



Edition 2021

Substitutions aux importations.

Il existe des solutions pour les produits alimentaires.

بدائل للواردات.

هناك حلول للمنتجات الغذائية.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

CRISE

Algérie, les aliments anti-crise.

Ces aliments moins cher à produire ou à importer.

ALGERIE, LES ALIMENTS ANTI-CRISE

Djamel BELAID 18.06.2016 (réactualisation 20 avril 2021).

Malgré de récents progrès dans la production locale de produits alimentaires, une grande part de notre alimentation est importée. Avec la baisse de la rente pétrolière, il devient urgent de réduire la facture des importations. Pour cela, il existe une stratégie encore peu explorée localement : la consommation de produits de substitution ou la possibilité d'une production locale.

DES ALIMENTS IMMEDIATEMENT UTILISABLES PAR LES CONSOMMATEURS

Nous nous proposons d'établir une liste de produits alimentaires pour lesquels il serait possible d'incorporer des matières premières végétales. Ces matières coûtent en général moins cher que les matières d'origine animales. Il ne s'agit pas de créer de nouveaux produits. L'idée est de proposer des produits pratiquement équivalents en goût aux produits habituellement consommés. L'intérêt d'une telle démarche est de permettre des réductions immédiates des importations. Un exemple concerne le remplacement partiel ou complet (selon les cas) de la viande par de la farine de légumes secs. Ou encore l'intégration partielle ou complète d'extraits de protéines de pois jaune afin de créer des substituts de viande blanche.

Le concept est illustré par la margarine. Ainsi, le beurre et la margarine présentent de grandes ressemblances. Pourtant si le beurre est issu du lait, la margarine correspond à une émulsion obtenue à partir d'une simple huile végétale beaucoup moins chère que le lait. A ce titre, on peut féliciter Cevital d'avoir développé la production de margarine en Algérie.

EN 1869, L'INVENTION DE LA MARGARINE

« La margarine est née en 1869 en France à la suite d'un concours ouvert par Napoléon III pour la recherche d'un produit propre à remplacer le beurre qui était à cette époque cher, rare et se conservait mal. Hippolyte MEGE-MOURIES réalisa une émulsion blanche résultant du mélange de graisse de bœuf et de lait et d'eau baptisée Margarine (du grec margaron = blanc de perle). Le brevet est déposé en 1872 et la commercialisation de la Margarine va dès lors se développer.

Les progrès de la science au début du XXème siècle et notamment la découverte des procédés d'hydrogénation des huiles vont permettre d'utiliser les huiles et graisses végétales dans la fabrication des margarines. La margarine est aujourd'hui bien différente de son ancêtre née en 1869. » Sources : FNCG.fr

Les possibilités de substitution de matières premières rentrant dans la composition des aliments sont nombreuses. Il s'agit d'un domaine à explorer aussi appelé Food Tech. Mr Yacine Eloualid (ministre délégué aux start-up) a eu le grand mérite d'aborder le premier cette nouvelle voie en Algérie.

UN DOCUMENT POUR LES INVESTISSEURS

Ce document se veut pratique, aussi nous citons des exemples d'entreprises. Il est évident que l'investisseur se doit d'élargir sa recherche d'entreprises afin de trouver le meilleur rapport qualité/prix.

Produits concernés	Mesures ou produits de substitution partielle ou totale	Observations
CEREALES Farine de blé tendre (BT)	-Adjonction de semoule de blé dur (BD) ou d'orge.	-L'intérêt de l'orge est son moindre coût et sa richesse en beta-glucannes qui permet de réduire diabète et hypercholestérolémie.
Soutien du prix de la baguette	-N'accorder ce soutien des prix qu'à la baguette de pain complet ou de pain semi-complet.	-Les avantages sur la réduction des importations de céréales sont multiples. Le son est riche en fibres. Les

		moulins ne pourront plus tricher sur le taux de son. Problème: la levée de bouclier des éleveurs, mais il faut assumer le fait qu'à l'avenir la viande blanche ou rouge sera un met de luxe.
Pâtes alimentaires	<p>-Adjonction de farine de grains germés de BD et de légumes secs: pois jaune, pois-chiche, lentille.</p> <p>-Adjonction de farine d'extraits de protéines de pois jaune importées.</p> <p>-Adjonction d'extraits sec de luzerne</p>	<p>-But compenser le manque de protéines dans la ration alimentaire des ménages à bas revenus. Technique développée par Laurent Spenghero au niveau de la société française NutriNat (Les Graineurs).</p> <p>-But compenser le manque de protéines dans la ration alimentaire des ménages à bas revenus. Société productrice d'extraits de protéines de pois jaunes : Roquette.fr</p> <p>-Réduction de la part de BD, enrichissement en protéines. La luzerne est produite en quantité en Algérie. L'extraction de protéines ne nécessite pas de technologie particulière.</p>
<p>VIANDES ET LEGUMES SECS TEXTURES</p> <p>-viande hachée</p> <p>-merguez</p> <p>-cashir</p> <p>-sauce Bolognaise à la tomate</p>	<p>-Adjonction de soja texturé ou de légumes secs texturés (pois chiche, pois jaune, ...).</p> <p>-Adjonction de soja texturé.</p> <p>-Adjonction de soja texturé.</p> <p>-Adjonction de soja texturé.</p>	<p>-En Europe, de nombreuses marques de steaks hachés comportent 15% de soja. La société AGC SIM SPA produit des tourteaux de soja à El Hamoul (Oran).</p> <p>-Réduction partielle ou totale de la viande.</p> <p>-Réduction partielle ou totale de la viande.</p> <p>-Il s'agit de sauce tomate à l'italienne traditionnellement préparée à base de viande hachée et vendues en boites de conserve.</p>
<p>SUBSTITUTS DE VIANDES ET EXTRAITS DE PROTEINES TEXTUREES</p> <p>-viande hachée, merguez, cashir, broche pour kebab.</p> <p>-"blanc de poulet"</p>	<p>-Remplacement total de la viande par des extraits de protéines texturées issues de pois jaunes.</p> <p>-Remplacement total de la viande par des extraits de protéines texturées issues de pois jaunes.</p>	<p>-Les extraits de protéines de pois jaunes sont disponibles au niveau de la société Roquette.fr. Ils peuvent être texturés en utilisant une extrudeuse Clextral.fr . Les protéines extrudées sont disponibles auprès de la société Sotexpro.fr .</p> <p>-On produit ainsi des "Nuggets". Voir à cet égard le site de la société Sotexpro.fr . Les extraits de protéines de pois jaunes sont disponibles au niveau de la société Roquette.fr. Ils peuvent être texturés en utilisant une extrudeuse Clextral.fr . Les protéines extrudées sont disponibles auprès de la société Sotexpro.fr .</p>
FROMAGES		
<p>LAIT</p> <p>Poudre de lait</p>	<p>-Remplacement total ou partiel par des laits végétaux (avoine, épeautre, riz, soja, amandes ...)</p>	<p>Ce type de laits est destiné aux adultes. Voir les entreprises Alpro.fr, Bjorg.fr ...</p>
<p>PRODUITS LAITIERS</p> <p>Desserts lactés de type Danette</p>	<p>-Utilisation de lait de soja, d'arômes et de poudre de caroube.</p> <p>-Utilisation de lait de pois jaune, d'arômes et de poudre de caroube.</p>	<p>-Réduction de la poudre de lait importée. Voir SojaSun.fr</p> <p>-Voir les techniques déployées par l'UMR Procédés Alimentaires et Microbiologiques AgroSup Dijon à l'Université de Bourgogne.</p>
<p>SUCRES</p> <p>Sodas</p>	<p>-Limiter les doses de sucres au niveau des industriels,</p> <p>-Produire du sirop de glucose de dattes et de la fécule de pomme de terre (produite par l'usine SIM de Aïn Defla) au niveau de l'amidonnerie de Maghnia.</p>	<p>-Récemment, cette mesure de limitation a commencé à être prise en compte par le ministère du commerce en concertation avec l'Apab.</p>
CAFE	<p>-Incorporation de chicorée dans le café.</p>	<p>-A l'étranger, ce type d'incorporation est courant; c'est le cas de "Ricoré" produit par Nestlé.</p>
<p>ALIMENTS DU BETAIL</p> <p>Ruminants</p> <p>-Soja</p> <p>-Maïs</p>	<p>-Adjonction d'urée avec l'orge ou la maïs</p> <p>-Remplacement partiel du maïs et de l'orge par de la mélasse</p>	<p>-Les ruminants savent utiliser l'azote de l'urée produit localement par Fertial. But réduire les importations de soja.</p> <p>-Concernant la mélasse, il s'agit d'un sous-produit des industries du sucre roux raffiné en Algérie. Il est regrettable qu'actuellement la mélasse soit exportée (22 000 tonnes en 2017).</p>
Volailles		

-maïs importé	-Remplacement du maïs par l'adjonction de 10 à 20% d'orge ou de triticales	-Selon les types d'élevage (chair ou ponte) il est possible d'adjoindre un % variable d'orge ou de triticales produites localement.
-soja importé	-Remplacement partiel du soja par l'adjonction de féverole, de pois fourrager ou 10% de farine de luzerne	-Féverole, pois et luzerne sont cultivables localement.
LEGUMES -Légumes frais	-développement des légumes épluchés et lavés (frais ou congelés)	-Le but est de réduire la pression sur les céréales et d'offrir un plus grande facilité d'utilisation des légumes. Rechercher des partenariats avec des investisseurs étrangers (Bonduelle, Daucy, ...).
-Soupe de légumes pour l'hiver	-développer le conditionnement en TetraPack de soupes à base de pomme de terre, carotte, poireau, épinards, ...	-Il existe des industriels disposant de chaîne de conditionnement. Envisager des partenariats avec des sociétés telles Liebig.fr .
-Soupe de légumes pour l'été (carpaccio)	-développer le conditionnement en TetraPack de soupes à base d'excédents de légumes d'été (poivron, tomate, concombre, oignon, ...).	-Avantages: nutritionnel, utilisation des excédents et des légumes de second choix.

Nécessité d'une coopération avec des sociétés étrangères

Dans de nombreux pays, les industriels ont acquis un savoir faire. Il s'agit d'aller vers ces industriels pour nouer des partenariats.