

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHER SCIENTIFIQUE

UNIVERSITE MOHAMED BOUDIAF - M'SILA

Faculté Des Sciences

Départements Des Sciences Agronomiques

N° :



DOMAINE : Science De La Nature Et De La Vie

FILIERE : Science Agronomiques

OPTION : Production et nutrition animales

Mémoire présenté pour l'obtention

Du diplôme de Master Académique

Intitulé

**Consommation de la viande caprine
dans la région de M'sila**

Présenté par : Chenene Zineb et Ferahtia Razika

Jury composé de:

Torchit N	Université de M'sila	Président
Guermah H	Université de M'sila	Rapporteur
Benchikh N	Université de M'sila	Examineur

Année universitaire : 2019/2020

REMERCIEMENTS

Au terme de ce travail, je tiens à remercier en premier lieu mon DIEU Miséricordieux qui m'a donné la volonté et la patience pour achever ce mémoire.

*Aussi je tiens à exprimer ma profonde gratitude à mon promoteur **PR GUERMAH ELHOCINE**.*

incroyable dévotion à parfaire notre travail et à nous aider par ses orientations et ses précieux conseils pour l'élaboration de cette Et Pour leurs enseignements,

leurs conseils, leurs encouragements et surtout pour leurs patiences ; Je remercie très vivement le jury pour avoir accepté d'examiner ce mémoire.

Mes enseignants(es) du département d'agronomie

Mes chaleureux remerciements vont également, à tous les enseignants qui ont contribué à ma formation

Aussi, je remercie tous mes collègues du Département de production et nutrition animale pour le soutien moral qu'ils m'ont apporté.

je ne saurais jamais suffisamment remercier mon père et ma mère, mes frères et mes sœurs, que je porte toujours avec moi dans ma pensée. Sans leurs

confiances immenses en moi, sans leurs aides et leurs amours, je n'aurais pas pu aller au bout de mes projets.

Enfin, nous remercions toutes les personnes qui nous ont conseillées, qui se sont simplement intéressées à ce travail, et aussi celles qui, nous l'espérons me pardonneront de les avoir oubliées

Dédicaces

Je tiens tous d'abord à REMERCIER le dieu de m'avoir aidé

À réaliser ce mémoire que je dédie:

A la lumière de ma vie, mes très chers parent

A Ma tendre Mère: Tu représente pour moi la source de tendresse et l'exemple de dévouement qui n'a pas cessé de m'encourager. Tu as fait plus qu'une mère puisse faire pour que ses enfants suivent le bon chemin

Dans leur vie et leurs études.

A Mon très cher Père: Aucune dédicace ne saurait exprimer l'amour, l'estime, le dévouement et le respect que j'ai toujours pour vous. Rien du monde ne vaut les efforts fournis jour et nuit pour mon éducation et mon bien être. Ce travail et le fruit de tes sacrifices que tu as consentis pour mon éducation et ma formation le long de ces années.

Mes très chers frères qui m'ont toujours encouragé: AbdelRaouf ,Saddam,Ossama ,Abdelkarim

les enfants :Anas ,monub

A mes très chère amies

A tous les membres de ma promotion.

A tous mes enseignants depuis mes premières années d'études.

A tous ceux qui me sens chers et que j'ai omis de citer.

Chenene Zineb

Dédicaces

A ma chère mère,

la personne qui a beaucoup sacrifié pour moi sans elle je n'aurais eu la volonté

d'atteindre ce niveau ;

*A qui j'ai appris le sens la persistance et l'ambition. A qui reste toujours
la source du don infini. A qui m'a éduqué l'amour du travail et la patience pour
obtenir le vœux, à mon cher père que Dieu le tout puissant prolonge son âge.*

A mes frères: Ahmed, Mohammed, Saleh, mouloud, Nacer , A ma sœur :Samra.

Tous ceux qui ont participé directement ou indirectement à la réalisation de ce travail.

Pour notre pays

Tout en exprimant tous nos sentiments de respect,

Nous consacrons cet humble travail à l'accomplissement de longs TEMPS d'études.

A mes collègues de département agronomie promotion 2019-2020

A tous mes amis.

...je dédie ce modeste travail

Ferahtia razika

Sommaire

Remerciement

Dédicace

Liste des figure

Liste des tableaux

Introduction

Partie Bibliographique

Chapitre I : Généralités sur les caprins	
1.1 Généralités sur le caprin	2
1.1.1 L'origine des caprins.....	2
1.1.2 Systématique des caprins	2
1.1.3 Avantages de l'élevage caprin.....	3
1.2 Situation de l'élevage caprin dans le monde	3
1.2.1 Effectif caprin mondial	3
1.2.2 La production de la viande caprine dans le monde	4
1.2.3 Les principales races dans le monde	4
1.2.3.1 La chèvre d'Europe	4
1.2.3.2 La Chèvre d'Asie	7
1.2.3.3 La Chèvre d'Afrique	7
1.3 Situation de l'élevage caprin en Algérie	9
1.3.1 Le cheptel animal en Algérie	9
1.3.2 Evolution des effectifs caprins en Algérie	9
1.3.3 Répartition géographique des caprins en Algérie	10
1.3.4 La place du caprin dans les élevages de ruminants en Algérie	10
1.3.5 Les populations caprines en Algérie	11
1.3.5.1 Les populations locales	11
1.3.5.2 Les races améliorées	13
1.3.5.3 Les populations croisées	13
1.4 Les différents types de systèmes d'élevage	13
1.4.1 Système extensif	13
1.4.2 Système semi extensif	13
1.4.3 Système intensif	14
Chapitre II : Répartition et production des effectifs caprins	
2.1 Evolution du cheptel animal dans la région de M'sila	16
2.2 Production du cheptel caprin dans la région de M'sila	16
2.3 Les différentes productions du caprin	16
2.3.1 La production en Algérie	16
2.3.1.1 La production et Consommation de viande caprine en Algérie	16
2.3.1.2 Production de lait de caprins en Algérie	17
2.3.2 la production caprine à M'sila	17
2.3.2.1 Production de viande caprine dans la wilaya de M'sila	17
2.3.2.2 La production de lait dans la willaya de M'sila	18
2.4 commercialisation de la viande caprine à M'sila	18
2.4.1 Les prix moyens au détail de quelques types de viande rouge relevés à M'Sila.....	18
2.4.2 Evolution des prix de la viande caprine dans la wilaya de m'sila entre 2010 et 2020	18
2.4.3 Circuit de commercialisation de la viandes caprine dans la région de M'sila..	19
2.5 Caracteristiques nutritionnelles et organoleptiques de la viande caprine.....	20
2.5.1 Compostion de viande.....	20
2.5.2 Qualités organoleptiques de la viande caprine.....	21
2.5.2.1Lipides et acides gras.....	21
2.5.2. Micronutriments et vitamines.....	22
2.5.3 Qualités organoleptiques de la viande caprine.....	23
2.5.4 La valeur nutritionnelle et l'impact sur la santé humaine.....	25
Chapitre III: Matériels et méthodes	

3.1	Description de la région d'étude.....	28
3.1.1	Situation géographique.....	28
3.1.2	Situation du secteur agricole	28
3.1.3	Caractérisation agropédoclimatique	29
3.2	Objectif	31
3.3	Méthodologie	31
3.4	Description de l'échantillon	32
3.5	Déroulement du questionnaire	32
3.6	Traitement et analyses statistiques des données.....	32

Chapitre IV: Résultats et discussions

4.1	Caractéristiques démographiques.....	34
4.1.1	Répartition des personnes enquêtées selon le sexe	34
4.1.2	Répartition des personnes enquêtées selon l'âge.....	34
4.1.3	Répartition des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction.....	35
4.1.4	Répartition des personnes enquêtées selon leur fonction.....	35
4.1.5	Répartition des personnes enquêtées selon Le lieu de résidence.....	36
4.1.6	Répartition des personnes enquêtées selon revenu personnel.....	36
4.2	Les réponses des personnes enquêtées à propos de aspects relatifs à la connaissance du caprin.....	37
4.2.1	Les réponses des répondantes à propos la première idée qui vous vient à l'esprit en évoquant le caprin et élevage des caprins.....	38
4.2.2	Les réponses des répondantes à propos élevage des caprins.....	38
4.2.3	Les réponses des personnes enquêtés à propos de la perception qualité de la viande caprine	39
4.3	Les réponses des personnes enquêtées à propos de aspects relatifs à la consommation de la viande de caprins.....	40
4.3.1	La consommation de la viande caprine	40
4.3.2	Les réponses des personnes enquêtées à propos de la consommation de la viande de caprins dans leur famille.....	41
4.3.3	Les réponses des personnes enquêtées à propos des raisons de la consommation de la viande de caprins	42
4.3.4	Les parties préférées de la viande caprine par les consommateurs.....	43
4.3.5	Le lieu ou est achats de la viande caprine.....	43
4.3.6	Acheter des chèvres abattues ou vivantes.....	44
4.3.7	Le prix d'achat de la viande caprine.....	44
4.3.8	Classification de la viande caprine par rapport aux autres espèces	44
4.3.9	Les critères de la différenciation de la viande caprine par rapport aux autres espèces.....	45
4.3.10	Les facteurs qui pourraient limiter la la consommation de la viande caprine ...	46
4.3.11	Évaluation du marché(demande/disponibilité) de la viande caprin	46
4.3.12	Facteurs déterminants de la décision d'achat de la viande de caprin....	47

Conclusions

Références bibliographiques

Résumés

Liste des figures

	Titre	Page
Figure 01	Evolution de l'effectif caprin en Algérie (2005 – 2018)	10
Figure 02	la race arabe	12
Figure 03	la race Kabylie	12
Figure 04	Circuit de commercialisation de la viandes caprine dans la région de M'sila	19
Figure 05	Carte de la wilaya de M'sila et la répartition des zones naturelles	29
Figure 06	Répartition des personnes enquêtés selon le sexe	34
Figure 07	des personnes enquêtés selon L'age	34
Figure 08	Répartition selon Le lieu de résidence	35
Figure 09	Répartition des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction	36
Figure 10	Répartition des personnes enquêtées selon la fonction	36
Figure 11	Catégories de revenu des enquêtés	37
Figure 12	Les réponses des personnes enquêtées à propos la première idée qui vous vient à l'esprit en évoquant le caprin	37
Figure 13	Les réponses des personnes enquêtées à propos des élevages rationnels des caprins	38
Figure 14	Les réponses des personnes enquêtées à propos des élevages rationnels des caprins	38
Figure 15	Les réponses des personnes enquêtées à propos Perception de la qualité de la viande caprine	39
Figure 16	La consommation de la viande caprine	41
Figure 17	La fréquence de consommation de la viande caprine	41
Figure 18	Les réponses des personnes des enquêtés à propos de la consommation de la viande caprin dans la famille	42
Figure 19	Les réponses des personnes enquêtés à propos raisons de consommation de la viande de caprin	42
Figure 20	Parties de la carcasse préférées par le consommateur de la viande caprine	43
Figure 21	Le lieu achetées la viande caprine	43
Figure 22	Acheter Des Chevres Abattues Ou Vivantes	44
Figure 23	Classification de la viande caprine par rapport aux autres espèces	45
Figure 24	Les critères de la différentiation de la viande caprine par rapport aux autres espèces	45
Figure 25	L'importance de la viande caprine chez les gens	46
Figure 26	disponibilité de viande caprin	47
Figure 27	Demande de viande caprin	47
Figure 28	Déterminants de la décision d'achat de viande de caprin	47

Liste des tableaux

	Titre de Tableau	Page
Tableau 01	Evolution du cheptel caprin dans le monde	4
Tableau 02	Evolution de la production de viande caprine dans le monde	4
Tableau 03	l'évolution du cheptel animal en Algérie	9
Tableau 04	Evolution de l'effectif caprin en Algérie	9
Tableau 05	Répartition du cheptel caprin dans quelques wilayas en Algérie	10
Tableau 06	Données chiffrés sur le cheptel caprin en Algérie	11
Tableau 07	Effectifs des cheptels dans la région de M'sila 2010 – 2019	16
Tableau 08	Répartition du élevage du cheptel caprin par commune	16
Tableau 09	production de viande caprine en Algérie	17
Tableau 10	Production du lait de caprin en Algérie	17
Tableau 11	Production d viande rouge dans la wilaya de M'sila	17
Tableau 12	Production de viande caprin wilaya de M'sila	18
Tableau 13	Production de lait caprin wilaya de M'sila	18
Tableau 14	Les prix moyens au détail de quelques types de viande rouge relevés à M'Sila en 2020 au niveau des bouchers	18
Tableau 15	Evolution des prix de la viande caprine dans la wilaya de m'sila de 2015 à 2019	19
Tableau 16	Composition biochimique moyenne de la viande rouge	21
Tableau 17	Composition nutritionnelle de quelles viandes	25
Tableau 18	Moyennes mensuelles des températures dans la région de M'Sila (2017)	30
Tableau 19	Moyennes mensuelles des précipitations dans la région de M'Sila(2017)	30
Tableau 20	Perception des personnes enquêtés de la viande	40

Introduction

Introduction

Introduction:

Les caprin sont des petits ruminants prolifiques et résilients avec une large adaptation écologique, Ils sont parmi les premiers animaux qui approvisionnent encore les humains en viande et en lait.

Les races caprines varient dans le monde,elles sont divisées en plusieurs, catégories., Elles sont ainsi été classées en races productrices de viande et de lait. La viande de caprins est une source majeure de protéines notamment dans les pays en développement alors qu'elle est moins populaire dans les pays occidentaux.

Cependant, les perceptions de la viande caprine changent en raison des avantages pour la santé.

L'effectif total du cheptel caprin en Algérie est estimé en 2018 à 4.934.701 têtes (FAOSTAT, 2018). La Wilaya de M'sila comporte environ 140.000 têtes caprines (DSA de M'sila, 2020). Il existe quatre races principales en Algérie: Makati, Mzabiyya, kabyle et arabeet de races importées (Alpine, Saanenet Murciano-Granadina). La production nationale du viande caprine est de 18630 tonnes.

LaWilaya de M'sila en produit environ 15930 quintaux(FAOSTAT, 2018 ; DSA de M'sila, 2018)

La viande de caprins est une viande diététique de bonne qualité protéique, et maigre comparativement aux plus courantes .Par ailleurs, son taux de matière grasse contient peu d'acides gras saturés et son taux de cholestérol est plus bas que pour les autres types des viandes. Mais sa consommation dans notre pays est encore négligée.

Les facteurs d'élevage des animaux ont une forte répercussion sur les qualités de viande. La question quise pose : Qu'en est-il de la consommation de la viande caprine au niveau de la wilaya M'sila?

Notre étude vise à évaluer la consommation de la viande caprine, sa disponibilité et son prix sur le marché dans la région d'étude. Cette étude constitue une originalité dans la région. Elle aspire à faire un de l'état des lieux du niveau de sa consommation, des facteurs encourageant ou inhibant cette consommation au niveau local.

Introduction

Notre travail a été réalisé dans la région de M'sila Il sera organisé en deux grandes parties

Une partie bibliographique dans la quelle sont rapportées des données sur la situation des caprins dans le monde et en Algérie ainsi qu'une synthèse sur les systèmes d'élevage. la production des viandes caprin, et sa qualité.

Une partie consiste à la réalisation d'une enquete ,Afficher les résultats obtenus interprété et discuté , et enfin nous terminerons notre travail par des conclusions.

Chapitre I: Généralités sur le caprin

1.1 Généralités sur le caprin

La caprin a été le premier animal domestique à produire pour le consommateur; La chèvre a contribué à toutes les phases de la vie des gens qui ont créé et développé la civilisation dans la région maintenant connue sous le nom de Moyen-Orient. La présence de la chèvre dans tous les secteurs des sociétés anciennes s'est poursuivie jusqu'à présent, en particulier dans la religion, l'économie, la nutrition et la tradition. L'élevage des chèvres était important à l'époque gréco-romaine, au Moyen Âge et à la Renaissance.

1.1.1 L'origine des caprins

Les chèvres (*Capra hircus*) ont été parmi les premiers animaux domestiques, adaptés du bouquetin bézoard sauvage (*Capra aegagrus*) en Asie occidentale. Les bouquetins de Bezoar sont originaires des pentes sud des montagnes du Zagros et du Taurus en Iran, en Iraq et en Turquie. Les preuves montrent que les chèvres se sont répandues dans le monde et ont joué un rôle important dans l'avancement de la technologie agricole néolithique partout où elles allaient.

Les chèvres indigènes de l'Afrique du nord sont originaires de NUBIE L'ancêtre de la chèvre domestique est une (chèvre sauvage du Proche-Orient), *Capra hircusaegagrus*, qu'on retrouvait en Asie antérieure et en Afrique Orientale, et qui inaugure la série des chèvres domestiques groupée sous le nom de *Capra hircus*. La chèvre sauvage à Bézoard du sud-ouest asiatique pouvait être Considérée comme l'ancêtre de la plupart des chèvres domestiques. Tandis que la chèvre Ibex Abyssin se trouve de même associé avec la chèvre à Bézoard dans l'ascendance de nombreuses chèvres du Nord et de l'Afrique. (**Habbi, 2014**)

1.1.2 Systématique des caprins

la chèvre domestique appartient au:

- **Règne:** Animal
- **Embranchement:** Vertébrés
- **Classe:** Mammifères
- **Sous classe:** Placentaires
- **Ordre:** Artiodactyles
- **Sous ordre:** Ruminants
- **Famille:** Bovidés

- **Sous famille:** Caprinés
- **Genre:** Capra
- **Espèces:** Capra hircus

1.1.1 Avantages de l'élevage caprin

La chèvre représente pour le petit paysan un certain nombre d'avantages (**Kees van den Burg, 2004**):

- C'est un animal de petite taille. Comparé à celui des animaux plus grands comme la vache, son prix n'est pas très élevé. Son élevage comporte donc moins de risques.
- Il est plus facile de trouver de la nourriture pour un animal de petite taille.
- Même les enfants peuvent s'en faire obéir.
- C'est un animal précoce, et très fécond.
- Les bêtes sont régulièrement utilisées pour la vente ou pour d'autres usages. On les remplace aussi très rapidement.
- Les chèvres survivent facilement dans des régions pauvres et sèches où d'autres ruminants ne pourraient pas s'adapter.
- Certaines races de chèvres sont capables de résister à la maladie du sommeil, ce qui permet de les élever dans des régions où les vaches ne survivraient pas.

1.2 Situation de l'élevage caprin dans le monde

L'élevage caprin est largement répandu dans le monde, mais avec des objectifs de production très différents selon la localisation. Dans les pays peu développés, la rusticité et la capacité à valoriser des ressources végétales pauvres font de la chèvre un animal de subsistance avec un objectif dominant de production de viande (**Bossis, 2012**).

1.2.1 Effectif caprin mondial

D'après le **Tableau N° 01** nous remarquons, que la grande concentration des caprins est dans le continent asiatique, soit 53.28 % de l'ensemble du cheptel caprin. Les deux pays les plus peuplés de la terre, la Chine et l'Inde, se partagent à eux seuls respectivement 12.86 % et 13.86% du cheptel mondial, suivi par le continent africain avec 40.90 % et une présence moins faible dans les autres continents; l'Amérique et l'Europe avec respectivement 3.57% et 1,83% de l'effectif caprin mondial.

Tableau N° 01 : Evolution du cheptel caprin dans le monde (FAO., 2019)

millions de têtes	2005	2010	2015	2017
Asie	500	519	541	551
Dont Inde	132	137	132	133
Dont Chine	152	151	402	140
Afrique	280	333	37	423
Amérique	38	37	37	37
Europe	18	18	17	19
Monde	840	911	1 001	1 034

1.2.2 La production de viande dans le monde

L'Asie est de loin le premier exportateur de viande caprine, avec 71,67%, L'Afrique est le deuxième continent producteur de caprins avec près de 23,45% de la production mondiale. Les Amériques ne comptent que 2,23% de la production de la viande caprine et l'Europe que 8,66%.

Tableau N° 02 : Evolution de la production de viande caprine dans le monde (FAO, 2019)

1 000 tonnes	2005	2010	2015	2017
Monde	4633	5114	5602	5853
Asie	3237	3578	4002	4195
Dont Inde	502	522	499	500
dont Chine	1653	1922	2162	2293
Afrique	1 114	1 234	1 326	1 373
Amérique	126	139	133	131
Europe	136	135	106	119

1.2.3 les races caprines dans le monde

Les chèvres sont les animaux à viande les plus dispersés et ont été élevés pendant des siècles pour fournir de la viande, du lait, des fibres et du cuir. En raison de leur petite taille, de leur adaptabilité aux environnements difficiles et de leur disponibilité, ils ont été plus populaires dans les pays manquant de réfrigération, de compétences en gestion des animaux et de transports modernes.

Il existe de nombreuses races de chèvres reconnues. Les chèvres se divisent généralement en fonction de leur utilisation principale et de l'élevage sélectif dont elles ont été témoins dans le but de les adapter pour devenir soit des producteurs de fibres, soit de viande, les chèvres sont des animaux uniques dans la classification des ruminants.

1.2.3.1 La chèvre d'europe

Il existe de trois races de chèvres reconnues en Europe:

❖ La race Alpine

La race alpine française est issue des chèvres alpines suisses des Alpes. Ces chèvres ont été sélectionnées pour leur uniformité, leur grande taille et leur production laitière élevée. Ils ont une taille plus grande que les autres races suisses. Aucun motif de couleur distinct n'a été établi; la couleur peut aller du blanc pur aux nuances fauve, grise et brune en passant par le noir. Les deux sexes ont les cheveux courts. Les mâles ont généralement de longs poils le long de la colonne vertébrale. Les mâles adultes pèsent environ **77 Kg** avec une hauteur de **85 à 100 Cm** au garrot. Les femelles pèsent environ **61 kg** et **75 Cm** au garrot. Ils peuvent être à cornes ou à pollen. À l'exception du blanc, toutes les couleurs sont acceptables, mais la couleur la plus courante est la chamoisée. Les oreilles sont dressées et les cheveux sont courts. Ils ont une production laitière élevée et sont adaptés à la plupart des climats (**Sandra, 2010**).

L'Alpine est une chèvre de format moyen (**50 à 70 Kg** pour les femelles, **80 à 100 Kg** pour les mâles). Sa tête, triangulaire, concave avec des yeux saillants, peut présenter ou non des pampilles et une barbiche. Ses oreilles sont relativement longues (**13-14 Cm**) et dressée vers l'avant. Les chèvres mottes, dont la fertilité est moins bonne, sont assez rares dans cette race, 85 % des chèvres étant cornées (ce qui n'exclue pas qu'une partie d'entre-elles soit écornée). Le cou est fin, l'encolure dégagée, le corps profond, le dos droit et la croupe large légèrement inclinée. La mamelle, grosse, est un peu inclinée. Les aplombs sont bons, avec des membres solides (**Fragné, 2014**).

❖ La race Saanen

Cette race de chèvre laitière la plus réputée (reine des chèvres laitières) est originaire de la vallée de Saanen en Suisse. Son livre généalogique a été créé en **1890** en **Suisse**. La race est un gros producteur de lait avec une teneur moyenne en matière grasse. Cette race robuste et vigoureuse a une charpente moyenne à grande avec des biches pesant environ **68 kg** et mesurant **75 Cm** de hauteur au garrot. Les mâles adultes pèsent de **80 à 91 kg** et mesurent **90**

cm au garrot. Il est à poil court et de couleur blanc ou crème clair. Ils sont interrogés. Avec les chèvres de Nubie, cette race a été fréquemment utilisée pour former des races composites et améliorer les races à viande. C'est l'une des races caprines laitières les plus largement distribuées au monde (68 pays) pour la valorisation des chèvres locales afin d'augmenter la production de lait et de viande (Sandra, 2010).

❖ **La race poitevine**

Suivant les différents auteurs ayant rédigé des ouvrages sur l'élevage caprin, cette race prend des dénominations différentes telles que chèvre du Poitou ou chèvre Poitevine. La région des sources de la Sèvre Niortaise est considérée comme le berceau de la race Poitevine: cantons de la Mothe –Saint-Héray, Celles-sur-Belle, Brioux-sur-Boutonne, Melle, Lezay, Chef Boutonne et Sauzé-Vaussais dans le département des Deux-Sèvres. (Vinatier-Roche, 2008)

la chèvre Poitevine fait partie du groupe du Massif Central auquel on peut rattacher les chèvres du Berry et de Touraine. Elle est considérée comme un rameau bien fixé de la chèvre commune (*capra hircus vulgaris*) qui peuplait tout le centre et l'ouest de la France. C'est la dernière représentante du type indigène commun océanique. En fait, il s'agirait d'un rameau de la chèvre commune domestiquée au Moyen Orient et qui a suivi l'Homme d'abord sur les rives de la Méditerranée, puis dans le Massif Central et ensuite dans le Centre Ouest. (Vinatier-Roche, 2008)

De format moyen, sa robe d'un brun plus ou moins foncé allant jusqu'au noir est composée de longs poils fins, soyeux ou laineux. Sa tête est généralement sans cornes et porte deux petites taches blanches. Sa production laitière est moins abondante que celle de la Saanen et de l'Alpine mais son rendement fromager est meilleur.

1.2.3.2 Chèvre d'Asie

1.2.3.2.1 La Race Angora

L'Angora est une petite chèvre (25 à 30 Kg pour les femelles, 40 Kg pour les mâles). Elle a une petite tête, dont les oreilles tombent vers l'avant. Les cornes des mâles sont spiralées vers l'extérieur. Le tronc est volumineux et les membres puissants. La toison doit être blanche, sans aucun poil de couleur. Elle ne doit contenir à l'âge adulte aucun poil jarreux, seulement la sous couche produite par les follicules pileux secondaires. Ce critère n'est pas

Chapitre I:Généralités sur le Caprin

applicable aux jeunes car, jusqu'à l'âge de trois mois, **45 %** des poils sont jarreux, ce poil est ensuite progressivement remplacé par du mohair entre trois et six mois (**Fragné, 2014**).

Elle a été sélectionnée à l'origine en Turquie dès le XV^{ème} siècle à partir des chèvres Tibétaines et Cachemires, mais les individus français n'ont été importés que dans les années 1980 du Texas, du Canada, d'Australie et d'Afrique du Sud. Cantonnée au grand Sud-Ouest lors de son introduction en France, on la trouve désormais sur tout le territoire français (**Fragné, 2014**).

Élevés exclusivement pour sa toison, les mâles sont élevés en lots au même titre que les femelles. Un bouc produit **5,2 Kg** de laine par an en deux tontes, contre **4,5 Kg** par an pour une femelle, mais avec une qualité de toison moindre (**Fragné, 2014**).

1.2.3.2 Race Cachemir

Le nom est originaire du Cachemire, une région montagneuse du nord-ouest de l'Inde à la frontière du Pakistan. La race est également connue sous le nom de Pashmina, Changthangi (Cachemire), mongol, Alashan Down, Albas Down, Hexi Down et tibétain et Xinjian (Chine). La fibre (fibre luxueuse des rois) est un poil secondaire tombé par les chèvres au printemps et de très fin diamètre. La race est généralement blanche avec des cheveux longs. Les cornes sont tordues et les oreilles sont dressées ou horizontales. Plus de 60% du cachemire mondial est produit en Chine, le reste en Turquie, en Irak, en Iran, au Cachemire, en Australie et en Nouvelle-Zélande (**Sandra, 2010**).

Les chèvres de cachemire ont été importées d'Australie et de Nouvelle-Zélande aux États-Unis dans les années 1800. Cette race est facile à élever et nécessite une gestion minimale. Parce qu'ils ne sont pas agiles, ils sont faciles à contenir mais ont besoin d'un abri en raison de la nature isolante de leur double couche qui tombe en été. Ils sont tondus une fois par an, et un chevreuil adulte tondra environ **1,1 Kg** de toison, qui contient des poils de garde et environ **20%** de cachemire (**Sandra, 2010**).

1.2.3.3 Chèvre d'Afrique

1.2.3.3.1 Petite Afrique de l'Est

Race très répandue au Kenya, en Ouganda et en Tanzanie, cette race ressemble aux chèvres élevées par les agriculteurs du Rwanda, du Malawi, du Zimbabwe et du Botswana. Leur taille est petite avec des cheveux courts et des oreilles dressées courtes, et leur couleur varie. Ils

Chapitre I:Généralités sur le Caprin

sont principalement utilisés pour la viande mais aussi pour leurs peaux. Ils ont des pompons. Ils arrivent à maturité précoce, mais le taux de jumelage est faible. Les types trouvés en Ouganda sont à poil très long, et ils sont préférés pour les peaux et leurs cheveux longs. Les chèvres adultes de cette race pèsent environ **30 Kg (Sandra, 2010)**.

1.2.3.3.2 somalie

Ces chèvres ont des noms différents selon les pays. En Somalie, elle sont connues comme Abgal ou Modugh; en Ethiopie, on les appelle Ogaden ou Benadir; tandis qu'au Kenya, ils sont Galla ou Boran. La race est principalement utilisée pour la viande, mais les peaux sont également appréciées. Leur pelage est principalement blanc et leurs oreilles et cornes sont courtes. Les mâles sont à cornes, mais les femelles peuvent être à cornes ou sans cornes. La race est principalement adaptée aux zones sèches (**Sandra, 2010**).

1.2.3.3.3 Boer

Les chèvres Boer étaient dérivées des chèvres indigènes élevées par les Namaquo Hottentots et les tribus bantou du sud d'Afrique du Sud, bien que certains gènes soient dérivés de chèvres d'Inde et d'Europe. Le nom Boer signifie «fermier» en afrikaans. Les chèvres Boer sud-africaines ont un corps blanc avec une tête rouge et une flamme. Cette race convient au pâturage mixte avec des bovins en raison de ses capacités de broutage avec peu d'impact sur la couverture herbeuse. Les mâles adultes pèsent entre **110 et 135 kg** et les femelles pèsent environ **90-100 kg**, avec un gain quotidien moyen de **0,2 kg** dans les parcs d'engraissement et de **0,14 à 0,18 kg** sur une ferme standard (**Sandra, 2010**).

La chèvre Boer est une race à cornes aux oreilles coupées. La saison de reproduction est prolongée et les lapines produisent souvent trois jeunes plantes tous les deux ans. Un taux de mise bas de 200% et un taux de sevrage de 160% est courant pour cette race. La race est très prolifique avec un potentiel de taux de croissance élevé et d'excellents traits de carcasse (**Sandra, 2010**).

1.2.3.3.4 Boer

La race White Savanna Goat a également été développée à partir des chèvres indigènes d'Afrique du Sud. Divers agriculteurs ont élevé ce que l'on appelait des chèvres Boer blanches pendant plusieurs années en Afrique australe. L'un des avantages de ces chèvres blanches était le fait que la couleur blanche domine la plupart des autres couleurs. L'autre raison est qu'il

Chapitre I:Généralités sur le Caprin

existe une forte demande de chèvres blanches à des fins d'abattage pour diverses raisons. Ces chèvres ont une peau épaisse et souple avec des cheveux blancs courts. Outre la reproduction, le développement musculaire, une bonne ossature et des pattes et des sabots solides, les chèvres sont sélectionnées pour des peaux totalement noires et bien pigmentées (Campbell, 2003,).

1.3 Situation de l'élevage caprin en Algérie

1.3.1 Le cheptel animal en Algérie

Selon FAO (2020), l'élevage en Algérie, concerne principalement les ovins, les caprins et les bovins et les camelins, . Les effectifs enregistré ces dernières années sont présentés dans le tableau n°3.

Tableau N° 03: l'évolution du cheptel animal en Algérie (FAO, 2020).

Années	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Bovins	1747700	1790140	1843930	1909455	2049652	2149549	2081306	1895126	1813192
Ovins	22868770	23989330	25194105	26572980	27807734	28111773	28135986	28393602	28693330
Caprins	4287300	4411020	4594525	4910700	5129839	5013950	493470	5007894	4904254
Camelin	313990	318755	340140	417322	354465	362265	379094	381882	381882

1.3.2 Evolution des effectifs caprins en Algérie

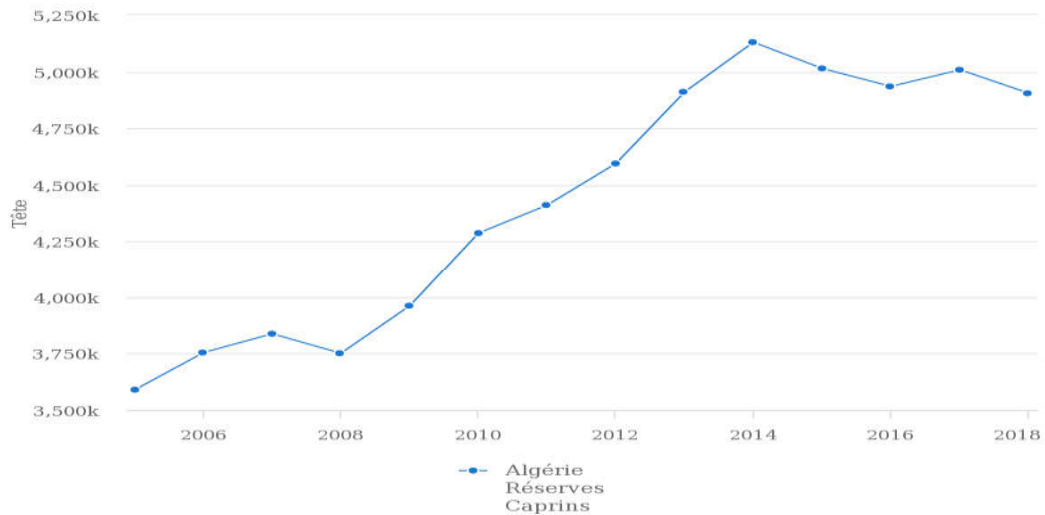
L'élevage caprin algérien compte parmi les activités agricoles les plus traditionnelles, associé toujours à l'élevage ovin, et localisé essentiellement dans les régions d'accès difficile, L'effectif total du cheptel caprin en Algérie est estimé en 2018 à 4904254 têtes, tableau N° 04

Tableau N° 04 : Evolution de l'effectif caprin en Algérie (FAO ,2019)

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Effectifs	4287300	4411020	4594525	4910700	5129839	5013950	493470	5007894	4904254

Le cheptel caprin algérien a connu une croissance passant de 3589880 têtes en 2005 à 4904254 têtes en 2018 (FAO, 2020). Cette évolution en effectif est liée à l'introduction des caprin à haut rendement.

Figure N° 01 : Evolution de l'effectif caprin en Algérie (2005 – 2018)



Source: FAOSTAT (sept. 01. 2020)

1.3.3 Répartition géographique des caprins

La répartition du cheptel caprin à travers le territoire national dépend de la nature de la région, de mode d'élevage et l'importance donnée à la chèvre. La plus grande partie de l'effectif caprin est dans les zones steppiques, puis dans les zones de Tell, et dans les zones de sud par contre l'effectif est faible dans les zones montagneuses (Boubekri, 2008). Le tableau N° 05, montre la répartition du cheptel caprin dans quelques wilayas en Algérie les caprins sont plus concentrés dans la Wilaya d'El Oued suivie par Batna, Djelfa, Biskra et Laghouat.

Tableau N° 05.

Tableau N° 05: Répartition du cheptel caprin dans quelques wilayas en Algérie (DSA, 2018)

Wilaya	Batna	Djelfa	Biskra	Laghouat	Tébessa	Tiaret	M'sila	El Oued	Ghardaïa
(mille tête)	446	395	290	249	195	193	140	532	158

1.3.4 La place du caprin dans les élevages de ruminants en Algérie

Les caprins sont dispersés presque sur tout le territoire algérien. Ils se localisent sur les hauts plateaux, les montagnes, les steppes et les oasis. L'espèce caprine est généralement retrouvée dans les zones difficiles tout le contraire des autres types de bétail (Feliachi et al., 2003 ; Sahraoui et al., 2016).

Tableau N° 06: Données chiffrées sur le cheptel caprin en Algérie (Feliachi et *al.*, 2003)

Zones écologiques	%
Littoral et sub-littoral	8,26
Atlas Tellien	8,75
Haute plaines telliennes	17,81
Hautes plaines steppiques	21,54
Atlas saharien et Sahara	33,26

1.3.5 Les races caprines en Algérie

1.3.5.1 Population locale

La population locale est divisée en plusieurs sous-populations: celle dite Sahélienne ou Touareg, Fulani, Bariolée du Sahel et subdivisé en deux sous populations; laArbia et la Makatia. La naine de Kabylie des montagnes de Kabylie et du Dahra. Il existe aussi la M'zabit (de Tougourt, M'zab) au sud du pays (**Madani et *al.*, 2003**)

- ❖ **La chèvre arabe :** La plus dominante de ces populations est la chèvre arabe dite population Arabomaghrébine. Elle se localise en zones steppiques ou semi steppiques et présente un format peu développé, brun foncé et dépourvue de cornes. Au niveau phénotypique, elle manifeste des caractères plus homogènes: Robe noire à long poils, pattes blanches au dessus du genou, raies blanches et fauves sur le visage, taches blanches à l'arrière des cuisses. Cet animal est parfaitement adapté aux contraintes des parcours et semble posséder de bonnes aptitudes de reproduction. La chèvre est principalement élevée pour la viande de chevreaux même si son lait, produit en faible quantité, représente un intérêt indéniable (**Tejani, 2010**).

Figure N° 02: la race arabe (Feliachi et al, 2003)



- ❖ **La chèvre Kabyle:** La Kabyle est une chèvre naine, de petite taille et prolifique. Elle peuple abondamment les massifs montagneux de la Kabylie, des Aurès et du Dahra. Son poil est long de couleur généralement brun foncé, parfois noire et la tête de profil courbée surmontée de cornes (Feliachi,2003 ; Madani et al., 2003).

Figure N° 03: la race Kabylie (Feliachi et al., 2003)



- ❖ **La chèvre M'zab:** C'est une chèvre principalement laitière, appelée également Touggourt. Elle est originaire de Metlili dans la région de Ghardaïa mais peut se trouver dans toute la partie septentrionale du Sahara (Abdelguerfi,2003;Feliachi, 2003).L'animal est de taille moyenne (65cm), son corps est allongé, droit et rectiligne, sa tête est fine et cornée, alors que sa robe présente trois couleur : le chamois dominant, le blanc et le noir. Elle réalise en moyenne deux mises-bas par an (Abdelguerfi,2003; Feliachi et al., 2003).
- ❖ **La chèvre Mâakatia:** Cette race est localisée dans les hauts plateaux et la région Nord de l'Algérie. Le résultat de croisement entre la cherkai et l'arbia originale d'oulednaïel; Elle est utilisée principalement pour la production de lait (1,5l/j, en moyenne 190jours) et de viande et spécialement pour la peau et le cuir. C'est une race de grande taille et de couleur variée (Aoun, 2009).

1.3.5 .2 Les races améliorées

Ce sont des races introduites en Algérie depuis la période coloniale, dans le cadre d'une stratégie d'amélioration génétique du cheptel caprin, il s'agit de la Maltaise, la Murciana, la Toggenburg et plus récemment l'Alpine et la Saanen (**Manallah, 2012**).

1 .3.5.3 Les populations croisées

Ce sont des populations constituées par des sujets issus des croisements non contrôlés entre la population locale et d'autres races, mais les essais sont très limités, les produits ont une taille remarquable, une carcasse pleine, souvent des gestations gémellaires, et une production laitière appréciable, les poils sont généralement courts (**Khelifi, 1997**).

1.4 Les différents types de systèmes d'élevage

D'après des études effectuées par différents instituts techniques sur les systèmes de production animale existants en Algérie, trois principaux types de systèmes se distinguent par la quantité de consommation des intrants et par le matériel génétique utilisé (**Feliachi et al 2003**)

1.4.1 Système extensif

En Algérie, ce type de système domine ; le cheptel est localisé dans des zones avec un faible couvert végétal, à savoir les zones steppiques, les parcours sahariens et les zones montagneuses. Ce système concerne toutes les espèces animales locales (**Adamou et al., 2005**). Le système de production extensif concerne surtout l'ovin et le caprin en steppe et sur les parcours sahariens (**Feliachi et al 2003**)

- ❖ **Nomadisme** : Le cheptel caprin mobile est toujours conduit avec les ovins, ces troupeaux se déplacent pendant l'été vers le nord, surtout les hautes plaines, pâturant sur les chaumes de blé. Ce mode de conduite appelé « Achaba », les animaux sont soumis annuellement à la transhumance et se nourrissent (parcours et chaumes). Les troupeaux regagnent les alentours des oasis et profitent des jeunes pousses qui apparaissent après les pluies d'automne (**Khelifi, 1997**)
- ❖ **Transhumance**: C'est le déplacement saisonnier cyclique des troupeaux synchronisé des pluies pour l'exploitation des ressources fourragères et hydrauliques temporaires dans un espace agricole dont les éleveurs ont la maîtrise technique par droit d'usage coutumier, (**Habbi, 2014**).

❖ **Sédentaire:** Ce type d'élevage est à prédominance familiale dont le foyer en possède 4 à 10 chèvres exploitées pour la production laitière et pour l'autoconsommation (**Bengoumi et al., 2013**). Les exploitations de plus de 20 chèvres observées au M'zab sont très peu nombreuses spécialisé dans la production de fromage local. Les animaux sont enfermés dans les chèvreries en stabulation libre pendant la nuit. Ils sont libérés chaque jour pour aller paître sur les parcours du village. L'alimentation est assurée par des apports complémentaires à base de fourrages et de concentrés (**Chentouf, 2013**)

1.4.2 Système intensif

Contrairement au système extensif, ce type de système fait appel à une grande consommation d'aliments, une importante utilisation de produits vétérinaires ainsi qu'à des équipements pour le logement des animaux (**Adamou et al., 2005**).

Ce système est destiné à produire des animaux bien conformés pour d'importants rendez vous religieux (fête du sacrifice et mois de jeûne) et sociaux (saison des cérémonies de mariage et autres), il est pratiqué autour des grandes villes du nord et dans certaines régions de l'intérieur, considéré comme marché d'un bétail de qualité. L'alimentation est constituée de concentré, de foin et de paille, de nombreux sousproduits énergétiques sont aussi incorporés dans la ration(**Feliachi et al 2003**)

1.4.3 Système semi extensif

Le système d'élevage semi-extensif est marqué par un niveau d'investissement souvent assez faible en bâtiment et équipement d'élevage et par ressors plus important à des instants alimentaires et vétérinaires que dans le cas de système extensif. Les animaux moins dépendants des ressources naturelles et l'espace que ceux qui sont élevés dans un système extensif, ne s'éloignent pas du lieu de production (**DGPSE, 2009**). Ces élevages sont familiaux, avec des troupeaux de petite taille. Le recours aux soins vétérinaires est assez rares (**Feliachi et al., 2003**)

Chapitre II :
Répartition et production des effectifs caprins
dans la Wilaya de M'sila

2.1 Evolution du cheptel animal dans la région de M'sila

L'élevage ovin occupe la première place avec 1580000 de têtes, suivi par l'élevage caprin dont l'effectif est évalué à 35000 de têtes dont la majorité reste associée généralement aux troupeaux ovins, bovin 35000 tête. **Tableau N° 07**

Tableau N° 07: Effectifs des cheptels dans la région de M'sila 2010 – 2019 (DSA,2020)

Année	Bovins	Ovins	Caprins	Camelins
2010	26 600	15 30 000	135 000	1 550
2011	26 800	16 00 000	140 000	1 600
2012	26 800	16 00 000	140 000	1 600
2013	27 500	16 10 000	142 000	1 600
2014	32 700	16 30 000	145 000	1 620
2015	29 000	16 30 000	140 000	1 620
2016	32 600	16 30 000	140 000	1 650
2017	33 500	16 00 000	140 000	1 730
2018	34 700	16 30 000	128 000	1 360
2019	35000	1580000	125000	1360

2.2 Production de cheptel caprin dans la région de M'sila

La Wilaya de M'sila possède un cheptel total de 125000 tête de caprins, (DSA., M'sila ,2020).

Le **tableau N° 07** montre que la commune de Mejadel compte l'effectif le plus élevé de caprins soit **11105** têtes, **9642** tête a Med Boudiaf, **8940** têtes Ain Faers, **8888** têtes Ouled slimene, **7095** têtes Ouled Madhi, **6900** têtes azarzour.

Tableau N° 08: Répartition du élevage du cheptel caprin par commune (DSA,2020)

Communes	Mejadel	Med Boudif	Ain Faers	Ouled slimene	Ouled Madhi	zarzour
Nombre	11105	9642	8940	8 888	7095	6900

2.3 Les différentes productions du caprin

Les chèvres jouent un rôle important dans les systèmes de production alimentaire des pays en voie de développement. Ce sont des bêtes très appréciées parce qu'elles s'adaptent facilement à des climats très divers (adaptation écologique) et parce qu'il y a de nombreuses raisons de faire l'élevage.

2.3.1 La production de caprins en Algérie

2.3.1.1 La production et Consommation de la viande caprine en Algérie

Selon les statistiques de la **FAO (2020)**, la production de viande caprine nationale a connu une augmentation la production de 2010 jusqu'à 2014. La production nationale a enregistré une baisse la production entre 2016 et 2018. Durant cette période la quantité de viande produite est passée de 18722 à de 18630 tonnes. **Tableau N° 09**

Tableau N° 09: production de viande caprine en Algérie (FOA 2020)

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Viande caprin	16500	17000	17500	18500	19551	19041	18722	19041	18630

La viande de chèvre représente, d'après certaines estimations, près de 3% des viandes consommées à l'échelle nationale. Cependant, le fait nouveau est que la viande caprine qui était, il n'y a pas longtemps, consommée en grande majorité dans les milieux ruraux et même temps presque bannie par les citadins, vient de faire son apparition dans certains marchés des grandes villes du Pays, comme Alger, Oran et Annaba pour ne citer que ces dernières.

Il faut souligner qu'en Algérie, l'élevage caprin est majoritairement orienté vers la production laitière car celui destiné à la production de viande est considéré généralement d'un faible rendement; entre 5 et 8 kg de viande par animal, seulement (Fadila.2010).

En effet, si au Sud et dans les hauts-plateaux, les caprins (jeunes et matures) ont toujours été une source principale de viande après les ovins et les bovins, la consommation du caprin s'est accrue ces dernières années dans les zones urbaines (Fadila.2010).

2.3.1.2 Production de lait de chèvre en Algérie

La transformation du lait de chèvre reste faible malgré la rusticité et l'adaptation de la chèvre aux conditions qu'offre notre pays. Les produits dérivés sont la plupart du temps des laits fermentés (Raïb, Lben et Jben), le plus souvent de qualité sensorielle variée. La production nationale du lait de chèvre est estimée en 2018 à 228981 tonnes, **Tableau N° 10.**

Tableau N° 10: Production de lait caprine en Algérie (FOA , 2020)

Année	2010	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Lait caprin	214223	220245	225807	227986	245208	241141	354614	399830	248784

2.3.2 la production caprin en M'sila

2.3.2.1 Production de viande caprin wilaya de M'sila

Tableau N° 11: Production de viande rouge dans la wilaya de M'sila (en quintaux). (DSA, 2014).

Année	2010	2011	2012	2013	2014
Bovine	19580	20430	20430	21460	21460
Ovine	180000	172800	192000	200000	210110
Caprine	8000	16000	17000	16600	17640

En termes de production de viande caprin, la wilaya de M'silaà produit 15930 quintaux de viande caprin en (2019). Cette baisse est probablement liée a climatiques, réduisant la disponibilité des fourrages.

Tableau N⁰ 12: Production de viande caprin wilaya de M'sila(D.S.A de M'sila, 2020)

Année	2015	2016	2017	2018	2019
caprin viande	17640	16675	16745	16880	15930

2.3.2.2 La production de lait de la willaya de M'sila

La production de lait de la willaya de M'sila 6140 de lait de caprin

Tableau N⁰ 13: Production de lait caprin wilaya de M'sila(D.S.A de M'sila, 2020)

Année	2015	2016	2017	2018	2019
caprin viande	7443	6885	6950	8296	6140

2.4 commercialisation de viande caprin de la willaya de M'sila

2.4.1 Les prix moyens au détail de quelques types de viande rouge relevés à M'Sila

On remarque que la viande caprine commence à prendre de l'ampleur sur les marchés, notamment grâce à ces qualités nutritionnelle recherchées, dont le prix avoisine celui des viandes ovines. La prix de la caprin des élevages très variable sur les marchés, en fonction des fluctuations des précipitations et de la disponibilité du fourrage.

Tableau N⁰ 14: Les prix moyens au détail de quelques types de viande rouge relevés à M'Sila en 2020 au niveau des bouchers

Type de viande	Brebis deréforme	Agneau	Chevreau	Chèvre deréforme
Prix (DA/kg)	800 à 1000	1200 à 1300	1000 à 1100	800 à 900

2.4.2 Evolution des prix de viande caprin dans la wilaya de m'sila2015 à 2019

On remarque l'augmentation continue du prix de la viande de caprins, cette augmentation du prix a cause du coût élevé et de l'instabilité des prix des aliments pour animaux,et le manque de pâturages . Son prix s'est aligné à celui de la viande ovine après avoir été longtemps inférieur.

Ramadan, Eid al-Adha, sont des périodes de forte demande de viande de caprin et d'abattage d'animaux.Le phénomène de spéculation est l'une des principales causes de la hausses des prix pendant le reste des périodes de l'année.

Tableau N° 15: Evolution des prix de viande caprin dans la wilaya de m'sila 2015 à 2019

Année	2015	2016	2017	2018	2019
Prix (DA/kg)	900	900-1000	900 - 1000	900 - 1000	950 - 1200

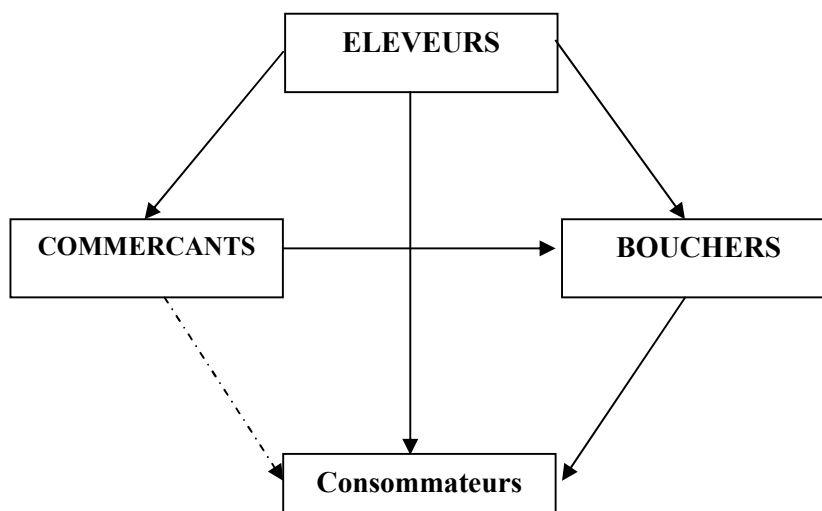
Les structures de prix sont dominées par les marges prélevées par les réseaux privés de commercialisation (Bouyacoub, 2009).

2.4.3 Circuit commercialisation de la viande caprine dans la region de M'sila

L'approvisionnement des consommateurs est assuré par des circuits marchands et des circuits non marchands. On a coutume de distinguer les circuits directs dans lesquels le producteur vend directement aux consommateurs, et les circuits indirects, qui font intervenir un nombre plus ou moins grand d'intermédiaires. Par circuits non-marchand, on fait référence aux diverses formes de l'auto-approvisionnement (autoproduction et échanges intra familiaux)

L'élevage caprine dans la région de M'Sila est généralement familial, traditionnel et extensif ; c'est ce qui justifie le fait que le circuit d'approvisionnement de la région en viande ne soit pas clairement bien défini. Le circuit d'approvisionnement de la région de M'Sila en viande caprine se présente comme ceci: **Figure N°4**

Figure N°4: Circuit des viandes caprine



Rappelons qu'un circuit de distribution est l'ensemble des intervenants qui prennent en charge les activités de distribution, c'est-à-dire les activités qui font passer un produit de son état de production à son état de consommation. Le circuit de distribution est caractérisé par sa longueur, c'est-à-dire le

nombre de niveaux qu'il comporte correspondant au nombre d'intermédiaires. On distingue ainsi le circuit direct et le circuit indirect (long et court).

Le circuit d'approvisionnement de de la région de M'Sila en viande est animé respectivement par les éleveurs, les commerçants, les bouchers et les consommateurs.

1. **Les éleveurs:** pour le circuit des viandes bovine et caprine, les éleveurs sont généralement des villageois. L'élevage est de type traditionnel basé sur l'exploitation extensive, sans beaucoup de soins.
2. **Les commerçants:** en général, ils achètent les bêtes auprès des éleveurs pour les revendre aux bouchers vifs ou en gros (quartier). Le plus souvent, ces commerçants achètent des effectifs très importants des bêtes, ils ont les principaux clients les bouchers.
3. **Les bouchers:** Ils sont directement en contact avec les consommateurs. Ils achètent généralement les bêtes vives ou par quartiers et les revendent au kilogramme.
4. **Les consommateurs:** ils sont au bout de la chaîne ; à l'opposé des producteurs, les consommateurs ont une propension à consommer s'ils disposent des revenus qui leur permettent de se nourrir convenablement.

2.5 Caractéristiques nutritionnelles et organoleptiques de la viande caprine

La viande est le résultat de l'évolution post mortem du tissu musculaire squelettique (ou strié) et du tissu adipeux. Ainsi, elle est le produit de transformation du muscle après la mort de l'animal. Dans le contexte de la maîtrise de l'hygiène des aliments, la viande est définie comme étant constituée des parties comestibles des animaux, **(Dognon et al., 2018)**.

La qualité d'un aliment regroupe en général la qualité organoleptique ou sensorielle, la qualité nutritionnelle ou diététique, la qualité technologique, la qualité hygiénique ou sécurité sanitaire c'est-à-dire la maîtrise des dangers chimiques, biologiques et physiques associés à l'aliment. Ainsi, la qualité de la viande est l'ensemble des caractéristiques que lui confèrent ses propriétés organoleptiques, nutritionnelles, hygiéniques et technologiques. La qualité de la viande est une notion extrêmement variable et évolutive à l'image de la transformation depuis l'animal vivant jusqu'à la carcasse puis la viande, **(Dognon et al., 2018)**.

2.5.1 composition de la viande

La composition du muscle est variable entre les animaux et chez un même animal d'un muscle à l'autre. Mais il y a une composition moyenne qui est retenue indiquée dans le Tableau N° 16 (Coibion, 2008).

Tableau N° 16: Composition biochimique moyenne de la viande rouge (Coibion, 2008).

Composants	Moyennes (%)
Eau	75
Protéines	15.5
Lipides	3
Substances azotées non protéiques	1.5
Glucides et catabolites	1
Composés minéraux	1

2.5.2 Qualité nutritionnelles de la viande caprine

La qualité nutritionnelle correspond à son aptitude à apporter au consommateur certains nutriments dont il a besoin: protéines (acides aminés), lipides (dont les acides gras essentiels notamment l'oméga 3), vitamines, et minéraux, tout en préservant, voire en améliorant sa santé.

2.5.2.1 Lipides et acides gras

Les lipides de la viande, sont essentiellement des triglycérides qui constituent les lipides de réserve et dont la teneur varie de 0,5 à plus de 5% selon les muscles et les espèces, des phospholipides (lipides de structure, entre 0,5 et 1% du muscle), et du cholestérol (0,05 à 0,1%). Ces lipides sont constitués en partie d'acides gras qui se répartissent en trois classes : les acides gras saturés, les monoinsaturés et les polyinsaturés (AGPI). Deux classes d'AGPI sont distinguées: les AGPI n-6 appelés encore oméga 6 et les AGPI n-3 ou oméga 3. La teneur en lipides totaux et leur composition en acides gras sont très variables selon l'espèce et le morceau considérés, et pour une espèce et un muscle donnés selon le type d'animal (sexe, âge, race) et son mode d'élevage (Lebret et al., 2015).

Les lipides de la viande, tout comme les protéines, peuvent subir des transformations chimiques appelées peroxydations. Ces réactions radicalaires conduisent à la formation de plusieurs produits terminaux dont des composés volatils. Lorsque l'intensité de peroxydation est modérée les composés formés ont un effet bénéfique sur la saveur de la viande. Toutefois, des niveaux trop importants de peroxydation sont associés à la production de composés toxiques induisant une altération de la qualité nutritionnelle de la viande, mais aussi d'autres composantes sensorielles de

qualité comme la texture, la flaveur (odeur de rance) et la couleur. Il est donc primordial de maîtriser les problèmes d'oxydation dans les viandes. La nature et les proportions des composés formés dépendent de plusieurs facteurs tels que la nature des acides gras, les AGPI étant les plus sensibles, le type d'oxydation et les conditions du milieu (température, pH, présence de fer...). La présence dans les viandes d'antioxydants, apportés notamment via l'alimentation des animaux, permet de limiter ces phénomènes (**Lebret et al., 2015**).

2.5.2.2 Micronutriments et vitamines

La viande constitue une très bonne source de micronutriments comme le fer, le **zinc** et le **sélénium**, dont la bio-disponibilité est très élevée par rapport à d'autres ressources alimentaires. Ainsi le fer héminique, présent dans le muscle au niveau de la myoglobine, est beaucoup mieux assimilé par l'Homme que le fer minéral apporté par les végétaux. Le fer est essentiel pour le transport de l'oxygène aux organes. Il joue également un rôle important dans de nombreuses réactions métaboliques. La carence en fer, qui induit une anémie ferriprive, est un désordre nutritionnel très répandu au niveau mondial (**Lebret et al., 2015**).

Le **zinc** est aussi un micronutriment d'intérêt car il intervient dans de très nombreuses fonctions biologiques : croissance, reproduction, défenses immunitaires, ainsi que dans de nombreuses réactions métaboliques et la lutte contre le stress oxydant. Stocké principalement dans le muscle in vivo, il est présent en grande quantité dans la viande. Comme pour le fer, la biodisponibilité du zinc des produits animaux est supérieure à celle des végétaux, en raison de la richesse de ces derniers en phytates qui chélatent le zinc (ou le fer) et empêchent son absorption (**Lebret et al., 2015**).

La viande est également très riches en sélénium, stocké majoritairement dans les cellules musculaires des animaux. Constituant des sélénoprotéines dont la glutathion peroxydase, principal antioxydant intracellulaire, le sélénium intervient dans la protection des cellules et de l'ADN vis-à-vis de l'oxydation. Par ailleurs, la chair de poisson est beaucoup plus riche en iode que la viande, ainsi qu'en fluor dans une moindre mesure (**Lebret et al., 2015**).

Outre les oligoéléments, la viande apporte des vitamines liposolubles **A** et **E** et des vitamines hydrosolubles du groupe **B**. La vitamine **A**, essentielle à la croissance et au développement tissulaire, est présente en quantité élevée dans les abats, un apport excédentaire étant néfaste à la santé. Les précurseurs de la vitamine **A** sont aussi présents en quantité élevée dans la chair des salmonidés (**Lebret et al., 2015**).

A l'inverse, la vitamine **E**, aux propriétés anti-oxydantes, est contenue en quantité réduite dans la viande par rapport aux apports nutritionnels recommandés. La vitamine **D**, liposoluble, est présente dans les poissons gras. Les vitamines du groupe **B** (**B2**, **B3**, **B6**, **B9** et **B12**) sont également présentes en quantité non négligeable dans la viande rouge. Elles interviennent dans de nombreux processus biologiques et voies métaboliques où elles sont intégrées à des coenzymes. En particulier, la vitamine **B12**, exclusivement d'origine animale, intervient dans la synthèse de l'ADN, la formation des cellules nerveuses et des globules rouges (**Lebret et al., 2015**).

La vitamine **B9** (acide folique) est nécessaire au développement embryonnaire. Or, les apports alimentaires sont généralement inférieurs aux besoins dans la population féminine. Cette vitamine est présente dans le foie avec une biodisponibilité élevée. Outre les niveaux individuels, l'intérêt nutritionnel de la viande réside dans l'apport simultané en vitamines du groupe **B**. (**Lebret et al., 2015**).

Toutefois, si les teneurs en oligo-éléments et vitamines des viandes sont favorables à leur qualité nutritionnelle, une teneur élevée en sodium d'origine exogène, parfois observée dans certains produits de charcuterie, est plutôt néfaste (**Lebret et al., 2015**).

2.5.3 Qualités organoleptiques de la viande caprine

Les qualités organoleptiques de la viande (couleur, tendreté, jutosité et flaveur) sont fonction de facteurs qui sont déterminés *ante mortem* et relèvent du type génétique et des techniques d'élevage.

a) La couleur

La couleur est la qualité d'un corps éclairé qui produit sur l'œil une certaine impression lumineuse, variable selon la nature du corps ou selon la lumière qui l'atteint. Elle dépend donc de l'objet, de la lumière et de l'observateur. (**Touraille, 1994**). Différentes enquêtes ont démontré que dans le domaine de la boucherie, le client est d'abord réceptif à ce qu'il voit. La couleur, première caractéristique perçue par le consommateur, joue un rôle décisif au moment de l'achat car elle est instinctivement rattachée à la fraîcheur du produit. D'ailleurs, dans le système moderne de distribution, c'est souvent le seul critère dont il dispose. (**Touraille, 1994**)

La myoglobine (transporteur de l'oxygène dans le muscle) est le principal pigment responsable de la couleur de la viande. C'est une chromoprotéine constituée d'un groupement hémique : l'hème (atome de fer associé à la protoporphyrine) et d'une protéine : la globine. Trois paramètres principaux permettent de définir la couleur : la teinte, la saturation et la luminosité.

- La teinte varie en fonction de l'état chimique du pigment.
- La saturation dépend de la quantité de pigment présent dans le muscle.
- La luminosité est corrélée à l'état de surface de la viande.

b) La tendreté

La tendreté peut être définie comme la facilité avec laquelle une viande se laisse trancher ou mastiquer. (Touraille , 1994), Elle joue un rôle essentiel dans l'appréciation d'une viande. Elle varie beaucoup d'une viande à l'autre.

Les deux structures du tissu musculaire responsables de la tendreté sont d'une part le tissu conjonctif, par l'intermédiaire de sa composante collagénique et, d'autre part, les myofibrilles. Le tissu conjonctif se caractérise par sa grande résistance mécanique et sa grande stabilité. Il évolue peu au cours du temps et il faut attendre la phase ultime de la préparation des viandes, à savoir la cuisson, pour observer une diminution de sa résistance à la suite de la transformation du collagène en gélatine.

Les fibres musculaires subissent par contre, après la mort de l'animal, de nombreuses transformations qui modifient leur résistance. Dans un premier temps, on observe une augmentation de cette dernière avec établissement de la rigidité cadavérique, puis il y a attendrissage pendant la phase de maturation. L'attendrissage est rapide les premiers jours, se ralentit par la suite, puis tend vers une limite.

c) La flaveur

La flaveur d'un aliment correspond à l'ensemble des impressions olfactives et gustatives éprouvées au moment de la consommation. Les différents composés chimiques responsables de la flaveur de la viande sont libérés principalement au moment de la cuisson. En effet, la viande crue n'a qu'une flaveur peu prononcée liée à la présence de sels minéraux et de substances (précurseurs de flaveur) qui après chauffage lui donneront une flaveur caractéristique.

Lorsque l'on parle de flaveur de la viande il faut distinguer la flaveur normale de la viande et les défauts d'odeur. Les défauts peuvent être des odeurs sexuelles (rarement décrites chez les bovins mais plus fréquemment chez le mouton, et bien sur chez le porc), ou des odeurs liées à l'alimentation. Ces dernières sont assez exceptionnelles chez les ruminants qui transforment profondément, dans le rumen, les aliments qu'ils ingèrent. (Touraille ,1994)

a) La jutosité

La jutosité représente le caractère plus ou moins sec de la viande consommée. On distingue la jutosité initiale, qui est perçue au premier coup de dent, et la jutosité soutenue. La première est

surtout liée à la quantité d'eau libérée lors de la mastication, la seconde est plutôt en relation avec la stimulation de la salivation due à la présence de lipides dans la viande (Lebret et al., 2015).

La jutosité caractérise la faculté d'exsudation de la viande au moment de la dégustation. Le facteur essentiel qui va jouer sur la jutosité est le pouvoir de rétention d'eau du muscle (PRE). Le pouvoir de rétention d'eau du muscle et par la suite de la viande est la faculté de la viande à conserver, dans des conditions bien définies, son eau propre ou de l'eau ajoutée. Il traduit la force de liaison de l'eau aux protéines de la fibre musculaire. Immédiatement après l'abattage, le muscle contient 75% d'eau, 90 à 95% sous forme libre et 5 à 10% liée (Touraille, 1994).

2.5.4 La valeur nutritionnelle et l'impact sur la santé humaine

La viande de caprine à peu près la même valeur nutritive que les moutons (plus précisément, plus de protéines et moins de matières grasses par rapport à la viande de mouton). Que, en raison de la structure moléculaire, la viande de caprine est plus facile à digérer. En raison d'une faible teneur en acides gras saturés et en cholestérol, la viande de chèvre dans l'alimentation humaine est une alternative plus saine par rapport à d'autres types de viande rouge (Ivanović et al., 2016).

les acides gras polyinsaturés répandus dans la viande caprine, et le régime riche en acides gras insaturés est corrélé avec un risque réduit d'accident vasculaire cérébral et de maladie coronarienne. En outre, dans la viande de chèvre sont présents les a La valeur nutritive de la viande de chèvre affecte la santé humaine, car elle contient non seulement moins de gras et de cholestérol, mais aussi la teneur en acides gras saturés sont plus faibles que dans les types traditionnels de viande acides aminés essentiels tels que la lysine, la thréonine et le tryptophane(Ivanović et al., 2016).

La valeur nutritive de la viande caprine affecte la santé humaine, car elle contient non seulement moins de gras et de cholestérol, mais aussi la teneur en acides gras saturés est plus faible que dans les types traditionnels de viande. À partir de ce tableau nous pouvons remarquer que la viande caprine est très maigre, seulement **3,03g** de gras et très faible en gras saturé, comparativement aux autres viandes. Aussi, elle est aussi très faible en énergie (Ivanović et al., 2016).

Tableau N° 17: Composition nutritionnelle de quelque les viandes (Ivanović et al., 2016).

Composants des viandes	Chèvre	Poulet	Bœuf	Porc	Agneau
Calories	122	162	179	180	175
Matière grasse (g)	2,6	6,3	7,9	8,2	8,1
Acides gras saturés (g)	0,79	1,7	3	2,9	2,9
Protéines (g)	22	25	25	25	24
Cholestérol (mg)	63,8	76	73,1	73 ,1	78,2

Partie expérimentale

Chapitre III: Matériel et méthodes

La deuxième partie de notre mémoire est consacrée à répondre à la problématique de la réalité de la consommation de la viande de caprine dans la wilaya de M'sila. Une enquête a été menée auprès des consommateurs à l'aide de l'un questionnaire.

Elle a fait l'objet d'une enquête auprès des différents personnes (étudiants de l'université Mohamed Boudiaf de M'sila et des fonctions libérale et non fonctions et des commerçants

La méthodologie suivie pour réaliser ce travail est la suivante :

3.1 Description de la région d'étude

3.1.1 Situation géographique

La wilaya de M'sila, occupe une position privilégiée dans la partie centrale de l'Algérie du nord. Est une wilaya steppique à vocation agro pastorale qui s'étend sur une superficie de 1.817.500 Ha et se situe dans la partie centre est des hauts plateaux de l'Algérie. La population totale de la wilaya est estimée de 1.226.405 habitants (DPSB 2015). Elle est limitée par :

- Au Nord-Est: les Wilayas de Bordj Bou-Argeridj et Sétif.
- Au Nord-Ouest : les Wilayas de Médéa et Bouira.
- A l'Est : la Wilaya de Batna.
- A l'Ouest : la Wilaya de Djelfa.
- Au Sud-Est : la Wilaya de Biskra

3.1.2 Situation du secteur agricole

Le territoire de la Wilaya constitue une zone charnière et de transition entre les deux grandes chaînes de montagnes que sont l'Atlas Tellien et l'Atlas Saharien. La Wilaya regroupe trois espaces naturels qui sont :

- Zone pastorale : couvre une grande partie de la superficie totale de la wilaya, et d'une superficie estimée à 1090500 hectares, ce qui représente 60% du total de la wilaya, et qui est exploitée principalement pour l'élevage du bétail.
- Zone des plaines : d'une superficie estimée à 527075 hectares, ce qui représente 29% du total de la wilaya, et qui est principalement consacrée à la culture de légumes, les arbres fruitiers et l'élevage bovin.
- Zone montagneuse : estimée à 199925 hectares, représentant 11% de la superficie totale, inclus les arbres de forêt et les oliviers, elle est exploitée dans l'élevage de bétail et de volaille, et pour quelques grandes cultures, **Figure N° 04**

Les ressources d'irrigation des structures agricoles sont ; les puits profonds, les puits traditionnels, les barrages, les barrières d'eau et les bassins (D.S.A, M'sila, 2019)

Figure N° 05: Carte de la wilaya de M'sila et la répartition des zones naturelles (DSA 2019)



3.1.3 Caractérisation agropédoclimatique

3.1.3.1 Le Climat

Le climat d'une région correspond à l'ensemble des conditions qui caractérisent l'état moyen de l'atmosphère en un lieu donné. Les paramètres climatiques enregistrés par les météorologistes correspondent au macroclimat ou climat régional (Dajoz, 2006).

3.1.3.2 La température

La température d'un lieu dépend avant tout de la situation de ce lieu sur la Terre. La température représente un facteur limitant de première importance, car elle contrôle l'ensemble des phénomènes métaboliques, et conditionne de ce fait la répartition de la totalité des espèces et des communautés d'êtres vivants dans la biosphère (Ramade, 2003). D'après le Tableau 5, nous remarquons pour l'année 2017, que :

- La température moyenne annuelle est de 21,20 ° C ;
- Le mois le plus froid est janvier avec une température moyenne de 12 ° C ;
- Le mois le plus chaud est juillet avec une température moyenne maximale de 31° C.

Tableau N° 18: Moyennes mensuelles des températures en C⁰ de l'année 2017 dans la région de M'Sila (www.historique-meeteo.net)

Mois	Jan	Fév.	Mar	Avr	Mai	Juin	Juil	Aout	Sep	Oct	Nov	Déc	M.A
T°min	14	13	17	22	25	31	39	34	31	23	17	16	23,5
T°max	10	08	13	17	21	26	33	29	27	19	13	11	18,91
T°moy	12	10,5	15	19,5	23	28,5	36	31,5	29	21	15	13,5	21,20

3.1.3.3 La pluviométrie

La pluviométrie constitue une donnée fondamentale pour caractériser le climat d'une région.

- La pluviométrie maximale est enregistrée lors du mois d'avril.
- La pluviométrie minimale est enregistrée lors des mois de juillet et d'aout.
- La pluviométrie annuelle totale enregistrée est 256 MM.

Tableau N° 19: Moyennes mensuelles des précipitations en mm de l'année 2017 dans la région de M'Sila (S.M.M, 2018).

Mois	Jan	Fév	Mar	Avr	Mai	Jui	Jt	Ao	Sept	Oct	Nov	Déc	P.A.T
P(mm)	8	12	34	28	37	14	02	05	17	58	30	11	256

P : pluviométrie -P.A.T : Pluviométrie Annuelle Totale

3.1.3.4 Les vents

Les vents ont une action indirecte sur l'augmentation ou l'abaissement de la température, en augmentant la vitesse d'évaporation d'où leur pouvoir desséchant. La vitesse maximale du vent a été enregistrée dans les mois de mars et mai avec une moyenne de 5 m/s. Alors que sa vitesse minimale a été enregistrée au mois de décembre avec une vitesse de 3 m/s (S.M.M, 2017).

3.1.4 Les ressources en eau

Les ressources d'irrigation des structures agricoles sont ; les puits profonds, les puits traditionnels, les barrages, les barrières d'eau et les bassins (DSA M'sila, 2017).

- Oued K'sob : qui est situé sur le prolongement d'une zone rurale, et alimente une grande partie des terres agricoles, il est caractérisé par un régime permanent
- Oued Lougmane : deuxième dans l'ordre d'importance. Ce ruisseau coule dans le sens Nord-ouest .
- Oued Mouilhaou Benia : qui commence à la limite Ouest de lotissement Ichbilia, servant à drainer les eaux d'orage du versant Nord-Ouest .
- Oued Karma : qui sert à drainer les eaux de creux.

3.2 Objectif du travail

Notre travail a pour objectif principal de caractériser Ce travail nous permettra aussi d'évaluer la consommation de viande caprine ainsi que les effectifs et fréquences auxquelles elle est consommée, et connaître les raisons et les facteurs de la non consommation de cette viande

3.3 Méthodologie

La méthode utilisée est celle de l'enquête, en se servant d'un questionnaire. Le questionnaire est l'outil de base pour réaliser l'enquête sur le terrain. Il permet le recueil des informations correspondant aux questions posées pour cerner la problématique de l'étude.

Le questionnaire se compose de sections expliquées avec des questions au choix, plusieurs. lorsqu'un enquêté n'a pas de réponse, il laissera la case vide permettant ainsi aux autres de répondre facilement .

La réalisation d'un questionnaire est faite de manière assez large pour permettre la collecte du maximum d'informations sur la consommation de viande caprine dans la zone d'étude. Ce questionnaire est composé de 23 questions.

La partie localisation: de connaître le lieu de résidence des Enquêtés (Wilaya, Daïra, Commune, Ville ou Compagne).

La partie sociale: Ce regroupe les informations sur l'enquête (le sexe, l'âge, le niveau d'instruction, revenu personnel)

La partie de connaissance: Ce regroupe les informations sur l'avis sur la viande caprine.

La partie relative à la consommation: La consommation de la viande caprine, Raisons de consommation de la viande de caprin.

3.4 Description de l'échantillon

Notre enquête a fourni plusieurs informations sur un état de consommation viande de chèvre dans notre zone d'étude. Les différentes catégories professionnelles des répondants enquêtés se répartissent ainsi : 37.5% sont des fonctionnaires, 29.17% exercent des fonctions libérales, 15% sont des commerçants, 11.67% SANS FONCTION et 18% SONT étudiants.

3.5 Déroulement du questionnaire

L'enquête s'est déroulée sur le terrain, durant la période de 1 Juin au 30 juillet de l'année 2020. Les questionnaires sont distribués à plusieurs classes de la société, Chaque enquête a duré environ dix minutes avec chaque participant.

3.6 Traitement et analyses statistiques des données

L'analyse des résultats a d'abord été réalisée en créant une base de données sur Microsoft EXCEL 2007; avec encodage des réponses pour faciliter le traitement. Puis l'ajustement des réponses au questionnaire se trouve dans cette base de données. L'analyse statistique descriptive du genre la description (moyennes, écarts types et proportions) a été également réalisée.

Chapitre IV :

Résultats et discussions

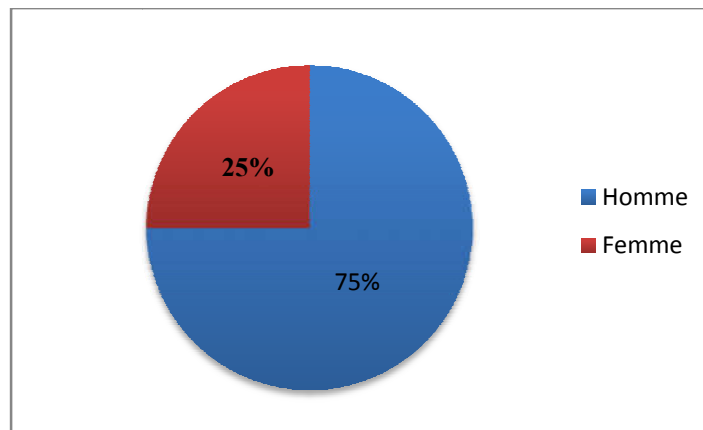
L'étude a été menée dans wilaya de M'sila sur la réalité de la consommation de la viande caprine , où le comportement et les opinions des consommateurs et des personnes impliquées dans la production et consommation de cette viande ont été discutés. Les statistiques descriptives, la fréquence, les tableaux et les comparaisons des moyennes ont été discutées et un programme (EXCEL 2007) a été adopté.

4.1 Caractéristiques démographiques

4.1.1 Répartition des personnes enquêtées selon le sexe

Le questionnaire a concerné 120 personnes dont 75% sont des hommes. Ce pourcentage est majoritairement masculin vu que ce sont en général les hommes qui font les achats des ménages.

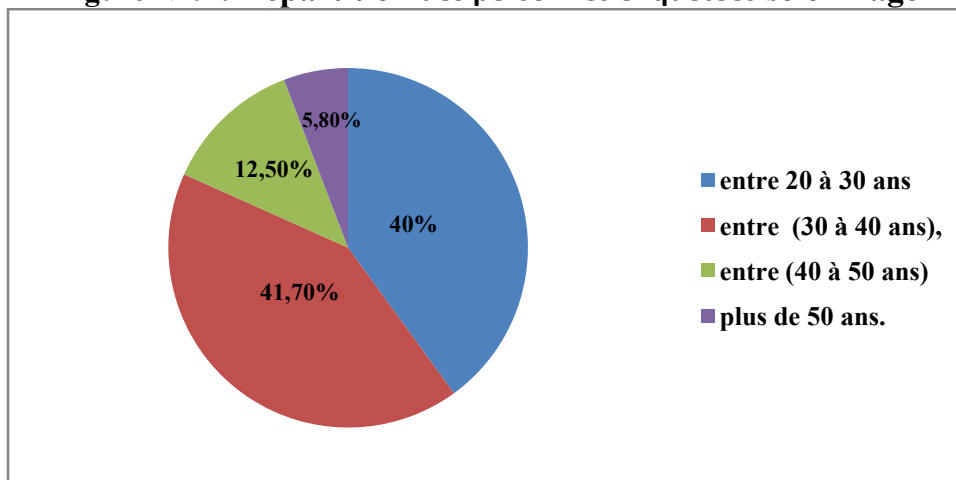
Figure N° 06: Répartition des personnes enquêtées selon le sexe



4.1.2 Répartition des personnes enquêtées selon l'âge

L'âge de l'échantillon a été divisé en quatre catégories. **La figure N° 06** montre les différentes classes d'âge des personnes enquêtées 40% des personnes enquêtées ont un âge qui varie entre 20 à 30 ans, 41.7% (30 à 40 ans), 12.5% ont entre (40 à 50 ans) et 5.8% plus de 50 ans.

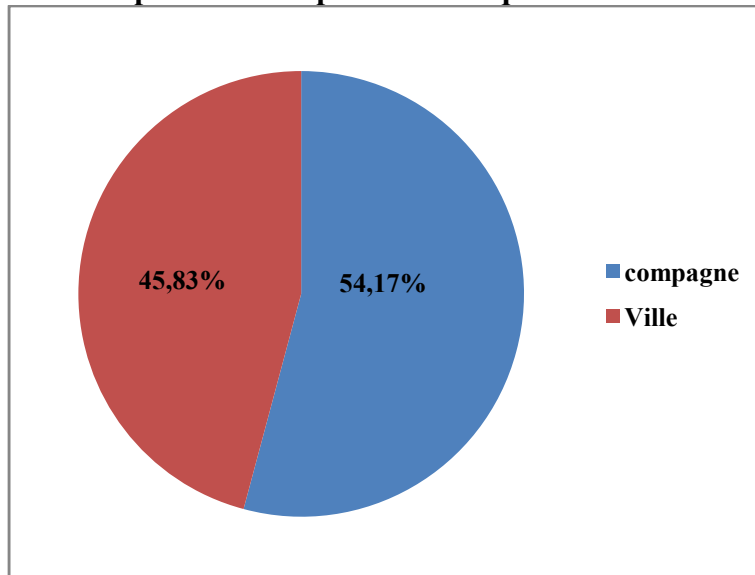
Figure N° 07: Répartition des personnes enquêtées selon l'âge



4.1.3 Répartition des personnes enquêtées selon le lieu de résidence

54,17% des répondants ont répondu qu'ils résident dans la campagne, alors qu'un pourcentage (45,83%) réside dans la ville. Ce critère est important car généralement les habitants des villages ont tendance à élever des chèvres et donc leur consommation de viande de chèvre est importante.

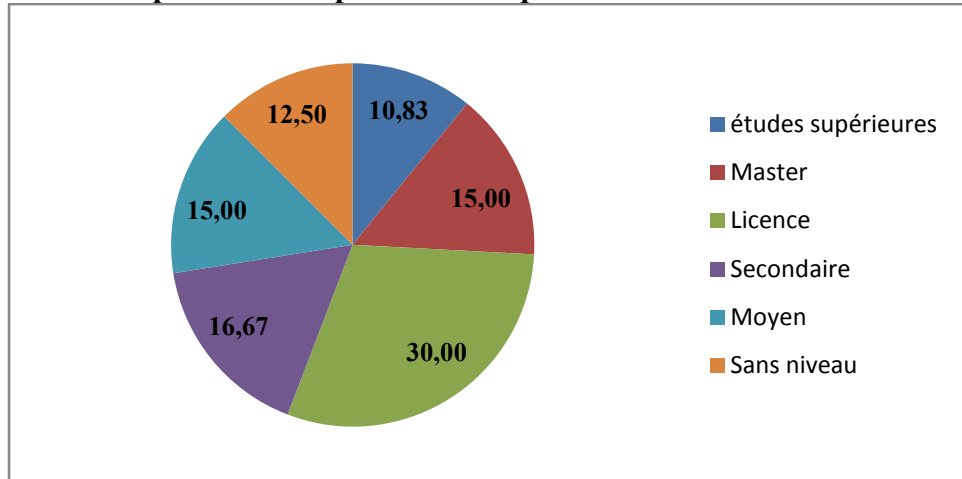
Figure N° 08: Répartition des personnes enquêtées selon le lieu de résidence



4.1.4 Répartition des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction

Le niveau d'instruction des enquêtés est différent. 10,83% ont des études supérieures, 15% ont un niveau Master, 30% ont un niveau Licence, 16,67% ont un niveau secondaire, 15% ont niveau moyen, 12,50% n'ayant pas du tout suivi d'études (Sans niveau).

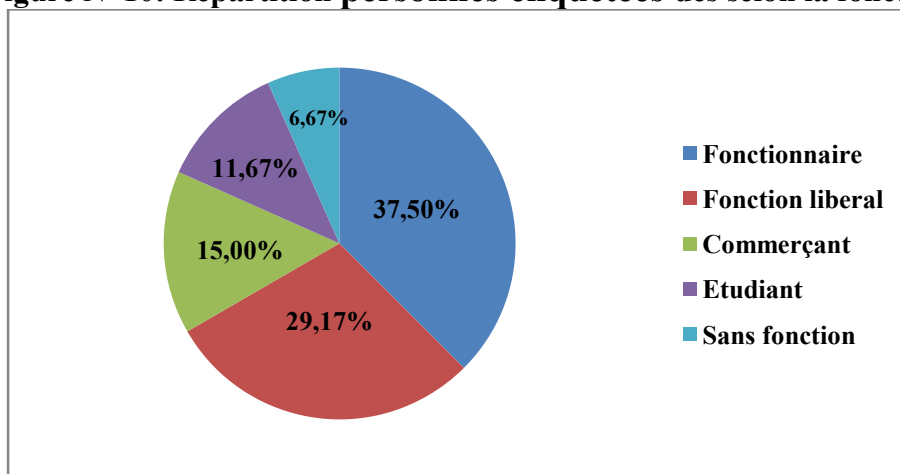
Figure N° 09: Répartition des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction



4.1.5 Répartition des personnes enquêtées selon la fonction

Les différentes catégories professionnelle des personnes enquêtées se répartissent ainsi: 37.5% sont des fonctionnaires, 29.17% exercent des fonctions libérales, 15% sont des commerçants, 11.67% sans fonctions et 18% sont des étudiants.

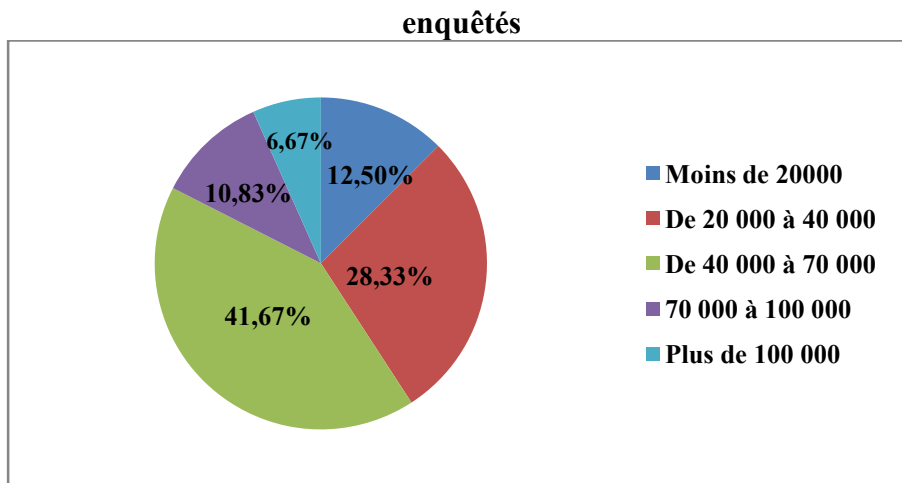
Figure N° 10: Répartition personnes enquêtées des selon la fonction



4.1.6 Répartition des personnes enquêtées selon revenu personnel

Le revenu est une variable importante dans le déterminisme de la consommation des viandes puisqu'elle traduit le pouvoir d'achat des consommateurs. Les consommateurs enquêtés sont bien répartis entre les différentes classes de revenus. La classe la plus importante (41.76%) est celle qui a un revenu compris entre 40000 et 70000 DA. la classe qui a un revenu de moins de 20000 DA/ 12.5%.ensuite, vient la classe qui a un revenu compris entre 20000 et 40000 DA (28,33%).La classe avec un revenu compris entre 70000 et 100000 DA (10.83%). La classe avec un revenu supérieur à 100000 DA représente 6.67% des consommateurs, il s'agit de la classe non influencée par l'augmentation du prix de la viande

Figure N° 11: Catégories de revenu des ménages

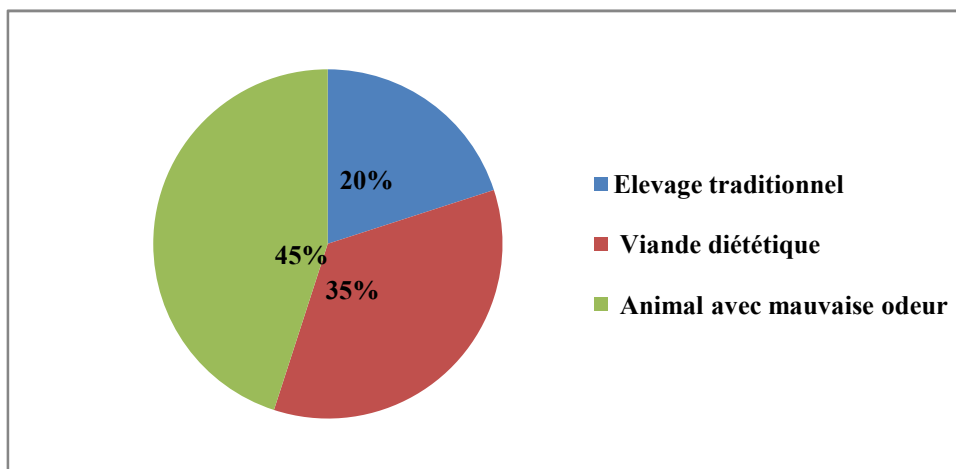


4.2 Les réponses des personnes enquêtées à propos de aspects relatifs à la connaissance du caprin

4.2.1 Les réponses des personnes enquêtées à propos la première idée qui vous vient à l’esprit en évoquant le caprin et élevage des caprins

C'était 20% sont des répondantes à propos la première idée qui vous vient à l’esprit en évoquant le caprin indiquent l'élevage traditionnel, 35% indiquent avec Viande diététique et 45% Animal avec mauvaise odeur.

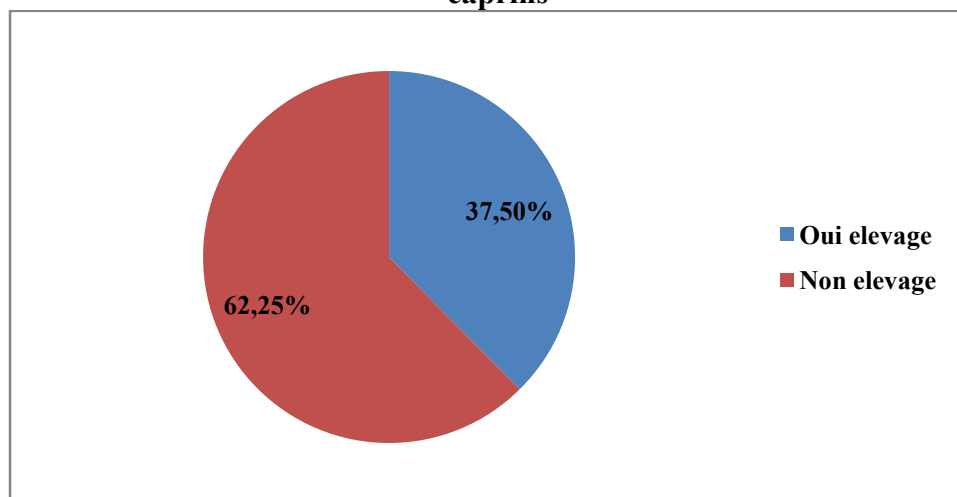
Figure N° 12: Les réponses des personnes enquêtées à propos la première idée qui vous vient à l’esprit en évoquant le caprin



4.2.2 Les réponses des personnes enquêtées à propos de l'élevage des caprins

Les réponses des personnes enquêtées à propos de l'élevage des caprins, Les résultats indiquent que 62.25% n'élèvent pas le caprin, et ceux qui l'élèvent représentent 37.50%. Bien qu'un grand nombre d'entre eux résident dans le village, ils n'élèvent pas de chèvres, et cela peut être dû à la nature géographique de la zone de résidence. Cependant, ce pourcentage est assez important vu le manque d'intérêt et d'encouragements consentis par le pouvoir publiques au développement de cette filière.

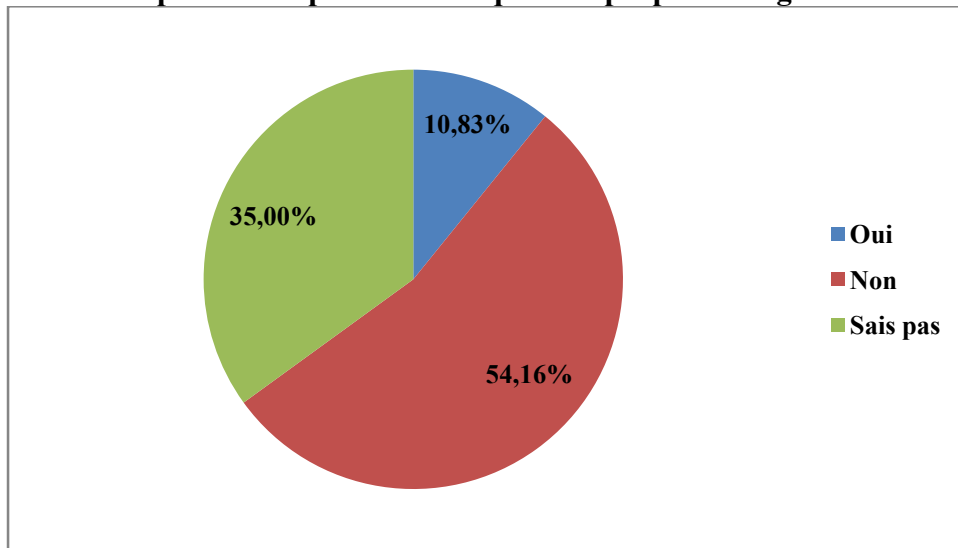
Figure N⁰ 13: Les réponses des personnes enquêtées à propos de l'élevage des caprins



4.2.3 Les réponses des personnes enquêtés à propos élevage rationnels des caprins

la majorité des les réponses des personnes enquêtés (soit 54,16 %) l'élevage rationnel n'est pas connu dans leurs régions. Seulement 10,83% des enquêté qui affirment la présence de ce type d'élevage.

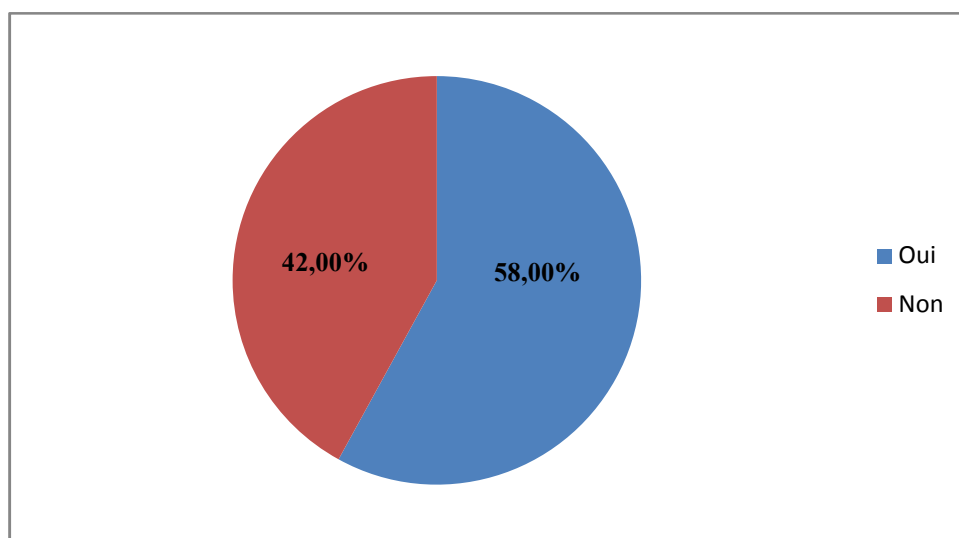
Figure N° 14: Les réponses des personnes enquêtés à propos elevage rationnels des caprins



4.2.4 Les réponses des personnes enquêtés à propos de la perception de la qualité de la viande caprine

Dans leur réponse à la question sur leurs connaissances de la qualité de la viande de caprins, plus de la moitié des de la moitié des enquêtés (58%) avaient une idée sur la qualité de la viande caprine et (42%) n’ont aucune idée sur la qualité de cette viande.

Figure N° 15: Les réponses des personnes enquêtés à propos de la perception de la qualité de la viande caprine



40% des personnes enquêtés confirment que la viande caprine diététique et 58% des personnes enquêtés avaient une idée sur la qualité de la viande caprine. Par conséquent l'aspect santé doivent être approuvés par des personnes enquêtés, Où plus sont d'accord avec l'expression bonne pour la santé (62.5%), elle est perçue comme une viande très maigre (75%), aussi bien en terme de goût (48.33%), que de tendreté (35.83%), et facile à manger (34.67%). En effet, plus de la moitié des répondants (79.17%) perçoivent la viande caprine comme un plat traditionnel. aussi c'est une viande qui n'est pas disponible sur le marché (85%). Par ailleurs, la plupart des répondants (92.5%) disent que les caprins sont élevés en système traditionnel.

Tableau N° 20: Perception des personnes enquêtées de la viande

N°	Phrase	Oui		Non	
		N	%	N	%
01	La viande de caprin est bonne pour la santé.	75	62,50%	45	37,50%
02	La viande de caprin est une viande tendre.	43	35,83%	77	64,17%
03	La viande de caprin est une viande maigre.	90	75,00%	30	25,00%
04	La viande de caprin est une viande facile à manger.	38	31,67%	82	68,33%
05	La viande de caprin a bon goût.	58	48,33%	62	51,67%
06	La viande de caprin est un plat traditionnel.	95	79,17%	25	20,83%
07	La viande de caprin est une viande bon marché.	18	15,00%	102	85,00%
08	Les caprins sont élevés en système traditionnel	111	92,50%	9	7,50%

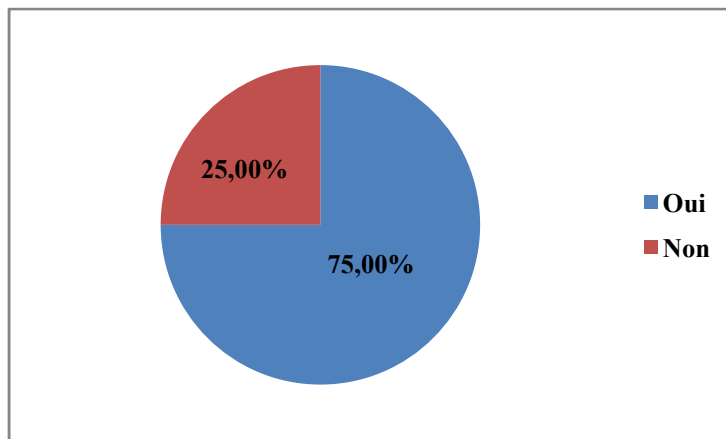
4.3 Les des personnes enquêtés à propos de Aspects relatifs à la consommation de la viande de caprin

Cette partie de la recherche couvrira les Aspects relatifs à la consommation de la viande de caprin.

4.3.1 La consommation de la viande caprine

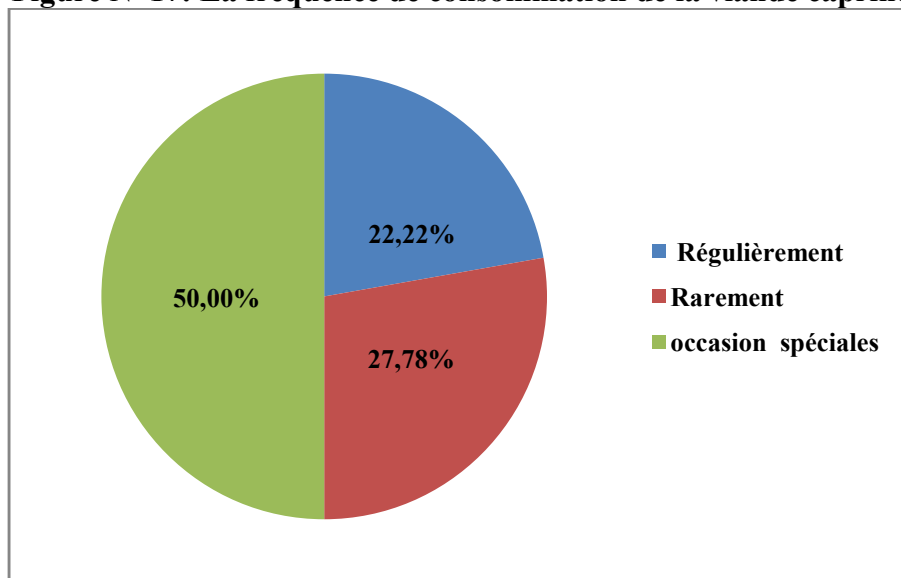
Figure N° 1 montre que la majorité des personnes enquêtés (soit 75%) consomment de la viande caprine, et ceux qui en consomment pas représentent 25%. Par conséquent, ceux qui consomment de la viande caprine sont 90 personnes et feront l'objet d'une analyse statistique.

Figure N° 16: La consommation de la viande caprine



L'enquête a montré, comme nous l'avons vu précédemment, que 25% des personnes enquêtés ne consomment pas la viande caprine, tandis que 75% des répondants consomment de la viande caprin. Là où 22.22% de ceux qui en consomment ont confirmé qu'ils en consomment régulièrement, les autres (soit 27.78%) consomment rarement la viande du caprin, et 50% confirmé que la consommation de cette viande est dans Occasions spéciales.

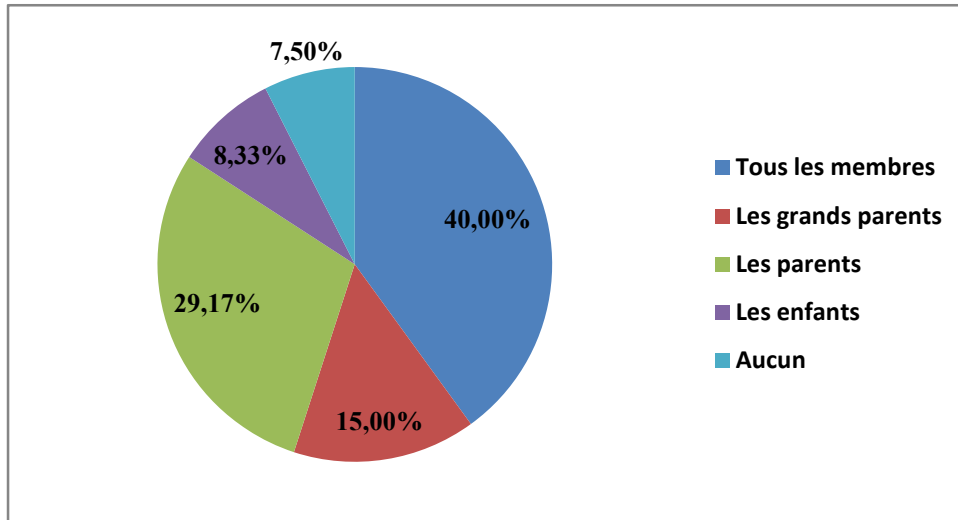
Figure N° 17: La fréquence de consommation de la viande caprine



4.3.2 Les les réponses des personnes enquêtés à propos consommation de la viande caprin dans leurs familles la viande

Dans les réponses des personnes interrogées sur qui consomme de la viande de chèvre dans leur famille, 40% ont indiqué : Tous les membres (40%), Les grands parents (15%), Les parents (29.17%), Les enfants (8.33%) et Aucun (7.50%).

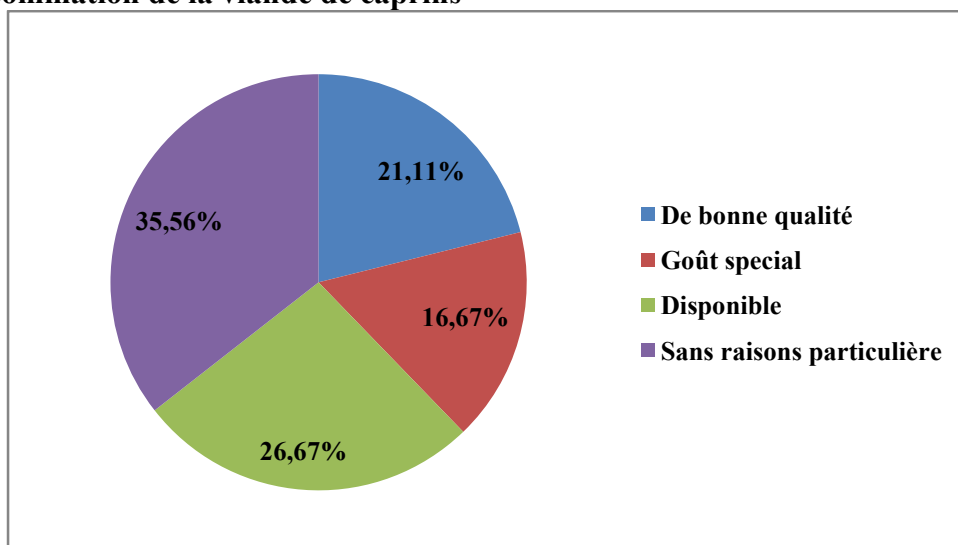
Figure N° 18: Les les réponses des personnes enquêtés à propos de la consommation de la viande caprine dans la famille



4.3.3 Les réponse des personnes enquêtés à propos des raisons de la consommation de la viande de caprins

Selon des personnes enquêtés, **35.5%** ont consommé la viande caprine sans raisons particulière, **26.67 %** des enquêtés consomment cette viande parce que disponible, **21.11%** consomment cette viande parce qu'elle est de bonne qualité, **16.67%** des enquêtés consomment cette viande pour son goût spécial.

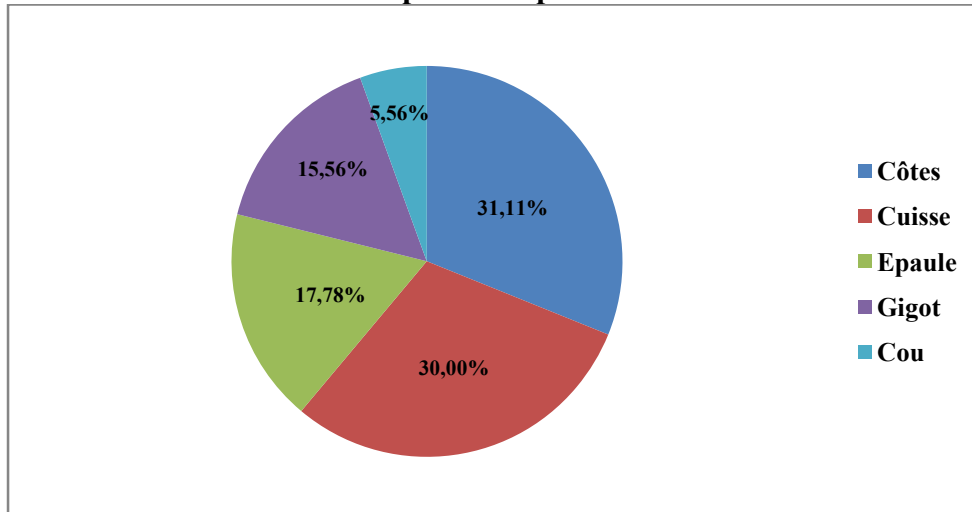
Figure N° 19: Les réponse des personnes enquêtés à propos des raisons de la consommation de la viande de caprins



4.3.4 Les parties préférées de la viande caprine par les consommateurs

Les parties de viande caprine préférées par les consommateurs sont les côtes (31.11%), la cuisse (30.00%), les épaules (17.78%), gigot (15.56%) et le cou (05.56%) ceci en raison de leurs hautes valeurs nutritionnelles c'est-à-dire peu de lipides.

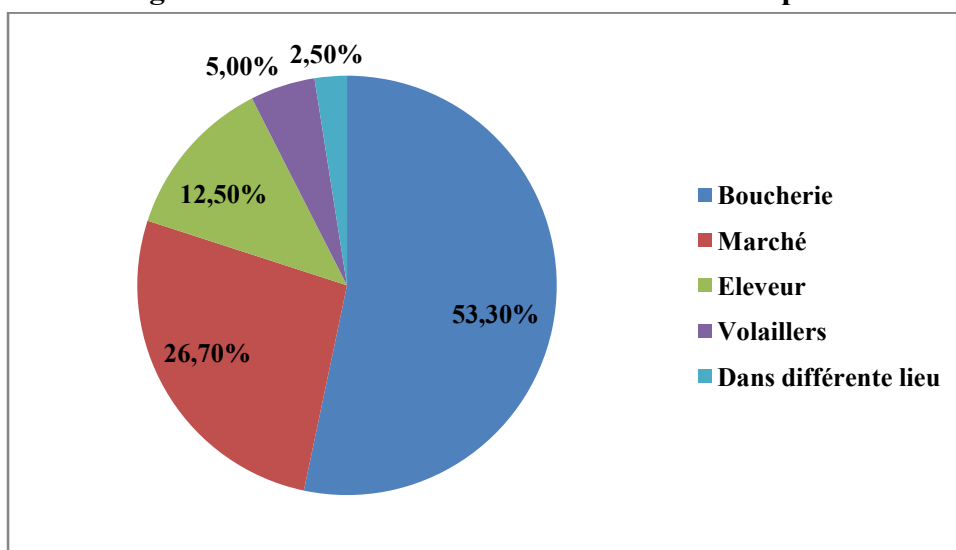
Figure N° 20: Parties de la carcasse préférées par le consommateur de viande caprine



4.3.5 Le lieu où est achetée la viande caprine

La commercialisation de la viande caprine n'est pas organisée. On remarque que pour Plus de la moitié des enquêtés achètent la viande caprine chez les bouchers (53.30%) et chez les marchés éleveurs (26.7%). Achat auprès des éleveurs que 12.5 % des achats. Par ailleurs, les achats chez les volaillers et différents lieux représentent (5%) et (2%) respectivement.

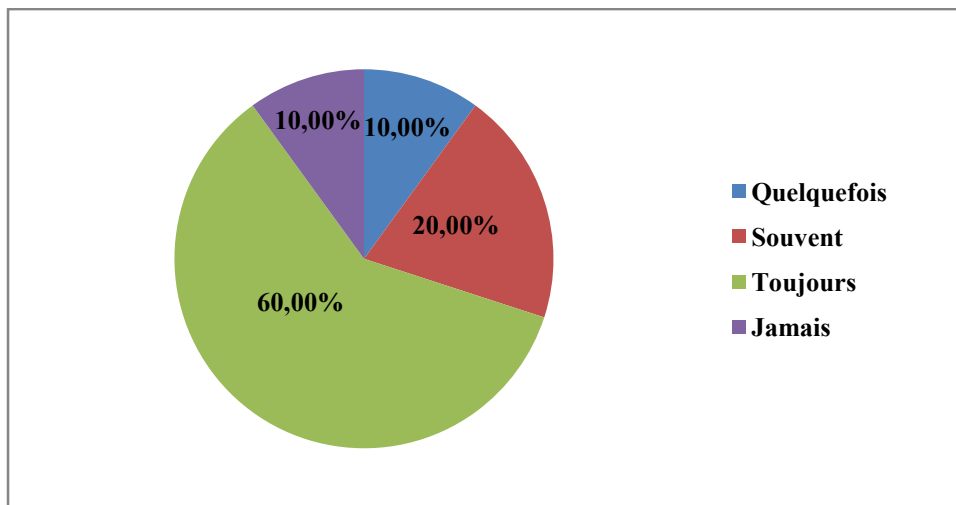
Figure N° 21: Le lieu où est achetées la viande caprine



4.3.6 Acheter des animaux abattues ou vivantes

La majorité des répondants ont indiqué acheter des chèvres abattues (60%), (20%) des répondants ont indiqué qu'ils achètent souvent des chèvres abattues, ce qui signifie qu'ils ont parfois tendance à les acheter vivantes. Alors que 10% des répondants interrogées ont tendance à acheter des chèvres abattues, ce qui indique qu'elles les achètent vivantes, tandis que (10%) ont indiqué qu'elles n'achètent pas de chèvres abattues mais vivantes.

Figure N° 22: Acheter des animaux abattues ou vivantes



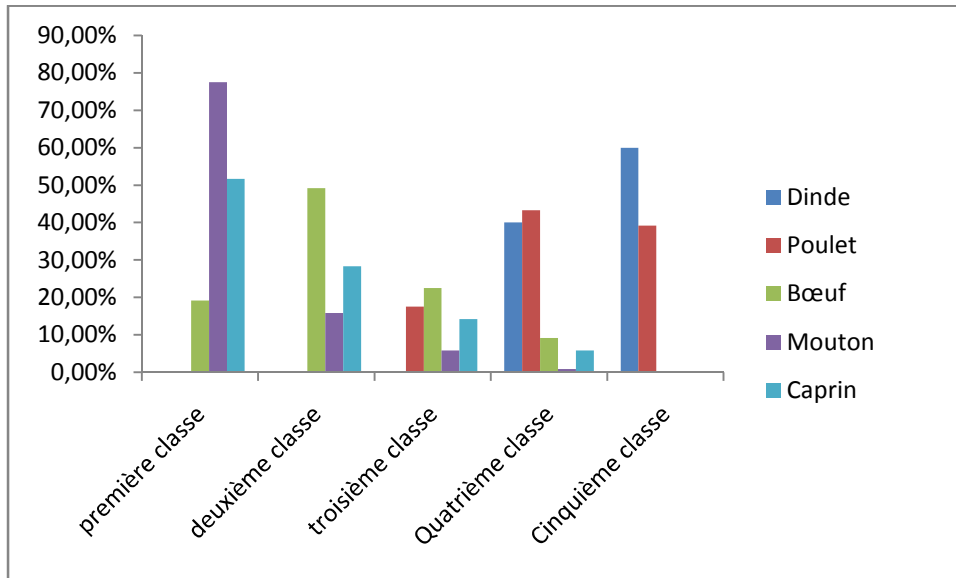
4.3.7 Le prix d'achat de la viande caprine

Le prix de la viande caprine dans les marchés n'a jamais été réglementé. Selon les répondants, le prix d'achat de la viande caprine oscille entre 800 et 1200 DA/ kg, selon le type de morceau, l'âge de l'animal et la région aussi, contre 1000 à 1200 DA/ kg pour l'agneau. La majorité des répondants estiment (77.5%) que le prix est déraisonnable, que la viande de chèvre est donc considérée comme très cher. Beaucoup pensent que baisser le prix de la viande de caprine les incitera à la consommer.

4.3.8 Classification de la viande caprine par rapport aux autres espèces

Les viandes rouges prédominent en matière de préférence, la viande mouton est privilégiée par 77.50% les répondants, 51.67% des répondants ont classé la viande caprine en deuxième classe par rapport aux autres viandes de différentes espèces et la viande bovine est à moindre degré 19.17%.

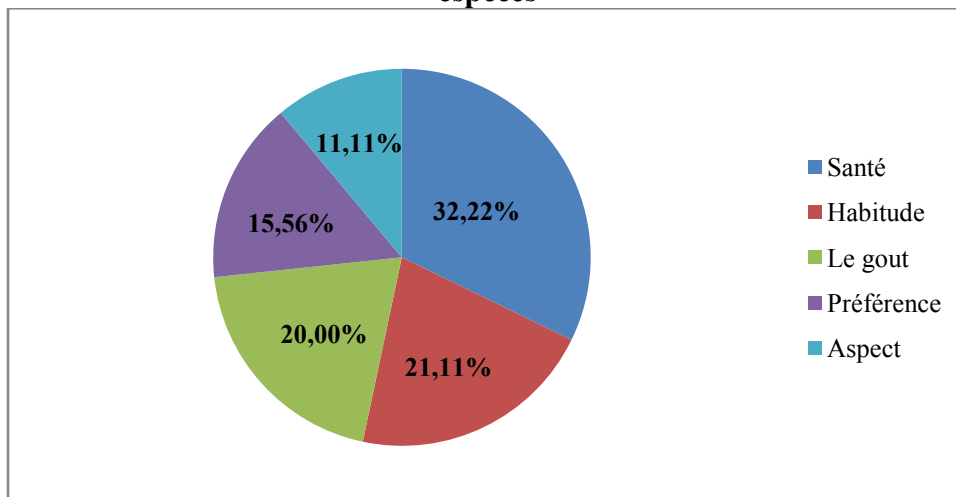
Figure N° 23: Classification de la viande caprine par rapport aux autres espèces



4.3.9 Les critères de la différenciation de la viande caprine par rapport aux autres espèces

Le pourcentage de répondants ayant déclaré consommer de la viande de chèvre a été estimé à 75%, La figure N° 24 montre que les consommateurs enquêtés préfèrent la viande caprine par rapport aux autres viandes. Ou indiquent 32.22 % d'entre eux choisissent ce type de viande en raison de son intérêt pour la santé, 21.11% des consommateurs achètent la viande par habitude, 20.00 % achètent la viande caprine en raison de son goût et 15.56 % des consommateurs achètent la viande par préférence. De plus, 11,11% achète et consomme de la viande caprine en raison de son apparence par Aspect.

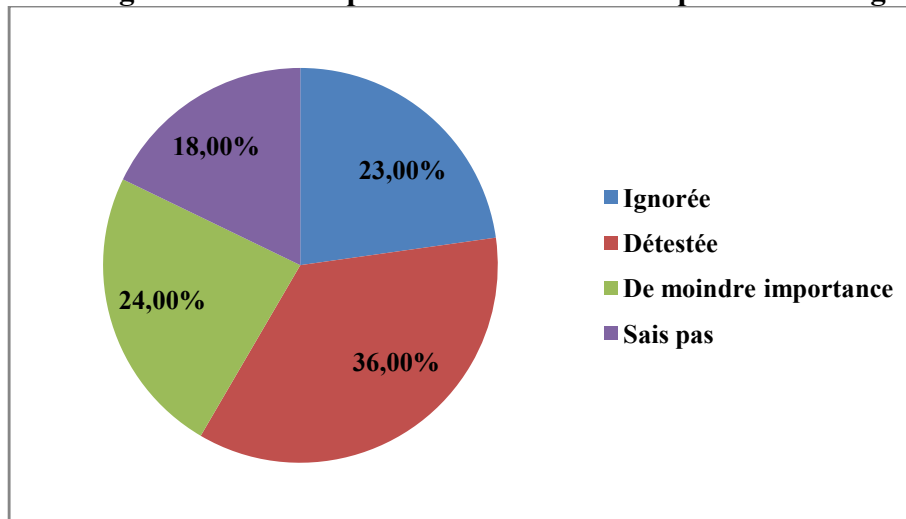
Figure N° 24: Les critères de la différenciation de la viande caprine par rapport aux autres espèces



4.3.10 Les facteurs qui pourraient limiter la consommation de la viande caprine

24% des enquêtés déclarent que la viande caprine chez les gens est de moindre importance. Cependant, le caprin reste une production souvent ignorée (23%), du fait qu'elle demeure essentiellement abondante en milieu rural. Les autres montrent que les gens considèrent cette viande comme étant une viande détestée (36%) et 18 % D'autres ne savent pas ce que les gens pensent de la viande caprine.

Figure N^o 25: L'importance de la viande caprine chez les gens



4.3.11 Évaluation du marché (demande/disponibilité) de la viande de caprin

Selon 30% des enquêtés, la viande caprine est toujours disponible dans les marchés et 40% pensent que la viande de chèvre est souvent disponible. En outre, 15,83% des enquêtés ont confirmé la rareté de cette viande dans les marchés et 14,17% des enquêtés n'ont aucune idée sur la disponibilité de cette viande dans les marchés. Par ailleurs, 47,50% ont confirmé que la demande est importante, 30% ont confirmé que la demande est moyenne et 15% des enquêtés affirment que la demande est faible.

Figure N° 26: disponibilité de viande caprin

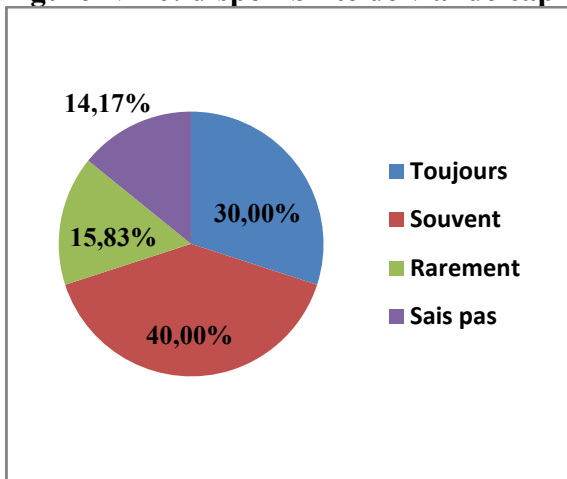
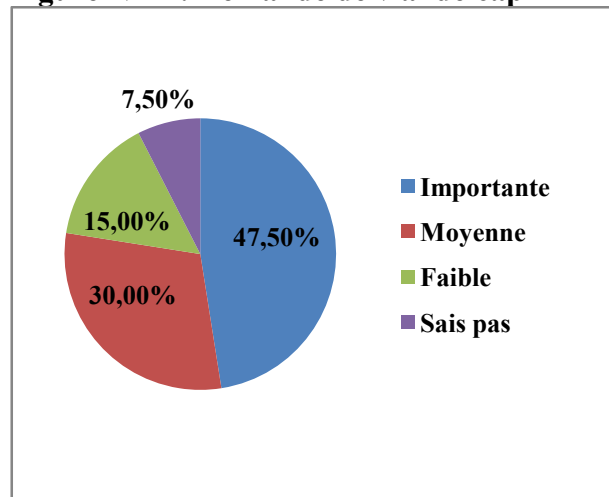


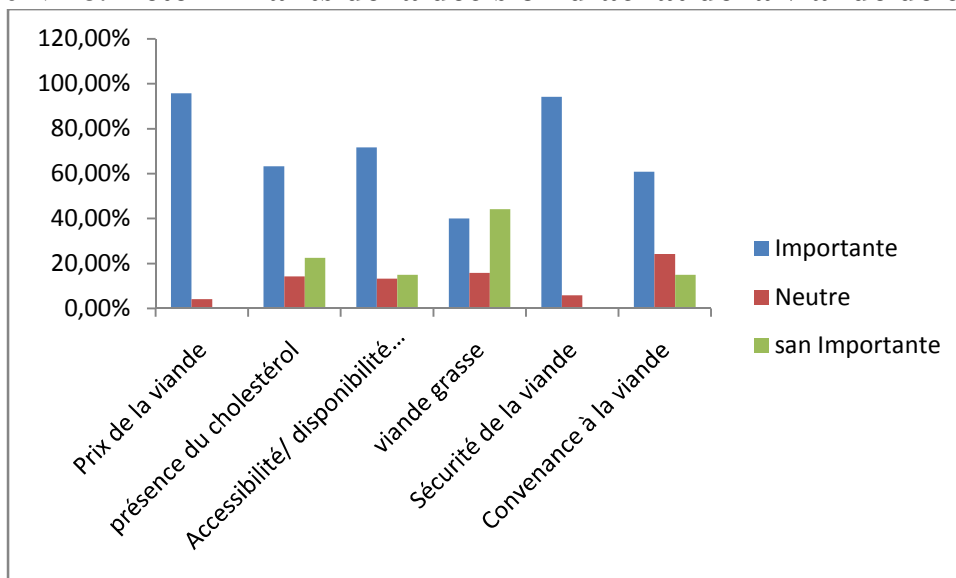
Figure N° 27: Demande de viande caprin



4.3.12 Facteurs déterminants de la décision d’achat de la viande de caprins

Nous avons identifié 06 principaux facteurs déterminants la consommation de la viande caprine, et les ont été invités à évaluer le degré d’importance du facteur le plus important au facteur non important. Lorsque 95.83% des répondants considéraient que le prix de la viande est le facteur le plus important pour déterminer la décision d’acheter et de consommer de la viande, il est suivi par la sécurité de la viande (94.17%), viande à 62,50, la sécurité de la viande par 60, puis il a été suivi par l’accessibilité/disponibilité de la viande (71.67%), présence du cholestérol (71.67%), Convenance à la viande (60.83%), viande grasse (40%).

Figure N° 28: Déterminants de la décision d’achat de la viande de caprin



Quelques actions et recommandations pour améliorer la consommation de la viande caprine:

Selon les personnes enquêtées la consommation et la production de la viande caprine est faible par rapport aux autres espèces. Pour développer cette filière, les enquêtés préconisent des actions pour améliorer la production et la consommation. Parmi ces actions on note:

- Faire des publicités dans des réseaux sociaux pour vulgariser les techniques et stimuler la consommation de la viande caprine.
- Sensibiliser les gens sur l'importance de cette viande pour la santé notamment au niveau des villes.
- L'intégrer dans des plats populaires (dans des fêtes, invitation...etc.), des fast-food...etc., et aussi l'introduire dans la restauration publique comme les écoles et les hôpitaux.
- Avoir des centres d'amélioration génétique pour avoir des animaux plus productifs.
- Faire des formations pour les éleveurs afin d'améliorer la technicité des élevages.

Conclusion

Conclusion

L'enquête que nous avons menée des personnes enquêtés nous a permis de caractériser la consommation de la viande caprine et les principaux facteurs qui freinent la consommation de la viande caprine.

La consommation de la viande caprine est consommée dans toutes les régions de m'sila mais en petite quantité. Les consommateurs sont partagés entre les hommes et les femmes, respectivement 75% et 25%. Du point de vue géographique la consommation de la viande caprine est plus élevée en zones rurales (54,17%) qu'en ville (45,83%). Mais la fréquence de consommation reste relativement faible.

La méthode d'approvisionnement des chèvres est principalement achetée auprès des bouchers
Autres lieux (éleveur, marché) .

%75 des répondants consomment moins de viande de caprine que d'autres viandes J'ai mangé cette viande au moins une fois. La moitié d'entre eux (35,5%) ont sans raisons particulière Le reste (16,67%) des répondants ont trouvé que le goût de la viande de caprine était special.

Du point de vue de la disponibilité et de la demande de viande sur le marché, les chèvres ne sont pas Il n'est pas du tout facile à trouver sur le marché et son prix est élevé (entre 900 et 1500 après DA.(De plus, la consommation de viande de chèvre est influencée par les traditions Aspects familiaux et marketing des produits proposés. Par conséquent, les clients sont sensibles à Comment le produit leur est-il présenté. On peut en conclure qu'aujourd'hui la consommation de viande de chèvre est moindre Fréquent par rapport aux autres viandes. C'est une viande moins connue dans la province.

Pour améliorer la consommation de cette viande, il est recommandé de: Éduquer les gens sur les qualités de la viande de chèvre et son importance pour la santé. Prêter attention à l'élevage et s'assurer des interventions de l'Etat concernant Encourager les éducateurs

Références bibliographiques

Références bibliographiques

1. Abdelguerfi A, 2003. Evaluation des besoins en matière de renforcement des capacités nécessaires à la conservation et l'utilisation durable de la biodiversité importante pour l'agriculture, Rapport de synthèse, Tome IX. Projet ALG/97/G31 FEM/PNUD, Plan d'action et stratégie nationale sur la biodiversité.
2. Adamou S. ; Bourenane N. ; Haddadi F. ; Hamidouche S. ; Sadoud S. (2005). Quel rôle pour les fermes-pilotes dans la préservation des ressources génétiques en Algérie. Série de documents de Travail. Algérie., 126, p 81
3. Alaray V., Duteurtre G., Faye B., 2011. Elevage et sociétés : Les rôles multiples de l'élevage dans les pays tropicaux .*INRA, prod. Anim*, p 145-156.
4. Aoun F. Z., 2009. Situation de l'élevage des ruminants (caprins, ovins et bovins) dans la station INRAA (Touggourt), Mémoire de fin d'études en vue de l'obtention du diplôme d'ingénieur d'Etat en agronomie saharienne. Université Kasdi Merbah, Ouargla
5. Bengoumi M., Ameziane; El Hassani T., 2013. Evolution and efficacy of transfer of technologies in small ruminant production system in NorthAfrica. *FAO-CIHEAM*,p. 15-24.
6. Bossis N. 2012. L'économie de la filière caprine. In : Paulais A., Gourreau J. et Chatelier D. L'élevage des chèvres. *Ed. France agricole*. Paris. p 329.
7. Boubekri D, 2008. Situation de l'élevage caprin dans la région de Touggourt et perspectives de développement. Mémoire d'ingénieur d'Etat en agronomie. Université Kasdi Marbah Ouargla, p 5.
8. Bouyacoub A., 2009. Le paradoxe de la consommation inégalitaire en Algérie. Larege, Cread, Université d'Oran.
9. Campbell, Q. P. (2003). The origin and description of southern Africa's indigenous goats. *S Afr J Anim Sci*, P 21.
10. Carl Jansen, Kees van den Burg, L'élevage de chèvres dans les zones tropicales, Agrodok 7, Fondation Agromisa, Wageningen, 2004.
11. Clément VINATIER-ROCHE, 2008. LA chèvre poitevine: son histoire et sa renaissance, Histoire et évolution des races et des productions caprines, Journée

- d'étude de la Société d'Ethnozootechnie Groupe de travail sur l'Ethnozootechnie Caprine, Société d'Ethnozootechnie, Mairie de Sainte-Maure-de-Touraine, P 31.
12. **Coibion L, (2008).**Acquisition des qualités organoleptiques de la viande bovine adaptation à la demande du consommateur, Thèse d'exercice, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse - ENVT, p 7-25.
 13. **Dajoz, R. (2006).** Précis d'écologie. Ed Dunod, Paris, p 630.
 14. **DGPSE, Corniaux, C. (2009).** Projet ENST. Renforcement des capacités opérationnelles du MRA sur les enquêtes en élevage
 15. **Dognon S.R., Salifou C.F.A., Dougnon J., Dahouda M., Scippo M.-L., Youssao A.K.I., 2018.** Production, importation et qualité des viandes consommées au Bénin. *J. Appl. Biosci.*, **124** : 12476-12488
 16. **Filiachi K, Kerboua M, Abdelfettah M, Ouakli K, Selhab F, Boudjakdji A, Takoucht A, Benani Z, Zemour A, Belhadj N, Rahmani M, Khecha A, Haba A, Ghenim H, 2003.** Rapport National sur les Ressources Génétiques Animales : Algérie. Octobre 2003, p 15 -16, p 29-30.
 17. **Mathilde Fragné, 2014,** l'élevage caprin en France : situation actuelle et perspectives, Doctorat Vétérinaire, LA Faculté DE Médecine de CRÉTEIL, ÉCOLE NATIONALE VÉTÉRINAIRE D'ALFORT.
 18. **M.Fadila.2010,** Source: <http://www.lequotidien-oran.com/index.php?news=5200890>
 19. **Gilles S., 2006.** Sociologie des préférences et des pratiques de consommation et de production de viande. UNIVERSITE PARIS – PANTHEON SORBONNE . Institut D'étude du Développement Economique ET Social.
 20. **Habbi w., 2014:** Caractérisation phénotypique de la population caprine De la région de Ghardaïa. mémoire D'ingénieur d'Etat université kasdimerbah –Ouargla.
 21. **Institut de l'élevage et de la CNE (Confédération National de l'Élevage) :** Les chiffres clés du GEB, Caprin 2019. Productions lait et viande.
 22. **Ivanović, S., Pavlović, I., Pisinov, B. (2016).** The quality of goat meat and its impact on human health. *Biotechnology in Animal Husbandry*, p 117.
 23. **Pisinov, B. (2016).** The quality of goat meat and its impact on human health. *Biotechnology in Animal Husbandry*, **32(2)**, 111-122.
 24. **Khelifi Y., 1997.** Les productions ovines et caprine dans les zones steppiques algériennes, *Ciheim options méditerranéennes*, p 245-246

25. **Lebret et Mourot, (1998)** .Caractéristiques et qualité des tissus adipeuxchez le porc. Facteurs de variation non génétiques INRA Prod. Anim.,11(2), 131-14
26. **Lebret, B., Picard, B. (2015)**. Les principales composantes de la qualité des carcasses et des viandes dans les différentes espèces animales. *INRA Productions Animales*, p 95
27. **Madani T., Yakhlef H. et Abbache N.** Les races bovines, ovines, caprines et camelines. Recueil des Communications Atelier N°3 «Biodiversité Importante pour l’Agriculture» MATE-GEF/PNUD Projet ALG/97/G31. Plan d’Action et Stratégie Nationale sur la Biodiversité. 2003. 44-51.
28. **NassifF.,ElAmiriB.,Cohen N., 2011.** L’élevage caprin à viande au Maroc.Opportunités et perspectives cas du caprin d’Ait Bazza.. Institut de la Recherche Agronomiques. CRRA Settet
29. **Sahraoui H, Madani T, Kermouche K (2016)**. Le développement d’une filière lait caprin en régions de montagne: un atout pour un développement régional durable en Algérie.option Méditerranéennes,A,no.115CIHEAM the valuve in Mediterranean sheep and goats Industry organisation, marketing strategies,feeding and production systems.
30. **Sandra G. Solaiman, 2010**, Goat science and production, John Wiley & Sons.
31. **Tedjani K. 2010**. Les races caprines en Algérie. www.nouara-algerie.com.
32. **Touraille, C. (1994)**. Incidence des caractéristiques musculaires sur les qualités organoleptiques des viandes. *Renc. Rech. Rum*, 1, 169-176.
33. **DSA de M’sila. 2017**. Service des statistiques.
34. **DSA de M’sila. 2018**. Service des statistiques.
35. **DSA de M’sila. 2019**. Service des statistiques.
36. **DSA de M’sila. 2020**. Service des statistiques.
37. **FAO 2020**: Données statistique sur l’élevage

الملخص

تهدف دراستنا إلى تقييم استهلاك لحوم الماعز في منطقة المسيلة، تم إجراء مسح على 120 مستهلكًا من مختلف الفئات العمرية؛ وأظهرت النتائج أن الاستهلاك يختلف من فئة سكانية إلى أخرى حسب الجنس و فيه 90 رجلاً و 30 امرأة و عمر و دخل المستهلكين . ومعرفتهم بجودة لحوم الماعز. أكثر من نصف من (58%) لديهم فكرة عن جودة لحم الماعز و (42%) ليس لديهم فكرة نستنتج أن تسويق لحوم الماعز هو نشاط مربح يستحق اهتماما .

الكلمات المفتاحية: الاستهلاك , لحوم الماعز, الجودة , الثرية .

Résumé

Notre étude a pour objectif l'évaluation de la consommation de la viande caprine dans région de M'sila

Une enquête a été effectuée auprès de 120 consommateurs issus de classe d'âge différents. les résultats montrent que la consommation varie d'une catégorie de population à une autre selon le sexe, dans lequel 90 hommes et 30 femmes et l'âge et le revenu des consommateurs, leurs connaissances sur la qualité de la viande de caprin. Plus de la moitié des les enquêtés (58%) avaient une idée sur la qualité de la viande caprine et (42%) n'ont en aucune idée.

Nous concluons que la commercialisation de la viande caprine est une activité rentable qui mérite une meilleure attention.,

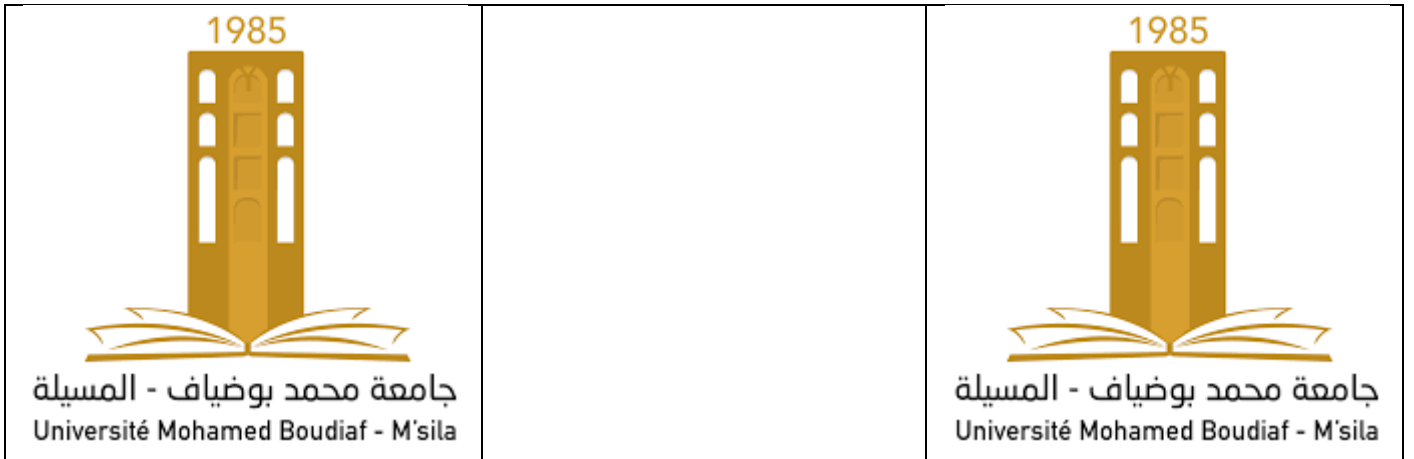
Mots clés: consommation, viande caprine, qualité, élevage.

Abstract

Our study aims to assess the consumption of goat meat in the M'sila region A survey was carried out among 120 consumers from different age groups; the results show that consumption varies from one population category to another according to sex, in which 90 men and 30 women and age and consumers's income, their knowledge of the quality of goat meat. More than half of those surveyed (58%) had an idea about the quality of goat meat and (42%) had no

idea ,We conclude that the marketing of goat meat is a profitable activity which deserves better attention.

Keywords: consumption, goat meat , quality, breeding



Questionnaire

Le présent questionnaire est établi dans le cadre d'une enquête sur la consommation de la viande de caprin dans la région de M'sila. Ce travail est initié dans le cadre d'un mémoire de fin d'études de Master 2 en sciences agronomiques (spécialité : Production et nutrition animales). Nous vous sollicitons pour le remplissage de ce document et vous remercions pour votre aide et compréhension.

I. Caractéristiques démographiques

1. Où habites-tu?

- Ville
- Campagne

2. Sexe

- Homme
- Femme

3. Age

- Entre 20 à 30 ans
- Entre 30 à 40 ans
- Entre 40 à 50 ans
- Plus de 50 ans.

4. Niveau d'instruction

- Postgraduate)
- Master
- Licence
- secondaire
- Moyen
- Primaire
- Sans niveau

5. Fonction

- Fonctionnaires
- Fonctions libérales
- commerçants
- Sans fonctions
- Etudiants

6. Revenu mensuel

- Moins de 20000 DA
- De 20000 à 40000 DA
- De 40000 à 70000 DA
- De 70000 à 100000 DA
- Plus de 100000 DA

II. Aspects relatifs à la connaissance du caprin

.....

1. Quelle est la première idée qui vous vient à l'esprit en évoquant le caprin ?

- Elevage traditionnel
- Viande diététique
- Animal avec mauvaise odeur
- Autre

Elevez-vous des caprins ?

- Oui
- Non

2. Est-ce qu'il y'a des élevages de caprins rationnel dans votre région ?

- Oui
- Non
- Sais pas

3. Avez-vous une idée sur la qualité de la viande de caprin ?

- Oui
- Non

4. Attitude perception à propos de la viande de caprin

- Très positive
- Positive
- Neutre
- Négative
- Très negative

5. Etes-vous d'accord avec les affirmations suivantes :

- | | Oui | Non |
|---|--------------------------|--------------------------|
| • La viande de caprin est bonne pour la santé. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin est une viande tendre. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin est une viande maigre. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin est une viande facile à manger. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin a bon goût. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin est un plat traditionnel. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • La viande de caprin est une viande bon marché. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| • Les caprins sont élevés en système traditionnel | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

III. Aspects relatifs à la consommation de la viande de caprin

.....

1. Consommez –vous la viande de caprin ?

- Oui
- Non

Si non, pourquoi :

- Connais pas cette viande
- Raisons émotionnelle
- Sais pas où l'acheter
- sais pas Autre :

2. Vous consommez la viande de caprin ?

- Régulièrement
- Rarement
- Occasion spéciales
- Autre :

3. Si vous avez la possibilité (prix, disponibilité, ...etc), vous la consommeriez ?

- Une fois/mois
- Deux fois/mois
- Une fois/an
- Deux fois/an

4. Dans votre famille, la viande de caprin est consommée par :

- Tous les membres
- Les grands parents
- Les parents
- Les enfants
- Aucun

5. Mangez –vous la viande de caprin parce qu'elle est :

- De bonne qualité
- Goût special
- Disponible
- Sans raisons particulière

6. quelle partie de la carcasse que vous préféreriez dans la viande de caprin ?

- Côtes
- Cuisse
- Epaule
- Gigot
- Autre

7. Où achetez-vous la viande de caprin ?

- Marché
- Eleveurs
- Boucherie
- Volaillers
- Différents lieux

8. Achetez-vous les caprins vivant ou Abattus?

- Quelquefois abattus
- Souvent abattus
- Toujours abattus
- Jamais abattus

9. Vous achetez la viande de caprin généralement à un prix de DA/kg

10. Trouvez –vous que ce prix est?

- Raisnable
- Cher

11. Consommeriez-vous plus souvent cette viande si elle était moins chère?

- Oui
- Non

12. Classez la viande du caprin par rapport à celle des autres espèces:

(Numérotez par 1, 2, par ordre de préférence)

la viande	Première classe (1)	Deuxième classe (2)	Troisième classe (3)	Quatrième classe(4)	Cinquième classe (5)
a) Dinde					
b) Poulet					
c) Bœuf					
d) Mouton					
e) Caprin					
f) Lapin					

13. Pensez-vous que la viande de caprin est différente de celle des autres espèces?

- Oui
- Non

Si oui où se trouve la différence:

- Santé
- Habitude
- Le gout
- Préférence
- Aspect

14. Selon vous, la viande de caprin est elle chez les gens :

- Ignorée
- Détestée
- De moindre importance
- Sais pas

15. Que constatez- vous à propos du marché de la viande de caprin:

- Disponibilité : Toujours Souvent Rarement Sais pas
- Demande : Importante Moyenne Faible Sais pas

16. Pensez-vous que la consommation de la viande de caprin a un rapport avec :

- Le niveau d'instruction
- La tradition familiale
- La publicité par medias
- Sais pas
- Autre.....

17. Quelle sont les paramètres qui influencent la consommation de cette viande ?

- Demande
- Prix
- Disponibilité
- Autre.....

18. A quelle période de l'année la viande de caprin est elle le plus consommée ?

- Eté
- Automne
- Hiver
- Prin temps
- Autre

19. Notez les particularités du consommateur pour l'importance de l'achat de la viande de caprin:

	Important	Non important
•viande grasse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•Présence de cholestérol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•La viande de caprin est une viande maigre.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•Sécurité de la viande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•Accessibilité /Prix de la viande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
•Convenance à la viande	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

20. quelles sont les viandes consommées le plus souvent ?

	Plus d'une fois par semaine	Une fois par semaine	Plus d'une fois par mois	Une fois par mois	Occasion spéciale
• Boeuf	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Ovin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Poulet	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Dinde	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Poisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
• Caprin	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

21. Quelle est l'importance du prix dans la décision d'acheter de la viande de caprin?

Importante Neutre Sans importance

22. Quelle est l'importance de la présence du cholestérol dans la décision d'acheter de la viande de caprin ?

Importante Neutre Sans importance

23. Quelle est l'importance de la disponibilité de la viande caprine dans la décision d'acheter cette viande

Importante Neutre Sans importance

A votre avis quelles sont les actions à entreprendre pour augmenter la consommation de la viande de caprin:.....

