

**ETUDE DE LA FILIERE PORC DANS LE DEPARTEMENT  
DE POINTE-NOIRE**

<b>SOMMAIRE</b>	
<b>Remerciement</b>	
<b>INTRODUCTION GENERALE</b>	7
<b>I- OBJECTIFS ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE</b>	8
<b>1. Objectifs de l'étude</b>	9
<b>2. Méthodologie de l'étude</b>	9
<i>a. Démarche de l'étude</i>	9
<i>b. Contraintes et limites de l'étude</i>	10
<b>II- GENERALITES ET DIAGNOSTIC SUR LA FILIERE PORCINE AU CONGO</b>	11
<b>II-1 : Définition du concept filière</b>	12
<b>II.2 : Diagnostic de la filière</b>	12
<b>II-2-1: Typologie des acteurs de la filière</b>	12
II-2-1-1 : Les intervenants internes à la filière	12
II-2-1-1-1 : Les transformateurs	13
II-2-1-1-2 : Les transformateurs	13
II-2-1-1-3 : Les importateurs	13
II-2-1-1-4 : Les grossistes	14
II-2-1-1-5 : Les Détaillants	14
II-2-1-2 : Les intervenants externes à la filière	14
II-2-1-2-1 : Les vétérinaires et zootechniciens indépendants	14
II-2-1-2-2 : Les Structures d'appui	14
II-2-1-2-3 : Les services techniques d'élevages	15
<b>II-2-2 : La typologie Fonctionnelle de la filière</b>	16
<b>II-2-2-1: Production porcine ;</b>	16
<b>II-2-2-1-1: Typologie des élevages</b>	16
<b>II-2-2-1-2 : Espèces élevées</b>	16
<b>II-2-2-1-3 : Systèmes et Techniques d'élevages des Porcs</b>	16
<b>II-2-2-1-4 : Evolution du cheptel</b>	16
<b>II-2-2-1-5 : Organisation des éleveurs</b>	17
<b>II-2-2-.2 : transformation</b>	20
<b>II-2-2-2 -1 : Abattage</b>	20
<b>II-2-2-2 -1-1 : Lieux d'abattage</b>	21
<b>II-2-2-2 -1-2 : Modes d'abattage</b>	22
<b>II-2-2-2 -1-2-1 : Tueries</b>	22
<b>II-2-2-2 -1-2-2 : Abattoirs</b>	22
<b>II-2-2-2 -1-3 : Coûts de l'abattage</b>	22
<b>II-2-2-2 -1-4: Inspection vétérinaire</b>	22

<b>II-2-2-2 : Les boucheries et charcuteries</b>	<b>22</b>
II-2-2-2-1 : Les boucheries	23
II-2-2-2-2 : Les charcuteries	23
II-2-2-2-3 : <i>Catégorisation des boucheries et des charcuteries</i>	23
II-2-2-2-4 : <i>Types d'opérateurs de transformation</i>	
<b>II-2-2-3 : La Commercialisation de la viande de porc et dérivés</b>	<b>23</b>
II-2-2-3-1: Produits à base du porc	24
II-2-2-3-2: Structure des prix pratiqués	25
II-2-2-3-3: Offre des produits du porc	25
II-2-2-3-3-1 : Estimation de la production	25
II-2-2-3-3-2 : Importation	26
II-2-2-3-4: Demande des produits du porc	27
II-2-2-3-5: Clientèle	27
II-2-2-3-6: Etat de la concurrence	28
II-2-2-3-7 : sources d'approvisionnement	29
II-2-2-3-8 : Circuits de distribution	
<b>III Examen des contraintes pour le développement de la filière porc</b>	<b>29</b>
III-1 : Contraintes internes	29
III-1-1 : Au niveau de la production	29
III-1-1-1 : Au niveau de la production	31
III-1-2 : Au niveau de la transformation	31
III-1-2-1 : Au niveau de l'abattage	31
III-1-2-2 : Au niveau de la découpe	32
III-1-2-3 : Au niveau de la boucherie et de la charcuterie	32
III-1-3 : Au niveau de la commercialisation	32
III-2 : Contraintes externes	32
III-2-1 : Au niveau de l'amont de la filière	33
III-2-2 : Au niveau de l'aval de la filière porcine	33
<b>IV. Orientation stratégique et proposition du plan de relance de la filière</b>	<b>33</b>
IV.1 : Objectif global	33
IV.2 : Objectifs spécifiques	34
IV : Présentation des différentes composantes du plan d'action	36
	37
	38

**EQUIPE DE REALISATION**

<b>Supervision</b>	<b>Didier Sylvestre MAVOUENZELA</b> <i>Président de la Chambre Consulaire de Pointe-Noire et de l'Association Pointe-Noire Industrielle</i>
<b>Coordination</b>	<b>Séliatou KAYODE ANGLADE</b> <i>Déléguée Générale de l'Association Pointe-Noire Industrielle</i>  <b>Evelyne MOE POATY TCHICHELLE</b> <i>Secrétaire Générale de la Chambre consulaire de Pointe- Noire</i>  <b>Barthélemy TANDOU</b> <i>Animateur de l'Observatoire des Marchés</i>
<b>Réalisation</b>	<b>Blaise DOUROU, Chef du Projet</b> <i>Responsable du Centre d'informations et de Gestion des Opportunités d'Affaires de la Chambre consulaire de Pointe-Noire</i>  <b>Gilbert FOUTOU, Chef d'activités</b> <i>Chef de Service études et statistiques à la Direction Départementale de l'agriculture de Pointe-Noire</i>
<b>Assistance</b>	<b>Ange MVOUMBI, Consultant</b> <i>Manager de CONGO-STAT</i> <b>Rufin MBEMBA NGOUALA, Consultant</b> <i>Ingénieur</i>
<b>Enquêteurs</b>	<b>Rose DACON BAMONA, Agent CCIAM / Pointe-Noire</b> <b>Vincent NANITELAMIO, Agent CCIAM / Pointe-Noire</b> <b>Agnès TCHIKAYA, Agent CCIAM / Pointe-Noire</b>

## **REMERCIEMENTS**

La présente étude a été réalisée suivant une méthodologie proposée par l'Observatoire des Marchés et a été placée sous la supervision de Monsieur **Didier Sylvestre MAVOUENZELA** et la coordination de Madame **Séliatou KAYODE ANGLADE**, respectivement Président et déléguée Générale de l'Association Pointe-Noire Industrielle.

Nous restons redevable à de nombreuses personnes que nous ne pouvons citer sur ces pages, qui se sont intéressées de façon particulière à la compilation des données dont les critiques ont apporté plus de clarté à cette étude et aux acteurs économiques de la filière porcine, particulièrement des Membres de la MEK (Maison des Eleveurs du Kouilou), ceux de la FEPORK (Fédération des Eleveurs du Porc du Kouilou), la direction d'AGRI CONGO et du département de l'élevage spécialement qui ont accepté de répondre aux questionnaires qui leur ont été adressés et qui ont pu accepter de nous édifier sur la filière porc. C'est ce modèle de partenariat que nous souhaitons entretenir avec les acteurs économiques du réseau APNI.

**INTRODUCTION GENERALE**

La production porcine a été l'un des succès les plus notables de l'Agriculture Congolaise en général et du Département de Pointe-Noire en particulier. L'estimation de la production moyenne annuelle varie entre 828 et 1.195 tonnes entre l'année 2000 et 2004<sup>(1)</sup> alors que le prix moyen à la consommation des ménages pour l'année 2004 était de 2324 FCFA/kg<sup>(2)</sup>.

Cette filière reposant sur les exploitations archaïques et dispersées, a connu une importante crise lors de la recrudescence de la Peste Porcine Africaine (PPA)<sup>(3)</sup> en 2004. Celle-ci a entraîné la disparition des nombreux élevages des zones urbaines et périurbaines de Pointe-Noire. Les mesures conservatoires prises par les administrations se sont traduites, entre autres, par l'interdiction de l'élevage du porc sur une période de deux ans et la mise en quarantaine des élevages infectés. A contrario, les mesures sanitaires n'ont pas été appliquées.

A la suite de cette épizootie, les initiatives isolées de relance de la production porcine prises par AGRICONGO et la Maison des Eleveurs du Kouilou (MEK) ont permis le repeuplement et la reprise timide de l'élevage du porc. Les résultats technico-économiques de ces actions sont restés jusqu'alors masqués par le faible taux d'exploitation des élevages, la faible productivité et la mauvaise gestion de l'épizootie.

Cependant, le marché de la viande porcine et de ses dérivés présente des atouts importants du fait de la forte demande intérieure des utilisateurs de ces produits qui se justifie par l'augmentation des importations qui atteignent 5.188 tonnes en 2006<sup>(4)</sup>, d'où la nécessité de relancer la production porcine. Cet état des choses a interpellé l'Association Pointe-Noire Industrielle qui a initié une étude en vue « *de faire un diagnostic de la filière porcine* »<sup>5</sup> au regard de la demande potentielle et de mettre en place un plan de relance de la filière porcine dans le département de Pointe-Noire.

Cette étude s'articule autour de quatre parties essentielles :

- Une première qui présente les objectifs et la méthodologie de l'étude ;
- Une deuxième qui aborde les généralités sur la filière porcine et fait l'état de lieu de chaque composante de la filière;
- Une troisième qui examine les contraintes du développement de la filière;
- Enfin, une dernière partie qui donne les orientations stratégiques et les propositions du plan de relance de la filière porcine.

---

1 : Annuaire des statistiques, CNSEE 2004

2 : Idem

3 : Note de service N°245 du 12 avril 2004

4 : Statistiques de la direction Départementale de l'élevage au Kouilou

5 : Termes de référence de l'étude de la filière Porc.

## **I- OBJECTIFS ET METHODOLOGIE DE L'ETUDE**

## **I.1- OBJECTIFS DE L'ETUDE**

La présente étude sur la filière porc dans le département de Pointe-Noire, réalisée auprès des membres de la MEK (Maison des Eleveurs du Kouilou) et des autres acteurs de la filière, a pour objectif de faire un état de lieu exhaustif des élevages de porc, des unités de transformation et de commercialisation, afin de relancer la filière porcine dans le département. Ainsi, elle permettra à l'Association Pointe-Noire Industrielle de présenter au gouvernement, aux organismes internationaux d'appui au développement et à tous les acteurs concernés, un plan d'action opérationnelle sur les quatre maillons de la filière: la production, la commercialisation, la transformation et la formation. Cette option de l'APNI vise à mieux connaître l'environnement de l'éleveur du porc et de l'améliorer.

A cet effet cette étude poursuit, entre autres objectifs spécifiques suivants :

- ✓ L'analyse des menaces et des opportunités de l'environnement externe, ainsi que des forces et faiblesses des élevages de porc du département de Pointe-Noire;
- ✓ La caractérisation des élevages et des activités connexes de la filière du porc;
- ✓ L'évaluation du potentiel de production et l'analyse du marché de la viande de porc et ses dérivés;
- ✓ La détermination des besoins spécifiques au niveau de la transformation et de la commercialisation ;
- ✓ La proposition d'un plan d'action opérationnel de renforcement des capacités techniques des acteurs.

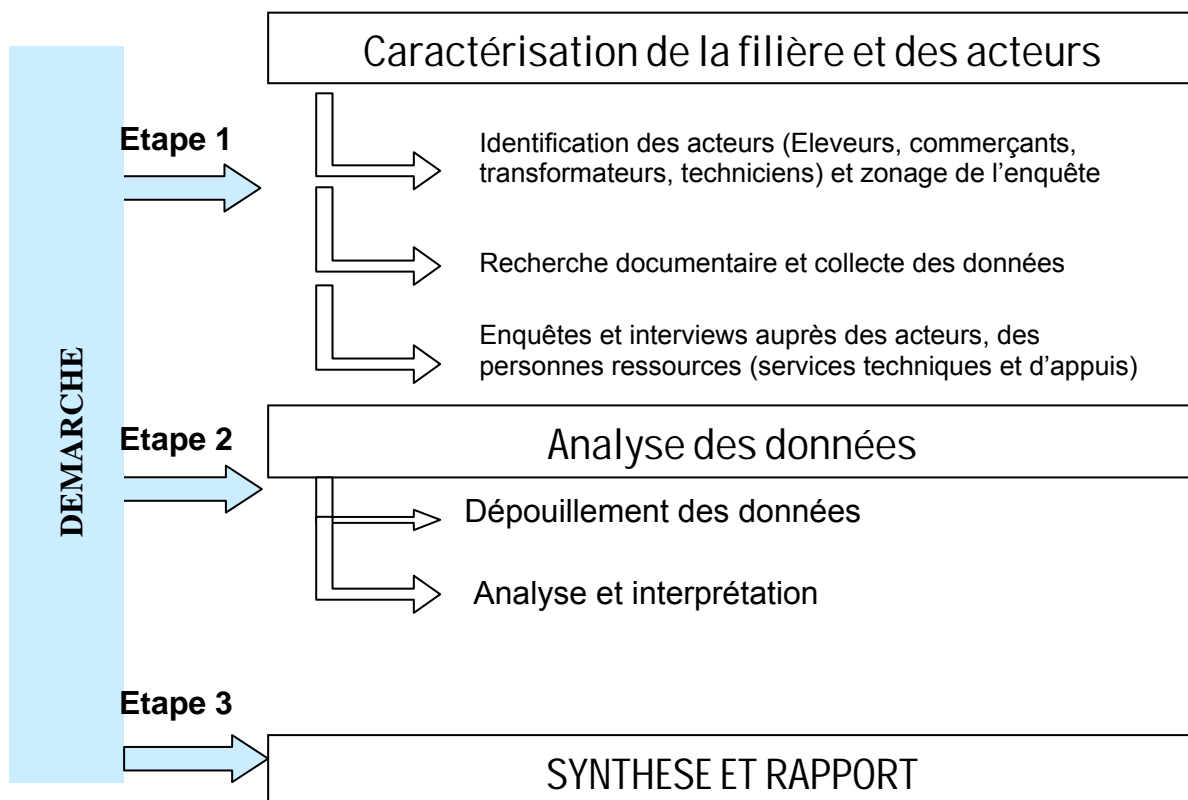
## **I.2- METHODOLOGIE DE L'ETUDE**

### **I.2.1. Démarche**

La méthodologie retenue pour la réalisation de cette étude de filière s'articule autour de :

- L'étude documentaire, qui consiste à rechercher, tous documents élaborés par les divers experts, professionnels et universitaires sur la filière et collecter toutes les informations statistiques sur la filière porcine. Il s'agit de faire la compilation et la synthèse de ces informations utiles de la filière porc au Congo.
- Les interviews sur la base de deux types questionnaires des acteurs, en vue de déterminer les profils de produits et appréhender les problèmes qui entravent le développement des activités de la filière.

En bref cette méthodologie se résume comme l'illustre le schéma ci après :



Signalons que le concept de département de Pointe-Noire dans cette étude regroupe toutes élevages urbaines ou péri urbaines dont le promoteur habite la ville de Pointe-Noire.

### **1.2: Contraintes et limites de l'étude**

L'étude de la filière porc constitue la base de l'analyse des problèmes de développement de l'élevage des porcs. Elle comporte certaines faiblesses :

- les données statistiques sur les élevages, sur les importations de la viande et des produits dérivés du porc ne sont pas exhaustives et conduisent quelques fois à des aberrations entre différentes sources (confère les données de la Douane et de la Direction Départementale de l'élevage de Pointe-Noire);
- les données statistiques sur la viande de porc et ses produits dérivés, ne sont ni fiables, ni exhaustives et échappent au contrôle du département de l'élevage de Pointe-Noire et de la Municipalité.

Plus globalement, il faut relever que ces données ne reprennent pas toutes les quantités de la viande de porc importés ou produites à cause de la discontinuité chronologique des statistiques disponibles.

**GENERALITES ET ETAT DE LIEU DE LA FILIERE  
DE PORCINE AU CONGO**

## **II-1 : Définition du concept filière.**

Le concept de filière a fait l'objet des nombreuses définitions, variables selon les objectifs de leurs auteurs. Ce texte s'appuiera sur deux définitions complémentaires :

- la filière d'un produit ou d'un groupe des produits est un ensemble de flux de matières, qui font intervenir des acteurs économiques exerçant des fonctions complémentaires et interdépendantes en vue de satisfaire une demande finale;
- la filière d'un produit ou d'un groupe de produits consiste en l'articulation d'un ensemble d'opérations techniques assumées par des acteurs économiques qui mettent en œuvre des stratégies.

Dans cette étude la filière porcine est caractérisée sur la base de trois éléments constitutifs essentiels:

- un ensemble d'actions économiques présidant à la mise en valeur des moyens de production: **Espace de stratégie**,
- une succession d'opérations de transformation: **Espace de technologie** ;
- un ensemble des relations commerciales, financières et de services: **Espace de relation**.

En bref, elle intègre la chaîne Production – Transformation - Commercialisation (PTC).

## **II- 2 : Diagnostic de la filière**

On peut caractériser la filière porc selon les critères suivants:

- l'activité principale des acteurs économiques ;
- a fonction assumée par les acteurs économiques de la filière.

### **II- 2 - 1 : La typologie des acteurs**

De façon générale, on distingue les intervenants internes et les intervenants externes à la filière du porc.

#### **II- 2 - 1-1 : Les intervenants internes à la filière**

Les intervenants internes sont :

- les producteurs ;
- les transformateurs
- les importateurs ;
- les grossistes ;
- les détaillants.

### **II- 2 - 1 -1-1 : Les producteurs**

On peut classer les éleveurs du porc suivant l'activité principale du promoteur de unité de production :

- les éleveurs professionnels, dont l'élevage du porc constitue l'unique activité productrice et qui intègrent d'autres activités agropastorales;
- les salariés et des retraités qui associent à l'élevage du porc d'autres activités lucratives.

Sur les 209 éleveurs recensés par la Direction Départementale de l'Élevage à Pointe-Noire, 207 sont éleveurs non professionnels, soit 99%.

### **II- 2 - 1 - 1- 2 : Les transformateurs**

Les types d'opérateurs de transformation sont :

- Les abatteurs et / ou des tueurs ;
- Les bouchers ;
- Les charcutiers.

Le tableau ci – après donne la proportion de chaque catégorie dans la ville par:

Catégories	abatteurs	Abatteurs / Tueurs	Tueurs	Bouchers	Charcutiers
Proportion	5,5%	5,5%	64%	14%	11%
Nombre	2	2	23	5	4
Total	36				

**Source** : Etablie par nos soins sur la base de l'enquête

#### **A- Les abatteurs et tueurs :**

On distingue dans la ville de Pointe-Noire quelques abatteurs amateurs et des tueurs ; localisés dans des élevages et des tueries artisanales (tueurs) et à l'abattoir municipal (abatteurs amateurs).

#### **B- Les bouchers**

On distingue les bouchers modernes qui sont soit rattachés aux restaurants ou supermarchés et les bouchers traditionnels. On rencontre les bouchers modernes dans les cinq boucheries modernes identifiées dans la ville de Pointe-Noire (SCORE, TRAITEUR, LA GOURMETTE et SOTAR) et les bouchers traditionnels dans les élevages et des tueries. Il faut cependant noter que ces derniers sont souvent confondus aux tueurs ou abatteurs amateurs.

#### **C- Les charcutiers**

Il n'existe presque pas de charcutier dans la Ville de Pointe-Noire. Sur les cinq bouchers, trois seulement essaient de transformer les produits bouchers en produits charcutiers. Il s'agit de SCORE, la GOURMETTE, SOTAR et

### **II- 2 - 1 - 1- 3 : Les importateurs ;**

Les principaux importateurs de la viande de porc à Pointe-Noire sont : GUENIN, SOALCO, JHONNY et EDDY Corporation. Les autres importateurs des produits carnés ne font pas venir la viande de porc pour des raisons religieuses.

### **II- 2 - 1 - 1- 4 : Les grossistes**

Ils s'approvisionnent pour l'essentiel auprès des importateurs de la ville de Pointe-Noire. Les plus importants de la ville sont SUNDEEP, FRIGO ROBERT, SOTAR. Parmi ces importateurs seul SOTAR achète la viande de porc auprès des éleveurs de la Ville.

### **II- 2 - 1 - 1- 5 : Les détaillants**

On identifie pour types de détaillants des produits du porc dans la ville de Pointe-Noire en fonction de l'origine de la viande :

- les restaurants ;
- les étalagistes ;
- les éleveurs ;
- les « pseudo boucheries »

### **II - 2 -1- 2 : - Les intervenants externes à la filière**

Les principaux intervenants externes sont les :

- les vétérinaires externes ;
- les zootechniciens indépendants ;
- les structures d'appui ;
- les services publics d'accompagnement des éleveurs.

#### **II - 2- 1- 2-1 : - Les vétérinaires et zootechniciens indépendants.**

L'inspecteur vétérinaire de la municipalité de Pointe-Noire s'occupe du contrôle vétérinaire de l'abattage et des tueries. Dans la ville de Pointe –Noire, il existe deux cabinet vétérinaire, contre cinq pharmacies vétérinaires dont les plus importants sont : Fal'h vétérinaire, Clinique vétérinaire du Centre et TBN.

#### **II - 1- 2 -1 2-1-2 : - Les Structures d'appui**

Trois structures d'appui identifiées dans la ville de Pointe-Noire qui interagissent dans les élevages du porc sont le:

- Forum des Jeunes Entreprises, grâce à sa cellule d'appui rural ;
- AGRICONGO qui est la principale structure d'appui de la localité dans l'accompagnement des acteurs ;
- Chambre de commerce, d'Industrie, d'Agriculture et des Métiers qui fait promotion des produits et services agropastoraux.

## **II - 2-1 2- 3 : Les services publics d'élevage**

**On note deux services publics d'élevages** : La Direction départementale de l'élevage et la Direction municipale de l'environnement et de l'Agropastorale. Faute des moyens techniques et financiers les prestations de ces services sont peu visibles.

## **II- 2 - 2 : La typologie Fonctionnelle de la filière**

La filière porc dans le Département du Pointe-Noire, présente trois fonctions essentielles : en aval par **la fonction de production** et en amont par **la fonction de commercialisation** des produits carnés issus des élevages de porc. Entre les deux se situe **la fonction de transformation** des produits du porc.

### **II- 2- 2- 1 : Production porcine**

#### **II- 2- 2- 1-1 : Typologie des élevages**

Tous les élevages de porcs enquêtés dans le Département de Pointe-Noire sont de type naisseurs – engraisseurs. Ce type est caractérisé par la production des porcelets destinés à l'engraissement avec castration des mâles. Les mâles non castrés et certaines femelles présentant des bonnes performances zootechniques sont sélectionnés comme futurs géniteurs réutilisés dans les élevages d'origine ou vendus dans les élevages voisins.

Il n'y a donc pas une spécialisation fonctionnelle des élevages de porc. D'où risques élevés de consanguinité dans les élevages de la ville.

Dans quelques élevages du porc, on observe l'existence des ateliers de finition et de transformation, ainsi que des tueries traditionnelles de la viande de Porc.

#### **II- 2- 2- 1-2 : zone d'élevage**

L'analyse du fichier des élevages de porc du département de Pointe-Noire, montre que plus de 32% des élevages du porc sont installés à KOUNDA. Les autres zones d'élevages du porc sont rencontrées dans vingt deux zones différentes, parmi lesquelles on peut citer : RAFFINERIE, PATRAS, LOANGO, MAHINGA, TCHIMBOUKA, etc.

<b>Zone</b>	<b>Nombre des élevages</b>	<b>Cheptel</b>	<b>Pourcentage des élevages par zone</b>
<b>KOUNDA</b>	<b>20</b>	<b>1158</b>	<b>32%</b>
<b>RAFFINERIE</b>	<b>3</b>	<b>105</b>	<b>5%</b>
<b>PATRAS</b>	<b>3</b>	<b>64</b>	<b>5%</b>
<b>LOANGO</b>	<b>3</b>	<b>68</b>	<b>5%</b>
<b>MAHINGA</b>	<b>3</b>	<b>37</b>	<b>5%</b>
<b>TCHIBAMBOUKA</b>	<b>3</b>	<b>89</b>	<b>5%</b>
<b>MBOTA</b>	<b>2</b>	<b>49</b>	<b>3%</b>
<b>CHIALI</b>	<b>2</b>	<b>17</b>	<b>3%</b>
<b>SIAFOUMOU</b>	<b>2</b>	<b>65</b>	<b>3%</b>
<b>NGOYO</b>	<b>2</b>	<b>105</b>	<b>3%</b>
<b>KILOUELE</b>	<b>2</b>	<b>189</b>	<b>3%</b>
<b>MPITA</b>	<b>2</b>	<b>86</b>	<b>3%</b>
<b>TCHIMANI</b>	<b>2</b>	<b>217</b>	<b>3%</b>
<b>COTE MATEVE</b>	<b>2</b>	<b>250</b>	<b>3%</b>

LOANDJILI	2	32	3%
DJENO	1	30	2%
MBONDJI	1	65	2%
TCHIVOUNDOU	1	6	2%
AEROPORT	1	125	2%
TCHIMMBAMBA	1	5	2%
MPAKA	1	89	2%
NANGA	1	13	2%
KOULOUMBO	1	106	2%
<b>TOTAL</b>	<b>61</b>	<b>2970</b>	<b>100%</b>
<b>Cheptel moyen par élevage</b>		<b>438 têtes</b>	

Source : Etablies par nos soins à partir du fichier de DDEP

### II- 2- 2- 1- 3 : Systèmes et Techniques d'élevages des Porcs

L'élevage porcin traditionnel est généralement de type extensif et se caractérise par une minimisation des intrants (aliments de bétail, produits vétérinaires, ...) et des investissements. L'élevage péri urbain de Pointe-Noire, constitue seulement une partie de l'élevage traditionnel. En effet, cette forme de production porcine est présente en milieu urbain et périurbain de Pointe-Noire.

Dans ces systèmes traditionnels, le porc est le plus souvent élevé avec l'objectif d'apporter un complément de revenu; il peut constituer un élément important du système d'épargne et d'accumulation des familles. Le porc est une cagnotte vivante, une source d'argent liquide facilement mobilisable en cas d'urgence. Outre sa fonction d'épargne, l'animal a souvent un rôle alimentaire direct ou indirect. Il est également abattu pour remplir un devoir social.

Très présentes, les **rares locales** couvrent une variété importante de porcs présentant une grande hétérogénéité de performances : format, prolificité, vitesse de croissance, etc. Les traits communs à tous ces animaux sont leur grande rusticité et leur importante capacité d'adaptation à des conditions alimentaires et climatiques souvent difficiles. Si les races demeurent le plus souvent de type local, l'élevage traditionnel n'exclut pas les **rares exotiques**, notamment à proximité d'élevages plus intensifs qui favorisent leur dissémination. Parfois on assiste à une absorption locale des races autochtones par les races importées. Ainsi, même traditionnels, les élevages sont de plus en plus marqués par l'introduction de races améliorées européennes et nord-américaines, pures ou, le plus souvent, croisées avec des races locales.

De la divagation à la claustration permanente, l'élevage traditionnel couvre une large gamme de conduites qui s'adaptent aux modifications de l'environnement. En effet, l'élevage en liberté (stratégie de cueillette) est de plus en plus limité par l'augmentation des surfaces cultivées et l'extension des zones urbaines.

L'éleveur est donc amené à conduire ses animaux en claustration, et par conséquent à les alimenter et à les soigner. Bien souvent, il reconstitue simplement en enclos les conditions d'élevage en liberté : absence d'allotement, nourriture autonome, etc. Cependant, en claustration, la production familiale de sous-produits et de déchets divers étant souvent insuffisante, l'intensification passe par un investissement en aliments (sons, drêches, etc.). Ainsi, du fait des coûts élevés des consommations intermédiaires, les élevages traditionnels doivent augmenter leur productivité pour subsister.

Hormis l'élevage de porc qui est pratiqué par tous élevages en « monoculture » par 48% des élevages ; 28 % des élevages de porc associent un autre élevage (volaille soit les ovins, soit les caprins, soit la pisciculture et 24% d'autres fermes regorgent à son sein au plus deux types de spéculations tels que : volailles et pisciculture, ovins et piscicultures, ovins et bovins, ovins et pisciculture ; comme l'illustre le tableau ci – après :

#### **II- 2- 2-1- 4 : Espèces élevées**

A l'origine les espèces élevées étaient la Landrace et la large White.



**Le Landrace**

Le Landrace danois ou belge de taille moyenne ou grande présente un aspect physique particulier. Il a transmis un grand nombre de ses caractères aux autres races auxquelles il a contribué en majeure partie à leurs souches d'origine. Outre sa robe blanche aux soies fines, son long groin et ses oreilles larges et tombantes, il a un corps longiligne et des flancs profonds sans excès de peau ni de graisse. Cette race a été sélectionnée rationnellement et attentivement pour produire certains des meilleurs produits de porc au monde afin de rencontrer les exigences du marché local et de l'exportation. Toute race vivant au Danemark avant 1896 a pu être à l'origine du Landrace. En effet, c'est en 1896 que le premier troupeau Landrace a été établi et que l'amélioration de la race a vraiment commencé. Les premières évaluations des descendants et les premiers tests de consanguinité ont été effectués en 1976 au Congo. Depuis, la production et

l'évaluation de la qualité font partie intégrante du programme d'amélioration du porc Congolais. Le programme de développement Rural lancé en 1982 pour améliorer, entre autres, les élevages de porcs au Congo.

Le Landrace danois est un porc longiligne à la viande maigre reconnu pour sa fertilité et ses excellentes qualités maternelles. Au cours des dernières années, la sélection a surtout porté sur la conversion alimentaire et sur le gain journalier, tout en développant une race assez forte pour une production efficace dans un système d'exploitation moderne. Les éleveurs danois ont atteint leurs objectifs avec succès. Comme dans les autres pays où la sélection est moins rigoureuse, la gestion et la nutrition étant supervisées moins attentivement, la race comporte certaines faiblesses : le dos peut être faible, la démarche maladroite, les pieds et les jarrets étant longs ils supportent pas efficacement.

Le développement de la race était orienté vers des buts précis, la sélection était intense et efficace. Le plus important développement des races de porc au monde est dérivé des pressions de sélection constantes et des évaluations intensives. C'est elle qui est à la base génétique du plus grand nombre de races

La Large White est certainement la première race au monde si l'on considère que les porcs Yorkshire du Canada et des États-Unis sont issus du Large White. En fait, tous les pays du monde qui s'intéressent à l'espèce porcine ont importé le Large White. L'ampleur des importations reflète l'importance que portent les différents pays à la production porcine.

Le Large White se distingue par son allure pittoresque, ses oreilles dressées, sa tête légèrement camuse, sa couleur blanche et sa peau rose ainsi que ses flancs longs et profonds. Il a été apprécié pour la production de bacon depuis que la race existe. Comme son nom le suggère, il se distingue par sa grande taille.

La race provient du comté de Yorkshire en Angleterre, mais leur histoire est difficile à retracer. Les grands porcs blancs de cette région, au squelette solide et aux longues pattes ont été croisés avec d'autres races. Davidson suggère que parmi celles-ci se trouvaient le Cumberland, le Leicestershire ainsi que le Middle White et le Small White. Les sujets de cette nouvelle race ont attiré l'attention au Windsor Royal Show en 1831. Les sujets utilisés pour le développement et l'amélioration des porcs de cette région ne sont pas aussi importants que la race qu'ils ont finalement produite. Le Large White est ainsi devenu une race bien établie ayant de bonnes aptitudes de reproduction et elle a laissé sa marque dans la production du porc à l'échelle mondiale. On la retrouve partout en Angleterre, son pays d'origine, et en Irlande du Nord.

Le Large White est reconnu pour sa rusticité et pour sa facilité d'adaptation à différents climats et environnements. Ses aptitudes pour les croisements et pour les améliorations ont joué en sa faveur partout où la production de porc se fait sur une base commerciale. Pendant quelques dizaines d'années, il a été l'animal préféré sur le marché lorsque le bacon et la viande de qualité supérieure étaient recherchés. Leur tendance à croître et à ne pas accumuler de dépôts de gras les a rendus populaires, non seulement lorsque les porcs sont mis en marché à un poids relativement léger mais aussi lorsque leur poids est plus élevé.

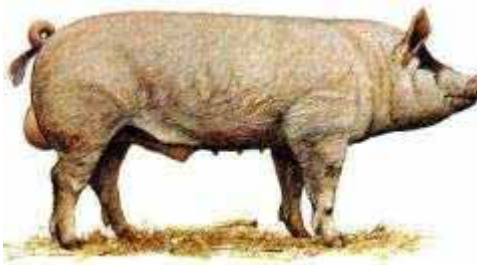
Les Large White sont réputés pour la grosseur de leurs portées, leur grande production de lait et pour leurs excellentes qualités maternelles. Non seulement ils produisent une viande maigre et sont actifs, mais leurs membres sont solides. Ils se déplacent facilement malgré la longueur considérable de leur corps. Leur hauteur ou la longueur de leurs pattes les aident à demeurer actifs et à être utiles au sein du troupeau tout au long de leur vie.

Bien qu'il ait été développé pour être actif et vivre à l'extérieur, il s'adapte bien aux systèmes d'exploitation où les porcs sont concentrés dans les loges. Le Large White et son descendant, le Yorkshire, sont à la source de presque toutes les hybridations et tous les programmes de croisements rotatifs, non seulement dans leur pays d'origine, mais partout dans le monde. La truie utilisée dans ces programmes commerciaux possède au moins la moitié de sang Large White. Alors que les truies Large White ont une bonne réputation comme souche maternelle, les verrats ne sont pas à négliger pour les souches paternelles. Ils peuvent donner sans aucun doute une uniformité et une qualité à un élevage de porcs avec presque n'importe laquelle race ou souche maternelle. Bien que la majorité de ces porcs puissent aller au marché, il est très probable que les jeunes truies supérieures seront sélectionnées comme souche maternelle pour produire la prochaine génération de porcs de marché. Cela constitue une preuve de plus de l'importance qu'attachent les producteurs de porcs commerciaux à la maternité.

Au Congo, ses trois races ont connu un métissage avec les races locales. On rencontre le plus souvent dans les élevages des hybrides à faibles performances et quelques races locales. Les performances de ces races hybrides ont considérablement baissées, suite à la dégénérescence des performances zoologiques et la consanguinité.



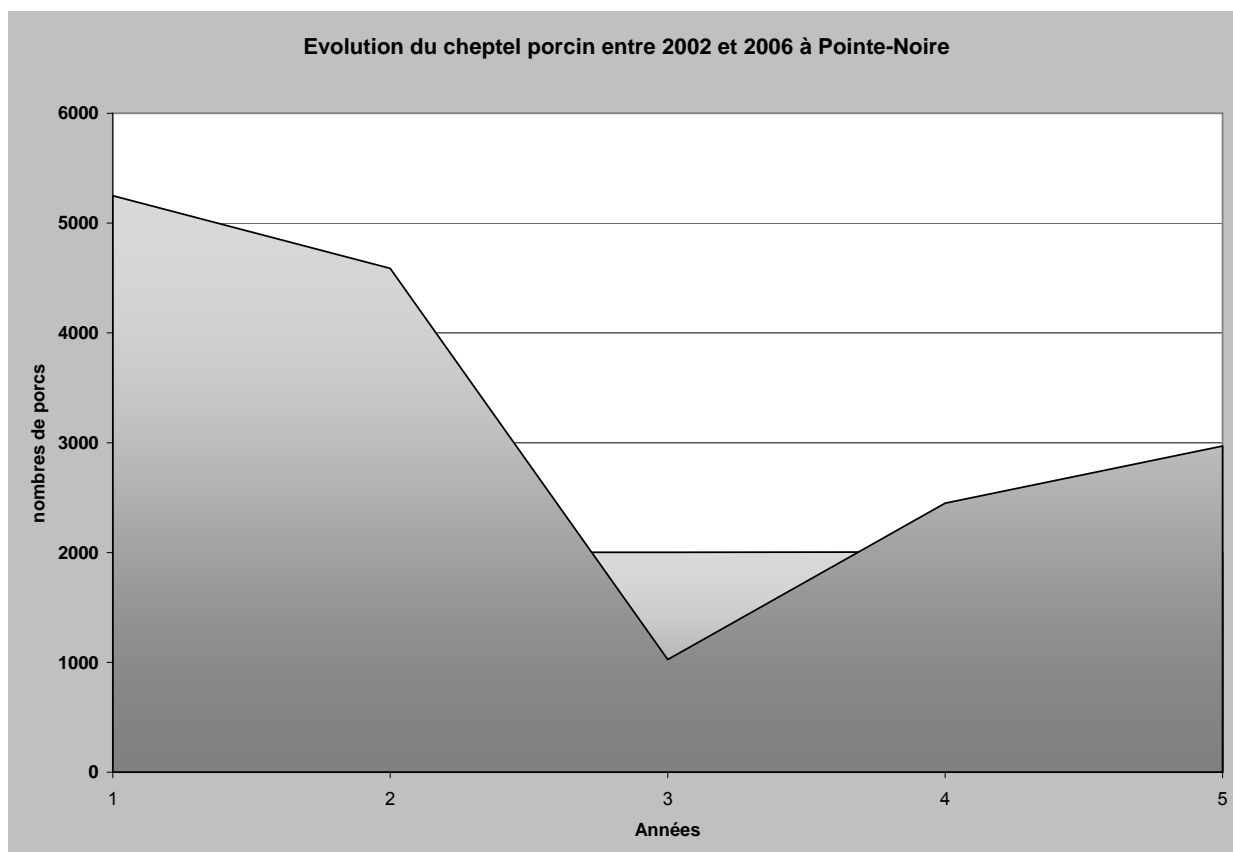
**Le Yorkshire**



**Large White**

### **II- 2- 2- 1- 5 : Evolution du cheptel**

Le fichier des éleveurs du porc dans le département de Pointe-Noire montre que le cheptel du porc est passé de 5250 en 2002 à 2970 têtes de porcs en 2006.



Cette courbe montre que le cheptel porcin ponténégrin qui avait atteint 5250 têtes en 2002 a connu une forte baisse suite au déclenchement de la peste porcine africaine qui a atteint son apogée en 2004, où le cheptel a été évalué à 1025. ce qui a amené la Direction Départementale de l'élevage à interdire l'élevage du porc sur une période de 2 ans. Faute de mesures d'accompagnement et de la non application des mesures conservatoires, définie par la commission technique mise en place par la chambre consulaire de Pointe-Noire, les éleveurs ont repris timidement la production.

## **II- 2- 2-1- 5 : Organisation des éleveurs**

La plupart des élevages rencontrés sont souvent des exploitants individuels qui emploient de la main d'œuvre rémunérée. On rencontre dans ces élevages un (1) à trois (3) ouvriers selon la taille ou le niveau d'intensification et d'intégration des activités. De façon générale, il s'agit souvent des promoteurs salariés ou disposant d'une autre activité lucrative.

Du point de institutionnel, la plus part des éleveurs sont membres de la MEK et donc, de la Fédération des Eleveurs du Porc (FEPORK) et dans une moindre mesure ressortissant de la chambre consulaire de Pointe-Noire, comme l'illustre le tableau ci – après :

Nombre total des éleveurs du porc à Pointe-Noire	61
Nombre des éleveurs membres de la MEK / FEPORK	32

La FEPORK, organisation professionnelle regroupant 32 éleveurs de Porc qui pratique tous un élevage traditionnel, accuse encore des faiblesses dans son fonctionnement et la prise en charge des problèmes de la filière.

Les opérations zootechniques, dans ces élevages sont soit assurées par un vétérinaire, un zootechnicien ou un éleveur chevronnés. La plupart des élevages ne tiennent pas des documents d'élevages (fiches de suivi de l'alimentation, plan de production, fiche sanitaire, ...) et ne disposent pas d'objectifs stratégiques de développement, ni de fonds de roulement

### **II- 2.2.2 : Transformation**

Les principales fonctions de la transformation de la viande de porc sont :

- l'abattage ;
- la boucherie ;
- la charcuterie

## **II- 2 -2-2-1 : Abattage :**

### **II- 2 -2-2-1-1 : Lieux d'abattage**

La ville de Pointe-Noire est approvisionnée en viande de porc par les lieux d'abattages suivants :

<i>Lieux d'abattage</i>	<i>Nombre de porcs abattus en 2005</i>	<i>Nombre de porcs abattus en 2006</i>	<i>Moyenne de porcs abattus par an</i>	<i>pourcentage</i>
Abattoir municipal	<b>99</b>	<b>117</b>	<b>108</b>	<b>43,2 %</b>
Tueries	<b>104</b>	<b>179</b>	<b>142</b>	<b>56,8 %</b>
Total	<b>203</b>	<b>296</b>	<b>250</b>	<b>100,00 %</b>

**Source :** Direction municipale de l'environnement et de l'Agropastorale

Certains porcs vifs destinés à la commercialisation sont acheminés à l'abattoir municipal de Pointe-Noire, tandis que les carcasses sont réorientées vers les cinq boucheries de la ville : Magellan -Viita, Boucherie de la Foire, SCORE, LA GOURMETTE, SOTAR et Le TRAITEUR à la suite d'une inspection vétérinaire de la direction municipale en charge des questions d'élevages. Il est estimé en moyenne près de 108 porcs abattus dans l'abattoir municipal de Pointe-Noire entre 2005 et 2006. Les tueries clandestines et des élevages ne font pas appel à l'inspection vétérinaires et aux Normes zootechniques d'abattage du porc.

### **II- 2 -2-2-1-2 : Mode d'abattage**

Il y a différents modes d'abattages selon les lieux où cette opération s'effectue :

#### **II- 2 -2-2-1-2-1 : Les Tueries**

Près de 57% de la viande commercialisée à Pointe-Noire provient des tueries clandestines. Les conditions d'abattage des tueries sont insalubres et plus que rudimentaires. Toutes les opérations ont lieu à même le sol sur un terrain en terre. Il y a une réelle défaillance quant au respect de l'hygiène (même si les tueurs travaillent bien et vite). Si les carcasses ne sont pas emmenées dans une zone d'abattage agréées pour être visées par des vétérinaires, après contrôle, elles sont directement livrées aux points de vente.

L'école de MVOUNGOU est le principal lieu d'abattage pour l'approvisionnement des ménages viande de porc et restaurants spécialisés des mets de la viande de Porc. D'autres tueries clandestines et disposées sont parfois identifiées de façon aléatoire dans la ville de pointe-Noire. Ces autres points d'abattages sont :

- Le marché de la LIBERTE
- Le pont MVOUNGOU
- Ecole de MVOUNGOU
- Le marché de MPACKA
- Le Grand Marché
- La Corniche de FOUCKS (PONT)

## **II- 2 -2-2-1-2-2 : Les abattoirs**

L'abattoir municipal crée depuis les années 1940 n'est qu'une tuerie moderne qui ne respecte pas des normes d'abattage de la viande de porc vers les supermarchés. Les principales opérations d'abattage réalisées sont :

- échaudage ;
- la saignée ;
- éviscération ;
- le nettoyage des viscères,
- le contrôle de la cysticerose (en tâtant la langue pour repérer les kystes)

Il dispose deux lignes d'abattage :

- une ligne d'abattage de porc ;
- une ligne d'abattage de bovins et des ovins.

## **II- 2 -2-2-1-2-3 : Coûts de l'abattage**

Coût des opérations d'abattage :

<b>Opérations</b>	<b>Abattoir Municipal</b>	<b>Tueries</b>
Coût des opérations pré abattage	2.000 FCFA	1.000 FCFA
Taxe d'abattage	1.000 FCFA	0 F CFA
Transport	2.000 FCFA	2.000 FCFA
Total	5.000 FCFA	3.000 FCFA
<b>Coût d'abattage au kg de viande (Carcasse de 50 Kg)</b>	<b>100 FCFA/ Kg</b>	<b>60 FCFA / kg</b>

Source :

Le coût de l'abattage est faible en général. L'abattoir municipal semble adapté aux besoins du marché local, pourvu qu'il s'harmonise avec les contraintes environnementales et les normes d'hygiène, la taille et la localisation de la population.

## **II- 2 -2-2-1-2-4 : Inspection vétérinaire**

On distingue deux types d'inspection:

- les inspections clandestines réalisées par les ouvriers ou des zootechnicien dans les élevages;
- les inspections officielles qui sont pratiquées par les médecins vétérinaires de la municipalité dans les tueries et à l'abattage. Elles sont parfois pratiquées par des zootechniciens dans les élevages. Il est a noté que certaines viandes ne subissent aucune inspection.

## **II- 2 -2-2-2 : Les boucheries et charcuteries**

### **II- 2 -2- 2- 2- 1 : Boucheries**

Il existe sur le marché deux boucheries modernes auxquelles on a associé la restauration. Il s'approvisionne chez les éleveurs de la ville de Pointe-Noire, pour faire face aux difficultés d'approvisionnement du restaurant en produits bouchers.

Ces principaux produits :

- cote de porc,
- échine de porc,
- choix de porc,
- sous noix, palette,
- poitrine, jarret,
- saute de porc,
- carbonade,
- cotis,
- rognon,
- pied de porc,
- panne,
- os,
- nerfs,
- filet de mignon,
- travers,
- farce de porc.

La particularité de ce type d'opérateur est :

- la maîtrise, mieux que les simples charcutiers, du circuit d'approvisionnement et par conséquent de la qualité de leurs matières premières. La double activité permet de valoriser la carcasse en totalité et de raccourcir le circuit d'approvisionnement (20 à 30 % de viande valorisé en produits charcutiers finis);
- l'existence d'un personnel possédant une formation de base au métier de charcuterie (SCORE qui dispose d'un ingénieur de développement rural). Malgré cela, il n'y a pas de véritable professionnel de la charcuterie;
- la notion du respect de règles d'hygiène, de chaîne de froid, de l'importance des conditions d'abattage et de contrôle des matières premières.

Ces transformateurs s'approvisionnent chez les éleveurs en viande de porc. La boucherie est moderne et présente une gamme variée des produits : cote de porc, échine de porc, noix de porc, sous noix, palette, poitrine, jarret, saute de porc, carbonade, chair de saucisse, cotis, rognon, pied de porc, panne, os, nerfs, filet de mignon, travers, couenne, grillage de porc, farce de porc, roulette,...La transformation d'une partie des produits bouchers en produits de la charcuterie est l'une de ses fonctions. Les bouchers de ce type sont très peu nombreux sur le marché. Ils sont deux autour de Pointe-Noire : SCORE et la GOURMETTE.

## **II- 2 -2-2- 2 -1-1 : Catégorisation des boucheries**

Pointe-Noire, compte trois grands groupes de boucheries :

- Les Supermarchés pour clientèle aisée et moyenne (SCORE et la GOURMETTE) ;
- Les boucheries modernes, qui comprend des boucheries destinées à la clientèle aisée et moyenne (TRAITEUR, BOUCHERIE DE LA FOIRE, MAGELLAN VITA et SOTAR).
- Les boucheries traditionnelles pour des clientèles populaires (Restaurants et Ménages);

- Les lieux de tuerie de la viande de porc sont souvent des boucheries traditionnelles. Le tableau ci après donne les proportions de viande commercialisée en 2006 à Pointe-Noire par ces typologies ;
- Les détaillants et les étalagistes qui s'approvisionnent près des éleveurs et des importateurs des découpes de la viande de porc.

**Tableau N°2 : Viande de Porc commercialisée par les transformateurs**

Types de Boucherie	Quantité de viande en 2007 en tonne	Proportion
- Supermarchés	19	49%
- Boucheries modernes	15	38%
- Boucheries traditionnelles	5	13%
<b>Total</b>	<b>39</b>	<b>100 %</b>

Source : Réalisé par nos soins sur la base d'un échantillon de 32 acteurs de la filière.

Les boucheries modernes et les supermarchés vendent dans des conditions très acceptables. Cette branche d'activité occupe plus de 87 % du marché en 2006, pour 34 tonnes de viande valorisée.

Les boucheries traditionnelles sont concentrées principalement dans les quartiers M'VOUNGOU et MBOTA. Les viandes issues des tueries sont découpées et commercialisées sur les étalages en plein air, sans système de froid. Le Ce marché occupe 13 % du marché de la viande de porc à Pointe-Noire.

On estime à environ 39 tonnes en 2006 de viandes de porc valorisées en boucherie à Pointe-Noire. Ce chiffre n'a pas pris en compte la quantité de la viande de porc utilisée par les transformateurs non identifiés.

## **II- 2 -2- 2- 2- 2 : Charcuterie**

Les quelques charcuteries embryonnaires identifiées passent à la cuisson plus de 4 tonnes par an. Ce chiffre n'a pas pris en compte la quantité de la viande de porc utilisée par les charcutiers non identifiés

Les produits charcutiers sont pour la plupart fabriqués par SCORE, la BOUCHERIE DE LA FOIRE et quelques transformateurs isolés (PORCHETA, MOUDILOU et ELONGO).

### **II- 2-2-3 : La Commercialisation de la viande de porc et dérivés.**

#### **II- 2-2- 3-1 : les produits à base du porc**

On distingue trois catégories des produits mis sur le marché dans la filière porc:

- 1. les porcs vifs**
  - les porcelets ;
  - les géniteurs.
- 2. la viande de porc ;**
  - la viande de porc
- 3. Les produits issus de la transformation**
  - saucisse ;
  - rôtis de porc ;
  - escalope ;
  - jarret ;

- palette ;
- sauté ;
- poitrine ;
- travers ;
- pieds de porc ;
- queue de porc ;
- saucisse de Toulouse ;
- chipolatas (saucisse) ;
- boulette de porc ;
- farce de porc ;
- chair à saucisses ;
- cote de porc ;
- échine de porc ;
- grillade de porc au matiti.

### **II- 2-2-3 -2 : la structure des prix pratiqués**

Produits	Prix pratiqués en FCFA/Kg
<b>Viande de porc</b>	2 500 FCFA
<b><i>Produits de boucherie</i></b>	
Rôtis de porc	8.990
Escalope	8.990
Jarret	3.490
Palette	6.790
Sauté	6.790
poitrine	6.790
Travers	6.790
Pieds de porc	990
Queue de porc	990
Demi sel	6.790
Roulette de porc	3.490
Cote de porc	8.400
Echine de porc	8.400
Grillage de porc	6.790
<b><i>Produits de la charcuterie fine</i></b>	
Farce fine de porc	6.500
Chair de saucisse	6.500
Chipolatas	6.790
Saucisse de Toulouse	6.500
<b><i>Produits finie de charcuterie</i></b>	
Saucisson à l'ail	6.500

**Source :** Score, 2007

### **II- 2-2- 3-3 : L'offre des produits du porc**

L'offre des produits des porcs émane d'une part d'une production locale difficilement quantifiable et d'autre part par des importations des produits porcins des grandes surfaces de la ville de Pointe-Noire.

#### **II- 2-2- 3-3-1 : Estimations de la Production**

Sur la base des données du fichier des éleveurs du Département de Pointe-Noire, on estime la production de la viande de porc à près de 140 tonnes de viande de Porc en 2006.

#### **II- 2-2- 3-3-2 : Importations**

Les principales quantités importées sont :

Libellés	2004	2005	2006
Viande de porc	22	-	2.935,302
Queue de porc	3006	3587	-
Abats de porc	644	630	2.252,450
<b>Total</b>	<b>3682</b>	<b>4217</b>	<b>5.187,750</b>

**Source** : Direction départementale de l'élevage

Les principaux produits et les proportions importées sont résumés par le tableau ci-après :

produits	Quantité	Proportion
les pieds de porc	1.535	29 %
les queues de porc	2.356	45 %
les saucissons à l'ail	408	08 %
la viande de porc	972	18 %
Total	5.270	100,00%

Les types de produits importés sont :

- cartilage de porc ;
- pieds de porc ;
- cotis de porc ;
- queue de porc ;
- épaule de porc ;
- rôti de porc ;
- gigot de porc ;
- escalope de porc ;

- viande de porc ;
- saucisson à l'ail ;
- jambon et viandes de porc

Ces importations proviennent beaucoup plus de la France et dans une moindre mesure de l'Allemagne, de la RDC, de la Hongrie et le Botswana, comme l'illustre le tableau ci – après :

Tableau N°1 : Origine des importations en kilogramme de la viande de porc du département de la ville de Pointe-Noire

Origine	Queue de Porc	Pied de porc	Viande de porc	Saucisson à l'ail
Italie	6.000	300.000	486	120
France	1.200.000	650.000	486	288
Allemagne	1.149.580	584.790	-	-
<b>Total</b>	<b>2.349.580</b>	<b>1.534.790</b>	<b>972</b>	<b>408</b>

Source : Réalisées par nos soins

#### **II- 2-2- 3-4 : Demande des produits du porc**

Elle est difficile à évaluer du fait d'une carence de statistiques sur la consommation des produits du porc dans le Département de Pointe-Noire. Toutefois, les résultats de l'enquête réalisée par l'Observatoire des marchés en 2007 dans le cadre de la présente étude donne les informations suivantes :

Année	Consommation par habitant (kg)	Population de la ville de Pointe - Noire (estimation)	Demande (tonne)
2004	7	496.320	3.474
2005	8*	506.246*	4.217*
2006	9*	520.421*	5.188*
2007	19*	534.993*	10.502*

\* estimations à par des données du CNSEE

Le tableau ci –après résume la consommation actuelle en découpe de viande de porc et en saucisse à l'ail en kilogramme dans la ville de Pointe - Noire.

Origine	Queue de Porc	Pied de porc	Viande de porc	Cotis de porc	Cartilage de porc	Saucisson à l'ail	Epaule de porc	Escalope de porc	Gigot de porc	Rôti de porc	Total
Boucheries grossistes	84.360	117.936	19.872	15.960	17.124	49.440	1.440				306.132
Importateurs	2.349.580	1.534.790	972	-	-	408					3.891.750
Étalagistes	6.000	360	-	240							6.600
Détaillants	-	6.720	14.400	6.720			2.268				30.108
Restaurants	120	9.120	1.440	17.640		19.656	11.184	168	720	12	60.060
<b>Total</b>	<b>2.440.660</b>	<b>1.668.926</b>	<b>36.684</b>	<b>40.560</b>	<b>17.124</b>	<b>69.504</b>	<b>14.892</b>	<b>168</b>	<b>720</b>	<b>12</b>	<b>4.289.250</b>

A la lumière de l'écart qui existe entre l'offre extérieure et la demande locale (la demande potentielle étant égale à la consommation actuelle de la viande de porc), et

tenant compte de la grande difficulté de quantifier cette offre locale, force est de constater que le besoin du marché est loin d'être comblé

### **II- 2-2- 3-5 : La clientèle**

La clientèle est constituée par les ménages, les restaurants, les sociétés de catering et grandes surfaces d'alimentations de la ville.

#### **II- 2-2- 3-5-1 : *Etat de la concurrence***

Il n'y a pas véritablement une concurrence dans la filière de porc. La seule concurrence qui existe s'observe au niveau des grossistes et des détaillants pour des produits importés.

Cependant, la stratégie commerciale qui permettra à la filière de conquérir rapidement le marché est celle de vendre à un prix nettement inférieur aux produits importés et de distribuer le plus loin possible les produits de la filière du porc. Cette stratégie appelle la maîtrise des coûts de production.

#### **II- 2-2- 3-5-2 *les sources d'approvisionnement***

Les principales sources d'approvisionnement de la viande de porc sont externes et internes.

Les sources externes sont essentiellement formées des grandes industries de transformations agro alimentaire d'origine Française, Allemande, Hollandaise et Italienne, comme l'illustre le tableau ci – après réalisée sur la base du sondage réalisée par l'Observatoire des Marché :

Provenance	Grossiste	Détaillant	Etalagiste	importateur	Restaurant	Total
Eleveurs de Pointe-Noire	257.424	30.108	1.200		41.112	329.844
Italie				306.606		306.606
France				2.344.354		2.344.354
Allemagne				1.240.790		1.240.790
Total	257.424	30.108	1.200	3.891.750	41.112	4.221.594

#### **II- 2-2- 3-5-3 : *le circuit de distribution***

On peut citer quatre canaux de distribution de la viande porc dont le point le départ est la ferme :

- les ménages ;
- les restaurants ;
- les supermarchés et grandes surfaces ;
- les boucheries et charcuteries traditionnelles.

Les productions qui prennent les canaux des supermarchés, des boucheries et charcuteries transitent à l'abattoir municipal pour une inspection zoo sanitaire. Les produits qui prennent les autres canaux transitent par les tueries.

**- le marché des produits des boucheries et de la charcuterie.**

Les produits de la boucherie et de la charcuterie prennent cinq canaux de distribution possible :

- les boucheries traditionnelles ;
- les grandes surfaces et les supermarchés ;
- les restaurants et les services traiteurs ;
- les sociétés de catéring ;
- les ménages.

L'essentiel des produits qui prennent ces canaux transitent par l'abattoir municipal.

**- les principaux marchés niches de ces produits sont :**

- ***Les marchés traditionnels tourné vers les petits producteurs ;***
  - *les marchés niches tournés vers les boucheries traditionnelles* : c'est le marché le moins important avec la vente d'une gamme des saucisses fraîches vendues entre 6.500 FCFA et 7.000 FCFA par kg ;
  - *les marchés niches tourné vers les commerçants détaillants* : On y trouve les produits cuits types pâté de foie, mortadelle, saucisse, corned bœuf, saucisson à l'ail, jambon, salamis, cervelas et saucissons. Ces produits ont un potentiel de consommation chez les personnes revenues élevées moyens.
- ***Les marchés modernes pour une clientèle plus aisée ;***
  - *les grandes surfaces et les supermarchés* : On y trouve le même type de produits que précédemment mais avec une gamme plus large qui touche un public aisé : jambons cuits, Ce type de marché est bien équipé en matériel frigorifique
  - *Les marchés niches tourné vers les restaurants, les services traiteurs et les sociétés de Catéring*, comme SODEXHO, EURO - Catering et PELLIGRINI. Ils ont des relations directes avec des transformateurs et les éleveurs qui assurent eux - mêmes les livraisons.
- ***Les points de ventes personnalisés sont a cheval sur les deux marchés.***

**CONTRAINTE AU DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE PORCINE**

### **III-1 : Examen des contraintes pour le développement de la filière porc**

De façon générale, on distingue les contraintes externes et internes.

#### **III-1 -1 : Au niveau interne :**

##### **III-1 -1-1 : Production**

- ◆ Risque élevé d'apparition et de développement de certaines épizooties dangereuses (peste porcine notamment);
- ◆ Régression et baisse de la valeur génétique des cheptels due à des croisements anarchiques et installation de la consanguinité;
- ◆ Risque de régression de la consommation de viande de porc par rapport aux autres viandes plus appréciés et ne faisant pas l'objet d'interdits.

##### **III-1 -1-2 : Transformation**

Au niveau de la transformation les problèmes se situent à trois niveaux :

##### **III-1 -1-2-1 : Au niveau de l'abattage :**

Ils concernent surtout les tueries rudimentaires :

- Peu ou pas de respect des normes de traitements à l'abattage (étourdissement, saignée, flambage, fente et éviscération, ...);
- Non respect de l'hygiène ;
- Inexistence de la chaîne de froid.

Ces problèmes sont principalement liés :

- A l'absence de structures adaptées aux besoins du marché ;
- A un manque le professionnalisme ;
- A des acteurs non sensibilisés ;
- A un manque des moyens financiers et de matériels.

##### **III-1 -1-2-2 : Au niveau de la découpe**

- A l'absence de structures adaptées aux besoins du marché ;
- A un manque le professionnalisme ;
- A des acteurs non sensibilisés ;
- A un manque des moyens financiers et de matériels.

Pour y faire face :

- soit l'opérateur valorise les carcasses en totalité en les intégrant dans la boucherie et la charcuterie ;

- soit il lui sera intéressant d'être un charcutier s'approvisionnant en produits de découpe de l'informel ou des excès de gras du formel avec le risque de régularité et de problèmes de qualité ;
- approvisionnement en carcasses avec les problèmes de trouver des débouchés pour des valorisées en viandes fraîches.

### **III-1 -1-2-3 - au niveau de la boucherie et la charcuterie**

- Problèmes de la régularité et de la qualité de la viande provenant des élevages, car la viande est souvent pisseuse, gras huileux ;
- Les porcs sont livrés trop gras ;
- Insuffisance d'équipements ;
- Mauvaise connaissance et maîtrise du rôle des intrants à cause de l'absence de professionnalisme ;
- Inexistence de véritables charcutiers professionnels;
- Mauvaise conditions d'hygiène du secteur informel et absence de système de froid ;
- Très peu de notions sur le marketing et le merchandising

### **III-1 -1-3 : au niveau de la commercialisation**

Le principal problème est l'absence d'une centrale d'achat formelle de pièces de découpe et de la viande de porc. Il y a donc un problème d'équilibre de la viande de porc et ses découpes sur les marchés :

### **III-1 -2 : Au niveau externe :**

L'environnement institutionnel de la filière porcine est très défaillant. On note surtout l'inexistence des dispositifs d'accompagnement des transformateurs mis en place par les services publics concernés (Contrôles d'abattages, applications des normes).

Il n'a pas des instituts de formation professionnelle au métier de charcutier et de bouchers. Les quelques rares offres de formations ne sont pas adaptés aux besoins des quatre entreprises du secteur. Il n'existe pas des organismes d'appuis dans ce secteur et aucune concertation entre les acteurs pour trouver des solutions aux problèmes soulevés.

### **III-1 -2 -1- A l'amont de la filière porcine:**

- Pour la production proprement dite, la diversité des types d'élevage, notamment en termes de degré d'intensification en capital et de conduite technico-économique de l'élevage. Tous ont une rationalité économique qui ne garanti un relèvement du niveau actuel de production.

- Pour l'environnement de la production, par la multiplicité des intervenants. Cette situation traduit d'une part l'importance économique de l'élevage porcin, élément incontournable du système économique de nombre de ménages, marché potentiel important pour les fournisseurs d'intrants et source de protéines animales pour

l'ensemble de la population. D'autre part, le nombre des opérateurs correspond à une situation de transition imposée par le passage obligé à une économie libérale, qui doit aboutir à une cession des activités d'appui autrefois dévolues au service public (Services de l'Élevage) vers des opérateurs économiques privés. On observe une grande disparité selon les élevages dans le type d'action.

- Pour la formation, par l'implication de la quasi-totalité de ces acteurs de la filière dans la formation des éleveurs, selon des modalités très disparates selon les opérateurs et les types d'éleveurs concernés. La concertation et la recherche de synergie semblent d'autant moins de mises que le contexte économique local est concurrentiel (plusieurs opérateurs ayant les mêmes intérêts).

- Pour les ressources humaines actuelles, par un manque de qualification théorique surtout marqué pour les éleveurs "traditionnels" et pour les porchers employés dans les élevages semi intensifs et par un manque d'expérience pratique de l'élevage porcin pour les techniciens et vétérinaires censés assumer la relève de l'appui aux éleveurs. Les orientations futures porteront donc sur ces deux aspects d'acquisition d'une qualification de base pour les éleveurs et/ou, le cas échéant, leur personnel et de formation axée sur les pratiques présentes pour les techniciens dont l'amont de la filière dans son ensemble tendra à être de plus en plus demandeur.

### **III-1 - 2-2 : L'aval de la filière porcine (abattage - boucherie - transformation) se caractérise par :**

- Pour l'abattage :

- par une prédominance d'un abattage et des tueries informels réalisé dans des conditions d'hygiène inacceptables présentant des risques du ressort de la santé publique important.

- Pour le secteur de la boucherie traditionnelle :

- par l'importance de ce marché sur lequel toutes les parties de la carcasse se valorisent à des prix peu différents.
- par un marché sur lequel le gras se valorise très bien (ce qui justifie l'offre en porc très gras) aussi bien en frais que transformé en saucisses fraîches.
- par un secteur qui souffre du faible pouvoir d'achat des consommateurs (les prix en amont augmentent alors que le prix au consommateur stagne).
- par des acteurs qui travaillent au mieux dans les conditions actuelles (pas de froid, abattage dans des conditions rudimentaires, ...).

- Pour le secteur de la charcuterie :

- par un problème principal d'inexistence d'un marché formel des pièces de découpe qui pose le problème de "l'équilibre de la découpe".
- par des acteurs en général ayant appris le métier empiriquement et manquant donc de professionnalisme (optimisation des procédés et des formulations, maîtrise des risques, ...).
- par un marché encore inaccessible à une certaine catégorie de consommateurs (même si les produits sont présents sur des marchés traditionnels).

- par un isolement de ces acteurs (pas de structuration et de concertation) et une méconnaissance de l'existence et du rôle des structures d'appui existantes.
- Pour l'environnement des professionnels (formation, appui-conseil et structuration) :
- par une faiblesse de l'environnement institutionnel qui est coupé du monde professionnel.
  - par l'inexistence de formations adaptées aux besoins des opérateurs actuels ou de nouveaux opérateurs.
  - par un manque d'informations auprès des opérateurs sur les structures d'appui potentielles auxquelles ils pourraient faire appel (APNI, FJEC, Clinique Vétérinaire du Centre, Fal'h Vétérinaire, ...).
- Pour les ressources humaines actuelles :
- par un manque de conscience sur l'importance du respect des règles d'hygiène de bases et des risques encourus par la plupart des acteurs de la filière (surtout sur le marché des boucheries traditionnelles).
  - par un manque de connaissance du métier de charcutier pour la majorité des responsables de production.
  - par le peu de qualification des ouvriers employés (pas de spécialisation et très peu de transmission de savoir par les responsables).
  - Par la faiblesse du niveau de rémunération des ouvriers ;
  - Par l'absence de la sécurité sociale ;
  - par l'absence de personnes ressources références à même d'adopter un appui-conseil ou de la formation au niveau des opérateurs.
  - par la non disponibilité de personnel qualifié sur le marché de l'emploi (apprenti boucher ou technicien de charcuterie) qui oblige les professionnels à réaliser une formation en interne, à faire appel à du personnel d'encadrement expatrié, ou sur le secteur de la boucherie traditionnelle à réaliser du transfert de savoir de père en fils.

**STRATEGIE DE DEVELOPPEMENT DE LA FILIERE PORCINE**

## 1 - Objectif global

**Identification des perspectives de dynamisation de la production, de la transformation de la viande de porc et des besoins en formation dans les domaines de la transformation du porc dans le département de Pointe-Noire.**

## 2 - Objectifs spécifiques

- Renforcement des capacités de Production de la viande de Porc
- Création d'un centre pilote d'apprentissage aux métiers de bouchers et de charcutiers
- Formation des éleveurs;
- Mise en place d'un dispositif communautaire de commercialisation des produits d'élevages.

<b>Composante A</b>	<b>Renforcement des capacités de Production de la viande de Porc</b>
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Augmentation de l'offre départementale de la viande de porc ;</li> <li>- Réduction des importations de la viande de porc ;</li> <li>- Autosuffisance en viande porcine et exportation dans les pays voisins</li> <li>- Instauration d'un fonds permettant un approvisionnement régulier et groupé des intrants essentiels (céréales et protéagineux dans un premier temps comme le maïs le soja, le tourteau de coton), prémix, vaccins et médicaments ;</li> <li>- Importation des reproducteurs de qualité et adaptés pour lutter contre la consanguinité ;</li> <li>- Conception d'une charte de biosécurité et de prophylaxie en particulier ; la mise en place d'un réseau d'épidémiologie-surveillance et de prophylaxie contre la peste porcine notamment ;</li> <li>- Développement d'aires d'abattage respectant les critères d'hygiène et favoriser la création de charcuteries (formation, voyages d'études, stages)</li> </ul>
<b>Bénéficiaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association d'éleveurs prenant en charge ce programme,</li> <li>• Association professionnelle</li> </ul>
<b>Résultats Attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Autosuffisance en viande porcine</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Augmentation de la valeur ajoutée ;</li> <li>➤ Bonne conduite technico –économique des élevages de porc ;</li> <li>➤ Production des verrats et des truies ;</li> <li>➤ Création d'un Centre Apprentissage Technique;</li> <li>➤ Création d'une clinique vétérinaire ambulante et un dépôt pharmaceutique.</li> </ul>
Justification	<p>Dans la plupart des élevages de porc, on note une disparition des souches pures de Landrace et de Large White et une forte présence des hybrides, ce qui induit une faible perte de performance, la non maîtrise des races actuellement présentes et les risques de consanguinité. Cette situation est autant plus alarmante que la plus des élevages présentes des risques évidentes de résurgences de la peste porcine africaine (PPA) et ne disposent pas des données techniques et économiques pouvant leurs permettre de modéliser une conduite technico-économique des fermes.</p> <p>Il est donc nécessaire de renforcer les capacités de production des élevages de porcs de la ville de Pointe-Noire.</p>
Institutions concernées	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ AGRICONGO ;</li> <li>➤ MEK ;</li> <li>➤ Mairie de Pointe-Noire ;</li> <li>➤ Centre de recherches et vétérinaires et zootechniques</li> <li>➤ APNI ;</li> <li>➤ Direction Départementale de L'Agriculture ;</li> <li>➤ La chambre consulaire de Pointe-Noire.</li> </ul>
Ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Humaines ;</li> <li>➤ Financières ;</li> <li>➤ Matériels.</li> </ul>
Activités	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mise en plusieurs de deux centre d'appui Technique ( un à KOUNDA et un DJENO) ;</li> <li>➤ Importations des matrices des géniteurs et génétrices;</li> <li>➤ Multiplication de la matrice au niveau du Centre Apprentissage Technique</li> <li>➤ Sélectionner et former les éleveurs disposant des moyens de transformations de leurs fermes ;</li> <li>➤ Réaménagement des élevages ;</li> <li>➤ Réception des CAT des verrats et truies performants</li> <li>➤ Mise en place d'un code de bonne conduite technico-économiques ;</li> </ul>

	➤ Conduite de l'exploitation selon le code normé.
--	---

<b>Composante B</b>	<b>Formations des éleveurs</b>
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Renforcement des capacités techniques et managériales des éleveurs ;</li> <li>➤ Renforcement des capacités organisationnelles de la MEK et de la FEPORK.</li> </ul>
<b>Justification</b>	
<b>Bénéficiaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Association d'éleveurs prenant en charge ce programme,</li> <li>• Appui de services publics et privés d'élevage</li> </ul>
Justification	<p>Les élevages de porc de la ville de Pointe-Noire sont caractérisés pour l'essentiel par une insuffisance des connaissances zootechniques, techniques et gestion des éleveurs, l'absence des documents de gestion technique, administrative et financière.</p> <p>Les éleveurs, les ouvriers sont peu formés:</p> <p>Il est donc nécessaire de renforcer les capacités des éleveurs, des ouvriers dans la conduite technico-économiques des élevages de Porc.</p>
<b>Résultats Attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Eleveurs et ouvriers formés aux techniques d'élevages et de gestion de conduite technico-économique des élevages de porc ;</li> <li>➤ La MEK et la FEPORK formé aux méthodes d'animation des structures professionnelles agricoles ;</li> </ul>
Bénéficiaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ MEK (FEPORK)</li> <li>➤ Autres éleveurs.</li> </ul>
Institutions concernées	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Centre de recherches et vétérinaires et zootechniques</li> <li>➤ APNI ;</li> <li>➤ Direction Départementale de L'Agriculture ;</li> <li>➤ La chambre consulaire de Pointe-Noire.</li> </ul>
Ressources	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Humaines ;</li> <li>➤ Financières ;</li> <li>➤ Matériels.</li> </ul>

<b>Activités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identification par des besoins en formation (voir fiche jointe en annexe);</li> <li>➤ Plan de formation;</li> <li>➤ Mise en place du plan de formation;</li> </ul>
------------------	---

<b>Composante C</b>	<b>Création d'un Centre pilote d'apprentissage des métiers de bouchers et charcutiers</b>
<b>Objectifs :</b>	Apprentissage aux métiers de bouchers et de charcutier ; Accompagnement des porteurs des projets dans le domaine de la boucherie et la charcuterie.
<b>Justification</b>	<p>La demande sans cesse croissante en produits de la boucherie et de la charcuterie et l'augmentation des importations en viande de porcs, ainsi qu'en produits bouchers et charcutiers induits la nécessité de mettre en place une unité de transformation pilote aux métiers de la charcuterie et de la boucherie.</p> <p>Ce centre aura pour vocation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- la formation des apprentis aux métiers de la charcuterie et de la boucherie ;</li> <li>- l'accompagnement des apprentis porteurs de projets dans l'installation d'une unité de transformation de la viande de porc ;</li> <li>- la création d'emploi ;</li> <li>- l'incitation à la création d'emploi;</li> <li>- l'accompagnement des apprentis ;</li> <li>- la spécialisations des acteurs économiques de la filière porc dans des métiers plus productives</li> </ul>
<b>Bénéficiaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- jeunes apprentis aux métiers de bouchers et de charcutiers ;</li> <li>- membres de la MEK, désirant se spécialiser comme transformateurs bouchers et charcutiers.</li> </ul>

<b>Résultats Attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les jeunes apprentis aux métiers de la transformation sont formés ;</li> <li>- les membres de la MEK se spécialisent aux métiers de charcutiers et de bouchers.</li> </ul>
<b>Institutions concernées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- APNI ;</li> <li>- TOTAL</li> <li>- CCIAM ;</li> <li>- AGRICONGO ;</li> <li>- FJEC</li> <li>- Bailleurs de fonds.</li> </ul>
<b>Ressources</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Finance ;</li> <li>- Matériels ;</li> <li>- Humaines</li> </ul> <p>A déterminer.</p>
<b>Activités</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Construction du centre pilote ;</li> <li>- Recrutement des apprentis et formateurs ;</li> <li>- Formations des formateurs ;</li> <li>- Ouverture du Centre.</li> </ul>

<b>Composante D</b>	<b>Commercialisation des Intrants et Produits du Porc</b>
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Commercialisation de la viande de porc et ses dérivés;</li> <li>- Commercialisation des intrants de production.</li> </ul>
<b>Justification</b>	<p>On assiste ces dernières années, dans la ville de Pointe-Noire, à un engouement vers le développement des productions porcines qui exigent des compétences additionnelles dans l'approvisionnement en intrants et la commercialisation de la viande de porc, des produits de la découpe, de la charcuterie et de la boucherie.</p> <p>Fort de ce que les initiatives isolées ont montrées leurs limites, la nécessité d'apporter une solution aux contraintes liées à l'approvisionnement en intrants et à la commercialisation de la viande de porc, ainsi que des produits de la charcuterie et de la boucherie deviennent des impératifs majeurs.</p>
<b>Bénéficiaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Eleveurs ;</li> <li>• Les consommateurs de la viande et ses dérivés</li> <li>• Les utilisateurs de la viande de porc et ses dérivés.</li> </ul>
<b>Résultats Attendus</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ La production porcine des élevages est collectée ;</li> <li>➤ Les élevages de porc disposent des intrants à bon prix ;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ La commercialisation de la viande de porc est facile ;</li></ul>
<b>Institutions concernées</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ .MEK</li><li>➤ MIDR</li></ul>
<b>Ressources</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Humaines ;</li><li>➤ Financières ;</li><li>➤ Matériels.</li></ul>
<b>Activités</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Habillage institutionnel du comptoir,</li><li>➤ Définitions des activités prioritaires,</li><li>➤ Evaluation technique et financière</li><li>➤ Mise en œuvre du projet.</li></ul>