

L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes

Pr. KHELADI Mokhtar
Université de BEJAIA

Résumé

L'industrie agro-alimentaire (IAA) est importante à plusieurs titres :

- La transformation de produits agricoles bruts est une pratique vieille comme le monde
- Le marché des produits agroalimentaires est l'un des plus prospères dans le monde
- Le secteur des IAA se pose comme un médiateur entre l'agriculture et l'industrie
- De l'industrie agroalimentaire dépendent la santé et la survie de l'espèce humaine

Ce qui justifie amplement que tous les Etats y attachent une importance en rapport et que des institutions nationales et internationales sont mises sur pieds pour suivre de près les circonvolutions du secteur. Les chercheurs, toutes disciplines confondues, ne sont pas en reste, notamment les économistes qui depuis plusieurs décennies ont entrepris de disséquer le mécanisme hautement complexe d'un système qui met à contribution aussi bien l'agriculture que l'industrie et le service. Il semblerait que sur ce sujet comme sur un certain nombre d'autres, l'université algérienne accuse un certain retard. Aussi le présent texte ne nourrit-il d'autre ambition que celle de présenter le secteur et de souligner les enjeux qui lui sont rattachés.

Summary

The agro-food industry touches to the health and even to the survival of the mankind. At first look, observer sees it as a black box where it enters agricultural products in one side and it exits industrial products by other side. It is the moment when and where agriculture meets not only industry but services sector, too. Also we obtain the

chain production (agriculture)-transformation (industry)-distribution (services).

Agro-food industry is as old as is agriculture; because, history teaches that in all times the man have felt the need to avoid the waste of goods that always expensive to produce; by making better, increasing the length of life, enhancing qualities, easing transport and so as.

introduce many transformation on the “natural” products in order to give them number of features and qualities that they hadn’t originally, with using simple techniques such as: smoking, salting, shining... multiple targets are aimed : The industrial revolution brings new techniques of transformation and creates new needs for this market. The exploding of the world population, the natural specialization of world regions in specific agricultural product have created enormous needs of diet products witch can by satisfied because of the distance in one hand and the thin nature of such goods in the other hand. Also, appears the need to subject to the agricultural products more and more sophisticated transformations, in order to made them transportable on long distances and simultaneously to preserve all their nutritional qualities.

Our text has no target other than to try to explain economic implications of this particular industry. We’ll recall the importance of the act of consumption (section 1), then we shall present agro-food industry ‘section 2) before dealing with the subject of the trade of agro-food products (section 3).

INTRODUCTION

L’industrie agroalimentaire touche au bien-être, à la santé et à la survie-même des êtres humains Au premier abord, c’est une activité très simple qu’on peut comparer à une de boîte noire où il entre des produits agricoles d’un coté et il sort des produits industriels de l’autre. Elle fait, donc, la jonction entre les deux grands secteurs d’activité que l’agriculture et l’industrie, mais nous verrons dans le texte qu’elle implique également le secteur tertiaire, puisqu’elle se déploie en trois grandes phases de production, transformation et distribution.

De tout temps l’homme avait eu besoin d’introduire des transformations sur les produits « naturels » pour leur conférer un

certain nombre de qualités et caractéristiques qu'ils n'avaient à l'origine ; en recourant à des techniques simples telles que la fumure, la salaison, l'exposition aux rayons du soleil. L'objectif est multiple : amélioration, conservation, embellissement, facilité du transport... La révolution industrielle a introduit de nouvelles techniques de transformation et créé de nouveaux besoins pour ce marché. L'explosion de la population mondiale, la spécialisation naturelle des grandes régions du monde dans tel ou tel produit agricole ont créé d'énormes besoins en produits alimentaires que les distances rendent difficiles d'assouvir, les produits étant fragiles et périssables. D'où la nécessité de faire des transformations de plus en plus sophistiquées aux produits agricoles pour pouvoir les transporter sur de longues distances tout en leur préservant leurs qualités nutritionnelles.

C'est cette industrie stratégique que nous présenterons dans le présent texte. Nous aborderons le sujet en 3 sections pour traiter de l'alimentation (section 1), l'industrie agroalimentaire (section 2) et du commerce des produits agroalimentaires (section 3).

1- De L'alimentation

L'homme mange-t-il pour vivre ou vit-il pour manger ? Quelle que soit la réponse que l'on peut donner à cette question elle met en valeur le verbe manger et l'acte de se nourrir ; mais il est certain néanmoins que dans les pays développés on a dépassé le stade primaire du « manger pour vivre » car on mange aussi pour remplir d'autres fonctions. A coté d'une fonction purement biologique, l'acte de manger a également une fonction économique, une fonction sociologique et une fonction technologique, que nous devons examiner brièvement.

1.1- Une Fonction Biologique

Le corps humain est la machinerie la plus complexe de l'Univers, avec des milliards de milliards de cellules qui sont chacune l'équivalent d'un véritable complexe industriel. Pour fonctionner l'ensemble du système a besoin de grandes quantités d'énergie qui lui sont présentées sous forme de nourriture. Pour « *énergiser* » son organisme l'homme doit veiller à lui assurer différents apports nutritionnels qu'il se procure par la consommation d'une grande variété de produits d'origine

végétale et animale. La grande diversité de ses besoins nutritionnels et la nécessité de s'assurer une alimentation équilibrée ont fait de l'homme l'une des rares espèces omnivores, c'est-à-dire capables d'assimiler toutes les formes de nourriture (viandes, végétaux, minéraux) préparées selon les techniques les plus invraisemblables : crû, grillé, cuit à la vapeur, bouilli, flambé, mariné... En fonction de l'âge, de la corpulence, du genre, de l'intensité de l'activité exercée, de la saison, etc. l'individu a besoin d'une composition particulière de son assiette. Son repas-type identifie son modèle de consommation. Le défaut de nourriture conduit à un affaiblissement du pouvoir immunitaire de l'organisme par incapacité des organes à remplir leurs fonctions et l'individu meurt au bout d'un certain temps.

1.2- Une Fonction Economique

Si l'acte de manger est un acte instinctuel auquel l'être vivant s'adonne sans interruption de sa naissance à sa mort, il n'en est pas moins un acte économique. « Manger » a un coût qui implique une solvabilité de la part du « mangeur ». La quasi-totalité des biens « mangeables » sont des biens économiques qui ne sont pas fournis par la nature, gratuitement et en quantités illimitées de sorte que tout le monde puisse en consommer les quantités qu'il désire sans en réduire pour les autres consommateurs. Le coût peut prendre la forme d'une dépense d'énergie (lorsqu'un homme passe une demi-journée à pêcher, à cueillir des fruits dans la forêt ou à tuer un sanglier) ou plus vraisemblablement monétaire dans le monde contemporain (il faut payer le prix que fixe le marché pour le bien que l'on désire manger). Ainsi, il n'est jamais sûr que tous ceux veulent manger puissent le faire. Il y aurait dans le monde quelques 300 millions d'individus qui vivent en-dessous du seuil absolu de pauvreté, avec moins de un dollar par jour, soit un revenu/tête de moins de 365 dollars ; si on relève le seuil à 2 dollars, la population touchée approche le milliard. Dans de nombreux pays africains, les populations vivent une situation de famine endémique. Les raisons de telles carences sont multiples :

- Certaines catégories de la population n'ont pas de revenus ou ont des revenus insuffisants qui ne leur permettent pas de manger à leur faim.

- Pour des raisons de relief, de climat ou de technologie, certaines communautés et même certaines nations ne peuvent produire des quantités suffisantes pour satisfaire les besoins de tous.
- La répartition de la richesse de la nation se fait de façon très inégalitaire, avec une minorité de privilégiées qui s'accapare de la presque totalité du revenu national et la majorité qui vit dans une indescriptible misère.

En aval du processus d'alimentation, la fonction économique se poursuit toujours, dans la mesure où des hommes mal nourris sont plus exposés aux maladies et sont moins productifs que ceux qui sont bien nourris et ils ne font jamais d'études très poussées ; enclenchant le cycle vicieux de la pauvreté.

1.3- Une Fonction Sociologique

Le sociologue français Marcel Mauss a rapporté des pratiques bizarres de dons et de contre-dons, chez des tribus amérindiennes où à des occasions précises s'organisent des rituels au cours desquels les « nobles » rivalisent de prodigalité et de générosité, à qui fera les plus grands cadeaux à l'autre ; induisant d'énormes gaspillages de richesses. Il a donné à ces rituels où l'on monte dans la hiérarchie sociale par sa capacité à « donner », le nom de *potlach*. Nous sommes, sans doute, là en présente d'un cas d'espèce extrême, mais qui n'est pas dénué de fondements y compris dans le monde civilisé. L'économiste, aujourd'hui quelque peu oublié, Thorstein Veblen a décrit il y a plus d'un siècle une facette de la société américaine (et par extrapolation de la société moderne) qui n'est pas sans rappeler le *potlach*. Quoi qu'il en soit, il est incontestable que la consommation a une valeur sociale : on ne mange pas pour « être » mais pour « paraître ». Il suffit d'observer le rituel protocolaire qui entoure un repas pris dans les grands restaurants (les ***, en France par exemples) pour se rendre compte que les gens n'y vont pas pour apaiser une faim et on pourrait ajouter même que l'apaisement de la faim est le dernier souci des clients. Ce qui importe c'est moins ce qu'ils mangent que les conditions dans lesquelles ils le mangent. Par exemple, aux Etats-Unis le déjeuner fait partie intégrante de la journée de travail, on se nourrit sommairement d'un hamburger accompagné d'un Coca Cola pris sur le pouce avant de replonger dans le travail. Par contre le diner fait partie du temps de loisirs de

l'individu, il est donc pris dans un restaurant dans une atmosphère qui laisse beaucoup de place au plaisir et à la fantaisie.

L'acte de s'alimenter a subi de profondes transformations au cours de la seconde moitié du XX^e siècle, sous la pression d'événements dramatiques comme la crise de 1929 ou la seconde guerre mondiale qui ont permis un certain nombre d'avancées majeures parmi lesquelles il faut retenir l'émancipation du travailleur et l'émancipation de la femme¹, l'urbanisation...

1.3.1- L'émancipation du travailleur

La seconde guerre mondiale a donné un nouveau souffle au modèle fordiste, parvenant à éliminer aux Etats-Unis le fléau du chômage qui y sévit depuis le début des années 30. Mieux encore, la mobilisation a créé un tel vide que l'industrie en est venue à manquer de main-d'œuvre et se résolut à l'inimaginable : augmenter les salaires et recruter des femmes et des Noirs. Le travail est valorisé et le salaire sort peut-être pour la première fois de l'ornière du « salaire d'airain » de Ricardo. A la fin du conflit, le bilan est de 50 millions de morts et de plusieurs millions d'handicapés, mais la contrepartie est que les travailleurs perçoivent maintenant des salaires élevés qui permettent d'aller au-delà de la simple reproduction de la force de travail. Le travailleur a de l'argent et il lui faut trouver le temps nécessaire pour le dépenser à se faire plaisir. L'acte de s'alimenter lui offre deux opportunités en ce sens :

La première c'est qu'il va trouver du temps, en rognant sur les heures qu'il passe en des allers-retours à revenir manger chez lui et sur les heures qui sont passées à faire le marché et à cuisiner. La seconde c'est que l'acte de manger est devenu lui-même un acte de valorisation qu'on doit entretenir pour assurer son standing. L'homme est riche, il mange bien et son égo lui suggère que cela doit se savoir : c'est pourquoi il tend de plus en plus à prendre ses repas dans des lieux publics (clubs, restaurants, terrasses...) où l'on se rend moins pour apaiser sa faim que pour se montrer. Les membres de certaines catégories socioprofessionnelles (acteurs, artistes, hommes politiques, hommes d'affaires, reporters...) ont de moins en moins de vie privée et mangent de moins en moins chez par simple commodité et même par nécessité (marketing)².

1.3.2- L'émancipation de la femme

Au cours de la seconde guerre mondiale, la femme est entrée à l'usine, par nécessité ; remplaçant les hommes au pied levé, participant à l'effort de guerre et maintenant en activité l'ensemble de l'appareil de production. A l'issue de la guerre, il n'est plus question de refermer la parenthèse de renvoyer à ses fourneaux pour passer son temps à préparer la soupe. Comme il faut toujours manger, on ressentit partout le besoin pour des aliments précuits et qu'il suffit de réchauffer pour manger. Cela nécessita une transformation complète du mode de production, d'emballage et de distribution des produits alimentaires (conserves, congelés, surgelés, plats chauds à commander par téléphoner). On assista même à une simplification drastique du repas de base, dont le modèle se décline en pizza, hamburger et McDonald, qu'on mange, non pas chez soi, mais dehors.

1.3.3- La flexibilité du travail

Depuis le début des années 70, le calendrier du travail de l'époque fordiste (une journée de 8 heures de travail, 5 jours par semaine et un emploi qu'on garde jusqu'à la retraite) a vécu. Désormais, la concurrence s'exerce à l'échelle mondiale, alors que les technologies et les goûts des consommateurs évoluent très rapidement, imposant à l'entreprise d'avoir une formidable capacité d'adaptation. D'être autant exposée, rend l'entreprise fragile, la compétitivité et même la simple survie lui défendent toute forme de rigidité ; aussi les employés sont-ils soumis à la règle de la flexibilité du travail. Le cadre de la journée de travail explose et le travailleur peut être sollicité sans limite de temps ou d'espace ; il peut travailler ici aujourd'hui et ailleurs le lendemain, il peut travailler 16 heures d'affilée sur un dossier urgent, être rappelé en pleines vacances, etc.

Les horaires étant devenus incertains, on n'envisage plus que toute la famille puisse se réunir à midi pour manger à la maison, chacun mange à l'extérieur, là où le surprend l'heure du déjeuner. Le soir tout le monde rentre épuisé après une longue journée de travail, alourdie par les bouchons sur les routes ou les bousculades dans transports en commun ; il n'est plus concevable d'éplucher des légumes, de faire

revenir la viande pour préparer un plat dont la préparation et la cuisson vont demander deux heures. On a, à peine le temps, de faire chauffer un plat précuit, mais encore faut-il que l'industrie rende disponible ce genre de nourriture³.

1.3.4- L'urbanisation

La tendance à l'urbanisation de l'humanité est un des phénomènes les plus marquants des XX^e/XXI^e siècles. Dans des pays comme l'Allemagne, la grande Bretagne, les Etats-Unis, il n'existe pratiquement plus de population rurale et dans les autres elle se dissout à vue d'œil, y compris dans de nombreux pays en développement. L'urbanisation a, en premier lieu, décomposé l'homme en producteur (rural) et consommateur (urbain) alors que les deux n'étaient qu'une seule et même personne. En second lieu, elle a éloigné le lieu de consommation du lieu de production. Il advint, alors que pour assurer la subsistance d'une ville d'un million d'habitants, il faut faire venir les produits d'assez loin (compter souvent des centaines de kilomètres). En l'état, de nombreux produits agricoles ne tiendraient pas le voyage et perdraient une partie ou la totalité) de leurs qualités nutritives ou esthétiques ; d'où la nécessité de leur faire subir des transformations préalables afin de renforcer leur résistance.

1.4- Une Fonction Technologique

Depuis la révolution agricole du néolithique, c'est le secteur agricole qui a fourni ses produits alimentaires à l'homme, mais depuis la révolution industrielle et plus particulièrement depuis la seconde guerre mondiale, il y a de moins en moins de produits agricoles qui sont directement consommés sans subir une manipulation industrielle quelconque, de sorte qu'aujourd'hui les produits alimentaires portent des labels industriels plutôt qu'agricole⁴.

Dès lors qu'ils deviennent des intrants de processus industriels, les produits agricoles s'exposent à subir toutes les manipulations, transformations, améliorations dont est capable une industrie aux possibilités de création virtuellement illimitées. L'alimentation devient matière de laboratoire de recherche aussi bien en amont qu'en aval. En amont il y a toute la recherche en génie génétique et en biotechnologie

pour réaliser des objectifs comme d'obtenir une viande qui ne contienne pas de graisses, étaler la production de fruits et légumes sur toute l'année, multiplier la diversité des fruits et légumes dans leurs tailles, leurs formes, leurs couleurs, leurs goûts... En aval de l'agriculture, il s'agit à l'évidence de tester de nouvelles combinaisons de produits agricoles pour créer de nouveaux produits, créer des produits spécifiques (pour les sportifs, les femmes enceintes, les nouveaux nés, les personnes âgées...), fabriquer des substituts synthétiques aux produits naturels. Le R&D fait ainsi une entrée fracassante dans le domaine de l'agroalimentaire et ses objectifs s'étalent sur un large spectre :

- Création de nouveaux produits pour répondre aux goûts exprimés ou supposés des consommateurs⁵.
- Apporter des améliorations de détail aux produits qui ont fait leurs preuves
- Améliorer les techniques de culture
- Perfectionner les équipements et les intrants (adjuvants, colorants,...)
- Améliorer l'emballage
- Toucher de nouvelles niches de marchés (diabétiques, nourrissons,...)
- Préserver la santé des consommateurs (ex. scandales de la Listéria, de l'ESB,...)
- Développer des interactions entre filières...

Au cours des 2 ou 3 dernières décennies la recherche a franchi une nouvelle étape avec, en s'orientant vers les manipulations génétiques sur les espèces, pour en modifier le génome de façon à donner telle ou telle caractéristique à la plante (plus grande résistance aux prédateurs, moindre consommation d'eau, plus gros fruits...). Cette recherche étant très coûteuse, les grandes firmes qui s'y adonnent (la firme américaine Monsanto a plusieurs d'avance sur celles du reste du monde, sur le sujet) s'entourent des précautions d'usages pour être les seules à en profiter, en faisant breveter les processus de production de nouveaux produits ou plus vraisemblablement des segments précis de ces processus. L'agriculture échappe peu à peu aux agriculteurs pour tomber entre les mains des firmes industrielles et de grands laboratoires de recherche.

Nous venons de « gratter » le vernis qui recouvre la catégorie générique de l'alimentation pour découvrir que les enjeux, les problèmes et les perspectives sont énormes, puisque nous touchons simultanément à la biologie, à l'économie, à la sociologie et à la technologie. Ce viatique étant acquis, nous pouvons passer à la présentation de l'industrie agroalimentaire.

2- De L'industrie Agroalimentaire

Il y a une variété infinie des produits agroalimentaires et chaque pays introduit des classifications à sa convenance, toutefois, il y en a quelques-unes qui font l'unanimité et nous devons les citer : les produits à base de céréales, les conserves et produits surgelés, les huiles et corps gras, les boissons et alcools, les produits dérivés du lait et les viandes et charcuteries. En fait, dans ce genre de classifications aux contours flous, il y a toujours une catégorie « Autres » qui va servir de fourre-tout où l'on mettra tous les produits atypiques qui n'ont leur place dans aucune des grandes classes.

Techniquement, l'IAA est un ensemble de processus ou d'opérations qui visent à faire subir des transformations à des organismes vivants pour réaliser certains objectifs. L'industrie agroalimentaire se situe au point d'articulation entre les trois secteurs d'activité traditionnels : l'agriculture, l'industrie et le service. De l'agriculture elle puise ses intrants qui peuvent d'être d'origine animale ou végétale, à l'industrie elle emprunte son organisation, ses équipements et sa technologie et en aval elle prend appui sur de bons réseaux distribution (incluant le transport, la commercialisation mais aussi la prospection, le marketing, la publicité, la recherche). Un pays ou une région qui a quelques prétentions à l'industrie agroalimentaire doit s'assurer qu'il possède une bonne agriculture, une bonne industrie et un bon réseau de distribution. Nous allons examiner ces trois secteurs mais nous devons au préalable rappeler les rôles et missions qui sont dévolus aux IAA.

2.1- Les Rôles Et Missions De L'iaa

L'action de l'homme sur les aliments est une pratique vieille comme le monde ; elle vise à les transformer pour répondre à l'une des

trois grandes préoccupations suivantes : conservation, valorisation, stockage, auxquelles on va ajouter l'exportation, attribut du monde contemporain.

2.1.1- La fonction de conservation

Les animaux et les végétaux sont des êtres vivants qui entrent dans une phase de dégradation biologique dès lors qu'ils ne sont plus vivants ; c'est-à-dire lorsqu'ils sont abattus (pour les animaux) ou récoltés (pour les végétaux). Cette dégradation inévitable est un terrible problème qui s'est, sans doute, posé pour les premiers chasseurs-cueilleurs ; la carcasse d'une bête abattue peut assurer la subsistance d'une famille durant plusieurs jours, malheureusement au bout de quelques heures elle commence à se décomposer, de sorte qu'il faille s'en débarrasser et se remettre derechef en chasse. C'est un mode de vie épuisant, risqué et peu économique, parce qu'il induit un gaspillage de nourriture. C'est pourquoi très tôt les hommes ont cherché les moyens de ralentir autant que faire se peut le processus de dégradation ; mais que faire, donc, pour conserver le fruit d'une laborieuse journée de travail ? Historiquement, plusieurs techniques ont été explorées en fonctions du climat, de la nature du produit et de sa quantité, du niveau de technologie développée par la communauté. Ainsi on a pu : saler, sécher, fumer, faire bouillir, emballer, congeler, surgeler, combiner des produits, etc. pour faire durer les produits tout en préservant leurs principales qualités nutritives. La mise au point de ces techniques de transformation a une portée économique indéniable car elle libère l'homme du piège d'avoir à produire sa nourriture juste avant de la manger et elle lui évite de gaspiller une nourriture toujours rare et coûteuse.

2.1.2- La fonction de valorisation

Si l'homme a commencé par le plus simple qui consiste à manger directement les fruits qu'il cueille il a pu se rendre compte, assez tôt, que tous les fruits, graines, racines et tubercules ne sont pas comestibles en l'état ; ils peuvent même s'avérer dangereux pour la santé ou mortels. Pour les rendre utiles et sans dangers pour l'organisme, il faut leur faire subir une ou plusieurs transformations. Ainsi en est-il des graines de tournesol ou de soja, du blé, de la laine, de la canne à sucre,

de la betterave sucrière, etc. qui n'ont pas d'utilisation directe, mais qu'une série de transformations propres à la consommation. Il y a un autre niveau de valorisation qui est obtenu par la combinaison de deux ou plusieurs produits dans des combinaisons précises.

2.1.3- La fonction de stockage

En une période reculé de l'histoire de l'humanité, l'homme produit pour l'autoconsommation et s'il fait subir toutes les transformations nécessaires aux produits de son cheptel et de ses champs, c'est en vue d'allonger leur durée de vie afin de les conserver pour une consommation ultérieure (à la mauvaise saison, pour les fêtes, au cours de longs voyages, en temps de guerre, etc.)⁶. La transformation des produits en vue de leur stockage a joué un rôle déterminant dans le progrès des sociétés car la constitution de stocks a proprement révolutionné l'organisation de la société, en :

- Assurant une alimentation régulière tout au long de l'année et tout au long de la vie.
- Ménageant des temps de repos, récréation et renouvellement des capacités productives ; l'individu peut par exemple travailler une semaine sur deux, tout en ayant à consommer durant les deux.
- Autorisant des moments de loisir qui seront consacrés à l'observation, la réflexion, les expériences, bref à la création.
- Valorisant le surplus agricole qui va servir à la réalisation d'équipements importants mais non productif (monuments, mur d'enceinte, armements...).

Aujourd'hui encore, ces comportements artisanaux, subsistent comme pratiques culturelles locales, donnant naissances à des spécificités culturelles locales ; mais on travaille de moins en moins pour l'autoconsommation et de plus en plus pour le marché. On transforme les produit de l'agriculture pour se procurer un revenu monétaire, qu'on pourrait utiliser pour diversifier sa consommation (par l'achat d'autres bien et services que ne nous savons ou pouvons pas produire) ; ce qui permet parallèlement de pouvoir convertir ses biens en cet équivalent général qu'est la monnaie.

2.1.4- La fonction d'exportation

A l'époque des grandes découvertes géographiques et de la grande navigation, les aventuriers qui s'embarquent pour de longs voyages en mer ont pour nourriture de base de la viande salée et séchée qu'on appelle le boucan ; d'où leur surnom de boucaniers. Un peu plus tard Napoléon Bonaparte, préparant la campagne d'Egypte, a lancé un concours pour la mise au point d'une technique de conservation des aliments sur longue durée, pour la troupe ; il en naît la boîte de conserve métallique qui a existé encore aujourd'hui. Les techniques de conservation deviennent de plus en plus sophistiquées et la durée de conservation s'allonge toujours, mais globalement l'activité reste toujours au stade de l'artisanat, d'où elle ne sortira que dans la seconde moitié du XX^e siècle. C'est à cette période qu'un certain nombre de progrès ont été réalisés dans le transport, notamment le transport maritime et dans la technologie du froid. La juxtaposition d'innovations réalisées dans plusieurs secteurs a rendu possible la formation de ce que l'on appelle maintenant la « Chaine du froid », grâce à laquelle un mouton abattu en Argentine arrive dans de bonnes conditions de consommation en Algérie, par exemple.

Les opérateurs du commerce international découvrent là de juteux créneaux à explorer et à exploiter, ouvrant l'ère du commerce international des produits agricoles transformés⁷. La chaîne du froid joue un rôle prépondérant dans le commerce mondial des produits agroalimentaires ; elle met à contribution : le camion frigorifique, le bateau frigorifique, le conteneur frigorifique, le port équipé pour recevoir des conteneurs frigorifiques, les chambres frigorifiques, les présentoirs frigorifiques, les appareils frigorifiques domestiques, la production de glace...

2.2- L'agriculture

L'alimentation régulière étant source la vie, de bonne santé et de bien-être, le travail de la terre est ce que tous les peuples de la Terre ont de commun, des plus pauvres aux plus riches, la seule différence résidant dans le niveau de productivité. Les plus grandes civilisations depuis l'antiquité, se sont construites sur de puissantes agricultures, aussi bien en Egypte qu'en Mésopotamie ou aux Etats-Unis

aujourd'hui. L'agriculture peut être définie comme l'art de mettre en valeur la terre pour en tirer des produits d'origine végétale et animale, utiles pour l'alimentation de l'homme. Il est possible de subdiviser la production végétale en plusieurs catégories ; les plus importantes sont :

- Les **grandes cultures** telles que le blé, le riz, le maïs ; elles demandent de grandes superficies d'un seul tenant.
- Les **cultures permanentes** qui immobilisent le sol pour une culture spécifique sur plusieurs années ou décennies (arboriculture, viticulture...),
- les **maraichages** (production de fruits et légumes) pour lesquels le sol peut changer d'affectation chaque année.
- Les **cultures industrielles** qui ne sont pas destinées à une consommation immédiate mais à offrir de la matière première à l'industrie ; il s'agit notamment du coton, du tabac, du soja, du tournesol...

Dans la production animale, nous retrouvons l'élevage de toute sorte d'animaux soit pour la consommation de leur viande, soit pour la consommation de leur produits (lait, œufs, miel...) soit pour les utiliser en tant que force motrice (âne, mulet, cheval, chameau, lama, renne, bœuf, buffle...

Au cours de l'histoire, chaque communauté s'est développée dans une niche écologique spécifique au sein elle s'est progressivement constituée un panier-type de consommation qui va identifier un modèle de consommation centré autour d'une poignée de produits-clés : riz, blé, banane, sorgho, poisson, maïs... la production et la consommation de ces produits rythment le cycle de vie de la communauté et identifient pour elle un modèle culturel, fort de ses croyances, de ses mythes, de ses dieux et démons. La mondialisation dont la première phase a été écrite avec la découverte de l'Amérique en 1492 et dont l'époque contemporaine n'est que l'aboutissement ultime, en détruisant les obstacles (physiques, psychologiques, linguistiques, économiques...) a permis que les modèles culturels et les modèles de consommation se diluent et se mélangent. Les conséquences de cette pratique, nous ne finirons jamais de les calculer :

- Il y a d'abord une tendance à l'appauvrissement de la richesse du panier de consommation de l'homme (au sens générique) par réduction drastique de la variété des produits qui le composent. A en croire l'opinion, il se dessine depuis quelques décennies

une nette tendance à la généralisation du modèle de consommation américain à tous les peuples du monde, mettant fin aux particularismes locaux et aux produits du terroir. La croyance est exagérée mais elle contient une bonne part de vérité.

- L'industrialisation et la *technologisation* (notamment par l'arrivée des OGM) constituent une agression sans précédent, contre la biodiversité et laissent planer un danger sur l'ensemble de l'espèce humaine. La mécanisation et les subventionnées pratiquées par les pays industrialisés a poussé les prix des produits agricoles vers le bas au point où les petits paysans du reste du monde qui travaillent avec des techniques traditionnelles et des moyens artisanaux ne peuvent supporter la concurrence. Les espèces importées remplacent progressivement les espèces produites localement répandant une poignée d'espèces de végétaux sur l'ensemble du monde. Le danger que cela fait peser c'est que si une maladie quelconque frappe (et détruit) l'espèce dominante il n'y aurait pas d'espèces résistante pour s'y substituer.

La course à la quantité devrait permettre de mettre fin aux famines telles qu'elles existaient encore au moyen-âge mais tel n'est pas le cas, car toute amélioration de la production agricole induit un accroissement de la population qui rattrape l'avance prise par la production et réduit le bien-être général. Ce qui a poussé certains économistes (du XVIII^e siècle) avec à leur tête Thomas Robert Malthus à s'en inquiéter et à s'engager dans un combat contre la natalité. Malthus a été critiqué de partout et malmené intellectuellement, mais c'est une réalité dramatique qu'aujourd'hui il y ait dans le monde plus de 850 millions d'individus qui souffrent d'une sous-alimentation chronique. Plusieurs raisons peuvent expliquer qu'il en soit ainsi :

- La population mondiale enregistre des taux d'accroissement à peine concevables qui font passer l'humanité de 1,5 milliards d'individus vers 1850 à plus de 6 milliards aujourd'hui. Les moyens disponibles pour nourrir cette population, ne suivent pas au même rythme et même ne suivent pas du tout, dans la mesure où la surface totale de notre planète est finie et non extensible (510 millions de km² dont 149 de terres et 361

d'eaux). En outre, les caractéristiques du relief et du climat ne laissent que quelques trop rares poches qui se prêtent sans conditions à l'agriculture et ces superficies agricoles utiles subissent un processus de dégradation intensif par de multiples actions anthropiques (urbanisation, industrialisation, pollutions...).

- Le développement des végétaux demandent des compositions physico-chimiques bien précises du sol mais que tous les sols ne fournissent pas. Alors, non seulement la planète n'est pas également fertile en tous ses points, de sorte que les hommes ont dû mettre en culture des terres de moins en moins fertiles ; mais les communautés sont souvent réduites à rechercher un optimum de second best en imposant à leur terres des cultures pour lesquelles ils n'ont pas de prédispositions. En certaines parties du monde le sol est si peu productif qu'il n'autorise que des rendements de misère qui laissent les hommes structurellement à la lisière de la famine.
- Pour améliorer la fertilité et la productivité de la terre, s'abonnent à toute sorte de pratique agronomique : sélection des espèces, injection d'éléments nutritifs sous formes d'engrais et fertilisants, irrigation, emploi massif de phytosanitaires et pesticides, utilisation de machines de plus en plus nombreuses et puissantes pour réaliser les tâches jadis dévolues à l'homme (semencier, moissonner, désherber, planter, cueillir...)⁸. Réaliser de tels objectifs nécessite des investissements lourds, coûteux et hautement technologiques et c'est là tout le problème. La construction de barrages et ouvrages et réseaux hydrauliques, la production de fertilisants et de produits phytosanitaires, l'amélioration des espèces... sont des luxes réservés à quelques enclaves en Europe et en Amérique du Nord⁹.

Il en résulte qu'aujourd'hui plus de 3 milliards d'individus (40 à 45 % de la population mondiale) dans le monde exercent une activité agricole, mais ne réalisent que 4 % du PIB mondial. La situation est, absolument, dramatique dans certaines régions du globe, notamment en Afrique. Si aux Etats-Unis, par exemple, l'agriculture occupe 0,6 % de la population active et fournit 0,9 % du PNB, (soit environ 1240 milliards de dollars sur les 13 790 milliards de dollars) le PNB de l'Afrique, tous secteurs compris, n'est que de 720 milliards de dollars

L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes

dont plus de la moitié est réalisée par 4 pays seulement (Afrique du Sud, Egypte, Nigéria et Algérie). Les principaux producteurs mondiaux sont, comme on s'y attend : la Chine, les Etats-Unis, L'Union Européenne derrière lesquels viennent l'Argentine, le Brésil, l'Australie...

Une telle situation est possible parce que dans les pays développés la production agricole augmente croit bien en valeur absolue, mais sa part ne cesse de décroître dans la richesse totale de la nation (le PIB) parce que les secteurs secondaire et tertiaire enregistrent des augmentations infiniment plus importantes. Aujourd'hui le PIB de la plupart de ces pays n'est tiré ni par l'agriculture, ni même par l'industrie, mais par les services. La France avec un quart de population rurale fait figure de pays arriéré.

Tableau 1 : Quelques données comparatives

Pays	Nombre de tracteurs pour 1000 hab. (2003) (*)	Importations agricoles/ Importations totales (en 2004) (*)	Exportations agricoles en 2004 en milliards de dollars (*)	Part de l'agriculture dans PIB (**)	Population rurale (*)	Main-d'œuvre agricole/ Population active (**)
Etats-Unis	27,4	3,92 %	63,893	0,9 %	19 %	0,6 %
France	68,5	7,45 %	46,642	2 %	24 %	4,1 %
Allemagne	79,8	7,09 %	39,240		12 %	
Pays-Bas	163,9	8,07 %	47,818		34 %	
Canada	16	5,55 %	20,574	2,1 %	19 %	2 %
Brésil	13,7	5,46 %	27,215	5,1%	16 %	20 %
Monde	19,7	7 %	604,329	4 %	51 %	40 %
Algérie	12,9	22,25 %	0,55	8,1 %	41 %	14 %

Sources : (*) FAO (2008) et (**): CIA Factbook, (2008)

Tableau 2 : Les plus gros exportateurs mondiaux de produits agricoles (milliard de dollars)

Pays	1990	2000	2003	2004	2005	Principaux produits exportés
UE-25	-	56,03	70,05	78,41	84,06	-
Etats-Unis	59,40	71,40	76,24	79,56	82,67	Soja, maïs, blé, coton, aliments préparés
Canada	22,34	34,789	33,694	40,10	41,18	Céréales, bœuf sans os, porc, graines de tournesol, aliments préparés
Brésil	9,78	15,46	24,20	30,85	35,04	Soja, pâte de soja, bœuf sans os, aliments de poulets, café en graines
Chine	10,06	16,38	22,15	24,12	28,71	Aliments préparés, fruits, légumes, viande, thé
Australie	11,62	16,44	16,33	22,10	21,21	Bœuf sans os, céréales, vins, laines, graisse
Argentine	7,48	11,93	15,13	17,08	19,18	Pâte de soja, huile de soja, soja, blé, maïs
Algérie	-	-	-	-	-	Dates, huiles, yaourts, vins

Source : OMC. Statistiques du commerce extérieur 2006

Tableau 3 : Les plus gros importateurs mondiaux de produits agricoles (milliard de dollars)

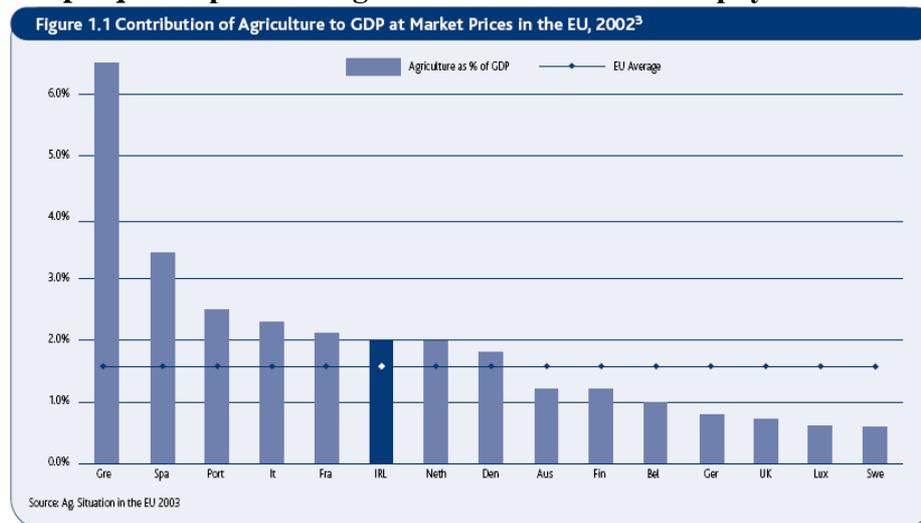
Pays	1990	2000	2003	2004	2005	Principaux produits importés
UE-25	-	79,11	95,65	107,67	113,23	-
Etats-Unis	39,96	69,11	77,27	88,11	95,80	Boissons, vins, bœuf sans os, bière, aliments préparés
Japon	50,76	62,18	58,45	65,43	65,95	Porc, maïs, cigarettes, bœuf sans os, soja
Chine	7,85	19,54	30,48	42,28	45,19	Soja, coton, huile de palme, blé, huile de soja

L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes

Canada	90,09	15,27	17,99	19,37	21,46	Aliments préparés, vins, chocolats, boissons, soja
Russie	-	9,59	14,16	16,17	19,29	Tabac, poulet, porc, sucres, boissons et alcools
Rép. Corée	9,53	12,83	14,42	16,04	16,77	Maïs, blé, soja, coton, aliments préparés
Algérie	2,766	2,815	3,361	4,362	4,280	Céréales, lait, lait en poudre, maïs, soja

Source : OMC : Statistiques du commerce extérieur 2006

Graphique 1 : part de l'agriculture dans le PIB des pays de l'UE



Source : Annual Review and Outlook for Agriculture and Food 2003/2004. Economics and Planning Division, Department of Agriculture and Food, Dublin 2. April 2004. Site Internet: www.agriculture.gov.ie

2.3- L'industrie

La transformation de produits de l'agriculture en vue de réaliser les objectifs que nous avons rappelés plus haut, a commencé il y a plusieurs milliers d'années avec des moyens artisanaux ; mais lorsque la révolution industrielle éclata, elle n'hésita à en exploiter les ressources. L'union de l'agriculture et de l'industrie donna naissance à l'industrie agroalimentaire (IAA) qui fait transiter l'alimentation du

secteur de l'agriculture vers le secteur de l'industrie. Ayant vu ce que représente le pôle de l'agriculture à l'échelle mondiale, il reste à le compléter par l'examen du pôle de l'industrie. La révolution industrielle peut être caractérisée en trois points :

La Révolution Industrielle sépare l'homme de son outil de travail

L'industrie opère la première division technique du travail en introduisant une nette séparation entre le travail et le capital. L'homme est, désormais, séparé de son outil de production qui ne lui appartient plus ; la société est alors divisée en deux grandes catégories ou classes sociales : ceux qui possèdent le capital (ou l'outillage) et ceux qui possèdent le travail. Le fondement « révolutionnaire » que l'histoire a attaché à l'industrie lui vient du fait que l'industrie met en œuvre de telles quantités d'énergie que l'organisation sociale qui tait en vigueur jusque-là, s'avère parfaitement incapable de les contenir

La Révolution Industrielle a instauré le libéralisme et la liberté

Entre le système capitaliste et la révolution industrielle, il y a un rapport d'antécédence qui n'est pas près d'être réglé : lequel a précédé l'autre et l'a rendu possible ? Aujourd'hui la question n'intéresse plus que les exégètes¹⁰ mais le fait est que l'organisation sociale capitaliste et la régulation par le marché constituent les « rapports de production » qui permettent d'exploiter au maximum les potentialités de l'industrie. Le capitalisme est venu mettre fin à toute forme de contrainte à l'encontre de qui que ce soit ; personne n'oblige personne à faire ou à ne pas faire quoi que ce soit. Chacun est libre de faire ce qu'il veut ; les seules balises qu'il s'autorise sont celles que lui dictent ses intérêts personnels. L'intérêt collectif est obtenu par la sommation des intérêts individuels.

L'industrie a privilégié la quantité

Adam Smith a été le premier à entrevoir que la division du travail est la source de l'accroissement de la productivité et que dans le secteur industriel, son application peut être poussé à l'infini. Cette règle de base va offrir à la production industrielle deux caractéristiques fondamentales. La première c'est que pour exploiter au maximum les avantages de la division du travail, il faut concevoir un produit standardisé, dont le processus de production peut être décomposé en de nombreuses séquences simples qu'il est possible à un ouvrier

sans qualifications exceptionnelles, d'exécuter machinalement. C' n'est plus l'homme qui commande la machine mais la machine qui impose son rythme et ses normes à l'homme. La seconde caractéristique c'est que pour être pleinement profitable la production industrielle doit mettre en œuvre des quantités aussi élevées que possibles afin de bénéficier des économies d'échelle. Cette production massive ne pourra bien sûr trouver preneur que si le prix du produit est suffisamment bas pour être à la portée du maximum d'usagers possible. C'est pourquoi, il est nécessaire de le simplifier à l'extrême et d'utiliser des matériaux non nobles et peu coûteux. La qualité (qui était l'apanage des compagnons et des guildes du moyen-âge, cède rapidement devant la quantité.

Ayant compris ces fondements, l'entrepreneur dont on postule l'extrême rationalité va conduire la petite fabrique familiale à devenir une entreprise dont la taille tend vers le gigantisme. Cette tendance lourde va modifier le système d'organisation et le système de financement ; dans la mesure où peu d'entrepreneur ont les moyens de construire une grande firme sur leurs seules ressources propres, tant sont importants les capitaux qu'il faut réunir. C'est pourquoi, il a été nécessaire de diversifier les sources de financement, selon divers axes :

- Deux ou plusieurs possesseurs de capitaux mettent en communs leurs fonds pour créer une grande entreprise dont ils partageraient la propriété au prorata de leurs apports.
- L'entrepreneur met à contribution la banque, ont le rôle est de mobiliser l'épargne des ménages (rémunérée à un taux d'intérêt t) pour la prêter aux entreprises contre rémunération à un taux d'intérêt $t+\Delta t$).
- L'entreprise peut solliciter un emprunt directement auprès des épargnants en émettant des obligations
- L'entrepreneur peut faire participer dans le capital de son entreprise, l'ensemble des agents économiques, en divisant le capital en petits quotas d'une certaine valeur (1000 dinars par exemple) : les actions qui vont être vendues aux entreprises et aux ménages...

Au fur et à mesure que la taille de l'entreprise augmente, les capitaux qui y sont injectés deviennent colossaux, entraînant la

multiplication des problèmes l'entreprise va être sollicitée sur plusieurs fronts :

- Trouver des capitaux
- Rembourser les emprunts
- Veiller à réduire les coûts de production pour soutenir la concurrence
- Essayer de mettre au point de nouveaux produits
- Prospector de nouveaux marchés...
- Dénicher les meilleures sources de matières premières...

Ce qui l'oblige à revoir de fonds en comble son organisation et son organigramme afin d'optimiser l'exécution de chacune de ces fonctions et d'intervenir avec un maximum d'efficacité sur chacun des segments du processus de production. On peut diviser l'ère de l'industrialisation en trois grandes phases, la première allant des origines (disons des inventions de James Watt dans les années 70/80 du XVIII^e siècle) jusqu'à la première Exposition Universelle de Londres en 1851 ; la deuxième de 1851 jusqu'au début des années 70 du XX^e siècle et la troisième de cette date jusqu'à aujourd'hui. La première phase correspond à la fabrique familiale de petite et moyenne taille ; le deuxième correspond au règne de la grande firme et de la firme multinationale et enfin la troisième correspond à l'avènement de la PME. Notre décomposition n'a qu'un caractère indicatif aussi bien pour la périodisation que pour la taille ; chaque époque enregistre la coexistence de toutes les tailles possibles, forcément, notre classification veut signifier seulement qu'à telle époque c'est telle taille d'entreprise qui a joué le rôle de locomotive de l'économie.

Depuis les années 60/70, l'économie mondiale a connu une récession qui atteste que la grande entreprise a atteint sa frontière des possibilités de production menaçant de conduire l'économie vers un stade de stationnarité et fixité inacceptable. La solution qui s'est dégagée sur le terrain nous pouvons maintenant l'apprécier avec l'avantage que donne le recul, est une stratégie en trois points :

- Réaliser une affectation optimale des ressources en libérant l'entreprise de tous les carcans qui l'empêche de tirer profit de toutes les possibilités qui s'offrent à elle de par le monde (marché important, matières première à bas prix, main-d'œuvre hautement qualifiée, législation souple...).

- Elargir le marché et démantant tous les obstacles qui peuvent d'une manière ou d'une autre entraver la libre circulation de marchandises, par négociation multilatérales.
- Introduire des nouvelles entreprises qui ont des caractéristiques propres à l'opposé de ce qu'offre la grande firme : les PME.

Aujourd'hui, dans le monde entier les grandes firmes continuent à servir de piliers porteurs et stabilisateurs ; la CNUCED rappelle que l'économie mondiale est entre les mains d'une poignée d'à peine 75 000 firmes qui réalisent l'essentiel de la production industrielle mondiale. Aussi, il serait faux de croire que les PME vont évincer les GE ou même que les deux entités sont exclusives l'une de l'autre ; au contraire, il semblerait bien qu'elles soient destinées à coexister en une interdépendance mutuellement bénéfice. La PME et la GE développent une synergie en un jeu *win-win*.

A l'échelle mondiale l'industrie est l'apanage de trois grandes régions qui appartiennent aux espaces qui forment les pôles de la Triade. Le premier espace de concentration se trouve sur la côte Est des Etats-Unis et dans la région des Grands Lacs, chevauchant la frontière avec le Canada. La deuxième concentration est un axe d'un millier de kilomètres de longueur qu'on borne symboliquement par Londres au nord et Milan au Sud et qui passe par les Pays-Bas, la Belgique, le Nord de la France et la Ruhr (Allemagne). La dernière concentration industrielle se trouve au Japon sur l'axe Tokyo-Nagoya. Ces trois noyaux réalisent les 4/5 de la production industrielle mondiale.

2.4- LA DISTRIBUTION ET LE COMMERCE

Nous allons maintenant examiner, brièvement, le troisième facteur qui participe au succès de l'industrie agroalimentaire : le système de distribution.

En des temps plus reculés la distribution de produits de large consommation se faisait par troc, c'est-à-dire échange direct entre le producteur et le consommateur. Ce serait l'invention de la monnaie qui aurait séparé le producteur d'avec le consommateur, en insérant une tierce personne entre eux. Le possesseur d'un bien « x » n'est plus obligé de le troquer contre un bien « y » ; il peut diviser l'opération en deux phases : 1) il cède son bien « x » contre sa valeur en monnaie, 2) avec cette monnaie il peut acheter immédiatement ou à une date

ultérieure le bien « y » ou tout autre bien qu'il désire. L'acte d'échange est scindé en deux et les deux opérations peuvent être décalées dans le temps.

Les produits agroalimentaires ont ceci de particulier que si leur production est forcément localisée leur consommation est très largement diffusée sur l'ensemble du territoire national pour toucher à l'ensemble de la population. Lorsque la population vivait du territoire sur lequel elle vivait, c'est le producteur lui-même qui se débrouillait pour faire arriver sa production aux consommateurs en utilisant généralement le charriot à traction animale. C'est la révolution industrielle qui a donné aux activités humaines une échelle sans commune mesure avec ce que l'on a connu jusque-là sous la pression de deux phénomènes :

- Les limites de l'espace ont été repoussées par le bateau à vapeur et le chemin de fer.
- Les quantités produites tendent vers l'infini

... posant le problème de faire arriver les énormes quantités produites vers les lieux de consommations en des délais raisonnables et à des coûts raisonnables, avec acuité. Le traitement des produits d'origine animale et végétale pour les rendre aptes à supporter de longs voyages sans leur faire perdre leurs vertus nutritives, évoqué plus haut, est une partie de la solution. Les volumes de marchandises et les distances à parcourir deviennent si importants qu'il devient impératif de remodeler l'ensemble du système de distribution.

La grande distribution telle que nous la connaissons aujourd'hui est une des nombreuses conséquences de la seconde guerre mondiale, mais on peut en retrouver les prémisses un siècle plus tôt, aux Etats-Unis et en France (dans le cadre de la rénovation de Paris par Hausman, notamment avec la fondation du *Bon Marché*). Au cours de ce siècle riche en bouleversements, il s'est produit un certain nombre d'évènements (dont la seconde guerre mondiale est le point culminant) qui ont balisé le chemin de la grande distribution. Nous ne rappelons ci-dessous que ceux qui ont exercé une influence remarquable et directe.

- L'avènement du fordisme qui établit la nécessité d'augmenter les revenus des travailleurs pour élargir le marché des biens et services.
- L'émancipation de la femme et sa participation à la vie économique, c'est-à-dire plus prosaïquement son entrée à

l'usine qui s'est traduit par un accroissement des revenus du ménage et une réduction du temps à consacrer aux tâches ménagères et notamment à la préparation des repas.

- L'intervention massive de l'Etat dans la sphère économique pour assurer une meilleure redistribution des richesses que créé la nation ; les ménages des travailleurs ont été assurés d'un certain nombre d'acquis sociaux (revenus minima, repos hebdomadaire, congé payé...) qui ont modifié les comportements et attitudes des travailleurs.
- Le jeu dialectique entre l'automobile et la ville. La disponibilité de l'automobile libère la ville et lui permet de s'étendre au-delà de toute mesure ; mais en grandissant ainsi la ville rend indispensable l'automobile. Pour donner aux citadins des occasions d'utiliser leurs voitures, de nouveaux équipements socioculturels ont été conçus et réalisés en périphérie des grandes villes ; le supermarché en est l'un des pièces maîtresses (à côté des lieux de spectacles, des équipements sportifs, etc.).
- Invention du frigidaire (pour compléter la chaîne du froid et permettre aux gens d'acheter pour toute la semaine et de conserver les aliments au frigo)
- Invention de la télévision qui consacre des modèles de consommation (*american way of life*), introduit la publicité, le désir d'imitation, etc.

La liste n'est qu'indicative, d'autres facteurs peuvent y avoir leur place, que nous ne citerons pas. Il est incontestable néanmoins que chacun de ces facteurs a participé d'une manière ou d'une autre à l'explosion de la grande distribution. L'élément-clé de la grande distribution qui ne correspond en réalité, qu'à la partie émergée de l'iceberg est le supermarché. Le supermarché s'est développé en Europe au lendemain de la seconde guerre mondiale dans un contexte de crise alimentaire et de quasi-famine pour approvisionner les populations au moindre coût, en prenant un petit bénéfice sur de grandes quantités ; ce qui fait jouer les économies d'échelle¹¹. Il se décline, aujourd'hui, en une infinité de formes dont la plus récente est le cybermarché de type Amazon.

La taille du supermarché varie d'un pays à l'autre. En France l'INSEE le définit comme *un établissement de vente au détail en libre-service réalisant plus des deux tiers de son chiffre d'affaires en*

alimentation et dont la surface de vente est comprise entre 400 et 2 500 m² ; tandis que l'hypermarché est un établissement de vente au détail en libre-service qui réalise plus du tiers de ses ventes en alimentation et dont la surface de vente est supérieure ou égale à 2 500 m². Ces structures de vente au détail possèdent en outre, un certain nombre de caractéristiques qui constituent, pour la plupart, des innovations en matière de distribution. Nous y retrouvons les suivantes.

- Les produits sont triés, traités, pesés et emballés avant d'être présentés sur les rayons en petits lots 500 gr, 1 kg, 2 kg... selon la nature du produit) de telle sorte que son prix soit abordable pour les petites bourses.
- Les magasins sont en libre service, les produits sont exposés et les prix sont affichés ; le client remplit son chariot et passe à la caisse.
- Les caractéristiques des produits ne sont plus saisies par le toucher, l'odorat ou le goût comme de tradition mais par lecture sur une étiquette apposée directement sur l'emballage. Ainsi pour savoir si un produit est sucré, salé, amer ou a tel ou tel goût, on n'y goute plus, il suffit de lire l'étiquette.
- Le magasin met à la disposition de ses clients d'énormes parkings ainsi que des charriots (ou caddies) pour transporter les achats du magasin jusqu'à la voiture.
- Une grande partie des dizaines de milliers de produits offerts dans les supermarchés leur sont fournis par des centaines de petites entreprises qui subissent ainsi le dictat de leur principal client. C'est un marché qui a toutes les caractéristiques d'un monopole.

Le supermarché tel qu'il accueille le client n'est, en fait, que la partie émergée de l'iceberg de la distribution. Dans son ombre se déploie une formidable activité de prospection, de négociations, de collecte, de tri, de traitement, de pesage, d'emballage, d'entreposage, de publicité, d'innovation... C'est une longue chaîne de valeur dont la force est déterminée par celle de chacun de ses chaînons. Le supermarché doit maintenir un équilibre extrêmement fragile entre les trois puissantes forces que sont :

- Les exigences et contraintes des clients dont les goûts sont variables et les revenus limités.

L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes

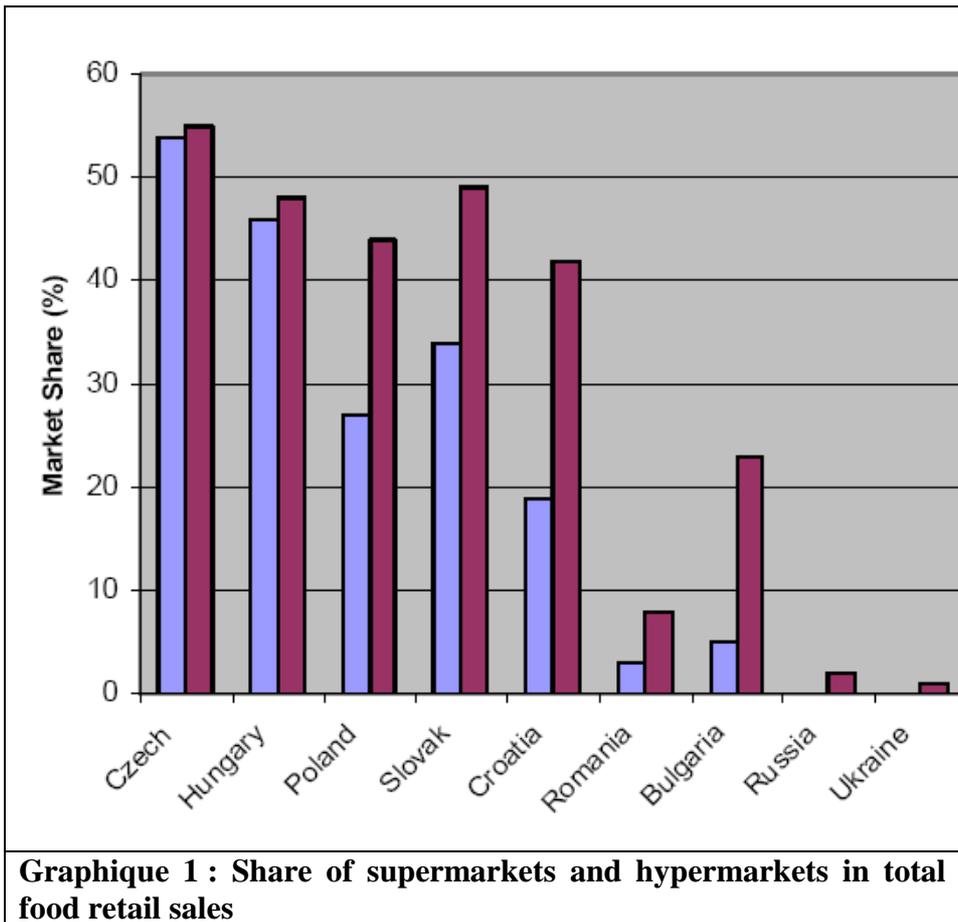
- Les contraintes des fournisseurs qui doivent fournir telles et telles quantités de produits ayant telles et telles caractéristiques, à une périodicité donnée.
- La concurrence atroce à laquelle le soumettent les chaînes concurrentes.

Pour résister à ces pressions, les grandes chaînes de distribution vont essayer d'exercer un contrôle rigoureux sur l'ensemble de la chaîne de valeur en amont de la distribution. Elles vont s'organiser en centrales d'achat qui vont imposer aux fournisseurs des techniques de production (ex. : les tomates doivent être d'un arrondi parfait et d'un calibre donné), d'élevage (ex. : la viande doit avoir tel pourcentage de graisse et une belle couleur rouge), de traitement phytosanitaire, de cueillette, de lavage, d'emballage, etc.. Elles n'hésitent pas à escamoter les labels des producteurs pour leur substituer les leur propres¹². L'efficacité des grandes surfaces repose sur de véritables plates-formes logistiques formées de flottes de camions et camionnettes, de magasins d'entreposage, de chambres frigorifiques, d'un réseau de communication sophistiqué, de prospecteurs dynamiques... Dans leurs sous-sols s'activent comme dans une fourmilière très disciplinée des sommeliers, des boulangers, des pâtisseries, des bouchers et une foule d'aides... qui s'occupent de la découpe, de la mise en forme et de l'étiquetage. La grande distribution a rompu toute attache avec la petite épicerie du quartier pour devenir un véritable *business* soumis au devoir de la compétitivité et de l'innovation. Dans la plupart des pays développés plus des 2/3 des produits alimentaires sont vendus par la grande distribution (Tableau 4 et graphique 1).

Tableau 4 : Le marché des produits alimentaires (hors tabac) en France en %

	1999	2004	2005
Grandes surfaces d'alimentation générale	67,1	68,1	67,8
dont : Supermarchés	30,8	33,3	33,1
Hypermarchés	35,4	33,3	33,1
Alimentation spécialisée et artisanat commercial	17,7	17	16,8
Petites surfaces d'alimentation générale	8,6	8,4	8,5

Source : comptes du commerce, INSEE. In : Ministère de l'agriculture et de la pêche (France, 2006)



Source :

L'industrie agroalimentaire et la grande distribution sont les deux faces d'une même pièce ; il serait incohérent d'œuvrer à développer l'un tout en négligeant l'autre.

3- Le Marche Mondial Des Iaa

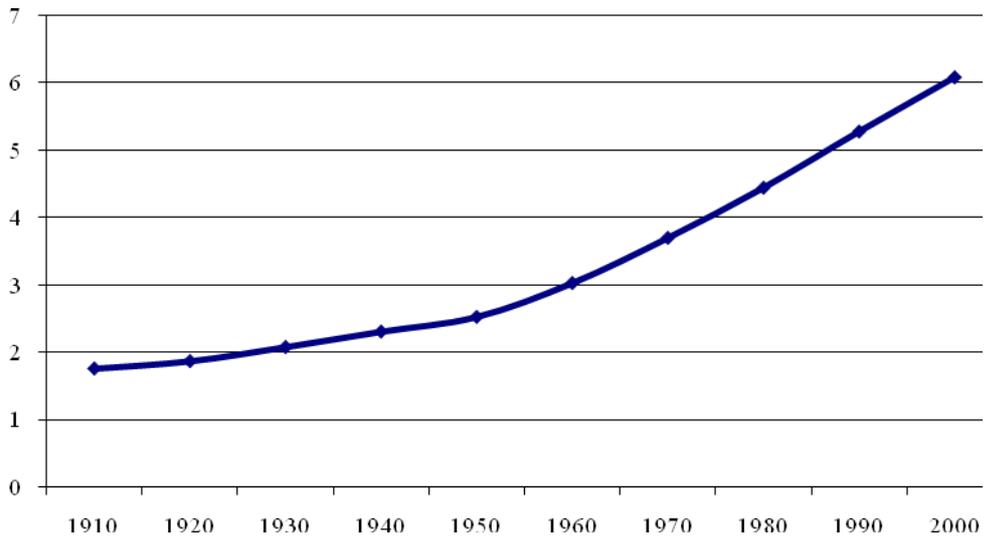
En raison de leur nature fragile et rapidement dégradable, les produits agricoles n'ont jamais fait l'objet d'échanges intenses sur le marché mondial ; les cycles de négociation au sein du GATT ne s'y sont jamais intéressés avant l'Uruguay Round (1986-1994). Les raisons

de cette faible internationalisation des produits agricoles sont tout autant sociologiques que techniques. Les raisons sociologiques tiennent au fait que dans la majorité des pays en voie de développement la production et la consommation de produits agricoles sont les déterminants d'un modèle culturel. Par exemple la culture du riz rythme la vie des communautés en Asie, assoie le calendrier, organise le cycle de fêtes¹³... Les produits agricoles ne sont pas que des aliments pour le corps, ils sont aussi et surtout des aliments pour l'esprit¹⁴. Aussi pour de nombreuses populations, consommer des produits étrangers avec lesquels il n'existe aucune attache culturelle et émotionnelle, équivaut à un reniement. Les raisons techniques tiennent au fait que dans l'état de la technologie de l'époque (avant la seconde guerre mondiale) peu de produits sont capables de supporter les affres d'un voyage intercontinental ; le trajet Liverpool-New York dure plusieurs semaines. Ce n'est qu'à la faveur des énormes progrès technologiques qui ont été réalisés à partir des années 50, dans les transports, communications, conservation, technologie du froid... que le commerce de produits agricoles put s'envisager à grande échelle. Rappelons-nous, à titre d'exemple, que dans la pampa argentine, les moutons sont élevés pour leur laine et leurs peaux mais que leur viande est jetée aux vautours et autres charognards, faute de pouvoir être totalement consommée sur place. Les nouvelles techniques de conservation, la chaîne du froid, la conteneurisation, des moyens de transports plus rapides et de grandes capacités, les plateformes intermodales... permettent d'assurer des flux réguliers de produits frais et des produits fragiles, entre n'importe quels points du monde.

Il y a, une autre raison, pour laquelle le commerce de produits agricoles et de produits agricoles transformés a pris son essor au début de la seconde moitié du XX^e siècle : l'accroissement de la population mondiale. L'humanité qui a mis plusieurs millénaires pour atteindre le milliard d'individus vers le milieu du XIX^e siècle, arriva à 2,5 milliards un siècle plus tard (vers 1950) et, chose à peine croyable, toucha les 6 milliards en 2000 (Graphique 1). La productivité dans le secteur, en dépit des exploits réalisés grâce à la mécanisation et aux techniques révolutionnaires de culture qui ont été mises au point, n'a pu soutenir le rythme de croissance de la population. En outre dans de nombreux pays d'Afrique, d'Asie et d'Amérique Latine qui venaient d'accéder à l'indépendance, la colonisation a laissé des secteurs agricoles fortement

déstructurés parce qu'ils ont fonctionné soit pour les besoins de l'industrie (coton, tabac, soja...) soit pour les besoins de la métropole (vin en Algérie). L'agriculture traditionnelle, dans ces régions, est une caricature d'agriculture qui laisse, constamment, les populations au seuil de la famine. Il s'est, donc, créé d'énormes besoins en produits alimentaires qu'il devient de plus en plus difficile de satisfaire localement.

Graphique 1 : Evolution de la population mondiale au cours du XX^e siècle



L'Europe, encore chancelante, a pressenti les enjeux que représente l'indépendance alimentaire au XX^e siècle, a mis en œuvre dès ses premiers pas une politique agricole commune (PAC) dont l'objectif est de mettre définitivement fin aux famines endémiques qui menacent le continent depuis le moyen-âge et d'offrir à tous les citoyens européens une nourriture de qualité et au moindre coût. L'Europe se donnant les moyens de sa politique entrepris une profonde industrialisation de son agriculture et réalisa au bout de quelques années des résultats au-delà de ses espérances ; devenant l'un des plus gros producteurs et l'un des plus gros exportateurs du monde, tout en

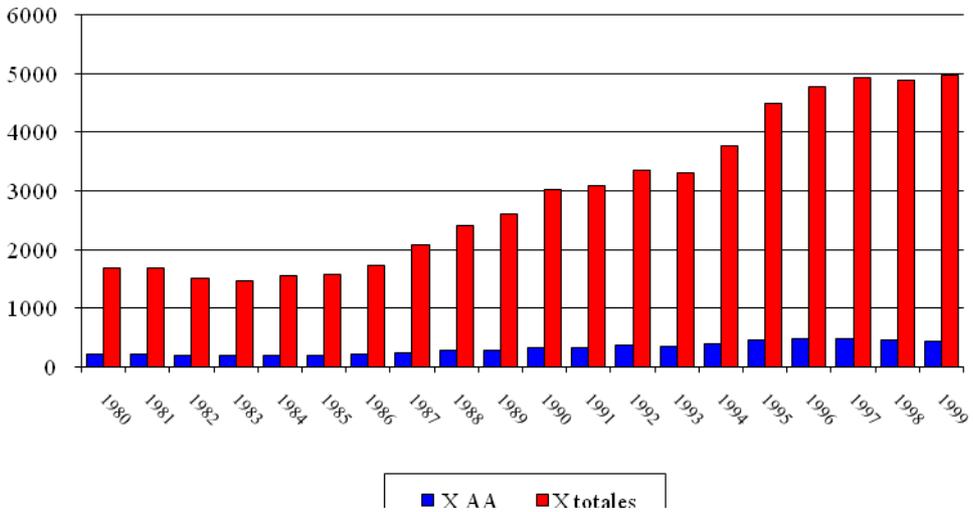
restant l'un des plus gros importateurs. Quelques produits agricoles peuvent être exportés bruts mais la majorité d'entre eux doit subir des transformations plus au moins importantes qui les rendent plus aptes à subir les dures conditions du transport, tout en qui en augmentant leur valeur ajoutée.

La FAO note que :

« Les exportations de produits agricoles transformés sont en expansion et représentent désormais près de la moitié du commerce agricole mondial. Ce phénomène est induit par les tendances démographiques, sociales et économiques qui transforment les marchés agricoles et alimentaires dans les pays en développement. Par exemple, dans ces pays, les supermarchés sont en train de s'imposer rapidement en tant qu'élément moteur ».

FAO : La situation mondiale de l'alimentation et de l'agriculture. Le commerce agricole et la pauvreté. Le commerce peut-il être au service des pauvres ? 2005. Page 1

En 20 ans (1980-1999) les exportations mondiales ont triplés, alors que les exportations de produits agricoles et agroalimentaires n'ont fait que doubler, mais c'est déjà une grande performance pour des produits considérés historiquement comme *non-tradables* et que le GATT n'a jamais inclus dans ses cycles de négociation.

Graphique 3 : Exportations mondiales totales et de produits agricoles et agroalimentaires

Source : Mulder (Nanno) et alii (2004)

L'agriculture étant massivement portée par l'industrie (cf. la PAC européenne), il n'est pas étonnant que les deux puissances industrielles que sont les Etats-Unis et l'Union Européenne soient également les deux pros gros acteurs sur le marché mondial des produits agricoles et des produits agricoles transformés (Tableau 5).

Tableau 5 : La position des Etats-Unis et de l'Union Européenne dans les principales exportations mondiales agricoles et agroalimentaires en volume en 2003-2004

	Etats-Unis		Union Européenne	
	Ran g	Part de marché mondial à l'exportation en volume (en %)	Ran g	Part de marché mondial à l'exportation en volume (en %)
Blé et farine de blé	1	31,0	4	8,8
Céréales secondaires	1	51,0	5	3,7
Riz	3	14,0
Sucre	3	11,3
Poudre de lait écrémée	4	10,0	2	18,5
Beurre	7	1,5	2	32,2

L'industrie agroalimentaire : Réalité, Enjeux et Problèmes

Fromage	4	3,5	1	32,2
Poudre de lait entier	6	1,7	2	27,8
Oléagineux	1	42,0
Viande bovine	2	18	5	6,2
Viande de volaille	1	34,0	1	34,0
Viande de porc	3	16,5	3	11,5
Fibres de coton	1	27,0
Fruits et légumes	1	16,0	2	12,3
Autres produits*	2	14,0	1	22,5

(*) Les « autres produits » comprennent notamment la laine, le cacao, la café, le thé, le tabac, les produits transformés à base de céréales et les vins et spiritueux. Le rang et la part de marché sont calculés par le secrétariat de l'OMC sur la base des données en volume (comprenant également les pays non-membres de l'OMC), issues de la FAO, du Conseil international des céréales et de l'Organisation internationale du sucre.

Source : OMC, document G/AG/W.32/Rev. 8, 3 janvier 2006, commerce intra-UE exclu.

Source : Pontvianne (Aymeric) : Les grandes agricultures mondiales face à la libéralisation. In L'agriculture dans le monde. 2006

L'UE doit sa position de premier plan à la dynamique exceptionnelle que développent quelques pays comme la France, l'Allemagne, l'Espagne ou les Pays-Bas... Derrière les Etats-Unis et l'UE, on trouve quelques pays de longue tradition agricole comme le Canada, l'Australie, l'Argentine etc. mais de plus en plus depuis quelques années des pays émergents comme la Chine, l'Inde, la Turquie mais surtout le Brésil. L'Afrique reste, sur ce chapitre, comme sur bien d'autre très en retard, ne réalisant que 2 à 2,5 % du commerce mondial et de vendre en fait de produits agroindustriel quelques produits bruts qui sont moins des produits alimentaires que des matières premières (cacao, café...) et quelques produits purement agricoles (banane). L'Algérie, pour sa part entre dans le marché des produits agricoles et agricoles transformés comme gros importateur et insignifiant exportateur.

Tableau 6: Exportations agroalimentaires de l'Algérie

Produit	Valeur (millions de dollars)	Principaux clients
Peaux d'ovins préparées	17	Italie, France, Turquie
Dattes	16	France, Maroc, Belgique, Espagne
Bouchons de liège	5	Portugal, Italie, France
Sel et chlorure de sodium	4	Irak
Vin de qualité	3	France
Crevettes congelées	3	Espagne
Vin en vrac	2	France
Caroubes	1	Espagne
Crevettes non congelées	1	Espagne
Liège naturel équarri	0,3	En 2001 France, Italie, Portugal
Liège naturel brut	0	En 2001 Italie
Liège concassé	0	En 2001 France, Portugal, Italie

Source : Anonyme : Panorama des exportations Algériennes (Hors Énergie) 1998 – 2002. Lundi 12 janvier 2004. CACI - Alger

BIBLIOGRAPHIE

- Anonyme : Panorama des exportations algériennes (Hors Énergie) 1998 – 2002. Lundi 12 janvier 2004. CACI - Alger
- Annual Review and Outlook for Agriculture and Food 2003/2004. Economics and Planning Division, Department of Agriculture and Food, Dublin 2. April 2004. Site Internet: [www .agriculture.gov.ie](http://www.agriculture.gov.ie)
- Economics and Planning Division, Department of Agriculture and Food : Annual Review and Outlook for Agriculture and Food 2003/2004. Dublin, April 2004.
- Site Web : www .agriculture.gov.ie
- FAO : Le commerce agricole et la pauvreté. Le commerce peut-il être au service des pauvres ? 2005.

- FAO: Food engineering, quality and competitiveness in small food industry systems with emphasis on Latin America and the Caribbean. Agricultural Services Bulletin 156. Rome 2004
- FAO : Development in the European Agrifood Markets : Impact on Producers and Consumers and Perspectives. June 2006
- FAO : Food Outlook. Number 2, June 2006.
- FAO: Development in the European Agrifood Markets : Impact on Producers and Consumers and Perspectives. June 2006
- Fellows (Peter) : Transformer les aliments pour améliorer les moyens d'existence. FAO Division des systèmes de soutien à l'agriculture. Rome 2005
- Mulder (Nanno) et alii : La compétitivité de l'agriculture et des industries agroalimentaires dans le Mercosur et l'Union européenne dans une perspective de libéralisation commerciale. CEPII, N° 2004-19, novembre.
- OMC: Statistiques du commerce international, 2006.
- Pontvianne (Aymeric) : Les grandes agricultures mondiales face à la libéralisation. In L'agriculture dans le monde. 2006
- Teunissen (Jan Joost) and Akkerman (Age) (editors) : Africa in the World Economy The National, Regional and International Challenges. FONDAD, the Hague. December 2005, www.fondad.org
- World Bank : Afrika Development Indicators, 2007.

Référence

¹ Et même dans une certaine mesure l'émancipation des Noirs.

² Le grand architecte Phillip Johnson rappelle dans une interview (Barbaralee Diamondia 1976) comment il conçoit de grands restaurants auxquels on accède en montant sur une espèce d'estrade surélevée de façon à se faire voir de toute l'assistance, avec une jolie femme à son bras.

³ En Algérie par exemple où il y a de plus en plus de couples qui travaillent mais où l'alimentation prête à la consommation n'est pas encore entrée dans les mœurs industrielles, les couples vivent le calvaire.

⁴ La presse a fait état d'enquêtes réalisées dans des collèges en France, où les enfants ne savent que l'œuf est pondu par la poule, ni qu'un steak sous cellophane est un morceau de bœuf.

⁵ Cette approche comporte des risques dans la mesure où quelle que soient la qualité des études de marché réalisées au préalable, on ne saura jamais comment sera accueilli le produit. En France, sur les 1500 produits agroalimentaires nouveaux mis chaque année sur le marché, 70 % disparaissant au bout de la deuxième année.

⁶ Ainsi le lait est transformé en fromage, les fruits en confitures, etc. formes sous lesquelles ils sont plus résistants et plus durables.

⁷ Le créneau est si intéressant que les Etats-Unis, pays à la pointe du progrès et plus gros producteur mondial pour les produits agricoles, ont demandé à ce que le GATT inscrive à l'ordre du jour de l'Uruguay Round des négociations sur les produits de l'agriculture. Pris de court le GATT implosa et disparut pour laisser place à l'OMC dotée de plus grands pouvoirs.

⁸ Il faut ajouter le phénomène des subventions, très développé dans les pays riches et presque inexistant dans les pays africains, par exemple. Sur un revenu agricole de 100 dollars, 17 lui sont fournis par l'Etat aux Etats-Unis, 33 en UE, 58 au Japon, 28 au Canada, 63 en Corée du Sud, 71 en Suisse, etc.

⁹ Avec une population de 900 millions de bouches à nourrir, l'Afrique ne compte que pour 2 % dans le parc mondial de tracteurs agricoles, alors que l'UE-15 avec une population de 385 millions d'habitants y entre pour 35 %.

¹⁰ Certains auteurs pensent que le capitalisme est l'état de nature, c'est-à-dire que la nature est capitaliste par construction (la concurrence serait la forme civilisée de la loi de la jungle telle que mise en évidence par Charles Darwin). Par conséquent le capitalisme a précédé tout y compris l'industrie, mais quant on se rappelle que Marx lui-même revendique Darwin, il est permis d'en douter.

¹¹ Il faut se rappeler qu'au début les prix sont des chiffres ronds et qu'il y a qu'une poignée de prix pour une large gamme de produits. Dans les Prisunic tous les produits exposés sont vendus à un seul prix.

¹² En France, par exemple le café porte la marque Auchan, Carrefour ou Cora, escamotant complètement le nom du vrai producteur

¹³ En Kabylie le lancement des campagnes de semailles et de ramassage des olives sont des moments sacrés qui donnent lieu à de grandes festivités.

¹⁴ Jusqu'à aujourd'hui les exigences religieuses interdisent la consommation de certains produits, même dans des pays menacés par la famine.