

Requalifier la viande bovine locale au Maroc : quels circuits pour quels marchés ?

Qualifying local beef meat in Morocco: what circuit for which consumer?

CHATIBI S. (1), ARABA A. (2), CASABIANCA F. (3)

(1) Université de Corse, quartier Grossetti - 20250 Corte - France

(2) Institut agronomique et vétérinaire Hassan II - BP 6202 - 10101 Rabat - Maroc

(3) INRA, laboratoire de recherches sur le développement de l'élevage, quartier Grossetti - 20250 Corte - France

INTRODUCTION

Au Maroc, La filière viande bovine constitue un secteur stratégique dans l'économie du pays. La viande bovine participe à plus de 50 % dans l'approvisionnement du pays en viandes rouges. Or, cette filière fait actuellement face à des défis majeurs. D'une part, une demande croissante sous l'effet de l'essor démographique et de l'évolution des habitudes alimentaires, et d'autre part, l'ouverture commerciale progressive que suppose la mise en œuvre des accords de libre échange signés par le Maroc.

Quelle est la logique de fonctionnement de la filière viande bovine au Maroc ? Comment construire une compétitivité de l'élevage allaitant local face à l'ouverture des marchés? Les ressources locales (races, système d'alimentation, savoir-faire d'éleveur, connexions éleveurs-abatteurs-bouchers, préparations culinaires, qualité de la viande) peuvent devenir des « actifs spécifiques » et constituer les bases d'une future qualification (Casabianca *et al.*, 2005). Nous examinons ici plus spécifiquement le rôle potentiel des préparations culinaires dans cette qualification.

1. MATERIEL ET METHODES

Ce travail est réalisé en trois étapes ; la première étape a été consacrée à l'étude des systèmes de production de viande bovine (types génétiques, conduite d'élevage, type d'animaux mis en marché). Dans un second temps, nous avons conduit une analyse approfondie de l'aval de la filière dans la région de Marrakech (modes d'approvisionnement, logiques de fonctionnement des circuits de commercialisation, tendances de la consommation,...) en prêtant attention aux structures et dispositifs techniques (transport, abattoirs, équipement). Ainsi, des enquêtes ont été réalisées auprès d'un échantillon de chaque acteur de la filière, de l'éleveur jusqu'au consommateur. L'outil privilégié est l'enquête par entretien semi directif basé sur des guides d'enquête.

Enfin, des analyses sensorielles ont été menées auprès d'un jury de soixante consommateurs de la zone pour caractériser la qualité organoleptique des viandes produites localement. Ces analyses ont conduit à comparer (Chatibi, 2004) les deux grands types de viande identifiés, selon deux modes de préparation contrastés, la cuisson rapide (grillade à l'occidentale) et la cuisson lente (*tajine* à l'orientale) au cours de trois épreuves successives.

2. RESULTATS

2.1. AMONT DE LA FILIERE

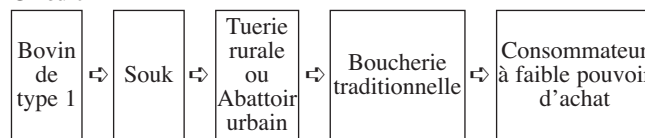
Deux systèmes de production et deux offres contrastées sur le marché.

	Système d'élevage	Type génétique	Type de production	Catégorie la plus commercialisée	Poids moyen à la vente
Type 1	Extensif	Local	Allaitant	Jeune bovin	122 kg
Type 2	Intensif	Holstein	Laitier	Jeune bovin	178 kg

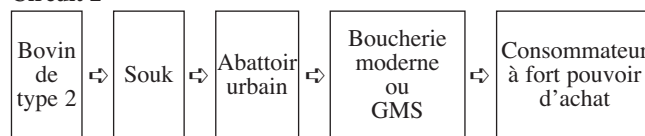
2.2. AVAL DE LA FILIERE

Deux circuits de commercialisation et deux débouchés différents :

Circuit 1



Circuit 2



2.3. TESTS DE DEGUSTATION

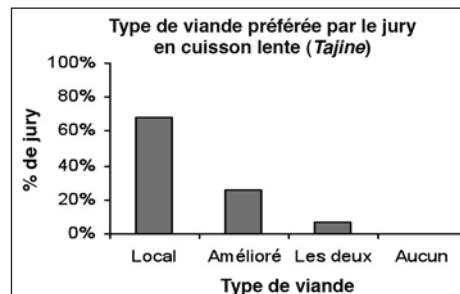
Test de différenciation

Résultats du test de différenciation (Triangulaire)						
	Cuisson rapide (Grillade)			Cuisson lente (<i>Tajine</i>)		
	D 1	D 2	D 3	D 1	D 2	D 3
Différence	NS	NS	NS	S	S	NS

D : dégustation S : Significative NS : non significative

Le jury a détecté de nettes différences en cuisson lente alors que la grillade n'en montre pas.

Test de cotation



Plus de deux tiers du jury a préféré la viande de type local en *Tajine*

3. DISCUSSION

La viande issue du système allaitant (élevage extensif de montagne avec animaux de type local) est dévalorisée par son circuit de commercialisation. Or, les tests sensoriels montrent que cette viande est nettement plus appréciée que celle issue du l'élevage laitier, en particulier pour sa saveur dans la cuisson lente en *tajine*.

CONCLUSION

Valoriser les atouts de la viande bovine locale issue des systèmes extensifs à travers un système de qualification, lui donnerait un avantage comparatif sur le marché local et la rendrait plus compétitive vis-à-vis des viandes importées du marché mondial. Cette qualification devrait s'appuyer sur sa supériorité dans le mode de préparation oriental.

Casabianca F., Trift N., Sylvander B., 2005. *Qualification of the origin of beef meat in Europe. In Indicators of milk and beef quality*, Hocquette & Gigli (eds), EAAP Publication, n°112, 277-297

Chatibi S., 2004. Effets du type de veau et de la maturation *post mortem* sur les perceptions sensorielles des viandes bovines *halal* de Corse préparée en *Tajine*. Mastère recherche, Université de Corse, Corte, 30 p.