



## Fiche n°7

### Produits carnés

#### LES DIFFÉRENTES FILIÈRES DES PRODUITS CARNÉS

##### Les différentes filières des produits carnés

L'organisation de la filière viande et produits carnés peut être segmentée en 4 pôles plus ou moins distincts :

- La filière ruminants (viande bovine, ovine et caprine)
- La filière volailles (viande et œufs) qui a ses propres acteurs locaux et qui est bien structurée
- La filière porcs qui a également ses propres intervenants, mais avec des importateurs qui peuvent être communs avec la filière ruminants
- Les entreprises de transformation de type charcuterie, à la base de porc et de volailles

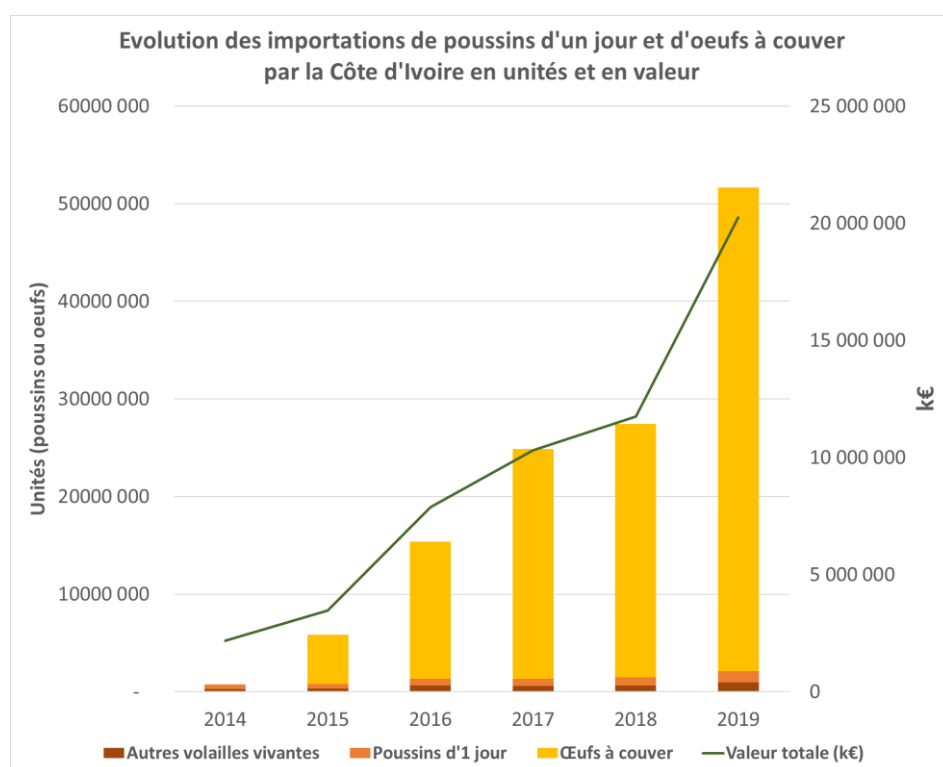
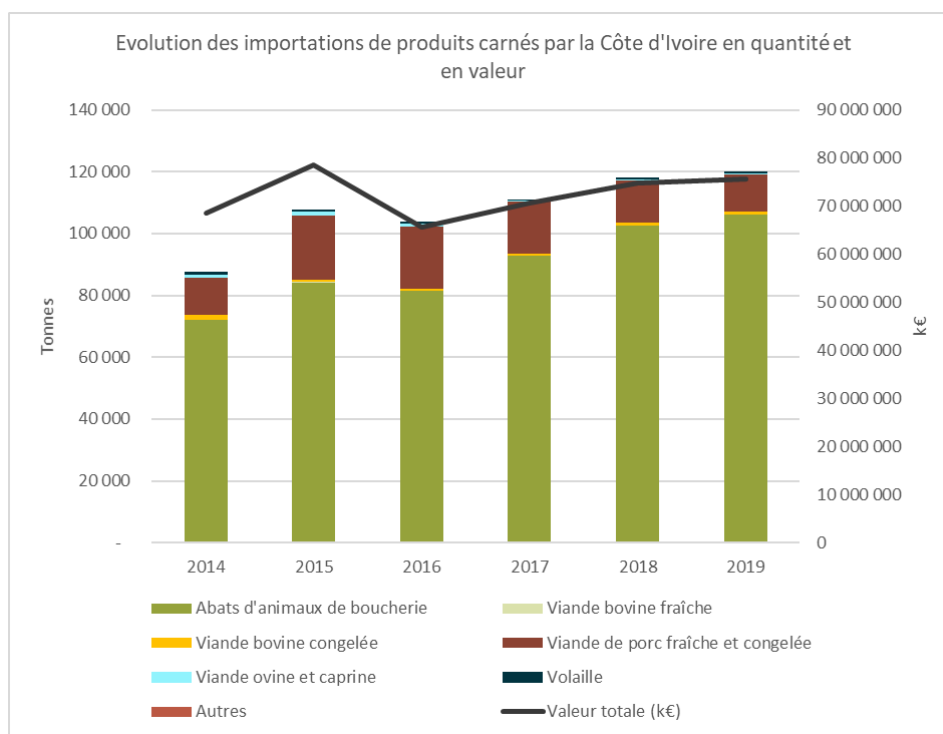
La description de ces filières sera décrite de manière séparée.

##### La dynamique de consommation des protéines d'origine animales

Il n'existe pas de suivi de la consommation de viande en Côte d'Ivoire. Néanmoins, quand on somme les importations de produits carnés d'une part, mais aussi des éléments importés pour la filière volailles, on voit une croissance forte des volumes.

Cela prouverait une hausse de la demande en protéines d'origine animale dans le régime alimentaire, car ces importations croissent plus vite que la population.

**En effet, les importations** montrent une dynamique de consommation et **un rééquilibrage vers un supplément de protéines animales**, même s'il s'agit de protéines peu coûteuses (abats et coproduits du Ve quartier principalement, comme les pieds de bœuf par exemple). Près de 65 000 t d'abats sont importés en 2018 (essentiellement des abats de bovins) ainsi que 10 000 t de viande de porc.



## DESCRIPTIF DE LA FILIÈRE RUMINANTS

### Principales caractéristiques de la filière

Historiquement, la Côte d'Ivoire, **n'ayant pas de culture pastorale**, s'est toujours appuyée sur les pays sahéliens pour son approvisionnement en bétail vif. C'est à la faveur de la sécheresse des années 1972-1973 dans ces pays sahéliens, ayant provoqué une pénurie de viande, que des projets d'envergure pour le développement local de la production bovine et ovine ont vu le jour.

L'élevage est traditionnel pour l'essentiel et emploie plus de 800 000 personnes (bovins, ovins, caprins) (Direction des Productions d'Elevages du MIRAH cité par FAO, 2016).

Tableau 1 : EVOLUTION DES EFFECTIFS DU BÉTAIL IVOIRIEN ET DE LA VIANDE PRODUITE

	BOVINS			OVINS			CAPRINS			Total Viande (tec) carcasse
	Effectif du troupeau (1)	Animaux abattus (2)	Viande (tec) (3)	Effectif du troupeau (1)	Animaux abattus (2)	Viande (tec) (3)	Effectif du troupeau (1)	Animaux abattus (2)	Viande (t) (3)	
<b>2012</b>	1 583 725	190 047	20 525	1 708 464	427 116	6 620	1 339 038	294 588	2 740	29 885
<b>2013</b>	1 585 585	190 270	20 549	1 725 207	431 302	6 685	1 378 941	303 367	2 821	30 055
<b>2014</b>	1 587 000	190 440	20 568	1 740 000	435 000	6 743	1 400 000	308 000	2 864	30 175

Source : FAOSTAT / Mirah 2016

- (1) Les effectifs sont composés des effectifs du cheptel national et du bétail importé vif des pays du sahel pour être engrainé puis abattu en Côte d'Ivoire
- (2) Selon les chiffres officiels du MIRAH
- (3) Estimation moyenne selon des statistiques du MIRAH

La production « locale » (abattage local du bétail élevé sur place ou importé du Sahel) couvre moins de la moitié des besoins en consommation de la Côte d'Ivoire, d'où une importation très élevée de produits carnés sous forme congelée.

Ces importations massives de bétail vif donnent lieu à **des abattages à proximité des lieux des consommations**. Les **abattoirs sont le plus souvent publics et multi espèces (ruminants)**, et situés dans les grandes agglomérations. On en compte une quinzaine sur le territoire. Il existe quelques abattoirs privés, mais de dimension réduite et faiblement équipés en process (ex : Ferme BODO LADJA). Il n'y a pas d'atelier de découpe en dehors de certaines GMS. La tradition d'abattage en dehors de tout lieu approprié existe également.

La viande ainsi obtenue est distribuée par la suite sur les marchés (absence de chaîne de froid), dans des restaurants et marginalement dans les grandes surfaces.

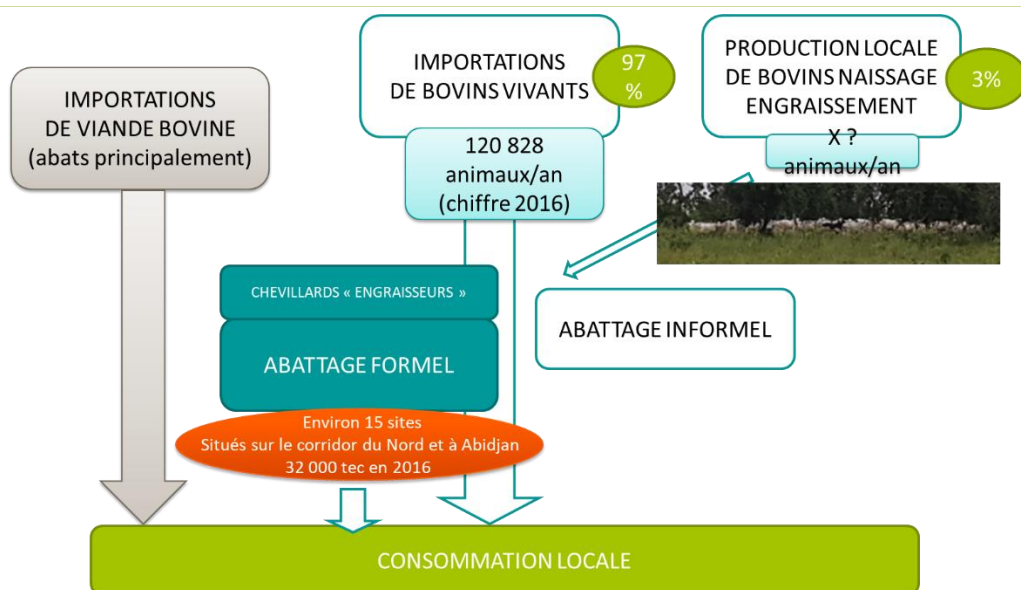


Figure 1 Schéma de la filière ruminants

Les prix à la consommation pour la viande de bœuf sont de 2 000 FCFA/kg avec os, 2500 FCFA désossé, en boucherie mais avec des problèmes de fiabilité de balances, 3 000 FCFA en GMS (désossé) et 7000 FCFA/kg pour les morceaux nobles.

Les volumes contrôlés abattus seraient d'environ 30 à 40 000 tec/an.



## Les principales entreprises du secteur

Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
Abattoir de Port Bouet	Abattoir Multi-espèces (principal abattoir d'Abidjan)	Port Bouet	Abattage 500 bêtes par jour
FERME BODJO LADJA	Abattage et découpe de volailles et de ruminants	Jacquerville	Abattage 15 bovins par jour, 1000 poulets par jour

A cela, il faut également rajouter les abattoirs des autres agglomérations et les responsables achat des GMS.

## Tendances lourdes et signaux faibles

- Développement des importations de protéines d'origine animales sous forme d'abats
- Accroissement de la demande des circuits organisés (GMS)
- Demande de mise aux normes des outils d'abattage par les acteurs organisés

## LES DONNÉES D'IMPORTATION

### Les importations d'abats et de viande (bœuf, agneau/mouton et chèvre)

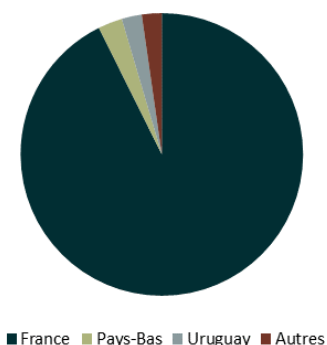
### Les principaux pays et acteurs concurrents

La viande de bœuf importée est congelée à 90% (environ **3,8 M€ en 2019** pour la viande congelée contre 400 à 500 k€ pour la viande fraîche), avec le Brésil, l'Espagne et la France comme fournisseurs. Les prix unitaires très faibles pour la viande congelée laissent supposer l'importation de morceaux de faible qualité (voire des volumes de dégagement). Pour la viande réfrigérée, on assiste à des flux très limités (20 à 40 t par an), mais avec des pièces plus nobles destinées à la restauration.

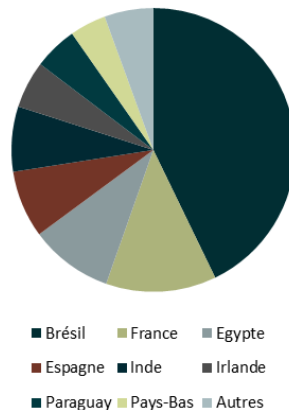
La viande d'agneau ou plutôt de mouton représente des flux plus erratiques (**0,5 à 2 M€**), sous forme congelée et provenant essentiellement d'Australie, mais aussi de France.

Les **flux d'abats de bœuf congelés** (pieds de bœuf et foies) sont bien plus importants, avec des montants annuels compris entre **50 à 75 M€**. Ils proviennent essentiellement du Brésil, de France et d'Espagne.

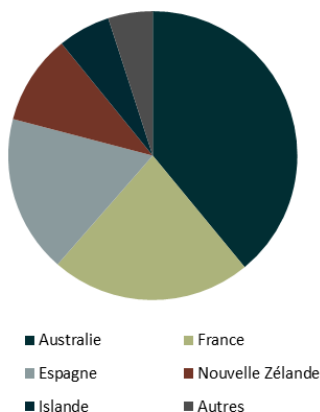
Parts de marché en valeur des pays exportateurs de viande bovine fraîche en 2019



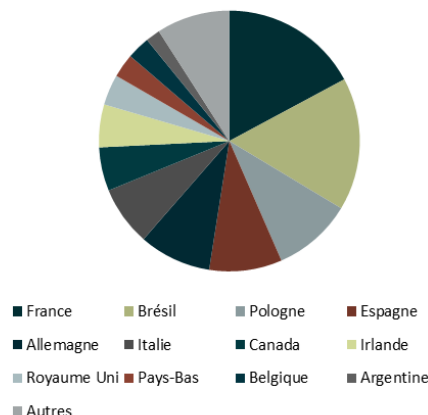
Parts de marché en valeur des pays exportateurs de viande bovine congelée en 2019



Parts de marché en valeur des pays exportateurs de viande ovine et caprine en 2019



Parts de marché en valeur des pays exportateurs d'abats d'animaux de boucherie en 2019



## POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

### Positionnement des acteurs FR

Les sociétés françaises utilisent le marché ivoirien comme un marché de dégagement pour les morceaux qui ne trouvent pas de valorisation sur le continent européen. Les entreprises de la filière viande exportent directement ou passent par des traders.

Le frais est le seul marché de valeur, mais reste limité à l'équivalent d'1 ou 2 conteneurs par an.

### Opportunités

La consommation de viande est en hausse, avec des consommateurs qui veulent s'offrir des protéines d'origine animale (volailles destinées plutôt à la restauration et aux plats de fêtes, bœuf pour le quotidien) en dehors du poisson. Le développement de rayons boucheries tradition et libre-service dans les supermarchés à Abidjan

Au niveau du développement de la filière locale :

- **Possibilité de partenariats** techniques ou économiques pour faire émerger des champions locaux (lait et viande)
- Possibilité de **reconstruction d'abattoirs** pour les acteurs privés et les municipalités
- **Opportunité pour fournir des équipements** de process et des formations

Au niveau des **marchés de la viande** :

- Vente de morceaux peu qualitatifs et de coproduits à des importateurs et des charcutiers
- Un segment du haut de gamme qui reste limité

### Freins

- ⊙ Une concurrence importante avec l'importations d'animaux vifs sahéliens et transhumants abattus dans les zones de consommation,
- ⊙ Les abattages réalisés en dehors des abattoirs restent importants et diffus (seraient supérieurs à l'abattage formel),

- ⦿ Des freins à l'essor de la filière locale : faible structuration des acteurs, compétition de la viande de granivores (porc et volailles), débouchés faibles pour les morceaux nobles pouvant valoriser la carcasse.



## DESCRIPTIF DE LA FILIERE VOLAILLES

### Principales caractéristiques de la filière

La **filière volaille** est la seule filière animale autosuffisante avec des approvisionnements provenant de fermes répandues sur l'ensemble du territoire national.

Même s'il existe une production familiale importante, plus d'une **centaine de fermiers** de plus ou moins grande taille exercent dans ce secteur.

Le marché est dominé par 4 grandes entreprises comme COQIVOIRE et FOANI qui intègrent verticalement la filière. Les challengers sont des entreprises comme la Ferme de BODO LADJA ou FERAIE. Les différents intervenants ont leurs propres outils d'abattages, avec du matériel le plus souvent européen, ainsi que des ateliers de découpe.

Le secteur a été secoué en 2016 avec l'apparition de la grippe aviaire qui a entraîné l'abattage de la quasi-totalité des volailles.

Cela a abouti à l'importation de grandes quantités d'œuf et de poussins à partir de 2016.

Les importations sont marginales du fait de la **taxe compensatoire** de 1000 FCFA/kg qui s'applique à tous les produits et sous-produits de volailles congelés importés d'origine extra-africaine.

A noter qu'une partie de la production (élevages importants situés en périphérie des grandes villes et la production familiale qui reste importante) est vendue en vif ou abattue sur les marchés traditionnels. Cette pratique serait en baisse grâce à la montée en puissance des acteurs structurés et à une meilleure diffusion et distribution de leurs produits (ex : chaîne de magasins COQIVOIRE).

Les prix à la consommation se situent entre 2000 et 4000 FCFA/poulet (selon le poids, minimum 1,2 kg)

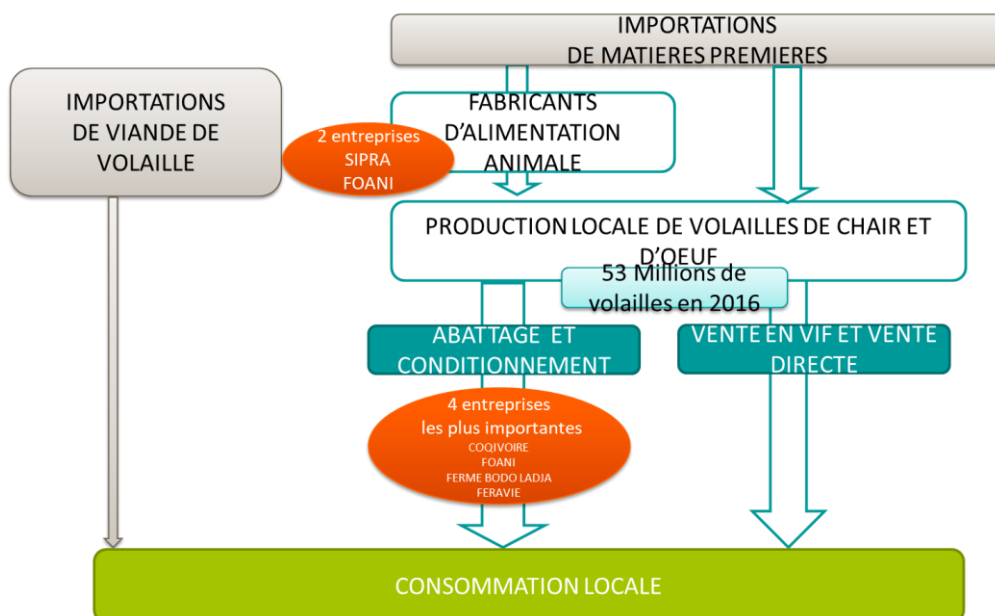


Figure 2 Schéma de la filière volailles

Il existe également une filière de poules **pondeuses** avec les mêmes acteurs, qui peuvent valoriser leurs poules de réforme sur le marché domestique.



## Les principales entreprises du secteur



Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
SIPRA/COQIVOIRE	Abattage et découpe de volailles. Charcuterie Alimentation animale.	Bingerville Anyama Yopougon	Abattage de 2500 poulets par heure
FOANI	Abattage et découpe de volailles. Alimentation animale.	Agnibilébro	8,8 M€ de CA en 2018
La ferme Ehua d'Assinie (FERAVIE)	Production d'œufs	Route d'assinie	110 000 pondeuses
FERME BODJO LADJA	Abattage et découpe de volailles et de ruminants	Jacqueville	Abattage 15 bovins par jour, 1000 poulets par jour

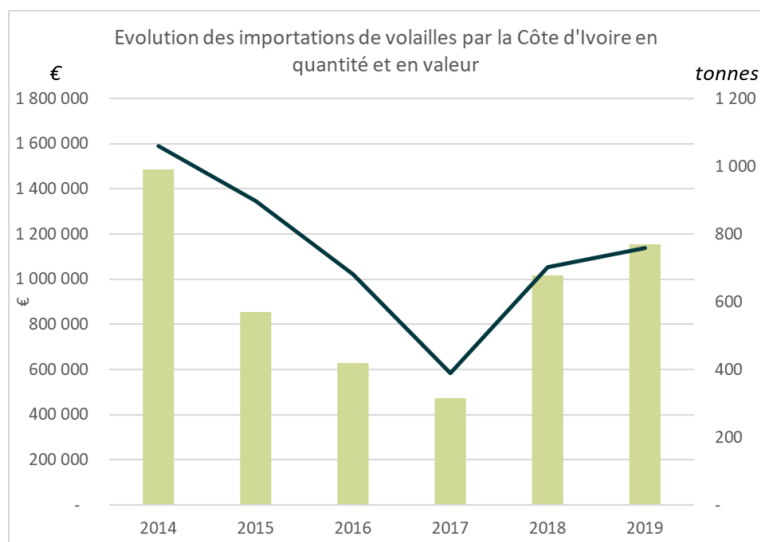
## Tendances lourdes et signaux faibles

- Une forte augmentation de la production selon les chiffres d'importation d'œufs et de poussins,
- Pour les urbains, une consommation de la volaille en restauration et qui est moins fréquente que le bœuf ou le poisson pour la consommation à domicile,
- **Basculement progressif des achats en vifs vers des achats en viande.**
- Développement des capacités d'accoupage,

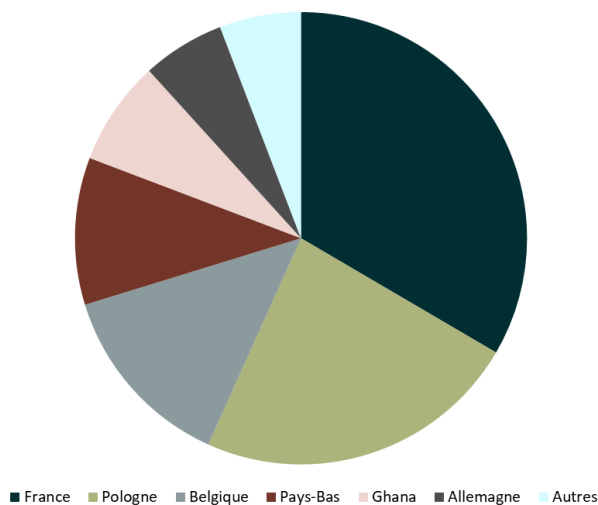
## LES DONNEES D'IMPORTATION

### Les importations dans le domaine de la volaille

Avec un système de barrières douanières efficaces, les importations de viande de volaille et d'œufs étaient très faibles jusqu'en 2019 (1,2 M€ viandes et abats confondus). Les France et la Pologne étaient les principaux fournisseurs.



Parts de marché en valeur des pays exportateurs de volailles en 2019



En amont, des poussins de 1 jour et des œufs à couvrir sont importés.

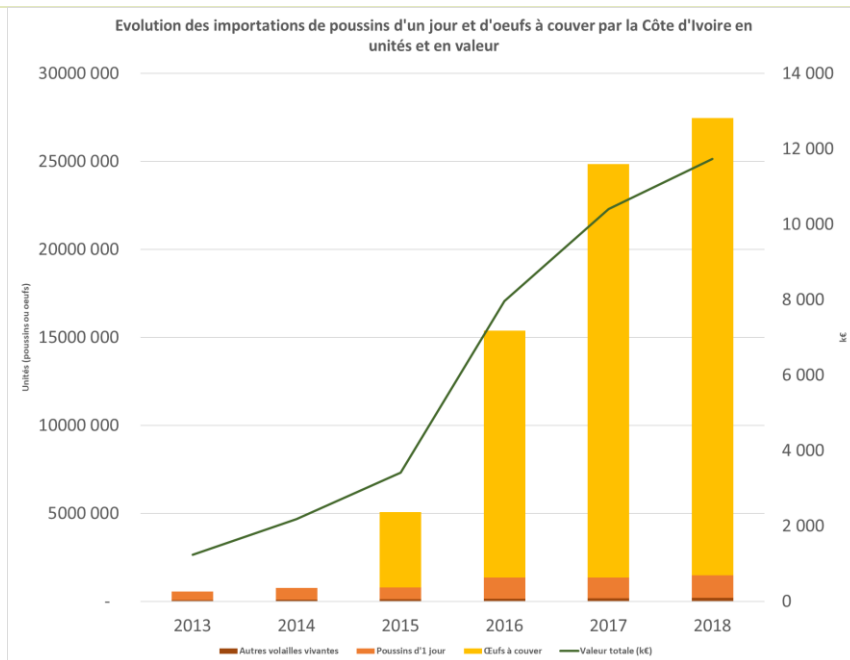


Figure 3 : évolution des importations de poussins d'un jour et d'œufs à couver, Source Trademap, traitement CERESCO

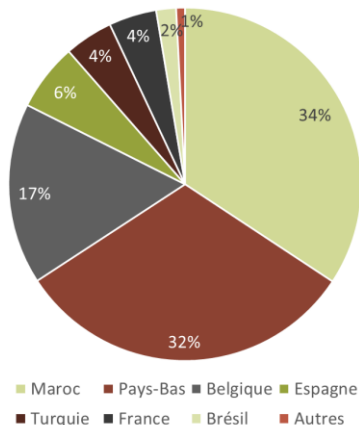
En ce qui concerne l'alimentation animale, il s'agit d'importations de céréales qui sont mélangées avec d'autres flux destinés à la minoterie.

## Les principaux pays et acteurs concurrents

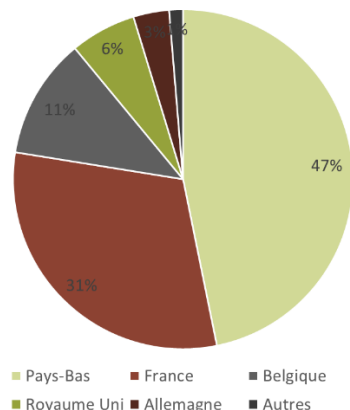
La France et les Pays-Bas se partagent le marché des poussins de 1 jour, sachant que certains opérateurs hollandais sont présents en France (ex : HENDRIX).

Pour les œufs à couver, qui représentent 80 à 90% de la valeur totale importée, les 3 principaux pays sont le Maroc, la Belgique (ex : BELGABROED et DANHATCH) et les Pays-Bas. La France représente moins de 5% des volumes.

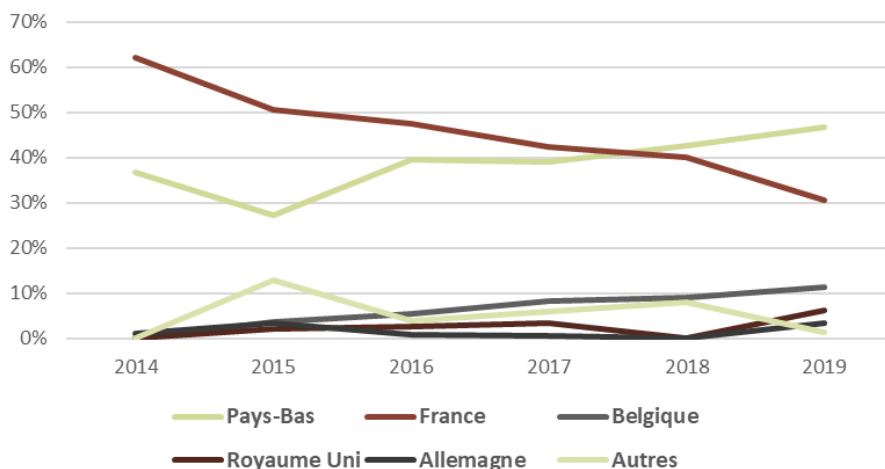
Parts de marché en valeur des pays exportateurs d'œufs à couver vers la Côte d'Ivoire en 2019 (code 040711)



Parts de marché en valeur des pays exportateurs de poussins d'1 jour vers la Côte d'Ivoire en 2019 (code 010511)



### Evolution des parts de marché en valeur - Poussins d'1 jour (code 010511)



## POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

### Positionnement des acteurs FR

Pour la fourniture de la filière volailles, les opérateurs français peuvent se positionner mais devront faire face à la concurrence néerlandaise et à un marché relativement limité (moins d'une dizaine d'opérateurs structurants).

### Opportunités

- Avec le développement de la filière volaille, et d'une consommation qui ne cesse de croître, il existe des opportunités de prendre des parts de marchés pour la filière volaille au niveau de l'alimentation animale (vente de compléments) et de la génétique
- Au niveau des abatteurs :
  - Possibilité de fourniture de process, notamment en découpe (demande des GMS en développement. Nécessité d'avoir une offre adaptée par rapport aux néerlandais principalement (petites chaînes en volailles) notamment pour des opérateurs alternatifs aux 2 structures les plus importantes
  - Besoin de formation d'opérateurs pour les exploitants d'abattoir
- En cas de réduction des barrières douanières, possibilité d'exporter du poulet à prix compétitif (ce qui déstabilisera la filière locale)

### Freins

- ⊙ Des freins au développement de la filière qui subsistent :
  - ▶ Capacité d'approvisionnement en matières premières compétitives et disponibles (problème au niveau local)
  - ▶ Formation des employés (notamment pour la découpe)
- ⊙ Manque d'investisseurs assez structurés et capacités financières des opérateurs
- ⊙ Pour l'approvisionnement : des centres de décisions souvent hors de France, avec des groupes de génétique belges et hollandais (notamment en volailles) qui opèrent sur différents pays.

## DESCRIPTIF DE LA FILIÈRE PORCS

### Principales caractéristiques de la filière

La **filière porcs** regroupe actuellement 1 400 éleveurs avec un cheptel de 53 500 truies. La production serait de 10 000 tec (tonnes équivalent carcasse) par an. Le District d'Abidjan est la zone qui concentre le plus d'élevages avec 40% d'éleveurs et 63% de truies. La Côte d'Ivoire est un pays déficitaire en ce domaine. Pour la relance de la filière, plusieurs actions ont été menées depuis 2011, par le Gouvernement. En 2012, grâce à un financement de la Banque mondiale, le FIRCA<sup>1</sup> a mis en place trois programmes pour dynamiser cette filière : création d'une ferme d'amélioration génétique à Azaguié, réalisation d'une étude sur l'amélioration de l'alimentation des porcs et d'une étude sur la prophylaxie.

En 2013, les éleveurs de porcs ont bénéficié de plusieurs formations et d'un voyage d'études en France. En 2014, grâce à un financement de l'AFD<sup>2</sup>, le FIRCA et l'INTERPORCI ont monté une cellule technique pour aider les éleveurs à régler les problèmes techniques qu'ils rencontraient dans les élevages.

Les résultats de ces initiatives ont été freinés par la peste porcine et la fièvre aphteuse en 2017 et ayant entraîné des pertes qui se situeraient autour de 150 000 bêtes.

La filière est donc en relance depuis 2018 et peut compter sur certains acteurs clés comme la FERME NAWOYA, la SICS et la FERME D'AKOUPÉ ZEUDJI.

Les principaux challenges de la filière sont aujourd'hui :

- S'appuyer sur la génétique pour améliorer la productivité des élevages,
- Moderniser le secteur et de développer des fermes professionnelles à l'inverse des élevages traditionnels occasionnels avec des petits effectifs,
- Acquérir des intrants de qualité pour l'élevage, l'abattage et la découpe afin d'assurer au marché ivoirien une viande de qualité.

En termes de rentabilité, il faut noter les coûts de production jugés élevés par les acteurs, le manque de formation du personnel, le peu de financement, l'indisponibilité de tout le matériel en local et donc le recours aux importations pour la génétique, les premix, les équipements, etc.

Les porcs sont pour la plupart abattus à la SIVAC (seul abattoir spécialisé agréé pour l'abattage du porc). La viande abattue est destinée à la charcuterie principalement, à la vente dans les boucheries et aux vendeurs de rue. La société SICS dispose de son propre réseau de distribution de quinze boutiques pour la commercialisation de la viande et de la charcuterie en plus de la vente en GMS.

Le secteur de la transformation des porcs en charcuterie est occupé par trois acteurs SICS, GID et le groupe SITA. Ces entreprises fournissent sur le marché ivoirien une gamme d'environ 150 produits de charcuterie.

<sup>1</sup> Fonds Interprofessionnel pour la Recherche et le Conseil Agricoles

<sup>2</sup> Agence Française de Développement

### Les principales entreprises du secteur

Le secteur semble rentable pour les acteurs structurés. Le secteur pourrait mieux exprimer son potentiel de croissance s'il ne faisait pas face à la concurrence des importations (constituée principalement de morceaux bas de gamme, voire d'abats). En effet, la population ivoirienne continue à augmenter rapidement et même si cette dernière est à moitié musulmane, le marché potentiel reste énorme (17% des besoins en viande de porc seraient produits localement).

Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
SICS	Vente de porcs et de bœuf Produits laitiers et charcuterie	Port Bouet	1000 t de charcuterie par an 20 bœufs par jour
SIVAC	Abattage de porcs, charcuterie	Yopougon	Capacité de 30 000 porcs/an
GID	Charcuterie	Port Bouet	1000 t de charcuterie par an

### Tendances lourdes et signaux faibles

- Développement de la consommation de protéines animales
- Viande à prix modéré par rapport à d'autre

## LES DONNÉES D'IMPORTATION

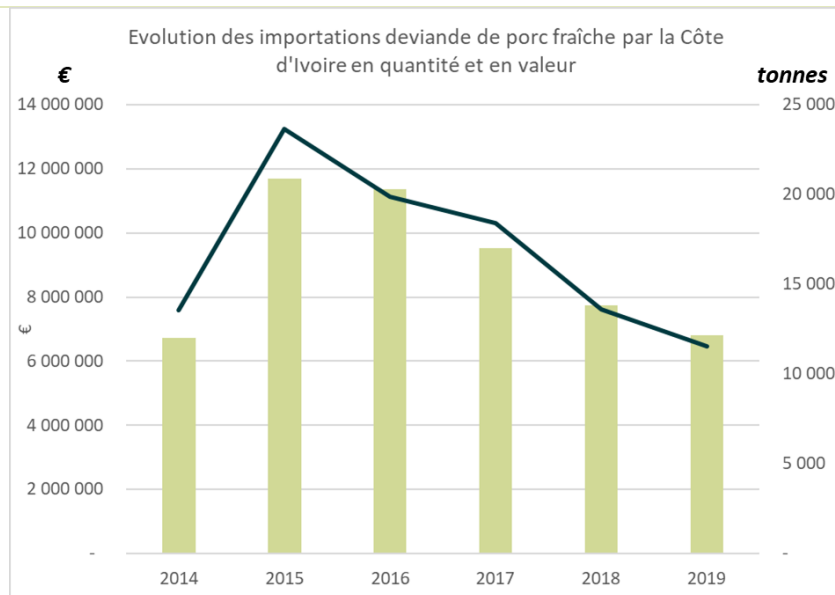
### Les importations dans le domaine de la viande de porc

Une très grande partie de la viande de porc importée est destinée à la charcuterie. Il s'agit principalement de trimming (résidu de parage : aponévroses, tendons et gras inter-musculaire), qui a une valeur inférieure à 1 €/kg.

Les montants importés varient de **7 à 10 M€/an**.

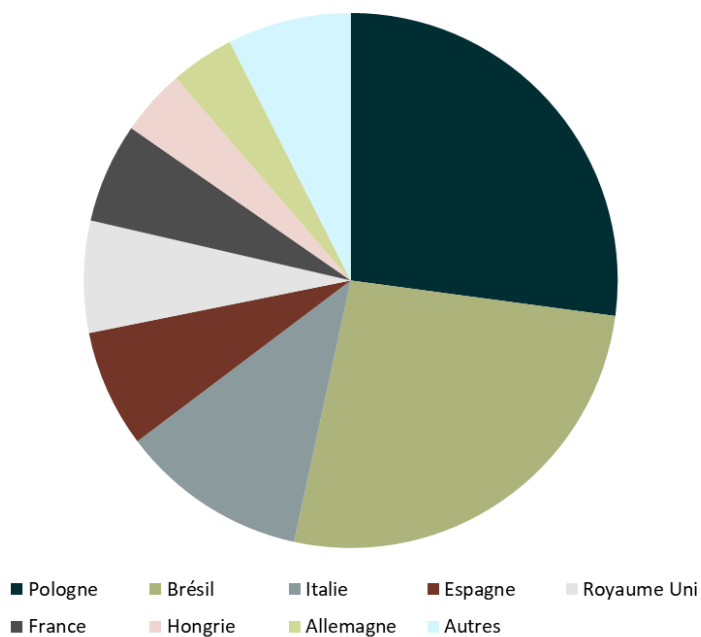
Les volumes d'abats sont 4 à 5 fois plus importants, avec près de 50 000 t par an (en 2018), pour une valeur totale de **17 à 26 M€/an**

## Les principaux pays et acteurs concurrents



Les principaux fournisseurs de viande sont la Pologne, le Brésil, et l'Italie.

Parts de marché en valeur des pays exportateurs de viande de porc fraîche et congelée en 2019





## POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

### Positionnement des acteurs FR

Les acteurs français sont bien présents dans les flux, mais non prépondérants, avec une part de marché qui semble diminuer, surtout au profit de la Pologne.

### Opportunités

Le potentiel de développement est bien présent, mais il faut valider que les conditions d'émergence de la filière sont réunies, comme dans le cas de la volaille (barrières douanières, volonté locale d'investir, etc...). Dans ce cas, les **possibilités de partenariat** avec des acteurs français sont ouvertes. Les investissements dans les structures d'abattage et la fourniture de génétique ou d'alimentation animale seront indispensables. A ce titre, le partenariat entre la COOPERL et la SIVAC, annoncé début 2018, tarde se traduire au niveau opérationnel, avec des difficultés d'investissement au niveau ivoirien.

En attendant le développement de cette filière locale, les exports de trimming et de coproduits sont possibles mais avec des valorisations plus faibles que sur d'autres marchés (ex : Chine)

### Freins

- Manque d'acteurs d'envergure
- Difficulté de faire émerger la filière locale sans barrière douanière (comme la filière volaille locale)

## DESCRIPTIF DE LA FILIERE \*CHARCUTERIE

### Principales caractéristiques de la filière

Les **entreprises de charcuterie** sont peu nombreuses (4 ou 5), même si le marché est dynamique. On compte des belles PME, qui s'appuient sur des matières premières importées d'Europe (en bœuf et porc) ou sur des produits locaux (en volailles, COQIVOIRE et en viande de porc).

### Les principales entreprises du secteur

Entreprises remarquables	Activité	Localisation	Indicateurs de taille économique
SICS	Vente de porcs et de bœuf Produits laitiers et charcuterie	Port Bouet	1000 t de charcuterie par an 20 bœufs par jour
SIVAC	Abattage de porcs, charcuterie	Yopougon	Capacité de 30 000 porcs/an
GID	Charcuterie	Port Bouet	1000 t de charcuterie par an

### Tendances lourdes et signaux faibles

- Consommation selon plusieurs usages :
  - Consommation nomade snacking et sandwich
  - Consommation hors domicile (saucisses en restauration)
  - Consommation à domicile
- Distribution dans des réseaux spécialisés et en GMS (nécessite une chaîne du froid)
- Hausse importante des ventes (+60% en 4 ans pour un opérateur)

## LES DONNEES D'IMPORTATION

### Les importations dans le domaine de la charcuterie

Les importations sont marginales, sauf si l'on considère l'ensemble des préparations à base de viande où l'on retrouve du corned beef en quantité (75% des volumes) par exemple.

### Les principaux pays et acteurs concurrents

La France est le principal fournisseur de produits à base de viande devant l'Italie.

## POSITIONNEMENT DES ACTEURS FRANÇAIS ET LES OPPORTUNITÉS

### Positionnement des acteurs FR

Les acteurs français sont en capacité de proposer de la matière première pour les entreprises locales. La vente de produits finis reste limitée à quelques produits (faibles volumes en charcuterie haut de gamme, environ 40 t/an, et préparations à base de viande bovine).

### Opportunités

- Fourniture de matière première pour les entreprises locales
- Vente de process et équipement de production de froid pour les entreprises en développement

### Freins

- Concurrence d'autres débouchés parfois pour les coproduits français qui peuvent perturber la régularité des flux vers la Côte d'Ivoire et fragiliser la position française.
- Difficulté d'exporter de la charcuterie dans un marché qui n'est pas encore mature et prêt à accepter une offre FR.