



**TOGETHER**  
*for a sustainable future*

## OCCASION

This publication has been made available to the public on the occasion of the 50<sup>th</sup> 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.

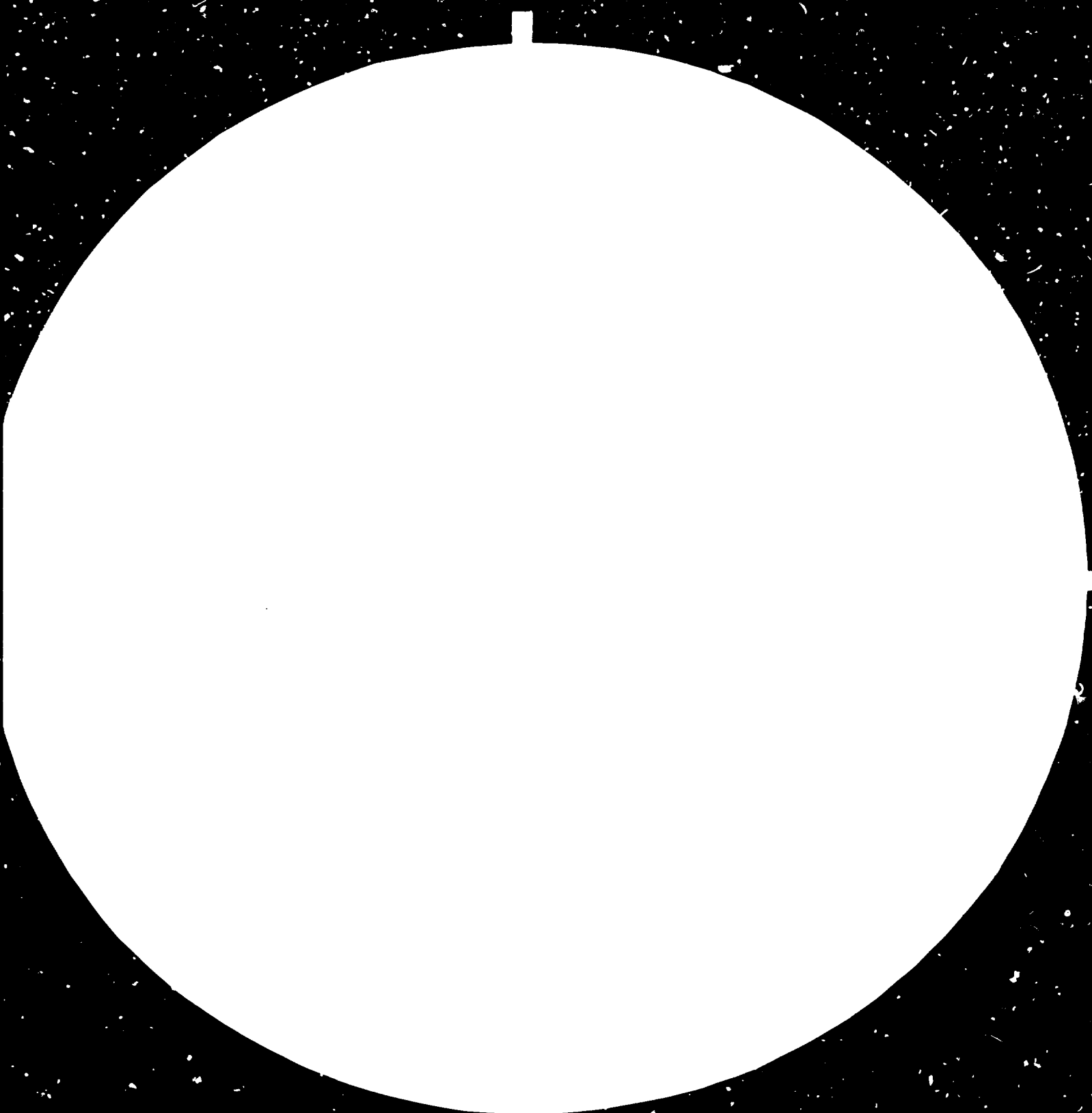
## FAIR USE POLICY

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](mailto:publications@unido.org) for further information concerning UNIDO publications.

For more information about UNIDO, please visit us at [www.unido.org](http://www.unido.org)





3.2



4.0



MSR-PC-019-100 Resolution Test Chart (ANSI #2)

100% Contrast, 100% Modulation Transfer Function



10147-F



Distr. LIMITEE

ID/WG.328/2

18 novembre 1980

FRANCAIS

Original : ANGLAIS

Organisation des Nations Unies pour le développement industriel

Table ronde ministérielle  
sur le développement des agro-industries

Bagdad (Iraq), 19-24 janvier 1981

L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE EN IRAQ

Etude présentée par  
le Gouvernement iraquien

000001

## PREFACE

Le présent document, intitulé "L'industrie de la conserve en Iraq", est l'une des 18 études présentées en complément au document national de synthèse sur le développement des agro-industries et la situation actuelle en ce qui concerne la production agricole et les industries connexes. Ces études ont pour objet de faire connaître au lecteur l'expérience novatrice de l'Iraq dans ce domaine de l'activité économique nationale. Elles exposent les progrès considérables accomplis au cours des années écoulées depuis la Révolution du 17 juillet, sous la direction du Parti socialiste arabe Baath, pour assurer le bien-être économique et social du peuple grâce à une utilisation rationnelle des ressources naturelles et pour amener progressivement l'Iraq au niveau des pays avancés.

Pour les dirigeants de la Révolution, ces réalisations - qu'elles intéressent les travaux d'irrigation et d'assèchement, la mécanisation de l'agriculture, l'élevage ou divers autres aspects des agro-industries et du développement de l'infrastructure connexe - sont le résultat de mesures systématiques et efficaces visant à atteindre cet objectif.

Dans ces diverses études nous nous sommes efforcés de mettre en évidence les principales caractéristiques des politiques de développement appliquées ainsi que leurs succès et leurs insuffisances, pour communiquer les enseignements que nous en avons tirés aux pays frères et amis, notamment à ceux dont la situation et les possibilités sont analogues aux nôtres. Un tel échange de données d'expérience est à la fois une nécessité et une obligation qui nous est imposée par nos principes et par la situation internationale actuelle, où l'arme alimentaire devient l'une des principales armes de l'impérialisme contre les pays en développement. Si ces derniers ne s'entraident pas et ne se font pas mutuellement bénéficier de leur expérience, il leur sera, sinon impossible, du moins difficile de parvenir à la sécurité en matière d'alimentation.

Nous espérons que nos travaux, joints à ceux des autres Etats et organismes participants, contribueront au succès de la Réunion ministérielle sur le développement des industries alimentaires dans les pays en développement.

Le Comité préparatoire  
pour la Table ronde ministérielle  
sur le développement des agro-industries

## Introduction

Le Gouvernement révolutionnaire iraquien a immédiatement accordé une attention particulière au secteur industriel, et notamment à la branche des industries alimentaires, où beaucoup de problèmes se posaient : insuffisance de la main-d'oeuvre, manque de matières premières, mauvaise gestion, retards dans l'exploitation ou dans la réalisation des projets. Après la révolution, les pouvoirs publics se sont attachés à définir clairement les problèmes et les obstacles, à former de la main-d'oeuvre, à terminer les projets en retard, à en mettre d'autres en chantier et à créer des usines à forte productivité. Parmi les industries qui ont progressé depuis la révolution, il faut citer l'industrie de la conserve. Comme les industries alimentaires dans leur ensemble, cette industrie tient, dans l'économie nationale, un rôle important qui peut se définir comme suit :

1. Des denrées périssables sont transformées en produits pouvant être stockés pendant des jours, des semaines, des mois ou même davantage, selon le procédé utilisé, ce qui est extrêmement important pour l'approvisionnement en période de pénurie;
2. Le marché des denrées est organisé de façon à prévenir la chute des prix en cas de récoltes abondantes, ce qui encourage les agriculteurs à continuer de produire et à assurer l'approvisionnement pendant les mauvaises années, évitant ainsi aux consommateurs d'avoir à acheter des denrées fraîches au prix fort;
3. Des aliments hautement nutritionnels sont offerts à un prix modique, comparé à celui des denrées fraîches et compte tenu du coût des transports, du traitement et de la mise en conserve;
4. Les branches annexes - fabrication de bouteilles de verre, emballages de plastique et de papier, machines de traitement des denrées, etc. - sont directement encouragées;
5. Les produits locaux remplacent les importations - d'où une économie de devises, qui peuvent être employées ailleurs;
6. Les aliments en conserve sont importants en cas de catastrophe naturelle et de guerre.

## Historique de l'industrie de la conserve en Iraq

La fabrication des premiers aliments en conserve remonte à 1962, date de l'entrée en service de l'usine de conserve de Kerbela.

Cette usine, qui passait pour un modèle de qualité, de gestion et d'organisation, semblait constituer un bon point de départ pour cette tranche industrielle. Mais la réalité a déçu cette attente; six ans après sa création, ni les difficultés financières et commerciales ni les problèmes de gestion et de main-d'oeuvre technique n'étaient surmontés, et l'on enregistrerait de lourdes pertes.

Après la révolution du 17 juillet, l'usine, grâce à une aide financière et à un soutien technique, a pu redémarrer, cristallisant de nouveaux espoirs de développement et de croissance.

Au cours de la période 1958-1970, les dépenses consacrées à l'industrie de la conserve avaient été de 500 000 dinars iraqiens environ. Le plan de développement pour 1970/74 affecta à cette industrie 5 millions de dinars, soit dix fois plus. Quant aux dépenses de la période 1974/1978, elles ont atteint 7 millions. Une assistance continue à être accordée à l'Organisation nationale des conserveries qui regroupe plusieurs usines dans l'ensemble du pays.

### Répartition géographique

Les usines de conserves de fruits et de légumes sont situées dans les régions productrices, ce qui permet de réduire le délai entre la récolte et la mise en conserve, et de préserver ainsi la couleur, la saveur et la valeur nutritionnelle des denrées. Cela permet également de traiter ces dernières au degré de maturation voulue.

L'Organisation nationale des conserveries rassemble cinq usines :

#### Premièrement : Les usines de conserves de Kerbela

Situées à Kerbela, à 110 km au sud-ouest de Bagdad, dans une province renommée pour ses fruits et ses légumes, en particulier ses agrumes et ses dattes, les usines de 1962 fournissent les produits suivants :

##### 1. Purée de tomates

fabriquée à partir des tomates locales	capacités de production réelle	1 200 tonnes par an
à partir de concentré importé	" " "	6 300 tonnes par an
purée de tomate	" " "	900 tonnes par an

Le produit aussi être fabriqué par la chaîne de production du sirop de dattes, après quelques modifications techniques.

2.	Sirop de dattes, capacité de production réelle			6 000 tonnes par an
3.	Confitures à partir de fruits frais	"	"	3 000 tonnes par an
	Confitures à partir de pulpe de fruits	"	"	3 000 tonnes par an
4.	Légumes en conserve	"	"	3 000 tonnes par an
	Sauce piquante	"	"	3 000 tonnes par an

Deuxièmement : Usines de conserves de Bakuba

Situées dans la province de Dyalah, à 60 km au nord de Bagdad, connue pour la diversité de ses fruits et légumes, ces usines, inaugurées en juillet 1972, fabriquent les produits suivants :

1.	Purée de tomates			
	à partir de tomates locales, capacité de production réelle			2 400 tonnes par an
	à partir de concentré importé,	"	"	12 000 tonnes par an
2.	Légumes en conserve	"	"	3 750 tonnes par an
3.	Oignons séchés	"	"	1 000 tonnes par an
4.	Tomates en conserve	"	"	1 350 tonnes par an

Troisièmement : Usine de conserves de Numaniyah

Numaniyah est située à 140 km au sud-est de Bagdad. Ces usines, inaugurées en juillet 1971, fabriquent les produits suivants :

1.	Purée de tomates			
	à partir de produits locaux, capacité de production réelle			2 400 tonnes par an
	à partir de concentré importé,	"	"	12 000 tonnes par an
2.	Jus de tomate	"	"	8 000 tonnes par an
3.	Vinaigre	"	"	prévue 5 000 tonnes par an

Quatrièmement : Usine de conserves de Balad

Balad est à 80 km au nord de Bagdad, dans une région connue pour ses fruits et ses légumes; la ville est entourée de vergers produisant divers fruits. On trouve à proximité des entreprises agricoles - fermes coopératives et fermes d'Etat - qui livrent les tomates utilisées comme denrées de base.

Ces usines, inaugurées en juillet 1977, fabriquent les produits suivants :



1. Purée de tomates				
à partir de produits locaux, capacité de production réelle				400 tonnes par an
à partir de concentré importé	"	"	"	5 000 tonnes par an

Cinquièmement : Usines de conserves de Duhok

La région de Duhok, ville située à 500 km au nord de Bagdad, est réputée pour ses fruits, et notamment ses tomates, qui y sont produites en quantité.

Ces usines ont été inaugurées en juillet 1977. Elles fabriquent les produits suivants :

1. Purée de tomates				
légumes produits localement, capacité de production réelle				4 000 tonnes par an
concentré importé	"	"	"	5 000 tonnes par an
2. Confitures	"	"	"	300 tonnes par an
3. Fruits en conserves	"	"	"	1 000 tonnes par an
4. Jus de fruits	"	"	"	1 200 tonnes par an
5. Fruits secs	"	"	"	1 500 tonnes par an

Usines en construction

Premièrement : Usines de conserves de Harir

Harir est à 87 km au nord-est de la province d'Arbil, qui se trouve à 400 km au nord de Bagdad. L'endroit est célèbre pour ses fruits, en particulier ses raisins, qui sont cultivés dans des exploitations privées. Ces usines fabriqueront les produits suivants :

1. Vin	capacité prévue			1 000 tonnes par an
2. Confitures	"	"		1 000 tonnes par an
3. Jus de fruits concentré	"	"		1 500 tonnes par an
4. Fruits en conserve	"	"		1 500 tonnes par an
5. Jus de raisin concentré	"	"		1 500 tonnes par an

Deuxièmement : Féculé et dextrine

L'usine est située à Hashimiyah, dans la province de Babylone, à 170 km au sud de Bagdad. Elle possèdera deux chaînes de production pour la fabrication des denrées suivantes :

1.	Fécule à partir du maïs, avec une capacité prévue de	7 500 tonnes par an
2.	Dextrine " " "	1 000 tonnes par an

Chaines de production en construction

1.	Chaîne de production de confiture à Kerbela, capacité prévue	3 600 tonnes par an
2.	Chaîne de production de légumes en conserve aux usines de Kerbela, capacité prévue	2 350 tonnes par an
3.	Chaîne de production de pickles aux usines de Numaniyah, capacité prévue	14 500 tonnes par an
4.	Chaîne de production d'aliments pour nouveaux-nés aux usines de Balad, capacité prévue	5 000 tonnes par an

La capacité de production annuelle totale pour l'ensemble des usines appartenant à l'Organisation nationale des conserveries, est récapitulée ci-dessous :

1.	Purée de tomates	
	tomates locales	13 300 tonnes
	concentré importé	<u>40 800 tonnes</u>
		Total
		54 100 tonnes
2.	Sirop de dattes	6 000 tonnes
3.	Confitures	10 900 tonnes
4.	Légumes en conserve	9 100 tonnes
5.	Sauce piquante et sauce tomate	3 000 tonnes
6.	Oignons secs	1 000 tonnes
7.	Tomates en conserve	1 350 tonnes
8.	Jus de tomates	8 000 tonnes
9.	Vinaigre	5 000 tonnes
10.	Pickles	14 500 tonnes
11.	Aliments pour nouveaux-nés	5 000 tonnes
12.	Fruits en conserves	2 500 tonnes
13.	Jus de fruits	2 700 tonnes
14.	Vin	1 000 tonnes
15.	Fécule et dextrine	8 500 tonnes

### Produits agricoles de base

L'Iraq possède un potentiel de production important pour la plupart des fruits, des légumes et des grandes cultures, grâce à ses ressources hydrauliques, à son sol fertile, à ses montagnes et à ses plaines et à la diversité du climat. Mais, jusqu'à la révolution du 17 juillet 1968, l'agriculture était restée sous-développée.

Depuis cette date, le secteur primaire a bénéficié de l'aide de l'Etat. Des fonds ont été octroyés à des projets agricoles et à des travaux d'irrigation ou de mise en valeur de terres incultes. Les agriculteurs ont obtenu des prêts et des semences améliorées d'importation. Des projets d'usines d'engrais ont été réalisés, leurs produits étant ensuite distribués aux agriculteurs, pour un prix modique. Enfin, des routes ont été construites entre villes et villages, facilitant le transport des produits agricoles.

Comme les industries alimentaires dépendent avant tout de l'abondance des récoltes, le développement de cette branche tient à celui du secteur primaire. Cependant pour l'implantation et le développement des industries alimentaires, deux théories s'affrontent : selon la première - qui prévaut dans les pays capitalistes - ces projets ont pour but d'absorber les produits agricoles excédentaires, qui se définissent essentiellement par leur bas prix. D'après la seconde - qui est appliquée en Iraq et dans d'autres pays en développement - ces projets sont créés pour encourager les agriculteurs à accroître leur production en leur garantissant qu'ils pourront l'écouler de façon satisfaisante. Dans les pays en développement, la première théorie obligerait à attendre longtemps un développement suffisant du secteur primaire. Pour notre part, nous avons appliqué l'autre théorie avec succès, en créant dès 1970 la première usine de purée de tomates, d'une capacité de 120 tonnes par jour. L'approvisionnement de cette usine a soulevé des difficultés qui ont freiné le développement pendant plusieurs années. A l'heure actuelle, la capacité de production des usines de purée de tomates est d'environ 1 000 tonnes par jour. Ces usines sont approvisionnées en tomates fraîches, quelle que soit la saison, ce qui prouve l'existence d'un potentiel agricole national qui n'était pas exploité autrefois, faute d'un réseau de distribution.

### Modalités de l'approvisionnement en denrées

Les usines de conserves s'approvisionnent en denrées de plusieurs manières : en créant elles-mêmes des exploitations agricoles, ou en passant avec les exploitants indépendants des contrats saisonniers ou à long terme qui leur

assurent en temps voulu des livraisons satisfaisantes en quantité et en qualité. En Iraq, l'Organisation nationale des conserveries se fournit par les moyens suivants :

1. Achats directs

Les produits agricoles sont achetés directement sur les marchés de gros : on obtient ainsi des denrées en quantité, mais qui sont souvent d'une qualité médiocre - d'autant que les agriculteurs iraqiens, avant d'emballer leurs produits, ne les classent pas par catégorie et ne séparent pas les fruits et légumes mûrs de ceux qui sont abîmés ou encore verts. Cela nuit à la qualité de la production de l'Organisation, et se répercute en outre sur ses coûts de production.

2. Centres collecteurs créés par l'Organisation des conserveries

L'Organisation s'approvisionne auprès de centres collecteurs implantés dans les zones de forte production, et transporte les produits jusqu'aux usines. Ceci encourage les agriculteurs à accroître leur production.

3. Contrats avec les exploitants agricoles

L'Organisation passe des contrats avec les exploitants. Ce système a connu une certaine réussite pour les produits qui ne sont pas consommés frais par la population.

Bien que l'Organisation dispose de plusieurs moyens d'approvisionnement, celui-ci reste quantitativement et qualitativement peu satisfaisant et l'Organisation est parfois obligée d'utiliser des fruits ou des légumes impropres à la mise en conserve. Cela nuit naturellement à la réputation des produits locaux auprès des consommateurs. Parfois aussi, l'Organisation est obligée d'importer des semi-produits pour atteindre ses objectifs de production ou pour alimenter le marché.

Evolution de l'emploi

En 1978, l'Organisation nationale des conserveries employait 2 257 personnes - ouvriers, techniciens et cadres - alors qu'en 1968, l'effectif n'était que de 229, soit un taux d'accroissement de 985 % en 10 ans qui témoigne de la contribution de l'Organisation au développement socio-économique du pays. Cette contribution se fait sentir notamment sur les points suivants :

1. Offre d'emplois à la population voisine des usines de l'Organisation, qui sont implantées en zones rurales;
2. Perfectionnement de la main-d'oeuvre par l'emploi de machines, d'outils et de techniques modernes qui améliorent son niveau technique et ses qualifications professionnelles;
3. Participation au développement social, économique et agricole des régions environnantes;
4. Contribution à l'accroissement du revenu individuel;
5. Formation de cadres compétents à tous les niveaux pour permettre aux Etats arabes en général, et à ceux du Golfe en particulier, de remplacer leur main-d'oeuvre étrangère.

Pour perfectionner la main-d'oeuvre, l'Organisation a pris plusieurs mesures, notamment :

- A. Application d'un système unique de contrôle pour l'entreposage et les transports mécanisés;
- B. Utilisation d'un ordinateur pour la comptabilité analytique et le contrôle des denrées en magasin;
- C. Adoption de normes et de spécifications techniques pour la production;
- D. Création, en collaboration avec la FAO, d'un centre de formation spécialisée s'adressant aux agriculteurs, et en particulier aux producteurs de fruits et légumes, qui peuvent y étudier les méthodes de cueillette et y apprendre à obtenir la couleur, la taille et le degré de maturation souhaités; le centre organise des programmes de formation pour les spécialistes, techniciens, contremaîtres et ouvriers qualifiés ou semi-qualifiés qui travaillent dans les usines de l'Organisation. Ce centre possède un atelier, des laboratoires et un service spécialisé dans les expériences.

#### Développement de la production et des ventes de l'Organisation nationale des conserveries

En 1967/1968, la production était de 1 428 tonnes de denrées diverses. En 1970/1971, elle était passée à 3 500 tonnes. En 1978, elle a atteint 43 570 tonnes.

Le tableau ci-après indique la production de l'Organisation pour 1968 et 1978 (le taux d'accroissement pendant ces 10 années a été de 3 051 %).

Produit	Volume de la production, en tonnes 1967/1968	Volume de la production, en tonnes 1978
Purée de tomates	1	36 144
Sirop de dattes	739	3 203
Confitures	614	3 006
Légumes en conserve	74	713
Sauce tomate et sauce piquante	-	406
Oignons secs	-	-
Jus de tomates	-	97
Tomates en conserve	-	1
	1 428	43 570

On peut lire sur le tableau l'augmentation de la production et son amélioration qualitative, qui témoignent de l'efficacité de la gestion et du personnel technique de l'Organisation. La purée de tomates tient une place nettement prépondérante; viennent ensuite le sirop de dattes, les confitures et les légumes.

La purée de tomates représentait 88 % des ventes en 1978 : 45 443 tonnes contre 51 704 tonnes en tout. Les irakiens sont en effet de grands consommateurs de purée de tomates, en raison du régime alimentaire national. Dans les cinq prochaines années, la consommation de tomates se stabilisera sans doute, car les produits locaux seront disponibles toute l'année sur le marché; on prévoit en outre une modification du régime nutritionnel de la population.

#### Perspectives d'avenir pour l'industrie de la conserve en Iraq

Au vu de l'évolution de l'industrie de la conserve en Iraq, il semble possible d'élargir les possibilités de profit de cette industrie, non seulement dans le pays, mais aussi dans les autres pays arabes. On pourrait ainsi créer une industrie arabe, dont les produits remplaceraient les produits actuellement importés.

Cette industrie a son rôle à jouer dans l'intégration économique des pays arabes, pour les raisons suivantes :

1. La similarité du climat dans ces pays facilite l'exploitation des conserves produites en Iraq, qui sont faites pour supporter le même climat et les mêmes conditions de stockage et de manutention;
2. Les Etats arabes sont nombreux à être reliés par des moyens de transport qui facilitent la circulation des marchandises;
3. En utilisant l'excédent agricole - notamment syrien, jordanien et libanais - dans les conserveries iraqiennes, on créera une industrie nationale arabe et qui économisera des devises pour les Etats arabes;
4. Au cours des dix dernières années, l'évolution de l'industrie de la conserve a suscité dans chaque pays des spécialisations industrielles qui constituent un capital national à la disposition des pays arabes;
5. La production des matériaux de conserve et d'emballage nécessaires à cette industrie - bouteilles de verre, emballages de papier et de plastique, etc. - sera encouragée au niveau des Etats arabes;
6. Le centre de formation créé par l'Organisation nationale des conserveries, ainsi que les plans de recherche-développement, pourraient servir, au niveau arabe, à former une main-d'oeuvre arabe spécialisée et compétente. Le centre pourrait aussi mener des projets communs de recherche en vue de développer cette branche;
7. On organisera des projets d'entreprise commune dans ce domaine, suivant les disponibilités en denrées de base et en main-d'oeuvre;
8. Il sera possible d'exporter certaines conserves alimentaires en-dehors du monde arabe, selon l'extension prise par cette industrie;
9. Le chômage sera résorbé dans les Etats arabes;
10. Il importe que les Etats arabes produisent des conserves alimentaires, en prévision des pénuries internationales ou pour les cas où les fournisseurs refusent, pour des raisons politiques, de livrer leurs produits aux Etats arabes;
11. Cette industrie aurait aussi le mérite de garantir l'approvisionnement des arabes en denrées, compte tenu du fait que de graves menaces pèsent sur la nation arabe, augmentant les risques de guerre, et que les arabes doivent se défendre par tous les moyens.

La présente étude a été rédigée par MM. S. Rubay, A. Aboud et F. Barakat.

