

Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique



Institut des Sciences
Vétérinaires- Blida

Université Saad
Dahlab-Blida 1-



Projet de fin d'études en vue de l'obtention du
Diplôme de Docteur Vétérinaire

**Perception du consommateur Algérien vis-à-vis de la viande
brésilienne importée : étude à travers un sondage**

Présenté par
ADDA Adlane

Soutenu le 8 Juillet 2025

Devant le jury :

Président(e) :	LAOUADI Mourad	MCA	ISV de Blida
Examinateur :	MERDJÀ Salah Eddine	MCB	ISV de Blida
Promoteur :	KHALED Hamza	MCA	ISV de Blida

Année : 2024 / 2025

Remerciements

D'abord et avant toute chose Al hamdulilah, Dieu m'a fait l'honneur de pouvoir vivre cette épopée, sans lui je ne suis rien.

Je tiens à remercier monsieur Khaled mon encadrant, pour ses efforts et sa compréhension, il m'a tout autant impacté sur le plan personnel que professionnel, il restera à jamais mon professeur préféré.

Je remercie aussi les membres du jury qui ont pris le temps d'examiner mon travail.

Sur ma liste des remerciements il y a aussi mes amis qui ont fait que la vie a été plus légère toute au long de mon cursus, ainsi que toute ma famille, et en gras il y'a ma grand-mère qui m'a tout appris et ma maman qui m'a tout donné, je leurs doit beaucoup de choses, j'espère que ce diplôme saura leur rendre ne serait-ce qu'un tout petit quelque chose de ce qu'ils m'ont donné.

Et enfin merci à moi-même, peu de gens m'auraient cru capable de rendre les coups que la vie m'a mis, mais au final je suis dans les temps malgré une jeunesse inquiétante.

Résumé

La perception de la viande est une question complexe qui nécessite une approche nuancée, tenant compte de ses avantages nutritionnels potentiels, de ses implications pour la santé et de ses impacts environnementaux. Cette étude explore les perceptions des consommateurs algériens à l'égard de la viande importée notamment du Brésil et qu'elle soit rouge (boeuf) ou blanche (volaille), à travers une enquête en ligne diffusée via les réseaux sociaux. Parmi les 227 répondants, 65,1% sont des consommateurs réguliers, avec un taux de consommation quotidienne de 33,1%. L'hygiène apparaît comme le critère principal (75,3%) influençant leurs choix, suivi du prix (56,8%) et de la qualité organoleptique (42,3%). Le bœuf et la volaille brésiliens sont généralement appréciés pour leur apparence (37,5 %, 50,7 %), leur tendreté (39,3 %, 38,7 %) et leur saveur (30,2 %, 35,0 %), avec un niveau de satisfaction modérément élevé signalé pour ces attributs. Cependant, des améliorations sont nécessaires pour améliorer la jutosité, car les niveaux d'insatisfaction ont atteint respectivement 29,1 % et 31,2 % parmi les consommateurs locaux qui estiment que ces viandes pourraient concurrencer les viandes locales (54,6 %). Des campagnes de sensibilisation axées sur les méthodes d'abattage et les normes de qualité pourraient être mises en œuvre pour accroître l'acceptation, notamment par le biais des médias. L'identification des facteurs clés qui façonnent les attitudes des consommateurs à l'égard de la viande pourrait aider les producteurs brésiliens à mieux aligner leurs produits sur les attentes et les demandes des consommateurs algériens.

Mots clés : Viande, perception, consommateur, Algérie

Abstract

The perception of meat is a complex issue that requires a nuanced approach, taking into account its potential nutritional benefits, its health implications, and its environmental impacts.

This study explores the perceptions of Algerian consumers towards imported meat from Brazil, through an online survey distributed via social networks. Among the 227 respondents, 65.1% are regular consumers, with a daily consumption rate of 33.1%. Hygiene appears as the main criterion (75.3%) influencing their choices, followed by price (56.8%) and organoleptic quality (42.3%). Brazilian beef and poultry are generally appreciated for their appearance (37.5%, 50.7%), tenderness (39.3%, 38.7%), and flavor (30.2%, 35.0%), with a moderately high level of satisfaction reported for these attributes. However, improvements are necessary to enhance juiciness, as dissatisfaction levels reached 29.1% and 31.2% respectively among local consumers who believe that these meats could compete with local meats (54.6%).

Awareness campaigns focused on slaughtering methods and quality standards could be implemented to increase acceptance, notably through media. Identifying the key factors that shape consumers' attitudes towards meat could help Brazilian producers to align better their products with the expectations and demands of Algerian consumers.

Keywords: Meat, Algerians consumers, perceptions, Algeria.

الملخص

إدراك اللحوم قضية معقدة تتطلب نهجاً دقيقاً، مع الأخذ بالاعتبار فوائدها الغذائية المحتملة، وتأثيراتها الصحية، وآثارها البيئية.

تستكشف هذه الدراسة إنطباعات المستهلكين الجزائريين تجاه اللحوم المستوردة، خاصة من البرازيل، من خلال استبيان عبر الإنترنت تم توزيعه عبر الشبكات الاجتماعية.

من بين 227 مشاركاً، 65.1% هم مستهلكون منتظمون، بمعدل استهلاك يومي يبلغ 33.1%. تظهر النظافة كمعيار رئيسي (75.3%) يؤثر على اختياراتهم، يليها السعر (56.8%) والجودة الحسية (42.3%). لحوم البقر والدواجن البرازيلية تحظى عموماً بالتقدير بسبب مظهرها (37.5%)، ليونتها (39.3%)، ونكهتها (38.7%)، مع مستوى رضا مرتفع بشكل معتدل تم الإبلاغ عنه لهذه الخصائص. ومع ذلك، هناك حاجة للتحسينات من أجل زيادة العصارة، حيث بلغت مستويات عدم الرضا 29.1% و 31.2% على التوالي بين المستهلكين المحليين الذين يعتقدون أن هذه اللحوم يمكن أن تنافس اللحوم المحلية (54.6%).

يمكن القيام بحملات توعية تركز على طرق الذبح ومعايير الجودة لزيادة القبول، خاصة عبر وسائل الإعلام. تحديد العوامل الرئيسية التي تشكل مواقف المستهلكين تجاه اللحوم يمكن أن يساعد المنتجين البرازيليين على محاذاة منتجاتهم بشكل أفضل يرقي إلى توقعات ومتطلبات المستهلكين الجزائريين.

الكلمات المفتاحية : اللحوم، المستهلكون الجزائريون، التصورات، الجزائر

TABLE DES MATIÈRES:

<u>Introduction</u>	<u>9</u>
<u>Partie bibliographique</u>	<u>11</u>
<u>I. Généralités sur la viande</u>	<u>13</u>
<u>II.Choix de la viande</u>	<u>13</u>
<u>III.Le régime méditerranéen</u>	<u>15</u>
<u>IV.La consommation de viande dans le monde et dans la méditerranée</u>	<u>15</u>
<u>V.La consommation de viande en Algérie</u>	<u>16</u>
<u>VI.Le marché de la viande :</u>	<u>17</u>
<u>VI.I. En 2017</u>	<u>17</u>
<u>VI.II. En 2024</u>	<u>18</u>
<u>VI.II.I. Production</u>	<u>18</u>
<u>VI.II.II. Echange Import/ Export</u>	<u>20</u>
<u>VI.II.III. la viande bovine</u>	<u>22</u>
<u>Partie expérimentale</u>	<u>27</u>
<u>Matériels et méthodes</u>	<u>28</u>
<u>Questionnaire</u>	<u>28</u>
<u>Collecte et analyse des données</u>	<u>28</u>
<u>Résultats</u>	<u>29</u>
<u>Discussion</u>	<u>38</u>
<u>Conclusion</u>	<u>40</u>
<u>References</u>	<u>41</u>
<u>Partie Annexes</u>	<u>44</u>

Liste des tableaux

Tableaux	Pages
Tableau 1 : Description de la population étudiée	44
Tableau 2 : Fréquence de consommation et caractéristiques de la viande consommée	46
Tableau 3 : Perception de la viande importée du Brésil	47

Liste des figures

Figures	Pages
Figure 1 Étiquette d'aliment de Canada Beef	14
Figure 2 Production mondiale de viande selon le type	19
Figure 3 production mondiale de viande selon la région géographique	20
Figure 4 Échanges mondiaux de viande bovine, ovine, porcine ainsi que celle de la volaille en 2022, 2023, 2024.	22
Figure 5 Camembert de réponses de la 1 ^{ère} question	29
Figure 6 Camembert de réponses de la 2 ^{ème} question	29
Figure 7 Camembert de réponses de la 3 ^{ème} question	30
Figure 8 Camembert de réponses de la 4 ^{ème} question	30
Figure 9 Camembert de réponses de la 5 ^{ème} question	31
Figure 10 Camembert de réponses de la 6 ^{ème} question	31
Figure 11 Camembert de réponses de la 7 ^{ème} question	32
Figure 12 Histogramme de réponses de la 8 ^{ème} question	32
Figure 13 Camembert de réponses de la 9 ^{ème} question	33
Figure 14 Camembert de réponses de la 10 ^{ème} question	33
Figure 15 Camembert de réponses de la 11 ^{ème} question	34
Figure 16 Camembert de réponses de la 12 ^{ème} question	34
Figure 17 Camembert de réponses de la 13 ^{ème} question	35
Figure 18 Camembert de réponses de la 14 ^{ème} question	35
Figure 19 Camembert de réponses de la 15 ^{ème} question	36
Figure 20 Camembert de réponses de la 16 ^{ème} question	36
Figure 21 Camembert de réponses de la 17 ^{ème} question	37
Figure 22 Camembert de réponses de la 18 ^{ème} question	37

1. Introduction

La consommation de viande a joué un rôle important dans l'évolution humaine, grâce à sa richesse en protéines, vitamines B12, B3, B6, fer, zinc et sélénium (Sharma et al., 2013). Bien que la consommation de viande soit depuis longtemps un symbole de statut et un sujet d'interdits religieux, elle fait désormais l'objet de débats en raison des préoccupations croissantes concernant son impact sur la santé et l'environnement (Salter, 2018). Des études montrent que la consommation de viande, en particulier de viande rouge, peut être associée à un risque accru de maladies cardiovasculaires, de syndrome métabolique et de certains cancers. Cependant, ces risques peuvent être liés à une consommation excessive et à des méthodes de cuisson inappropriées, ainsi qu'à des facteurs nutritionnels et génétiques associés (Givens, 2018). La perception de la viande et de sa qualité organoleptique par les consommateurs est complexe et multidimensionnelle, influencée par des facteurs socio-économiques, culturels, environnementaux et sensoriels (Liu et al., 2022). Ces dernières années, les caractéristiques organoleptiques de la viande telles que l'apparence, la tendreté, la saveur et la jutosité deviennent des critères cruciaux pour le choix des consommateurs ainsi que les aspects de l'origine de la viande, sa méthode de production et son impact sur l'environnement (Parlasqa et Qaim, 2022).

Dans la communauté algérienne, la viande a une valeur culturelle importante, souvent associée à la cuisine traditionnelle et aux célébrations. Près de 70 % des Algériens considèrent la viande comme un élément essentiel de leur alimentation (Belkacemi et Bouzidi, 2021). Cependant, les changements dans le comportement des consommateurs ont été influencés par les contraintes économiques et la sensibilisation à la santé, qui ont remodelé la manière dont la viande est perçue et consommée en Algérie (Boumaraf et Keciri, 2022). La viande de volaille est la plus consommée en Algérie, avec une consommation annuelle de 18 kg par habitant (2022), suivie de la viande bovine (10 kg/habitant) et de la viande ovine (6 kg/habitant) (MINAGRI, 2022). En 2022, les importations de viande ont coûté à l'Algérie environ 1,5 milliard de dollars américains, ce qui représente une augmentation de 10 % par rapport à 2021 (Banque d'Algérie, 2022). Au cours du premier trimestre 2023, ces chiffres ont augmenté de 8% en raison d'une forte demande et d'une pénurie de production locale.

Les principaux fournisseurs de viande importée sont principalement le Brésil pour le bœuf et la volaille, l'Espagne pour le bœuf, la Roumanie et la Pologne pour la viande ovine. Lors des premières opérations d'importation, la viande brésilienne a été acceptée avec beaucoup de réticence en raison du peu d'informations disponibles, notamment sur son mode d'abattage. Mais par la suite, les consommateurs s'y sont peu à peu habitués. Afin de mieux comprendre cette dynamique, cette étude présente une enquête exhaustive sur les perceptions des consommateurs algériens concernant la viande importée, et cela après avoir rédigé une partie bibliographique qui traite - à travers plusieurs chapitres - quelques thématiques en relation avec la viande.

PARTIE

BIBLIOGRAPHIQUE

I. Généralités sur la viande :

Comment pourrait-on définir ce qu'est une viande ? C'est une question à laquelle beaucoup de personnes se sont entêtées à répondre, et bien évidemment, leurs réponses n'ont pas toujours été les mêmes. Pour la paléontologue Marylène, ce terme désigne « un muscle strié enveloppé d'un tissu conjonctif, de tendons, de nerfs et de vaisseaux sanguins » Patou-Mathis (2009), alors que l'anthropologue Vialles juge que la précédente définition renverrait en fait plutôt à la « chair » ; la viande, quant à elle, est une « notion normative », une « catégorie alimentaire ». Noëlie Vialles (2007). On peut aussi citer la définition de la FAO, qui précise que la viande est généralement définie comme la chair (principalement les muscles) et les organes (foie, rognons, etc.) des animaux (mammifères, reptiles et amphibiens) et des oiseaux (la volaille en particulier). Les disparités sur la définition de la viande existent aujourd'hui car les filières viande ne cessent de se diversifier par de nouveaux produits et de nouvelles technologies. Même si actuellement, en Europe, on consomme moins de viande, la production de cette dernière continue de croître au niveau mondial en réponse à la demande croissante des consommateurs (Hocquette et al., 2018).

Ces changements ont engendré de nouveaux procédés de fabrication et une variété de produits, pour lesquels il est devenu nécessaire d'avoir des définitions aussi claires que possible (Seman et al., 2018) et régulièrement mises à jour.

En effet, certains termes utilisés dans la filière restent mal compris, ambigus, et leur usage peut également varier selon les pays ou entre les acteurs : scientifiques, consommateurs, journalistes ou encore industriels (Seman et al., 2018).

Cette absence d'accord universel autour de ces définitions peut avoir un effet négatif sur les travaux de recherche, notamment pour les approches de biologie prédictive (Hocquette et al., 2020). Surtout que le mot « viande » fait lui-même l'objet de controverses, comme on l'a souligné plus haut, avec l'apparition de substituts de viande, notamment la « viande végétale », préparée à partir de protéines de plantes, ou encore la « viande de culture », que certains préfèrent appeler « fibres musculaires » ou « muscle en culture » (Chriki et Hocquette, 2020).

II. Choix de la viande

Les personnes qui choisissent de consommer de la viande invoquent souvent trois raisons. La première est que la viande a bon goût et une saveur appréciée. Deuxièmement, la consommation de viande est souvent associée au statut social ou à des moments de célébration ou d'occasions spéciales. Enfin, la viande est consommée pour ses bienfaits nutritionnels et son rôle dans le soutien de la santé humaine, Piazza et al. (2015)

D'un point de vue nutritionnel, les défenseurs de la consommation de viande utilisent depuis longtemps l'acronyme "ZIP", qui désigne le zinc, le fer (iron.) et les protéines — trois nutriments que l'on retrouve dans la viande. Comme mentionné précédemment, la viande fraîche non cuite contient environ 20 % de protéines. Selon la Food and Drug Administration des États-Unis, la valeur quotidienne (VQ) recommandée en protéines, basée sur un régime de 2 000 calories par jour, est de 50 g. En se basant sur cette VQ, 100 g de viande cuite fournissent environ 50 % de l'apport quotidien recommandé (USDA, 2017b).

Les protéines sont souvent une raison clé pour laquelle les consommateurs choisissent de manger de la viande. Heureusement, les protéines de la viande sont considérées comme des protéines de haute qualité. Une protéine de haute qualité est une protéine qui fournit des acides aminés essentiels, c'est-à-dire ceux qui doivent être apportés par l'alimentation et ne peuvent pas être synthétisés par l'organisme.

Les protéines issues de la viande ont également une valeur biologique élevée. La valeur biologique est une mesure de la proportion de protéines utilisées à partir d'une source alimentaire pour synthétiser des protéines dans le corps de l'animal. Plus la proportion de protéines utilisables est élevée, plus la valeur biologique est grande. La plupart des produits alimentaires d'origine animale comme la viande, le lait et les œufs sont considérés comme ayant une valeur biologique élevée. La valeur biologique du lait maternel humain est de 100 (ce qui signifie que 100 % des protéines sont utilisables) (Boler & Woerner, 2017).

La teneur en lipides, en revanche, est bien plus variable. Elle dépend de nombreux facteurs bien établis, tels que l'espèce animale, la partie consommée, l'âge, le niveau d'activité de l'animal ainsi que son régime alimentaire. Cette dernière influence plus nettement le profil en acides gras chez les espèces monogastriques (comme le porc ou la volaille) que chez les ruminants. Sachant qu'il faut différencier entre la composition lipidique du tissu adipeux externe (souvent transformé dans les produits de charcuterie) et celle des muscles.

De manière générale, la teneur en lipides des viandes varie entre 2 % et 15 %. Le mouton se distingue par une proportion plus élevée en acides gras saturés, suivi du bœuf et du veau, tandis que le porc et la volaille sont plus riches en acides gras monoinsaturés. Le lapin, quant à lui, se caractérise par une forte teneur en acide alpha-linolénique. Il est également important de souligner que la viande contribue à hauteur de 20 à 25 % aux apports observés en acides gras oméga-3 à longue chaîne (EPA, DPA, DHA), une part loin d'être négligeable. Au-delà de sa teneur en cholestérol, comparable à celle du poisson, la viande constitue une source précieuse de fer — particulièrement la viande rouge —, de zinc, ainsi que de vitamines du groupe B, notamment les vitamines B1, B2, B3, B5, PP, B8 et B12. Seul le foie se distingue par sa teneur en vitamine B9.

Bien que la viande ne soit pas un aliment indispensable en soi, les nutriments qu'elle apporte sont essentiels. Elle représente ainsi un atout non négligeable pour satisfaire les besoins nutritionnels. D'après les données de l'étude CCAF 2007 menée par le CREDOC, il apparaît que les individus consommant moins de 45 g de produits carnés par jour présentent des apports en vitamines B1, B3, B12 et en fer inférieurs à ceux consommant plus de 70 g quotidiennement (Lecerf, 2014).

PER 100g SERVING OF COOKED BEEF: Calories 250 calories, 35 g protein, 10 g fat, 0 g carbohydrate, 55 mg sodium			
Nutrient	Amount in Beef	% Daily Value	Claim
Vitamin B ₁₂	2.45 µg	102%	Excellent Source
Zinc	8.5 mg	77%	Excellent Source
Selenium	29 µg	53%	Excellent Source
Niacin	6.5 mg	41%	Excellent Source
Riboflavin	0.3 mg	23%	Good Source
Pantothenate	1 mg	20%	Good Source
Iron	3.5 mg	19%	Good Source
Phosphorus	200 mg	16%	Good Source
Vitamin B ₆	0.25 mg	15%	Good Source
Choline ⁱ	70 mg	13%	Source
Thiamin	0.075 mg	6%	Source
Magnesium	25 mg	6%	Source
Potassium	300 mg	6%	Source

Figure1 : Étiquette d'aliment de Canada beef version 2015.

III.Le régime méditerranéen

Comme son nom l'indique le régime méditerranéen concerne les pays qui bordent la mer méditerranée , du Maroc et l'Espagne jusqu'à la Palestine , le Liban et la Jordanie , en passant par l'Italie , la Grèce et entre autre l'Algérie , bien plus qu'un simple menu de cuisine , c'est un véritable trésor culturel , en effet ces pays voisins ferment l'œil sur leurs différents styles de vie , religions et traditions qui sont quelques peu différentes les unes des autres , pour laisser parler ce qu'ils les rassemblent et les rapprochent , et cela se fait sentir dans leurs cuisines car ce mélange de cultures a fait naître le régime méditerranéen , ou on y retrouve une grande consommation de fruits et légumes de la région (la méditerranée) qu'ils soient frais ou secs , ainsi que celle des céréales , l'huile d'olive est utilisée comme la source première de matières grasse et la viande rouge quant à elle n'est consommée que modérément remplacée par les fruits de la mer , le lait et le beurre sont moins consommés que les fromages frais et les yaourts , on notent aussi l'utilisation d'herbes et d'aromates qui donnent une touche spéciale à la gastronomie de la région (Padilla Martine, 2001).

IV. La consommation de viande dans le monde et la méditerranée

En 2011, La viande a été consommé à une moyenne de 41,8 Kg par habitant dans le monde et plus précisément à 31,5 kg dans les pays en développement et cette consommation serait en croissance (Bolis, 2015), Généralement, on consomme la viande là où elle est produite et ne s'échange que très peu à l'échelle mondiale (8%) (Kebab, 2014) , quant à la méditerranée : la consommation de viande à baisser au Nord (Méditerranée) ex : (France, Espagne, Italie et Grèce) de 2002 à 2012 avec une moyenne respective de 105 à 85 kg/an/personne.

Par ailleurs, la structure traditionnelle du repas (entrée, plat, fromage ou dessert servis à table) s'efface pour laisser place à de nouvelles formes de repas plus modernes et innovantes telles que le buffet, l'apéritif dinatoire, etc. Le burger à base de steak haché – une star naissante - quant à lui a une part de marché en constante croissance. Autre chose, les consommateurs sont, de plus, soucieux du prix (facteur n°1 de l'acte d'achat), mais ont aussi des attentes fortes en termes de bien-être animal, d'élevage extensif « traditionnel » , et des questions d'environnement, etc. Or, cela est un peu contradictoire, on ne peut avoir des repas rapides et pratiques tout en respectant tous les critères cités au-dessus, exemple, la viande peu chère est souvent associée à l'élevage industriel, généralement présenté comme

très critiquable par les médias aux vues des pratiques pas très ' respectueuse' envers l'animal et le climat (Marie-Pierre Ellies, Jean-François Hocquette, 2018) quant au Sud de la Méditerranée, paradoxalement, la consommation de viande a augmenté dans la même période (Tunisie, Egypte, Maroc et Algérie) avec une moyenne respective de 23,5 à 39 kg/an/personne . Les modèles de consommation de viande que l'on retrouve sur le pourtour Méditerranéen sont variés car on consomme plus de porc dans les pays du Nord, et plus de viande ovine et surtout de volaille dans le sud (Fao, 2014, Marouby, 2003 : GloboMeter, 2014, France AgriMer, 2014).

V. Consommation de viande en Algérie

En Algérie, le régime alimentaire comporte : des viandes ovine et bovine, ainsi que de la volaille et des œufs. Les viandes caprines et camelines, quant à elles, sont nettement moins consommées (on les retrouve plus au sud du pays). Si l'on pouvait classer ces viandes selon leur degré de consommation, la viande ovine se verrait gagner les débats en étant la plus consommée par les Algériens avec un taux de 55 %, suivie de près par la viande bovine : 34 %.

Pour le groupe « viandes rouges, blanches et poisson », considéré comme un indicateur de développement, la consommation par tête en Algérie était de l'ordre de 29,54 kg/an en 1990. Elle a d'ailleurs stagné jusqu'en 2005.

Ainsi, la consommation nationale des viandes du mouton et du bœuf est de 10,5 kg/hab./an, tandis que la consommation de viande blanche est en moyenne de 15 kg/hab./an. Cependant l'ascension de la consommation de viande par l'Algérien avec le temps n'a pas été suffisante pour le voir ne plus faire partie des pays où l'on consomme le moins de viande au Maghreb, et cela en partie car la production locale n'arrive toujours pas à « matcher » avec la demande des citoyens. En effet, lorsque l'Algérie arrivera à produire suffisamment de viande, le taux de consommation des citoyens se verra croître et le prix de la viande sera beaucoup plus accessible (Akkouche, 2013).

Un exemple réel : le Salaire National Minimum Garanti (SNMG) s'est stabilisé depuis le 1er janvier 2012 à 18 000 DA/mois. En 2013, les prix moyens de vente au détail dans la ville d'Alger, par exemple, ont enregistré une hausse saisonnière par rapport à 2012 pour la viande bovine (beefsteak de 1 205,05 DA à 1 378,52 DA), (viande avec os de 792,60 DA à 841,66 DA) et la viande de mouton de 1 205,05 DA à 1 378,52 DA.

Tandis que le prix de la viande de poulet a baissé de 330,89 DA à 293,47 DA pour la même période (ONS, 2014).

Ainsi, pour satisfaire le besoin en viandes, les consommateurs algériens se rabattent sur les viandes congelées, transformées, vendues moins cher (Chikhi et Bencharif, 2016).

VI. Marché mondial de la viande

VI.I Marché mondial de la viande en 2017

En 2017, la production mondiale de viande, englobant les viandes bovine, porcine, de volaille et ovine, a été estimée à environ 330 millions de tonnes, ce qui représente une augmentation de 1 % par rapport à l'année 2016. Cette progression globale de la production s'explique par l'augmentation enregistrée dans plusieurs des principaux pays producteurs de viande. Ainsi, les États-Unis ont vu leur production totale de viande augmenter de 2,8 %, tandis que le Brésil a enregistré une hausse de 2,1 %. La Fédération de Russie a connu une croissance notable de 4 %, l'Argentine de 4,8 %, le Mexique de 3,5 %, et l'Inde de 2,7 %.

En revanche, la production est restée stable en Chine et dans l'Union européenne, c'est-à-dire qu'elle n'a ni augmenté ni diminué de façon significative par rapport à 2016. À l'opposé, l'Afrique du Sud a enregistré une baisse de sa production de viande de 2,5 %, ce qui en fait l'un des rares pays majeurs producteurs à avoir vu sa production décliner cette année-là.

En ce qui concerne les différentes catégories de viande, c'est la viande de volaille qui a été la plus produite au niveau mondial en 2017. La production mondiale de viande de volaille a atteint 120,5 millions de tonnes, soit une augmentation de 1,1 % par rapport à 2016. Elle est suivie de près par la viande porcine, avec une production totale de 118,7 millions de tonnes, ce qui représente une hausse de 0,7 %. Viennent ensuite la viande bovine, dont la production mondiale s'est élevée à 70,8 millions de tonnes, en augmentation de 1,5 %, et enfin la viande ovine, avec une production estimée à 14,9 millions de tonnes, en hausse de 1,3 % par rapport à l'année précédente.

En ce qui concerne le commerce international de la viande, les exportations mondiales ont atteint 32,7 millions de tonnes en 2017, soit 2,7 % de plus qu'en 2016. Cette croissance des exportations a été particulièrement marquée dans certains pays. Par exemple, les États-Unis ont vu leurs exportations de viande augmenter de 5,6 %, tandis que la Turquie a enregistré une forte croissance de 36,3 %. L'Argentine a également connu une progression

importante de ses exportations, avec une augmentation de 22 %, tout comme la Thaïlande, avec une hausse de 8,8 %.

En revanche, certains pays ont vu leurs exportations de viande diminuer. C'est le cas de l'Union européenne, qui a enregistré une baisse de 3,4 %, ainsi que du Chili, avec une diminution de 9,5 %, et de l'Afrique du Sud, où les exportations ont chuté de 8,3 %.

Du côté des importations, la demande a augmenté dans plusieurs pays. En Japon, les importations de viande ont progressé de 9,4 %, tandis que la Fédération de Russie a vu les siennes croître de 10,4 %. Le Vietnam a également augmenté ses importations de viande de 7,7 %, et l'Angola a enregistré une croissance très marquée de 25,3 %. En revanche, les importations ont reculé en Chine, avec une baisse de 6,3 %, ainsi qu'en Arabie Saoudite (-11 %), dans l'Union européenne (-4,2 %) et au Canada (-1,8 %).

Lorsque l'on examine les différentes catégories de viande en termes de commerce international, on constate que les échanges mondiaux ont augmenté pour la viande bovine, la viande de volaille et la viande ovine. En revanche, le commerce de la viande porcine a connu un déclin par rapport à l'année précédente. Cette évolution a conduit à faire de la viande de volaille non seulement la plus produite dans le monde, mais aussi la plus échangée sur les marchés internationaux en 2017.

Du point de vue des prix, le prix moyen international de la viande a augmenté de près de 9 % en 2017 par rapport à 2016. Au cours de la première moitié de l'année (de janvier à juin), les prix d'exportation de la viande ont connu une hausse modérée, soutenue par une forte demande à l'importation. Cependant, à partir de juillet et jusqu'à la fin de l'année, la demande s'est ralentie, tandis que les disponibilités à l'exportation ont augmenté, ce qui a conduit à une stabilisation, puis à une légère baisse des prix.

(Galketi Aratchilage, Upali, & Marocco, 2020)

VI.I. Marché mondial de la viande en 2024

VI.III.I. Production

La production mondiale de viande – tout type confondus - a augmenté de 1,7 % en 2024, atteignant 379 millions de tonnes (équivalent poids carcasse), et cela en grande partie grâce à l'augmentation de la production de viande de volaille. Malgré des foyers de grippe aviaire hautement pathogène (HPAI) dans certaines régions clés de production.

L'augmentation de la viande bovine quant à elle s'explique principalement par une plus grande disponibilité de bovins à l'abattage, en particulier au Brésil et en Australie, combinée à une forte demande des principaux pays importateurs. De même, la production de viande ovine a légèrement progressé et cela pour les mêmes raisons.

La production mondiale de viande porcine est restée globalement stable, car la baisse de la production en Chine — premier producteur mondial — a compensé les gains réalisés dans les cinq autres plus grands pays producteurs. La régression de la production chinoise de viande porcine a été provoquée par une faible demande intérieure et des mesures politiques visant à équilibrer entre l'offre et la demande afin d'éviter un effondrement des prix de cette dernière.

À l'échelle régionale, des hausses de production de viande ont été enregistrées dans toutes les grandes zones de production, avec des expansions notables en Europe, en Asie et en Amérique du Sud.

En Europe, les hausses de production ont été principalement attribuées à la viande porcine et de volaille, avec des augmentations plus modestes pour la viande bovine. En Asie, on note une augmentation de production de viande de volaille. En Amérique du Sud, la production de viande a augmenté grâce à la forte production de viande bovine et de la volaille au Brésil.

FAO (2015).

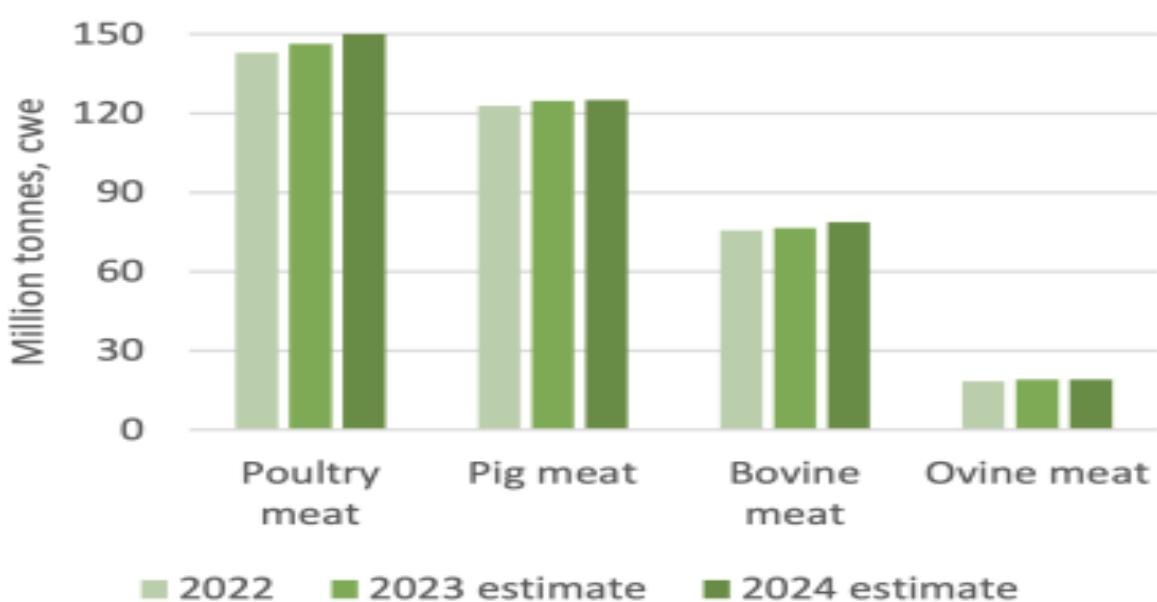


Figure 2 : Production mondiale de viande selon le type

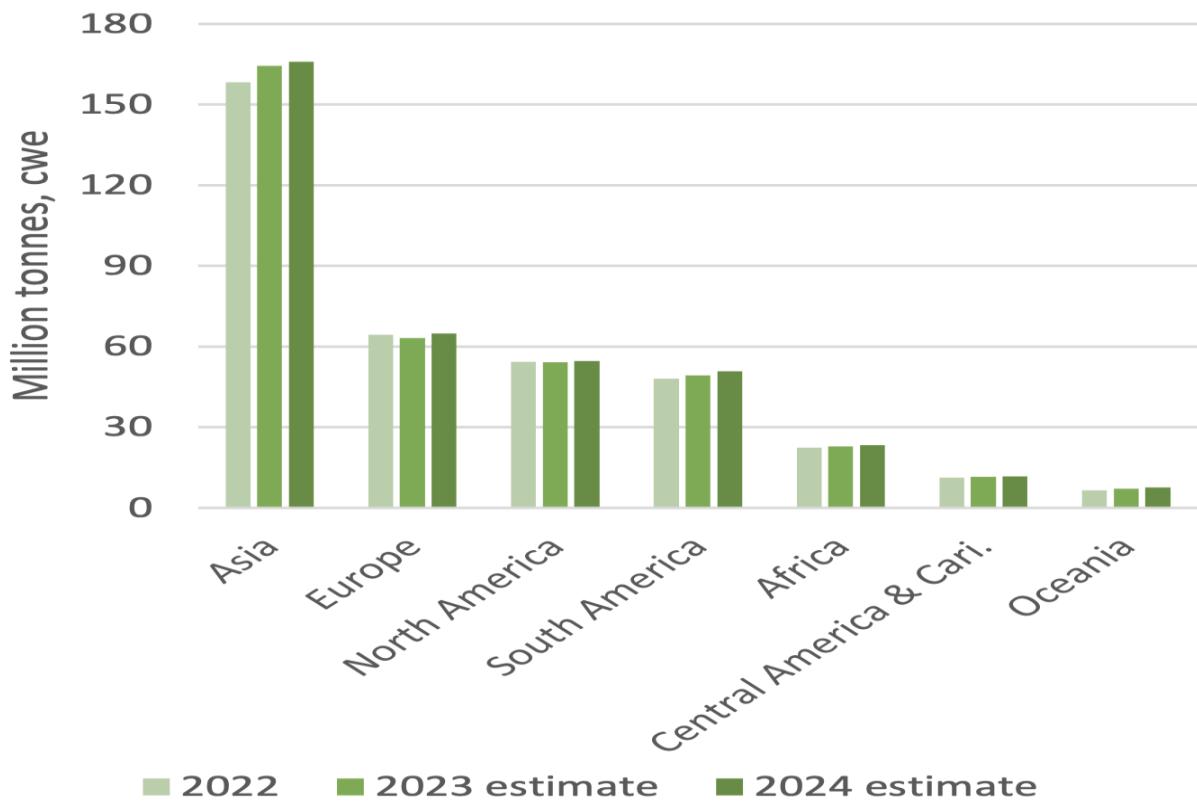


Figure 3 : production mondiale de viande selon la région géographique.

VI.II. II. Echange Import/Export

Le commerce mondial de la viande a rebondi, porté par **une forte demande de viande bovine**

Le commerce mondial de la viande et des produits carnés a augmenté de 4,7 % en 2024, atteignant 42,5 millions de tonnes (équivalent poids carcasse), après deux années consécutives de recul. Cette reprise a été influencée par une croissance de la production de viande et une amélioration des conditions économiques mondiales, dont la baisse de l'inflation - induite par la crise du Covid-19 - et le retour d'un pouvoir d'achat renforcé. Ces facteurs ont contribué à une hausse des importations de viande, en particulier dans les pays développés confrontées à des contraintes d'approvisionnement intérieur.

L'expansion a été observée dans toutes les catégories de viande, et plus particulièrement pour les viandes rouges, notamment la viande bovine. Les États-Unis — en raison d'une croissance limitée de la production nationale — et, dans une moindre mesure la Chine, ont contribué à cette augmentation. De même, les exportations de viande ovine ont progressé, portées par une forte demande mondiale, principalement satisfaite par l'Australie.

Le commerce de viande porcine et de volaille a également augmenté, soutenu par une réduction des droits de douane visant à stabiliser les prix intérieurs, ainsi que par des accords commerciaux régionaux qui ont permis la levée de certaines interdictions liées aux maladies animales. Ces mesures ont amélioré l'accès aux marchés, stimulant les échanges transfrontaliers de viande.

À l'échelle régionale, l'Asie, principale région importatrice, a vu augmenter sa demande en viandes bovine et de volaille, bien que cette hausse ait été partiellement équilibrée par une baisse des importations de viande porcine, L'Amérique du Nord a également enregistré une hausse des importations, en particulier de viande bovine, en raison d'une offre nationale limitée. Quant à l'Amérique du Sud, elle a conservé sa position de première région exportatrice de viande, représentant environ 30 % des exportations mondiales, grâce à une disponibilité importante pour l'exportation.

FAO (2025).

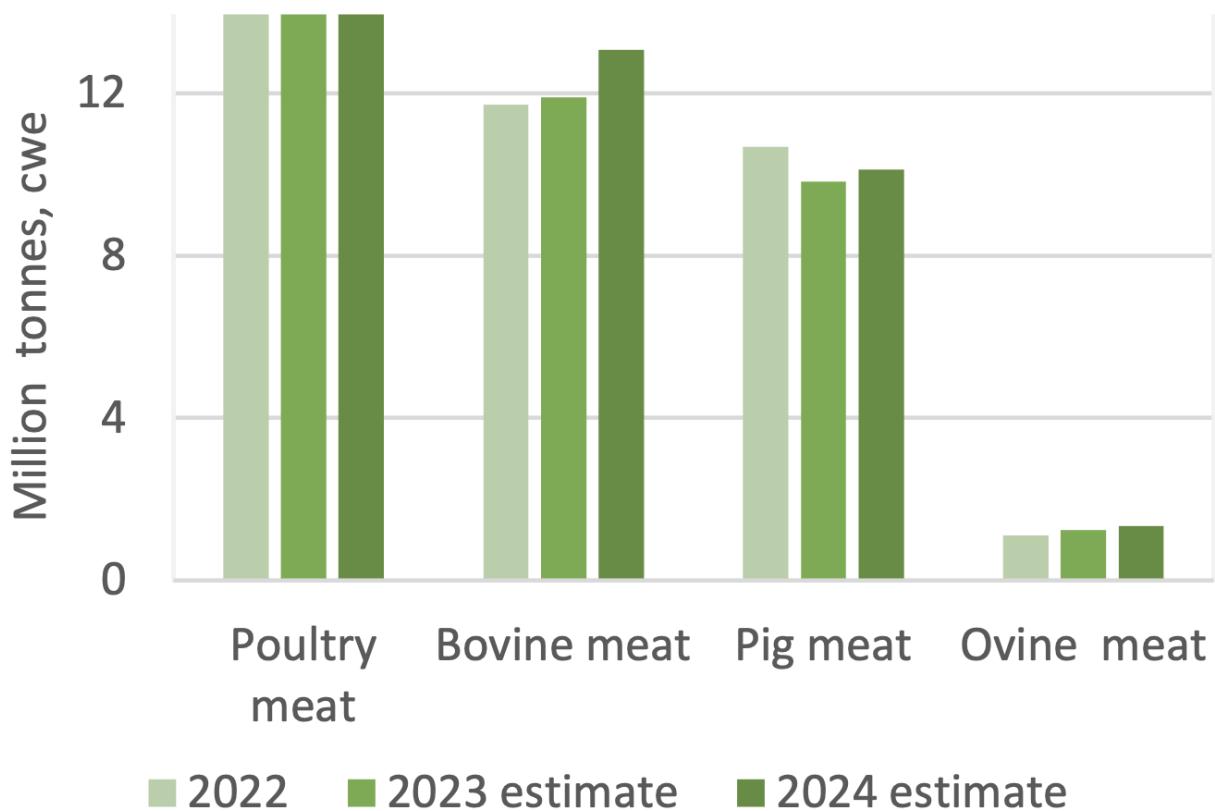


Figure 4 : Echanges mondiaux de viande bovine, ovine, porcine ainsi que celle de la volaille en 2022, 2023, 2024.

VI.II.III. La viande bovine

La production de viande bovine a augmenté en raison d'un abattage plus important au Brésil et en Australie. En 2024, la production mondiale de viande bovine a atteint 78,7 millions de tonnes, soit une hausse de 2,8 % par rapport à l'année précédente. Cette croissance est principalement due à une production plus élevée au Brésil, en Australie, en Chine, dans l'Union européenne et en Inde, tandis qu'elle a baissée en Argentine et en Nouvelle-Zélande ces gains, et est restée stable aux États-Unis.

Au Brésil, la production de viande bovine a augmenté, soutenue par des coûts de production faibles et une offre plus importante de bovins à abattre, conséquence de la réduction des troupeaux et d'un abattage accru de femelles, en grande partie en réponse à une forte demande internationale. De même, l'Australie a enregistré une augmentation de 16 % de la production de viande bovine, grâce à des taux d'abattage plus élevés et à une forte demande internationale, notamment des États-Unis.

En Chine, les faibles prix à la ferme et des veaux ont entraîné des pertes financières pour les producteurs. Bien que les coûts de production aient diminué, les prix du bœuf ont chuté

encore plus fortement, ce qui a entraîné une liquidation des troupeaux et une augmentation de la production en 2024. Dans l'Union européenne, la production de viande bovine a augmenté en 2024, reflétant des taux d'abattage plus élevés et des poids de carcasse plus importants. En Inde, la croissance de la production a été stimulée par une plus grande disponibilité d'animaux prêts à l'abattage.

En revanche, la production de viande bovine en Argentine a diminué en raison d'une baisse du nombre de veaux, impactée par trois années consécutives de sécheresse provoquées par **La Niña** (en espagnol : la fille) qui est un phénomène climatique dans le Pacifique tropical, dont il en résulte des répercussions globales entre autre la sécheresse , et cela car il influence les conditions météorologiques dans la région , La Niña a donc limité la disponibilité des aliments et détérioré les pâturages en cette période et L'affaiblissement de la demande intérieure, dans un contexte d'inflation croissante et de baisse du pouvoir d'achat, a encore réduit la production malgré une demande internationale soutenue.

En Nouvelle-Zélande, la production de viande bovine a diminué, les conditions de pâturage favorables ayant encouragé la rétention du bétail, réduisant les taux d'abattage.

Par ailleurs, aux États-Unis, la production de viande bovine est restée stable d'une année sur l'autre. Une baisse des taux d'abattage, causée par une disponibilité réduite due à une sécheresse pluriannuelle ayant affecté le secteur bovin, a été compensée par une augmentation des poids de carcasse, liée à une réduction de l'abattage de vaches – généralement plus légères – tandis que l'abattage de génisses est resté stable et celui de bouvillons a augmenté.

Le commerce mondial de viande bovine a bondi en raison d'une demande accrue des États-Unis. Le commerce mondial de viande bovine a fortement augmenté en 2024, atteignant 13,1 millions de tonnes, soit une hausse de 9,8 % par rapport à l'année précédente. Cette croissance a été principalement alimentée par une demande d'importation plus élevée aux États-Unis, en Chine et en République islamique d'Iran, tandis que les achats ont diminué en Indonésie et en République de Corée.

Aux États-Unis, les importations de viande bovine ont augmenté en raison de la croissance limitée de la production nationale. Pour la première fois, l'Australie est devenue le premier fournisseur du pays, avec une augmentation de 68 % des expéditions par rapport à l'année précédente, dépassant le Canada, dont les livraisons sont restées relativement stables.

Les importations en provenance du Brésil ont augmenté de plus de 77 % en glissement annuel, faisant du pays le troisième fournisseur des États-Unis après l'Australie et le Canada. En Chine, les importations de viande bovine ont augmenté de 4,5 % en 2024, portées par une demande croissante des consommateurs. Les livraisons en provenance d'Amérique du Sud – notamment du Brésil et de l'Argentine – ont représenté environ 64 % du total des importations chinoises de viande bovine en 2024. Toutefois, en décembre 2024, la Chine a lancé une enquête de sauvegarde sur les importations de bœuf, suscitant des inquiétudes quant à d'éventuelles restrictions commerciales en 2025.

Par ailleurs, en République islamique d'Iran, les importations de viande bovine ont augmenté.

À l'inverse, les importations de viande bovine ont fortement chuté en Indonésie, en baisse de 24 %, le pays ayant augmenté les importations de bétail vivant pour soutenir la production nationale de viande bovine. De même, la production nationale abondante a freiné les importations de viande bovine en République de Corée, dont plus de 90 % proviennent des États-Unis et de l'Australie. En 2024, une baisse de 10 % des importations en provenance des États-Unis a été seulement partiellement compensée par une hausse des expéditions australiennes.

Le Brésil a largement contribué à répondre à la demande mondiale croissante de viande bovine, avec des exportations en hausse de près de 26 % en glissement annuel. Cette expansion a été soutenue par une augmentation des taux d'abattage, des prix compétitifs favorisés par des coûts de production plus faibles et un réal brésilien déprécié. Notamment, bien que les expéditions vers la Chine – principal marché du Brésil – aient augmenté de plus de 10 %, la part de la Chine dans les exportations totales a diminué, témoignant des progrès des stratégies de diversification des marchés du Brésil.

L'Australie a également enregistré une forte hausse de ses exportations de viande bovine, en hausse d'environ 22 % par rapport à 2023, grâce à une offre exportable abondante et à une forte demande internationale, notamment des États-Unis. Les expéditions ont augmenté vers presque tous les 20 principaux marchés d'exportation de l'Australie, sauf vers la Chine, où les livraisons ont légèrement diminué.

En dépit des contraintes de production, les exportations de viande bovine de l'Argentine ont augmenté de 10 % en glissement annuel, soutenues par la levée des restrictions à l'exportation. Par ailleurs, les exportations de viande bovine de l'Union européenne ont

augmenté de 9 % en glissement annuel. Cette croissance a été portée par des expéditions accrues vers la Turquie – en raison de politiques nationales favorisant les importations de viande bovine plutôt que de bétail vivant – et vers l'Algérie, où des changements de politique introduits fin 2023 ont permis les importations de viande bovine afin d'atténuer les prix intérieurs du bœuf. Ces gains ont été partiellement compensés par la baisse des ventes vers le Royaume-Uni et la Bosnie-Herzégovine.

En revanche, les exportations de viande bovine de la Nouvelle-Zélande ont diminué en raison d'une offre limitée, affectant particulièrement les expéditions vers la Chine. Les exportations en provenance de l'Inde ont également reculé, en raison d'une demande atone de plusieurs destinations clés, dont le Viêt Nam, la Malaisie, l'Indonésie et les Philippines. De même, le Mexique a enregistré une baisse de ses exportations, freinées par un peso fort au premier semestre 2024, une demande intérieure croissante et une hausse des exportations de bétail vivant, ce qui a limité la disponibilité de viande pour l'exportation.

Aux États-Unis, les exportations de viande bovine ont légèrement diminué, d'environ 1 % en glissement annuel, en raison d'une offre intérieure limitée. Les expéditions vers le Japon, le Mexique, les Philippines et l'Indonésie ont augmenté, mais ont été contrebalancées par une baisse de la demande de la République de Corée, de la Chine et du Canada.

En Corée du Sud, l'abondance de la production locale a limité les importations (principalement en provenance des États-Unis et de l'Australie). Le Brésil a fortement contribué à répondre à la demande mondiale, avec des exportations en hausse de 26 %, grâce à des prix compétitifs, une devise affaiblie, et une production accrue.

L'Australie a vu ses exportations augmenter de 22 %, sauf vers la Chine, où elles ont légèrement diminué. L'Argentine, malgré ses contraintes de production, a vu ses exportations augmenter de 10 %, grâce à la levée des restrictions à l'exportation. L'Union européenne a exporté 9 % de plus, surtout vers la Turquie (préférant la viande au bétail vivant) et l'Algérie, où les changements politiques de fin 2023 ont facilité les importations pour faire baisser les prix du bœuf. En revanche, les exportations ont diminué vers le Royaume-Uni et la Bosnie-Herzégovine. Les exportations de la Nouvelle-Zélande ont chuté, en particulier vers la Chine, à cause d'une offre limitée.

L'Inde a aussi vu ses exportations se réduire en raison d'une demande faible au Vietnam, en Malaisie, en Indonésie et aux Philippines. Le Mexique a exporté moins, freiné par un peso fort, une demande intérieure en hausse, et une augmentation des exportations de bétail

vivant. Aux États-Unis, les exportations ont légèrement baissé (-1 %), les ventes vers le Japon, le Mexique, les Philippines et l'Indonésie ayant été compensées par une baisse vers la Corée du Sud, la Chine et le Canada.

FAO (2025) .

Quant à l'Algérie, Selon les données d'importation de viande fournies par Volza, il existe un total de 268 importateurs de viande en Algérie, qui importent depuis 161 fournisseurs à travers le monde. Sur la période de novembre 2023 à octobre 2024, 81 importateurs ont été actifs, parmi lesquels EPE Sarpa S.p.A, SARL Gouraya Golfe et EPE ALVIAR SPA représentent à eux seuls 86 % du total des importations de viande de l'Algérie au niveau mondial. EPE Sarpa S.p.A est le principal importateur de viande en Algérie, représentant 65 % du total, avec 308 expéditions. Il est suivi de près par SARL Gouraya Golfe, avec 14 % du total, soit 66 expéditions. EPE ALVIAR SPA occupe la troisième place, avec 8 % du total, soit 38 expéditions.

Volza.org

PARTIE

EXPERIMENTALE

2. Matériel et Méthodes

1. Questionnaire

À l'aide de Google Forms, le questionnaire a été créé en arabe et en français, demandant d'abord aux participants leur perception de la viande importée du Brésil avec une comparaison avec les viandes locales. Après ces questions se sont posées les nouvelles tendances en matière de consommation de viande. Le questionnaire a été conçu pour être anonyme et comprenait un formulaire de consentement au début expliquant l'objectif de l'étude.

Dans un premier temps, le questionnaire a été testé pendant deux mois (septembre et octobre 2024) pour évaluer son exhaustivité.

Au total, 18 questions ont été incluses, la plupart sous forme de choix multiples pour faciliter la collecte de données.

2. Collecte et analyse des données

L'étude de population a inclus les consommateurs de viande en Algérie. Le questionnaire a été publié sur les réseaux sociaux pendant trois mois (de novembre à janvier). Les analyses statistiques ont été réalisées avec le logiciel R (version 4.2.1). Les proportions observées pour chaque catégorie ont été calculées et leurs intervalles de confiance à 95 % ont été estimés à l'aide de la méthode standard pour les proportions, basée sur la distribution normale.

Des comparaisons deux par deux des proportions ont été effectuées à l'aide de tests de proportion (test Z pour deux proportions), avec un niveau de signification fixé à $p<0,05$. Pour les nombres inférieurs à 5, le test exact de Fisher a été utilisé pour garantir la robustesse des résultats. Les valeurs p ont été ajustées pour des comparaisons multiples en utilisant la méthode de Bonferroni, qui contrôle les erreurs de type I.

Une analyse post hoc a été réalisée pour identifier les différences spécifiques entre les groupes. Les résultats ont été visualisés à l'aide de graphiques à barres avec intervalles de confiance, et les différences significatives ont été annotées avec des lettres (a, b, c, etc.) pour faciliter l'interprétation. Pour la visualisation des graphiques, les packages ggplot2 et cowplot ont été utilisés.

3. Résultats

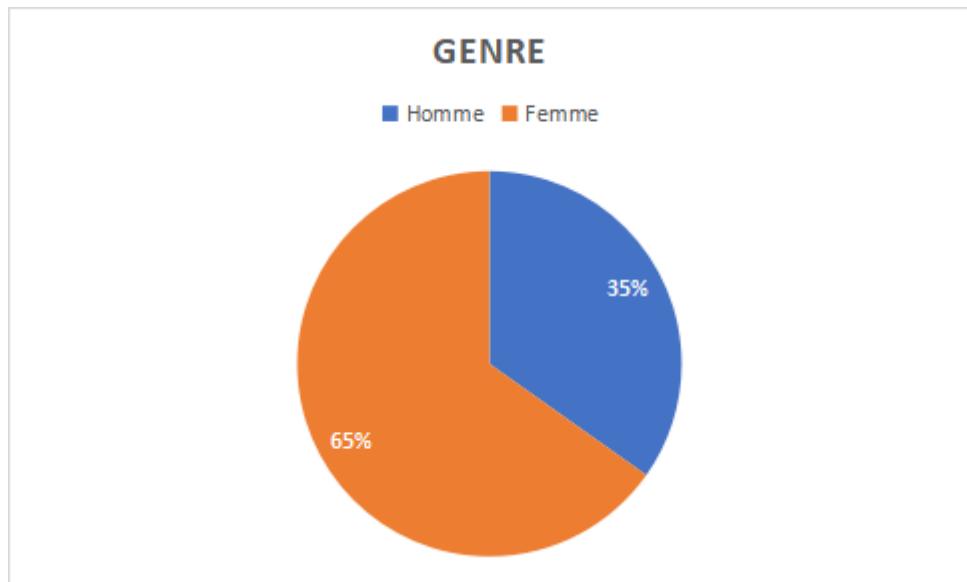


Figure 5 : Camembert de réponses de la 1^{ère} question

Selon le diagramme de la figure la plupart des personnes répondant étaient des femmes (65%) .

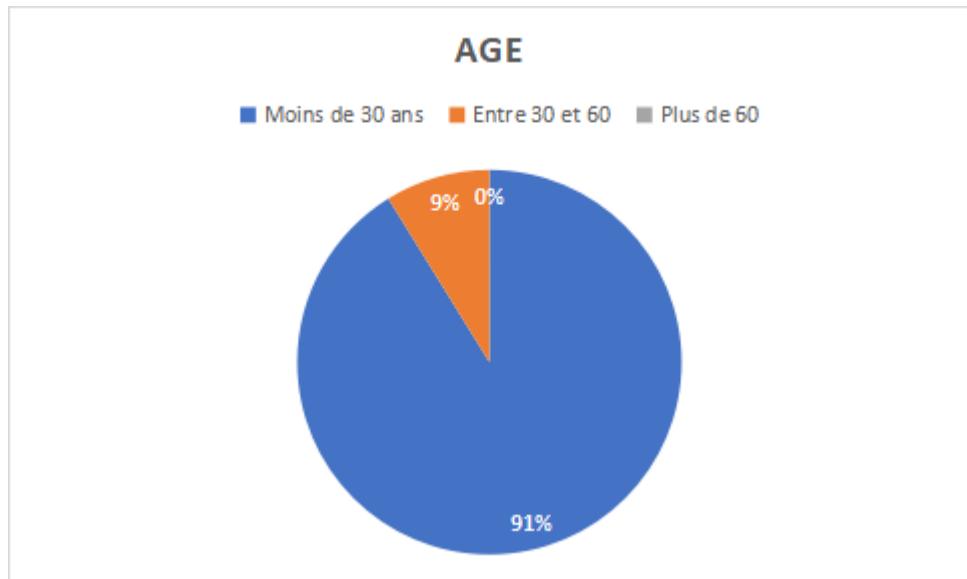


Figure 6 : Camembert de réponses de la 2^{ème} question

La majorité écrasante des participants avaient moins de 30 ans avec 91%, suivie par la tranche d'âge entre 30 et 60 ans avec 9 % et il n'y avait aucun participant dont l'âge était supérieur à 60 ans .

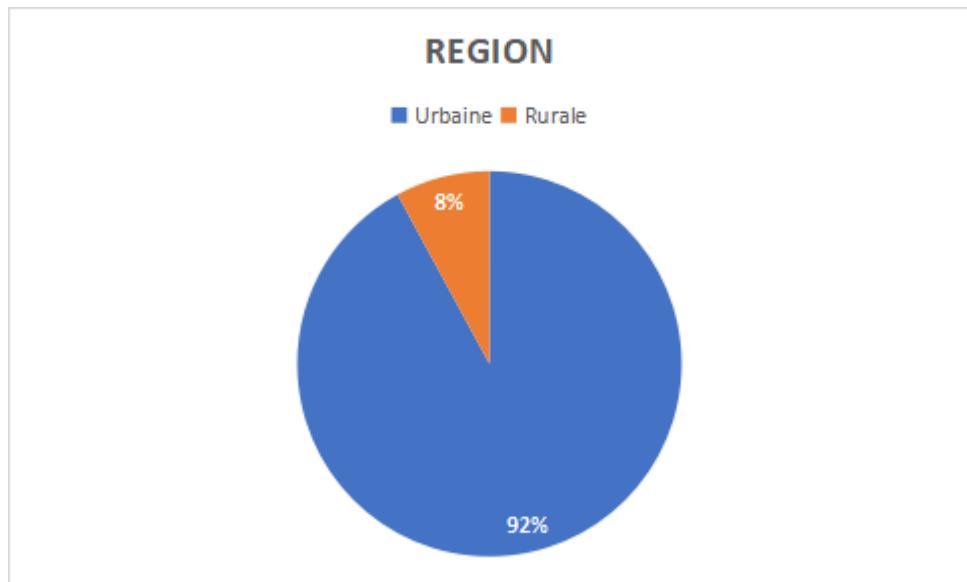


Figure 7 : Camembert de réponses de la 3^{eme} question

La majorité des participants vivent en région Urbaine avec 92%, tandis que la région rurale ne représente que 8% des réponses.

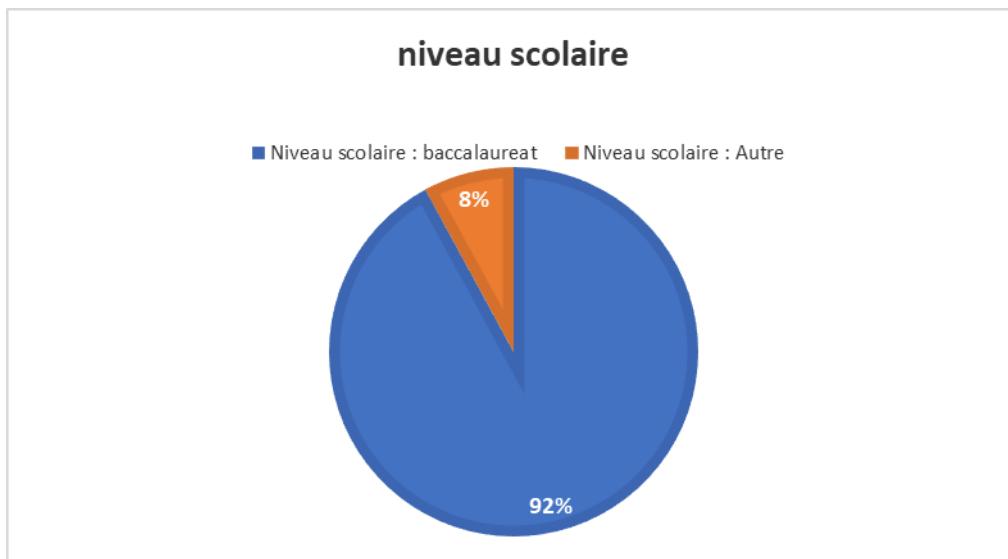


Figure 8 : Camembert de réponses de la 4^{eme} question

La majorité des répondants ont un niveau de baccalauréat avec 92%.

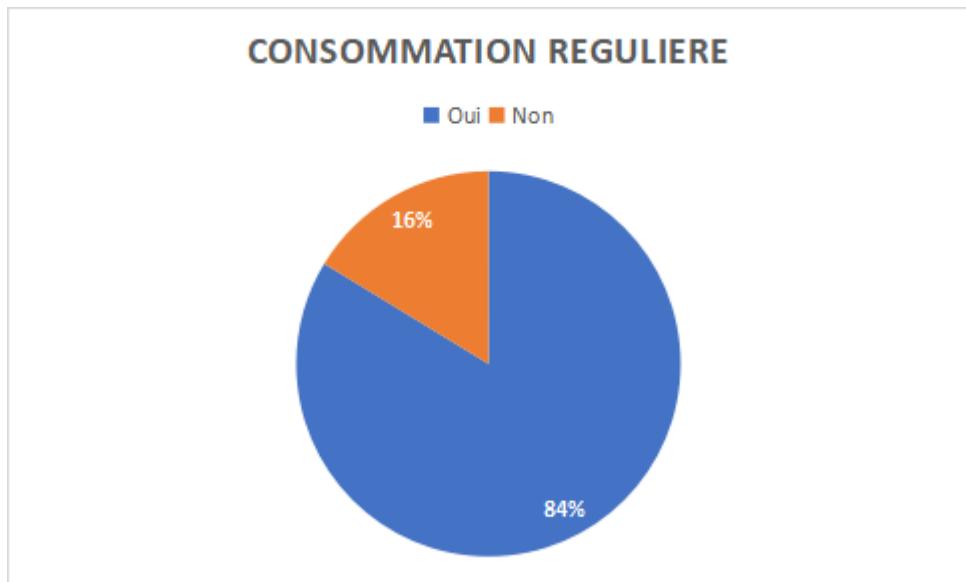


Figure 9 : Camembert de réponses de la 5^{eme} question

Nous remarquons que 84% des participants confirment être des consommateurs réguliers de la viande (84%).

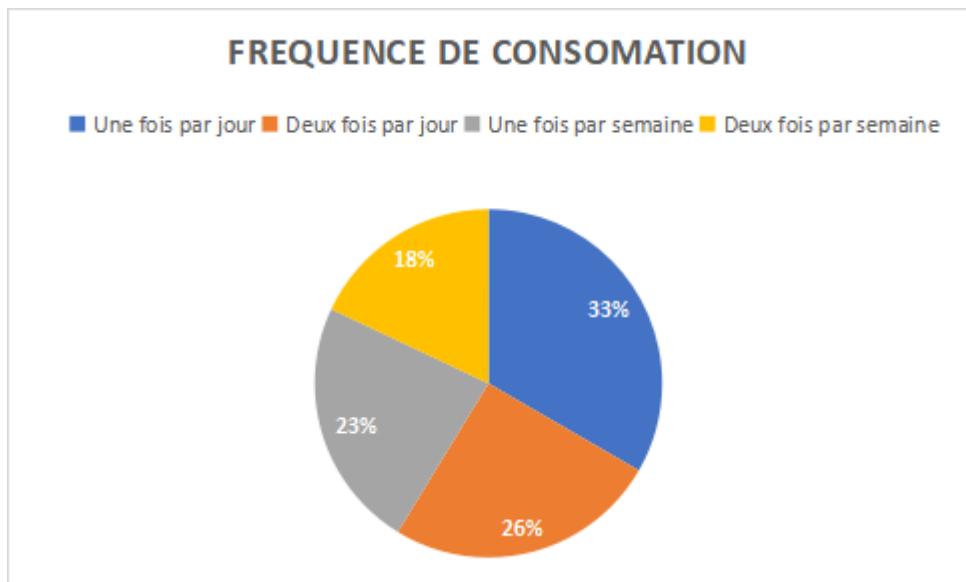


Figure 10 : Camembert de réponses de la 6^{eme} question

Les réponses ici sont divisés, mais la plus grande partie des participants mangent de la viande une fois par jour avec 33 %.

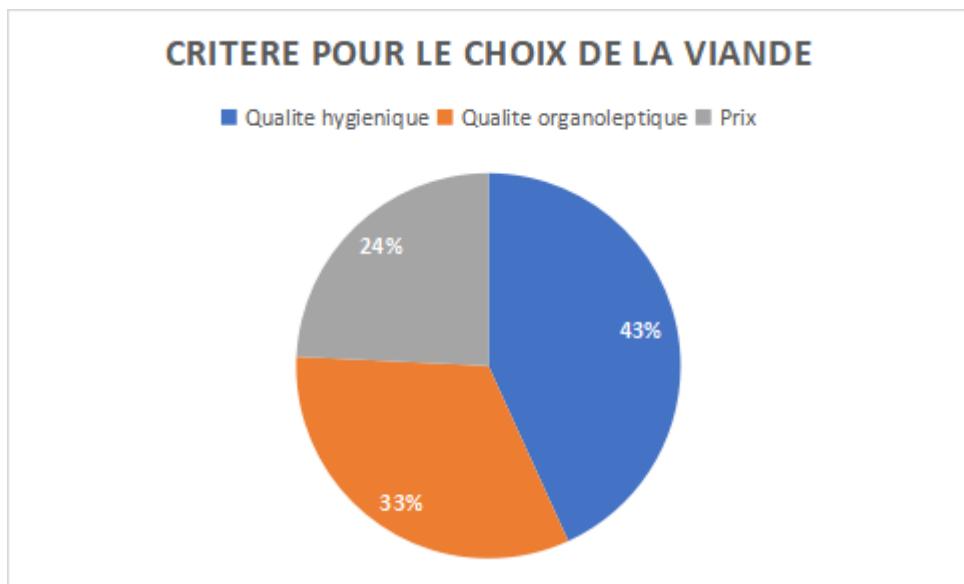


Figure 11 : Camembert de réponses de la 7^{eme} question

La qualité hygiénique est le critère le plus important pour le choix de la viande et cela pour 43% des consommateurs qui ont répondu à notre questionnaire.

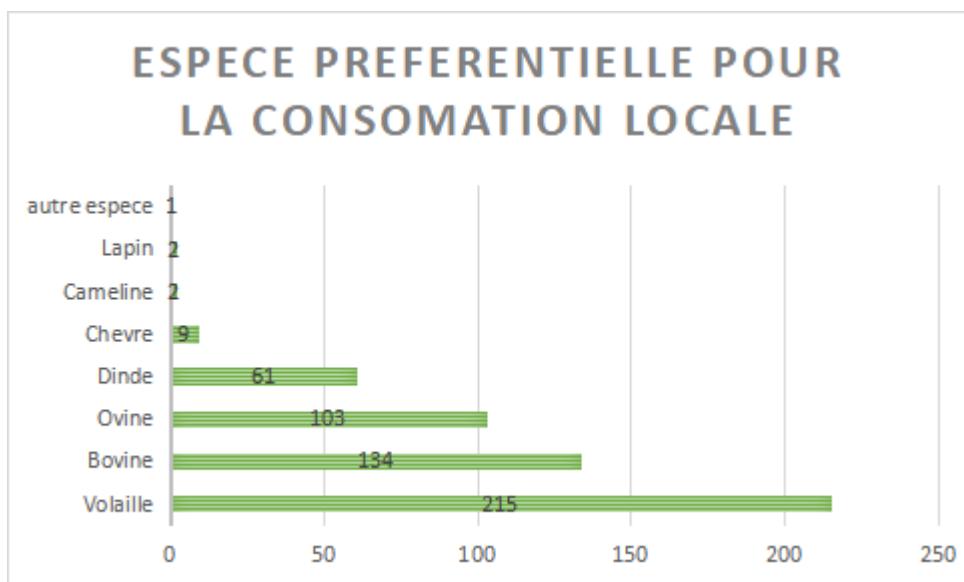


Figure 12 : Histogramme des réponses de la 8^{eme} question

L'espèce préférée des répondants était la volaille avec 215 réponses en sa faveur, suivie de la viande bovine et ovine avec 134 et 103 réponses respectivement, et un seul participant préféré d'autres espèces.

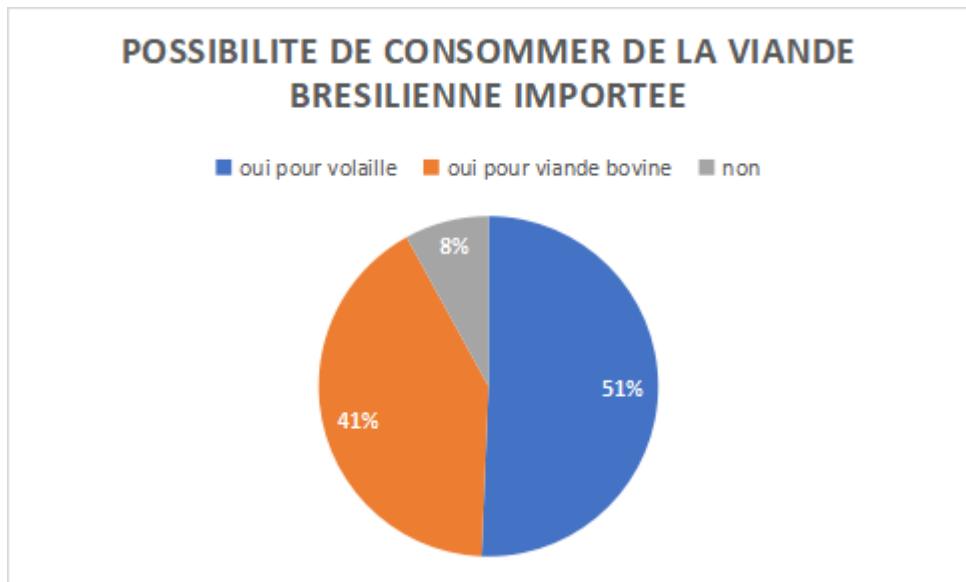


Figure 13 : Camembert de réponses de la 9^{eme} question

92 % des répondants se disent ouverts à la consommation de viande importée du Brésil, avec 51 % pour la volaille et 41 % pour la viande bovine.

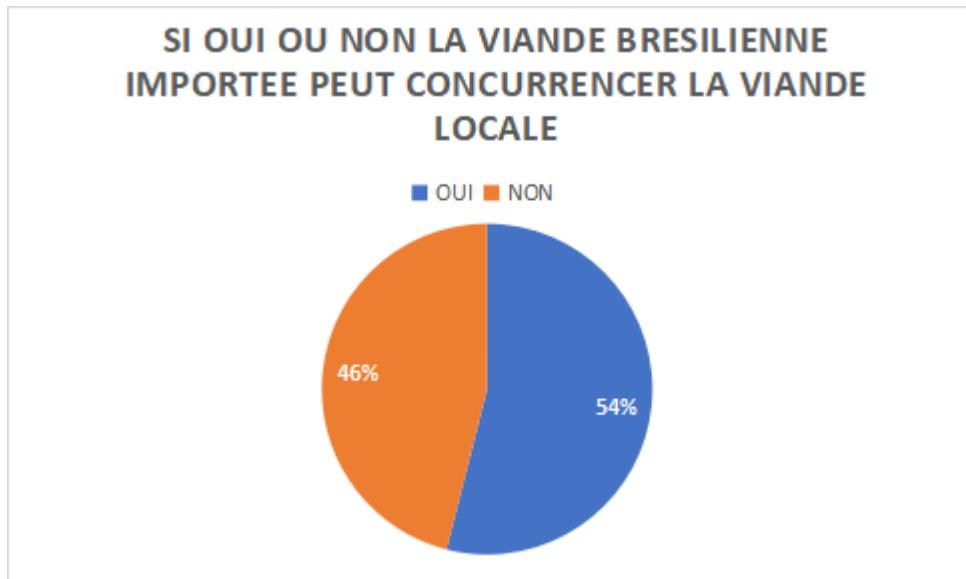


Figure 14 : Camembert de réponses de la 10^{eme} question

Nous remarquons ici que les avis sont divisés , 54 % des participants pensent que la viande brésilienne peut en effet concurrencer la viande locale , Tandis que 46 % pensent que non .

A . APPRECIATION DE LA VIANDE BOVINE IMPORTEE :

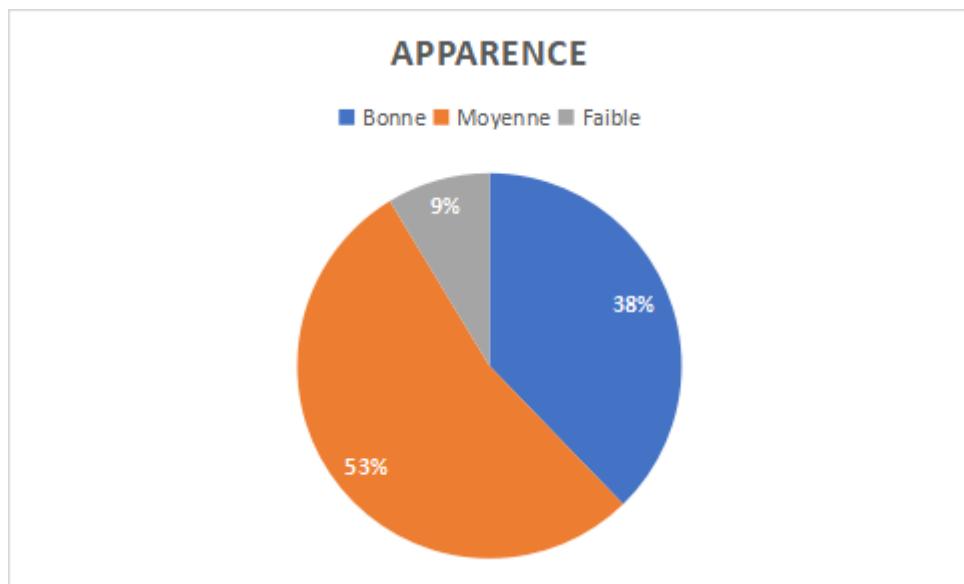


Figure 15 : Camembert de réponses de la 11^{ème} question

Nous notons que 53% des participants pensent que l'apparence de la viande bovine importée est moyenne .

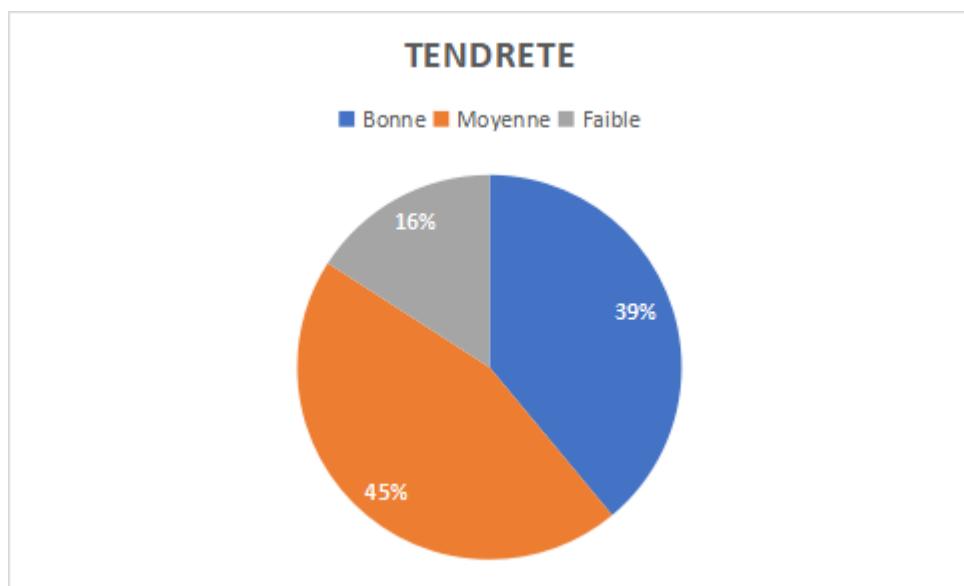


Figure 16 : Camembert de réponses de la 12^{ème} question

Pour la tendreté , 39 % pensent qu'elle est bonne et 45% pensent qu'elle est moyenne .

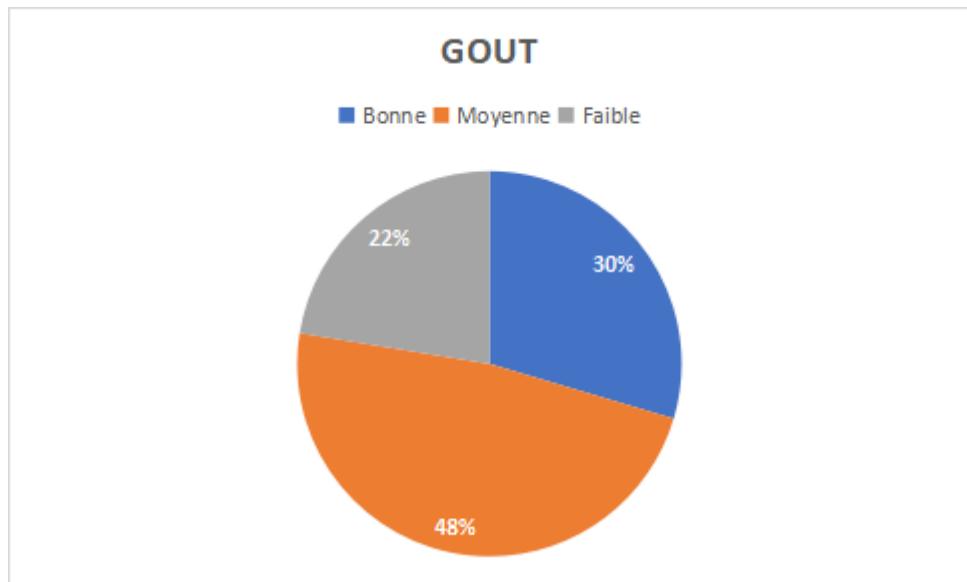


Figure 17 : Camembert de réponses de la 13^{ème} question

Tandis que pour le goût , 48 % jugent qu'il est moyen , 30 % jugent qu'il est bon , et il est faible pour 22% .

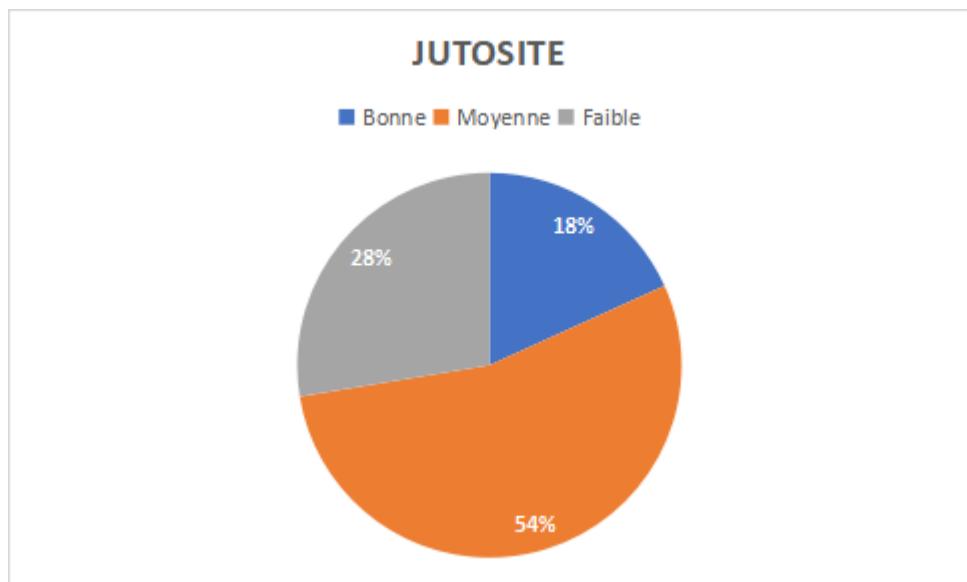


Figure 18 : Camembert de réponses de la 14^{ème} question

La jutosité de la viande bovine importée est moyenne pour la majorité des répondants 54 % .

B . APPRECIATION DE LA VIANDE DE VOLAILLE IMPORTEE :

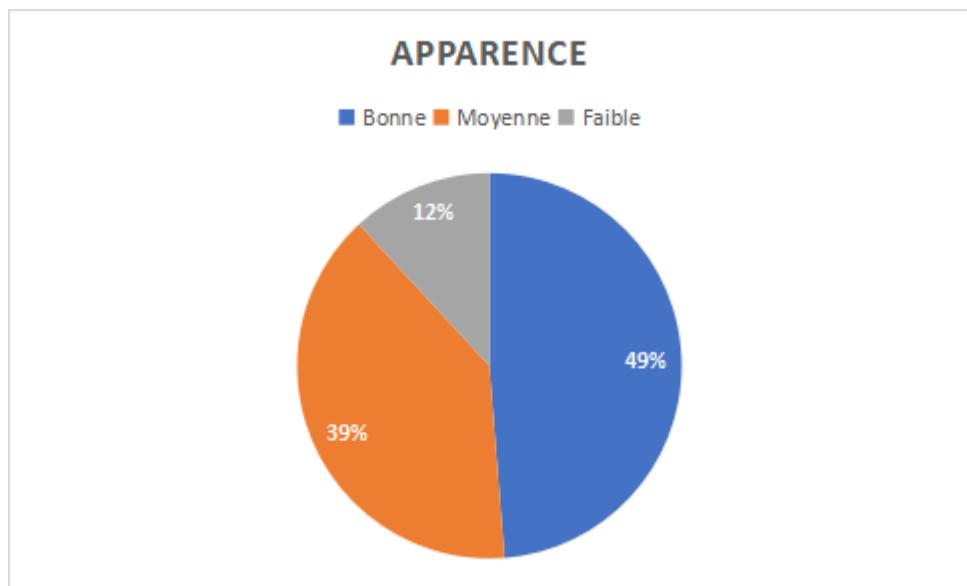


Figure 19 : Camembert de réponses de la 15^{ème} question

L'apparence de la viande de volaille importée du Brésil , est bonne pour 49% et moyenne pour 39% des participants.

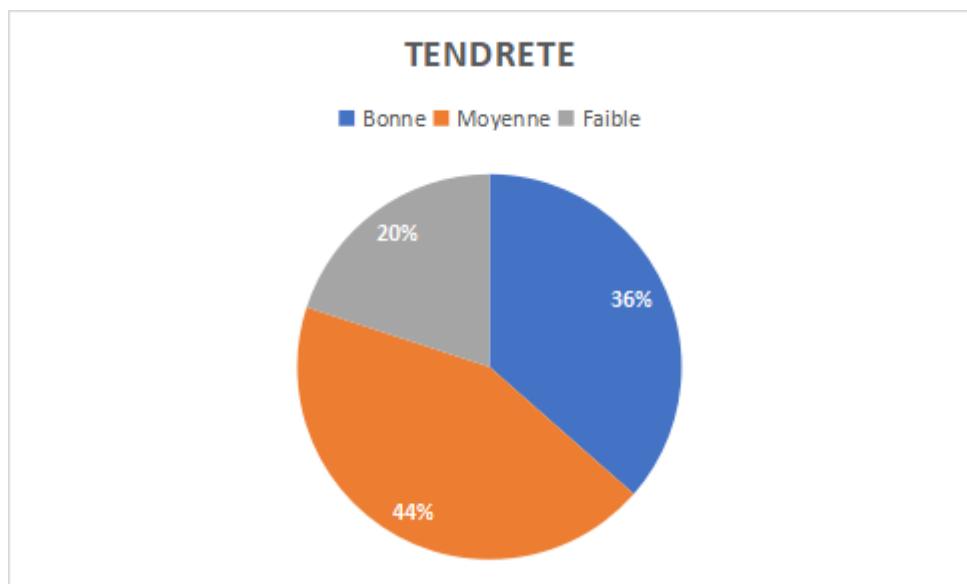


Figure 20 : Camembert de réponses de la 16^{ème} question

Pour la tendreté , elle a été jugée moyenne pour la majorité des participant avec 44 % .

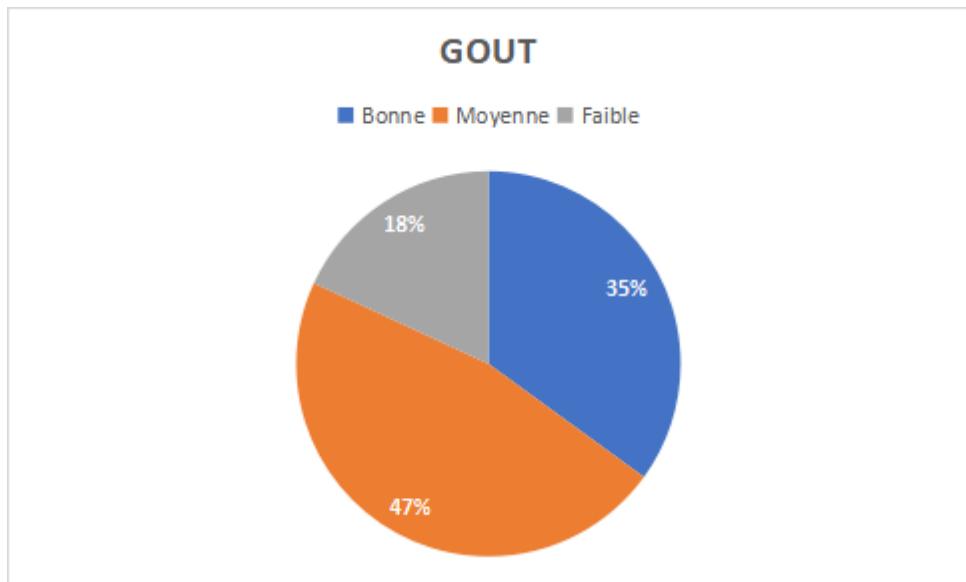


Figure 21 : Camembert de réponses de la 17^{eme} question

Tandis que pour le gout , il est moyen pour 47 % , bon pour 35 % et faible pour 18 % .

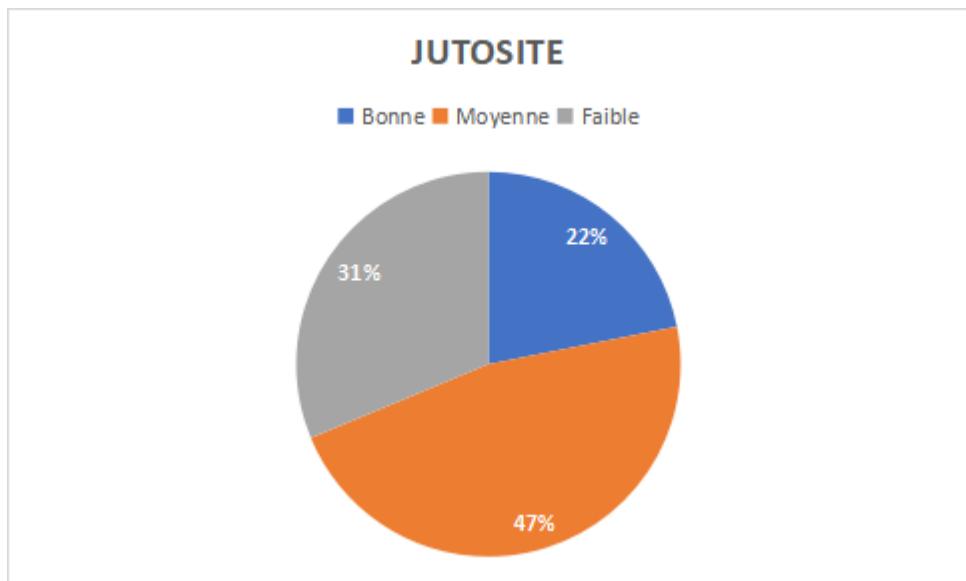


Figure 22 : Camembert de réponses de la 18^{eme} question

Et pour la jutosité , la majorité ont signalé qu'elle était moyenne avec 47 % , 31 % pensent qu'elle est moyenne et seulement 22% disent d'elle qu'elle est bonne .

4. Discussion

Selon notre étude, 227 réponses ont été enregistrées et analysées. Les participants à l'enquête étaient principalement des femmes (65,1 %). La tranche d'âge la plus importante de la population étudiée était celle des moins de 30 ans (91,2 %). Cette tranche d'âge a tendance à utiliser Internet, en particulier les réseaux sociaux, davantage que les personnes âgées. La majorité des personnes interrogées vivent en zone urbaine (92,1 %) et ont un diplôme universitaire (91,6 %).

D'après le tableau 02, plus de la moitié des personnes interrogées sont des consommateurs réguliers de viande (65,1 %), allant d'une fois par jour (33,1 %) à une fois par semaine (23,1 %). L'hygiène est la principale qualité recherchée par les consommateurs locaux (75,3 %), la volaille représentant la viande la plus consommée (94,7 %), suivie de la viande bovine (59,0 %). Concernant la possibilité de consommer de la viande importée du Brésil, il a été observé que 54,6 % des consommateurs interrogés la considéraient comme compétitive par rapport aux viandes locales.

La consommation moyenne de viande en Algérie reste faible par rapport à celle des pays où elle est importante, comme les États-Unis (environ 124 kg par habitant et par an) (USDA, 2021), l'Australie (121 kg/habitant/an), l'Argentine et le Brésil (respectivement 110 et 100 kg/habitant/an) (FAO, 2021). Cela s'explique par le large choix de plats à base de légumes et de pâtes traditionnelles qui caractérise la gastronomie algérienne, à dominante méditerranéenne, notamment dans le nord du pays.

Les consommateurs algériens sont de plus en plus prudents quant à leur consommation de viande. Cette tendance s'inscrit dans le mouvement mondial qui prône une alimentation équilibrée et une consommation réduite de viande pour une meilleure santé (Bencharif et al., 2021). À l'échelle locale, les consommateurs accordent une priorité à la qualité hygiénique de la viande, bien plus qu'à sa qualité organoleptique et/ou à son prix. Le niveau d'éducation et l'âge des consommateurs influencent ce choix, basé sur la sécurité microbienne, la valeur nutritionnelle et la qualité sensorielle (Hartmann et Siegrist, 2017 ; Melios et Grasso, 2024), bien que des variations régionales puissent exister (Benli, 2023).

Les consommateurs du monde entier ont également amélioré leurs préférences, notamment après la pandémie de COVID-19, qui a contraint les populations à faire attention à ce qu'ils consomment (Meixner et al., 2024).

Selon le tableau 3, la viande de bœuf brésilienne était bien appréciée par les consommateurs algériens. Elle n'a reçu qu'une faible appréciation pour sa jutosité (29,1 %). En revanche, pour les autres critères d'appréciation, un nombre significatif de personnes l'ont jugée de très bonne qualité, notamment pour son apparence, sa tendreté et sa saveur (respectivement 53,6 %, 44,9 %, 47,9 %).

La viande de poulet et de bœuf est la plus consommée par les Algériens en raison de ses prix compétitifs par rapport à la viande ovine. Pour les autres espèces, c'est une question de disponibilité, notamment pour les chèvres, les chameaux et les lapins. Interrogées sur la consommation de viande importée du Brésil, la plupart des personnes interrogées ont eu l'occasion de consommer ces viandes et plus de la moitié estiment qu'elles pourraient même concurrencer les viandes produites localement.

Dans notre enquête, en approfondissant cette perception, la viande de bœuf brésilienne était appréciée notamment pour son aspect, sa tendreté et sa saveur, mais manquait de jutosité. Ce manque de jutosité est dû à la perte d'humidité (Stafford et al., 2024) lors de la réfrigération de la viande, qui prend plusieurs jours depuis son pays d'origine jusqu'à son arrivée chez le consommateur algérien. Il est parfois même obligatoire de la congeler dans les réseaux de distribution. Il serait judicieux que les autorités des deux pays réduisent la durée du voyage, ainsi que celle de la distribution, afin que cette viande conserve intactes ses qualités organoleptiques.

Même pour la viande de volaille, une bonne appréciation a été observée pour la viande brésilienne, d'autant plus que l'alimentation des volailles en Algérie est à base de maïs et de soja, ce qui permet au consommateur local de retrouver les caractéristiques organoleptiques de la viande à laquelle il est habitué. Il est important de noter que les pays d'Amérique latine, notamment le Brésil et l'Argentine, produisent 4 millions de tonnes de maïs et 1,25 million de tonnes de soja (MINAGRI, 2022).

La littérature existante fournit des informations précieuses sur ces différents aspects. Les perceptions des consommateurs sont souvent associées à la manière dont la viande est produite et transformée, à sa composition physique et chimique, à sa valeur nutritionnelle, à ses caractéristiques sensorielles, et même à des considérations sociales, éthiques ou religieuses (Nungesser et Winter, 2021 ; Haefner et al., 2022).

Conclusion

La perception des consommateurs algériens à l'égard de la viande importée connaît une profonde transformation. Face à l'innovation internationale, l'avenir de la consommation de viande sera probablement marqué par un mélange de viande locale et importée.

Pour accroître la consommation de viandes, notamment brésiliennes, il est nécessaire de convaincre le consommateur qu'il s'agit de viande abattue selon les rites musulmans, en organisant des journées de vulgarisation où les médias peuvent jouer un rôle crucial, d'autant plus que son prix est très compétitif.

Références bibliographiques

- Bank of Algeria, 2022. <https://www.bank-of-algeria.dz/>. Consulted on 19.11.2024.
- Belkacemi, K.; Bouzidi, A. Étude sur les habitudes alimentaires en Algérie : focus sur la consommation de viande. **Revue des Sciences Sociales et Humaines**, 15(3): 45-60, 2021.
- Bencharif, A.; et al. Health perceptions and dietary behaviors among Algerian adults: A focus on meat consumption. **Public Health Nutrition**, 24(8): 2105-2114, 2021.
- Benli, H.; Yildiz, D. G. Consumer perception of marbling and beef quality during purchase and consumer preferences for degree of doneness. **Animal Bioscience**, 36(8): 1274, 2023.
- Boumaraf, H.; Keciri, L. Economic determinants of meat consumption in Algeria: A household-level analysis. **Journal of North African Studies**, 27(3): 456-472, 2022.
- Chikhi, K. ; Bencharif, A. (2016). La consommation de produits carnés en Méditerranée : quelles perspectives pour l'Algérie ? Dans M. Napoléone, H. Ben Salem, J.-P. Boutonnet, A. López-Francos & D. Gabiña (Éds.), The value chains of Mediterranean sheep and goat products. Organisation of the industry, marketing strategies, feeding and production systems (pp. 435–440). Zaragoza : CIHEAM — Options Méditerranéennes : Série A, Séminaires Méditerranéens, n° 115
- Chriki, S., & Hocquette, J.-F. (2020). *The Myth of Cultured Meat: A Review*. *Frontiers in Nutrition*, 7, 7. <https://doi.org/10.3389/fnut.2020.00007>
- D.D.Boler ; D.R.Woerner . What is meat? A perspective from the American meat science association.
- FAO, 2009, *The State of Food and Agriculture, Livestock in the Balance*.
- FAO. (2014). World agriculture: Towards 2015/2030 – Meat consumption trends. Rome: Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- FAO (Food and Agriculture Organisation), 2021. <https://www.fao.org/about/who-we-are/departments/statistics-division>. Consulted on 13.01.2025.
- FAO. Market review: Overview of global market developments in 2024 .
- FranceAgriMer. (2014). Les habitudes de consommation de viande en France : évolutions et tendances. Montreuil : FranceAgriMer. <https://www.franceagrimer.fr>
- Galketi Aratchilage, Upali; Marocco, E. Overview of global meat developments in 2019. Emanuele Marocco

Givens, D. I. Dairy foods, red meat and processed meat in the diet: implications for health at key life stages. **Animal**, 12(8) : 1709-1721, 2018.

GloboMeter. (2014). *World meat consumption statistics*. Consulté sur <https://www.globometer.com/meat-consumption.php>

Haefner, G.; Schobin, J.; Risius, A. Personality traits and meat consumption: The mediating role of animal-related ethical concerns. **Frontiers in Psychology**, 13: 995482, 2023.

Hartmann, C.; Siegrist, M. Consumer perception and behaviour regarding sustainable protein consumption: A systematic review. **Trends in Food Science & Technology**, 61: 11-25, 2017.

Hocquette, J.-F. (2018). La viande : définition, statuts et controverses. Dans M.-P. Ellies-Oury & J.-F. Hocquette (Éds.), *Les filières viande face aux transitions alimentaires : consommation, production, enjeux environnementaux et sociétaux* (pp. xxx-xxx). Versailles : Éditions Quae.

Kombolo, M., Yon, J., Landrieu, F., Richon, B., Aubin, S., & Hocquette, J.-F. (2022, 4 mars). *Le Thésaurus de la viande : un nouvel outil accessible à tous*. Viandes & Produits Carnés.?

Lecerf , Jean Michel ; La place de la viande dans la nutrition humaine *Viandes & Produits Carnés*, volume 30, numéro 6-5.

Liu, J.; Ellies-Oury, M. P.; Stoyanchev, T.; Hocquette, J. F. Consumer perception of beef quality and how to control, improve and predict it? Focus on eating quality. **Foods**, 11(12): 1732, 2022.

Marouby, H. (2003). La consommation de viande en France et en Europe : évolutions et perspectives. *INRA Productions Animales*, 16(3), 197-204.

Meixner, O.; Haas, R.; Imami, D.; Miftari, I. Consumers preferences food safety perceptions for beef: a cross-country comparison in the wake of COVID-19. **Journal of Consumer Protection and Food Safety**, 19(2): 187-198, 2024

Melios, S., & Grasso, S. (2024). Meat fans' and meat reducers' attitudes towards meat consumption and hybrid meat products in the UK: a cluster analysis. **International Journal of Food Science and Technology**, 59(12), 9394-9401.

MINAGRI (Ministry of Agriculture and Rural Affairs), 2022. <https://fr.madr.gov.dz/statistiques-agricoles/>. Consulted on 12.01.2025

Nungesser, F.; Winter, M. Meat and social change: Sociological perspectives on the consumption and production of animals. **Österreichische Zeitschrift für Soziologie**, 46:

109-124, 2021.

Padilla, Martine. Evolution des modèles de consommation méditerranéens : Faits, causes, effets, Mai 2001, Volume 1, Numéro 1, pp. 219 – 226.

Parlasca, M. C.; Qaim, M. Meat consumption and sustainability. **Annual Review of Resource Economics**, 14(1): 17-41, 2022.

Patou-Mathis, Marylène, Mangeurs de viande, Paris, Édition Perrin, 2009

Piazza, J., Ruby, M. B., Loughnan, S., Luong, M., Kulik, J., Watkins, H. M., & Seigworth, A. R. (2015). Rationalizing meat consumption: The 4Ns. *Appetite*, 91, 114–128
<https://doi.org/10.1016/j.appet.2015.04.011>

Saidi, M.; et al. Environmental awareness and sustainable consumption patterns in Algeria: A survey of urban consumers. **Environmental Development**, 45: 100789, 2023.

Salter, A. M. The effects of meat consumption on global health. **Revue Scientifique et Technique**, 37(1) : 47-55, 2018.

Sharma, S.; Sheehy, T.; Kolonel, L. N. Contribution of meat to vitamin B12, iron and zinc intakes in five ethnic groups in the USA: implications for developing food-based dietary guidelines. **Journal of Human Nutrition and Dietetics**, 26(2): 156-168, 2013.

Stafford, C. D.; Taylor, M. J.; Spurling, R. A.; Crump, Z. C.; Alberto, A. F.; Alruzz, M. A.; Matarneh, S. K. The influence of different freezing and thawing conditions on the quality of beef rib primals. **LWT**, 209: 116771, 2024.

USDA (United States Department of Agriculture, 2021

https://www.nass.usda.gov/Data_and_Statistics/. Consulted on 08.12.2024.

Vialles, Noëlie, « Des invariants du régime carné », in Poulain, Jean-Pierre (dir.), « L'homme, le mangeur et l'animal. Qui nourrit l'autre ? », *Les Cahiers de l'Ocha*, n° 12, Paris, 2007, p. 197-206. Disponible sur : <<http://www.lemangeur-ocha.com/wp-content/uploads/2012/05/CAHIER-12-partie-3-chap-15-des-invariants-du-regime-carne.pdf>>.

Volza. (2025). *Import Export Data, Customs Shipment Data, Exporters and Importers* , link :
<https://www.volza.com/>

PARTIE ANNEXE

Tableau 01. Description de la population étudiée

Critère	Catégorie	Effectif (n)	Pourcentage (%)
Genre	Femme	148	65.1
	Homme	79	34.8
Age	Moins de 30	207	91.2
	Entre 30 et 60	20	8.8
	Plus de 60	0	0.0
Zone de résidence	Urbaine	209	92.1
	Rurale	18	7.9
Parcours scolaire	Bachelier	208	91.6
	Autre	19	8.4

Tableau 02. Fréquence de consommation et caractéristiques de la viande consommée

Critère	Catégorie	Effectif (n)	Pourcentage (%)	intervalle de confiance
Consommation régulière	Oui	190	65.1 ^a	[58.3 % ; 71.9 %]
	Non	37	16.3 ^b	[4.4 % ; 28.2 %]
Fréquence de consommation	Une fois par jour	63	33.1 ^a	[21.5 % ; 44.7 %]
	Deux fois par jour	48	25.3 ^{a,b}	[13.0 % ; 37.6 %]
	Une fois par semaine	44	23.1 ^b	[10.6 % ; 35.6 %]
	Deux fois par semaine	34	18.5 ^b	[5.4 % ; 31.6 %]
Criteres lors du choix de la viande	Qualité hygiénique	171	75.3 ^a	[68.8 % ; 81.8 %]
	Qualité organoleptique	129	56.8 ^b	[48.3 % ; 65.3 %]
	Prix	96	42.3 ^c	[32.4 % ; 52.2 %]
Especie locale preferentielle a la consommation	Volaille	215	94.7 ^a	[91.7 % ; 97.7 %]
	Bovine	134	59.0 ^b	[50.7 % ; 67.3 %]
	Ovine	103	45.4 ^b	[35.8 % ; 55.0 %]
	Dinde	61	26.9 ^c	[15.8 % ; 38.0 %]
	Chèvre	9	3.9 ^d	[-8.7 % ; 16.5 %]
Possibilité de consommer de la viande importée du Brésil	Cameline	2	0.8 ^e	[-11.5 % ; 13.1 %]
	Lapin	2	0.8 ^e	[-11.5 % ; 13.1 %]
	Autre espèce	1	0.4 ^e	[-11.9 % ; 12.8 %]
	Oui pour bovine	196	86.3 ^a	[81.5 % ; 91.1 %]
	Oui pour volaille	160	70.5 ^b	[63.4 % ; 77.6 %]
Si oui ou non la viande importée du brésil peut concurrencer la viande produite à l'échelle locale	Non	31	13.6 ^c	[1.5 % ; 25.7 %]
	Oui	89	54.6 ^a	[44.3 % ; 64.9 %]
	Non	76	45.4 ^a	[34.2 % ; 56.6 %]

^{a, b, c, d, e}: Des différences significatives sont observées entre les proportions portant des lettres différentes dans une même ligne, avec une valeur $p < 0,05$. Les groupes portant la même lettre ne diffèrent pas significativement, tandis que ceux portant des lettres différentes présentent des variations statistiquement significatives.

Tableau 03. Perception de la viande importée du Brésil.

Espèce	Catégorie	Evaluation	Effectif	Pourcentage	Intervalle de confiance
			(n)	(%)	
Viande Bovine	Apparence	Bonne	74	37.5 ^a	[26.0 % ; 48.0 %]
		Moyenne	105	53.6 ^b	[44.0 % ; 63.0 %]
		Faible	17	9.9 ^c	[-4.2 % ; 24.0 %]
Viande Bovine	Tendreté	Bonne	76	39.3 ^a	[28.3 % ; 50.3 %]
		Moyenne	88	44.9 ^a	[34.5 % ; 55.3 %]
		Faible	31	15.8 ^b	[2.96 % ; 28.6 %]
Viande Bovine	Gout	Bon	58	30.2 ^a	[18.4 % ; 42.0 %]
		Moyen	94	47.9 ^b	[37.8 % ; 58.0 %]
		Faible	44	22.4 ^a	[10.1 % ; 34.7 %]
Viande Bovine	Jutosité	Bonne	35	17.8 ^a	[5.13 % ; 30.5 %]
		Moyenne	104	53.1 ^b	[43.5 % ; 62.7 %]
		Faible	53	29.1 ^c	[16.9 % ; 41.3 %]
Volaille	Apparence	Bonne	78	50.7 ^a	[39.6 % ; 61.8 %]
		Moyenne	63	39.4 ^a	[27.3 % ; 51.5 %]
		Faible	19	11.9 ^b	[-2.66 % ; 26.5 %]
Volaille	Tendreté	Bonne	62	38.7 ^a	[26.6 % ; 50.8 %]
		Moyenne	74	46.2 ^a	[34.8 % ; 57.6 %]
		Faible	34	16.2 ^b	[3.81 % ; 28.6 %]
Volaille	Gout	Bon	56	35.0 ^a	[22.5 % ; 47.5 %]
		Moyen	75	46.9 ^a	[35.6 % ; 58.2 %]
		Faible	29	18.1 ^b	[4.09 % ; 32.1 %]
Volaille	Jutosité	Bonne	35	21.9 ^a	[8.2 % ; 35.6 %]
		Moyenne	75	46.9 ^b	[35.6 % ; 58.2 %]
		Faible	50	31.2 ^a	[18.4 % ; 44.0 %]

^{a, b, c}: Des différences significatives sont observées entre les proportions portant des lettres différentes dans une même ligne, avec une valeur $p < 0,05$. Les groupes portant la même lettre ne diffèrent pas significativement, tandis que ceux portant des lettres différentes présentent des variations statistiquement significatives.