

Systèmes et filières agroalimentaires

1. Définition de l'industrie agroalimentaire

L'industrie agroalimentaire (en abrégé IAA) est l'ensemble des activités industrielles qui transforment des productions alimentaires issues de l'agriculture ou de la pêche en aliments industriels destinés essentiellement à la consommation humaine.

2. Définition d'une filière

Une filière est le processus technique qui transforme le produit brut en produit fini. C'est la description d'une suite d'opérations s'enchaînant logiquement depuis la matière première jusqu'au produit semi-fini puis fini.

3. Les maillons de la filière

Une filière agroalimentaire regroupe plusieurs maillons, dont: la production, la récolte et les activités post-récolte, la commercialisation, le transport, le stockage, les activités de conservation et de transformation, et enfin la distribution et la consommation.

Les types d'acteurs impliqués dans chacun des différents maillons de la filière varient largement. Ceci tend à transparaître dans le type de relation qu'ils établissent entre eux et le type de chaînes qu'ils créent.

3.1. Le maillon primaire de la filière inclut des producteurs de petite, moyenne et grande taille qui se différencient en termes de niveau d'éducation, de technologie utilisée, de productivité et de niveau d'organisation, plutôt que simplement en termes de taille de l'exploitation. Les producteurs ont un accès réduit aux facteurs de production, comme la terre, le capital, l'éducation ou la technologie, sont souvent en relation avec les opérateurs économiques du secteur informel. À leur tour, les commerçants du secteur informel s'associent avec des détaillants ou des transformateurs du même secteur.

3.2. Le maillon «commercialisation intermédiaire» regroupe d'un côté les fournisseurs de services pour le transport et le stockage, les intermédiaires de l'industrie et de la grande distribution, en relation avec le marché national.

De l'autre côté, on trouve les exportateurs et les prestataires de services logistiques, liés aux marchés internationaux. Tous ces acteurs présentent des différences, en termes de capital économique, de technologies utilisées, de qualité et de sécurité de services. Ces différences sont généralement liées au statut plus ou moins informel de ces acteurs.

3.3. Le maillon «transformation» de la chaîne est très diversifié, non seulement en termes de classification entre les grandes, moyennes, petites et microentreprises, mais aussi en termes de localisation, de niveau de participation des producteurs et des populations rurales et de degré de transformation effectué sur un même produit.

3.4. La distribution regroupe les grossistes, les importateurs et les exportateurs, ainsi qu'un nombre croissant de supermarchés et d'hypermarchés, en concurrence avec un nombre infini de points de vente au détail, de petite et moyenne tailles.

3.5. Le maillon «consommation» de la chaîne comprend différents types de consommateurs ayant différents niveaux de revenus et de pouvoir d'achat.

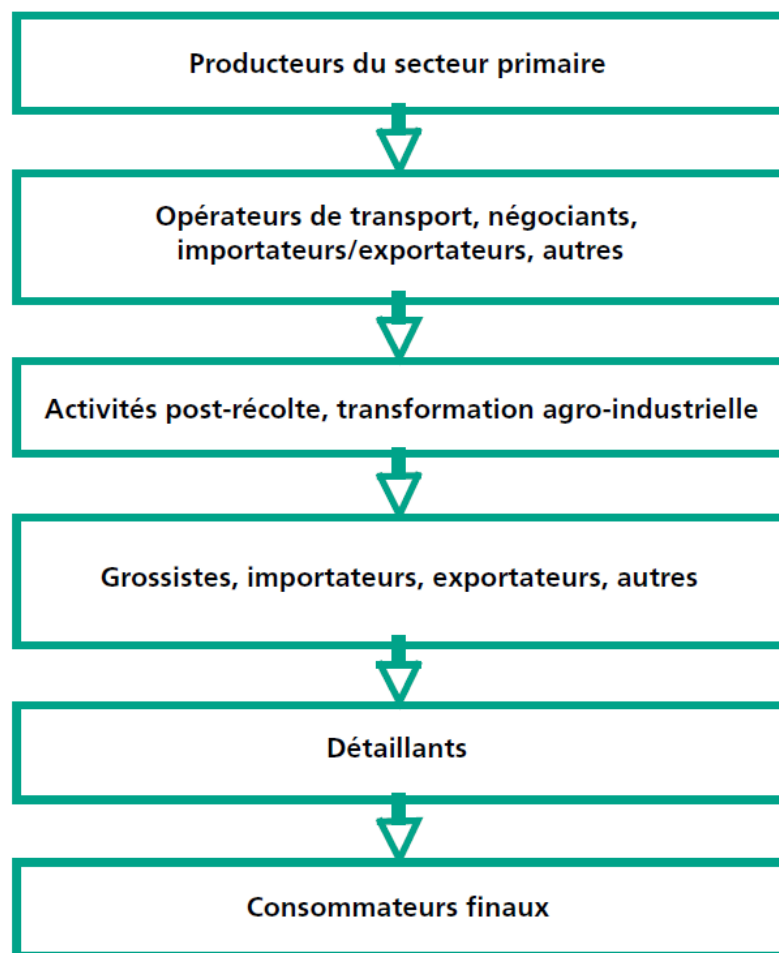
La différenciation des produits est devenue très importante et les marchés de niche sont apparus, tels que:

- i. les produits biologiques;
- ii. les produits à faible teneur en calories ou matières grasses;
- iii. les produits pour les sportifs;
- iv. les produits pour différents âges;
- v. les produits traditionnels et de terroir.

3.6. D'autres acteurs sont impliqués dans une filière agroalimentaire, notamment:

- les producteurs et les fournisseurs de produits et services de base agricoles tels que, entre autres, les semences, engrais, herbicides, pesticides, services d'insémination artificielle, vaccins et médicaments;
- les fournisseurs de machines pour l'agriculture, la pêche et l'industrie (vente ou location);
- les producteurs et les fournisseurs d'intrants et d'ingrédients pour la transformation (emballages, arômes, colorants et autres éléments nécessaires à la transformation);
- les fournisseurs de services d'appui technique (formation, assistance technique, recherche, information) et de services financiers;
- enfin, on trouve des acteurs indirects, généralement représentés par des institutions publiques nationales ou décentralisées, comme les Ministères de l'agriculture, de l'industrie, du commerce et de la santé, des organes décentralisés chargés de la santé, de la sécurité et des aspects fiscaux et des organes législatifs, tels que les décideurs publics.

FIGURE 2
Diagramme de filière agroalimentaire



4. Classification des filières agroalimentaires

Différents critères peuvent être utilisés pour la classification des filières agroalimentaires, en fonction de l'objectif poursuivi. En voici quelques-uns:

4.1. Classification en fonction de la localisation géographique

Les filières peuvent être locales, régionales, nationales ou internationales/mondiales. Dans la plupart des cas, les filières régionales – également considérées comme des maillons – sont reliées à des filières nationales ou internationales, normalement par l'intermédiaire de la fabrication ou de la distribution finale, ce qui permet de répondre aux besoins des marchés nationaux ou internationaux.

4.2. Classification en fonction de la taille

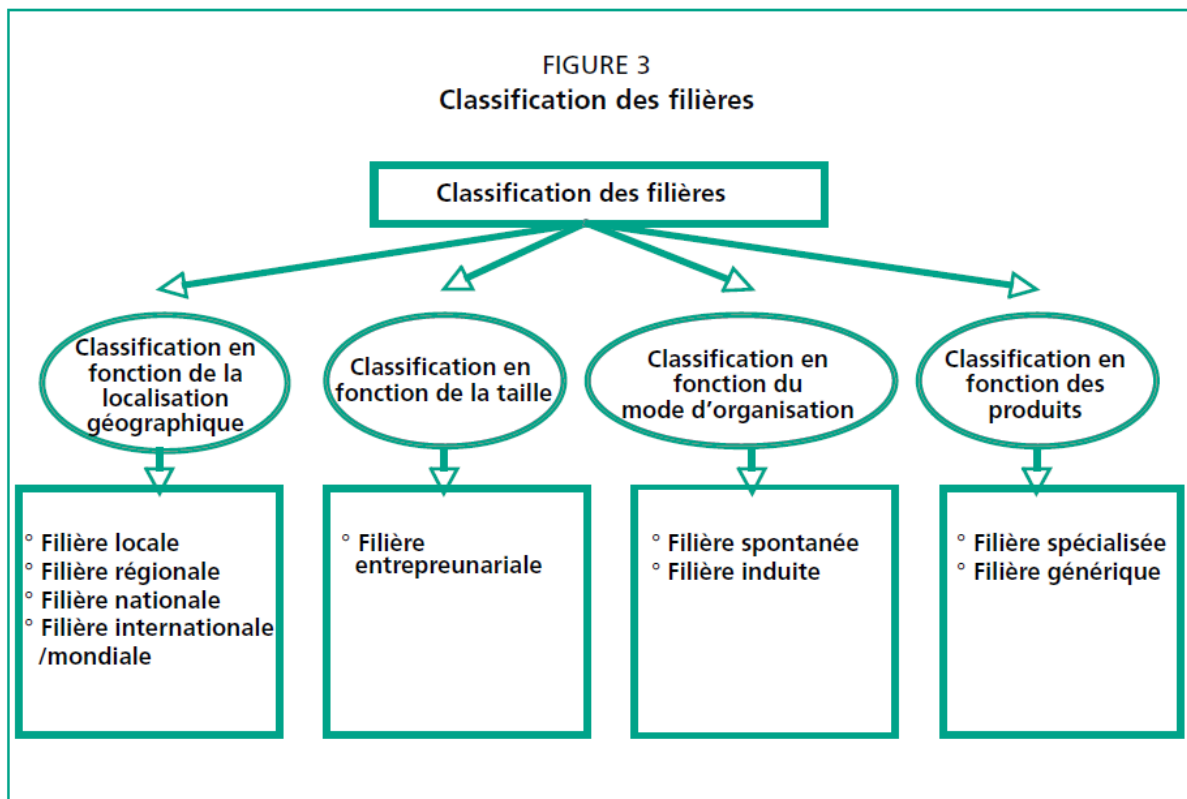
Il existe des filières entrepreneuriales qui mettent en relation des petits producteurs avec de grandes entreprises. Elles sont développées et structurées autour d'un acheteur de grande taille comme une agro-industrie, une chaîne de supermarchés ou un exportateur.

4.3. Classification en fonction du mode d'organisation

On distingue les filières spontanées, qui se sont mises en place sans aucune influence extérieure, des filières induites, créées grâce à l'intervention d'organisations non gouvernementales (ONG), d'agences gouvernementales ou de programmes de coopération au développement ou autres programmes similaires.

4.4. Classification en fonction des types de produits

On trouve les filières spécialisées (le produit final a des caractéristiques spécifiques répondant aux exigences de segments* ou de marchés de niche*, pour lesquels la différenciation est un facteur clé de compétitivité) et les filières génériques (le produit final n'est pas différencié; le volume et le prix sont les principaux facteurs de compétitivité).



5. Pour la réalisation du dossier filières il faut :

- Contrôler vos connaissances et surtout votre capacité à trouver l'information pertinente et à l'analyser,

- Capitaliser de façon progressive des informations sur une série de produits en vue d'une

exploitation ultérieure.

- Ne pas se précipiter dans le choix de sa filière.
- Evaluer au préalable la richesse du sujet, les informations déjà disponibles, l'existence proche de personnes ressources (experts conseils),
- Délimiter très précisément son travail.
- Rassembler le maximum d'informations de la base bibliothèque, des sites web et de contacts avec des spécialistes de ce domaine.

6. Conduite d'une analyse filière

- Préciser clairement quels sont les objectifs poursuivis.

-Procéder à une première définition du produit qui doit faire l'objet de l'étude : S'agit-il d'étudier les fromages dans leur ensemble, de cibler l'étude sur les seuls fromages issus de la transformation du lait de brebis, ou encore de se consacrer uniquement à l'étude du roquefort AOC ?

- Spécifier les caractéristiques principales de la filière du produit retenu et évaluer les informations qui seront facilement disponibles : Etudes filières +- similaires déjà effectuées (époque, étendue, localisation, objectifs)

☐Bibliographie complémentaire

☐ Sites web

☐ consulter des personnes et structures ressources

S'agit-il d'une filière d'exportation ou d'une filière de substitution d'importation.

Quels sont les principaux problèmes actuels ?