



**Ministère de l'Agriculture , Développement Rural  
et de la Pêche**



**Direction Général de la Pêche Maritime et de l'Aquaculture**

## **Industrie de Transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture**

**22/02/2017**

**Sous Direction des Infrastructures ,des Industries et des Services de La Pêche  
-Direction de Développement de la Pêche Maritime-**

# Sommaire

- 1. Introduction**
- 2. Caracteristiques de la demande des produits de la pêche et de l'aquaculture**
- 3. Circuit de La Matière Première**
- 4. Intersectorialité & Valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture**
- 5. Évolution de l'industrie de transformation en Algérie**
- 6. Situation actuelle -2016-**
- 7. Contraintes**
- 8. Réglementation**
- 9. Exemple**
- 10. Conclusion**

# 1- Introduction

- L'approvisionnement des industries de transformation représente un important débouché pour les producteurs halieutiques, qu'ils soient pêcheurs ou aquaculteurs.
- La transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture a pour objectifs la conservation de ces produits, de nature rapidement périssable, et également leur présentation sous une forme attractive pour les consommateurs.
- Les technologies de transformation et les formes de présentation des produits de la pêche et de l'aquaculture évoluent rapidement dans le monde, ce qui est très visible dans les foires et expositions internationales

## 2-Characteristiques de la demande des produits de la pêche et de l'aquaculture

### **Mode de consommation des Ménages**

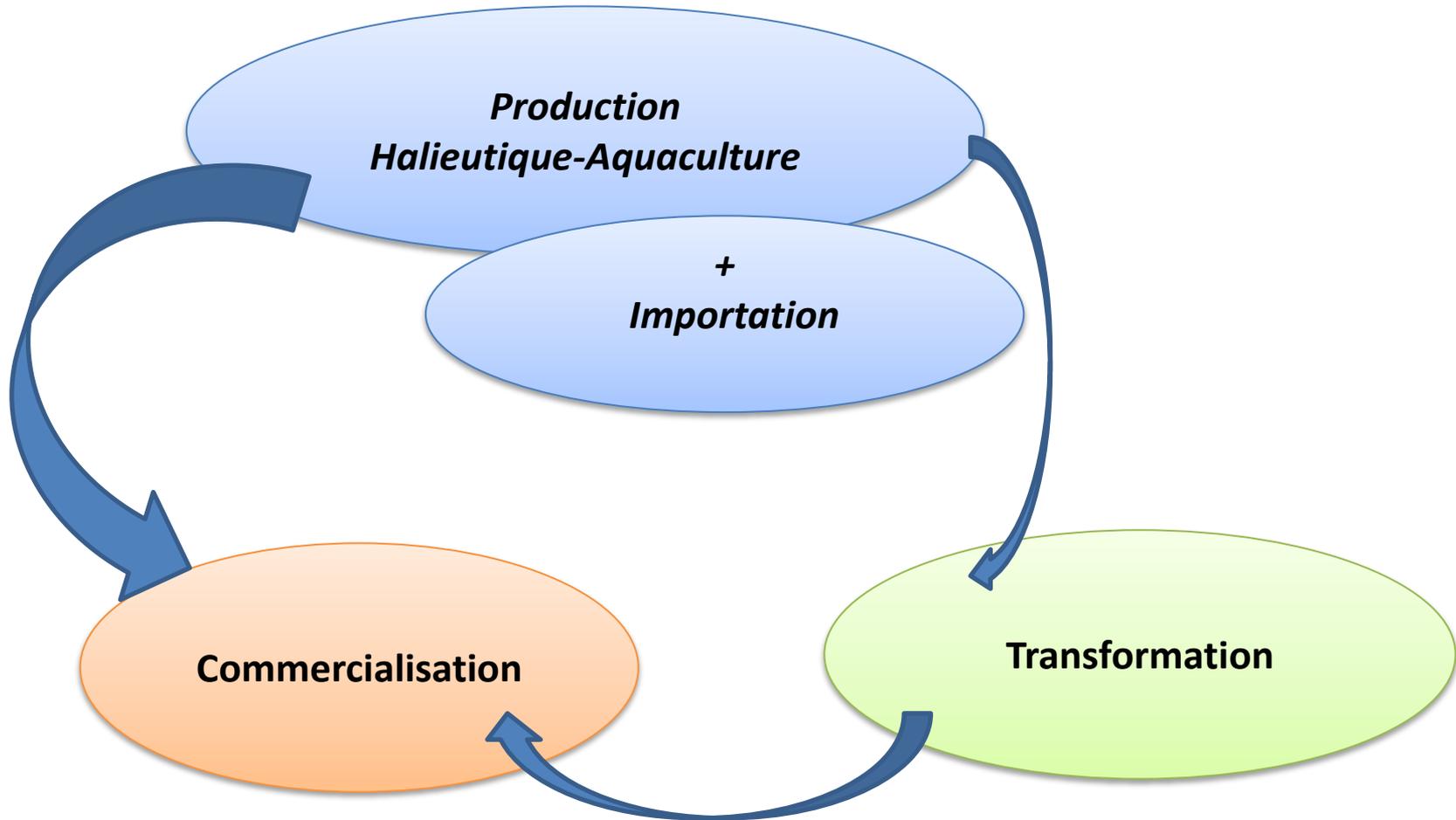
- 93% de la consommation moyenne constitué de frais ;
- 3,1% de congelé;
- 3,8% de conserves;
- 83% de la consommation effective de poissons frais concerne les sardines.

### **Quatre critères clés des préférences :**

- Prix, goût, santé(omega3 et 6), disponibilité;
- Mode de cuisson dominant, la friture 86% ;
- Espèces préférées poissons à chaire ( bleu, merlan , rouget, filets...);
- 40% des ménages ont un problème d'accès;

La consommation dans les régions côtières est deux fois plus importante que dans les régions intérieures .

# 3- Circuit de la matière première



Le produit destiné à la transformation ou à la commercialisation doit être sain et de bon état de fraîcheur pour cela il doit :

- Être Conservé dans une glace de bonne qualité ;
- Stocké dans des caisses propre répondant au norme;
- Bonne Hygiène du personnel manipulateur du produit;

## 4- Intersectorialité &

# Valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture

Il est important de savoir que de la valorisation des produits de la pêche et de l'aquaculture dépend de plusieurs secteurs:

- Ministre de l'Agriculture Développement rural et de la pêche (DSV et PÊCHE) ;
- Ministre de l'Industrie (unité de transformation) ;
- Ministre du Commerce: *Brigades mixtes (contrôle du produit) ;*
- Ministre des Finances-Douane (*taxes, dédouanement, importation*) ;
- *Ministère de l'Intérieure et des Collectivités Locales Brigades mixtes (contrôle du produit);*

*Autres Services de contrôle ( brigades économiques- Services de Sécurités,).*

## 5- Évolution de l'industrie de transformation en Algérie

- 1980-1990** : naissance d'un large réseau de transformation des produits de la pêche ce qui a contribué à la mise en place d'un programme d'importation des produits de la pêche (pour faire fonctionner ce large réseau de transformation).
- 1990-2000** : Arrêt imprévu des importations des produits de la pêche destinés à la transformation entraînant l'augmentation du prix de la matière première locale.
- 2000-2008** : Lancement d'un vaste programme de réhabilitation et de modernisation de l'industrie de la transformation;
- Restructuration des unités publiques de production (Ghazaouet, Mostaganem, Oran , Ténès ,Collo ).
- 2008-à ce jour** : Régression de l'activité de transformation malgré la relance de l'importation la matière première.

## 6- Situation actuelle -2016-

- 26 unités de transformation et de conditionnement ont été recensées et seules 05 unités sont en activité ;
- 35 centres d'expédition de produit halieutique( à terre et en mer) sont en activité.
- Quelques travaux de recherches et d'expérimentation réalisés par le CNRDPA

## 7- Contraintes

- une **forte demande** de consommation de poisson à **l'état frais**;
- La **production** halieutique annuelle destinée à la transformation est **très insuffisante** cela est dû au développement du réseau de distribution et des capacités de stockage sous froid « le froid favorise la commercialisation des produits de la pêche à l'état frais » ;
- **l'augmentation du prix** de vente de la **matière première** et par conséquent les **charges de transformation**;
- **Difficultés pour l'acquisition** de la matière première (**baisse de la production**);
- **Taxe de l'importation** de la matière première destinée à la transformation qui reste **élevée** ;
- **Importation massive** des produits de **conserves** , prix des conserves importés moins chers que les produits de conserves localement;

## 8- Réglementation

- Le taux de droit de douane applicable au thon blanc importés destinés à la transformation est de 15% (était de 30 %) LF 2012 ;
- Le Système d'accompagnement de l'investissement productif dans la filière « Pêche et Aquaculture » SAIPA a été installé fin 2012. Il est particulièrement important dans le cadre du développement de l'industrialisation en ce qui concerne le suivi des projets d'industrialisation depuis leurs conceptions jusqu'à l'évaluation des résultats opérationnels, en passant par leurs financements dans le cadre des dispositifs d'aide par l'état (ANDI, ANGEM, ANSEJ,...).

# 9- Exemple-1-



Les miettes du thon.



Unité de conservation de thon et de sardine HAAL , est aux normes HACCP crée en 2001, installée dans la zone industrielle de Hassi –Ameur à Oran  
Thon entier ;Thon en miette ; Sardine  
Ayant pour objectif de satisfaire la demande nationale et internationale.  
Le déchet de ces produits transformés industriellement, est utilisé comme engrais pour l'agriculture



## 9- Exemple-2-

- *Unité de conservation dénommée CRUSTAL Eurl, de la crevette et des poulpes, crée en 1989 et installée à Sayada(Mostaganem), le produit destiné à l'exportation, plus particulièrement en l'Espagne.*



## 10- Conclusion

Le projet d'appui à la formulation de la stratégie nationale de développement de la pêche et de l'aquaculture « le plan Aquapêche 2020 » peut être considéré comme étant le grand objectif, en matière de développement de l'activité de conditionnement et de transformation des produits de la pêche et de l'aquaculture:

compte tenu des contraintes que rencontre cette filière, notamment en ce qui concerne le manque de matière première destinée à la transformation, ainsi que la vétusté des équipements des unités de transformations, il est prévu dans le cadre du SAIPA:

- la réhabilitation et la mise à niveau des unités de transformations;
- la réalisations d'unités de conserverie de thon et sardine, d'unités de salaison et de fumage, d'unités de traitement et de conditionnement, ainsi que d'unités de traitement de coquillages ;

# 10- Conclusion

Opportunité à saisir :

- ne pas rater l'opportunité des marchés rapidement croissants dans les pays limitrophes et au niveau mondial;
- Possibilité de développer de nombreuses petites industries de filetage/congélation avec des investissements individuels relativement faibles;
- Pour une amélioration de l'approvisionnement du marché domestique avec des produits diversifiés, de meilleure qualité et plus accessibles aux consommateurs.

# ***MERCI POUR VOTRE ATTENTION***



---

***Mme Zouadi Chanez ---Email: [Zouadi.Chanez@gmail.com](mailto:Zouadi.Chanez@gmail.com)***

***Sous Direction des Infrastructures ,des Industries et des Services de La Pêche***