première est la première forme sous laquelle un produit issu de l'exploitation d'une ressource naturelle¹ peut voyager pour entrer dans sa phase suivante de transformation (Giraud, 1989 :5).

2. LES CARACTERISTIQUES DES MATIERES PREMIERES DES IAA

- Soumis aux aléas climatiques : Le volume et la qualité de production des matières premières (Agricole) est déterminé généralement par l'adéquation climatique avec les plante ou les arbres cultivées.
- Renouvelables et mieux répartis sur la planète que les autres produits, car ils peuvent être implantés et cultivés.
- Dans les régions les plus arides, la technologie peut également améliorer les conditions de production et les rendements, ce qui constitue l'enjeu central du débat sur les organismes génétiquement modifiés.

3. POURQUOI LES MATIERES PREMIERES SONT-ELLES STRATEGIQUES ?

Les matières premières sont stratégiques pour différentes raisons ; parmi lesquelles :

- **Elles sont stratégiques par nature :**
 - ✓ *Assurent la survie de l'espèce.*
 - ✓ *Elles sont le fondement de toute production donc de toute création de richesse.*
- **Stratégiques de par la structure et le fonctionnement des marchés :**
 - ✓ *Peu transparents et spéculatifs.*
 - ✓ *Echanges se fait de gré à gré entre producteurs et négociants, puis négociants et consommateurs.*
 - ✓ *L'incertitude des productions, liée aux aléas géologiques, climatiques, politiques, économiques ou autres pour les produits agricoles entraîne une importante volatilité des prix.*
- **Stratégiques de par l'implication d'une multitude d'acteurs aux objectifs différents**
 - ✓ *Exportateurs et importateurs : où placer le curseur de l'interdépendance ?*

¹ Les ressources naturelles sont l'air, l'eau sous toutes ses formes, le rayonnement solaire, la biomasse végétale et animale, les sols, enfin les substances minérales contenues dans le sous-sol, des matériaux de construction au pétrole et au gaz en passant par l'ensemble des minerais métalliques et non métalliques.

- ✓ *Puissances émergentes : les nouveaux acteurs-clés ?*
- ✓ *Matières premières : une arme diplomatique ?*

4. L'INSTABILITE DES MARCHES MONDIAUX DES MATIERES PREMIERES

- Le fragile équilibre entre l'offre et de la demande : l'effet KING (tout changement de l'offre agricole, engendrant déficit ou excédent, détermine un changement plus ample du prix).
- Les aléas climatiques (sécheresses ou inondations, gels ou cyclones) ou politiques (coups d'Etat et guerres)
- L'accélération de la demande en matières premières agricoles (La croissance de la population mondiale, pouvoir d'achat, la poussée économique d'États du Sud-est asiatique fortement peuplés).
- Les tensions géopolitiques
- Des évolutions structurelles de la consommation humaine et animale très importantes : Par exemple, selon le FAO (Food and Agriculture Organization) les tendances dans les modes de consommation humaine ou animale ont évolué vers la consommation des protéines, au cours des cinquante dernières années avec une nette accélération pour les seconds au cours des deux dernières décennies (Dronne, 2018: 170).
- La spéculation : La spéculation est définie comme l'achat de biens en vue de les revendre à une date ultérieure, lorsque le motif de cette action est l'attente d'un changement des prix par rapport au prix en vigueur (Feiger, 1976: 677). L'existence de nombreux spéculateurs des matières premières dans le marché mondial a engendré une instabilité dans les niveaux des prix.

5. LA DIVERSITE DES PRIX DES MATIERES PREMIERES DES IAA

La diversité des prix des matières premières des IAA s'organise autour de cinq dimensions :

- **L'espace** : Avec l'internationalisation des marchés, les coûts de transports ; la logistique par rapport à la position géographique des fournisseurs, clients, transformateurs peuvent impacter massivement les prix des matières premières.
- **La qualité** : Malgré les variétés des matières premières dans les IAA ; il existe toujours une qualité de référence et les prix sont déterminés à partir de la qualité de référence.

- **Le temps:** Les prix sont généralement déterminés aussi à la base du temps de livraisons et les échéances de paiement. Si les livraisons des matières ou les échéances de paiements sont prolongé, les prix seront un peu élevés par rapport aux prix originaux.
- **Le volume et la régularité :** Les prix des matières premières se varient selon la quantité achetée ou vendue de ces matières. Aussi la régularité des transactions (chaque quinzaine, mois, année..) peut changer les prix.
- **L'identité des contractants et la nature des contrats :** les prix aussi varient selon les types de contrats (d'État à État, le troc, entre les industriels, gré à gré...) et les conditions mis en place entre les contractants.

REFERENCES

- Yves Dronne. (2018). Les matières premières agricoles pour l'alimentation humaine et animale : le monde, INRA Productions Animales, 2018, 31 (3), 165-180.
- Feiger, George (1976). What is Speculation? The Quarterly Journal of Economics, 90(4), 677. doi:10.2307/1885329
- Pierre-Noël Giraud (1989). L'économie Mondiale Des Matières Premières, Paris : Éditions La Découverte.
- Bastien Alex, Sylvie Matelly (2011). Pourquoi Les Matières Premières Sont-Elles Stratégiques ?, Revue internationale et stratégique, 4 (84): 53-60.

SECTION 1 : LES CEREALES

1. DEFINITION ET ORIGINE :

Les céréales sont des plantes à graines utilisées pour la nourriture humaine et animales. Elles constituent un aliment fondamental, culturellement et nutritionnellement. Elles sont la source principale des calories alimentaires et la base commune de tous les régimes alimentaires (urbains et ruraux et pour les différentes strates de revenus) (Jouve et al. 1995).

Grace à leur **diversité** et à leur **adaptabilité**, les céréales sont partout présentes dans le monde. Si elles fournissent la majeure partie (45%) des calories alimentaires de l'humanité, 46% de la production de blé et de céréales secondaires (orge, sorgho, seigle, avoine) est destinée à nourrir les animaux d'élevage.

Généralement les industries qui transforment les céréales comportent les activités suivantes:

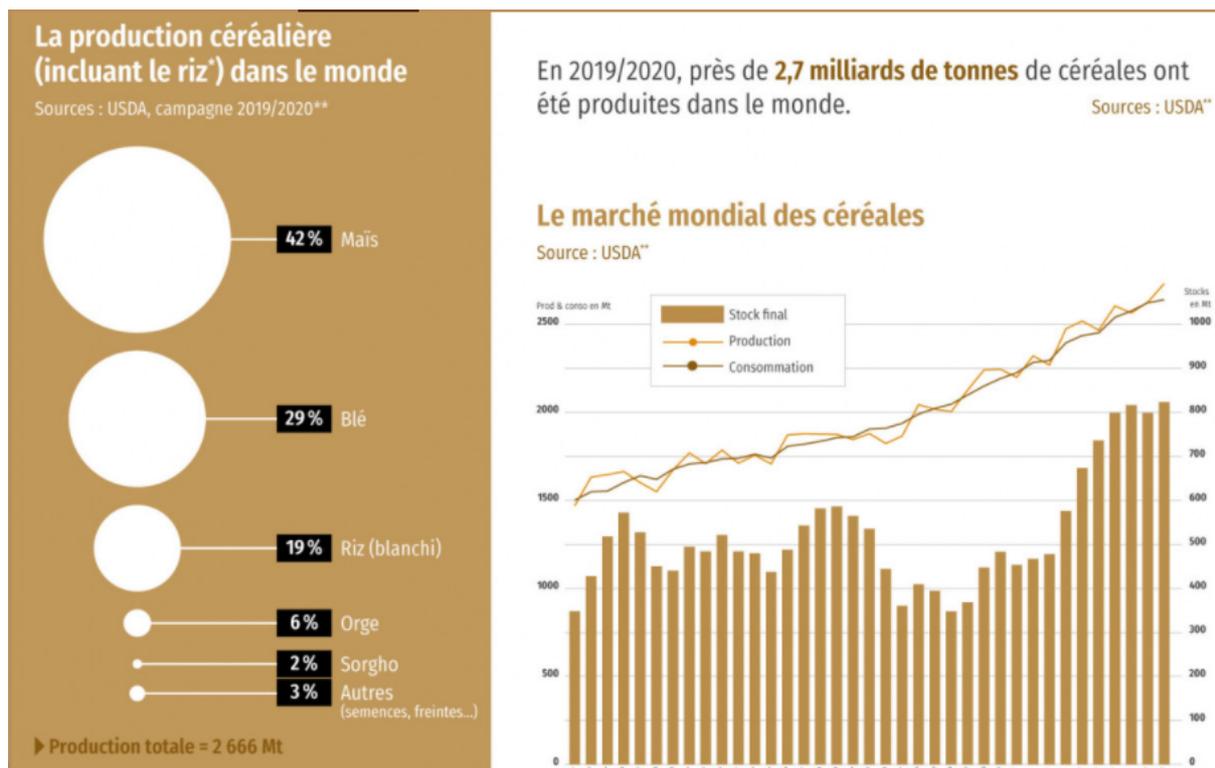
- Minoteries et semouleries.
- Pâtes alimentaires et couscous.
- Boulangeries
- Biscuiteries
- Aliments pour enfants

2. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION AU NIVEAU MONDIAL

Le maïs, le riz et le blé sont les céréales les plus produites dans le monde. Elles représentent 89,9% de la production de céréales dans le monde. Durant ces 50 dernières années et ce jusqu'en 2020, la production mondiale des céréales a été multiplié par 3,2 (2,7 milliards de tonnes) et ce principalement à cause de :

- Rendements qui se sont améliorés et multipliés par 2,8 (*Les progrès génétiques, la mécanisation et l'usage d'engrais et de produits phytosanitaires intensif*)
- L'évolution des surfaces consacrées à la culture de céréales (*aujourd'hui les céréales occupent près de la moitié de la superficie agricole mondiale*).

Seuls 14% à 16% de la production mondiale sont échangées sur les marchés internationaux (il s'agit de plus de 50% de blé, l'autre moitié est composée de maïs/orge/sorgho ; pour le riz 95% est de l'autoconsommation). Les 5 premiers exportateurs des céréales sont les Etats unis, Ukraine, Argentine, Russie et le Brésil. Les 5 Premiers importateurs des céréales sont Egypte, Mexique, Japon, Chine, et l'Espagne.



3. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION AU NIVEAU NATIONAL

3.1. La Consommation nationale

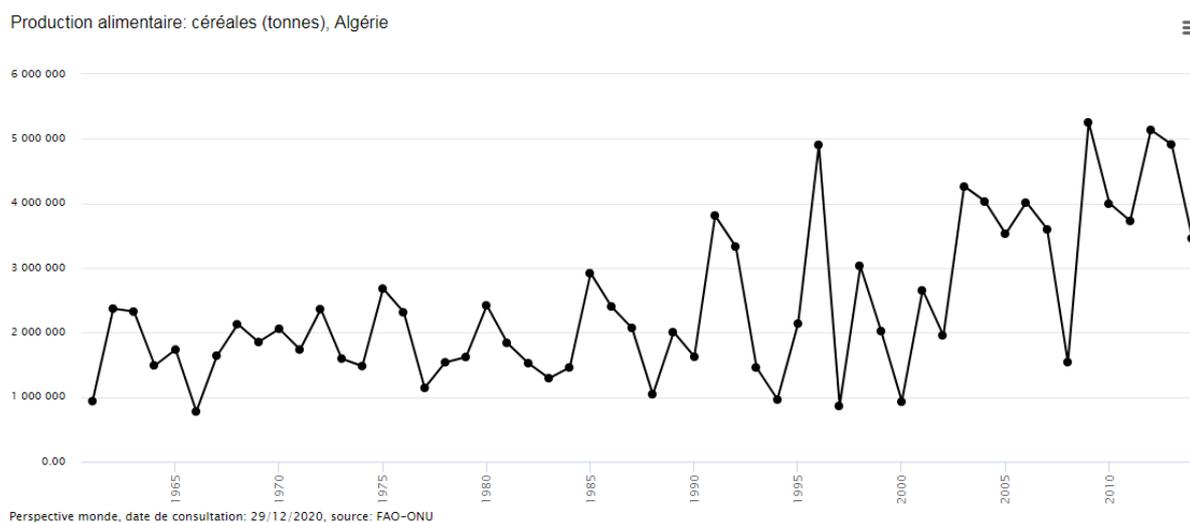
Les Algériens consacrent une part importante de leur budget à l'alimentation : 42% en moyenne en 2011. Comme dans tous les pays, cette part de l'alimentation régresse dans le temps en Algérie (45% en 2000) due à l'amélioration du pouvoir d'achat. Le groupe des produits céréaliers (pain, farine, semoule, pâtes alimentaires et riz) occupe le premier poste de dépenses (17,5%), suivi par le groupe des légumes frais (13,4%), les viandes rouges (13,3%), le lait et les produits laitiers (8,4%), les volailles (8,3%) et les huiles et graisses (7,1%).

Le blé dur demeure la base de l'alimentation en Algérie (semoule, principalement, et pâtes). On observe cependant une progression rapide du blé tendre (pain, biscuiterie, pâtisserie) avec l'occidentalisation du modèle de consommation. L'orge et le maïs sont destinés principalement à l'alimentation animale.

Selon MADR (Ministère d'Agriculture et du Développement Rural), la consommation de céréales annuelle moyenne par habitant serait passée de 191,8 kg en 1994-2003 à 241,2 kg en 2004-2013. Les disponibilités en céréales s'élevaient en 2013 à 220 kg par habitant en Algérie (87% en blé). Les produits céréaliers fournissent plus de 60% de l'apport calorifique et 75 à 80% de l'apport protéique de la ration alimentaire mais une transition alimentaire marquée par une baisse (cependant lente) de la consommation de céréales au profit des produits animaux, de sucre et de corps gras s'observe en Algérie.

3.2. La production nationale

Les produits céréaliers occupent une place stratégique dans le système alimentaire et dans l'économie nationale. La production des céréales en Algérie a été multipliée par 3,6 en 50 ans jusqu'en 2016 (plus de 34,3 millions de qx lors de la saison 2015-2016) et la principale des raisons à cette augmentation de la production est l'augmentation des rendements (multiplié par près de 4 fois depuis 1961), elle a atteint plus de 19 quintaux/Ha en 2017/2018 grâce au **progrès technique** qui a permis à l'augmenter significativement.



La production de céréales en Algérie est marquée par une forte irrégularité comme on l'indiquant dans la figure dessus, parce que la majorité de la culture céréalière en Algérie est conditionnée par **les aléas climatiques**. Aussi près de 70% de la SAU (Surface agricole utile) céréalière est localisée dans des zones où il pleut moins de 450 mm d'eau par an, ce qui explique à la fois les faibles rendements moyens obtenus à l'hectare.

La superficie emblavée annuellement en céréales se situe entre 3 et 3,5 million d'ha, en moyenne annuelle de 40% de la Superficie Agricole Utile (SAU). Les superficies annuellement récoltées représentent 63% des emblavures.

Le blé dur reste la céréale prépondérante en Algérie (adapté aux conditions locales). Selon la Fao (2017), la production des céréales se répartit de la façon suivante :

- Blé, plus de 24 millions de q (70%)
- Orge, plus de 9,6 millions de q (près de 28%)
- Le reste de la production est composé d'avoine (1,8%)

Les céréales concernent environ 700 000 producteurs (+ de 50% des exploitants agricoles du pays), mais reste la production céréalière en Algérie se caractérise par les insuffisances suivantes :

- Conduite essentiellement sous conditions pluviales avec fréquence des aléas climatiques.
- Développement des systèmes d'irrigation insuffisants.
- Plus de 2/3 de la sole emblavée avec des semences de ferme sans traitement, il faut encourager les agriculteurs à recourir aux semences certifiées et règlementées.
- Délais de récolte étalée entraînant d'importantes pertes par égrenage.
- Fertilisation et désherbage réalisés sur une superficie très réduite.
- Facteurs de mécanisation insuffisants ce qui nécessite des investissements.
- Facteurs liés à l'utilisation des instruments de mécanisation qui nécessitent un entretien et un savoir de conduite important.
- Facteurs organisationnels et humains, diverses structures intervenant dans le processus d'intensification de la céréaliculture qui n'arrivent pas à remplir leur mission (approvisionnement en retard, vulgarisation/formation/démonstration insuffisante, etc.).
- Capacités de stockage insuffisantes.

3.3. Collecte des céréales

La collecte des céréales est achevée en Algérie par deux types d'opérateurs qui ont un rôle d'assurer la *sécurité alimentaire* ainsi que la *suffisance des stocks* en céréales. Ces opérateurs sont :

- Publics, représenté par l'Office algérien interprofessionnel des céréales (OAIC).
- Privés (négociants ou transformateurs).

La collecte de céréales en Algérie est très fluctuante et faible. Le taux de collecte n'a jamais atteint 50% de la production annoncée par l'OAIC. Ce taux faible traduit plusieurs phénomènes :

- Les imprécisions sur l'évaluation de la production,
- L'importance de l'autoconsommation (humaine ou animale) en zones rurales,
- L'ampleur des pertes au champ et post-récolte,
- L'attitude opportuniste des producteurs en fonction du prix sur les marchés parallèles.

3.4. Commerce extérieur

L'écart négatif entre le niveau actuel de la consommation et celui de la production nationale conduit l'Algérie à importer de grosses quantités de céréales: 13 millions de tonnes en 2017, dont 49% de blé tendre, 32% de maïs, 13% de blé dur, et 4% d'orge. Les importations de blés ont été multipliées par 10 en Algérie entre les années 1966-69 (698 500 tonnes) et 2000-2005 (6 796 000 tonnes), pour se situer autour de 8 millions de tonnes en 2010-2015 due à la croissance démographique et l'augmentation du pouvoir d'achat (Augmentation de la consommation moyenne par habitant). Les céréales et dérivés constituent de loin le premier poste des importations agricoles algériennes (33% en 2018), suivies par les produits laitiers (15%), les huiles (10%), le sucre (9%), les tourteaux de soja (6%), et les fruits et légumes (4%).

Les quatre premiers fournisseurs de céréales-grains de l'Algérie assuraient **88%** des importations en 2012. Il s'agissait de l'Argentine (34%), l'UE (33%), du Canada (14%), des

États-Unis (7%). La quasi-totalité du blé et d'orge est importé par OAIC qui a un rôle de régulation du marché intérieur avec des prix à la consommation subventionnés. Le maïs est quant à lui importé majoritairement par des opérateurs privés.

Bien que les hypothèses climatiques donnent lieu à des perspectives de production positives pour les principales régions céréalières, les ravageurs, les maladies des végétaux et les aléas météorologiques accentués par le changement climatique pourraient entraîner une plus grande volatilité des rendements des cultures, avec des conséquences sur l'offre et les prix au niveau mondial et en conséquence des effets sur l'importation des céréales en Algérie.

Références

- Abdelkader Djermoun (2009). La production céréalière en Algérie : les principales caractéristiques, Revue Nature et Technologie. 01 : 45-53
- FAO (Food and Agriculture Organization)
- Jean-Louis Rastoin et El Hassan Benabderrazik (2014). Céréales et oléoprotéagineux au Maghreb, Chapitre 1: Algérie (Construire la méditerranée), Mai 2014, IPEMED, <http://www.ipemed.coop>
- MADR (Ministère de l'agriculture et du développement rural)

SECTION 2 : LES OLEAGINEUX

1. DEFINITION:

Les oléagineux sont des plantes annuelles dont les graines sont utilisées surtout pour la fabrication d'huiles alimentaires ou industrielles, les huiles essentielles étant exclues. On peut aussi consommer ces graines sous forme brute. Certains oléagineux sont riches en protéines, notamment le soja, mais quand ils sont traités pour l'extraction d'huile, leurs protéines restent dans le tourteau qui passera à l'alimentation des animaux (la 2ème classe d'aliments après les céréales en alimentation animale). La teneur en huile des oléagineux diffère beaucoup d'une plante à l'autre et peut aller de 17 pour cent pour la fève de soja à 50 pour cent pour la graine de sésame (FAO).

On distingue :

- **Graines oléagineuses**, issues de plantes cultivées spécifiquement pour la production d'huile: colza, tournesol, soja, arachide, sésame, etc. ou pour leurs pépins et dont l'huile est un produit accessoire: cotonnier, lin.
- **Fruits oléagineux** produits par des arbres: palmier à huile, olivier, cocotier (coprah), noyer, amandier.

2. UTILISATION DANS LES INDUSTRIES AGRO ALIMENTAIRES

L'industrie des oléagineux a pour objet de triturer des graines ou des fruits en vue d'en extraire de l'huile, avec en co-produit des tourteaux destinés à l'alimentation animale dans le cas des graines (première transformation), puis de raffiner les huiles brutes pour les rendre comestibles (deuxième transformation), généralement l'utilisation des oléagineux peut être comme :

- Forme brut (purée)
- Huile alimentaire,
- Margarines,
- Le tourteau: Les tourteaux constituent un excellent aliment pour le bétail. Ils sont d'ailleurs la principale source de protéines du bétail dans les pays industrialisés, et la 2ème classe d'aliments après les céréales en alimentation animale.
- La fabrication de produits à partir de cette huile,
- D'autres utilisations (Le savon, Cosmétiques et médicaments, Peintures et lubrifiants, biodiesel...).

3. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION MONDIALE

Deux plantes dominent la filière : Le soja (première graine produite dans le monde) et le palmier à huile (première huile produite dans le monde). 91% des besoins en huile alimentaire dans le monde sont assurés par 6 cultures : Soja, Palme, Colza, Tournesol, Cotonnier, et Arachide. Les 9% restants sont assurés par les espèces de moindre importances et sont des

huiles rares, donc onéreuses ou à usage industriel (olive, amande, lin, ricin, pistache, sésame, etc.)

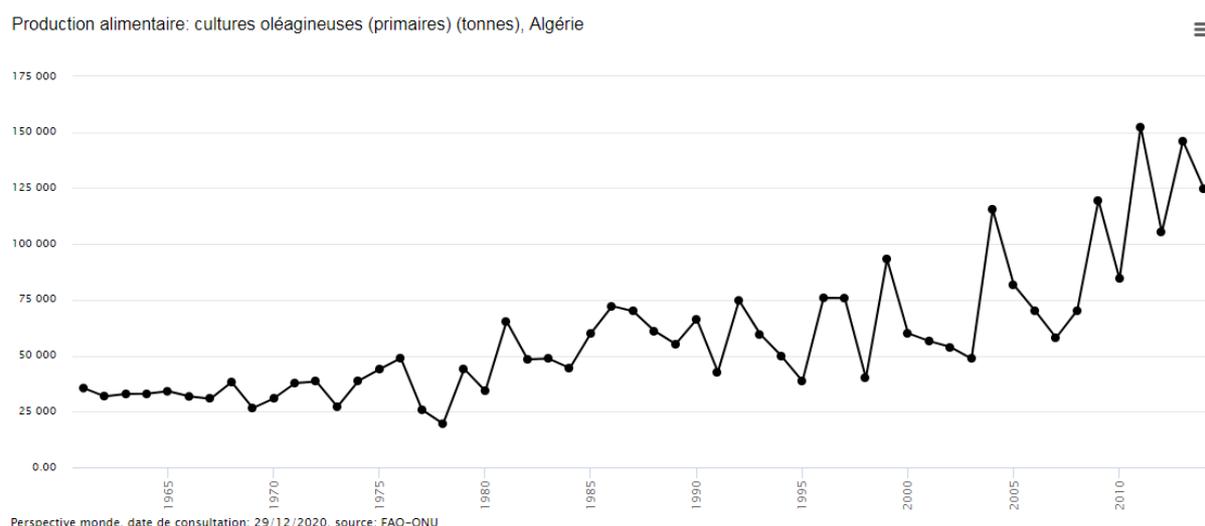
D'après la FAO, la consommation mondiale d'huile végétales poursuit sa croissance constante, deux facteurs sont à l'origine de cette croissance :

- L'augmentation de la demande pour les biocarburants,
- L'augmentation de la demande pour la consommation humaine (Croissance démographique + Amélioration du niveau de vie, principalement dans les pays en voie de développement)

4. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION NATIONALE

4.1. La production

La production de graines oléagineuses en Algérie n'a jamais été importante en raison des conditions climatiques et de la préférence accordée à la production de céréales et le manque de ressources hydriques. L'Algérie importe en totalité des produits transformés, huiles brutes et tourteaux, et n'est guère exportatrice à ce jour.



Il y avait des tentatives de production des oléagineux en Algérie mais généralement la culture n'a pas pu couvrir la demande et à cause de nombreuses raisons la production a chuté. Le colza, l'arachide et le tournesol qui sont les seuls oléagineux de graine cultivés restent cantonnés à quelques milliers de tonnes depuis des décennies.

Le **colza** a été introduit à la fin des années 1970. Il est monté à 90 000 t en 1989, puis a fléchi à 30 000 t dans les années 2000-2007 (A cause des perturbations politiques et économiques), pour atteindre 21 927 t en 2017. **L'arachide** est à 2 900 t (2014), et pour les graines de **tournesol**, qui a connu un pic de production à 1800 t au milieu des années 1970, a presque disparu (85 t en 2017). En 2014, on recensait 12 100 ha de colza et 2 460 ha d'arachide, ce qui donne des rendements de 19,5 Qx/ha en colza et de 11,8 Qx/ha en arachide, niveaux que l'on peut considérer comme tout à fait corrects en zone méditerranéenne, et qui ont sensiblement progressé dans les 20 dernières années.

Parce que les volumes de production nationale sont minimes qui ne satisfait pas la demande interne, l'Algérie importe la majorité des huiles alimentaires sous forme brut afin de les raffiner. Les importations de graines oléagineuses, huiles et tourteaux ont approché 1,5 milliard de dollars en 2018, dont 60% pour les huiles et 40% pour les tourteaux. Les principaux fournisseurs des oléagineux de l'Algérie en 2017 sont :

- La Russie (27%),
- l'Indonésie (15%),
- Le Brésil (12%),
- L'Argentine (9%).

L'industrie du raffinage d'huiles est solidement implantée en Algérie, avec plus de 5 opérateurs qui occupent le marché algérien (Rastoin et Benabderrazik, 2014) :

- Cevital (Bejaia, marques Elio et Fleurial, entre 50 et 60% du marché algérien des huiles de table),
- Afia International Algeria (filiale du groupe saoudien Savola, une raffinerie dans la wilaya d'Oran, marques Afia et Oléor, environ 20% de part de marché),
- Groupe La Belle (Alger, sociétés des corps gras de Bejaia et Annaba, ex-établissements de l'entreprise nationale des corps gras ENCG, marques Goutte d'or et Huilor, 15%),
- Prolipos (société de production des corps gras, Aïn M'lila, filiale du groupe Bareche, 6%),
- Safia (division agroalimentaire du groupe Cogral, 4 unités de raffinerie d'huile, marque Safia).

L'Algérie aussi produit de l'huile d'olive. En 2017, la production d'olive est arrivée à plus de 680000 T d'olives couvrant près de 433 000 HA avec un rendement de 1,5 T/Ha donnant lieu à la production de 61 000 T d'huile d'olive ce qui représente près de 2% de la production mondiale d'huile d'olive, par rapport à l'Espagne qui produit 57% de la production mondiale.

4.2. La Consommation

En 2013, la consommation d'huiles végétales s'établissait à un peu plus de 15 kg/personne en Algérie. L'huile d'olive, produit traditionnel ne représente que 12% de cette consommation. Elle est largement supplantée aujourd'hui par l'huile de soja (50%), de tournesol (13%). L'huile de palme représente 5% de la consommation, l'huile de colza (3%) et d'arachide (3,3%).

Afin d'encourager l'industrie nationale la plupart des huiles brutes sont taxées à 5 %, les huiles raffinées étant taxées à 30 %. Aussi l'état a un contrôle généralisé des prix et des marges dans tout le secteur productif et distributif, avec pour objectif d'assurer un accès pour tous aux biens et services de base (le prix de vente final de bouteille de 5 litres d'huile de table ne doit pas excéder 600 Dza).

Afin de pouvoir développer la production oléicole en Algérie, plusieurs actions sont mises en place dans le programme d'intensification de cette culture :

- Développement des systèmes d'irrigation dans les vergers.
- L'amélioration de la qualité de l'huile d'olive et des olives de tables par la mise à niveau des unités de transformation et le soutien à l'amélioration des conditions de stockage et de conditionnement.
- La labellisation des produits oléicoles.
- La valorisation des sous-produits des huiles comme fertilisants (peu onéreuse)
- Formation des jeunes agriculteurs aux nouvelles techniques culturales.
- La mise en place de vergers de démonstration.

Référence

- FAO (Food and Agriculture Organization)
- MADR (Ministère de l'agriculture et du développement rural)
- Jean-Louis Rastoin et El Hassan Benabderrazik (2014). Céréales et oléoprotéagineux au Maghreb, Chapitre 1: Algérie (Construire la méditerranée), Mai 2014, IPAMED, <http://www.ipemed.coop>

SECTION 3 : LES FRUITS ET LEGUMES

1. DEFINITION ET ORIGINE :

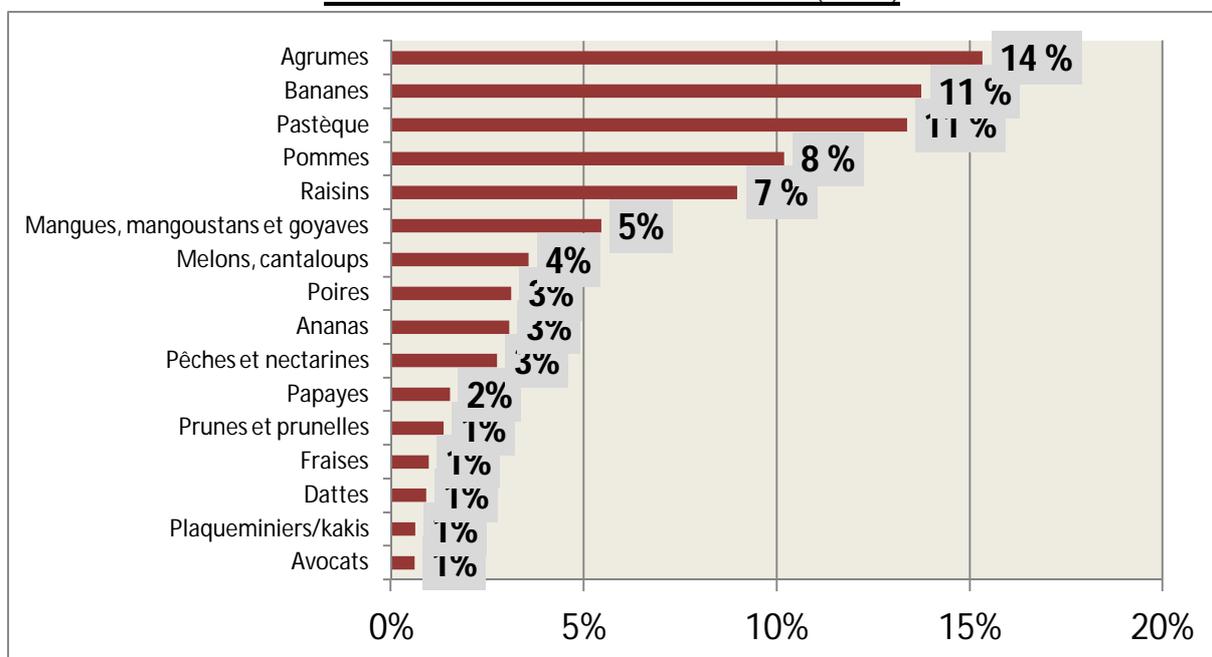
Il n'existe pas de définition largement acceptée des fruits ou des légumes. La définition convenue pour l'Année internationale des fruits et légumes est la suivante : Les fruits et légumes sont considérés comme des parties comestibles des plantes (par exemple, les structures porteuses de graines, les fleurs, les bourgeons, les feuilles, les tiges, les pousses et les racines), soit cultivées ou récoltées à l'état cru, ou sous une forme peu transformée (FAO 2020). Les fruits et légumes sont utilisés presque exclusivement en alimentation humaine. En raison de leur caractère très périssable, les légumes peuvent aussi subir des pertes en grandes quantités (FAO).

2. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION MONDIALE

2.1. La production

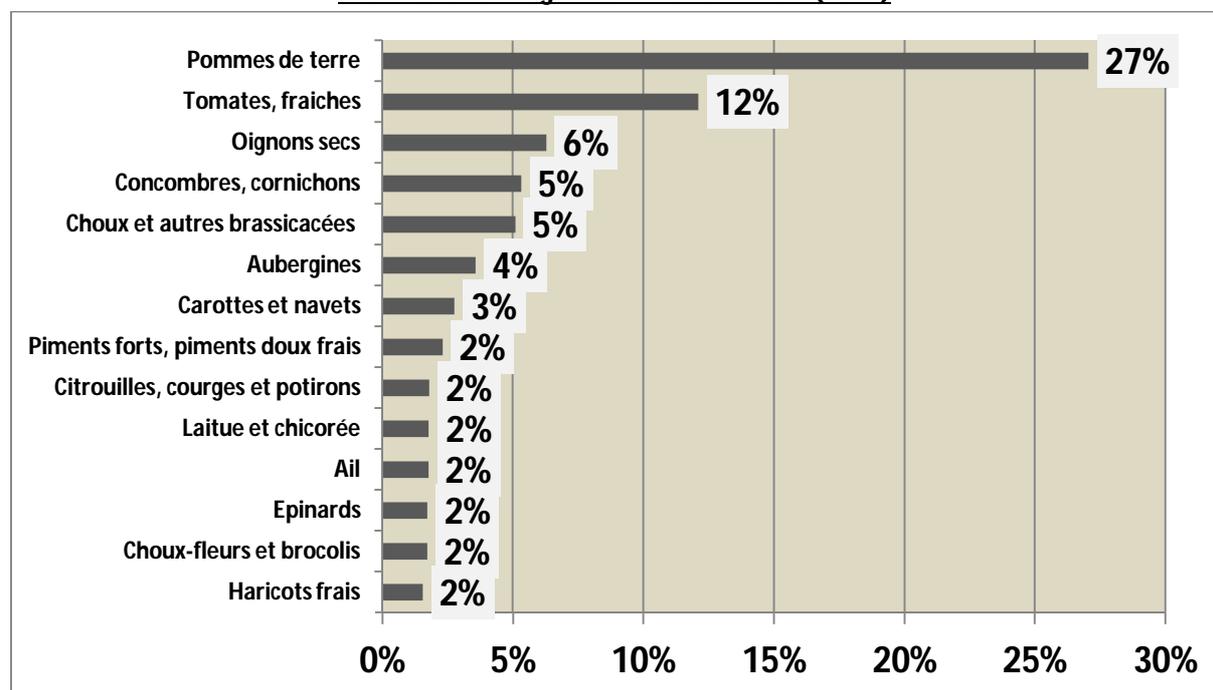
Le monde a produit au total 868 millions de tonnes de fruits et 1 089 millions de tonnes de légumes (FAOSTAT). Les principaux fruits par ordre d'importance étaient la banane, les agrumes (orange, mandarine, mandarine, citron, pamplemousse, etc.), les melons, la pomme et le raisin. Les «autres» fruits représentaient 76 millions de tonnes, reflétant le large éventail de différents types de fruits qui sont cultivés dans le monde.

Production de fruits dans le monde (2017)



Les principaux légumes étaient la tomate, divers alliums (oignon, ail, échalote, poireau), les brassicacées (chou, chou-fleur, brocoli) et le concombre.

Production de légumes dans le monde (2017)



La principale région productrice de fruits et de légumes au monde est de loin l'Asie de l'Est, suivie de l'Asie du Sud. Les autres grandes régions productrices sont l'Amérique du Sud, l'Asie du Sud-Est et l'Europe du Sud (pour les fruits) et l'Asie du Sud-Est (pour les légumes).

Le monde produit plus de fruits et légumes, mais pas encore assez. En 2000, la production mondiale n'a totalisé que 306 grammes par personne par jour. En 2017, ce chiffre était passé à 390 grammes (FAO, 2020) - mais cela comprend les parties non comestibles telles que le noyau, ainsi que les pertes et les déchets, qui sont souvent très élevés. L'OMS (l'organisation mondiale de santé) recommande que les gens mangent au moins 400 grammes de fruits et légumes par jour.

2.2. La consommation

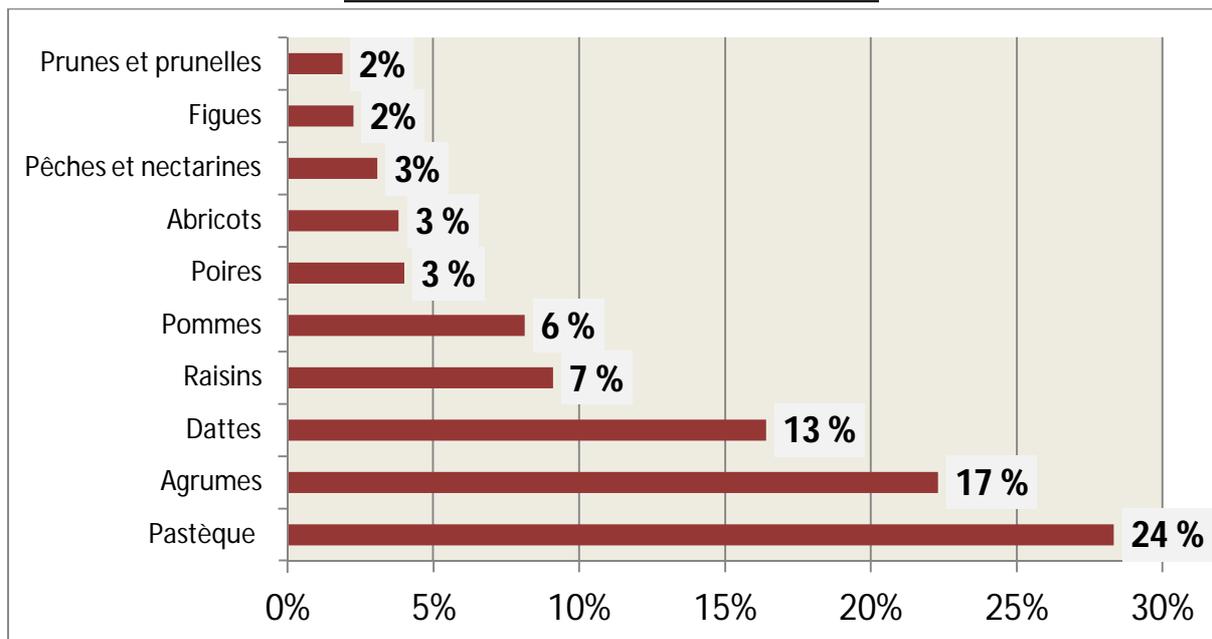
Les quantités consommées varient considérablement: les habitants d'Asie centrale, d'Afrique du Nord et du Moyen-Orient consomment un peu plus que le minimum recommandé, tandis que ceux d'Afrique subsaharienne et d'Océanie n'en consomment qu'environ un tiers. Les résidents des Caraïbes consomment le plus de fruits, tandis que ceux dans le sud d'Afrique en consomment le moins. La consommation de fruits et légumes en Afrique subsaharienne est particulièrement faible.

Les facteurs qui influencent la consommation de fruits et légumes, sont généralement :

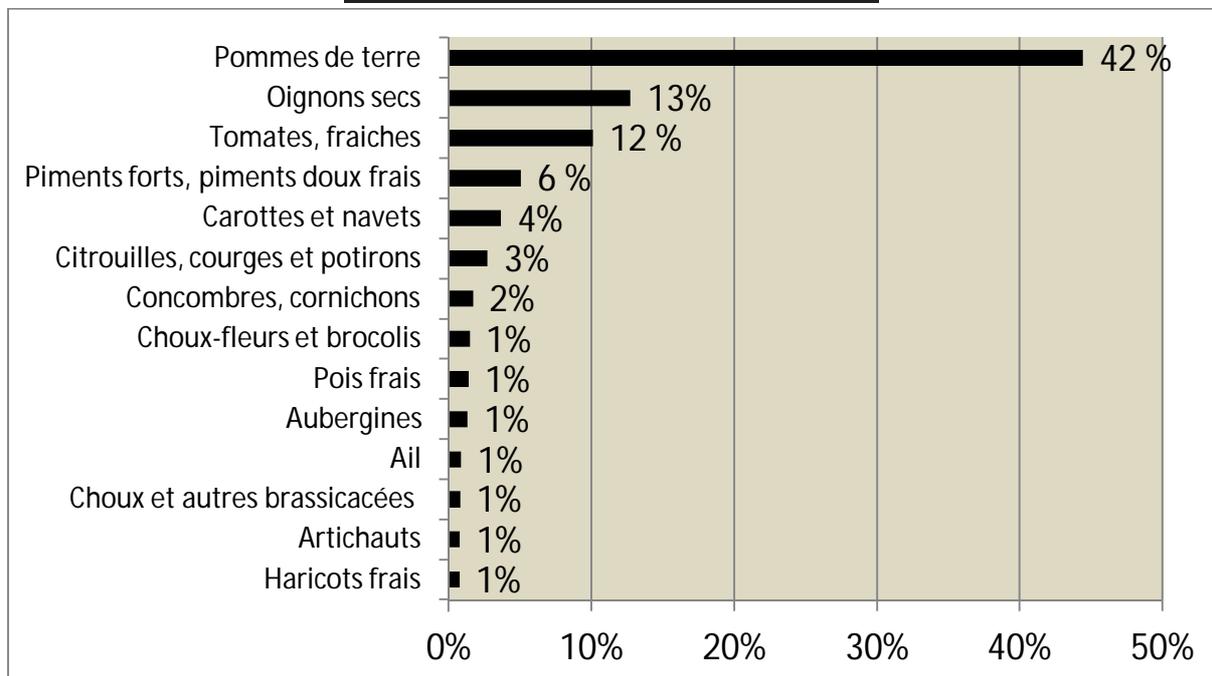
- **Disponibilité** : De nombreux fruits et légumes sont saisonniers et périssables et ne sont pas disponibles toute l'année. Les pertes élevées pendant la récolte, le transport et le stockage réduisent les quantités disponibles dans les magasins et les marchés. Cette situation est aggravée par le manque d'installations de réfrigération et de transport, d'entrepôts et de points de vente au détail, ce qui raccourcit la durée de conservation des articles particulièrement périssables.
- **Abordabilité** : Les fruits et légumes peuvent être relativement parfois coûteuse de l'alimentation. Beaucoup de pauvres dépensent leur argent en nourriture pour des glucides de base bon marché, riches en énergie, comme le riz ou le blé. Ils ajoutent de petites quantités de légumes et de produits animaux pour le goût lorsqu'ils sont disponibles. Les fruits peuvent aussi être un produit de luxe.
- **Éducation et culture** : La nourriture est intensément culturelle: nos goûts sont influencés par la culture dans laquelle nous sommes élevés. En effet, la nourriture est une partie importante de la culture elle-même: ce que nous cuisinons et mangeons détermine en partie notre identité.
- **Manque de connaissances** : Les gens peuvent aimer (ou ne pas aimer) les fruits et légumes pour leur goût mais ne connaissent pas leur valeur pour la santé et la nutrition.
- **Les alternatives** : Les aliments transformés sont soutenus par une publicité puissante qui les présente comme savoureux et socialement désirables. Les boissons sucrées sont plus faciles à acheter et à consommer que les jus fraîchement pressés; les bonbons et les collations emballées ont une durée de conservation plus longue que les fruits.
- **La sécurité alimentaire** : Contrairement à de nombreux aliments transformés, les fruits et légumes doivent être lavés et peut-être cuits avant de pouvoir être consommés. Manger des fruits et légumes contaminés peut vous rendre malade. La contamination peut survenir pendant la production - par l'eau d'irrigation, le sol, les engrais ou les pesticides - ou provenir d'un traitement et d'une préparation insalubres.

3. LA PRODUCTION ET CONSOMMATION NATIONALE

L'offre globale des fruits et légumes frais est de l'ordre de 9 millions de tonnes environ, dont 5,5 millions de tonnes de fruits frais et 3,5 millions de tonnes de légumes. Les légumes frais sont issus de la production nationale alors que 250 000 tonnes/an de fruits (essentiellement banane et pommes) proviennent du marché international.

Production nationale de fruits (2017)

La production fruitière en Algérie a connu ces dernières années une dynamique d'extension des superficies et une évolution quantitative de la production des fruits à noyaux et pépins, figues, agrumes, dattes et vignoble jusqu'en 2017.

Production nationale de fruits (2017)

Parmi toutes les espèces maraîchères, c'est incontestablement la pomme de terre qui a connu la progression la plus forte et la plus régulière au sein des systèmes de culture en Algérie depuis l'indépendance. Actuellement, près de 150.000 ha en moyenne sont réservés annuellement à la production de la pomme de terre en Algérie, soit 30% de la superficie consacrée aux cultures maraîchères.

L'importance de la place qu'occupe la consommation de pomme de terre dans la ration alimentaire de l'Algérien moyen, a été induite par les choix en matière de politique alimentaire, arrêtés et suivis depuis les années 1970. Devant l'importance des niveaux de consommation enregistrés pour les céréales, pas moins de 200 Kg / hab /an, les planificateurs ont admis qu'il est possible et souhaitable que la pomme de terre substitue une partie des céréales dans la ration alimentaire de l'Algérien.

Les évolutions positives de la croissance agricole découlent de l'intérêt croissant d'acteurs économiques privés pour le secteur de l'agriculture rendu plus attractif par la politique de soutien aux investissements de l'Etat, par des prix de marché rémunérateurs (en particulier pour les fruits, les légumes et les viandes) et par une profitabilité élevée.

Références

- O. Bessaoud, J.-P. Pellissier, J.-P. Rolland, W. Khechimi. Rapport de synthèse sur l'agriculture en Algérie. [Rapport de recherche] CIHEAM-IAMM. 2019, pp.82. hal-02137632
- FAO. 2020. Fruit and vegetables – your dietary essentials. The International Year of Fruits and Vegetables, 2021, background paper. Rome, <https://doi.org/10.4060/cb2395en>

SECTION 4 : LE SUCRE

1. DEFINITION ET ORIGINE

Le sucre est une substance obtenue principalement à partir du jus de la canne à sucre ou de la betterave à sucre, et peut être produit aussi à partir de nombreuses ressources naturelles (érable, maïs, carotte, miel, ...), mais seules la canne à sucre et la betterave sucrière sont utilisées pour une production à grande échelle.

2. UTILISATION

Le sucre joue un rôle majeur dans l'économie mondiale. Il est ainsi devenu l'une des matières premières naturelles dont l'importance économique est primordiale. Le sucre est utilisé sous différentes formes:

- Consommation directe (« sucre de bouche ») : produit par les industries de raffinage de sucre (le sucre blanc).
- Utilisé comme un produit intermédiaire dans de nombreuses industries transformatrices, tant alimentaires (chocolat, confiseries, biscuits, ...) que des boissons (soda, jus de fruit, cidre et alcool).
- D'autres utilisations dans les industries non-alimentaires (bioéthanol, médicaments, ...).

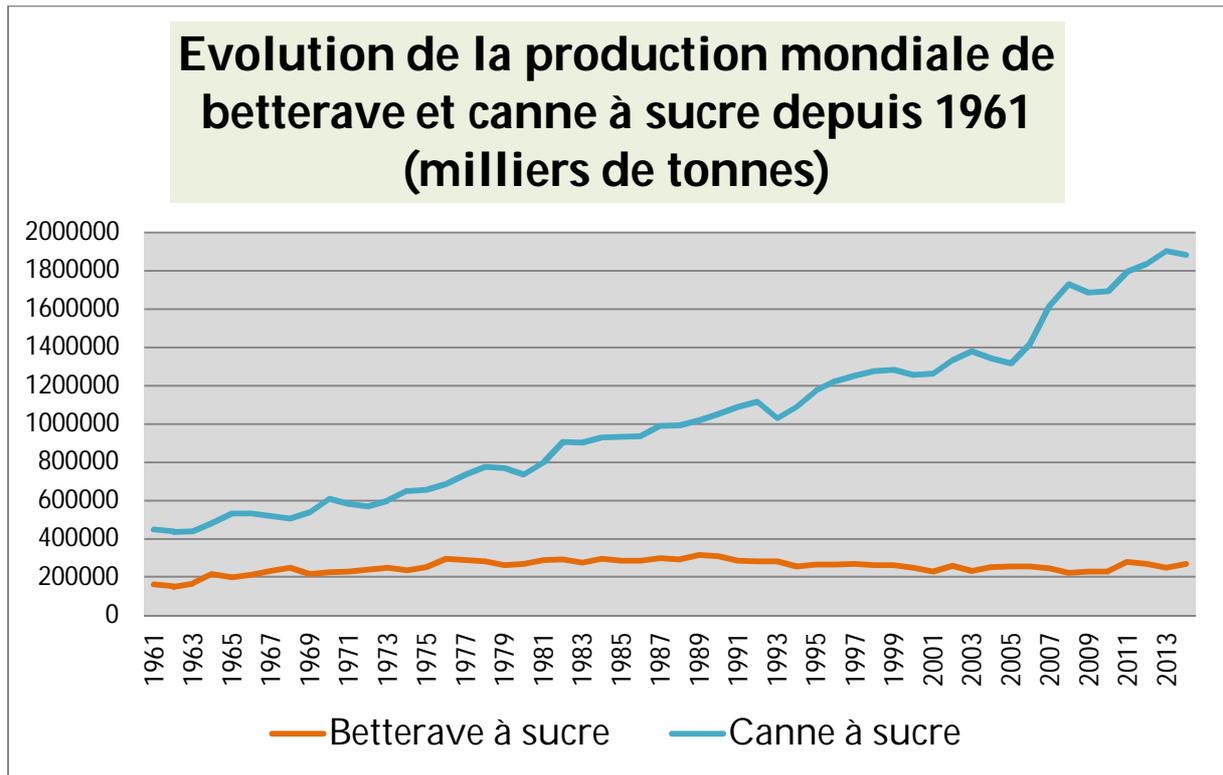
3. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION AU NIVEAU MONDIAL

3.1. La production

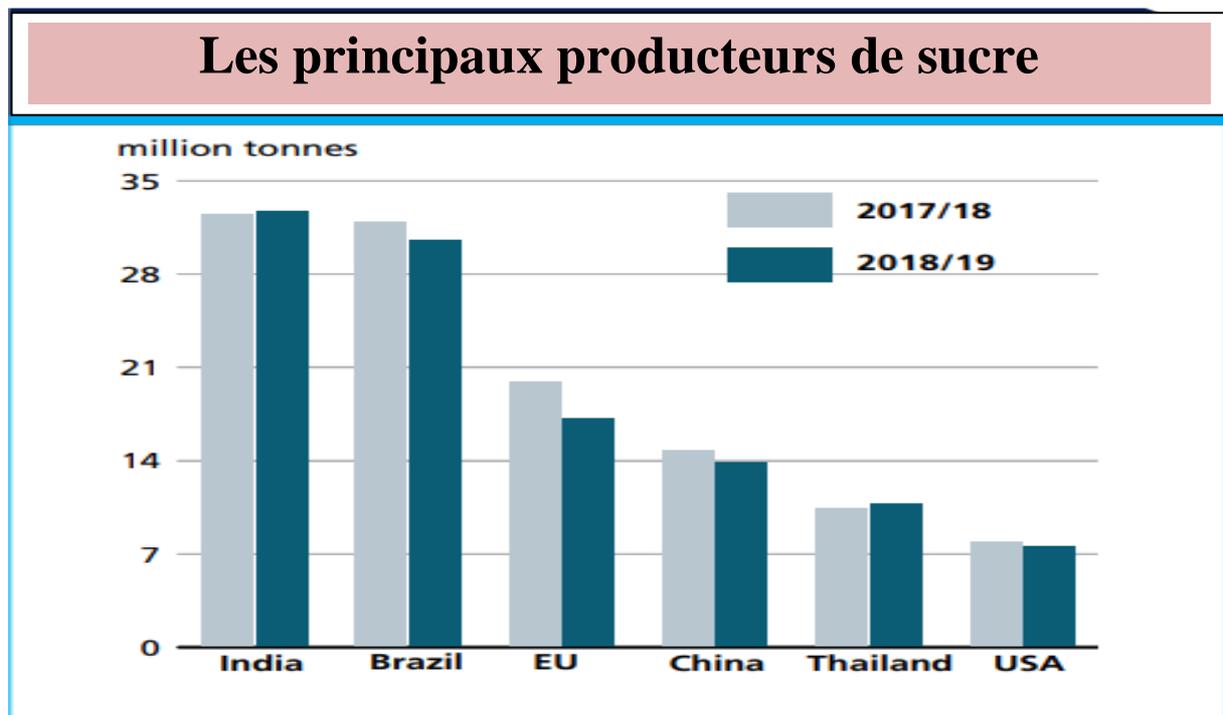
Au niveau des coûts de production, la canne à sucre est plus compétitive que la betterave : les coûts de production de la canne sont environ deux fois inférieurs à ceux de la betterave ce qui a augmenté le volume de production de canne à sucre par rapport à la betterave. La canne à sucre représente 86 % environ des cultures sucrières et la betterave à sucre, le reste. En 2014, la production mondiale de canne à sucre a atteint 1 884 246 253 tonnes. Alors qu'en 2014, la production mondiale de betterave à sucre a atteint 269 714 066 tonnes.

- Sur les marchés internationaux, on distingue:
- Le sucre **brut** (sucre roux qui contient entre 85 et 98 % de saccharose)
- Le sucre **blanc** ou sucre raffiné qui contient au moins 99,7 % de saccharose.

La production est devenue de plus en plus concentrée (En 2014, les dix premiers producteurs mondiaux de sucre arrivaient à proposer 75% de la production mondiale).



Les principaux producteurs de sucre sont l'Inde, le Brésil, EU, la Chine, le Thaïlande et les États-Unis.



Le principal exportateur de sucre brut dans le monde est le Brésil avec 58% des quantités

Les prix du sucre sur les marchés internationaux sont volatils, étant donné l'importance des exportations brésiliennes dans le commerce international, les récoltes et l'évolution des coûts de production de ce pays influencent fortement l'évolution des prix mondiaux.

Les perspectives pour la production de sucre dépendent d'un certain nombre de facteurs, comme :

- Les événements météorologiques,
- La situation macroéconomique (exemple: une modification de la valeur de la devise brésilienne par rapport au dollar des États-Unis ou des cours mondiaux du pétrole brut se répercutera sur la marge bénéficiaire des producteurs de sucre, ce qui aura des conséquences sur les échanges de ce produit).
- Les politiques nationales (restriction/ augmentation des importations ou exportations).
- Le progrès technologique et biotechnologique.

3.2. La consommation

La consommation mondiale de sucre par habitant est passée de 22,9 kg en 2017/18 à 23,1 kg en 2018/19. La demande de sucre est en constante augmentation principalement dans les pays en développement pour les raisons suivantes :

- La croissance démographique,
- L'augmentation du pouvoir d'achat,
- La modification des habitudes alimentaires,
- L'utilisation croissante de sucre dans les industries agroalimentaire,
- L'utilisation croissante de sucre dans industries non-alimentaires (bioéthanol, médicaments, ...).

4. LA PRODUCTION ET LA CONSOMMATION AU NIVEAU NATIONAL

4.1. La production

La culture de la betterave pour les besoins de produire du sucre a été arrêtée en Algérie dans les années quatre-vingt pour deux raisons, la première est que le coût de production est plus élevé que celui de l'importation (les recettes betteravières n'arrivent pas à couvrir les frais de production engagés + des rendements faibles), en second lieu, la betterave consomme énormément d'eau. Pour ces raisons l'Algérie a opté pour l'importation de sucre, et plus particulièrement l'importation de sucre brut pour la production du sucre blanc nationalement à partir du traitement (raffinage).

94 % des importations algériennes proviennent du Brésil qui lui fournit du sucre de canne brut.

Le processus de libéralisation économique dans les années quatre-vingt-dix en Algérie, a favorisé le développement des industries de raffinage privées du sucre roux, dont le développement s'explique principalement par une protection douanière contre l'importation de sucre blanc (*sucre de canne brut taxé à 5 % et destiné à être raffiné pour la consommation locale et l'exportation. Le sucre blanc, taxé à 30 %, a vu ses importations passées de 897 000 tonnes en 2001 à seulement 32 000 tonnes en 2017*).

En 2017, l'Algérie a importé 2,28 millions de tonnes de sucre et sucreries pour une valeur de plus d'un milliard dollars (11 % de ses importations agricoles totales). Comparé à 2010 les importations algériennes ont augmenté de 81 % en volume et de 52 % en valeur. Pour l'exportation l'Algérie en 2017, a exporté près de 500 000 tonnes de sucre pour une valeur de valeur de 225 millions de dollars représentant 65 % des exportations agricoles en 2017. Ces exportations sont passées de 14 000 tonnes en 2009 à 367 000 tonnes en 2010.

L'Algérie est très bien placée pour raffiner du sucre car ses industries peuvent être plus compétitives que celles des autres pays en matière des prix :

- Pour des raisons de logistiques et de manutentions, il est moins coûteux de faire traverser l'Atlantique à du sucre roux et de le raffiner ensuite.
- L'Algérie est située à un endroit stratégique sur la Méditerranée, et elle dispose d'une source d'énergie, le gaz, en quantité très importante et très bon marché, pour le raffinage du sucre (L'énergie est un élément primordial dans le prix de revient du sucre blanc, puisqu'elle représente le tiers du coût du raffinage. Le prix du gaz est nettement moins élevé que celui du pétrole utilisé par la plupart de des concurrents).
- Le coût de la main d'œuvre en Algérie se situe entre 250 et 300 euros par mois, alors que pour les concurrents, il est souvent de plus de 500 euros mensuels.

4.2. La consommation

L'Algérie consomme 1,1 million de tonnes. Le raffinage du sucre roux est assuré majoritairement par des entreprises privées (le groupe CEVITAL seulement a un potentiel de production de 1 million de tonnes/an, dont une partie est exportée vers l'étranger. Il contrôle près de 70 % du marché du sucre devant le groupe Berrahal d'Oran et la Sorasucre d'Annaba). La consommation moyenne de sucre d'un citoyen algérien atteint 30 kg par an, soit trois fois la norme recommandée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS).

TRAVAIL A FAIRE

Essayer d'analyser la filière de l'huile d'olive en Algérie en précisant:

- Les déterminants de production, de qualité, et les défis rencontrés.
- Les tendances de consommation.
- Faire un comparatif des prix de vente entre Algérie et pays méditerranéens (Avec explication).