

3. Particularités du secteur avicole en Tunisie

3.1. PARTICULARITES DU SYSTEME DE PRODUCTION

La production de volailles en Tunisie repose sur un système très particulier, à savoir la programmation des productions à l'échelle nationale. Cette programmation est essentiellement basée sur la planification par la restriction des importations de reproducteurs chair et ponte. Des quotas annuels d'importation des reproducteurs sont attribués aux accoueurs et un calendrier par quinzaine de jour est appliqué. Le travail technique nécessaire à cette programmation est effectué par le GIPAC, et les décisions des niveaux de production à atteindre sont proposées par une commission consultative de programmation des productions avicoles, et la décision finale revient aux autorités de tutelle. Il faut signaler que ce système ne concerne pas la filière de la dinde qui est totalement libre et non régie par les quotas d'importations de reproducteurs.

Les bâtiments d'élevage en Tunisie sont en majorité de deux types:

- **Bâtiment traditionnel ouvert:** Construits en dur, en pierre ou en briques ou rarement en parpaings. Ces bâtiments sont ouverts, et utilisent donc à la base une ventilation statique parfois assistée d'une ventilation dynamique. De plus en plus, les éleveurs équipent leurs bâtiments de moyens multiples de lutte contre la chaleur. Les moyens de ventilation et de refroidissement sont de plus en plus sophistiqués, notamment chez les gros éleveurs.
- **Bâtiment fermés:** Quelques élevages ont utilisé depuis longtemps des bâtiments fermés à ambiance contrôlée, que sont devenu très fréquent dans les projets nouveaux. De plus en plus de bâtiments ouverts anciens sont aménagés avec de nouveaux équipements de contrôle de l'ambiances (automates de contrôle de température/humidité, ventilation, l'éclairage, avec alarme, etc.) pour les convertir en bâtiments totalement contrôlés.

3.1.1. Elevages de reproducteurs et couvoirs

Le niveau de biosécurité au niveau de ces élevages est généralement très relevé et tous les moyens sont mis en place pour la sécurité des volailles. Les élevages de reproducteurs sont généralement dans des emplacements isolés des zones de concentration avicoles subissent un Contrôle Officiel Hygiénique et Sanitaire de la part des services vétérinaires de l'état. Les résultats de ces contrôles sont un des critères les plus importants pour l'octroi des quotas d'importation des reproducteurs.

Voici un aperçu sur le nombre des couvoirs et des souches les plus utilisées en Tunisie:

- Poulet de chair: Il existe 31 couvoirs qui incubent 108 millions d'œufs et produisent environ 86 millions de poussins/an (1.65 millions de poussins/semaine). Les souches utilisées sont Hubbard ISA (Hubbard Classic, F15, JV) et Arbor Acres.
- Dinde: Il existe deux couvoirs spécialisés qui incubent 10 millions d'œufs et produisent 8 millions de dindonneaux/an (0.15 millions de dindonneaux/semaine). Les souches utilisées sont Nicholas et Hybrid (Souches Medium).
- Poulettes: Il existe trois couvoirs spécialisés qui incubent 17.5 millions d'œufs et produisent 7.2 millions de poussins femelles/an (0.14 millions de poulettes/semaine). Les souches utilisées sont Hy-line, B300 et Lohmann et sont toutes des souches à œufs blancs.

3.1.2. Elevages de pondeuses, de dinde et de poulets de chair

La production de poulets de chair a été dans le passé récent en majorité assurée par les petits éleveurs. Après les crises de l'IAHP et de l'augmentation des prix des matières premières, la production est en train de basculer de plus en plus vers les grands groupes intégrés et les gros éleveurs. Les mesures de biosécurité minimales sont présentes avec une grande variabilité dans le respect des règles sanitaires; certains éleveurs ont des âges multiples dans la même exploitation, et les règles de nettoyage, de désinfection et de biosécurité ne sont pas toujours respectées. La production de poulets de chair en Tunisie est de deux types:

- Poulet de petit calibre: Poids vif à l'abattage de l'ordre de 1.7 kg (soit 1.2 kg de poids net en PAC); abattu aux 35 - 37 jours et destiné aux abattoirs industriels spécialisés dans l'approvisionnement des points de ventes et la restauration collective.
- Poulet de gros calibre: Supérieur à 1.8 kg vif est destiné à la ménagère ou aux ateliers de découpe.

La production de dindonneaux de chair est en majorité assurée par les sociétés intégrées par des exploitations de grande taille (20 000 à 30 000 sujets par rotation). Il existe également un certain nombre d'éleveurs de petite ou moyennes tailles (3 000 à 10 000). Le nombre total d'éleveurs de dinde est de 300 environ, comparé à plus de 2 500 éleveurs de poulet. Ces derniers sont souvent des éleveurs de poulet de chair à l'origine qui après des périodes de prix défavorable ont décidé de changer de spéculation. Ils ont pour la plupart des contrats de production avec les abattoirs. Ils utilisent donc des bâtiments au sol analogues à ceux du poulet de chair et sont contrôlés de la même manière.

Le secteur de l'œuf de consommation comprend 350 éleveurs possédant une capacité moyenne de 25 000 pondeuses, utilisant 850 bâtiments d'élevage (moyenne de 11 000 pondeuses par bâtiment). Les élevages de pondeuses sont en majorité en phase de renouvellement des équipements; les éleveurs consentent de

gros investissements et un tiers d'entre eux possèdent des entrepôts frigorifiques pour le stockage des œufs; ils ont souvent un niveau de technicité supérieur à celui des éleveurs de poulet et de dinde. Les mesures de biosécurité sont souvent satisfaisantes mais il y a eu un relâchement à chaque crise financière.

3.1.3. Autres espèces

3.1.3.1. Canard

Il existe un seul élevage industriel d'une capacité de 1 500 canetons de barbarie par rotation. Il produit du foie gras et la viande est considérée comme un sous produit. Pour des raisons économiques, le gavage est pratiqué uniquement sur les mâles. L'élevage est en quasi-totalité en plein air des arbres: oliviers et figuiers. Un bâtiment avec des cages est utilisé pour le gavage.

3.1.3.2. Caille

Il existe de plus en plus d'élevages de caille de petite et moyennes tailles (1 000 à 4 000 reproductrices). Ils élèvent les cailles en parquets ou en cages aussi bien pour la viande que pour les œufs. Ce sont des troupeaux qui pratiquent l'auto renouvellement et les importations de nouveaux lots de reproducteurs, pour améliorer le patrimoine génétique et éviter la consanguinité, sont assez rares selon les statistiques des services de frontières. Ils sont élevés totalement en confinement et sont nourris avec les aliments composés de poulet de chair et de pondeuses commerciales.

3.1.3.3. Faisan

Il existe un seul élevage dans la région du Cap Bon «Faisanderie Tunisienne». Cet élevage est composé d'un bâtiment de démarrage en dur (3 semaines) et d'une pré-volière pour les faisans de 4 à 10 semaines et d'une volière utilisée jusqu'à l'abattage soit à 20 semaines. Cet élevage est très bien protégé et les cultures à gibier sont essentiellement du tournesol, du sorgho, des légumes (salades, laitues), des melons et des pastèques. Aucun pesticide n'est utilisé et les insectes présents dans ce milieu constituent la principale nourriture des faisans. Un supplément sous forme de maïs et d'orge granulés est rajouté à partir de 2 mois d'âge.

3.1.4. Les abattoirs industriels

Les abattoirs industriels sont au nombre de 30. Leurs capacités d'abattage horaire maximale en poulet et en dinde sont présentées dans le tableau 1. Parmi ces 30 abattoirs industriels, 29 sont en fonctionnement depuis 2010 (la SIAV est en arrêt depuis 2008); ils sont systématiquement contrôlés par les vétérinaires inspecteurs officiels. Ils ont tous subi des audits de la part des services officiels conformément à la réglementation tunisienne (*arrêté du Ministre de l'Agriculture du 6 Août 1996 relatif normes d'hygiène et inspection sanitaire vétérinaire dans les établissements industriels d'abattage et de découpe de volailles*).

Un plan d'autocontrôle de ces établissements est devenu obligatoire depuis l'année 2002. Depuis 2006, un agrément sanitaire (*arrêté du Ministère de l'Agriculture et des Ressources Hydrauliques du 26 mai 2006, fixant les modalités du contrôle sanitaire vétérinaire, les conditions et les procédures d'octroi de l'agrément sanitaire des établissements de production, de transformation et de conditionnement des produits animaux*) est devenu obligatoire; la procédure d'obtention de ces agréments est en cours pour la majorité de ces établissements. Seulement quatre abattoirs ont obtenu l'agrément définitif jusqu'à présent.

Tableau 1: Capacités d'abattage horaire maximale en poulet et en dinde

Abattoirs	Région	Capacité d'abattage	
		poulet/heure	dinde/heure
DICK	Fondouk El Jedid	6 000	-
MAZRAA	Fondouk El Jedid	-	1 700
SOPAT	Ksour Essef	3 200	1 200
SIAV	Ouezra	500	200
CHAHIA	Sfax	1 800	350
SOPROVAM	Moknine	5 000	1 500
SABCO	Bir Bouregba	1 200	500
OTD ENNFIDHA	Enfidha	1 000	-
AB DU CAP BON	Nabeul	750	200
SAVIMO	Boumhel	2 500	800
SOPAVI	El Jem	1 500	500
HMAIED	Kelibia	500	150
SAVOL	Korba	2 000	400
ESSANIA	Mghira	3 000	700
KOKAM	Siliana	2 000	500
AAN	Zaghouan	500	-
TYBA (Houcine Friji)	Ouled Haffouz	1 200	300
BNINA	Zarzis	1 500	800
FAWHA	Sidi Bouzid	1 500	500
VONORD	Bousalem	1 200	-
TAIBA (Titouhi)	Mhamdia	500	-
SPAD	Sahline	900	250
SOUASSI (AAS)	Souassi	1 200	400
SAV	Kasserine	1 000	-
SAB	Beja	1 200	400
ACC - NAAT	Kairouan	1 500	300
SAE (Tawfik Mchela)	Souassi	1 200	300
NOVA POULE	Aguereb	2 000	350
ABATTOIR GHRAIEB	Msaken	4 000	1 000
SACNO	Mghira	4 000	1 700
TOTAL		54 350	15 000

3.2. PARTICULARITES DU SYSTEME DE DISTRIBUTION

3.2.1. Viandes de volailles

Le système de distribution des viandes de volailles a pendant longtemps été un circuit à prédominance d'exposition, de vente et d'abattage de volailles vivantes. Ce phénomène existait dans toutes les régions, sur tous les marchés municipaux et les points de vente de volailles des agglomérations, ainsi que sur les étalages des marchés fermiers hebdomadaires du pays; ces derniers étant plutôt spécialisés dans la vente de poules de réforme (pondeuses et reproducteurs). L'abattage dans les abattoirs contrôlés ne représentait que 15% environ en 1996. Le premier abattoir créé dans les années 80 a vu le jour avec l'avènement des premiers élevages de dinde; en effet, toute une industrie d'abattage, de découpe et de transformation du poulet de chair et de la dinde s'est développée d'une façon très rapide pour constituer le pilier de la fourniture des viandes en Tunisie; en 2010, les viandes de volailles ont atteint 160 000 Tonnes ce qui constitue pas moins de 56% du volume total des viandes en Tunisie, et se positionnent loin devant les viandes rouges (bovines, ovines, caprines, camélines, cunicoles et asines) dont le total avoisine 125 000 TM.

Les abattoirs industriels sont en train de se développer, notamment en raison d'un texte, l'arrêté du Ministre du Commerce du 9 Décembre 2005, instituant un cahier des charges relatif à l'exercice du commerce de distribution des produits avicoles et dérivés, texte que l'on dénommera nouvelle réglementation ou cahier des charges dans cette étude, et dont l'application a démarré à la fin de l'année 2007, interdisant notamment l'exposition, l'abattage et la vente des volailles vivantes sur les marchés au détail. Cette mesure a été généralisée à tous les gouvernorats, à l'exception de celui de Sfax.

3.2.2. Oeufs de consommation

Le secteur de l'œuf de consommation, bien que bien structuré au niveau de la production, souffre encore de l'absence d'organisation et d'intégration horizontale. La majeure partie de la production est vendue en plateaux de 30 unités d'œufs frais non réfrigérés et est distribuée par les intermédiaires (grossistes et semi grossistes). Les intermédiaires possèdent des camions à benne normale non réfrigérée (avec ou sans bâche). Ils se rendent à la ferme tous les jours ou un jour sur deux pour s'approvisionner.

La majorité des œufs sont acheminés vers un dépôt dans les grandes agglomérations et sont par la suite livrés directement soit à un gros client (grands surface, marché municipal) soit à des semi-grossistes pour être distribués en petites quantités aux épicerie de quartier.

Le circuit organisé d'œufs emballés est assez récent et est assuré par 6 grands producteurs ou groupes intégrés. Les œufs emballés dans des alvéoles de 6, 15 ou 30 œufs enveloppées de papier cellophane. Ils sont distribués soit dans les chaînes

de magasins franchisés (des points de vente spécialisés en produits avicoles) soit acheminés vers les supermarchés et les hypermarchés (Carrefour, Géant, Champion, Monoprix, Magasin Général, Bon Prix, etc.). Il n'existe aucun centre de collecte et de calibrage automatisé; les unités existantes procèdent au calibrage manuel (ou visuel) et certain font du conditionnement semi automatisé.

Tous les circuits de vente du gros au détail n'utilisent pas le froid. Seuls les œufs réfrigérés dans le cadre de la régulation par le GIPAC sont conservés dans des entrepôts frigorifiques mais commercialisés sans continuité du froid une fois en dehors des entrepôts. Il existe donc un marché d'œufs d'origine réfrigérés durant une période de trois mois au maximum, qui sont commercialisés une fois ventilés durant 12 à 24 heures pour éviter la condensation et donc vendu à l'état sec.

Certains producteurs d'œufs, notamment dans la région de Sfax ont leur propre circuit de distribution. Ils utilisent leurs propres moyens de transport pour écouler une grande partie de leur production à un meilleur prix. Il n'existe également aucune «casserie d'œufs» pour la production d'ovo-produits (œufs pasteurisés ou en poudre) et les œufs sont tous vendus entiers. Il existe une norme de classification des œufs (NT 92) qui est enregistrée depuis 1992 mais non homologuée jusqu'à présent.