



CRENEAUX PORTEURS DU SECTEUR PRIMAIRE



EMBOUCHE POUR LA PRODUCTION DE VIANDE ROUGE

TABLE DES MATIERES

1.APERÇU SUR LE SECTEUR.....	3
1.1.Production et producteurs de viande	3
1.2.Disponibilité locale ou Importations	4
1.2.1.Disponibilités locales	4
1.2.2.Volumes des Importations	5
1.3.La destination des produits	7
2.ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES.....	8
2.1.Processus de production.....	8
2.2.Rendement requis pour la production.....	9
2.3.Maîtriser la composition des coûts de production	9
3.ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS.....	11
3.1.Réglementation intérieure en vigueur	11
3.2.Les structures d'appui du secteur	11
3.2.1.Structures administratives	11
3.2.2.Structures professionnelles	11
4.ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX.....	12
4.1.Conditions d'installation	12
4.2.Normes	12
5.ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX.....	13
5.1.Le marché national et international	13
5.1.1.Principales caractéristiques de la demande	13
5.1.2.Principales caractéristiques de l'offre	15
5.2.Potentiel de développement du marché local	17
6.INVESTISSEMENTS NECESSAIRES	18
6.1.Projet type de production de viande	18
6.2.Prix de revient et seuil de rentabilité	18
6.3.Compte d'exploitation prévisionnelle	19
6.4.Rentabilité financière	19
7.ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU	20
8.CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION.....	21

1. APERÇU SUR LE SECTEUR

L'embouche est un système d'élevage intensif à l'opposé du système extensif (avec pâturage dans des espaces vastes et dépourvus), permet une stabulation des animaux pour leur apporter les ressources alimentaires nécessaires pour la production de viande. Ce système joue un rôle important dans l'approvisionnement des villes en viande et en lait frais (existence de fermes modernes dans la zone des Niayes).

Pour l'embouche viande une grande partie du cheptel national, est exploitée dans le pays, dans la zone des Niayes, dans les zones extensives (zone sylvo-pastoral et zones centre-est et sud. Cette tentative de modernisation par l'embouche, oriente le système de production vers une intensification qui sollicite beaucoup d'intrants. Les producteurs tentent de répondre à cette demande par le recyclage de différents types de déchets (fumure des animaux pour l'amendement des sols et collecte de résidus de récoltes pour l'alimentation des bêtes). Dans la région Nord les sous-produits agro-industriels des usines de la SOCAS (drêches de tomate) et de la CSS (mélasse de canne) aident les éleveurs à compenser le manque de fourrage pendant la saison sèche.

Une demande substantielle au niveau national existe pour des produits transformés des filières animales notamment le lait et produits laitiers et la viande rouge.

D'après les données fournies par l'Agence Nationale de la Statistique et de la Démographie (ANSD), la production de la branche production de viande et de poisson de 2007 à 2009 avec un chiffre d'affaires HT cumulé de 240 Milliards (BDEF/ANSD 2009).

Production Industries de viande et de poissons en chiffres d'affaires

RUBRIQUE	2007	2008	2009
CHIFFRE D'AFFAIRES (Millions F CFA)	84 424	82 819	73 162
(1) dont à l'exportation (Poissons)	26 766	28 183	22 112
VALEUR AJOUTEE	7 833	6 573	2 930

(Source ANSD BDEF 2009)

1.1 Production et producteurs de viande

L'embouche bovine est une activité de maintien des animaux, en stabulation intensive qui sont alimentés par des résidus de récolte, ou des aliments composés comme du « jarga », du son de riz, de la fane d'arachide et des drêches de tomates, en vue d'un gain de poids avant l'abattage sous forme de produits de charcuterie.

1.1.1. Embouche intensive

Il s'agit ici, de l'embouche intensive sous sa forme industrielle nécessitant de lourds investissements en intrants et en équipements, en maintenant les animaux, en stabulation intensive qui sont alimentés par des résidus de récolte, du « jarga », du son de riz, de la fane d'arachide et des drêches de tomates. L'objectif visé est d'atteindre un gain pondéral en fin d'embouche de 80 kg, au minimum par animal. Seules quelques entreprises installées dans la zone des Niayes adoptent ce mode d'élevage.

1.2.2. Embouche semi intensive

Les animaux sont mis sur les pâturages pendant la période de l'hivernage, au moment où les pâturages sont riches et abondants. Puis, mis en stabulation et complémentés avec divers intrants, en saison sèche. Elle constitue l'embouche la plus répandue dans le pays et correspond aux possibilités financières des petits promoteurs ruraux. Les durées optimales d'embouche semi intensive sont de 6 mois pour les bovins et de 4 mois pour les ovins. Seuls 1% des bovins, et 3% des petits ruminants sont concernés par ce mode d'embouche bovine qui est pratiqué dans la périphérie de l'agglomération de Dakar, mais aussi autour des villes secondaires comme Thiès, Touba ou Saint-Louis.

La production locale de viande rouge en 2009 est de 111.878 tonnes, soit une progression par rapport à l'année précédente de 10% (101 382 T en 2008).

Production de viande (en tonnes) entre 2005 et 2009

	2005	2006	2007	2008	2009
Bovins	67 461	68 569	62 324	73 454	81 638
Ovins	15 188	16 612	17 660	16 939	18 330
Caprins	11 782	12 178	10 628	10 989	11 910

Source : Ministère de l'Elevage / Direction de l'Elevage, ANSD. Comptes nationaux 2009

Les principaux lieux de production du pays ravitaillent les centres urbains et plus principalement Dakar en viande rouge. Ils sont par ordre d'importance la région de Dakar (plus de 80 % avec le foirail lieu d'échange sur pieds des bovins), un peu dans la région de Thiès (environ 15 %) et dans la région de Saint-Louis (3 %) qui approvisionnent les grossistes.

1.2 Disponibilité locale ou Importations

1.2.1 Disponibilités locales

L'essentiel de la production de viandes de bovins, de petits ruminants (ovins et caprins), provient des systèmes d'élevage traditionnels. Ces systèmes sont caractérisés par des pratiques extensives.

L'élevage moderne s'est cependant positionné à la périphérie de l'agglomération de Dakar, mais aussi autour des villes secondaires comme Thiès, Touba ou Saint-Louis.

Evolution des effectifs du cheptel entre 2005 à 2009

Rubrique	2 005	2 006	2 007	2 008	2 009
Bovins (milliers de têtes)	3 081,0	3 137,0	3 163,4	3 210,2	3 260,9
Ovins (milliers de têtes)	4 855,3	4 996,4	5 108,5	5 251,2	5 382,9
Caprins (milliers de têtes)	4 051,5	4 263,5	4 353,0	4 477,0	4 598,3

Source : Direction de l'élevage/ANSD 2010

1.2.2 Volumes des Importations

Les quantités importées ont sensiblement baissées entre 2008 et 2010 .La valeur des importations a suivi le même rythme au cours de la période considérée. Les statistiques du commerce extérieur, disponibles à l'ANSD par catégorie montre cette nette progression.

Importations par années et chapitres des animaux (Volume et valeur CAF)

Libellé produit	2008	2009	2010
	Quantité importée, Tonnes	Quantité importée, Tonnes	Quantité importée, Tonnes
Animaux vivants de l'espèce bovine	343	307	38
Animaux vivants des espèces ovine ou caprine	NA	NA	1
Libellé produit	Valeur importée en 2008	Valeur importée en 2009	Valeur importée en 2010
Animaux vivants de l'espèce bovine	802 204 700 F	230 599 300 F	145 017 000 F
Animaux vivants des espèces ovine ou caprine	NA	471 600 F	989 050 F

(Source ANSD/Comtrade 2011)

Les filières élevages génèrent quelques **centaines de milliards de FCFA** de valeur ajoutée pour les pays côtiers (Sénégal, Togo, Bénin, Côte d'Ivoire) jusqu'à 200 milliards de FCFA pour le Mali qui exporte une bonne partie de son cheptel vers la Côte d'Ivoire. Le commerce de viande bovine avec le marché international est très faible.

Il concerne quelques dizaines de tonnes (selon les statistiques officielles) importés essentiellement par la Côte d'Ivoire et le Sénégal au niveau de la sous région. Ces importations provenaient majoritairement de l'Union Européenne mais ces dernières années c'est surtout l'Inde qui fournit de la viande de buffle (plus de 58% des valeurs importées soit en 2010 la valeur de 3,5 milliards). Cependant on constate un recul pour les importations qui sont passées de 7,5 milliards en 2008 à 6 milliards en 2010.

Importations contrôlées de produits carnés (viandes) en valeur

Libellé produit	Valeur importée en 2008	Valeur importée en 2009	Valeur importée en 2010
Viandes bovines, congelées, désossées	5 604 284 800 F	5 320 289 900 F	4 783 189 900 F
Foies comestibles, congelés, de l'espèce	1 176 596 150 F	1 168 041 850 F	541 606 400 F
Autres viandes ovines, fraîches ou réfrigérées, en carcasses ou 1/2 ca	17 364 050 F	NA	149 457 900 F
Autres morceaux d'ovins, congelés,	183 858 500 F	224 029 650 F	140 084 850 F
Viandes bovines, fraîches ou réfrigérées, en carcasses ou 1/2 carcasse	NA	171 898 200 F	76 949 400 F
Viandes bovines, fraîches ou réfrigérées, en morceaux non désossés	2 672 400 F	1 408 250 F	63 633 250 F
Autres abats comestibles, congelés, de l'espèce bovine	16 918 650 F	109 430 850 F	44 887 150 F
Viandes bovines, congelées, en morceaux	12 464 650 F	38 042 400 F	30 090 700 F
Autres viandes ovines, congelées, désossées	15 137 050 F	7 047 800 F	20 717 650 F
Carcasses et demi-carcasses d'agneau, congelées	168 721 450 F	165 322 000 F	8 881 800 F
Jambons, épaules de porcs, non désossés, sales, séchés, fumes,	2 227 000 F	6 104 600 F	7 892 750 F

(Source ANSD/Comtrade 2011)

Le recul des importations d'Europe est surtout du la crise de l'ESB (vache folle en Europe), laissant le champ libre à l'Inde et au Brésil qui ont augmenté leur volume d'importation.

Importations contrôlées de produits carnes en volume

Libellé produit	2008	2009	2010
	Quantité importée, Tonnes	Quantité importée, Tonnes	Quantité importée, Tonnes
Viandes bovines, congelées, désossées	7 523	6 806	5 676
Foies comestibles, congelés	2 373	2 171	1 167
Viandes bovines, fraîches ou réfrigérées, en carcasses ou 1/2 carcasse	0	343	133
Autres abats comestibles, congelés,	26	178	74
Autres viandes ovines, fraîches	25	0	55
Autres morceaux d'ovins, congelés	107	82	47
Viandes bovines, congelées, en morceaux	28	33	8
Carcasses et demi-carcasses d'agneau,	32	103	3

(Source ANSD/Comtrade 2011)

Le rapport annuel de la branche publié par la Direction de l'Elevage en 2009 fait l'état des entreprises impliquées dans le secteur de l'importation et de la vente de viande et des abats (en Tonnes) .Les principales entreprises importatrices de produits carnés et de charcuterie.

Importateurs	Volumes Importations (en tonnes)
POULTRADE	616,875
SOLIDIS	520,973
C.D.A.	311,93
DAME NDIAYE	507,456
C.C.F.	310,048
SORECI	229,229
SAFRICOM	79,197
SOPRODAL	74,862
PATISEN	74,862
A.R.N.I.	56,492
SAPROLAIT	25,606
Dakar Catering	4,007
G.S.T.I.	1,219
SOFIEX	14,576
B.M.A.	11,058
SERGE	7,053
Jamil TARRAF	5,931
S.M. Marrakech	4,817
IRIS	3,048
ISLA/IRIS	2,046
Dom. de Nianing	1,18
DAMAG	0,098

(Source ANSD 2009 DIREL 2009)

1.3 . La destination des produits

❖ L'embouche présente une très grande importance, notamment sur le plan socioculturel, nutritionnel, socioéconomique et dans la lutte contre la pauvreté, notamment en milieu rural, par la satisfaction de la demande des ménages pour leurs différents besoins et selon les circuits de commercialisation :

❖ **Le circuit des Hôtels et supermarchés**

Les hôtels et les supermarchés sont généralement des clients fixes, qui ont passé un accord tacite (le plus souvent) ou écrit avec certains grands éleveurs.

❖ **Le circuit des Restaurations collectives** (universités, camps militaires, hôpitaux...) Les grandes structures qui servent de repas collectif à des effectifs importants, revendeurs et restaurateurs (restauratrices).

❖ **Le circuit des Consommateurs (ménagère)**

Le consommateur dernier maillon de la chaîne, est représenté par la ménagère qui achète le poulet vivant chez le banabanas, soit sous forme de carcasse au marché chez le revendeur, ou chez l'éleveur qui a ouvert une cantine de vente à domicile, ou au super marché.

2 . ASPECTS PHYSIQUES ET TECHNIQUES

L'embouche extensive débute, en général, à la fin des récoltes (Octobre) et se termine en Février-Mars de l'année suivante pour les bovins et pour les ovins en décembre, de la même année. Pour l'élevage traditionnel, cette pratique est vieille des plusieurs siècles et les propriétaires des troupeaux y trouvent leur compte, par rapport aux investissements consentis, cette pratique de conduite des animaux est la plus rentable, en termes d'avantages économiques.

Par contre l'élevage moderne a évolué pour tendre vers une stabulation (élevage en enclos) des animaux avec un suivi vétérinaire et une alimentation équilibrée pour avoir un poids vif à l'abattage conforme aux normes d'embouche moderne.

2.1 Processus de production

Etape 1: Démarrage et alimentation des animaux

Un cycle de production normal pour un animal destiné à la boucherie (tel qu'on le conçoit dans le système moderne où l'on élève l'animal à une fin commerciale) est du type :

Sélection → croissance → engraissement → finition → abattage

Les normes de consommations retenues par tête de bétail sont :

*Pour les bovins (UBT) 6,25 kg de matières sèches (MS) par jour

*Pour les ovins/caprins (UBT) 1,25 kg de matières sèches (MS) par jour.

Estimation des normes d'embouche bovine /ovine

DESIGNATION	BOVINS	OVINS/CAPRINS
Cheptel (global en 2009)	3 260 900	9 981 200
Poids Moyen des carcasses	140 kg	12 kg
Tonnage brut carcasses abattus/An(2009)	81 638 T	30 240 T
Taux de rendement carcasses	80%	90%
Taux Exploitation Cheptel	13%	33%

Norme de consommation : Un UBT = Bovin : 6,25 kg MS / jour ; Ovin/caprin : 0,20 UBT= 1,25 kg MS/j

Etape 2 : Critères du choix des races à haut rendement

Le Zébu Gobra ou Zébu peulh qui est une race à viande peut être associé à d'autres races métisses issues de croisement. Ces races choisies seront performantes pour donner une bonne production. Le stade final au bout du cycle d'embouche est le convoyage des têtes de bétail par camions en direction des grands centres urbains de consommations : Dakar, Thiès, Louga ; où il existe des abattoirs.

2.2 Rendement requis pour la production

Résultats techniques de l'embouche de taurillons

Paramètres	Résultats
Nombre de taurillons	100
Date de début de l'opération	1 ^{er} Mois
Age moyen des taurillons (années)	2,5 ± 1,1
Poids moyen de départ (kg)	130 ± 40
Deuxième pesée:	
Poids moyen (kg)	136 ± 46
Durée de la période (jours)	35
GQM (g)/Jour	170 ± 190
Troisième pesée:	
Poids moyen (kg)	142 ± 52
Durée de la période (jours)	29
GQM (g)/Jour	210 ± 270
Quatrième pesée:	
Poids moyen (kg)	152 ± 62
Durée de la période (jours)	27
GQM (g)/Jour	370 ± 350
Performances moyennes:	
Durée de la période (jours)	91
GQM (g)/Jour	240 ± 170

(Source FAO 2000)

2.3 . Maîtriser la composition des coûts de production

L'hypothèse d'embouche intensive de 100 taurillons (l'embouche dure 3 à 4 mois, soit 3 rotations par an) les besoins alimentaires des animaux seraient de 94 500 kg MS/an (Sur la base d'une consommation de 10,5 kg MS/tête/jour).

o Alimentation à base de résidus de récoltes (début décembre à fin juin) en complément d'aliments concentrés pour bétail type "Jarga"(toute l'année pour un coût par sujet de 28 000 F) et pâturages naturels (fin juillet à début octobre) ;

o Les animaux sont achetés à 150 000 F. CFA/tête, prix relativement correct, pour avoir des animaux de bonne conformation pour l'embouche ;

o Le suivi sanitaire et zootechnique est assuré par un vétérinaire (toute l'année pour un coût par sujet de 5 000 F).

Les intrants de produits de stabulation sont mis sur le marché par des fournisseurs spécialisés qui sont généralement les mêmes qui distribuent les intrants alimentaires.

L'aliment complémenté est produit localement par les usines sous forme de granulé avec le "Jarga" et les tourteaux d'arachide qui sont très riches en protéines et conviennent mieux aux productions animales. La capacité de production des différentes usines de production d'aliments de bétail, est de l'ordre de :

Grands Moulins de Dakar (GMD) : 75 000 tonnes

Nouvelles Minoteries Africaines (NMA) : 35 000 tonnes

Moulins SENTENAC : 6 000 tonnes

Touba Bétail Kébémér : ND

Les intrants vétérinaires (médicaments et autres produits biologiques d'usage vétérinaires) sont distribués par les cabinets (SENEVET, SOPELA, SOSEDEL, SODEPRA, VETAGROPHARMA ect) , cliniques et pharmacies vétérinaires, tenus par des docteurs vétérinaires, des ingénieurs.

3 .ASPECTS REGLEMENTAIRES ET INSTITUTIONNELS

3.1 .Réglementation intérieure en vigueur

Aucune réglementation n'est exigée pour faire de la production de viande, cependant les exigences de l'activité d'embouche qui varient selon les zones.

L'embouche bovine est une activité de maintien des animaux, en stabulation intensive qui sont alimentés par des résidus de récolte, ou des aliments composés comme du « jarga », du son de riz, de la fane d'arachide et des drêches de tomates, en vue d'un gain de poids avant l'abattage sous forme de produits de charcuterie. La nomenclature classe les produits de charcuterie en :

Nomenclature des produits de l'UEMOA

Code produit	Libellé produit
02.01.10.00.00	- En carcasses ou demi-carcasses
02.01.20.00.00	- Autres morceaux non désossés.
02.02.30.00.00	- Désossées

(Source: Commission de l'UEMOA)

3.2 . Les structures d'appui du secteur

3.2.1 . Structures administratives

❖ **La DASP (Direction de l'Appui au Secteur Privé)** 115, rue SC 126 Sacré Cœur 3 pyrotechnie Dakar Tél. : (221) 33 869 94 94

- ❖ Les structures publiques:
- ❖ Direction de l'Elevage (DIREL)
- ❖ Laboratoire National d'Etudes et de Recherches Vétérinaires (L.N.E.R.V.)
- ❖ Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar (E.I.S.M.V.)

3.2.2 . Structures professionnelles

Les professionnels de la fonction vétérinaire qui assurent l'encadrement technique et sanitaire. Les intrants vétérinaires (médicaments et autres produits biologiques d'usage vétérinaires) sont distribués par les cabinets (SENEVET, SOPELA, SOSEDEL, SODEPRA, VETAGROPHARMA etc.), cliniques et pharmacies vétérinaires, tenus par des docteurs vétérinaires, des ingénieurs.

La Société privée de Gestion des Abattoirs du Sénégal (SOGAS), anciennement société d'Etat (SERAS) qui est chargée de l'abattage du bétail. Elle comptabilise 8 abattoirs dans l'ensemble du Sénégal. Dans la région de Dakar, les abattages contrôlés sont effectués dans les abattoirs de Dakar gérés par la SOGAS (situés dans la commune de Dalifort) et les abattoirs de Rufisque, gérés par la commune.

- ❖ L'Association Nationale des Professionnels du Bétail et de la Viande (ANPROBVS)
- ❖ Les Maisons des Eleveurs (MDE) et des Directoire des Femmes en Elevage (DIRFEL)

4 . ASPECTS ENVIRONNEMENTAUX

4.1 . Conditions d'installation

Une structure d'élevage intensif doit, avant son installation, disposer du certificat de conformité environnementale.

Si la capacité de production **se situe entre 40 et 200 têtes** de bétail à engraisser, l'unité doit faire **l'objet d'une simple déclaration auprès** de la Direction de l'Environnement. Une étude d'impact n'est pas dans ce cas nécessaire. Si Par contre la capacité de production est **supérieure à 200 têtes**, **une étude d'impact approfondie (EIA)** est requise.

Le certificat est délivré à la suite de l'étude d'impact environnemental, dont le rapport, produit par un consultant agréé par la Direction de l'environnement, doit être validé par le comité technique qui regroupe l'ensemble de service de l'administration concernés par le projet (Direction de l'industrie, direction des Eaux et Forêts, Direction de la Protection Civile....).

Avant de démarrer l'activité, le promoteur doit trouver une superficie conséquente pour accueillir les différents volets d'exploitation et l'emplacement doit être accessible pour les livraisons d'intrants et les évacuations des productions vers les marchés et autres lieux de vente.

La gestion des déchets et fumures des animaux, l'utilisation des résidus post récolte pour l'alimentation des animaux doivent être gérées de manière rationnelle pour le respect strict des normes environnementales dans leur intégration au système productif (viande).

4.2 . Normes

Les normes consistent en la fixation de règles, d'exigences minimales auxquelles doit satisfaire un produit, qui est appelé à être commercialisé à l'échelle nationale ou internationale. Fabriquer un produit selon les normes est une obligation incontournable mais aussi commercialement utile.

Elevage et Produits de l'embouche

- NS 03-005.-Viandes - Transport.- 2004.-8p
- NS 03-006.-Viandes - Conservation par le froid.- 2004.-6p
- NS 03-030.- Viande de boucherie et de charcuterie.-1994.-11p
- NS 03-009.-Aliments pour animaux –Généralités.- 1996.-32p
- NS 03-010.-Aliments pour animaux – Caractéristiques nutritionnelles.-1994.-14p

Les décrets 68 507 (7/05/1968) et décret 65 – 889 respectivement relatifs au contrôle des produits destinés à la consommation humaine et animale et à la dénomination des conserves alimentaires.

5 . ASPECTS ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX

5.1 . Le marché national et international

5.1.1 .Principales caractéristiques de la demande

❖ La demande des consommateurs individuels (ménages)

Il ressort de l'étude de faisabilité du bilan alimentaire au Sénégal (Direction Agriculture, 2000) que le sénégalais consomme par an, en situation normale, entre 160 et 165 kg de céréales, 15 à 20 kg de légumes, 7 à 10 kg de racines et tubercules, 35 à 37 kg de fruits, **environ 11 kg de viandes**, 25 litres de lait, environ 21 kg de poisson et un kg d'œuf ces 5 dernières années (1995 ÷ 2000).

Cependant le Sénégal est demandeur car par rapport à la moyenne mondiale de 38,5 kg/habitant/an, il lui reste à combler un déficit de 24,1 kg/habitant/an(FAO).

Niveau de consommation moyen en produits pour les ménages

Année	Consommation globale de Viande (blanche et rouge) 2006
2002 =	11 kg /hab/an

(ANSD ESAM II de 2002)

Les dépenses de consommation des ménages sénégalais sont estimées pour l'année 2001/2002 à près de 2011 milliards de FCFA (ESAM II de 2002) contre 1043,4 pour l'ESAM I de 1996 soit un taux d'accroissement de 92%, soit 9,8% en moyenne annuelle. Cela correspondra à un taux de croissance en volume de 7,5%, si l'on tient compte du niveau de l'inflation qui est en moyenne de 2,3% sur la période.

Quantité annuelle consommée par tête

RUBRIQUE	Consommation	Quantité
Viande de bœuf frais avec os	5,0 kg	65 000 000 kg
Autres viandes	3,5 kg	45 500 000 kg

(Source : Enquête 1-2-3, 2003, phase 3 (consommation des ménages), Dakar, calculs DPS.)

Les ménages détenteurs des revenus élevés ont une structure de consommation de viande plus complète que celles des ménages à bas revenus, parce que les facteurs économiques (prix et revenus) jouent un rôle essentiel dans la décision d'achat. La viande est un produit de luxe dont la consommation augmente avec le revenu des ménages.

Mais l'aptitude de la viande de bœuf à faire moins de perte à la cuisson et à être facilement partageable à un grand nombre de convives fait que le bœuf est plus souvent consommé que le poulet malgré un rapport de prix favorable à ce dernier. Le bœuf est la viande qui convient à la consommation ordinaire des grandes familles qui représentent la majorité des ménages : 9 personnes en moyenne par ménage.

Répartition des dépenses d'alimentation en viande (en FCFA)(Esam II)

Milieu de résidence	Ménages	Consommation viande
DAKAR	276 866	70 981 900 000 F
AUTRES VILLES	207 919	103 979 200 000 F
MILIEU RURAL	582 806	38 986 900 000 F
TOTAL	1 067 591	142 966 100 000 F

(Source ANSD ESAM II)

A côté de la vente quotidienne, une part non négligeable estimée à environ 30% de l'effectif des sujets est consommée lors des fêtes religieuses, des cérémonies rituelles ou culturelles telles que le nouvel an musulman ou Tamkharit, la Korité ou Aïd el fitre, pendant les fêtes de Noël et de fin d'année, lors des cérémonies de circoncision.

❖ **La demande des consommateurs institutionnels****Les Hôtels et supermarchés**

Les hôtels et les supermarchés sont généralement des clients fixes, qui ont passé un accord tacite (le plus souvent) ou écrit avec certains grands distributeurs de viande rouge et de légumes frais. Au niveau de la zone cible, les activités touristiques ont permis le maintien d'une demande solvable à travers la dépense moyenne touristique (DMT) de 287 000 F par touriste (Mint Tourisme 2004) et la part réservée à la restauration tourne autour de 30% de cette dépense moyenne soit 86 100 F par touriste.

Avec un peu plus de 22 % de la capacité globale, la région de Dakar a enregistré **233.643** arrivées en 2006 contre **214.768** en 2005, soit une augmentation substantielle de 8,8 % et en valeur pour la restauration 20 milliards de francs CFA.

Mbour à travers la station de Saly Portudal compte 34 hôtels, pour 2 964 chambres correspondant à 6 328 lits pour l'année 2006. Les arrivées et les nuitées globales ont peu connu une hausse notable en 2006, soit 125 000 arrivées globales et 650 000 nuitées globales et la valeur pour la restauration est de 11 milliards de francs CFA.

Restaurations collectives (universités, camps militaires, hôpitaux...) Les grandes structures qui servent de repas collectif à des effectifs importants, revendeurs et restaurateurs (restauratrices) ou gargotiers sont également des clients qui achètent des quantités plus ou moins importantes de viande et de légumes frais.

En **restauration commerciale**, c'est la restauration rapide (fast-food hamburger, sandwicherie, soit au total 43,5 % des prestations de la restauration commerciale) qui connaît la plus forte expansion. En restauration traditionnelle avec service à table (40,5 % des repas servis), la croissance est beaucoup plus modérée.

Les statistiques disponibles (chiffres d'affaires du secteur) ne permettent pas une quantification et une identification de ces consommateurs à stratifier et à segmenter pour que des politiques hardies de pénétration soit menées, dans une approche « supply chain ou chaîne de valeur ».

Industries hôtels, restaurants en chiffres d'affaires

RUBRIQUE	2 003	2 004	2 005	2 006
CHIFFRE D'AFFAIRES(Millions)	58 631	67 014	72 829	75 746
Ventes de produits fabriqués	9 326	8 852	12 096	13 113
Travaux, services vendus	44 084	50 547	49 988	54 218
VALEUR AJOUTEE	20 629	23 414	25 215	25 492

(Source ANSD BDEF 2009)

❖ **La demande à l'exportation** est très faible et il s'agit souvent de la réexportation vers les pays de la sous région : Guinée, Guinée Bissau, Gambie ect.

Liste des produits exportés par le Sénégal

Libellé produit	2008	2009	2010
	Quantité exportée, Tonnes	Quantité exportée, Tonnes	Quantité exportée, Tonnes
Viandes, abats /en saumure,	173	194	269
Viandes des animaux de l'espèce bovine, congelées	85	67	63
Abats comes.des anim.des espèce.	37	0	20
Viandes des animaux des esp.ovine/caprine, fraîches, réfrigérées	30	17	13
Viandes des animaux de l'espèce bovine, fraîches ou réfrigérées	13	11	5

(Source ANSD/Comtrade 2011)

5.1.2 Principales caractéristiques de l'offre

Avec la mesure qui frappe la viande de volaille, la viande de buffle congelée désossée, importée exclusivement de l'Inde, est devenue le premier produit carné importé en termes de tonnage.

Pays fournisseurs de viande rouge au Sénégal

Exportateurs	Valeur importée en 2007	Valeur importée en 2008	Valeur importée en 2009	Valeur importée en 2010
Inde	5 417 780 100 F	4 452 624 500 F	4 387 550 250 F	3 501 688 950 F
Etats-Unis d'Amérique	318 244 850 F	291 140 950 F	402 025 900 F	385 238 250 F
Argentine	564 813 050 F	113 963 450 F	532 593 600 F	354 656 300 F
Brésil	895 954 850 F	1 108 037 300 F	705 900 050 F	322 102 800 F
France	129 971 650 F	101 944 200 F	47 435 100 F	234 300 050 F
Australie	183 969 850 F	82 805 100 F	138 080 550 F	233 808 800 F
Canada	833 834 650 F	767 922 000 F	704 956 850 F	220 983 900 F
Paraguay	62 120 200 F	3 117 800 F	72 796 700 F	199 775 000 F
Arabie saoudite	160 075 450 F	150 021 200 F	148 409 900 F	150 938 200 F
Espagne	34 407 150 F	89 034 150 F	11 744 150 F	117 395 650 F
Italie	3 347 050 F	890 800 F	11 272 550 F	111 972 250 F
Pays-Bas	10 990 900 F	139 338 150 F	NA	51 790 850 F
Nouvelle-Zélande	119 937 050 F	107 289 000 F	118 351 950 F	28 610 400 F
Total offre importation	8 980 580 550 F	7 453 539 750 F	7 327 616 000 F	6 058 769 650 F

(Source ANSD/Comtrade 2011)

Cependant on constate un recul des importations de viande car pour les consommateurs, les épisodes de la « vache folle » et du poulet à la dioxine ont augmenté la méfiance à l'égard des viandes importées et l'islamisation importante de la population ne facilite pas non plus leur acceptation. Ce qui en terme de positionnement stratégique favorise la production locale, mais il faut des préalables pour conforter ces parts de marché : la filière doit connaître une évolution importante de son système de production (**favoriser l'élevage intensif**) et de commercialisation (multiplier **les exemples du concept BelleViande**) pour espérer satisfaire une demande urbaine en augmentation et en mutation.

Type	Principales caractéristiques de l'offre locale														
Offre Production et valeur ajoutée.	Les activités de la filière bétail-viande au Sénégal sont principalement tournées vers l'approvisionnement des centres urbains surtout de Dakar. Au cours de l'année 2010, les abattages contrôlés, du sous secteur de l'élevage, ont crû de 6,3% en variation annuelle. Cette hausse est imputable à l'augmentation de la production de viande bovine (+9,4%) et caprine (+4,9%), atténuée toutefois par la baisse de la production de viande ovine de 16,7% (Note de conjoncture DPEE 2011). La production locale de viande contrôlée a atteint en 2009, 111 878 tonnes, soit une augmentation de 10.496 tonnes (+10%) par rapport à l'année 2008 (101 382 tonnes) ; La région de Dakar arrive largement en tête des abattages réalisés (68%), suivie de loin par Thiès et Kaolack qui ont réalisé, respectivement, 6 et 5% du volume global contrôlé. (Direl, 2009). Production locale estimée de viande et d'abats en 2009 <table><tr><th>Intitulé</th><th>Bovin</th><th>Ovin</th><th>Caprin</th><th>Total viande rouge</th></tr><tr><td>Quantité de viande (en tonnes)</td><td>81 638</td><td>18 330</td><td>11 910</td><td>111 878</td></tr></table> (Source ANSD 2010 DIREL 2009) L'essentiel de la production de viandes de bovins, de petits ruminants (ovins et caprins), provient des systèmes d'élevage traditionnels. Ces systèmes sont caractérisés par des pratiques extensives. L'élevage moderne s'est cependant positionné à la périphérie de l'agglomération de Dakar, mais aussi autour des villes secondaires comme Thiès, Touba ou Saint-Louis. Les pratiques d'élevage sont intensives ou semi – intensives et concernent surtout l'aviculture. Seuls 1% des bovins, et 3% des petits ruminants sont concernés par le mode d'embouche bovine. L'approvisionnement de la ville de Dakar en viande de ruminants se fait par le commerce sur pied (circuit vif). Un grand nombre d'intermédiaires sont concernés : commerçants (Dioulas), courtiers (Tefanké), convoyeurs, chevillards et bouchers. Dans toutes les étapes de la commercialisation, les prix des animaux sur pied sont fixés à l'estime sans utilisation de critères objectifs. L'offre augmente régulièrement après la saison des pluies vers les mois de Novembre – Décembre pour décroître en saison sèche à partir du mois d'Avril. Une relative pénurie s'installe ensuite en saison des pluies de Juin à Novembre. Ces variations des quantités de l'offre se repercutent directement sur les prix.					Intitulé	Bovin	Ovin	Caprin	Total viande rouge	Quantité de viande (en tonnes)	81 638	18 330	11 910	111 878
Intitulé	Bovin	Ovin	Caprin	Total viande rouge											
Quantité de viande (en tonnes)	81 638	18 330	11 910	111 878											

5.2 Potentiel de développement du marché local

Au niveau local, la demande est forte et augmente rapidement, en réponse à l'urbanisation, à la croissance de la population et en raison de la place prépondérante du poulet dans les habitudes culinaires. Du reste, les restaurants urbains et les « cantines » des grandes villes commercialisent des plats à base de viande rouge.

Le sous secteur de l'élevage a contribué pour environ 28% à la formation de la valeur ajoutée du secteur primaire et pour 4% au Produit Intérieur Brut (PIB).

Cependant la reprise de l'importation risque à terme d'hypothéquer la survie de ce sous secteur surtout avec la situation de changement à l'horizon avec l'ouverture totale des frontières à partir de 2015 (application des accords APE et OMC qui sont pour le moment différés). Mais la prise de mesure de sauvegarde des pouvoirs publics pour des raisons sanitaires, peut atténuer ces craintes.

Au niveau national le circuit de distribution évolue en fonction des stratégies entrepreneuriales avec un système commercial plus élaboré orienté vers les réseaux des grandes surfaces (super marchés, select, Casino, etc.) en passant par les grossistes de proximité (distribution organisé à l'exemple de BelleViande) comme ceux des autres villes à forte attraction urbaine (Dakar, Thiès, Mbour). Les intervenants dans la filière embouche, partent depuis le propriétaire (éleveur ou producteur) qui met sur le marché son animal (bovin, caprin et ovin) jusqu'à l'étal où le boucher en expose la viande aux consommateurs.

6 . INVESTISSEMENTS NECESSAIRES

La ferme pourra être aménagée pour accueillir les deux activités sur une surface moyenne de 5 hectares

- Une aire de stockage et d'ensilage avec abri permanent.
- deux magasins de stockage de 100 à 200 m2.
- Un entrepôt d'entretien et de réparation.
- Un enclos pour la stabulation des bêtes
- Un bâtiment administratif

6.1 Projet type de production de viande

Les équipements nécessaires pour démarrer l'activité dont la liste est présentée dans le tableau suivant :

Matériels de démarrage	quantité	Coûts total
Bâtiments (Tunnel d'élevage 50 Taurillons) équipé	2	20 960 000 F
Construction	1	8 750 000 F
Tracteur et remorque et Botteleuse	1	29 376 750 F
Structures de froid	1	5 000 000 F
Immobilisations en matériels pastoraux	1	6 807 000 F
SOUS TOTAL Equipements		70 893 750 F
Immobilisations animales Race Ndama	100	15 000 000 F
TOTAL		85 893 750 F

6.2 . Prix de revient et seuil de rentabilité

Le prix de revient est un critère économique important à calculer à la fin de la période d'élevage pour évaluer la rentabilité financière de la bande. Il est exprimé en Francs/Kilogramme et se calcule à partir de la formule suivante :

$$\text{PR (Frs/Kg)} = \text{Charges totales (Frs)} / \text{Poids vif total produit (Kg)}$$

Les charges totales sont les sommes des charges variables et de charges fixes.

$$\text{Charges totales (CT)} = \text{Charges variables (CV)} + \text{Charges fixes (CF)}$$

Les charges variables sont composées des postes suivants : l'aliment, le poussin, la main d'œuvre, le chauffage, les frais vétérinaires, l'électricité, l'eau, charges diverses.

Les charges fixes sont constituées de charges suivantes : Amortissements, frais financiers, entretien, assurances, charges sociales, frais de gestion .La part de chaque poste dans les charges de revient est indiquée dans la tableau suivant :

Charges fixes et charges variables

Structure des charges d'exploitation (charges fixes et charges variables) pour 90 jours

Aliment	Ration moyen/jour	Prix moyen	Montant Durée Embouche
Fane d'arachide et autres résidus	1,5 kg	70 F/kg	472 500 F
Aliment concentré	3 kg	125 F / kg	1 687 500 F
Grain coton/Tourteaux	2 kg	225 F/ kg	2 025 000 F
CMV		50 F/Jour	225 000 F
Achats des animaux	100 /Rotation/ 3	120 000 F	12 000 000 F
Coûts variables			16 410 000 F
Salaires	7 578 435 F/An		1 894 615 F
Coût d'amortissement	9 097 375 F/An		2 274 343 F
Frais Financiers à 13%	2 835 750 F/An		708 937 F
Coûts Fixes			4 877 895 F
Prix de vente	12 160 kg	2 000 F/k	24 320 000 F
Résultat Net cycle			3 032 105 F
Taux de Marge Brute			32,52%
Seuil de Rentabilité	cycle		14 999 677 F
Seuil de Rentabilité/An	C A/ 3 cycles /An		44 999 031 F

6.3 . Compte d'exploitation prévisionnelle

Le compte d'exploitation prévisionnelle du projet se présente comme suit:

	Montant
PRODUIT Vente produits 3 cycles/An (300 têtes)	72 960 000 F
Sous total	
Charges variables	49 230 000 F
MARGE BRUTE D'EXPLOITATION	23 730 000 F
Charges fixes	14 633 685 F
RESULTAT BRUT D'EXPLOITATION	9 096 315 F
Impôts	2 274 078 F
REVENU NET D'EXPLOITATION	6 822 237 F
CASH FLOW	15 919 612 F

6.4 . Rentabilité financière

	Ratio
Ratio du retour sur investissement ROI:	4 ans et 5 mois
Rentabilité exploitation	9,35%
Taux de rentabilité interne (TRI) sur 6 ans	30,45%

7. ANALYSE DE L'ATTRACTIVITE ET DE LA FAISABILITE DU CRENEAU

Secteur primaire élevage : embouche production de viande

Données de référence activités BDEF 2010			
ELEVAGE ET AVICULTURE	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	119 495	102 338	96 855
Taux de croissance du CA		8%	
Valeur des exportations en % CA			0,4%
Importance de la valeur ajoutée en millions de F	10 533	6 383	8 760
Importance de la valeur ajoutée %	17%	14%	22%
Importance Innovation et R&D en millions de F	636	949	916

CAS PRATIQUE : SOGAS - SA (ex SERAS STE D'EXPLOITATION DES RESSOURCES ANIMALES DU SENEGAL)			
	2007	2008	2009
Chiffres d'Affaires en millions de F	510	537	566
Taux de croissance du CA		5%	5,4%
Part des exportations en % CA			

Résultats Appréciation Créneau	1	2	3	4	5
Attractivité du créneau et Participation à la croissance					
Niveau de croissance	5%	10%	15%	20%	30%
Quel est le niveau de Croissance du marché					
Niveau de production, et transformation	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Niveau de valorisation et gamme de produits					
Possibilités d'exportation	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Importance des Marchés à l'exportation					
Niveau Valeur ajoutée	5%	10%	15%	20%	30%
Importance de la valeur ajoutée à dégager					
Faisabilité et existence de Facteurs Clés de Succès FCS					
Innovation et Niveau de technicité	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Les possibilités d'innovation, connaissance technologique ?					
Apport au développement des régions	Très faible	faible	Moyen	Important	Très important
Apport au développement local ou régional					

8 . CONTACTS ET SOURCES D'INFORMATION

FOURNISSEURS D'EQUIPEMENTS ET DE MATERIELS D'ELEVAGE

HENRI BIAUGAUD S.A.

26 rue Tabuteau - BP 236 - 78532 BUC Cedex Tél. : 33 (0) 1.39.56.13.45 - Fax : 33 (0) 1.39.56.15.99 E-mail : biaugeaud@wanadoo.fr
Internet : www.biaugeaud.com

BROUILLON ET FILS

Beylard - B.P. 15 - 47180 SAINTE-BAZEILLE Tél. : 33 (0) 5.53.20.98.00 - Fax : 33 (0) 5.53.64.72.80 E-mail : brouillon.process@wanadoo.fr
Internet : www.brouillon-process.fr

CLAUGER

B.P. 70 - 69530 BRIGNAIS
Tél. : 33 (0) 4.72.31.52.00 - Fax : 33 (0) 4.72.31.52.11 E-mail : commercial@clauger.com
Internet : www.clauger.com

HELY JOLY

Parc d'Activités - B.P. 87 - 69280 SAINTE-CONSORCE Tél. : 33 (0) 4.78.44.24.33 - Fax : 33 (0) 4.78.44.29.67 E-mail : hely-joly@wanadoo.fr

S.A. MACHINES ET PROFILS

36, avenue Laplace - 94110 ARCUEIL
Tél. : 33 (0) 1.49.85.91.91 - Fax : 33 (0) 1.49.85.91.09 E-mail : machpro@aol.com

BRENOR REFRIGERATION

5, rue de l'Erbonière - 35510 CESSON SEVIGNE Tél. : 33 (0) 2.99.26.14.00 - Fax : 33 (0) 2.99.26.14.09 E-mail : infos@brenor35.fr
Internet : www.brenor35.fr