

## ETUDE DE POSITIONNEMENT STRATEGIQUE DE LA BRANCHE ENTREPOSAGE FRIGORIFIQUE

### PREAMBULE

Le froid est un facteur indispensable pour le passage de la récolte à la consommation ou la transformation agroalimentaire. Il permet :

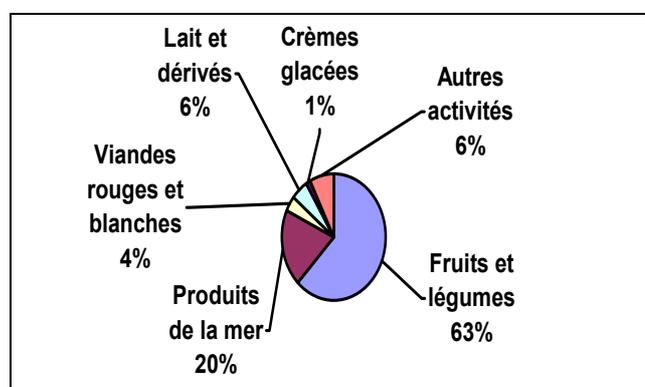
- d'absorber les pics de production agricole ;
- d'assurer l'approvisionnement régulier du marché ;
- de maintenir la qualité des produits agricoles et d'éviter les pertes ;
- de permettre et de développer l'exportation ;
- de sécuriser les agriculteurs par la régularité des revenus.

Seuls les produits alimentaires ont été traités, d'autres produits et/ou process qui font appel au froid, ne sont pas concernés par la présente étude (produits pharmaceutiques, chimiques, plastique, ...etc)

### SITUATION NATIONALE

La branche compte actuellement 770 entrepôts frigorifiques dont 275 unités emploient 10 personnes ou plus. Ce nombre représente 29% des entreprises du secteur des IAA.

#### Répartition du nombre des entrepôts frigorifiques par activité.



Source : DGIAA

En terme d'emploi, la branche Entreposage Frigorifique offre plus de 22 800 postes représentant 38 % du total des emplois du secteur des IA.A. Toutefois, il est à noter que cette activité se caractérise par une grande saisonnalité et par conséquent par le recours à une main d'œuvre, en grande partie saisonnière, estimée à plus de 60%.

La production des entreprises utilisant le froid était, en 2004, de 1200 MTND pour une production totale du secteur des IAA à prix courant, de 7 174 MTND, soit 17%.

Le volume total de stockage, recensé en 2004, est évalué à 1 310 011 m<sup>3</sup> réparti comme suit :

- Les fruits et légumes	: 923 661 m <sup>3</sup>
- Les produits de la mer	: 175 042 m <sup>3</sup>
- Les viandes blanches	: 40 140 m <sup>3</sup>
- Les viandes rouges	: 33 142 m <sup>3</sup>
- Les lait et dérivés	: 68 025 m <sup>3</sup>
- Les crèmes glacées	: 18 592 m <sup>3</sup>
- Les autres	: 51 409 m <sup>3</sup>

D'une manière générale, la branche se distingue par une faible utilisation des capacités installées (50 à 60%). Cette situation est la conséquence :

- du caractère saisonnier des principales productions ;
- de la dépendance de la production agricole de la pluviométrie ;
- de l'insuffisance du niveau des approvisionnements de certains produits ;
- du manque de savoir faire des exploitants de la majorité des unités de fruits et légumes (exclusion faite des unités d'agrumes et de dattes).

Trois produits sont les fers de lance de l'exportation tunisienne pour l'année 2005 :

- Les dattes	: 50 200 T
- Les produits de la mer congelés	: 20 600 T
- Les agrumes	: 19 000 T
- Les autres fruits et légumes	: 25 000 T

En terme de valeur, les produits de la mer et les dattes représentent 85% des exportations alimentaires tunisiennes.

En 2005, les importations ont concerné surtout :

- Produits de la mer	: 36 600 T
- Bananes	: 20 800 T
- Pommes de terre	: 22 000 T
- Viandes rouges	: 8 300 T
- Lait et dérivés	: 5 900 T
- Autres produits	: 8 000 T

### SITUATION INTERNATIONALE

La croissance des volumes de stockage évolue à travers le monde avec une moyenne annuelle de 5%.

La production mondiale (chiffres FAO) des différents produits alimentaires nécessitant un entreposage frigorifique est donnée ci-dessous :

- **Fruits** : 380 millions de tonnes (Les fruits représentant les plus grands volumes sont les bananes, les agrumes, et les pommes) ;
- **Produits de la mer** : La capture mondiale s'élève à 96 millions de tonnes de produits de la mer, ces produits nécessitent, pour une bonne conservation à l'état frais, autant de tonnes de glace, et 400 millions de m<sup>3</sup> de volume de stockage à température

positive, or seule une capacité de 50 millions de m<sup>3</sup> est identifiée pour les produits de la mer.

- **Viandes blanches** : La consommation mondiale, bien qu'ayant subi une légère révision à la baisse (-3 millions de tonnes) suite aux problèmes de grippe aviaire, s'élève, en 2006, à 81 millions de tonnes.
- **Lait et produits frais** : La production laitière mondiale a progressé de 2,4% en 2005 par rapport à celle de 2004, pour atteindre 642,6 millions de tonnes.
- **Produits congelés** : Les produits les plus consommés sont : les pizzas, suivies des frites de pommes de terre et les fruits congelés.

Les volumes mondiaux d'entreposage frigorifique des produits congelés sont estimés à :

- 400 millions de m<sup>3</sup> à température positive
- 150 millions de m<sup>3</sup> à température négative

Les fluides frigorigènes couramment utilisés, R22 (HCFC) et R404a (HFC) sont des fluides sans effet sur la couche d'ozone mais à grand effet sur le réchauffement de la planète. (Global Warming Potential GWP) En signant le protocole de Kyoto, l'UE s'est engagée à réduire l'émission de ces gaz de 8% en 2010. Le R22 est déjà interdit pour les installations neuves et devra disparaître des installations existantes entre 2010 et 2015.

D'autres fluides naturels tels que l'Ammoniac, le CO<sub>2</sub> et le Propanes constituent un nouvel axe de développement.

## COMPARAISON INTERNATIONALE

L'étude présente 4 tableaux de benchmarking relatifs aux segments suivants : Les fruits et légumes, les viandes, les produits laitiers et les produits de la mer.

Les pays de référence choisis sont la France, l'Espagne, le Portugal et le Maroc

- **Pour les fruits et légumes :**

Le Portugal, ayant la même superficie et le même nombre d'habitants que la Tunisie produit 6 fois plus que la Tunisie.

Le Maroc, qui a organisé sa filière en coopératives et/ou en entreprises mixtes, dépasse le Portugal en terme de production.

La surgélation de fruits et légumes est encore inexistante en Tunisie.

Les niveaux technologiques des unités de stockage de fruits et légumes en Tunisie devront subir un plan de mise à niveau dans leur majorité.

- **Pour les viandes :**

La viande découpée en barquette (ou le frais emballé) commence à apparaître sur les étalages et constitue un axe de développement majeur pour cette filière.

La distribution, qui commence à s'organiser en Tunisie, atteindra rapidement les niveaux d'exigence rencontrés en France ou en Espagne.

Si on exclut la viande blanche, on peut considérer que l'élevage en Tunisie est encore insuffisant, ce qui rend la disponibilité de la viande rouge aléatoire

Les niveaux technologiques des unités de transformation de viande blanche sont bons et répondent dans leur majorité aux normes internationales en vigueur.

Les unités de découpe de viande rouge demandent quant à elles une mise à niveau sur le plan du froid pour pouvoir assurer une production sûre et fiable.

- **Pour les produits laitiers :**

Les niveaux technologiques des unités de transformation du lait sont bons et répondent dans leur majorité aux normes internationales en vigueur.

Les niveaux de consommation par an et par habitant en France (300 litres) ou en Espagne (175 litres) n'ont aucune mesure de comparaison avec la consommation tunisienne (86 litres).

Les marchés français ou espagnol sont matures, face à un marché tunisien en pleine croissance.

- **Pour les produits de la mer :**

Le Maroc exporte une grande partie de sa production de poissons. L'exemple de ce pays pourrait être intéressant à suivre par la Tunisie, même si les ressources naturelles des deux pays ne sont pas comparables.

Les niveaux technologiques des unités de transformation de produits de la mer sont dans la majorité des unités de congélation.

La technologie utilisée est la congélation statique qui nécessite quelques heures par cycle.

Les outils modernes permettent une congélation en moins d'une heure et conservent ainsi les qualités organoleptiques des produits congelés.

## ACTIONS A ENTREPRENDRE

Le coût total du plan d'actions proposé pour la branche s'élève à 7.4 MTND. Ce plan comporte deux volets :

- **Volet matériel (3.7 MTND)**

La plus grande partie de ce budget est consacrée à la mise à niveau des infrastructures des unités et à l'amélioration des conditions de stockage des produits.

- **Volet immatériel (3.7 MTND)**

Ce volet comporte 25 actions portant sur les différents maillons de la chaîne : le volet approvisionnement, le volet industriel, le volet commercial et le volet management et institutionnel.

## CREATION D'ENTREPRISES ET PARTENARIAT

L'étude a permis d'identifier 5 fiches projet à promouvoir.