



MICROFICHE N°

01912

République Tunisienne

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE

CENTRE NATIONAL DE

DOCUMENTATION AGRICOLE

TUNIS

الجمهورية التونسية
وزارة الزراعة

المركز القومي
للتوثيق الفلاحي
تونس

F

1

CNDA 01912

République Tunisienne
Ministère de l'Agriculture
Office de l'Elevage et des Pâturages

Agence Suédoise
pour le Développement International

Organisation des Nations Unies
pour l'Alimentation et l'Agriculture

CNDA
MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
CENTRE DE DOCUMENTATION AGRICOLE

18 SEP. 1978

Projet FAO/SIDA/TUN-10

DÉVELOPPEMENT DE LA PRODUCTION DE VIANDE BOVINE
DANS LE NORD DE LA TUNISIE

TUNISIE :

PREMIÈRES MESURES MODIFICATIVES DU SYSTÈME
DE COMMERCIALISATION DE LA VIANDE BOVINE

Tunis, Avril 1978

document n°. 183

RAPPORT DE CONSULTATION
(field document)

**PREMIERES MESURES MODIFICATIVES DU SYSTEME
DE COMMERCIALISATION DE LA VIANDE BOVINE**

- PREAMBULE -

3 points essentiels :

A./ A partir de faits constatés, nous estimons qu'il est hors de question de mettre en place un circuit parallèle pour les vaches.

B./ Il faut diversifier les prix à la production, ce qui implique qu'il faudra, à terme, les diversifier aussi au détail.

C./ Dans un premier temps (immédiatement), on peut procéder :

- . Au maintien du prix des bas morceaux au détail (500 et 900 millimes),
- . A l'augmentation des prix des morceaux les plus chers (et amorcer la différenciation),
- . A la diversification des prix à la production après avoir relevé leur niveau général.

. . .

I. - L'OBSERVATION DES FAITS ET SES CONSEQUENCES .-

Après discussions avec des professionnels de la viande tunisiens et visites des points de vente dans différents quartiers de la ville et de sa banlieue (quartiers populaires, marché central, quartiers résidentiels), nous avons constaté la commercialisation effective et simultanée d'animaux des deux sexes.

Nous avons alors procédé à deux découpes-types sur des carcasses (1 vache et 1 taurillon), considérées comme représentatives de ce qui se vend actuellement à Tunis (cf. tableau ci-joint).

De là, nous concluons : que d'un point de vue uniquement quantitatif, la vache en bon état n'est nullement dépréciée par rapport au taurillon. Elle donne même un rendement en viande supérieur,

donc,

Il est hors de question de mettre en place un circuit parallèle pour les vaches.

(Sans parler des inconvénients qui en résulteraient au niveau des "transferts" frauduleux en particulier).

Avec les nouveaux types d'engraissement, les produits mis en marché se diversifient et payer au producteur le même prix sans tenir compte de la qualité du produit qu'il obtient n'est plus possible. D'autant plus que si l'on veut encourager les formes modernes d'élevage (type projet FAO/SIDA), il faut une incitation.

Mais un prix à la qualité au producteur entraînera aussi un prix à la qualité au niveau du consommateur, et il faudra en activer là à terme.

Dans un premier temps, on pourra ne prendre en considération que le rendement, et par conséquent se contenter de prix variés à la production, mais d'une grille unique au détail déduite de celle qui existe actuellement.

II. - UN RELEVEMENT DES PRIX A LA PRODUCTION SANS INCIDENCE NOTABLE SUR LES PRIX AU DETAIL .-

Hypothèses :

- 1°) Le prix d'achat moyen au producteur est porté à 1,050 D le kg carcasse.
- 2°) L'intervention de la Caisse Générale de Compensation reste au même niveau : 0,170 D/kg carcasse.

Le prix de base a donc été relevé de 0,090 D. En accordant au boucher une marge brute de 16 %, cela représente (en chiffre arrondi) 0,015 D au kilo carcasse.

C'est donc finalement une augmentation de prix de 0,105 D qui sera à reporter au détail.

Nous prenons comme principe de ne pas changer les prix des bas morceaux (0,500 et 0,900 D), mais seulement ceux des morceaux vendus à 1,200 D.

Cette catégorie de morceaux représente de 47 à 43 % du poids carcasse, soit en moyenne 45 %. Nous pouvons ramener ce pourcentage à 43 % en excluant le "fillet", qui représente en moyenne 2 %.

Si seuls ces 43 % doivent supporter la totalité de la charge résultant de l'augmentation des prix à la production, cela représente une augmentation du kilogramme de viande de cette catégorie de $\frac{0,105 \times 100}{43} = 0,244$ D.

Donc, la viande actuellement vendue à 1,200 D passerait à 1,444 D, soit plus globalement à 1,450 D.

Quant au filet (1), son prix serait "libre", ce qui nous donnerait :

- Prix achat producteur	: 1,050 D le kg carcasse
- Prix vente au boucher (rétrocession)	: 0,810 D " " "
- Prix vente au détail :	
(. Poitrine-collier	: 0,500 D
(. Basses-côtes, jarrets	: 0,900 D
(. Viande "sans os"	: 1,450 D
(. Filet	: Prix libre.

Cependant :

En fait, la "viande sans os" commercialisée comprend l'épaule et la cuisse sans os, mais aussi le milieu du train de côtes et l'ailloyau déhanché sans os.

Certains clients demandent de l'entrecôte et du faux-filet sans os, et la réglementation actuelle ne permet pas de satisfaire légalement cette demande.

Pour quelques bouchers de quartiers résidentiels par exemple, il devrait être permis de désosser ces morceaux et de les vendre sans os à un prix bien sûr supérieur mais correspondant à la perte occasionnée par le désossage.

(1) Il s'agit bien sûr du filet à proprement parler, c'est-à-dire uniquement des muscles peaux séparés du reste de l'ailloyau.

Selon nos calculs, la vente de ces pièces avec os à 1,450 D correspondrait, après désossage, à un prix de 1,892 D, c'est-à-dire à 1,900 D.

Cette mesure et la liberté de prix du filet seraient l'amorce d'une réforme future du système de commercialisation mieux adapté à la réalité du marché.

III. - RECHERCHE D'UNE DIVERSIFICATION DES PRIX A LA PRODUCTION .-

Le prix moyen de 1,050 D le kg carcasse devrait s'accompagner d'une prime et d'une réfaction selon l'état de l'animal présenté à l'abattage.

Cet état sera jugé sur la carcasse, d'après la grille de classification de la F.E.Z. (Fédération Européenne de Zootechnie).

Les critères retenus pour le moment seraient : la conformation, l'état d'engraissement et un poids minimum. Par exemple :

- Poids minimum carcasse $\geq$ 100 kg

- Conformation :

Gras :

1. - 0,050 D

2⁻)

2. 1,050 D

2)

1,050 D

3. + 0,050 D

3 -

0,050 D

TABLEAU DE RENDEMENT

Composants	Demi-carcasse de vache de 58,700 kg	Demi-carcasse de taurillon de 90,0 kg
Poitrins avec os	8,705	12,805
Collier avec os	0,500	0,500
Queue avec os	-	0,510
	9,205 = 15,68 %	13,815 = 15,35 %
	Arrondi à 16 %	Arrondi à 15 %
Basses-côtes avec os	6,805	12,770
Jarrets sans os	1,625	2,415
	8,430 = 14,36 %	15,185 = 16,87 %
	Arrondi à 14 %	Arrondi à 17 %
Epaule sans os	4,455	6,870
Cuisse sans os	14,850	19,055
Filet, faux-filet et côtes avec os (1)	7,975	11,970
Rognon	0,400	0,235
Testicule	-	0,210
	27,680 = 47,16 %	38,340 = 42,6 %
	Arrondi à 47 %	Arrondi à 43 %
Total de la viande	45,315 = 77,20 %	67,340 = 74,82 %
	Arrondi à 77 %	Arrondi à 75 %
Gras	3,440 = 5,86 %	10,565 = 11,74 %
Déchets	1,210 = 2,06 %	1,835 = 2,04 %
Os	5,465 = 9,31 %	6,785 = 7,54 %
Dessication	3,270 = 5,57 %	3,475 = 3,86 %
	58,700 = 100,00 %	90,000 = 100,00 %

(1) Le filet sans os représente à lui seul 2 % du poids de la carcasse.

NOTES :

La lecture du tableau de rendement des carcasses permet d'observer certaines différences entre les composants selon le sexe.

La vache a un peu plus de poitrine (+ 1 %), moins de basses-côtes (- 3 %), car le mâle a le cou développé du taureau ; la quantité de cuisse est supérieure de 4 % chez la femelle.

Ces écarts sont tout à fait conformes à ceux que l'on observe en Europe.



6

