



TOGETHER
for a sustainable future

OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50th anniversary of the United Nations Industrial Development Organisation.



TOGETHER
for a sustainable future

DISCLAIMER

This document has been produced without formal United Nations editing. The designations employed and the presentation of the material in this document do not imply the expression of any opinion whatsoever on the part of the Secretariat of the United Nations Industrial Development Organization (UNIDO) concerning the legal status of any country, territory, city or area or of its authorities, or concerning the delimitation of its frontiers or boundaries, or its economic system or degree of development. Designations such as “developed”, “industrialized” and “developing” are intended for statistical convenience and do not necessarily express a judgment about the stage reached by a particular country or area in the development process. Mention of firm names or commercial products does not constitute an endorsement by UNIDO.

FAIR USE POLICY

Any part of this publication may be quoted and referenced for educational and research purposes without additional permission from UNIDO. However, those who make use of quoting and referencing this publication are requested to follow the Fair Use Policy of giving due credit to UNIDO.

CONTACT

Please contact publications@unido.org for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at www.unido.org



06680



Distr. LIMITEE

ID/WG.212/14
8 octobre 1975

Organisation des Nations Unies pour le développement industriel

Original : FRANCAIS

Colloque sur les perspectives du traitement industriel
de la viande dans les pays en voie de développement

Vienne (Autriche), 13-17 octobre 1975

LA PRODUCTION D'EXTRAITES DE VIANDE DANS LES PAYS
EN VOIE DE DEVELOPPEMENT EN AFRIQUE - ASPECTS
TECHNIQUES, ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX 1/

P. Bollin²

* Economiste; c/o Volker von Sengbusch, économiste - conseil pour la coopération industrielle et le commerce extérieur

1/ Les vues et opinions exprimées dans le présent document sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement celles du Secrétariat de l'ONUDI. Le présent document a été reproduit sans une mise au point rédactionnelle.

And suggest that the best design of the master form
is that which is most likely to be prepared
most accurately and most quickly, the best possible
is what is most prepared; the master form



06680



Distr. LIMITE

ID/WO.212/14 RESUME
8 octobre 1975

Organisation des Nations Unies pour le développement industriel

Original : FRANCAIS

Colloque sur les perspectives du traitement industriel
de la viande dans les pays en voie de développement
Vienne (Autriche), 13-17 octobre 1975

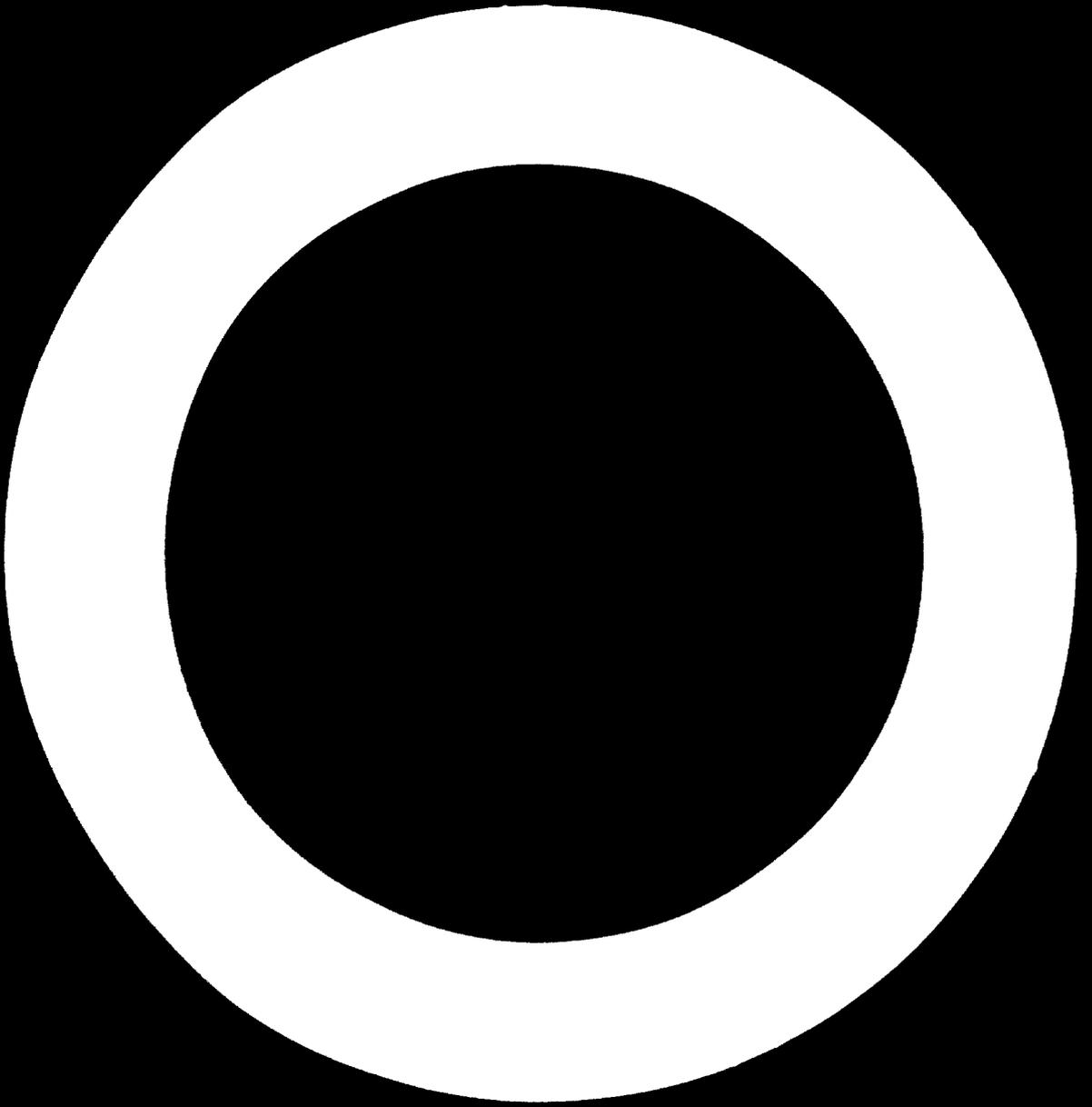
RESUME

LA PRODUCTION D'EXTRAITS DE VIANDE DANS LES PAYS
EN VOIE DE DEVELOPPEMENT EN AFRIQUE - ASPECTS
TECHNIQUES, ECONOMIQUES ET COMMERCIAUX ^{1/}

F. Bellin*

* Economiste; e/c Valter von Sengbusch, économiste - conseil pour la coopération industrielle et le commerce extérieur

^{1/} Les vues et opinions exprimées dans le présent document sont celles de l'auteur et ne reflètent pas nécessairement celles du Secrétariat de l'ONUDI. Le présent document a été reproduit sans une mise au point rédactionnelle.



R é s u m é

L'extrait de viande est un produit qui sert à la fabrication de potages, bouillons, sauces et autres concentrés.

Il est obtenu par la concentration d'extractions hydratées de la viande d'abattage, en éliminant les protéine coagulable et les matières grasses.

L'auteur présente d'abord les procédés de fabrication, parle des exigences générales pour la production d'extraits de viande; la partie technique se termine avec la présentation de la composition de l'extrait et du contrôle de la composition.

Ensuite est traité du cheptel africain, de son exploitation et de ses particularités pour la qualité des extraits.

Dans le dernier chapitre sont abordés les aspects commerciaux et légaux se rapportant à l'exportation du produit; les importations d'extraits en R.F.A. sont présentées.

Considérant le cheptel de certains pays africains quant à son nombre et quant à ses caractéristiques, - le bon niveau des prix pour les extraits, - sa haute valeur ajoutée, - l'accès facilité des extraits aux marchés d'un bon nombre de pays industriels, l'auteur recommande une attention plus grande quant aux possibilités économiques de l'extrait de viande et précise son opinion.

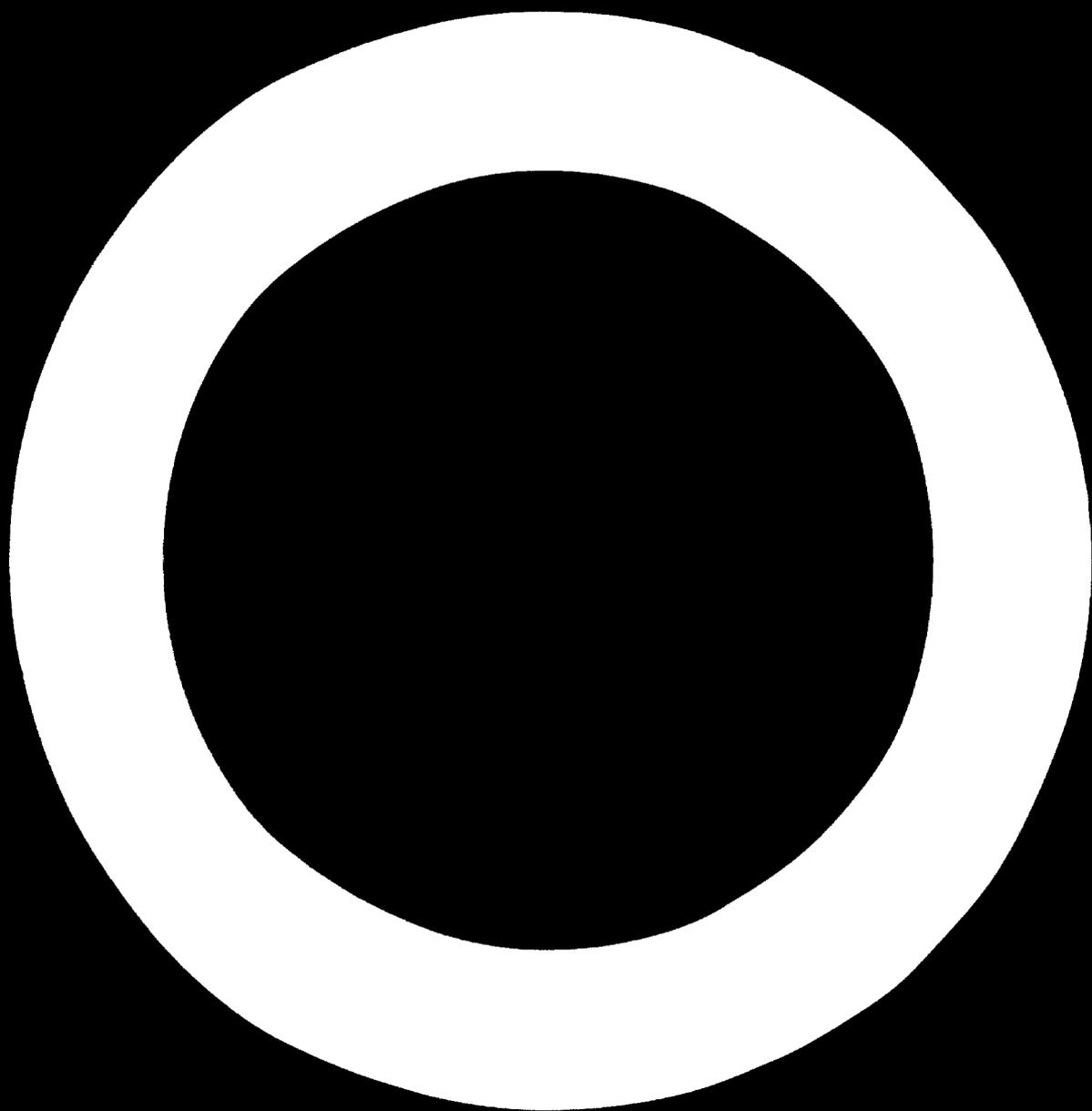


TABLE DES MATIERES

	pages
Introduction	1
<u>I) LA FABRICATION DE L'EXTRAIT DE VIANDE</u>	
A) Revue historique	2
B) Les procédés de fabrication	3 - 6
C) Exigences générales pour la production d'extrait de viande	6
<u>II) COMPOSITION ET CONTROLE DE QUALITE</u>	
A) La composition de l'extrait de viande	7
B) Le contrôle de la qualité	8 - 10
<u>III) LA MATIERE PREMIERE DISPONIBLE EN AFRIQUE</u>	
A) Le cheptel	10 - 12
B) L'exploitation du cheptel	13 - 14
C) Particularités positives du bétail africain pour la production d'extraits de haute qualité	15
<u>IV) ASPECTS COMMERCIAUX ET LEGAUX</u>	
A) les marchés pour l'extrait de viande	16 - 17
B) les importations d'extraits en RFA	18 - 20
C) Règlements d'importation	21 - 22
Conclusion	23 - 24
Liste des références	25

I n t r o d u c t i o n

L'extrait de viande est un produit qui sert pour la fabrication de potages, bouillons, sauces et autres concentrés. La production de potages et concentrés a connu un développement extraordinaire pendant les dernières 20 ans et les extraits sont très demandés.

Dans un projet communautaire pour la réglementation des bouillons, potages et sauces de la Communauté Economique Européenne, l'extrait de viande est défini de la manière suivante:

" L'extrait de viande est un produit que l'on obtient par la concentration d'extractions hydratées de la viande d'abattage, et en éliminant les protéines coagulables et les matières grasses ".

A cause de l'absence de protéines dans l'extrait, sa valeur nutritive est pratiquement nulle. Il est par contre très apprécié comme additif alimentaire, en raison de son goût de viande.

En plus de l'extrait de viande proprement dit, il faut indiquer un autre produit d'extraction qui est connu en français sous les dénominations " suc de viande " , " jus de viande " , " bouillon à la bouteille " , et en anglais sous les noms " Beef - tee " , " Meat - juice " et " Fluid - Beef ".

La concentration du suc est pratiquée à une température au - dessous du point de coagulation des protéines solubles.

Contrairement à l'extrait de viande, le suc de viande contient les protéines et les matières grasses; il a donc une valeur nutritive et est apprécié pour ses qualités fortifiantes.

I) LA FABRICATION DE L'EXTRAIT DE VIANDE

A) Revue historique

C'était Justus v. Liebig, célèbre chimiste du XIX^{me} siècle et connu notamment pour ses inventions dans le domaine des engrais artificiels, qui reconnaissait la valeur nutritive des éléments qui composent la viande et qui suggérait la fabrication d'extraits de viande en 1847.

Von Liebig n'a pas donné de prescriptions exactes sur la manière à procéder, mais il a indiqué la composition de son extrait: celui - ci devait contenir de 15 - 18 % d'eau, 56 - 58 % de composants alcooliques et 18 - 20 % de cendres. Le procédé de fabrication était proposé par ses chimistes.

A l'époque, il y avait d'énormes surplus en viande en Amérique Latine. Les exportations à destination d'Europe étaient entravées par la durée des transports maritimes et les possibilités insuffisantes de réfrigération. C'était moyennant des extraits de viande que v. Liebig voulait diminuer les réserves sud - américaines en viande et du même coup faire accéder ce nouveau produit au marché Européen.

Les premiers essais de fabrication ont eu lieu dans la Pharmacie de la Cour à Munic. La première usine de viande fut crée en 1864 à Fray - Bentos en Uruguay qui est devenu un an plus tard la LIEBIG'S EXTRACT OF MEAT COMPANY. D'autres fabriques ont été construites à Colon - Entre Rios (1905) et à St. Elma en Argentine, ainsi qu'à Montevideo en Uruguay.

B) Les procédés de fabrication

En principe, il y a deux procédés de fabrication différents:

1. Extraction de la viande avec emploi des résidus pour la fabrication de farines de viande, et
2. Emploi et concentration des bouillons obtenus lors de la fabrication de Corned Beef et de produits similaires.

1) Le procédé déposé d'après v. Liebig

Matière première: viande de bovidés + eau

Produits finis: a) extrait de viande,

b) farine de viande.

La farine de viande peut être utilisée ensuite pour la fabrication de fourrages.

D'après le procédé de v. Liebig l'on sépare d'abord les oses et les tendons aussi bien que possible de la viande. Cette dernière est ensuite amincée dans un hachoir, l'on y ajoute de l'eau froide et donne le tout dans des bacs non couverts qu'on chauffe par la suite.

La température de l'eau ne doit pas dépasser 90 ° C pour éviter la transformation du collagène en gélatine. L'extraction a lieu en ajoutant les charges de viandes supplémentaires dans le bouillon le plus concentré.

C'est ce que les chimistes d'expression allemande appellent le " Gegenstromprinzip ".

Les chaudières sont équipées de tamis, ce qui permet le vidange du bouillon et son transbordement dans la chaudière suivante. Lorsque le bouillon est concentré au maximum, il passe par un filtre qui retient les résidus. Ce jus est ensuite acheminé dans des bacs de dégraissages où les matières grasses sont éliminées moyennant d'une adjonction de sel. Après une nouvelle filtration le liquide ainsi obtenu est dénommé " bouillon faible ". Ce bouillon faible est concentré dans des appareils spéciaux et de nouveau filtré; le jus obtenu est appelé " bouillon fort ". La concentration finale est obtenue dans des casseroles non couvertes. L'extrait de viande encore chaud est rempli dans des récipients et stocké.

Les résidus sont employés pour faire de la farine de viande et des fourrages.

Dans les installations modernes, la concentration est effectuée par des évaporateurs sous vide d'air. Le Prof. Reuter de l'Office fédérale de recherches sur la viande, à (D) Kulmbach parle d'un " procédé en trois colonnes " et rend attentif à une patente suisse, le " procédé en une colonne ".

Pour la fabrication d'un kg d'extrait de viande il faut 18 - 32 kg de matière première.

2) Fabrication moyennant des bouillons obtenus
lors de la production de Corned Beef.

Matière première: viande + eau

Produits finis: a) Corned Beef

b) Extrait de viande

L'extraction est effectuée moyennant de l'eau qui sert à la cuisson de la viande, pendant environ 7 heures et avec une température de 82 ° C. Le même eau sert à l'extraction de 3 à 4 charges. Le liquide est filtré, et la concentration est obtenue dans des évaporateurs sous vide d'air. La teneur en eau du produit fini est approximativement de 22 %.

On emploie des bouillons de viande, de coeurs de boeuf, d'osser amincé, de foies. Quelques producteurs séparent ces différents extraits, d'autres les mélangent. Le Dr. Muggenburg (Fleischwirtschaft 1954) indique quelques - uns de ces mélanges:

Extrait de première qualité:

75 % de bouillon de Roastbeef

25 % de bouillon de coeurs de boeufs

avec 3 kg de sucre pour 100 kg d'extrait

Extrait d'une qualité moins bonne:

50 % de bouillon de foies de boeufs

50 % de bouillon de coeurs de boeufs

avec 3 kg de sucre pour 100 kg d'extrait

Les rendements des différents bouillons sont les suivants:

5 350 litres de bouillon de Corned Beef donnent 55 kg d'extrait. Il faut 6 700 litres de bouillon de Roastbeef pour obtenir 51 kg d'extrait, et 1 400 kg de carcasse de boeuf pour produire 55 kg d'extrait.

6) Exigences spéciales pour la production d'extrait de viande.

La production doit se faire dans de strictes conditions d'hygiène et de propreté. La viande doit être fraîche et les conditions d'hygiène doivent être observées pendant tout le processus de production. La température pendant l'extraction doit être constamment surveillée afin qu'elle ne s'élève pas trop. L'élimination complète des protéines est essentielle.

La production d'extrait de viande n'est pas facile. Elle exige un équipement sophistiqué et un personnel hautement qualifié (techniciens, chimistes).

L'abattoir doit disposer de quantités suffisantes en eau et en énergie qui sont absolument indispensables pour la production.

II) COMPOSITION ET CONTROLE DE QUALITE

A) La composition de l'extrait de viande

Les exigences concernant la composition chimique de l'extrait de viande ne sont pas unanimes dans les différents pays. En Allemagne, le contenu en eau ne devrait pas dépasser 21 %.

Le contenu en créatine totale (créatine + créatinine) dans un extrait avec 70 % d'eau doit se situer entre 4,5 % et 6 % ; quelques experts exigent un minimum de 7 %.

La teneur en cendre est de 18 - 20 %, dont le contenu en sel peut atteindre 15 % ; par rapport au produit le contenu en sel ne devrait pas dépasser 3,5 %.

La partie azotée, par rapport à l'extrait, se situe entre 14 et 17 %.

Ces normes doivent être respectées pour l'importation de l'extrait en Allemagne.

B) Le contrôle de la qualité

Etant donné que l'extrait de viande est utilisé en grandes quantités dans l'industrie des bouillons, potages et concentrés et que ce produit est cher, les usines de viande peuvent être tentées d'introduire dans leurs procédés de fabrication de manipulations frauduleuses.

C'est une des raisons pour lesquelles l'association internationale de l'industrie des bouillons et potages, en collaboration étroite avec les associations nationales, recommande un contrôle de la composition des extraits selon différents critères:

- 1) dégustation
- 2) détermination des substances sèches
- 3) détermination du contenu en cendres
- 4) détermination du contenu en chlorure (méthode Volhard)
- 5) détermination de la créatinine totale (méthode Madorn)

C'est surtout le contenu en créatinine totale qui permet une appréciation sur la qualité de l'extrait. Toutefois, ce critère semble avoir perdu de sa valeur probante, depuis que l'on trouve sur le marché de la créatinine de synthèse.

Les associations qui recommandent ce contrôle dans leurs pays respectifs et chez qui les intéressés peuvent obtenir la description exacte des tests appliqués sont les suivantes:

**Liste du Verband der Suppenindustrie eV,
Frankfurt/Main**

Stand Januar 1973

- A** Fachverband der Nahrungs- und Genussmittelindustrie Österreichs
Eunnergasse 1-3
A-1000 Wien
- B** Association des Fabricants et Distributeurs de Bouillons et Potages
Genève
Avenue de Cortenberg 173
B-1000 Brussel
- CBN** Association Canadienne des Manufacturiers de Produits Alimentaires
128, Albert Street, Suite 1409
Ottawa, K 1 P 8P4
- CH** Verband Schweizerischer Suppenfabrikanten
Höfnstrasse 19
CH-3000 Bern 16
- D** Verband der Suppenindustrie e. V.
Buchenheimer Landstrasse 83
D-6000 Frankfurt (Main)
- E** Sindicato Nacional de Alimentacion Subgrupo de Caldos y Sopas
Preparadas
Paseo del Prado 10/20
Madrid 14
- F** Syndicat National des Fabricants de Bouillons et Potages
12, Rue du 4 Septembre
F-75 Paris (2e)
- GD** Food Manufacturers' Federation Incorporated
1/3 Castle Lane
Buckingham Gate
London SW1E 6DL
- I** Associazione Italiana Industriali Prodotti Alimentari
Via Fietro Venti 8
Milano
- IRL** Food Processing Association Ltd.
28, Fitzwilliam Place
Dublin 2
- N** Represented by
Nisbet & Son
Nottingham 20
England
- NL** Nederlandse Vereniging van Suppenfabrikanten
Droefheidstraat 78
V-Groenlo
- USA** National Canned Association
1125-22nd Street, Northwest
Washington DC 20004, area code 202/522-6200

Gen. Council: ANSP, 12, Rue du 4 Septembre, Paris (2e)

III) LA MATIERE PREMIERE DISPONIBLE EN AFRIQUE

A) Le cheptel

En principe tous les animaux destinés à la consommation humaine entrent en ligne de compte pour la fabrication d'extraits.

Malgré en pratique, au moins les extraits envoyés dans les pays industrialisés, proviennent de la race bovine. Les produits destinés à l'exportation doivent tenir compte des habitudes de consommation et des préférences de goût du récepteur.

Un essai en Australie avec un extrait de moutons n'a pas donné de bons résultats, à cause de son goût particulier.

L'Afrique possède un immense cheptel très inégalement réparti sur le territoire. La raison en est la grande disparité géographique, climatique, topographique et culturelle en Afrique.

Tableau No 1

source: " Moniteur Africain ", No 485 du 14 Jan. 71

année 1968

Pays d'élevage	Bovins (en têtes de bétail)
Cameroon.....	1 900 000
Rép. Centrafricaine....	462 000
Tchad.....	4 500 000
Congo-Brazzaville.....	29 000
Dahomey.....	520 000
Gabon.....	5 000
Côte d'Ivoire.....	383 000
Madagascar.....	9 707 000
Mauritanie.....	2 100 000
Niger.....	4 100 000
Sénégal.....	2 747 000
Togo.....	173 000
Haute-Volta.....	2 600 000
Mali.....	5 067 000
Algérie.....	841 000
Tunisie.....	630 000
Maroc.....	3 403 000
Libye.....	119 000
Burundi	969 000
Congo-Kinshasa.....	750 000
Rwanda.....	630 000
Angola.....	1 190 000
Mozambique.....	1 180 000
Guinée-Bissau.....	245 000
Sao Tomé & Príncipe...	3 000

suite du Tableau No 1

Guinée Equatoriale.....	3 000
Ethiopie.....	25 800 000
Somalie.....	1 935 000
Guinée.....	1 780 000
Libéria.....	26 000
Atars et Issas.....	14 000
Zambie.....	1 274 000
Rhodésie.....	1 700 000
Botswana.....	1 250 000
Swaziland.....	510 000
Afrique du Sud [†]	13 900 000
Lesotho.....	380 000
Malawi.....	470 000
Ile Maurice.....	46 000
Nigéria.....	11 410 000
Sierra Léone.....	210 000
Ghana.....	662 000
Gambie.....	221 000
Soudan.....	11 200 000
Rép. Arabe Unie.....	1 673 000
<hr/>	
TOTAL GENERAL.....	110 371 000
<hr/>	

† y compris la Namibie, pour 2 400 000 bovins.

Mais que donne ce cheptel en ce qui concerne la viande ?

B) L'exploitation du cheptel

La gestion et l'exploitation du cheptel dans les régions en voie de développement manquent de rationalité. L'Africain aime son bétail et s'en sépare difficilement. Le nombre de têtes que le producteur possède va parallèlement avec sa considération publique, porte ainsi une valeur symbolique, et sert également à des fins de troc. Le bétail est donc dans certains milieux ruraux assimilé à la monnaie et il n'est pas facile de comprendre que sous ces conditions les gens ne s'en séparent pas facilement. Chez les nomades le bétail constitue la principale ressource alimentaire et peut être considéré comme une réserve permanente en protéines, immédiatement accessible à la consommation. Les agriculteurs pratiquent l'élevage sédentaire.

La mentalité évoquée ci - dessus favorise que les animaux en général deviennent trop vieux et sont de faible poids abattu.

Les éleveurs européens abattent le bétail - notamment les animaux mâles - à la fin de la période d'embouche et s'assurent ainsi d'une viande tendre et de bonne qualité. Les ratios d'abattage en Europe sont de l'ordre de 35 % du cheptel par année, et seulement de 10 % dans les pays en voie de développement.

En comparant le tableau No 1 avec les tableaux suivants, le déséquilibre entre l'importance du cheptel et son rendement devient évident.

Tableau No 2

source: "Moniteur Africain", No 485 du 14 Jan. 71

année de campagne 1968

Pays producteurs de viande abattue	boeuf et veau (en tonnes)
Algérie.....	21 000
Tunisie.....	18 000
Maroc.....	78 000
Libye.....	5 000
ensembles des anciens territoires belges.....	15 000
ensemble des terr. portugais.....	pas de statistiques
Ethiopie.....	237 000
Guiné.....	12 000
Zambie.....	16 000
Rhodésie.....	pas de statistiques
Swaziland.....	11 000
Afrique du Sud.....	353 000
Nigéria.....	pas de statistiques
Ghana.....	16 000
Ile Maurice.....	2 000
Soudan.....	52 000
République Arabe Unie.....	192 000
Total général.....	1 028 000

Les pays qui ne sont pas cités dans le Tableau No 2 ont eu, en 1968, une production de viande abattue trop faible pour figurer dans les statistiques.

C) Particularités positives du bétail africain pour la production d'extraits de haute qualité.

a) L'âge avancé du bétail

L'extrait de viande d'animaux âgés donne une qualité nettement supérieure à celui produit moyennant d'animaux jeunes. En règle générale, pour s'assurer d'une bonne qualité, la viande doit provenir d'animaux âgés au minimum de 4 ans. Le bétail trop jeune donne un extrait avec un faux goût. Les tendons et les tissus conjonctifs des bovidés âgés résistent mieux à l'extraction lors de la cuisson. De ce fait il existe moins d'extrait indésirable dans le bouillon, et plus tard dans le concentré.

b) La maigreur du bétail

La viande provenant du bétail africain contient peu de graisse, étant donné que le bétail lui-même est maigre. La graisse est éliminée au cours du processus de fabrication de l'extrait de viande. Une faible teneur en graisse de la viande abattue améliore la qualité de l'extrait.

Ces deux particularités des bovidés africains constituent un handicap certain pour la production de viande, mais en ce qui concerne la production d'extraits de cette viande, elles permettent une qualité de premier ordre.

IV) ASPECTS COMMERCIAUX ET LEGAUX

A) Les marchés pour l'extrait de viande

L'extrait de viande est un produit semi - fini, et sert donc à la fabrication d'autres produits, tels que sauces, potages, bouillons, cubes et autres concentrés de l'industrie alimentaire.

Une quantité restreinte est distribuée à certains restaurants. L'extrait est alors ajouté directement au repas afin d'améliorer son goût. Le repas étant le produit fini, l'extrait garde aussi dans ce cas son caractère de produit semi - fini.

Dans les usines de viande, l'extrait, qui résiste assez bien à la périsson, est stocké dans des récipients. Après l'étiquetage, le produit est prêt à l'envoi aux clients.

Les débouchés du produit dans les pays en voie de développement se trouvent avant tout dans les grandes agglomérations à forte densité de population, c'est - à - dire là, où l'industrie alimentaire a pu se développer grâce à l'organisation de la distribution.

Depuis la fin de la deuxième guerre mondiale, la production de potages, sauces et autres concentrés a fortement augmenté dans les pays industrialisés. Le mode de vie dans ces pays laisse de moins en moins de temps à la préparation des repas, et favorise ainsi la consommation de produits préfabriqués.

Voici l'évolution de la production de potages et bouillons dans la République Fédérale d'Allemagne:

Tableau No 3

source: Verband der Sonnenindustrie e.V.
Frankfurt / Main (F)

année	quantité (en tonnes)	Valeur (en DM)
1952	40 000	180 000 000
1953	46 068	212 700 000
1954	51 782	231 600 000
1955	56 932	261 823 000
1956	63 587	300 770 000
1957	64 585	310 088 000
1958	68 798	350 647 000
1959	72 433	387 405 000
1960	78 779	426 114 000
1961	83 161	458 502 000
1962	93 364	511 539 000
1963	98 269	540 887 000
1973	164 519	787 543 000
1974	171 626	859 103 000

B) les importations d'extraits en R.F.A.

Les principaux fournisseurs d'extraits de viande sont l'Argentine, le Brésil, le Paraguay, l'Uruguay et quelques pays africains. Plus de 50 % de la production mondiale sont d'origine argentine.

Les importations allemandes de 1960 à 1974 ont été les suivantes (chiffres totaux):

Tableau No 4

source: Verband der Suppenindustrie e. V. / (D) Frankfurt

année	quantité (tonnes)	valeur (DM)
1960	1 221, 7	20 237 000
1961	1 846, 8	27 646 000
1962	1 867, 3	25 562 000
1963	2 017, 2	27 270 000
1964	2 174, 9	57 581 000
1965	1 975, 5	37 202 000
1966	1 310, 3	28 550 000
1967	1 316, 6	26 791 000
1968	1 066, 6	18 226 000
1969	1 021, 1	17 738 000
1970	1 045, 5	17 225 000
1971	1 198, 7	30 215 000
1972	997, 7	25 268 000
1973	811, 3	20 297 000
1974	769, 5	31 192 000

Les importations d'extraits africains de
1971 à 1974 se chiffrent ainsi:

Tableau No 5

source: statistisches Warenverzeichnis der
Bundesrepublik Deutschland,
Position No 1603 11 (nomenclature de Bruxelles)

Pays d'origine	année 1971		année 1972	
	quantité (t)	valeur (DM)	quantité (t)	valeur (DM)
Kenya.....			51,2	1 268 000
Madagascar.....			1,4	4 300
Rép. Sud-Afris....	51,8	125 600	45,6	1 150 000
Ethiopie.....				
Tanzanie.....				
totaux	51,8	125 600	98,2	2 422 300
			année 1973	
			année 1974	
Kenya.....	7	169 000	33,7	1 328 000
Madagascar.....	17,7	482 000	4,9	198 000
Rép. Sud-Afr.....	29,7	854 000	37,5	1 494 000
Ethiopie.....	17,8	145 000	7,8	151 000
Tanzanie.....	2,5	70 000	7,5	172 000
totaux	74,7	1 720 000	91,4	5 343 000

**Quelques remarques concernant les tableaux
No 3 à No 5:**

On constate d'abord que la production de potages en Allemagne Fédérale dans l'espace de 20 ans a quadruplé et que les besoins en extraits sont évidents.

Par contre, les importations totales d'extraits ont diminué en quantité et en même temps augmenté en valeur. Par conséquent, ce produit est devenu cher pour les importateurs (45 DM par kg en moyenne par kg importé en 1974). Il semble que le marché de l'extrait de viande doit faire face à une concurrence accrue de produits de substitution.

Les importations provenant de l'Afrique se concentrent sur quelques pays; elles se sont doublées en 4 ans.

C) Règlements d'importation

L'importation des produits industriels en République Fédérale d'Allemagne est presque complètement libéralisée; ils n'existent que quelques restrictions pour un petit nombre de marchandises. Il y a des règlements complémentaires, et de nombreuses instructions doivent être respectées au moment de l'importation pour la protection de la santé humaine, du monde des plantes et des animaux ainsi que des règlements de marquage et d'emballage.

En ce qui concerne les produits agricoles, le régime spécial de la CEE est appliqué, et pour certains produits, une réglementation nationale s'y ajoute.

L'élément central de la politique agricole commune est le prix. Les différences de prix entre le niveau des prix intercommunautaires et les prix des marchés mondiaux sont compensées à l'importation par des prélèvements et à l'exportation par des restitutions. Si les prix du marché mondial augmentent cependant plus que les prix intérieurs, les prélèvements à l'importation sont annulés et des prélèvements à l'exportation appliqués.

L'importation des viandes de bœuf, porc, mouton, chèvre et des équidés ainsi que l'importation des viandes de volailles est soumise à la visite vétérinaire respectivement à une inspection officielle. L'abattage des animaux et la préparation de la viande doivent être effectués uniquement dans des établissements agréés et d'après les règlements prescrits.

L'autorisation de l'inspecteur vétérinaire est demandée à l'importation des animaux vivants à cornes, de la viande, de la laine, du poil et des soies, des peaux, des sabots et cornes ainsi que d'autres parties, produits et matières provenant d'équidés.

L'importation de certaines cervesses n'est pas soumise à l'autorisation.

Pour l'importation et le transfert des autres animaux et produits recrus dans la loi contre les épidémies du bétail il existe de nombreuses prohibitions à l'importation.

En ce qui concerne l'extrait de viande il faut remarquer qu'il n'est pas considéré comme produit agricole ni comme produit carné; c'est un grand avantage pour les exportateurs d'extrait.

La seule loi qui entre en ligne de compte et qui pouvait empêcher son importation est la loi contre les épidémies du bétail, pour éviter l'importation d'un extrait provenant d'animaux malades. En plus il faut respecter les règles concernant le marquage.

Conclusion

Considérant le cheptel de certains pays en voie de développement quant à son nombre et quant à son aptitude particulière pour une production d'extrait de viande de haute qualité,

- la production industrielle continuellement croissante de potages et concentrés,
- le bon niveau des prix pour l'extrait de viande,
- sa haute valeur ajoutée et ses bonnes possibilités pour gagner des devises,
- le marché restreint pour la vente de Corned Beef dans les pays industriels et ses meilleures chances de commercialisation dans les autres régions,
- l'accès facilité des extraits aux marchés d'un bon nombre de pays industriels,
- l'aptitude du produit au transport aérien,
- l'aide bi- et multilatérale prioritaire pour le développement des industries alimentaires et des usines de viande,

il semble permis, d'une manière générale, à recommander aux pays en voie de développement une attention plus grande quant aux possibilités économiques de l'extrait de viande.

Mais chaque pays et chaque usine de viande devrait étudier soigneusement les multiples conditions pour la production et la vente des extraits. Une collaboration étroite avec des experts est à désirer.

Des participations sous forme de "joint ventures" de la part d'industries alimentaires très avancées quant à leur "know how" pourraient être envisagées, afin d'assurer une fabrication dans les conditions optimales d'un côté, et des débouchés réguliers de l'autre côté.

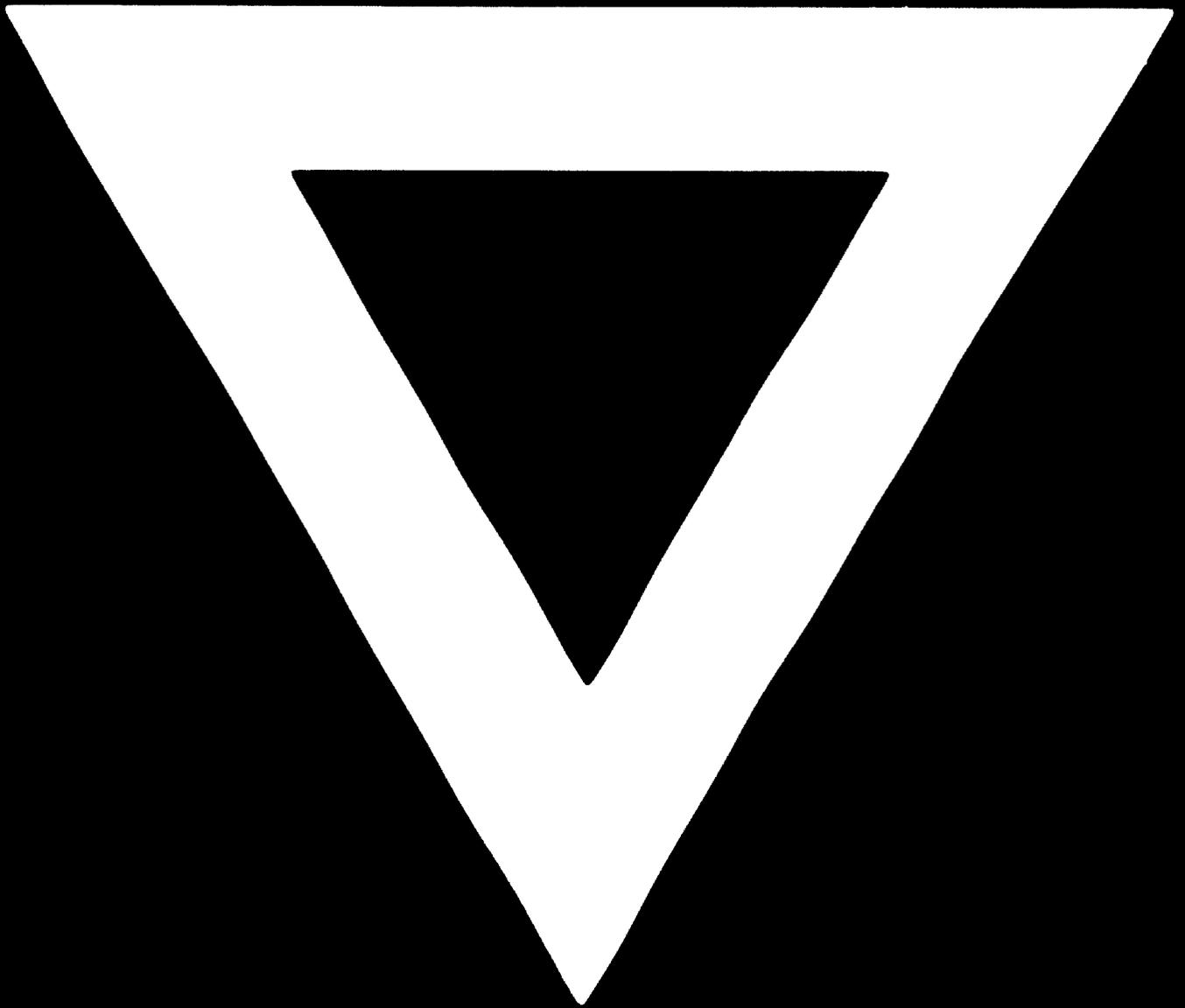
L'extrait de viande peut être considéré comme un sous-produit qui est obtenu pendant la fabrication d'autres produits. L'usine de viande doit par conséquent disposer d'un cheptel abattable important. C'est seulement dans ces conditions qu'un "output" suffisant en extrait de viande + Corned Beef, ou en extrait de viande + farine de viande peut être assuré, que l'effet d'économie d'échelle se remarque, et que la rentabilité est améliorée.

Les prix pour les extraits sont assez instables. Des contrats à long terme avec les clients importants, avec garantie de prix et garantie de quantités, peuvent diminuer ce dernier risque. Ces conditions ne peuvent être obtenues que si le producteur est prêt à respecter scrupuleusement ses engagements concernant la qualité et les quantités, ainsi que les autres clauses du contrat.

La fabrication de Corned Beef ensemble avec l'extrait de viande mérite une attention particulière.

Liste des références

- 1) Verband der Suppenindustrie e.V., 6000 Frankfurt
- 2) Fleischextrakte, Mefeextrakte
und Eiweißhydrolysate (dissertation), Peter Tempus
- 3) Statistisches Warenverzeichnis der
Bundesrepublik Deutschland
- 4) Rudolf Heiß, Lebensmitteltechnologie 1950, S. 239/40
- 5) Handbuch der Lebensmittelchemie,
Dritter Band, Teil 2, S. 1268 ff
- 6) Association internationale de l'industrie
des bouillons et potages, Paris
- 7) Verbraucherdienst, Jahrgang XI,
Juli 1966, Cologne
- 8) Die Herstellung von Fleischextrakt,
Dr. Wigggenburg, dans die Fleischwirtschaft 1954
- 9) Moniteur Africain, No 485 du 14 Janvier 1971



76.01.16