

LA RESSOURCE ALIMENTAIRE PAIN ET SES DECHETS A L'AUNE DE L'INTELLIGENCE TERRITORIALE PAR « ÉCONOMIE SOCIALE ET CIRCULAIRE». CAS D'EL-HARRACH DANS LA BANLIEUE EST ALGÉROISE.

Dr HOCINE Mohamed,

Maître de conférences B

Laboratoire VUDD, École Polytechnique d'Architecture et d'Urbanisme

Courriel : mo.hocine@epau-alger.edu.dz, tél. : 0770722709

Dr SEBBACHE Lynda,

Maître de conférences A,

Département de science politique, Université M'Hamed Bougara de Boumerdès.

Courriel : lynda.sebbache@gmail.com, tél. : 0549152613

Résumé

Comme déchet, le pain rassis pose de sérieux problème aux habitants de la banlieue est algéroise. Une enquête auprès des acteurs de la filière pain permet d'établir une analyse. Fortement encadrée, la filière possède des atouts, mais cumule les faiblesses ; aujourd'hui et face à un environnement changeant, de sérieuses menaces apparaissent. La recherche tente de démontrer comment l'adoption intelligente des dispositions de l'économie sociale et circulaire par la population permet d'envisager des opportunités de réhabilitation de la filière à l'avenir.

Mots clés : *pain, déchets, banlieue est-algéroise, économie sociale et solidaire, économie circulaire*

Summary

Title: territorial intelligence through "circular and social economy", case of the "bread" food resource and its waste in the eastern algeria suburbs.

As waste, the stale bread breaks serious problem for the inhabitants of the algeria suburbs. A survey of the actors in the bread sector allows an analysis to be made. under strong guidance, the sector has strengths, but cumulates weaknesses; today and in the face of a changing environment, serious threats emerge. the paper attempts to demonstrate how the intelligent adoption of the provisions of the social and circular economy by the population makes possible a real and better renewal of the sector in the future.

Key word : *bread, est-algeria suburbs, social and solidarity economy (sse), circular economy*

JEL : *A13, O1, P36, Q56*

Introduction

Il y a plus de 40 ans, de larges pans de la population algérienne présentaient des situations de vulnérabilité sanitaire en raison de la sous-alimentation engendrée par un faible niveau de vie. La solidarité économique de la collectivité nationale s'est concrétisée par la subvention universelle de certains aliments, dont le pain. Actuellement et par les effets conjugués : - du plafonnement du prix de la baguette - la baisse et la stagnation de la qualité du pain et - l'amélioration du niveau de vie de la population (par la diversification du régime alimentaire) entre autres, font que les ressources alimentaires en « pain » sont sérieusement dilapidées. Une part importante est perdue sous forme de déchets : pain rassis non consommé.

Le système de subvention universelle peine à se réformer et les pouvoirs publics à l'échelle nationale sont dans l'expectative [Akesbi, 2011]. Des projets pour réformer le système des subventions sont régulièrement évoqués, sans aucune perspective d'application pour le moment. Les derniers événements liés aux printemps arabes ont encore éloigné toutes intentions de réforme. [Achy, 2013].

Autour du pain comme ressource alimentaire et comme déchet, une sorte d'économie sociale et solidaire s'est mise en place, elle prend plusieurs formes. Elle implique des familles et des femmes dans le besoin, des jeunes et moins jeunes, sans emplois. Elle s'intéresse à différentes phases du processus de fabrication et de distribution du pain. Des activités s'engagent également et de plus en plus dans la récupération. Le pain rassis se transforme ainsi en ressource économique valorisable. Ces nouvelles formes d'activités s'inscrivent dans une logique d'économie circulaire, elles font appel à l'intelligence sociale et économique de la population.

Le système de l'accès au pain et la filière qui le sous-tend comme produit alimentaire présentent actuellement de nombreux dysfonctionnements. La recherche vise à analyser les pratiques socio-économiques et spatiales en rapport avec un produit alimentaire assez particulier le pain. L'étude concerne le territoire de la banlieue est algéroise, autour de la commune d'El Harrach dans le cadre d'une approche par l'économie sociale, solidaire et circulaire.

1. Méthodes

1.1. Économie sociale et solidaire et intelligence territoriale

Pour GIRARDOT JJ. & NEFFATI, H. [2005] « l'intelligence territoriale est un processus de gouvernance que les communautés élaborent pour garantir le développement équitable et soutenable de leurs territoires ». L'équité entre les membres de la communauté en matière de développement ne peut faire l'impasse sur le développement économique. L'économie sociale et solidaire constitue alors le moyen pour lutter contre l'inégalité et l'exclusion sociale.

L'Économie sociale est apparue en Europe au 19ème siècle à travers ses branches coopérative et mutualiste [BARTHÉLÉMY, A. & al, 2014]. Elle s'est bien structurée depuis et arrive à former actuellement ce qu'on appelle le tiers secteur ; les deux autres tiers sont constitués de secteur privé lucratif et de secteur public et parapublic. Dans les pays du sud, y compris l'Algérie, et devant les particularités des secteurs lucratif et public ou parapublic, c'est le

secteur informel qui se constitue en tiers secteur et se confond, en partie, avec le secteur social et solidaire [NDIAYE, A. & al, 2011. Pour FAVREAU, L. [2005], le constat de départ au niveau des communautés locales au sud n'est pas la pauvreté, mais plutôt le manque d'organisation de ces groupes communautaires sur le terrain du développement économique, lequel manque génère la dépendance par laquelle vient la pauvreté. Le degré d'organisation, en termes de dysfonctionnements ou d'efficacité, de toute activité économique, mise en place par une communauté donnée, conditionne ses résultats : une plus grande pauvreté ou encore une plus grande prospérité de la communauté, en découlent.

1.2. Particularités de la filière économique « Pain » en Algérie

L'intérêt de départ pour la recherche sur les nouvelles formes d'activités commerciales et leurs espaces nous a amenés à nous intéresser à la vente du pain, ou l'aval de la filière « blé-farine-pain ». Nous avons d'abord mené une enquête auprès d'une catégorie de commerçants réguliers, principalement inscrits au registre du commerce et selon la nomenclature de la CNRC¹ les :

- Boulangeries pâtisseries artisanales, code 202407
- Boulangeries, code 202408
- Dépôts de pain, code 501206

Le cycle de vie du produit « Pain » commence par une procédure importante : l'inscription à la chambre de commerce ; en effet, l'inscription donne accès à la farine subventionnée par l'État. Historiquement, la réglementation administrative du prix du pain par l'État est un héritage de la période française² en Algérie.

Le prix réglementé est resté inchangé depuis 1996, à savoir : le pain ordinaire à 7,50 DA et celui d'un pain amélioré de 8,50 DA. Ces prix ne sont, en réalité aujourd'hui, pas du tout appliqués. Le prix de la baguette de pain ordinaire est à 10 DA, quant au pain amélioré, il se vend à pas moins 15 DA et peut atteindre 20 et 30 DA.

L'entretien avec le responsable de la fédération nationale des boulangers Mr Khelfate Y. relève que régulièrement des discussions sont engagées entre le gouvernement : ministère du Commerce d'un côté et l'union générale des commerçants et artisans algériens (UGCAA), comprenant près de 17.000 boulangers. Tous revendiquent des augmentations des marges de bénéfiques, jugées « dépassées ». En effet, le coût moyen de la baguette de pain peut être réparti en plusieurs coûts :

1. Les matières premières : farine, sel, eau, levure et autres améliorants
2. Les salaires et charges salariales
3. Les impôts

¹ Dans cette partie orientale de la banlieue algéroise, il n'existe pas de boulangerie industrielle. Cette catégorie d'établissement commerciale n'a pas été touchée par l'enquête.

² Même si en France le prix du pain est libre depuis l'ordonnance de Baladure de 1986, c'est une tradition française de fixer le prix du pain qui remonte 1791, à la suite de la révolution de 1789.

4. L'emballage, le transport, l'amortissement des équipements
5. L'énergie, le loyer
6. Le revenu.

Si la farine continue à être subventionnée par l'État, le reste des composants du coût de la baguette reste dépendant des fluctuations à la hausse des prix des autres composants, du marché de l'emploi, loyer et autres charges. Certains gouvernements ont répondu par la réduction des charges fiscales, d'autres récemment ont tout simplement supprimé certains impôts et taxes. En effet, la Loi de finances de 2012 a institué :

- la réduction du taux d'impôt forfaitaire (IFU) de 12 à 5 % au profit de l'activité de boulangerie
- l'exemption des boulangers de la taxe sur les activités polluantes et dangereuses

Ces aménagements de la fiscalité en rapport à l'activité de production du pain n'a pas tout à fait réglé le problème de la rentabilité de l'activité et des marges de bénéfices des boulangers. Encore en juillet 2017, la fédération des boulangers revendique une révision à la hausse des marges et donc du prix administré et plafonné de la baguette. Une situation de blocage et de crise de la filière, qui n'empêche pas que le système évolue par ailleurs.

1.3. Méthode d'enquête et d'analyse

Dans le cadre d'une recherche sur la fonction urbaine : commerce de proximité et ses espaces, une étude sur le pain et ses espaces a été menée par une équipe de chercheurs³. L'étude a été menée durant l'année universitaire 2016-2017 et a pris comme territoire d'étude la commune d'El Harrach à l'est d'Alger une enquête a concerné un échantillon de 126 acteurs de différentes catégories, voir tableau n° 1, ci-dessous.

Tableau n° 1 : la population enquêtée, répartition, nombre et localisation

	Groupe d'acteurs	Nbr. d'enquêtés	Localisation
01	Boulangers, Commerçants (dépôt de pain)	17	Commune d'El Harrach
02	Salariés de boulangeries	12	
03	Chefs de ménage (pères/mères),	72	Commune d'El Harrach
04	Désœuvré (e) s, sans emploi	14	Commune de Bourouba ⁴
05	Agents fonctionnaires	11	Commune d'El Harrach Wilaya d'Alger

Source : Auteurs, 2017

³ Laboratoire VUDD-ville, urbanisme et développement durable, équipe QUEDD-Qualité urbaine environnementale et développement durable

⁴ La commune de Bourouba se trouve en amont de celle d'El Harrach. Constituée de quartier d'habitat populaire, elle dépend de la commune d'El Harrach en matière d'équipements commerciaux.

Après exploitation des questionnaires, on a pu repérer un ensemble de facteurs moteurs qui animent les dysfonctionnements de la filière « pain » (voir illustration n° 1). Dans une 2eme étape, on a procédé à une analyse, en ayant recours à la méthode SWOT/AFOM5. C'est un outil d'analyse stratégique qui combine l'étude des forces et faiblesses d'une organisation et/ou territoire avec celle des opportunités et des menaces de son environnement [Absil, 2011].

L'analyse permet de prendre en compte dans la stratégie, à la fois les facteurs internes et externes, en maximisant les potentiels des forces et des opportunités et en minimisant les effets des faiblesses et des menaces.

L'analyse permet, par la suite de définir les contours d'une stratégie de développement territorial intelligente par la réhabilitation de la filière « Pain » par des formes d'économie solidaire et circulaire.

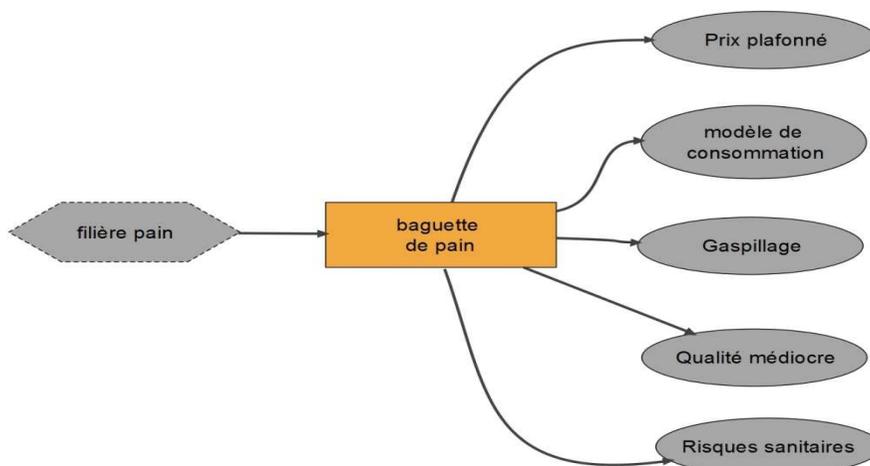
2. Résultats et discussion

2.1. Résultats de l'enquête

Les résultats de la première phase de l'enquête sur le territoire de la commune d'El Harrach révèlent un certain nombre de facteurs ou enjeux stratégiques, liés à la désorganisation de la filière pain synthétisé sur la figure ci-dessous (voir illustration n° 1)

Par ordre décroissant, les indicateurs du dysfonctionnement en aval de la filière pain parmi la population enquêtée qui reviennent le plus sont voir tableau n° 2 ci-dessous :

Illustration n° 1 : la filière pain fournit en baguette la population, mais pose un certain nombre de facteurs de sa désorganisation



Source : Auteur, 2017

⁵ SWOT: Strengths, Weaknesses, Opportunities, Threats et AFOM: Atouts, Forces, Opportunités et Menaces.

Tableau n° 2 : les indicateurs du dysfonctionnement en aval de la filière pain parmi la population enquêtée

Rang	Indicateurs	
01	Gaspillage	La persistance de quantités considérables de déchets de pain, perceptible dans certains espaces.
02	Qualité médiocre	Le pain est rapidement rassis et difficilement consommable
	Modèle de consommation	Le pain est pratiquement présent dans tous les repas de la journée et accompagne la consommation de nombreux mets.
03	Plafonnement des prix	La non-rentabilité et la non-faisabilité d'actions d'amélioration du produit.
04	Risques sanitaires	La mauvaise cuisson, l'origine de matières entrantes dans la composition du pain.

Source : Auteurs, 2017

2.2. Analyse et discussion

La détermination des facteurs du dysfonctionnement de la filière à travers des indicateurs n'est pas une fin en soit, à travers une analyse de type SWOT/AFOM, on tente de proposer une stratégie de réhabilitation de la filière. L'analyse SWOT/AFOM permet de prendre en compte dans la stratégie, à la fois les facteurs internes et externes, en maximisant les potentiels des forces et des opportunités et en minimisant les effets des faiblesses et des menaces. Dans notre cas, l'analyse SWOT/AFOM permettra de définir les stratégies de réhabilitation de la filière par des formes d'économie solidaire et circulaire.

2.2.1. Force et faiblesse de la filière pain

Les forces de la filière sont liées à sa capacité de produire une importante quantité de pain (nombre de baguettes par habitant) pour un prix de revient bas. On est, en effet, dans une logique de production à bas coût et de masse pour satisfaire le plus grand nombre de consommateurs. D'année en année, la production augmente et l'Algérie est au premier rang mondial avec une production de 48.600.000 pains par jour [Fedala, N. & al, 2015].

Seulement devant ces prouesses en matière de productivité, le système arrive à une situation de blocage et de vulnérabilité. Les faiblesses de la filière sont malheureusement de plus en plus nombreuses et on peut les synthétiser en ces points :

- La faible diversité des produits de boulangerie, puisqu'il s'agit d'une monoproduction autour de la seule baguette de pain blanc ;
- Faiblesse, voire absence d'investissement dans de nouvelles techniques de préparation pour l'amélioration de la qualité du produit ;
- La faible qualité du service :
 - le service à mi-temps : matin ou soir,
 - absence d'agents dédiés à la vente (vendeurs),
 - déficience en matière de maintenance des locaux de vente,

- déficience en matière d'emballage correct du pain, hygiène, etc.

La difficulté d'améliorer les marges bénéficiaires d'où le recours de certains boulangers à des améliorants ou additifs proscrits (sucre, aspirine, bicarbonate de soude, bromate de potassium, etc.) ;

2.2.2. Menaces

Le système de production du pain est régulièrement évoqué par la presse pour ses faiblesses, mais également pour les menaces qu'il subit de la part de l'environnement.

- Le refus des gouvernements qui se sont succédés de revoir le prix du pain et des marges de bénéfices
- Le pain occupe une place centrale dans l'alimentation quotidienne des Algériens. En effet, les Algériens sont de grands amateurs de pain, il est présent sur toutes les tables. L'aliment est sacralisé dans la culture algérienne [Salemi, 2010]. Sa valeur de « *Na'ama* » ou bénédiction de Dieu contraste et interpelle les consciences avec d'importants niveaux de non-consommation et de gaspillage (voir illustration n° 2)⁶.
- Le phénomène de pain rassis ou déchets de pain est dû à la conjugaison de plusieurs facteurs :
 - son indisponibilité à tout moment de la journée, fait que les acquéreurs font un seul approvisionnement par jour, ensuite, la mauvaise qualité de la préparation fait qu'il est vite rassis et difficile à manger et favorise sa transformation en déchets,
 - l'élévation du niveau de vie fait que le pain est, de plus en plus, abandonné en faveur d'une alimentation plus riche et diversifiée.
- Les services sanitaires et certains médecins spécialistes pointent les risques sanitaires liés à la qualité du pain, ils regrettent :
 - L'usage de la farine blanche à fort indice glycémique qui favorise notamment l'apparition du diabète sucré ;
 - Certains additifs sont nocifs pour la santé ;
 - L'observation de mauvaises conditions de températures et d'hygiène lors de la préparation ;
 - La constatation de mauvaises conditions d'hygiènes du pain prêt à la vente dans certaines boulangeries, dépôt de pain ou vendeurs ambulants.

⁶ Le proverbe populaire « *Aghroum d zzith rebbi i3ouzith* » ou celui qui dispose comme repas du pain et de l'huile est un privilégié du bon dieu.

Illustration n° 2 : Dépôt de pain rassis à El-Harrach



Source : Auteurs, 2016

2.2.3. Opportunités de la réhabilitation de la filière

Face à cette situation où les faiblesses du système « filière pain » sont plus nombreuses que ses forces et où les menaces risquent de l'anéantir d'un moment à un autre pour des occasions favorables pour transformer l'organisation. C'est l'économie solidaire et circulaire qui permet de pallier aux carences de la filière à plusieurs niveaux :

a. Distribution du produit

En raison des faibles marges et par solidarité, certaines boulangeries confient le service de la distribution à des vendeurs indépendants. Ce sont des gens du quartier, jeunes sans emplois ou plus vieux dans le besoin. Selon les enquêtés, ces vendeurs sont à l'écoute du consommateur et sa quête d'une meilleure qualité. En contrepartie de quelques dinars en sus du prix administré, ils proposent un pain de meilleure qualité que celui vendu par les boulangeries conventionnées.

b. Préparation du pain

Les boulangeries enregistrées sont de plus en plus nombreuses à abandonner complètement la fabrication du pain pour verser dans des activités commerciales plus rentables. D'autres procèdent à un abandon partiel ; ils travaillent à mi-temps, le matin par exemple et réservent les après-midi à la fabrication de la viennoiserie ou pâtisserie. Le surplus de farine est vendu à des familles nécessiteuses du quartier, ces dernières améliorent leurs conditions en fabriquant à domicile des pains dits « maison ». Même s'il est proposé au double du prix de la baguette ordinaire, il est rapidement écoulé, car de meilleure qualité et disponible à des moments où les boulangeries conventionnelles n'en disposent pas.

c. Récupération/recyclage des déchets du pain

La stagnation voire la régression de la qualité du pain et le différentiel entre le volume consommé réellement et celui transformé en déchet évoqué plus haut a généré un véritable artisanat de récupération du pain rassis de différentes manières :

- Directement chez les habitants ;
- Dans des points, dans l'espace public, dédiés à cette charge
- Parfois au niveau des dépôts des ordures ménagères

Des acteurs se sont spécialisés dans la collecte du produit pour le recycler en aliment de bétail. Une bourse des prix s'est installée dans des marchés de gros spécialisés, au même titre que les aliments de bétail conventionnels.

Conclusion

Au terme de la recherche, on pense que le système de production de pain ne pourrait être ni complètement public, ni complètement libéral, la société locale (autour des acteurs de la filière) imposera alors ses exigences pour un juste prix du pain en contrepartie d'un respect de l'environnement, notamment à travers, les instruments de l'économie sociale et de l'économie circulaire.

Sortir du cercle vicieux : de la surconsommation, du gaspillage, de la croissance du volume des déchets du pain et des autres risques sanitaires,... nous poussent à envisager et proposer une nouvelle stratégie de réhabilitation de la filière pain. Il s'agira de développer intelligemment et durablement la filière selon un cercle vertueux et transformer la crise en opportunités créatives.

Notamment, en adoptant les démarches d'économie sociale, solidaire ou populaire, même celles issues de la sphère informelle. Les éléments qui doivent sous-tendre la stratégie de réhabilitation ont été exposés dans le point 2.2.3 (ci-dessus). L'équipe de recherche envisage de poursuivre les investigations en associant d'autres organismes institutionnels, encore les associations professionnelles et avec encore plus d'acteurs de la société civile. L'autre perspective est d'étendre l'étude à d'autres zones géographiques dans et autour de la ville d'Alger.

Bibliographie

ABSIL, Gaëtan. Analyse SWOT-Un outil d'analyse et d'aide à la décision. 2011.

ACHY, Lahcen. *The price of stability in Algeria*. Carnegie Endowment for International Peace, 2013.

AKESBI, N. Révoltes du pain et dilemme des gouvernants, *New Medit*, 2011, no 01.

BARTHÉLÉMY, A. et SLITINE, R. *Entrepreneuriat social : innover au service de l'intérêt général*. Vuibert, 2014.

BENCHARIF, A. La filière blé en Algérie : le blé, la semoule et le pain, KARTHALA Editions, 1996

FAVREAU, L. *Qu'est-ce que l'économie sociale?: synthèse introductive*. Laboratoire de recherche sur les pratiques et les politiques sociales, Université du Québec à Montréal, 2005.

FEDALA, N., MEKIMENE, L., MOKHTARI, M., *et al.* Consommation du pain en Algérie : état des lieux. In : *Annales d'Endocrinologie*. Elsevier Masson, 2015. p. 570.

GIRARDOT, J-J., NEFFATI, H. et. L'Intelligence Territoriale 25 ans déjà!. 2014.

SALEMI, O., Pratiques alimentaires des diabétiques. Étude de quelques cas à Oran (Algérie), *Économie rurale* [En ligne], 318-319 | juillet-octobre 2010, mis en ligne le 01 octobre 2012, consulté le 16 octobre 2017. URL : <http://economierurale.revues.org/2816> ; DOI : 10.4000/economierurale.28