

CIHEAM



*International
Centre for Advanced
Mediterranean Agronomic
Studies*

Centre
International
de Hautes Etudes
Agronomiques Méditerranéennes

Thèse / *Thesis*

requis pour
l'obtention du titre

*submitted
for the degree of*

Master of Science

**Dynamique sectorielle
et transition économique en Albanie
Le cas de la filière lait, 1990-2000**

Hava Kercuku-Biba

Série "Master of Science" n°52
2003

**Institut Agronomique Méditerranéen de
Montpellier**



**Dynamique sectorielle
et transition économique en Albanie
Le cas de la filière lait, 1990-2000**

**Dynamique sectorielle
et transition économique en Albanie
Le cas de la filière lait, 1990-2000**

Hava Kercuku-Biba

Série "Master of Science" n°52
2003

Série Thèses et Masters

Ce *Master* est le numéro 52 de la série Thèses et *Masters* de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier.

Cette collection réunit les thèses *Master of Science* du CIHEAM-IAMM ayant obtenu la mention « Publication », ainsi que les travaux doctoraux réalisés dans le cadre des activités scientifiques et pédagogiques de l'Institut et de ses enseignants-chercheurs.

La thèse *Master of Science* du Centre International de Hautes Etudes Agronomiques Méditerranéennes :

**Dynamique sectorielle et transition économique en Albanie
le cas de la filière lait, 1990-2000**

a été soutenue par Hava Kercuku-Biba le 15 décembre 2000 devant le jury suivant :

M. A. Bourbouze, Ina-Pg, détaché Ciheam-Iam Montpellier,Président
M. J-P. Boutonnet, chercheur Inra-Sad/Lecsa, Montpellier.....Membre
Mme S. Tozanli, chargée de recherche, Ciheam-Iam Montpellier.....Membre
M. F. Lerin, enseignant-chercheur, Ciheam-Iam MontpellierMembre

Le travail de recherche a été encadré par M. F. Lerin.

Le texte a été mis en forme pour cette publication par l'Atelier d'édition de l'Institut de Montpellier.

CIHEAM-IAMM
Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier

Directeur : Gérard GHERSI

3191, route de Mende – BP 5056
34093 Montpellier cedex 05
Tél. 04 67 04 60 00
Fax : 04 67 54 25 27
<http://www.iamm.fr>

**L'Institut Agronomique Méditerranéen de
Montpellier n'entend donner aucune
approbation ni improbation aux opinions émises
dans cette thèse. Ces opinions n'engagent que
leur auteur.**

ISBN : 2-85352-246-6 – ISSN : 0989-473X

Numéros à commander au :
CIHEAM-IAMM
Bureau des Publications
e-mail : balmefrezol@iamm.fr

Prix : 50 €

Fiche bibliographique

Kercuku-Biba (Hava) - Dynamique sectorielle et transition économique en Albanie - le cas de la filière lait, 1990-2000 – Montpellier : CIHEAM-IAMM, 2002 – 141 p. (thèse *Master of Science*, IAMM, 2000, Collection Thèses et Masters n°52)

Résumé. La dynamique de l'évolution du secteur laitier en Albanie de 1990 à 2000, est marquée par le retrait total de l'Etat et la prise en main par des acteurs privés de toutes les formes d'organisation. La libre confrontation de l'offre et de la demande, dans les conditions d'une économie ouverte, constitue l'axe principal sur lequel la restructuration - évolution du secteur est basée.

Etant une de premières études réalisées sur le sujet et confrontée à l'absence de données statistiques régulières et fiables, ce travail s'inscrit dans une approche qualitative qui s'intéresse surtout à l'examen de l'interaction entre les logiques des acteurs et les structures de marché. Cette approche est basée notamment sur les résultats des enquêtes réalisées auprès des producteurs, transformateurs et commerçants de lait et de produits laitiers dans différents districts du pays.

Les résultats de cette étude nous permettent de montrer que, par ses modes d'organisation et de fonctionnement, la filière du lait en Albanie peut être qualifiée de « courte ». Malgré les nombreuses contraintes qui ont conditionné et qui conditionnent encore son développement, cette filière se caractérise par un dynamisme qui résulte à la fois de l'évolution de la demande, des caractéristiques des produits et du développement rapide du sous-secteur de la transformation artisanale.

Mots clefs. Lait ; produits laitiers ; filière ; marché ; économie de transition ; comportement des acteurs ; performances technico-économiques ; entrepreneuriat ; Albanie.

Abstract. The dynamics of the 1990-2000 evolution of the dairy sector in Albania is marked by the complete withdrawal of the State and the management of all forms of organisation, by private actors. The free confrontation of supply and demand, under open economy conditions, constituted the main line on which is based the reorganization and evolution of the sector.

Being one of the first studies carried out on the the subject and confronted with the lack of regular and reliable statistical data, this work is in the line of a qualitative approach especially examining the interaction between the actors' logics and market structures. This approach is particularly based on the results of the investigations carried out amongst producer, processors and tradesmen of milk and dairy products in different districts of the country.

The results of this study allows us to distinguish that by its modes of organization and operation the albanian milk sector can be qualified as « short ». In spite of the many constraints which conditioned and continue to condition its development, this secteur is characterized by a dynamism which results at the same time from the evolution of demand, the characteristics of the products and the rapid development of the sub-sector of small -scale processing.

Keywords. Milk ; dairy products ; commodity system ; market ; economy of transition ; behavior of the actors ; technico-economic performances ; entrepreneuriat ; Albania

Remerciements

Je voudrais exprimer ma gratitude à **Francois Lerin** pour avoir accepté de diriger ce travail. Ses conseils et ses observations efficaces ont été essentiels tout au long de déroulement du travail.

J'exprime mes remerciements à **Alain Bourbouze** pour m'avoir fait l'honneur de présider le jury de soutenance, et également pour l'aide et les conseils qu'il m'a donnés durant les enquêtes, notamment à Permet et Saranda.

Mes remerciements s'adressent également à **Selma Tonzanli** et **Jean-Pierre Boutonnet** qui ont accepté de participer au jury.

Je suis reconnaissante vis-à-vis du Directeur, **Gérard Gherzi**, et des enseignants de l'Institut Agronomique Méditerranéen de Montpellier, pour les commentaires, les suggestions et les critiques qu'ils m'ont adressés tout au long de l'élaboration de cette thèse.

Un grand remerciement à mes chères familles **Kercuku** et **Biba** qui, malgré la grande distance qui nous sépare, ont toujours été présentes à chaque moment de mes longues études. Je profite de cette occasion pour adresser un remerciement particulier à mon frère **Festen** qui a facilité mes déplacements durant les enquêtes.

J'exprime aussi mon amitié à **Xhevi** pour l'aide qu'elle m'a apportée lors de la collecte des données statistiques à Tirana.

Last but not least, mon cher **Gjin**, je tiens encore à te remercier pour l'aide si précieuse que tu m'as apportée. Sans toi, il m'aurait été difficile de mener à bien mes travaux.

J'espère que ce travail ne vous décevra pas !

Sommaire

Sommaire	1
Liste des tableaux	5
Liste des figures	6
Liste des cartes.....	6
Signification des sigles.....	7
Introduction	9
Chapitre I Un bref aperçu de l'organisation et de l'évolution des Industries Agro-alimentaires (IAA) en Albanie	13
I – Introduction	13
II – L'état du secteur à la veille de l'engagement de la transition vers l'économie de marché.....	14
III – L'émergence de la relance des industries agro-alimentaires	15
IV – La privatisation des industries agro-alimentaires, un moment décisif de l'organisation et du fonctionnement du secteur	16
1. Les méthodes de privatisation	16
2. Les résultats de la privatisation	17
V – La situation actuelle du secteur agricole et des industries agro-alimentaires	18
1. L'évolution du secteur agricole	18
A. L'élevage : une branche de la production agricole post-collectiviste en développement rapide	18
B. L'évolution des industries agroalimentaires	19
Chapitre II La transition-restructuration du secteur laitier.....	21
I – L'importance socio-économique du secteur laitier en Albanie	21
II – L'organisation du secteur laitier avant 1990	21
1. Une production collectiviste inférieure à la demande.....	21
2. Des unités de transformation qui laissaient trop à désirer.....	22
A. Les grands "combinats"	22
B. Les ateliers artisanaux.....	22
III – L'évolution du secteur après 1990	23
1. L'évolution de la production et de la consommation du lait (1990-2000)	23
2. La transformation du lait : un secteur presque entièrement privatisé	23
3. Spécificités de la privatisation du secteur laitier	24
IV – L'état actuel et les perspectives du secteur	25
1. Des petites unités artisanales de plus en plus nombreuses.....	26
2. La difficile restructuration des grandes usines	26
V – Questions et hypothèses de recherche	27
Chapitre III A la recherche d'un support théorique et méthodologique approprié.....	29

I – L'étude des systèmes agro-alimentaires dans l'optique de l'organisation industrielle	29
1. Le paradigme S-C-P.....	30
2. Analyse du secteur en terme de "structure de marché"	31
3. La mésoanalyse : une approche adaptée à la compréhension de la dynamique du réel	34
4. La filière : un outil d'analyse des mesosystèmes	36
A. La notion de la filière et la pensée économique	36
B. La filière dans l'économie agro-alimentaire	37
C. L'étude des stratégies des agents économiques au sein de la filière	38
II – La transition du collectivisme au capitalisme	40
1. La transition vue comme un processus de destruction - création des structures économiques.....	40
2. Le passage du traditionnel à l'industriel.....	41
3. L'analyse de la dynamique de la filière comme un élément important de notre étude	42
III – Choix du cadre méthodologique	42
Chapitre IV Réorganisation post-collectiviste des structures de production.....	45
I – Caractéristiques de l'évolution de l'élevage laitier collectiviste.....	45
1. L'évolution du nombre et de la structure du cheptel laitier durant la période 1950-1990.....	45
2. L'évolution de la productivité des animaux laitiers	46
II – Le passage de l'élevage "collectiviste" à l'élevage "privé"	47
1. L'évolution post-collectiviste de la production du lait.....	47
A. L'effet de la réforme en agriculture sur le développement de l'élevage.....	48
2. Les performances laitières du cheptel post-collectiviste.....	50
A. Taille et structure des troupeaux.....	50
B. Pratiques d'élevage et alimentation du bétail.....	51
C. Les races d'animaux laitiers.....	52
D. Les rendements de lait.....	53
3. L'évolution des quantités de lait produites et les différenciations régionales.....	53
A. La différenciation régionale	53
III – Destination de la production laitière, intégration au marché et différenciation des éleveurs	55
1. L'autoconsommation et la transformation à la ferme.....	56
2. Les circuits courts	57
3. Les circuits semi-longs et longs	57
IV – Les types de producteurs de lait et leur degré d'intégration au marché	59
1. Les producteurs qui ne vendent pas de lait et de produits laitiers.....	59
2. Producteurs qui vendent de manière sporadique du lait et des produits laitiers.	60
3. Petits producteurs qui vendent plutôt de manière régulière.....	60
4. "Grands" producteurs qui travaillent pour le marché.....	60
5. Producteurs qui vendent seulement des dérivés du lait.....	60
V – Les problèmes de l'élevage conditionnent son évolution	60
1. Problèmes de l'alimentation du bétail	61
2. Structures de production et organisation professionnelle	61
3. Structure raciale et pratiques d'élevage.....	61
4. Politique économique et service d'appuis techniques	62

5. La traite manuelle, l'absence de la chaîne du froid et les difficultés de transport du lait	62
VI – Conclusion.....	63
Chapitre V Le secteur de la transformation du lait.....	65
I – La structure du secteur de la transformation.....	65
1. La transformation à la "ferme"	66
2. Les unités artisanales.....	67
A. Les anciens ateliers de transformation de lait	67
B. Les ateliers créés après 1993	69
C. Les unités semi-industrielles.....	71
D. Les unités industrielles.....	74
II – Mécanismes techniques qui caractérisent la structure de l'industrie laitière.....	75
1. Techniques de fabrication simples et gamme de produit réduite	75
A. Les produits laitiers fabriqués sur la base du lait fermenté.....	76
B. Les types des fromages albanais	76
C. Les petites productions	76
2. Un contrôle de qualité absent ou rudimentaire.....	77
3. Conditionnement manuel et emballages non standardisés	78
4. Faible différenciation physique des produits	79
III – Conclusion.....	79
Chapitre VI Comportements des acteurs et mécanismes de régulation.....	81
I – La logique des acteurs à la base de la structure du marché.....	81
1. Un environnement économique marqué par la libéralisation des marchés	81
2. Rapports de forces, comportements des acteurs et formes de régulations de la filière	82
A. Des engagements contractuels pratiques.....	82
3. Des fournisseurs faibles	83
A. Matière première : le lait.....	83
B. Machines et équipements.....	84
C. La main-d'oeuvre.....	84
4. La commercialisation des produits et les relations transformateurs - commerçants.....	85
A. Les détaillants	85
B. Les semi-grossistes	85
C. Lieux de consommation hors des foyers.....	85
D. La vente directe aux consommateurs	86
II – Mécanismes de formation des prix	86
Chapitre VII Dynamiques du marché de la demande	89
I – Place du lait dans l'alimentation albanaise.....	89
1. L'importance du lait et de ses dérivés pour l'alimentation humaine.....	89
2. Le lait dans l'art culinaire albanais	89
3. Tentations et résistance au changement des goûts et préférences du consommateur ...	90
4. L'importance de l'autoconsommation.....	91
5. La hausse du coût de la vie et de la consommation	91
II – L'évolution 1990 - 2000 de la demande en laitages	91
1. Le modèle de la consommation alimentaire albanais.....	91
2. Les dépenses alimentaires consacrées aux laitages.....	91
3. Evolution de la consommation du lait et des produits laitiers.....	92

4.	Eléments de différenciation de la consommation	92
	A. Une hétérogénéité de forme de consommation du lait et de produits laitiers	92
	B. La saisonnalité du climat	93
III –	Le commerce extérieur	94
1.	Les exportations	94
2.	Les importations.....	94
3.	Comparaison entre la production et les importations.....	95
IV –	Conclusion	96
	Chapitre VIII Performances et perspectives de développement de la filière	97
I –	Les performances technico-économiques et organisationnelles de la filière	98
1.	Les performances techniques et économiques de la filière.....	98
2.	Les performances organisationnelles	99
II –	Exemple d'organisation de la filière et de l'approvisionnement en lait et en produits laitiers des villes de Permeti et Saranda	100
1.	L'exemple du district de Permeti.....	100
	A. La production du lait	100
	B. La transformation	101
	C. La commercialisation du lait et des produits laitiers	101
	D. La représentation de la filière dans les villages enquêtés	101
2.	L'exemple de Saranda	103
III –	Les contraintes auxquelles sont confrontés les acteurs de la filière	105
1.	Au niveau de la production du lait	105
2.	Au niveau de la transformation.....	105
IV –	La naissance d'une classe entrepreneuriale dans les conditions d'un système économique "particulier" : l'exemple du secteur laitier	106
1.	Un nouveau système économique "particulier" soumis à un environnement socio-économique conjoncturel	106
	A. L'absence de l'héritage entrepreneurial.....	107
	B. Les difficultés d'accès au capital	107
	C. La fiscalité	108
	D. La bureaucratie et la corruption.....	108
2.	Qui sont les nouveaux entrepreneurs et quelles sont leurs caractéristiques ?.....	108
	Conclusion générale	111
	Références bibliographiques	115
	Annexes	119

Liste des tableaux

Tableau n°1. Evolution de la production et de la place des IAA (dans l'ensemble du secteur industriel), à prix constant - base 1986.....	14
Tableau n°2. L'évolution de la production et de la place de l'agriculture dans le PIB et l'emploi de 1989 à 1999.....	18
Tableau n°3. L'évolution de la valeur de la production agricole entre 1992 et 1999 (en million de leks, base 1994).....	19
Tableau n°4. Le nombre des entreprises agro-alimentaires, selon les branches (en 1999).....	19
Tableau n°5. L'évolution de la production et de la consommation de lait pour la période 1990-2000.....	23
Tableau n°6. L'évolution de 1938 à 1990 du nombre des animaux laitiers (en milliers).....	45
Tableau n°7. L'évolution des rendements de lait par tête et par type d'animal (en litres).....	46
Tableau n°8. L'évolution de 1990 à 1999 du nombre des animaux laitiers, en milliers de têtes.....	49
Tableau n°9. Composition des troupeaux dans les différents districts enquêtés.....	50
Total.....	50
Tableau n°10. La structure des races d'animaux laitiers en Albanie.....	52
Tableau n°11. L'évolution 1990 - 1999 des rendements de lait (en litres/lactation).....	53
Tableau n°12. L'évolution de 1990 à 1999 de la production de lait, en millier de tonnes.....	53
Tableau n°13. Les caractéristiques des producteurs du lait.....	59
Tableau n°14. Caractéristiques des anciennes laiteries restructurées et qui fonctionnent actuellement.....	68
Tableau n°15. Quelques caractéristiques socio-économiques et techniques des nouvelles laiteries.....	70
Tableau n°16. Caractéristiques des unités semi-industrielles.....	72
Tableau n°17. Les principales caractéristiques des laiteries industrielles.....	73
Tableau n°18. Comparaison des prix moyens (en lek par kg) de dérivés laitiers entre les différentes régions albanaises en 1999.....	86
Tableau n°19. L'évolution du prix du lait et des produits laitiers au cours de l'année 1998.....	87
Lait de vache.....	87
Tableau n°20. L'évolution (1990-2000) des quantités de lait et des produits laitiers consommés en Albanie selon la répartition villes - campagnes.....	92
Tableau n°21. L'évolution 1995-1998 des importations de lait et de produits laitiers (en tonnes).....	94
Tableau n°22. Caractéristiques générales des différents types d'unités de transformation du lait.....	99
Tableau n°23. Les caractéristiques des différents types d'unités de transformation du lait.....	101

Liste des figures

Figure n°1. L'évolution des exportations/importations agricoles et agro-alimentaires pour la période 1950-1990 (en millions de leks)	14
Figure n°2. La privatisation des entreprises agro-alimentaires selon leurs acheteurs	17
Figure n°3. La transformation des produits laitiers (en millier de tonnes).....	24
Figure n°4. Le changement structurel du secteur de transformation du lait en Albanie (1990-2000).....	25
<i>Hypothèses</i>	28
Figure n°5. L'approche "Structures, Conduites et Performances de marché"	31
Figure n°6. Structure industrielle et régime de concurrence	33
Figure n°7. L'évolution du taux de croissance du cheptel laitier selon les types d'animaux	49
Figure n°8. Représentation schématique des circuits empruntés par le lait produit sur l'exploitation	56
Tableau n°13. Les caractéristiques des producteurs du lait.....	59
Figure n°9. Structure du secteur de transformation selon les différents types d'unités	66
Figure n°10. Processus (simplifié) de fabrication des dérivés laitiers dans les laiteries albanaises	77
Figure n°11. La variation du prix du lait de vache au cours de l'année 1998.....	87
Figure n°12. L'évolution de la production et des importations de lait et de produits laitiers pour la période 1989 - 1998 (en milliers de tonnes)	95
Figure n°13. Schéma récapitulatif de la filière	97
Figure n°14. La filière lait dans le village de Kosina	102
Figure n°15. Schéma de la filière lait pour l'approvisionnement de la ville de Saranda	103

Liste des cartes

Carte n°1. La production de lait selon les régions (en litres/personnes/an).....	48
Carte n°2. Le nombre de vaches par km ² , selon les districts, en 1998	54
Carte n°3. Nombre de petits ruminants par km ² , selon les districts, en 1998	55

Signification des sigles

IAA :	Industrie agro-alimentaires
MAA :	Ministère de l'agriculture et de l'alimentation
SCP :	Structures conduites performances
UGB :	Unité de gros bétail
SAU :	Superficie agricole utile
USAID :	<i>United State Agency for International Development</i>
PECO :	Pays d'Europe centrale et orientale

Introduction

La transition vers l'économie de marché, engagée dès 1991 en Albanie, a provoqué la chute du système collectiviste. L'observation des transformations en cours met en évidence le caractère indéterminé de l'issue de la transition structurelle, à laquelle le développement économique est étroitement conditionné par une série de contraintes dont les acteurs et les politiques gouvernementales doivent tenir compte.

L'engagement du processus de transition économique présentait deux volets :

- les réformes qui ont pour but de convertir une économie planifiée en une économie de marché ou de transition plan-marché.
- la transformation des relations de propriété met un terme à l'appropriation sociale des moyens de production, (transition structurelle).

Ces deux séries de réformes ouvrent la voie d'une restructuration de plus grande ampleur qui devrait s'étaler sur le court et moyen terme à tous les secteurs économiques.

Durant le système collectiviste, l'industrie agro-alimentaire était, un secteur important de l'industrie albanaise. Dans les années 1980, alors qu'elle était définie comme prioritaire, elle ne produisait que le quart de la valeur totale de la production industrielle du pays. Les principales caractéristiques de l'organisation "socialiste" de l'industrie agro-alimentaire peuvent se résumer ainsi :

- elle était constituée principalement de très grandes unités de production (appelées combinats agro-alimentaires) et basée sur des technologies lourdes et obsolètes de fabrication.
- la très forte spécialisation et la concentration verticale ont fait qu'elle était répartie un peu partout dans le pays. En raison de la saisonnalité de la production agricole, elle travaillait souvent en-dessous de ses capacités.

Les réformes de la libéralisation économique et de la privatisation du secteur agricole, au début des années 1990, ont encore aggravé son état. A cause de la désorganisation des circuits d'approvisionnement des matières premières, de la suppression des subventions, de la privatisation du commerce de détail et de la concurrence des produits alimentaires importés, entre 1991 et 1993, presque toutes les entreprises agro-alimentaires ont cessé de travailler. Dans les conditions de paralysie économique totale et de faibles moyens financiers de l'Etat, le redémarrage de l'activité industrielle ne pouvait se faire que grâce au transfert de la propriété étatique aux acteurs privés. C'est ainsi qu'au cours de l'année 1991 a commencé la privatisation des entreprises agro-alimentaires. Mais ce processus encore inachevé, n'a pas donné les résultats attendus. En effet, pour la majorité des entreprises actuellement privatisées ou en cours de privatisation, le redémarrage de l'activité agro-industrielle reste encore difficile pour plusieurs types de produits agricoles et agro-alimentaires.

Un des premiers secteurs de l'industrie agro-alimentaire qui a commencé à fonctionner après l'engagement des réformes de transition vers l'économie de marché et qui aujourd'hui est un des plus actifs, est le secteur de la transformation du lait.

Avec la privatisation de l'élevage entre 1992 et 1993, la production de lait a connu une augmentation très rapide. En 2000, elle a presque doublé par rapport à la production de 1990. Face à une telle augmentation de la production laitière par les exploitations paysannes, le secteur de transformation, lui, n'a pas trop évolué, surtout pendant les premières années de transition. Nous pouvons décrire la trajectoire de l'évolution de ce secteur de 1990 à 2000, en deux étapes :

Tout d'abord, la période 1991 - 1994, est marquée par la privatisation totale de l'élevage (donc de la production de lait) et des 565 unités artisanales de transformation, appartenant aux coopératives et aux fermes d'Etat. En raison du désengagement de l'Etat, le secteur industriel de la transformation a cessé toute activité. L'approvisionnement en lait et en produits laitiers de la population urbaine se faisait par les

paysans qui vendaient directement le lait non - pasteurisé sur le marché des villes voisines et par les importations.

En raison de l'augmentation des revenus monétaires grâce à l'émigration massive de la population dans les pays limitrophes (notamment Italie et Grèce), la demande de lait et de ses sous-produits a très vite augmenté. Ainsi, stimulés par l'augmentation rapide de la demande urbaine et profitant de l'absence de la transformation industrielle, les paysans vivant près des villes qui avaient des moyens de financement et qui connaissaient les processus de fabrication ont commencé à construire des ateliers artisanaux de transformation. Par ailleurs, certains anciens ateliers des coopératives et des fermes, qui n'avaient pas été détruits ou qui n'avaient pas changé d'activité, ont recommencé à travailler.

Ensuite, durant la période 1994 - 2000, la privatisation des usines étatiques de transformation de lait a progressé beaucoup plus vite que pendant la période précédente. Compte tenu de l'importance de ces produits dans la consommation alimentaire de la population, l'Etat a commencé à s'intéresser directement au développement de ce secteur. Parallèlement, avec la privatisation/restructuration des unités industrielles, la création des ateliers artisanaux a continué à se développer à un rythme plus rapide que dans la première phase.

Malgré la transition socio-économique en Albanie (période marquée par la succession des crises sociales, politiques et financières), le secteur laitier est caractérisé par un dynamisme qui a pu neutraliser les effets négatifs de la conjoncture du pays plus que dans les autres secteurs économiques.

Aujourd'hui le secteur de la transformation du lait est composé de 331 unités, dont 323 petits ateliers artisanaux, et semi - industriels et de 8 usines. Les principales contraintes auxquelles sont confrontés les acteurs de ce secteur sont l'atomicité de l'offre, l'absence d'un système de collectes organisées, la dominance des techniques de fabrication artisanales, l'absence des contrôles de qualité, les imperfections de l'organisation des marchés et le cadre institutionnel et législatif incomplet.

Compte tenu de son importance sociale et économique (alimentation de la population, revenus des différents acteurs, emploi non - agricole), et des changements radicaux qu'il a subis durant ces dix dernières années, ce secteur constitue un sujet fort intéressant à la fois pour les acteurs concernés et pour l'enrichissement des concepts théoriques sur le fonctionnement et l'évolution des formes d'organisation du secteur agro-alimentaire dans les conditions d'une économie en transition.

L'objectif de notre travail est de :

- Décrire et analyser le processus de transformation, d'adaptation, de création et d'évolution des structures socio-économiques et organisationnelles composant le secteur laitier depuis 1991 jusqu'à nos jours.
- Identifier les atouts et les difficultés du développement de ce secteur, ainsi que les formes de régulation et les relations intra-organisationnelles qui se mettent en place pendant la transition socio-économique vers l'économie de marché, tout en mettant l'accent sur les comportements et les stratégies des acteurs.

Ce travail est composé de sept chapitres :

Le premier présente les traits généraux de l'évolution du secteur agricole et agro-alimentaire en Albanie dans deux contextes économiques différents qui sont celui de l'économie planifiée et celui de l'économie de transition.

Le chapitre II est consacré à la problématique du secteur laitier. Il décrit ses modes d'organisation et de fonctionnement collectiviste, le processus de la transition vers une économie de marché et ses caractéristiques actuelles.

Le chapitre III présente les concepts théoriques et la méthodologie du travail.

Dans les chapitres IV, V et VI nous avons abordé successivement l'analyse du secteur de la production - commercialisation du lait, le sous-secteur de la transformation et l'évolution de la demande des laitages durant la période de transition (1990-2000).

Les comportements des acteurs et les performances technico-économiques et organisationnelles du secteur sont présentés et analysés dans les chapitres VII et VIII. Ce dernier fait référence aux conditions et aux caractéristiques de la création d'une classe entrepreneuriale dans le secteur agro-alimentaire albanais et présente l'exemple d'approvisionnement en produits laitiers des deux différentes villes enquêtées.

Chapitre I

Un bref aperçu de l'organisation et de l'évolution des Industries Agro-alimentaires (IAA) en Albanie

I – Introduction

La transformation industrielle des aliments en Albanie, a commencé relativement tard. Jusqu'au milieu des années 1950, quand le gouvernement communiste a proclamé ses objectifs d'industrialisation du pays, il n'existait aucune unité industrielle des IAA. Les seules unités de transformation étaient les moulins à eau, les boulangeries et les ateliers artisanaux de transformation du lait appelés "*baxho*".

La plus grande partie des usines agro-alimentaires ont été construites après 1970. Il s'agit de la période où le secteur agricole était entièrement collectivisé et où les relations politico-économiques avec la Chine permettaient de mettre en oeuvre les objectifs stratégiques d'industrialisation du pays.

Mais malgré la construction des grands combinats agro-alimentaires, dans presque tous les districts, la production alimentaire transformée était insuffisante (en quantité et en qualité) pour répondre aux besoins des consommateurs.

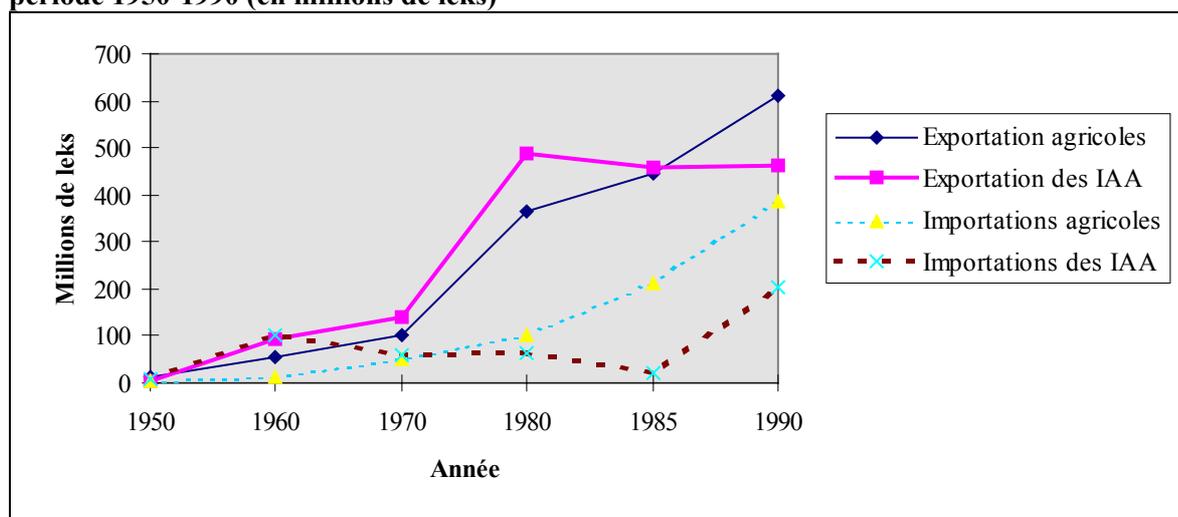
Les principaux facteurs de la faible efficacité de ces unités étaient :

- Leur très grande taille et leurs technologies peu avancées.
- Suivant les situations géographiques, les combinats agro-alimentaires ne tenaient compte ni du niveau de la production agricole (possibilités d'approvisionnement aux matières premières), ni de la densité de la population (la demande potentielle). Les stratégies politiques et idéologiques du système dominaient sur la rentabilité économique des unités. Pour montrer la supériorité du système, il fallait construire partout dans le pays de très grandes usines, sans trop se soucier de leur efficacité économique.
- Suite à la division socialiste du travail réalisée en fonction des objectifs du plan et non des capacités productives réelles des entreprises, il y avait toujours des dysfonctionnements importants à différentes étapes des filières agro-alimentaires (production - transport - transformation - distribution). Ces dysfonctionnements ont eu des effets très négatifs sur les unités de transformation. Ainsi le manque de matière première, l'absence de transport en temps voulu des produits périssables, la faible qualité des produits etc., influençaient les performances des unités de transformations.
- L'absence des mécanismes de marché tels que la concurrence par les prix, l'image de marque, le contrôle rigoureux de la qualité etc., conjuguée avec les anciennes technologies dont disposaient l'ensemble des IAA, ont engendré une qualité médiocre des produits transformés.
- Jusqu'au début des années 1990, les IAA comptaient environ 200 grandes entreprises et plus de 600 petites lignes et ateliers de transformation (sans compter les boulangeries qui existaient dans presque chaque village). Elles employaient 47 000 salariés et la valeur totale de leur production était de 4 milliards de leks. Les grandes usines ne travaillaient jamais à pleine capacité. Dans les années 1980, lorsque quelques usines parvenaient à travailler à 60-70 % de leur capacité potentielle, c'était exceptionnel. L'utilisation partielle du capital fixe (machines et équipements) et le nombre élevé des ouvriers pesaient lourd sur leurs bénéfices.

II – L'état du secteur à la veille de l'engagement de la transition vers l'économie de marché

Sous le système collectiviste, l'industrie agro-alimentaire produisait le quart de la valeur totale de la production industrielle. Environ 50 % des produits alimentaires consommés dans le pays étaient transformés. Mais en raison des difficultés techniques et de l'absence de matières premières, à la fin des années 1980, ce secteur de l'industrie ne pouvait pas fonctionner à pleine capacité. Malgré le fait que sa production ne suffisait pas à satisfaire les besoins réels de la population, une partie des activités de cette branche était réservée à l'exportation en raison des régulations de certains équilibres macro-économiques. La figure n°1 montre l'évolution des échanges (exportations et importations) agricoles et agro-alimentaires durant la période 1950-1990.

Figure n°1. L'évolution des exportations/importations agricoles et agro-alimentaires pour la période 1950-1990 (en millions de leks)



Source : Statistical yearbook of Albania, 1991

Selon ces statistiques, nous constatons qu'après une augmentation rapide des exportations et d'une légère diminution des importations des IAA durant la décennie 1970, les échanges commerciaux du secteur sont entrés dans une phase de "stabilisation, voir même de régression" durant les années 1980.

Tableau n°1. Evolution de la production et de la place des IAA (dans l'ensemble du secteur industriel), à prix constant - base 1986

Indicateur/Année	1950	1960	1970	1980	1985	1990
Production des IAA (en millions de leks)	237	1022	1896	3401	3859	4095
Place (en %) des IAA dans le secteur industriel albanais	56,2	40,1	29,2	25,5	25,3	25,5

Source : Statistical yearbook of Albania, 1991

Selon ce tableau, la production des IAA en Albanie a été multipliée par 17 en l'espace de quarante ans. Cette croissance est due à la fois aux importants investissements réalisés dans ce secteur par l'Etat, au développement de la production agricole et à la constitution et l'intégration verticale des filières agro-alimentaires.

A la veille de la réforme économique, le secteur agro-alimentaire, comme tous les autres secteurs économiques, était sous le contrôle total de l'Etat et visait surtout à assurer l'autosuffisance alimentaire du pays.

La production était en baisse continue depuis 1988 (R. Bode, 1997) et elle a atteint son point le plus bas durant les années 1990-1992 lorsque presque toutes les entreprises ont suspendu leurs activités.

Parmi les principaux facteurs qui ont causé le "blocage" de l'activité agro-industrielle après 1990 en Albanie, on pourrait citer :

- **L'engagement des réformes radicales dans tous les secteurs de l'économie.** Ces réformes qui avaient pour but de changer le système économique par l'abolition du rôle de l'Etat à tous les niveaux, ont provoqué une chute considérable de la production (selon le FMI, en 1991 le PIB de l'Albanie a diminué de 50% par rapport à 1990). Le changement des structures de production en agriculture, suivi par celui de l'industrie, a modifié totalement les circuits empruntés par les produits. Ainsi, la privatisation des terres et le repli sur soi des agriculteurs ont laissé les industries de transformation sans approvisionnement en matières premières.
- **Le désengagement de l'Etat est accompagné d'une désorganisation totale des marchés des produits et des inputs.** La formation des prix par le libre jeu du marché, le contrôle rigoureux des coûts et la recherche de nouvelles structures d'approvisionnement et de vente ont été les principales difficultés d'adaptation des entreprises jusqu'alors étatiques. Avec les conditions de l'ouverture du ciseau des prix (suppression des subventions à la production et augmentation des prix des inputs), la quasi-totalité des entreprises agro-industrielles travaillaient à perte et ont été obligées de fermer leurs portes.
- **L'ouverture des marchés extérieurs.** La politique libérale adoptée a conduit à une invasion des marchandises venues de l'étranger qui avaient des prix plus compétitifs que les produits du pays. D'un autre côté la qualité supérieure, les conditions d'emballage et le degré de transformation ont mis "hors jeux" les produits albanais. Face à un consommateur de plus en plus exigeant, les industries agro-alimentaires n'avaient ni les moyens, ni les capacités de faire face aux importations.
- **Le manque de moyens financiers et la difficulté pour trouver des investisseurs.** L'engagement des réformes économiques en Albanie, comme dans les autres pays de l'Europe centrale et orientale (PECO), est intervenu à une époque où la crise économique intérieure avait atteint son point culminant. Le grand déficit budgétaire, celui de la balance des paiements, l'inflation galopante, etc., ont quasiment rendu impossible l'utilisation de crédits étrangers. Pourtant, considérée comme une branche importante de l'économie albanaise, l'industrie agro-alimentaire a bénéficié des dispositions réglementaires et fiscales favorables à l'installation des sociétés à capitaux mixtes. Mais sa situation technico-économique était telle qu'elle n'était pas en mesure d'accueillir les capitaux nécessaires pour renouveler ses technologies. Pour le capital national accumulé durant la période initiale de la transition par les nouveaux "hommes d'affaires", cette branche n'était pas la plus profitable (importance des fonds nécessaires et basse circulation du capital). Leurs activités se sont orientées vers d'autres secteurs d'économiques notamment le commerce, la restauration et la construction.

III – L'émergence de la relance des industries agro-alimentaires

Dans les conditions économiques de l'Albanie, où le secteur agricole contribue à plus de 55 % du revenu nationale brut, la relance du secteur industriel ne pouvait se faire qu'avec la relance des industries agro-alimentaires. Il était impensable qu'un petit pays comme celui-ci puisse avoir un secteur industriel développé, basé sur des industries lourdes, comme cela a été imaginé par le régime communiste.

La politique économique mise en place au début du processus de transition a très vite compris l'importance du rôle du secteur agro-alimentaire dans le développement de l'économie nationale. Malgré les nombreux points de vue différents et les hésitations qui existaient autour de la politique agricole à suivre, la stratégie de développement du secteur agro-alimentaire à court et moyen terme était de :

- **contrôler l'exode rural** qui pouvait aggraver les problèmes de chômage urbain créés par la réforme économique et celui de l'urbanisation.
- **assurer l'autosuffisance alimentaire du pays** par le redémarrage de la production agricole, la restructuration des IAA, l'adaptation du régime d'échange et l'amélioration des infrastructures physiques et institutionnelles.

- **ouvrir l'économie vers les pays développés** dans le but d'attirer des investissements étrangers. Des incitations et des avantages fiscaux sont accordés aux IAA à capitaux mixtes (exemption d'impôts sur les profits notamment).

La réalisation de ces objectifs dépendait beaucoup de la relance des industries agro-alimentaires. D'un côté, le fonctionnement des unités de transformation influencerait directement l'intégration aux marchés des mini-exploitations paysannes créées par la réforme foncière. De l'autre, les IAA seraient capables d'absorber une partie de la main d'œuvre abondante du secteur agricole et donc d'adoucir les problèmes sociaux créés par le chômage de masse.

Contrairement à plusieurs autres pays de l'Europe de l'Est, la relance des IAA en Albanie avait un avantage incontestable, celui de l'augmentation de la demande intérieure. Les agro-industries du pays devaient pouvoir reconquérir une bonne part du marché intérieur, occupé depuis le début de la transition par les importations. L'existence de cette très forte demande devait être aussi un "facteur clef" pour attirer les investissements étrangers, nécessaires à la modernisation et la mise à niveau du secteur. A cause d'un environnement socio-économique et politique défavorable¹, cet atout n'a pas encore vraiment joué son rôle, mais nous pouvons espérer que dans les années à venir les choses vont évoluer dans le bon sens.

IV – La privatisation des industries agro-alimentaires, un moment décisif de l'organisation et du fonctionnement du secteur

La transformation du secteur étatique (basé sur des infrastructures lourdes et soumis au mécanisme du plan), vers un secteur beaucoup plus flexible et efficace passait inévitablement par un processus de privatisation de masse. Dans les conditions du "coma" économique total pour tous les secteurs, la mise en oeuvre la plus vite possible des réformes structurelles ne pouvait avoir qu'un impact positif sur l'ensemble des performances économiques du secteur des IAA. Mais la mise en place de ces réformes devait se baser sur une stratégie claire et à long terme. Il ne s'agissait pas seulement de trouver des nouveaux propriétaires dans le but que l'Etat se "débarrasse" de ses responsabilités de production, mais de faire en sorte que son désengagement permette en même temps le démarrage et la modernisation des secteurs qu'il abandonnait.

La privatisation des entreprises publiques, comme pour tous les ex-pays communistes a été une des priorités des réformes structurelles. Mais ces privatisations ont été spécifiques selon le type d'entreprise, les conditions du pays et bien sûr, selon les méthodes utilisées. Quelles ont été les méthodes de la privatisation des entreprises industrielles en Albanie et pourquoi ont-elle été choisies?

1. Les méthodes de privatisation

Les principales méthodes de privatisation de l'industrie agro-alimentaire durant la période 1991-2000 en Albanie sont :

- **la privatisation par vente "préférentielle"**. Appliquée surtout entre 1991-1993 pour la privatisation du commerce de détail et des petites unités des services, cette méthode de privatisation encourageait les employés de l'usine et les ex-prisonniers politiques à acheter ces unités à des prix favorables. Fin 1993, toutes les unités de commerce de détail et des services étaient privatisées par cette méthode.
- **la privatisation par vente aux "enchères"**. Par cette méthode tout le monde avait accès à la privatisation. Elle fut appliquée entre 1993-1996 pour la privatisation des petites et moyennes entreprises. Ses résultats ont été souvent contestés à cause des phénomènes de fraudes et de méconnaissance de la valeur réelle des biens à privatiser.
- **la privatisation par des "bons de privatisation"**. Elle fut appliquée durant les années 1995-1996 et était considérée comme la phase de privatisation massive. Avec un système de "bons de

¹ La succession des crises de la transition albanaise ne favorisait, ni ne garantissait pas les investissements productifs à grande échelle.

privatisation" selon différentes tranches d'âge, tous ceux qui avaient plus de 18 ans et qui n'avaient pas profité de la privatisation de l'agriculture pouvaient en être bénéficiaires. Avec cette méthode, des centaines d'entreprises agro-alimentaires ont été privatisées.

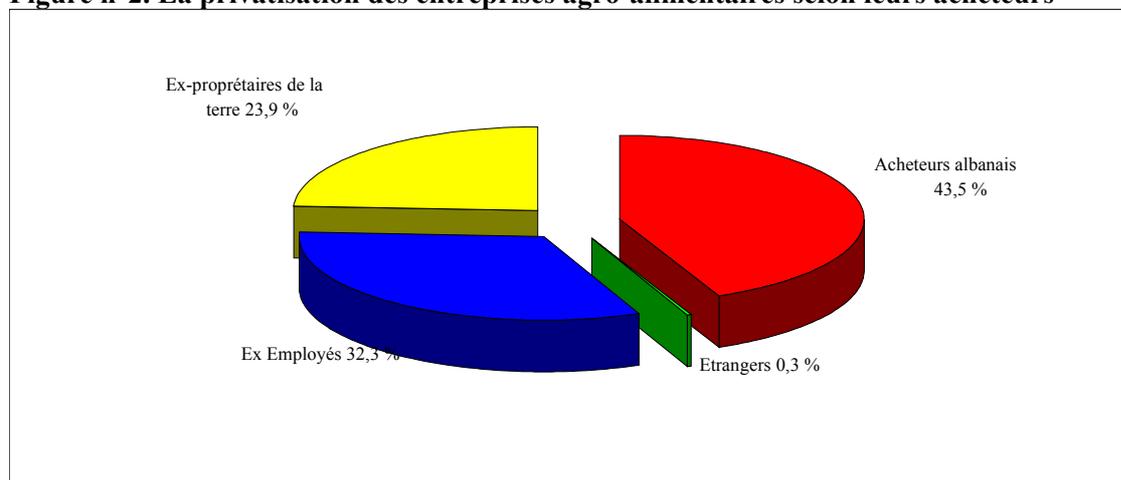
- **la privatisation par d'autres "méthodes jugées efficaces en fonction du type d'entreprise"**. Il s'agit de la privatisation de quelques entreprises spécifiques en fonction de la vision de leur avenir par les responsables et ceux du district dans lesquels elles étaient situées.

2. Les résultats de la privatisation

A la fin de l'année 1999, environ 74 % de l'ensemble des usines alimentaires étaient entièrement privatisées et les autres étaient à divers stades de privatisation. De très grosses entreprises appartenant à l'Etat, telle que l'Agro-Export, les combinats agro-alimentaire, la brasserie de Tirana, etc., n'ont pas été privatisées à cause de leur prix très élevé et de leurs anciennes technologies. Selon la nouvelle stratégie présentée par le gouvernement en 1998, certaines de ces grandes entreprises ont été privatisées durant le premier semestre 2000 et d'autres sont actuellement en processus de privatisation.

Selon le Ministère de la Privatisation, au début de l'année 1999, 4278 entreprises de transformation et PEM agro-alimentaires étaient privatisées. Leur répartition selon les acheteurs est présentée dans la figure n°2.

Figure n°2. La privatisation des entreprises agro-alimentaires selon leurs acheteurs



Source : Ministère de l'économie publique et de la privatisation, 1999

Pour que la gestion, et par conséquent, l'efficacité des entreprises privatisées, puisse s'améliorer, il était fondamental de mettre le contrôle de ces entreprises entre les mains des "bons propriétaires" et de créer les conditions nécessaires à leur développement. La création des principales institutions financières incluant des banques commerciales actives, le développement des marchés, l'adoption de structures de gouvernance et de gestion appropriée, l'adaptation de structures d'incitation, etc. sont autant de conditions dont l'absence a influencé négativement la réussite du processus de privatisation. En outre, dans l'application des méthodes de privatisation (vente aux enchères, vente directe, privatisation massive par bons, etc.) on remarque plusieurs déviations aux règles, un favoritisme envers certaines personnes, un manque de transparence, la corruption des membres des commissions des bons de privatisation etc. De tels phénomènes, encore présents aujourd'hui, ont fortement compromis les résultats de la réforme.

V – La situation actuelle du secteur agricole et des industries agro-alimentaires

Le secteur agro-alimentaire, avec l'agriculture et les logements en ville, fait partie des premiers secteurs de l'économie albanaise soumis au processus de privatisation. Nous décrirons rapidement l'évolution du secteur agricole (puisqu'il est lié directement aux IAA) et celle des IAA dans leur ensemble.

1. L'évolution du secteur agricole

Depuis la modification de la structure agraire (privatisation des terres arables et du cheptel), d'importantes évolutions ont caractérisé le secteur agricole en Albanie. Ainsi, comme le montre le tableau 2 ci-dessous, le rapport relatif production agricole/PIB a augmenté considérablement durant ces dix dernières années. Cela s'explique, d'une part, par la chute drastique de la production industrielle entre 1991-1995 lorsque presque toutes les entreprises industrielles étatiques ont cessé de travailler et d'autre part à cause de la privatisation rapide du secteur de la production agricole.

Après avoir connu une forte diminution durant les années 1990 et 1991, la croissance agricole, s'est vite rétablie depuis la privatisation des coopératives en 1992. Selon les statistiques du Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, la période 1992-1996 a été une période de forte croissance agricole, croissance qui n'a été rompue qu'avec la crise de 1997. Même si en 1996 la production agricole a connu une croissance de 8,1 % par rapport à l'année précédente, cette année marque le commencement de son réel déclin avec le développement massif des "pyramides" financières. Face aux "forts taux de rémunération" proposés par ces dernières, une partie des paysans ont "négligé" l'activité agricole et parfois même décapitalisé leurs petites exploitations (notamment par la vente des animaux). En même temps à cause de l'anarchie et de l'insécurité totale qui régnait au printemps 1997 et de la destruction des quelques circuits de développement économique qui avaient commencé à se constituer jusqu'en 1996, les ensemencements ont été très faibles et la croissance agricole a augmenté seulement de 1%.

Tableau n°2. L'évolution de la production et de la place de l'agriculture dans le PIB et l'emploi de 1989 à 1999

Indicateur /Année	1989	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Part dans le PIB (%)	37,3	40,2	42,5	54,2	54,6	54,6	54,6	52,8	56,7	56,0	55,3
L'accroissement de la production / année précédente (%)	10,7	-7,4	-17,4	18,5	10,4	8,3	13,2	8,1	1,0	5,4	6,1
Part dans l'emploi (%)	47,3	48,0	n.d.	n.d.	n.d.	67,1	68,4	69,6	69,6	68,7	65,4

Source : UNDP, Tirana (1998) ; World Bank Technical Paper N°431 (1999) ; Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (MAA, Tirana. 1999) ; INSTAT (1999)

A. L'élevage : une branche de la production agricole post-collectiviste en développement rapide

La privatisation de l'agriculture a non seulement modifié la structure de la propriété (ce qui était son principal objectif) mais aussi la structure de la production agricole et agro-alimentaire. Certains produits ont quasiment disparu (c'est le cas de certaines cultures industrielles comme le coton, la betterave à sucre, etc.), d'autres ont très sensiblement diminué (agrumes, fruits, etc.) alors que d'autres ont augmenté (cultures fourragères, légumes, élevage). Notamment, l'élevage et ses produits dérivés est une des branches de la production agricole qui a connu une très forte croissance. La production de lait en 1999 a plus que doublé par rapport à 1990.

Le tableau n°3 montre l'évolution de la production animale au niveau des exploitations agricoles.

Tableau n°3. L'évolution de la valeur de la production agricole entre 1992 et 1999 (en million de leks, base 1994)

Type de produits	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Production végétale	41909	47052	46682	53576	55536	48735	43946	44782
Production animale	29693	37875	45303	50581	51688	46899	47830	48123
Total	71602	84927	91985	104157	107224	95634	91776	92905

Source : MAA, Tirana, 2000

Les principaux facteurs de développement de la production animale au niveau de l'exploitation sont :

- La forme de privatisation du cheptel national par le partage gratuit aux familles paysannes d'une vache ou de quelques têtes de petit bétail, a incité la majeure partie d'entre eux à augmenter le nombre d'animaux par famille. Les animaux répartis, dans les conditions qui ont prévalu, ne pouvaient pas satisfaire les besoins de la famille. Il fallait donc en augmenter le nombre et prendre soin d'eux.
- La très forte demande de la population urbaine qui avait connu le rationnement, voire presque la pénurie totale, pour ces produits tout au long de la décennie 80. Face à cette demande, les paysans qui étaient proches des villes pouvaient donc vendre leurs surplus de production à des prix relativement élevés.

B. L'évolution des industries agroalimentaires

Avec l'engagement de ce processus, un certain nombre d'unités et d'entreprises agro-alimentaires n'ont pas pu suivre le chemin difficile du marché libre et ont parfois choisi de changer d'orientation pour survivre. D'autres, en situation plus difficile que les premières, ont été obligées de disparaître, laissant la place aux autres et surtout aux importations massives. Seule une minorité d'entre elles ont pu survivre en suivant l'orientation initiale et ont continué à se développer, avec beaucoup de difficultés. Dans certains districts, on remarque des reconstructions partielles de lignes de transformation et même des installations de nouvelles entités avec des capitaux nationaux et/ou étrangers.

Aujourd'hui le secteur agro-alimentaire albanais est composé d'environ 2041 unités de production, dont 1334 fonctionnent. Il emploie au total entre 8000 et 9500 employés permanents et saisonniers. En 1995, la production de l'industrie agro-alimentaire représentait 6 % du PIB alors qu'en 1999, malgré les grands troubles de 1997, elle s'élevait à 15 % du PIB.

Tableau n°4. Le nombre des entreprises agro-alimentaires, selon les branches (en 1999)

Nr.	Branche	Nombre d'entreprises	%
1.	Production du Pain	747	37
2.	Production de Farine	567	28
3.	Transformation du lait	331	16
4.	Boissons alcoolisées	80	4
5.	Transformation de viande	69	3
6.	Boissons non-alcoolisées et eau	68	3
7.	Autres	178	9
	TOTAL	2041	100

Source : Agolli, S., Tirana, 2000

Comme l'indiquent les chiffres du tableau ci-dessus, environ 65% du nombre total des entreprises recensées en 1999 travaillent dans le secteur de transformation de céréales (production de pain et de farine). Si on prend en compte le modèle albanais de la consommation alimentaire (qui est basé sur les céréales et les légumes secs, (Padilla, 1995)) et la quantité de pain consommée par personne et par an (environs 160kg), il est facile de comprendre l'importance de ces unités dans l'ensemble des IAA.

Environ 16% des entreprises ont comme activité la transformation du lait. Nous parlerons de ces entreprises tout au long de ce travail, mais il nous semble important de noter dès maintenant que ce chiffre montre à la fois l'importance du secteur laitier au sein des IAA albanaises, mais aussi la petite taille des entreprises.

Des investisseurs nationaux et étrangers commencent à s'intéresser de plus en plus à ce secteur orientant leurs investissements majoritairement vers :

- Des activités qui produisent des biens de consommation de tous les jours pour lesquels existent des marchés sûrs et en croissance rapide (même si le taux de profit n'est pas très élevé), telles que celles des meuneries, des boulangeries, de la production des produits laitiers, etc.
- Des activités qui génèrent d'importants bénéfices avec moins d'investissements, telles que celles des petites brasseries, de la fabrication de boissons fraîches et alcoolisées, de l'extraction de l'huile d'olive, etc.

Mais à cause des conditions d'instabilité socio-économique et politique qu'a connues le pays durant ces dernières années, la confiance des investisseurs étrangers n'a pu être gagnée. Seules quelques entreprises agro-alimentaires, principalement celles de la transformation du lait et des boissons, ont bénéficié des investissements étrangers. Aujourd'hui on constate qu'en l'absence d'investissements directs suffisants (étrangers ou nationaux), l'état du secteur agro-alimentaire en Albanie reste précaire et son développement est rapide et incertain. Pour attirer les investissements souhaités, le principal facteur reste la création des conditions nécessaires au fonctionnement de l'économie de marché comme le sont : le cadre institutionnel, la stabilité politique et économique, les infrastructures physiques, etc.

Chapitre II

La transition-restructuration du secteur laitier

I – L'importance socio-économique du secteur laitier en Albanie

L'importance économique et sociale de la production, de la collecte et de la transformation du lait et de ses dérivés en Albanie peut être expliquée par :

- Sa place dans la consommation alimentaire de la population. La consommation de lait est passée de 123 litres/an/personne en 1990 (AGOLLI, S. 2000), à 192 litres/an/personne en 2000 (Statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Tirana, 2000), soit une augmentation de 57% en dix ans.
- La production de lait est une source de revenus importante pour les paysans - agriculteurs tout au long de l'année. Actuellement, environ 34 % du revenu monétaire agricole des paysans albanais provient de la vente de lait et de produits laitiers (BIBA. G, 1998).
- Le développement du secteur de collecte et de transformation du lait sont une source de création d'emplois et de reprise des activités industrielles.
- Le lait est un produit qui doit être soumis à une série de contrôles de qualité et qui doit être l'objet d'une surveillance continue de la part des pouvoirs publics, car il peut présenter un danger pour la santé publique.

II – L'organisation du secteur laitier avant 1990

Avant 1990 le secteur laitier, comme tous les autres secteurs économiques, était entièrement étatique : la production était réalisée en grande partie dans des unités spécialisées d'élevage appartenant aux coopératives et aux fermes d'Etat. Des entreprises étatiques chargées de collecter tous les produits agricoles assuraient sa collecte et la transformation était réalisée en grande partie par les usines de transformation du lait et par des ateliers appartenant aux coopératives et aux fermes.

1. Une production collectiviste inférieure à la demande

La collectivisation du bétail en Albanie a commencé vers la fin des années 1960, soit une dizaine d'années après la collectivisation des terres. Mais, la collectivisation "forcée" de l'élevage a été réalisée en 1981. Cette "deuxième" et dernière collectivisation de l'agriculture a eu pour conséquence une forte chute de la production animale tout au long de la décennie 80. Les seuls producteurs et distributeurs de lait étaient les coopératives et les fermes d'Etat. Ces unités comptaient, selon le type de bétail, des milliers et parfois des dizaines de milliers de têtes destinées à la production de lait, de viande et à l'exportation. Le secteur privé était quasi inexistant. Dans les zones montagneuses on avait le droit d'avoir au maximum une vache laitière et quelques poules.

La plus grande partie de la production réalisée dans les domaines collectifs était collectée, transformée et distribuée pour l'approvisionnement des villes. Mais, même dans les villes les quantités disponibles étaient telles que les gens devaient se lever à 4 ou 5 heures du matin pour faire la queue devant les magasins d'alimentation, au risque de ne pas avoir leurs rations (0,5 ou un litre de lait non pasteurisé) par jour et par famille.

Dans les campagnes, le lait était distribué seulement l'été.

La production animale destinée aux familles rurales a diminué régulièrement tout au long de la décennie 1980. Face à la pénurie générale en produits animaliers, le gouvernement de l'époque a décidé en 1986-87 la création de troupeaux spécialisés qui "appartenaient" à l'ensemble des membres de la coopérative et étaient appelés "*tufeza*". En réalité cette différenciation des formes de production animale qui consistait à partager les troupeaux qui devaient produire pour l'Etat (c'est-à-dire la production destinée au consommateur urbain), et les troupeaux qui devaient produire pour les membres de la coopérative, n'a en rien amélioré l'approvisionnement en produits animaliers pour la population. Ainsi, après 1988 les quantités moyennes de lait par personne étaient d'environ 0,2 litres/jour. Le fromage et la viande étaient devenus des denrées rares qui apparaissaient en très petites quantités et seulement à l'occasion des grandes fêtes officielles.

2. Des unités de transformation qui laissaient trop à désirer

Les unités de transformation du lait étaient de deux types : d'un côté on avait des grands combinats, situés aux périphéries des villes, et de l'autre côté, chaque coopérative et quelques fermes d'Etat avaient des ateliers artisanaux pour l'approvisionnement des familles agricoles.

A. Les grands "combinats"

La stratégie de développement des industries agro-alimentaires, basée sur des gros combinats de traitement et de transformation des produits agricoles, a été inspirée par l'exemple des autres pays communistes et a commencé à se réaliser au milieu des années 1970. Les objectifs de la concentration des IAA aux grandes unités de production (appelés "combinats") étaient :

- L'intégration verticale et la concentration des activités économiques, qui représentait le fondement du fonctionnement de l'économie centralisée.
- Le rôle "tout puissant" de l'Etat et les principes idéologiques fondamentaux sur lesquels il s'appuyait.

Ainsi, en 1990, il existait 18 combinats de transformation du lait, construits pour la plupart entre 1958 et 1988. Ils transformaient environ 70 % du lait produit dans le pays et étaient répartis de façon équilibrée sur tout le territoire national. Leur approvisionnement en matières premières était réalisé directement par les fermes et les coopératives, selon des contrats prévus par le plan. Ils effectuaient principalement la pasteurisation, la production de beurre et de plusieurs sortes de fromages. Même si une partie d'entre eux a été construite au début des années 1980, les technologies employées étaient très anciennes. Elles provenaient de Chine ou de l'Union Soviétique et dataient des années 1960-1970. Souvent, les usines de transformation du lait employaient entre 50 et 200 personnes et appartenaient à des entreprises « multi-produits » (transformation des fruits et légumes, production d'huile végétale, etc.). A cause des problèmes d'approvisionnement en matières premières, elles ne fonctionnaient presque jamais à pleine capacité. De ces 18 usines, 4 avaient une capacité potentielle de 50 tonnes de lait par jour et 13 de 10-20 tonnes par jour. Seule une usine située à Tirana, avait une capacité potentielle de transformation de 70 tonnes de lait par jour. Le remplissage des bouteilles, l'emballage et beaucoup d'autres étapes du travail étaient manuelles. Les conditions hygiéniques étaient médiocres et le contrôle de la qualité absent. Leur production était entièrement destinée au marché intérieur et ne suffisait même pas à satisfaire les besoins de la population citadine.

B. Les ateliers artisanaux

En 1990, l'Albanie comptait environ 565 petites unités artisanales de transformation du lait. C'est au cours des années 1980 que, par décision gouvernementale, il a été décidé que chaque coopérative agricole devait avoir sa propre unité de transformation de lait. La même chose fut appliquée pour quelques fermes situées loin des villes. La principale production de ces ateliers était le fromage et le beurre. Ces produits étaient généralement destinés aux familles membres de la coopérative et/ou de la ferme. Leur capacité de transformation variait le plus souvent entre 1,5 et 3 tonnes de lait par

jour. Elles produisaient seulement quelques tonnes de fromage et de beurre par an et employaient entre 2 et 6 ouvriers selon la saison et les types d'animaux que possédait l'unité d'approvisionnement (c'est-à-dire la coopérative ou la ferme qui les gérait).

III – L'évolution du secteur après 1990

Comme nous l'avons déjà mentionné, l'élevage et ses produits est une des branches de la production agricole qui a connu une très forte croissance. La production de lait en 2000 a presque doublé par rapport à 1990 (elle est passée de 517 000 tonnes/an en 1990 à 1 069 000 tonnes/an en 2000).

1. L'évolution de la production et de la consommation du lait (1990-2000)

Dans une première période succédant la privatisation (1991-1993), la production de lait a augmenté lentement et était utilisée principalement pour l'autoconsommation familiale. Les marchés des villes étaient approvisionnés par du lait importé et apporté par les aides humanitaires. Mais à partir de 1994, il y a eu une augmentation rapide de la production. Durant la période 1992-2000 on a assisté au commencement d'une spécialisation régionale de l'élevage ; les bovins ont commencé à se concentrer dans l'Ouest, le Sud-Ouest et un peu dans l'Est, tandis que les régions Nord-Est et Sud-Est produisaient plus d'ovins et de caprins (G. Vinçani, 1997).

Dans le nouveau cadre créé, le cheptel de bovin, qui depuis de nombreuses années oscillait entre 200-220 000 têtes, a franchi le cap des 470 000 têtes en 1995 et doit s'établir actuellement autour de 550 000 têtes. Les ovins et les caprins sont au nombre de 3,8 millions de têtes, ce qui permet de dire que malgré les conditions économiques difficiles qu'a connu le pays entre 1990-1992, les effets de la réforme sur l'élevage ont été plutôt positifs.

Le tableau n°5 représente l'évolution de la production et de la consommation de lait en Albanie, pour la période 1990 – 2000.

Tableau n°5. L'évolution de la production et de la consommation de lait pour la période 1990-2000

Indicateur/année	1990	1991	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Production (milliers de tonnes)	517	568	612	671	803	968	1044	850	861	991	1069*
Consommation (litres/personne/an)	123	131	134	143	156	165	176	184	186	191	192*

* = Prévisions, 2000.

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Tirana, 1999

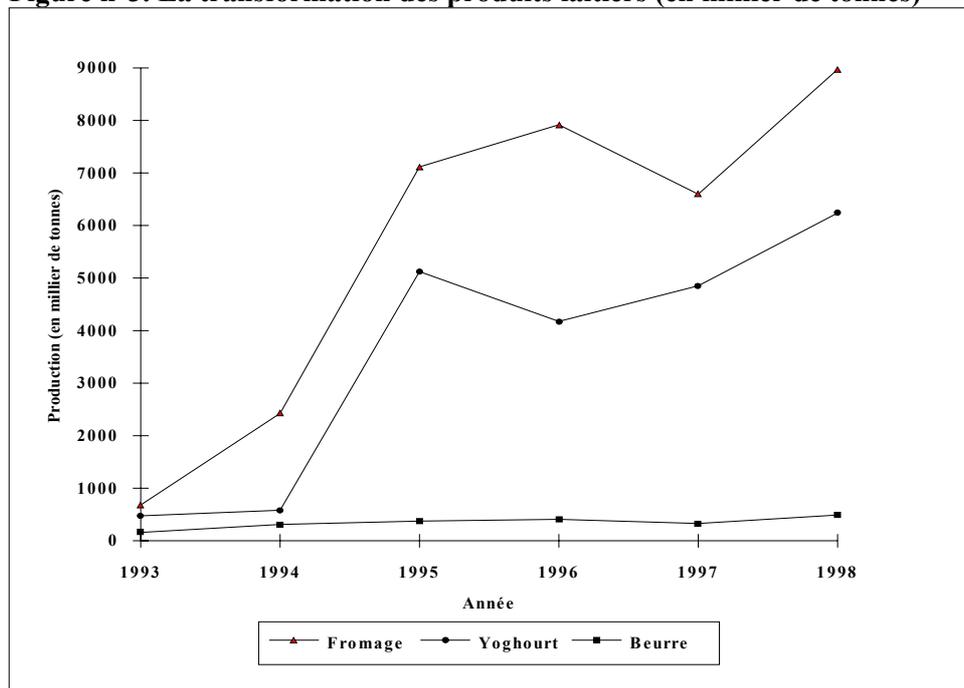
Comme on le voit dans ce tableau, la production comme la consommation de lait ont très vite augmenté durant cette période. Face à cette augmentation rapide de la production nationale, à partir de 1994, les importations de lait et de produits laitiers sont entrées dans une phase de diminution rapide. Selon des responsables du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le lait est un des rares produits agricoles qui satisfait presque entièrement la demande intérieure.

2. La transformation du lait : un secteur presque entièrement privatisé

Après un arrêt quasi total de l'activité durant les années 1991-1993, le secteur de transformation du lait a commencé à se développer rapidement à partir de 1994. Les principaux facteurs de l'arrêt de cette activité étaient la distribution du cheptel collectif, le démantèlement des coopératives et des fermes d'Etat et les retards de la privatisation des industries agro-alimentaires.

La figure n°3 représente l'évolution de la production de fromage, de yoghourt et de beurre pour la période 1993 –1998.

Figure n°3. La transformation des produits laitiers (en millier de tonnes)



Source : MAA, Tirana, 1999

Un des principaux facteurs souvent évoqué en Albanie pour expliquer la reprise de cette activité est le processus de privatisation rapide et presque total. Nous avons présenté dans le chapitre II les formes de la privatisation des entreprises étatiques. Nous nous intéresserons ici principalement aux spécificités de la privatisation du secteur et à son évolution depuis l'engagement des réformes.

3. Spécificités de la privatisation du secteur laitier

La composition de ce secteur durant l'époque collectiviste, par deux types "complémentaires" de transformateurs (grandes usines étatiques et petits ateliers collectifs) a aussi requit une privatisation adaptée pour chaque type d'unités.

- **la privatisation des petits ateliers** : en même temps que la privatisation des terres et du cheptel des domaines collectifs et étatiques, toutes les petites unités artisanales de transformation du lait ont été aussi privatisées. Leur privatisation s'est faite presque gratuitement au bénéfice des personnes qui travaillaient dans ces unités. En décembre 1992, plus de 400 unités appartenant aux coopératives étaient privatisées. Mais à cause de la rupture d'approvisionnement en lait et de la modification des circuits de commercialisation très peu d'entre elles ont pu poursuivre leurs activités. Celles appartenant aux fermes d'Etat ont été privatisées, selon la même méthode durant l'année 1993.
- **la privatisation des grandes usines** : comme pour les autres unités industrielles agro-alimentaires, c'est un processus encore inachevé. Mais par rapport aux IAA, où les unités à privatiser restent encore nombreuses en 2000, la quasi totalité des usines de transformation du lait sont privatisées.

IV – L'état actuel et les perspectives du secteur

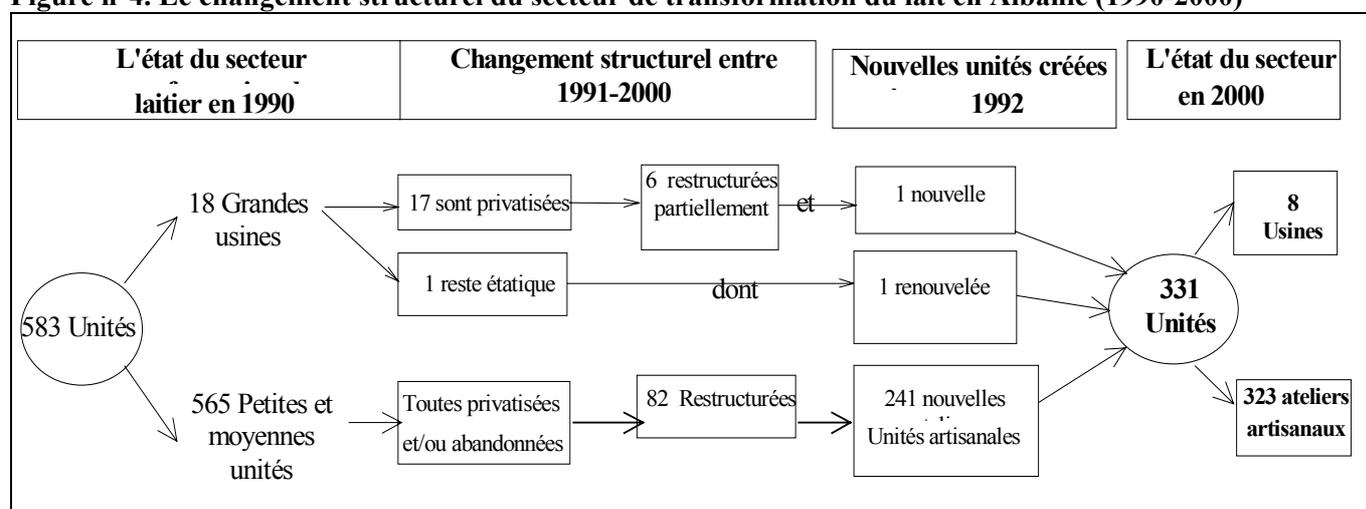
Actuellement, la production laitière en Albanie se situe autour de 2900 tonnes de lait par jour. Environ 35-40 % de cette production est destiné à la transformation. Les ateliers artisanaux et semi-industriels de transformation du lait sont au nombre de 323 et leur capacité de traitement est estimée entre 600 – 650 tonnes/jour. Leur principale production est le fromage et le beurre. Ils sont répartis un peu partout dans le pays mais la plus grande concentration est située dans les zones des plaines et autour des grandes villes. L'approvisionnement en lait se fait soit par la collecte dans le village ou dans la zone où ils se trouvent, soit par les paysans eux-mêmes qui amènent le lait chaque jour à l'atelier. Ces ateliers sont des entreprises familiales, de petite taille qui emploient parfois quelques salariés (de 1 à 3 ouvriers saisonniers et/ou permanents). En général la production de l'atelier est vendue directement aux commerçants et aux particuliers et sur le marché des villes.

Selon les données du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation de Tirana, des 17 usines privatisées seulement 6 fonctionnent actuellement. Une nouvelle usine a été créée avec des capitaux entièrement privés (l'usine "Extra-milk" à Tirana). En dehors des usines qui ont été partiellement reconstruites par des capitaux privés, il y a actuellement une usine étatique qui, en juin 2000, était en processus de privatisation. Elle est située à Tirana et sa technologie est entièrement renouvelée grâce à la coopération avec le gouvernement allemand (programme GTZ, pour l'usine "Ajka"). Les principales activités des usines en service sont la pasteurisation et la production de fromage et de beurre.

1. - La restructuration des anciennes entreprises et la création de nouvelles

La figure n°4, représente de manière synthétique le changement structurel qu'a connu depuis 1990 le secteur de transformation du lait en Albanie.

Figure n°4. Le changement structurel du secteur de transformation du lait en Albanie (1990-2000)



Source : Elaboration personnelle à partir des données du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation et du Ministère de la Privatisation, 2000

1. Des petites unités artisanales de plus en plus nombreuses

Parmi les 323 petites unités artisanales de transformation du lait qui fonctionnent actuellement (distribuées un peu partout dans le pays), seulement 82 d'entre elles sont des anciens ateliers qui appartenaient au secteur collectiviste soit 17 % du nombre total des unités qui existaient en 1990. Deux raisons principales expliquent cette situation :

Tout d'abord, grâce à **la volonté et aux compétences de leurs nouveaux propriétaires qui voulaient par tous les moyens conserver et développer l'atelier où ils avaient passé une partie de leur vie de travailleur, et qui avaient rêvé de posséder un jour leur propre entreprise**. La privatisation de 1992-1993, leur a donné une opportunité inespérée pour réaliser, non sans sacrifice, le rêve de jadis.

Pourtant, beaucoup d'employés de ces ateliers qui en sont devenus les propriétaires et avaient aussi envie de développer cette activité, se sont souvent heurtés aux conditions économiques très difficiles et à la désorganisation totale de tout circuit de financement, d'approvisionnement en matières premières et de vente de produits. Un très grand nombre a été contraint d'abandonner et/ou de se convertir à une autre activité. **L'existence de revenus familiaux extérieurs à l'agriculture et une localisation dans des zones géographiques où la production de lait a très vite repris** (zones de plaine et autour des grandes villes), **ont été deux éléments principaux qui ont influencé la restructuration et la différenciation des trajectoires de ces unités**.

Mais si seulement 82 ateliers "originaires" du système collectiviste ont survécu aux années difficiles 1992-1993, avec l'augmentation rapide de la production de lait, de nombreuses nouvelles unités artisanales ont commencé à fonctionner. Aujourd'hui il y en a environ 241 qui ont été créées après la privatisation. Les principaux facteurs de cette expansion rapide des petits ateliers privés sont :

- L'augmentation rapide de la production de lait, surtout dans la zone des plaines.
- L'explosion de la demande urbaine pour le lait et les produits laitiers transformés (fromage, yoghourt, beurre).
- L'arrêt quasi total du travail dans les usines de transformation (à cause des différents facteurs que nous avons déjà expliqués).

Ainsi, les paysans qui avaient des possibilités financières (soit par des revenus importants provenant le plus souvent de l'émigration, soit plus rarement par des crédits), ont très vite compris les avantages économiques que présentait l'investissement dans ce secteur. De plus, au sein d'un village ou d'une zone, celui qui pouvait investir le premier dans cette activité avait toutes les chances de contrôler le marché local du lait et de ses produits, et donc de pouvoir développer rapidement son atelier. C'est ainsi que dans les zones où il y avait le plus de production de lait, avec des moyens souvent très limités et seulement un emploi familial, les premières unités artisanales de transformation du lait ont commencé à fonctionner. D'après une étude faite par l'Université Agricole de Tirana (N. Hodaj, 1996), ces ateliers ont très vite remboursé leur investissement et sont aujourd'hui dans une phase de croissance rapide grâce à l'autofinancement.

2. La difficile restructuration des grandes usines

Les années 1991-1993, ont été trois années de blocage total de l'activité industrielle de transformation du lait. Comme le décrit F. Lerin dans *l'Albanie : une agriculture en transition* (F. Lerin, 1997), les paysans partaient en vélo pour vendre en ville les excédents laitiers non pasteurisés dans des bouteilles plastiques. Après 1993-1994, avec la privatisation d'une partie des usines, même dans des conditions de faible rentabilité économique, le secteur industriel a commencé à se développer. Les premières usines qui ont débuté étaient celles situées dans des grandes villes (comme Tirana) et proches d'importants " bassins " de production de lait (plaine de Myzeqeja). Ainsi, par exemple, à Tirana deux usines (Ajka et Extra-Milk) fonctionnent actuellement. L'usine "Ajka" a été entièrement renouvelée au cours de l'année 1994, par le financement du programme de coopération du gouvernement allemand (programme GTZ).

La deuxième usine, celle-ci, moins grande que la première, est l'usine "Extra Milk". Elle a été construite avec des capitaux privés, et fonctionne depuis 1995.

Ces deux entreprises contrôlent actuellement une bonne partie du marché du lait et de ses produits de la capitale (Tirana, compte actuellement entre 700 000 et 750 000 habitants). Elles pasteurisent le lait, produisent du fromage, du yoghourt et du beurre. Mais leur production est inférieure à la demande et on voit toujours (même si cela reste beaucoup moins important qu'en 1992-1994) des paysans qui continuent d'approvisionner le marché de la ville avec du lait non pasteurisé, des fromages, du beurre ou des yoghourts qu'ils ont fabriqués à leur domicile. La production paysanne d'un côté et les importations de l'autre (qui sont bien plus faibles qu'en 1992-1993), montrent que le marché des produits laitiers de transformation industrielle est encore dans une phase de croissance. Aux entreprises les plus performantes de le gagner !

Les six autres usines privées qui fonctionnent ne sont que partiellement renouvelées (à cause de la faiblesse des moyens financiers) et travaillent en capacité réduite. Elles travaillent pour des marchés locaux et d'après l'Institut de Contrôle des Aliments de Tirana, elles ont des problèmes de qualité des produits.

Mais il reste encore 11 usines de transformation du lait qui ne sont pas en activité, ce qui signifie que le processus de restructuration du secteur est loin d'être terminé et que le marché du lait et de ses produits est en train de se "construire" et d'évoluer rapidement.

V – Questions et hypothèses de recherche

Le changement du système politico-économique en Albanie a entraîné une rupture radicale avec les anciennes structures de l'économie centralisée.

L'ancien système socialiste, marqué par une "logique distributive" (A. Pouliquen, 1992) et une organisation intégrée et hiérarchisée des activités, a laissé la place à de nouvelles formes d'organisation et de fonctionnement. Les agents de cette économie étaient les entreprises d'Etat et les unités coopératives, toutes sous contrôle étatique. Depuis 1991/1992, les agents économiques sont devenus des acteurs.

A partir d'un constat sur l'état actuel du secteur laitier en Albanie (et des objectifs de notre étude) les questions auxquelles nous chercherons à répondre peuvent s'énoncer de la façon suivante :

1. Dans les conditions d'une économie paysanne domestique, comment expliquer l'intérêt porté par les agriculteurs - paysans pour la production et la commercialisation de quantités de plus en plus grandes de lait ? Quels sont les circuits de commercialisation ? Quelle est leur pertinence et sur quelle base ces circuits sont-ils créés ?
2. Dans la mesure où les investissements nationaux et étrangers ont été très faibles dans beaucoup de secteurs de l'économie, comment peut-on expliquer la création de nouvelles entreprises dans le secteur de la transformation du lait durant ces dernières années ? Pourquoi une partie des anciens ateliers et des usines est-elle en train de se développer, tandis que d'autres ont changé d'activité et que d'autres encore ont abandonné ? Quels sont les nouveaux entrepreneurs ? Quelles sont leurs stratégies de développement ?
3. Quels sont les atouts, les contraintes et les tendances de la restructuration - évolution de la filière ? Quels enseignements peut-on tirer au regard de l'évolution de cette filière dans les conditions d'une économie en transition ?

Hypothèses

Les hypothèses que nous émettons sont les suivantes :

1. Les effets négatifs de la transition et l'absence d'une macro-régulation (politique économique) dans le secteur laitier sont relativement amortis grâce à l'augmentation de l'offre de la matière première (lait) et de la demande intérieure.
2. L'augmentation de l'offre du lait a eu un double effet : d'une part elle a apporté des opportunités de création d'ateliers de transformation pour les agents économiques, d'autre part le consommateur semble trouver dans les produits transformés localement un substitut aux produits importés.
3. Concernant le secteur de la transformation, les petits ateliers artisanaux sont beaucoup plus actifs et continuent de se développer plus rapidement que la plupart des grandes usines de la transformation industrielle. Le rapport entre les deux types d'unités pourrait évoluer en faveur du sous-secteur industriel mais seulement à condition que les unités qui le composent soient restructurées et adaptées à la demande d'un consommateur local de plus en plus exigeant.

Chapitre III

A la recherche d'un support théorique et méthodologique approprié

La particularité de l'étude d'une économie en transition réside dans le fait qu'il n'existe pas une (ou des) approche(s) théorique(s) appropriée(s) à cette situation qui nous permet de prévoir toutes les trajectoires possibles de son évolution vers le marché. Souvent les structures socio-économiques et institutionnelles qui composent les économies en transition sont des "formes hybrides d'organisation de la production et d'échanges" (Pouliquen, 1994) qu'on ne trouve ni dans une économie planifiée, ni dans une économie de marché.

Cette complexité des structures fait que même si on connaît bien la situation de départ (l'économie planifiée) et la situation que l'on veut atteindre (l'économie de marché ou le système capitaliste) on ne peut pas définir de façon préalable et avec grande certitude quel sera "le chemin le plus efficace" que l'on devra suivre pour réaliser ce passage. Comme l'écrit l'économiste hongrois J. Kornaï "on sait en général assez bien comment se réalise le passage du capitalisme au socialisme, mais on ne sait pas le contraire ...", (Kornaï, J. 1993).

La situation de transition étant par définition une situation d'instabilité, elle se caractérise par des changements (voire des mutations) permanents des structures économiques et des comportements des acteurs.

Ainsi, dans cette étude du secteur laitier en Albanie nous sommes amenés à utiliser différentes approches théoriques, notamment celles de l'organisation des marchés, de l'analyse des filières agro-alimentaires, et des comportements des acteurs dans une situation de forte incertitude (transition). Dans les paragraphes qui suivent nous présenterons les principes généraux de ces différentes approches.

I – L'étude des systèmes agro-alimentaires dans l'optique de l'organisation industrielle

L'étude des systèmes agro-alimentaires dans l'optique de l'organisation industrielle permet de faire un lien entre l'entreprise (sujet d'étude) et son environnement. "Dans sa forme la plus simple, elle replace le comportement de l'ensemble des acteurs (entreprises, groupement d'entreprises, organismes d'intervention, sociétés d'Etat, gouvernements, etc.) par rapport à leur contexte décisionnel. Elle lie d'autre part les résultats des différentes décisions prises par ces acteurs aux transformations des systèmes de production agro-alimentaires et de leur environnement" (Gherzi, 1992).

Cette approche, fournit d'une part un ensemble d'indicateurs susceptibles de manifester le degré de concurrence observable sur un marché donné, et d'autre part, elle informe les pouvoirs publics sur les pratiques qui s'exercent, et les aide à mieux choisir et à mieux orienter leurs politiques ; les firmes profiteront également de cette information pour élaborer leurs stratégies. Les résultats d'analyses serviront alors de "signaux" pour montrer les zones de dangers ou de menaces pour les pouvoirs publics, mais aussi pour le reste des agents du secteur en question et ils renseigneront sur les potentialités du marché en intéressant directement les entreprises concernées (Gherzi, et al., 1983).

A partir de la définition de ce qu'est un secteur : *l'ensemble des entreprises qui produisent à titre d'activité principale un certain produit*, nous avons essayé d'identifier les méthodes les mieux adaptées à

son étude. Dans ce domaine, les auteurs font souvent appel à deux méthodes différentes, issues de la tradition de *Harvard Business School* : le paradigme S-C-P (Structures - Conduites - Performances) et l'analyse structuraliste de Michael Porter.

Dans les conditions très particulières du fonctionnement de l'économie albanaise qui est à la fois soumise aux mutations très rapides et au processus de création des nouvelles structures économiques, nous pensons que l'approche théorique la plus utilisée pour analyser le secteur laitier, demeure fortement dépendante du paradigme **Structures - Conduites - Performances** (S-C-P). Cette approche nous permet de considérer les entreprises par structure de marché dans le but d'expliquer les différences de stratégies par les différences observées dans les structures, ainsi que de ramener les différences des performances à celle des stratégies (Morvan, 19985). Dans cette approche "les acteurs socio-économiques, par leurs décisions prises en fonction des variables de leur environnement et des contraintes internes, assurent le fonctionnement, la performance et la transformation des entreprises et de leur environnement". (G. Gherzi, L. Malassis, 1996).

1. Le paradigme S-C-P

Au moment où l'école d'Alfred Marchall bâtissait des théorèmes sur les industries caractérisées par un grand nombre d'entreprises, de produits identiques et de la liberté d'entrée et de sortie du marché, d'autres auteurs se sont engagés dans des études montrant que la réalité est plus compliquée que le schéma de la concurrence pure et parfaite (J. C. Montigaud, 1992). Ces auteurs ont basé leurs analyses sur l'observation du comportement des entreprises et du fonctionnement des marchés sur lesquels elles opèrent.

Mais c'est après la Deuxième Guerre Mondiale que les Américains, inquiétés par la puissance industrielle des grands trusts, ont commencé à évaluer le développement industriel en abordant trois questions principales :

- Les structures de l'industrie²,
 - Les conduites des entreprises au sein de l'industrie (pratiques, stratégies, manœuvres ...),
 - Les performances réalisées par les acteurs et par l'industrie.
-
- L'utilisation de la méthode appelée "*market structure analysis*", qui est basée sur le paradigme Structures - Conduites (comportements, stratégies des firmes) - Performances a fait l'objet d'une controverse articulée autour de deux courants de la pensée économique.
 - D'une part, le "*courant structuraliste*", présenté par des auteurs comme J. Bain, M. Adelman, S. Florance, accentue le caractère déterministe des structures dans la détermination des choix stratégiques des acteurs et des performances d'une industrie. Ce courant de l'économie industrielle est notamment prôné par l'Ecole Néoclassique de Chicago, laquelle représente l'orthodoxie économique (Julien & Marchesnay, 1997).
 - D'autre part, le "*courant comportementaliste*" ou les *behavioristes* présenté par F. Scherer, D. Hay, D. Morris, W. Adams, J. B. Dirlam qui, ne mettant pas en cause l'effet des structures sur les performances, préfèrent insister davantage sur l'effet des choix stratégiques dans la détermination des niveaux de performances et sur les possibilités dont ceux-ci disposent pour modifier les structures de l'industrie.
 - Ainsi, la confrontation permanente des théories avec la réalité économique a permis de bâtir un corps théorique capable d'expliquer les relations causales entre les structures d'un marché, les stratégies des entreprises sur ce marché et leurs performances économiques.

² "L'industrie" est définie "comme un système productif constitué d'un ensemble suffisamment homogène d'activités de production interdépendantes, conduite par les acteurs (les firmes), ayant des logiques d'action individualisées (Julien & Marchesnay, 1997).

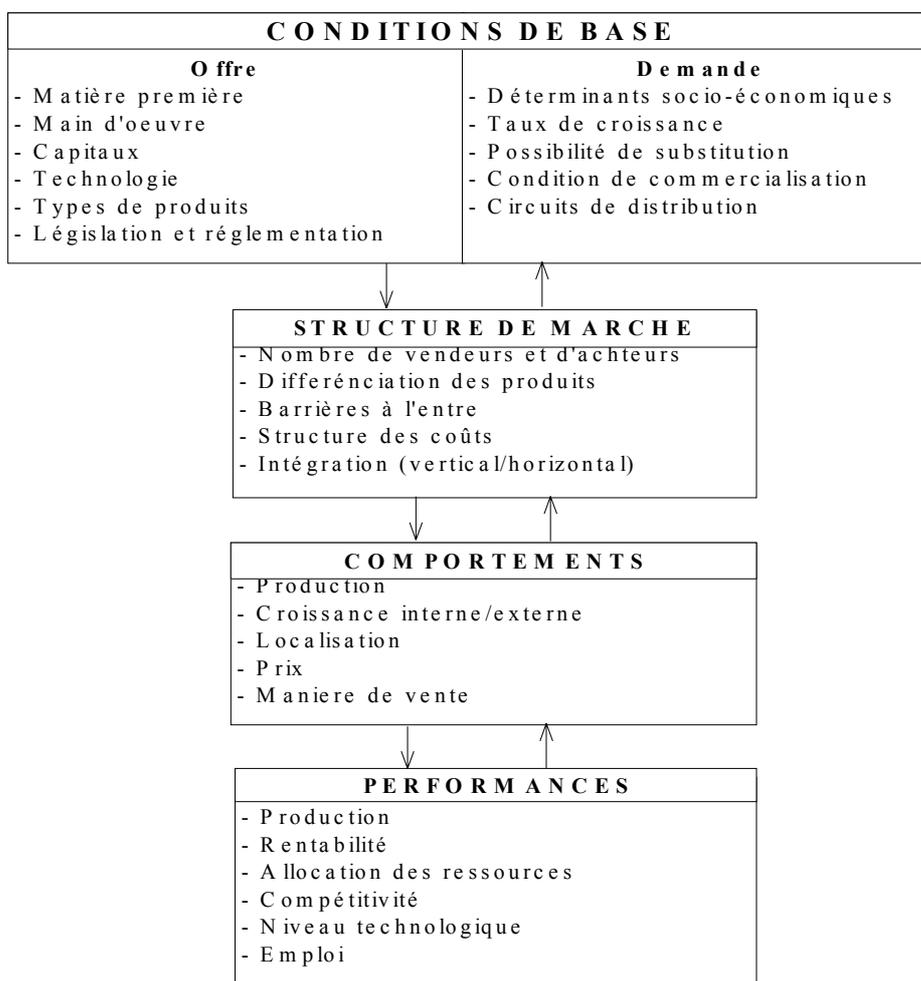
2. Analyse du secteur en terme de "structure de marché"

Les éléments à étudier dans chaque parti du triptyque "Structure - Conduites - Performances" ont été déterminés en 1973 par F. Scherer.

Les flèches de la figure n°5, suggèrent que les "structures du marché" qui regroupent les caractéristiques de l'environnement dans lequel opèrent les acteurs, conditionnent les "comportements des entreprises" qui, à leur tour réagissent sur les performances. En fait, les entreprises aussi, par leurs comportements, peuvent modifier les structures du marché et les performances.

A titre d'exemple, dans les conditions actuelles de l'économie albanaise, la production d'un nouveau produit laitier (par exemple, un yaourt aux fruits ou un nouveau fromage, qui actuellement ne sont pas très variés) peut entraîner la modification de la structure du marché ; de la même manière, une modification de la réglementation peut changer les règles de la concurrence. Ces interactions constituent l'espace des différents comportements des entreprises.

Figure n°5. L'approche "Structures, Conduites et Performances de marché"



Source : Adaptation d'après Scherer, 1973

Selon ce schéma trois concepts clef sont définis :

Les conditions de base sont la première phase de l'analyse, qui doit permettre d'identifier les caractéristiques de l'environnement sectoriel. Cet environnement est caractérisé par les variables déterminantes de l'offre et de la demande. Dans les conditions de l'Albanie ces dernières sont fonction de l'environnement social, économique et politique du pays, marqué depuis 1991 par le processus de la transition vers le marché libre.

- Le concept de *structure de marché* désigne les caractéristiques économiques, la nature de la concurrence et les rapports des prix à l'intérieur du secteur.
- Le concept du *comportement* est relié au précédent et englobe toutes les conduites des entreprises en fonction des marchés dans lesquels elles évoluent. Les structures devraient être étudiées pour voir si les différences entre elles peuvent expliquer les différences de comportement.
- Le concept de *performances* concerne les résultats économiques du secteur par rapport à l'allocation des facteurs, l'emploi, la rentabilité, le développement du progrès technique etc., (Montigaud, 1989).

A ces trois concepts, les auteurs de l'économie industrielle ajoutent un autre élément important : celui des "barrières à l'entrée". La notion de "barrières à l'entrée" est née du fait que l'entreprise dans une activité donnée est souvent confrontée à certains obstacles. Ces obstacles peuvent être regroupés en trois séries :

- La première concerne un ensemble de dispositions juridiques diverses qui protègent les unités en place contre toute entrée nouvelle;
- la deuxième touche aux conditions objectives (avantages absolus de coûts, économies d'échelles importantes, fort degré de différenciation), dans lesquelles se mettent en place les processus de production et/ou de vente dans une activité donnée;
- la troisième série s'inscrit dans les stratégies développées par les firmes en place pour s'assurer d'une protection plus ou moins forte.

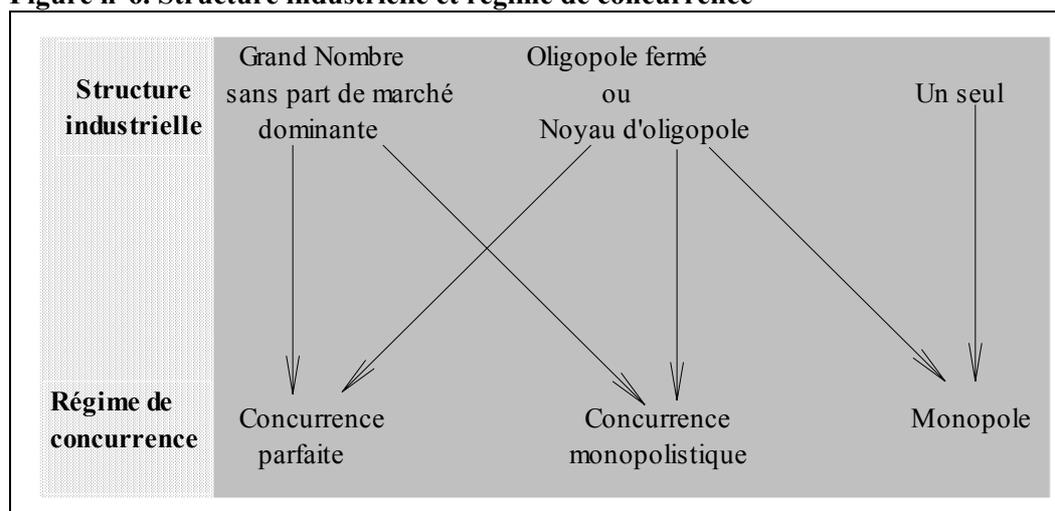
Dans la figure de Scherer, la première caractéristique de la structure du marché est le nombre d'opérateurs qui peuvent être multiples ou réduits à un seul. Les auteurs déjà cités distinguent quatre types de structures :

- Le pouvoir du monopole, où la première firme du marché exerce une position dominante sur toutes les autres firmes.
- La domination duopolistique : dans ce cas, deux firmes à pouvoirs égaux sont dominantes sur le marché.
- La position oligopolistique, où quelques offreurs occupent une place dominante sur un marché. En fait, il faut distinguer deux types d'oligopoles. Le premier est l'oligopole fermé, constitué par un petit nombre d'opérateurs. Le deuxième est l'oligopole ouvert composé d'un noyau qui comprend un petit nombre d'opérateurs qui sont fortement dominants sur le marché et d'une périphérie comportant un grand nombre d'opérateurs ne disposant que d'un poids faible sur le marché (Yon, B., 1983).
- Enfin, la situation d'un grand nombre d'opérateurs à pouvoir plus au moins égalitaire et où le régime de concurrence s'approche de la perfection".

Le marché peut connaître deux situations extrêmes: une situation de marché compétitif à concurrence parfaite caractérisé par un grand nombre d'opérateurs sans part de marché dominante ; une situation de monopole avec un seul opérateur. Entre ces deux extrêmes, il existe des situations d'oligopoles plus ou moins fermés.

De façon schématique, les structures de marché et les régimes respectifs de la concurrence sont représentés dans la figure ci dessous.

Figure n°6. Structure industrielle et régime de concurrence



Source: Yon, B., "Structure des filières et stratégies des firmes". In: Economie et société. Série AG, n-°17, 1983, p. 827

Arena (1983), confirme que "l'approche des mécanismes concurrentiels retenue n'est pas compatible avec l'ensemble des hypothèses du modèle traditionnel de concurrence pure et parfaite d'inspiration marchallienne". L'hypothèse d'atomicité est rejetée du fait de l'inégalité de la taille et de la variabilité de la taille des parts de marché. L'entrée libre est contradictoire avec la notion de "barrières à l'entrée" retenue par la théorie de l'économie industrielle et enfin, la transparence du marché ne peut être supposée parfaite.

Mais Scherman (1974) et Chevalier (1977) rejettent l'écart entre les hypothèses de l'économie dite pure et celles qui proposent l'économie industrielle et reconnaissent la nécessité "d'abandonner toute prétention théorique au profit de l'empirique". Pour les conditions de notre étude, il nous semble normal que nous nous situions dans l'optique de Scherman et Chevalier en mettant en avant la nécessité de voir la réalité le plus près possible. Nous considérons que le secteur laitier en Albanie, à cause du grand nombre de vendeurs - acheteurs et de la gamme réduite de produits, s'approche plus d'un schéma de concurrence parfaite que de celui de concurrence imparfaite. En effet, si les conditions de la structure de marché de concurrence pure et parfaite ne sont pas affirmées à 100%, elles restent largement nuancées.

Selon la théorie économique, les conditions de la concurrence pure et parfaite sont au nombre de cinq :

- L'atomicité : un très grand nombre d'agents de petite taille assurent l'offre qui répond à la demande, et donc aucun d'entre eux ne peut exercer un pouvoir significatif sur la formation des prix ou sur les quantités offertes ou demandées.
- L'homogénéité du produit : les demandeurs se montrent indifférents quant à la provenance du produit, les produits présents sur le marché étant similaires.
- La libre entrée et la libre sortie de l'industrie : la libre entrée découle de l'absence de barrières réglementaires, techniques, financières ou autres . Les nouveaux arrivants, attirés par les profits élevés dont ils peuvent tirer parti, entraînent par leur entrée une baisse de ces profits. En cas de perte, les firmes auront la possibilité de sortir du marché sans contraintes financières, sociales ou autres.
- La transparence du marché : les acheteurs et les vendeurs disposent d'une information qui est largement diffusée concernant les prix proposés, les transactions, les quantités offertes et demandées, sinon ils ne vont pas pouvoir écouler leurs produits.
- La mobilité des facteurs de production : les facteurs de production existent en quantités illimitées, ils sont mobiles et substituables en fonction de leurs productivités marginales.

Ces conditions conduisent à la détermination du prix par le marché qui s'impose à chaque vendeur et à chaque acheteur.

L'analyse de la structure du marché permet d'identifier le régime de concurrence qui règne, lequel va directement influencer le mode de formation de prix et le mettre en pratique.

Dans le cas des études menées dans les pays développés, plusieurs auteurs reviennent sur la question de la "corrélation" entre la structure du marché et la structure des prix pour la mettre en cause et la qualifier de

"pas trop évidente" (Gherzi, et al., 1983). Selon ces auteurs, lorsque le prix devient stable entre tous les acteurs vendeurs, on voit surgir des pratiques compétitives entre les entreprises qui répondent à un type de concurrence "hors prix". Ce type de concurrence s'est très vite répandu dans le secteur agro-alimentaire, y compris dans le secteur agricole. La différenciation régie par les différentes techniques de "marketing" est de plus en plus largement appliquée, modifiant l'ancien régime de concurrence. La concurrence "hors prix" repose sur trois axes principaux (Yon, B., 1983) qui sont :

- La perception du produit par le consommateur. Il faut créer une "image" des produits et leur affecter un "style". C'est par exemple l'attestation de l'origine des produits laitiers du lait naturel. Cette attestation qui s'est généralisée dans le cas des produits laitiers albanais (alors que ce n'est pas toujours le cas) peut rendre ce premier axe sans valeur aux yeux des consommateurs.
- L'évolution de la nature de la demande soumise à l'influence des changements de style de vie. Les entreprises sont appelées à s'y conformer le mieux possible, en élaborant des produits et des services bien adaptés aux changements des modes de vie des consommateurs.
- Le positionnement de l'entreprise dans l'environnement concurrentiel, notamment sur le plan d'achat de ses matières premières. Dans le cas du secteur laitier, la substitution du lait nature par le lait en poudre en offre un exemple.

3. La mésoanalyse : une approche adaptée à la compréhension de la dynamique du réel

Le triptyque : "Structures - Conduites - Performances", conformément à la théorie de l'économie industrielle traditionnelle, peut être remis en cause par le fait que les liaisons entre les trois composantes du triptyque soient unidirectionnelles (Arena, 1983). L'aspect déterministe du schéma implique que les comportements des agents (conduites) soient l'aboutissement direct et spontané des lois de fonctionnement de la structure. Or, les effets de "feed-back" doivent être également pris en compte. L'analyse ne sera alors ni "déterministe" ni "comportementale", cela signifie que les structures seraient le résultat d'une "convention" entre "des volontés individuelles et subjectives", mais implique de "placer au centre de l'analyse théorique la question de l'articulation des structures de marché et des comportements des agents".

La théorie de l'économie industrielle est censée décrire les relations économiques entre les différents types d'agents, sous un double aspect :

- les agents agissent au sein d'une société qui existe préalablement et qui est caractérisée par une forme et un type de contrôle. Cet aspect se présente donc "sous la forme d'une donnée ou d'une contrainte" subie de l'extérieur (aspect structural).
- les agents en communiquant entre eux définissent des comportements. Ce deuxième aspect se présente comme "le résultat d'une interaction d'individus" (aspect comportemental).

La mésoanalyse semble être le type d'approche en mesure de répondre et de tenir compte de ces deux aspects et de leur interaction puisqu'elle est inspirée par l'analyse du système. Elle constitue une révision des méthodes proposées dans les années cinquante par l'école française dite "structuraliste" sur l'interaction des structures et des comportements économiques. Dans cette conception, les agents individuels sont saisis en situation, au sein des structures dans lesquelles ils s'insèrent et qu'ils modifient par des comportements d'adaptation ou de réaction (Haddad, 1997).

La mésoanalyse, apporte d'autres propositions qu'une meilleure intégration des "structures" et "stratégies", en supposant des effets de "feed-back" continus. Elle implique de se situer au niveau intermédiaire, de donner plus de poids à l'analyse des stratégies propres des unités, et d'adopter une démarche dynamique (Morvan, 1985c).

Barrere (1987, in Arena, 1983) définit la mésoanalyse comme "l'analyse structurelle et fonctionnelle de sous-ensembles et de leur interdépendance dans un ensemble intègre". Selon Marchesnay et Morvan (1979, in Arena, 1983), la mésoanalyse « admet que chaque comportement constitue un processus d'adaptation (ou de réaction) à une situation donnée et que, simultanément, il risque d'influencer non seulement les autres comportements, mais les situations données elles-mêmes ».

L'hypothèse sur laquelle se fonde la mésoanalyse, les conditions de sa pertinence et ses niveaux d'études, ont été établis dans un article publié en 1992 par Laurent et Perez (Laurent et Perez, 1992). Selon ces deux auteurs :

- l'explication du fonctionnement et de la dynamique du réel doit se baser sur la "reconnaissance et l'étude des niveaux intermédiaires entre les unités de base (entreprises, ménages) et l'économie globale". Ces niveaux intermédiaires, nommés "mésosystèmes dynamiques", forment des "sous-ensembles" du système productif, découpés dans l'économie globale ou construits sur un critère d'appartenance.
- la pertinence d'une analyse de mésosystèmes est conditionnée par ce que, d'une part "les agents qui les constituent aient entre eux des relations marchandes et non marchandes plus intenses qu'avec le reste du monde", et d'autre part, ces mésosystèmes sont cohérentes c'est-à-dire qu'ils ont entre eux "une autonomie relative par rapport au reste du monde, une logique et une capacité de fonctionnement de régulation, de reproduction qui leur soient propres, même s'ils restent évidemment dépendants de l'économie globale".
- la mésoanalyse, "entité active dans la dynamique du réel", ne se limite pas à l'étude des niveaux intermédiaires, que sont les mésosystèmes cohérents, mais entend intégrer deux autres niveaux d'analyse : "celui des agents individuels, étudiés en situation dans les mésosystèmes et celui des rapports des mésosystèmes entre eux et de leur articulation pour engendrer l'économie globale".

La définition du mésosystème et la précision de ses contours se trouvent dans les travaux de De Bandt (1988).

Selon De Bandt le mésosystème se définit comme "un sous système productif concret, c'est-à-dire un ensemble d'agents ou d'unités qui existent concrètement dans un espace d'activité spécifique".

De Bandt souligne avec force le caractère "concret" du mésosystème, ce qui le différencie de tout agrégat comptable intermédiaire. Le mésosystème est "un ensemble de relations" et "un espace stratégique". Ainsi défini, il se présente comme "le lieu par excellence des relations de conflits / concours, toujours dans un cadre organisationnel donné. La finalité d'un mésosystème est la production de produits, de biens ou de services".

La précision des contours d'un mésosystème tient à la spécification de trois dimensions :

- La dimension temporelle.
- L'étendue de l'espace stratégique.
- La dimension spatiale.

La prise en compte de ces dimensions conduit à la nécessité de mener une étude en termes dynamiques. En effet, une analyse à court terme fait apparaître les comportements des acteurs comme une résultante de la structure (la configuration) qui est en place, sans tenir compte de la rétroaction des comportements sur les structures. La rétroaction ne peut se révéler claire que dans une perspective à plus long terme. De même, lorsque les possibilités de tirer parti des structures existantes s'épuisent affectant la rentabilité des agents, ceux-ci élargissent leur champ d'action stratégique pour dépasser les frontières de leurs pratiques antérieures, ce qui s'exprime également dans un espace à long terme.

Enfin, la délimitation de l'espace (national, régional ou mondial) est déterminée concrètement par la nécessité de la prise en considération des espaces des relations de conflits/concours et d'actions stratégiques.

Plusieurs types de démarches ont été retenus dans la considération des mésosystèmes. Ces démarches peuvent être classées en deux groupes. Le premier retient les notions de "secteurs" ou "branches", le deuxième fait des "groupes" et des "filiales" les pièces centrales de l'étude (Morvan, 1985).

Dans la considération de la filière comme mésosystème, l'accent est mis sur le fait que "le sous-ensemble qui apparaît, pertinent du point de vue de la mésodynamique, est un sous système productif, c'est-à-dire un ensemble organisé et finalisé de relations, qui est doté d'une dynamique autonome, mais qui n'en est pas moins ouvert sur et en interaction avec d'autres sous-systèmes" (Haddad, 1997). La filière, dynamique autonome, observée comme mésosystème, se construit à partir des modalités d'organisations de l'ensemble des relations qui s'établissent entre les agents, des confrontations entre les projets de ces agents mais aussi des contraintes de l'environnement liées au lieu et au temps. Dans cette optique, la filière sera avant tout "un système organisé de relations défini par référence aux champs d'action stratégique des agents", De Bandt (1988).

La notion de filière, bien que développée depuis les années 1960, reste très discutée. La section suivante va expliquer ses origines, préciser ses champs, et commenter sa portée.

4. La filière : un outil d'analyse des mesosystèmes

A. La notion de la filière et la pensée économique

La diversité de l'emploi du terme "filière" dans les différentes disciplines des sciences économiques et de gestion, fait que chacun s'efforce de définir ce concept en fonction de son champs d'investigation. Sa multiplicité d'usages se manifeste par son intense utilisation à la fois par les économistes industriels et par les spécialistes de gestion des entreprises publiques. P. Hugon (Hugon, 1985), indique que cette méthode est utilisée le plus couramment chez les agro-économistes pour analyser l'économie d'un produit ou d'un groupe de produits homogènes.

Dans les différentes écoles de pensées économiques, une différenciation s'observe.

La théorie walrasienne de l'équilibre général présente le système économique global comme un ensemble de firmes reliées par des marchés fonctionnant comme des boîtes noires, marchés annihilant ainsi toute information sur les flux des marchandises inter-entreprises.

Les découpages fonctionnels présentés en sections et dérivés du schéma marxiste de reproduction (simple, élargie et rétrécie) ont été très fréquents (Gherssi, 1984). C'est pourquoi F. Lauret (Lauret, 1983), peut dire que la notion de filière, apparentée au concept de circulation, a une triple ascendance : classique, marxiste et systémique.

Dans le domaine agro-alimentaire, L. Malassis (1973) fait remarquer que la filière se rapporte aux itinéraires suivis par un produit au sein de l'appareil agro-alimentaire, elle concerne l'ensemble des agents (entreprises et administrations) et des opérations (de production, de répartition, de financement) qui concourent à la formation et au transfert du produit jusqu'à son stade final d'utilisation, ainsi que les mécanismes d'ajustements des flux, des produits et des facteurs de production le long de la filière au stade final. Cette définition fait apparaître deux composantes d'analyse de la filière : lieu d'identification (produits, itinéraires, agents, opérations), lieu de pratiques industrielles grâce à des méthodes de régulation.

Concernant le domaine économique, R. Perez (Perez, 1992) la définit comme un ensemble d'opérations économiques où l'accent est mis sur une analyse en termes de marché, de transaction, de valorisation, de prix de régulation.

Dans ce même domaine, Y. Morvan (1985) constate que la notion de filière évoque au moins trois séries d'éléments successifs, soit: une succession d'opérations, un ensemble de relations commerciales et financières et enfin la filière comme étant un ensemble d'actions économiques qui président à la mise en valeur des moyennes de production et assurent l'articulation des opérations; à l'intérieur de "l'espace de stratégies" qui définit leurs décisions, elles concourent à animer toutes les relations entre les opérations et participent ainsi à la définition des réseaux d'échanges intersectoriels.

L'avantage de l'analyse filière par rapport à la macro et micro-analyse, c'est qu'elle reproduit d'une façon assez fidèle la dynamique des agents économiques. Les deux autres approches font appel à l'analyse des secteurs et des branches en se basant singulièrement sur la comptabilité nationale.

B. La filière dans l'économie agro-alimentaire

Les activités liées aux produits alimentaires s'inscrivent dans le contexte plus global de l'économie agro-alimentaire. "L'économie agro-alimentaire analyse en effet l'ensemble des activités qui concourent à la fonction alimentaire dans une société donnée" (Malassis et Gherzi, 1992).

Dans son ensemble, le complexe agro-industriel comprend non seulement les activités alimentaires mais aussi les activités qui utilisent les matières premières agricoles à des fins non alimentaires (Gherzi et Bencharif, 1992).

Selon ces deux auteurs, l'économie agro-alimentaire peut s'envisager selon plusieurs approches :

- La consommation alimentaire, en établissant des liaisons avec les nutritionnistes.
- Les structures de production - transformation - distribution des biens alimentaires, considérés globalement ou par produit (filière).
- Les flux physiques et monétaires des biens et services, leur évolution et leur répartition à différents niveaux des filières.
- Les stratégies et les performances des entreprises composant les filières.
- Les politiques agricoles et alimentaires.

L'économie agro-alimentaire et le concept de filière semblent donc aller de pair ou plus précisément, le concept de filière semble être un cadre analytique approprié pour une étude agro-alimentaire. Pour répondre à sa question "où observer les filières?", Montigaud (1992) répond que "le champ d'observation est le secteur agro-alimentaire".

Pour Koulytchisky (1983), le concept de filière a permis de rendre compte de la réalité complexe du domaine agro-alimentaire. Les industries agro-alimentaires s'approvisionnent en amont d'un "univers agricole et rural qui ne peut être réduit à sa seule fonction de production" et qui s'adresse en aval pour répondre à la fonction de la consommation alimentaire touchant de plus près le revenu des ménages et le mode de vie des citoyens, que tout autre type de consommation. Le concept permet une analyse "plus globale" aux niveaux : micro et macro-économiques, mais aussi sociologique, puisqu'elle poursuit le produit jusqu'à son stade final.

Selon le même auteur, (Koulytchisky, 1983), "la filière permet la différenciation et l'analyse systémique d'un champ qu'il sera utile de préciser et de définir. Il critique ainsi la définition donnée par Chalmin (1982) selon laquelle "la filière représente l'ensemble des agents économiques, transformateurs ou non, des agents administratifs et politiques qui jalonnent directement ou indirectement l'itinéraire d'un produit du stade initial de la production (et des fournitures à la production) au stade final de la consommation (ou du moins de la transformation entraînant la perte d'identité du produit); elle est composée de toutes les interactions entre ces divers agents" et propose une simplification et une suppression de "certaines ambiguïtés".

Tout en restant au niveau général, Lauret (1983) propose une définition qui semblait convenir au plus grand nombre des "filiéristes". Pour lui, "une filière est une abstraction, une représentation d'une partie de la réalité économique visant à mesurer, à comprendre et à expliquer la structure et le fonctionnement d'*un certain* champ."

Dans la formulation et la saisie du concept de filière, Morvan (1985) distingue quatre "conceptions" qu'il qualifie de "rôles majeurs". Selon lui, la filière sera :

- *un outil de description technico-économique* : cette conception laisse entrevoir deux démarches. D'une part, une analyse technique décrivant "les cheminements nécessaires à l'élaboration d'un produit final"; et d'autre part, une analyse technico-économique qui tient compte de "la mise en oeuvre sociale de la technique". Ce qui revient à mettre en évidence les technologies développées, la nature des produits et celle des marchés.
- *une modalité de découpage du système productif* : celui-ci est composé d'un ensemble de firmes et de branches qui entretiennent entre elles des relations d'achats - ventes. Il s'agit de repérer les grands flux d'échanges qui le traversent, ce qui va revenir à repérer les filières qui constituent des "colonnes vertébrales autour desquelles s'articulent les activités productrices"?
- *une méthode d'analyse de la stratégies des firmes* : la filière sert de méthode pour comprendre le comportement des agents économiques.
- *un instrument de politique industrielle* : la filière constitue "un guide" pour orienter efficacement l'intervention des pouvoirs publics.

L'étude des filières, que l'on peut toujours considérer comme originalité d'autant plus qu'elle n'est pas encore très connue en dehors des frontières françaises, comme l'on a déjà mentionné, présente plusieurs intérêts ou plus précisément plusieurs "points forts intéressants".

La filière permet de relever les étapes que suit une matière de base jusqu'aux opérations de distribution. Dans cette optique, selon Lauret (1983), l'intérêt majeur "réside dans le repérage d'un ensemble bien délimité de professionnels, producteurs, distributeurs, etc. qui constituent du fait des relations qu'ils entretiennent et de leurs caractéristiques communes, un milieu favorable à l'observation systémique".

Une approche systémique met en évidence et analyse la manière dont les acteurs génèrent dans leur champ d'influence des "impulsions - réactions", et rapporte les modifications de structures aux logiques articulées constituées par l'interaction des jeux des marchés, des technologies et des agents. C'est en considérant la filière comme mésosystème que sont étudiées les activités, leurs actions et leurs interactions. Au sein d'un système, l'articulation de tous les éléments permet de comprendre la dynamique et d'évaluer les performances de l'ensemble.

C. L'étude des stratégies des agents économiques au sein de la filière

La définition la plus riche et la plus complète de la "stratégie" semble être donnée par Tabatoni et Jarniou (Martinet, 1983). Selon cette définition :

- "la stratégie désigne un choix de critères de décision dites stratégiques parce qu'elles visent à orienter de façon déterminante et pour le long terme, les activités et les structures de l'organisation.
- les stratégies externes définissent des modes relationnels avec l'environnement: elles identifient des publics ou mieux, des correspondants auxquels s'adresse l'organisation ; le support et le mode relationnel (transactions, informations, liaisons personnelles ou institutionnelles...); l'intensité visée de ces relations; le degré d'asymétrie acceptable (effet de domination) ; et le degré de coopération admissible dans la définition des modalités relationnelles.
- les stratégies internes s'appliquent aux modes de relations à l'intérieur de l'organisation. Elles déterminent par conséquent les principes qui régiront la pratique administrative (sous-système organisation) et ceux qui régiront les pratiques d'animation (sous-système d'animation ou contrôle social)".

La démarche stratégique peut être abordée selon deux conceptions : la première concerne "l'aménagement" ou la "planification" stratégique, et s'intéresse aux choix à long terme par opposition aux décisions tactiques ; c'est la préoccupation du gestionnaire. La deuxième concerne les choix de l'entreprise en fonction de son environnement et étudie les aspects externes à l'entreprise, notamment l'influence des structures environnantes sur les comportements stratégiques (Marchesnay, 1986).

Pour Marchesnay (Marchesnay, 1986), la démarche stratégique se résume en trois étapes. Il s'agit d'identifier :

- les éléments essentiels en précisant qui est le détenteur du pouvoir dans l'entreprise, sa mission et son métier.
- les moyens envisagés par le stratège pour la mise en oeuvre des décisions stratégiques, puisqu'"il n'y a pas de réelle stratégie si l'on ne débouche pas sur des décisions prises" et appliquées.
- la cohérence des incitations et des réactions stratégiques vis-à-vis de l'environnement.

Le contexte de la réflexion stratégique implique la prise en compte de deux facteurs qui sont le temps, "facteur indissociable de l'action stratégique", et l'incertitude, qui lui est souvent liée.

Le champ stratégique "doit prendre en compte l'ensemble des composantes concernées par la dynamique de l'organisation" qui touchent les aspects technologiques, économiques, politiques, culturels, et d'autres encore. Il est donc illimité, ne pouvant s'identifier à une seule logique.

Les analyses sur les stratégies des filières ont été souvent ramenées à l'étude de la question de l'intégration verticale (cf. Morvan, 1985). En retenant la définition de Perrin selon laquelle "la filière sert à analyser les stratégies des entreprises en termes d'intégration, vers l'amont ou vers l'aval, mais aussi des conquêtes de "positions clefs" sur les activités jugées fondamentales à l'intersection de plusieurs filières". Cela réduit l'étude de la filière à l'examen du degré d'intégration des firmes, l'analyse des conditions dans lesquelles elle s'est effectuée, ainsi qu'à l'étude de la rentabilité comparée des firmes intégrées et spécialisées.

Une nouvelle lecture du concept de la filière est proposée par Koulytchisky, (1983) en s'intéressant aux informations sur les points forts (nœuds) et les faiblesses (étranglements) de la filière.

- un nœud de force est un point de rencontre entre des partenaires qui, en se confrontant, élaborent une politique qui se répercute sur l'ensemble des autres partenaires de la filière. Tous les partenaires n'ont pas le même poids et par-là leurs pouvoirs de négociation varient énormément. Les nœuds, visant l'ensemble des relations techniques, sociales et économiques, s'établissent aux points de rencontre et conditionnent l'ensemble des comportements en amont et en aval de la filière. Les trois principaux nœuds de la filière sont identifiés : au niveau de la rencontre entre agriculteurs et transformateurs ; de l'entrée dans l'appareil de commercialisation – distribution ; et au niveau du choc entre consommateurs organisés et distribution de détail. La recherche s'étend également à l'environnement de la filière pour tenir compte de l'ensemble des agents (gouvernements, syndicats, banques...) qui, même s'ils apparaissent quelques fois comme extérieurs, peuvent soutenir ou affaiblir la position d'un des partenaires intervenant dans l'acte d'échange.
- les étranglements correspondent aux points de faiblesse de la filière. Il s'agit de "tronçons qui ne remplissent pas correctement leur rôle, ce qui nuit à l'amont comme à l'aval" et affectent le comportement du système tout entier. Ils peuvent être situés au niveau des processus matériels de production ou d'écoulement, au niveau financier ou au niveau de l'information. Le développement de ces informations rejoint la démarche stratégique proposée par Marchesnay dans l'identification des contraintes et des opportunités de l'environnement, qui correspondent aux nœuds et aux étranglements ainsi qu'à leur détournement, de façon à pouvoir en profiter. L'articulation entre filières et stratégies, qui fait régulièrement l'objet des travaux des économistes industriels, apparaît ainsi comme une évidence.

II – La transition du collectivisme au capitalisme

L'un des problèmes centraux de la transition des ex-économies planifiées vers l'économie du marché, est de savoir exactement comment fonctionne cette dernière.

En théorie, c'est très clair. Le fonctionnement d'une économie de marché repose sur l'activité d'agents économiques indépendants qui coordonnent leurs activités par le mécanisme du marché, c'est-à-dire par le prix né de la confrontation de l'offre et de la demande. C'est le modèle de Walras, universellement connu.

En pratique, les choses sont beaucoup moins claires.

Si l'on observe les économies occidentales, on s'aperçoit que les entreprises utilisent bien d'autres méthodes que celle des prix et des marchés pour coordonner leurs activités.

On constate que les modes de coordination utilisés vont du marché physique (lieu où sont échangés effectivement les produits et où un prix se forme), à l'intégration totale ou presque totale (on parle alors de quasi-intégration), en passant par toute une gamme de relations qui traduisent l'interdépendance des agents (contrats, conventions, accords interprofessionnels, ou simple fidélité), (Soufflet, 1995).

Dans les économies en transition, particulièrement dans le cas de l'Albanie que nous connaissons le mieux, l'engagement des réformes de la transition a rompu les relations que les différents agents économiques avaient entre eux.

En prenant le cas des filières agro-alimentaires, si pendant la période collectiviste ce sont les relations de coopération qui dominaient l'organisation verticale de la filière, avec le passage à l'économie de marché, ce sont les relations de concurrence qui prennent le plus d'importance.

Mais la mise en place de ces nouvelles relations dans les conditions de la transition est manifestée, et continue à se manifester, par des problèmes de coordinations entre les différents maillons de la filière.

Ainsi, par exemple, dans le cas de la filière du lait en Albanie, on constate qu'actuellement la production ne répond pas toujours aux besoins des transformateurs. En l'absence du système de collecte organisée et de la chaîne du froid qui pénalise l'ensemble des producteurs et des transformateurs, la gamme et la qualité des produits ne répondent pas à la demande.

Ces dysfonctionnements majeurs de la filière, même s'ils sont sensiblement réduits depuis 1992 (début de la transition), montrent qu'ils sont encore dans une phase de construction à l'image des filières des pays développés.

1. La transition vue comme un processus de destruction - création des structures économiques

Bien que le processus de transition engagé par les Pays d'Europe Centrale et Orientale (PECO) soit un phénomène très diversifié d'un pays à l'autre, il consiste à la "désorganisation" des anciennes structures socio-économiques du système collectiviste (production, commercialisation, coordination ...) et à la "création" des nouvelles structures de l'économie du marché. L'expérience des ces dix années de transition dans les PECO a montré que la vitesse et le degré de "désorganisation - création" des structures économiques dépendent de plusieurs facteurs d'ordre économique, social, politique et historique.

En se référant à l'Albanie collectiviste et à celle post-collectiviste, on constate que le processus de "désorganisation" (ou même de "destruction") des anciennes structures économiques a été très rapide et très radical.

Concernant le secteur industriel du pays, le choix de la "thérapie de choc" comme voie des réformes de la transition, a fait disparaître en deux ans (1991-1992) presque toutes les unités économiques composant le

secteur. Après le choc de la libéralisation de l'économie et de l'engagement du processus de privatisation, la transition du secteur industriel n'a pas seulement abouti à une chute drastique de la production (en 1990 le secteur industriel fournissait plus de 40 % du PIB, alors qu'en 1994 sa production était d'environ 3-4% du PIB), mais à la disparition presque totale du secteur industriel albanais.

Malgré sa reprise, au cours de la deuxième moitié des années 1990, la production industrielle reste encore faible et est composée majoritairement par les produits agro-alimentaires. Les industries agro-alimentaires (IAA) actuelles, par leurs tailles, leurs formes d'organisation et leurs méthodes de production - commercialisation qu'elles utilisent, sont complètement contraires aux IAA collectivistes. Si pendant la période collectiviste les unités de transformation des produits agro-alimentaires (malgré leurs faibles performances économiques) étaient dominées par les grandes usines industrielles, celles créées pendant la période de transition sont pour la plupart des petites unités familiales basées majoritairement sur des technologies traditionnelles de production.

Ainsi, si les premières années de la transition correspondaient à une phase de disparition du complexe agro-alimentaire collectiviste et à la création d'un secteur privé traditionnel, la suite du processus doit réaliser la transformation du traditionnel vers l'industriel. Cette transformation est un véritable défi pour le développement du pays.

Comme le résume F. Lerin (Lerin, 1997) «la question de la transformation est ...particulièrement ardue puisque d'une façon (...), le défi posé à l'Albanie est le passage direct à la post modernité réinsérant le pays (...) dans le contexte d'une économie en passage de globalisation complète ». Mais comment dans la littérature socio-économique définit-on la notion même de "l'industrie" et le processus d'industrialisation d'un pays ?

2. Le passage du traditionnel à l'industriel

Bien que les termes "d'industrie" et "d'industrialisation" soient les plus fréquents dans la littérature socio-économique, leurs contenus ne sont pas sans ambiguïtés. Selon L. Malassis (Malassis, L., 1973), trois approches sont possibles :

- A - Selon la théorie des trois secteurs : industriel, secondaire et tertiaire, l'industrie est caractérisée par des secteurs d'activités déterminés et le processus d'industrialisation par la croissance relative de ces secteurs au sein de l'économie nationale. L'importance des secteurs peut être estimée d'après le nombre de travailleurs, le capital investi, la production, etc. Selon cette approche, le processus d'industrialisation de l'économie agro-alimentaire correspond au déclin de l'agriculture et à la croissance des secteurs industriels (IAA, agro-industrie d'amont) et des services (commerce, hôtels - restaurants, services d'amont) dans le processus de production agro-alimentaire.
- B - L'industrialisation se caractérise par le changement de structure de la production finale, et par celui même du produit. L'importance relative des produits alimentaires industriels et agro-industriels et celle des produits agricoles diminue.
- C - L'industrialisation peut aussi être envisagée comme un ensemble de méthodes de production et de principes d'organisation, qui se sont formés dans les secteurs avancés de l'économie. Au stade de la société industrielle, ces méthodes se généralisent dans tous les secteurs d'activité (phase de la maturité de Rostow). Les secteurs avancés de l'économie étant industriels, l'industrialisation, ou celle des services, signifie donc l'application des méthodes industrielles de production à ces secteurs. L'industrialisation de l'agro-alimentaire, selon cette approche, est la généralisation des méthodes industrielles à toute la chaîne agro-alimentaire, y compris l'agriculture et ses services.

L'analyse de l'industrialisation du secteur agro-alimentaire procède de la théorie générale de l'industrialisation. Les caractères fondamentaux des processus industriels de production sont : l'innovation technologique (sur la base de découvertes et d'inventions de la recherche), la maîtrise

technique, la production de masse, la division et la coordination technique et fonctionnelle des activités ainsi que le calcul d'optimisation.

Selon M. Hy et F. Nicolas (Hy, M. et Nicolas, F., 1993), "parler d'innovation technologique, c'est s'interroger sur l'intérêt et la logique d'une politique technologique pour les industries alimentaires, c'est se demander aussi en quoi consiste l'innovation et avec quels moyens elle peut être réalisée. L'innovation prend donc des formes variées. Elle résulte de la convergence entre deux dynamiques, l'une technologique, l'autre commerciale". Parler d'industrialisation, c'est aussi envisager les choses sous leur angle technique. Dans les pays industrialisés, l'industrialisation a assuré l'achèvement du mode de production capitaliste en se soldant par des gains de productivité importants. Les gains de productivité, le long de la filière agro-alimentaire, résultent de l'innovation dans le domaine de la production et de l'organisation. La distribution des gains de productivité entre les différents acteurs d'une filière modifie sa structure par les concentrations techniques, économique-financières et par l'intégration verticale.

3. L'analyse de la dynamique de la filière comme un élément important de notre étude

Pour approfondir la portée de la "filière lait" dans une situation de transition, l'analyse de sa dynamique post-collectiviste en fonction de la pluralité des transformations qu'elle a subies, est la meilleure manière d'identifier les facteurs de blocage et de prévoir les meilleures façons de rendre le système plus performant.

Selon J. Schumpeter (1984), le rôle de l'innovation est essentiel pour l'amélioration des performances économiques. Il retient deux catégories principales d'innovation qui sont : celle du produit et celle du procédé. J. Lecaillon (1989) explique qu'à condition d'utiliser une technologie unique, la courbe du coût moyen devient horizontale, autrement dit, c'est une courbe en "L" pour toutes les firmes du secteur. Le degré d'intensification par la maîtrise des variables technico-économiques contribue à compresser relativement les coûts de production.

L'analyse de la dynamique d'une filière permet, lorsqu'elle est appliquée aux agents constitutifs, de repérer ceux qui participent à la création du "surplus de productivité" et d'analyser le processus de diffusion de ces derniers entre eux. Elle permet également de montrer comment les gains dégagés en un point à l'amont du processus peuvent être "capturés" par des unités situées beaucoup plus en aval de la filière.

Dans le cas de l'économie albanaise, appuyé sur ces approches théoriques, nous essaierons de caractériser l'évolution 1990-2000 de la filière lait et les perspectives futures de son développement.

III – Choix du cadre méthodologique

Plusieurs auteurs proposent des méthodologies pratiques pour mener une étude de filière. On peut leur reprocher d'être quelquefois normatifs et stricts dans leurs procédés, mais leurs modèles peuvent être des outils d'aide parfois précieux pour de nouveaux chercheurs envisageant une telle étude.

Selon Montigaud (1996), une étude de filière se fait :

- de manière descriptive : il s'agit de réaliser une représentation schématique pour la description des agents et des flux des produits qui circulent entre eux. De ce type de schéma seront dégagés deux types d'informations: la structure de relation entre les agents et leurs poids respectifs.
- de manière analytique : "les structures des entreprises et les comportements des entrepreneurs sont appréhendés par rapport à leur niveau de développement". A partir d'une telle analyse, il est possible de dégager une segmentation et des typologies. L. Malassis souligne la nécessité de l'analyse des mécanismes et des institutions de régulation. Pour mieux maîtriser l'environnement de l'entreprise, les auteurs d'organisations industrielles utilisent l'analyse des filières dans une optique dynamique prenant en compte l'évolution dans le temps.

Le plus souvent l'étude d'une filière se décompose en cinq étapes qui sont :

- Identification du produit (ou de la famille du produit).
- Identification des itinéraires suivis par le produit.
- Repérage des fonctions et des opérations tout au long de la filière.
- Repérage de l'environnement direct ou indirect de chacun des stades de la filière.
- Positionnement des différents agents économiques et administratifs le long de la filière.

Une étude globale des filières, tenant compte de l'ensemble des éléments à étudier dans chacune des méthodes proposées, serait difficile à réaliser entièrement pendant la période de préparation d'une thèse de Master. C'est pour cette raison que nous sommes partis de la recherche de quelques-uns de ces éléments qui nous permettront, à travers leur analyse, de répondre à notre problématique.

Celle-ci repose sur une série de contraintes qui sont en même temps la cause et le résultat de la structure anarchique du marché. Elles sont défavorables à certains agents de la filière (consommateurs, producteurs de lait et certains transformateurs) et qui découlent de l'interaction de la logique d'acteurs et de celle d'environnement. Il s'agit donc de comprendre les mécanismes qui ont conditionné l'évolution de la structure de la filière pour pouvoir agir sur elle. Ces mécanismes répondent à deux caractéristiques:

- Ils ne sont pas statiques, mais leur portée change dans le temps.
- Ils trouvent leur origine : dans l'environnement de la filière, dans la logique des acteurs, et dans les interactions des deux.

Ces deux caractéristiques nous amènent à abandonner l'optique statique au profit de l'optique dynamique. L'étude de l'évolution de la filière du lait et de ses dérivés en Albanie telle que nous l'entendons, concernera celle des étapes qui la constituent, à savoir : la production, la transformation, la commercialisation - distribution et la consommation. Elle repose sur la recherche des nœuds de force et des points d'étranglements qui vont permettre aux acteurs d'élaborer leurs stratégies, et elle permettra d'expliquer le mécanisme de la formation des prix. Nous allons nous intéresser au schéma de Scherer, c'est-à-dire à la structure du marché, à la conduite des acteurs et aux performances de la filière. Ces dernières résultent de l'interaction des deux premières.

L'étude de ces "interactions" nous incite à procéder selon une démarche mésoanalytique, à adopter le concept de la filière en tant que mésosystème.

En guise de définition des produits étudiés, par « lait » on entend le lait frais de vache, de chèvre ou de brebis, consommé à l'état frais ou transformé. Par « dérivés du lait », on désigne tous les produits laitiers transformés par l'industrie laitière, les producteurs eux-mêmes ou les artisans. Notre étude concernera 6 districts différents situés au Nord, au Sud, à l'Est, et à l'Ouest du pays (Lezhe, Tirana, Lushnja, Kavaja, Permet, Saranda).

La filière sera observée durant la période de transition 1993-2000, traversée par des événements qui ont eu de fortes répercussions sur son environnement. Les informations utilisées au cours de notre recherche sont issues de trois sources différentes mais tout à fait complémentaires.

- **Analyse bibliographique** : elle concerne les ouvrages, les recensements, les mémoires, les rapports, et les périodiques qui traitent de près ou de loin de l'économie de l'Albanie en général, et de l'économie du lait. D'autre part, des études traitant de la filière du lait dans les pays Méditerranéens nous ont été fortement utiles pour la définition de notre méthodologie.

- **Entretiens** : ils ont été d'une importance majeure puisqu'il s'agissait pour nous d'étudier la filière du "lait" en Albanie dans son ensemble, et non seulement d'un stade de celle-ci. Ces entretiens ont été réalisés auprès des responsables des administrations publiques, du "projet de développement des

productions animales", du "Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation", des centres de recherche, des professeurs d'université s'intéressant à la question, des producteurs et des consommateurs.

- **Enquêtes** : trois types d'enquêtes ont été effectués, l'une au niveau de la production, une au niveau de la consommation et la dernière au niveau de la transformation.

L'enquête sur la production de lait a été réalisée auprès de 70 producteurs. Celle sur la consommation concernait la différenciation de quantité de lait et de produits laitiers entre les villages et les villes, par personne et par an. Ces questions ont été très intéressantes et n'avaient jamais été étudiées. L'enquête auprès des unités de transformation concerne 26 types d'unités différentes. Nos enquêtes se sont déroulées dans les districts de Tirana, Permet, Saranda, Lezha, Kavaja et Lushnja, (cf. leur situation géographique dans la carte n°1, p.42). Le questionnaire ne comportait que "10 à 15" questions, selon le type d'acteurs. Les premières enquêtes ont été réalisées durant la période de septembre à décembre 1999. Un deuxième passage sur le terrain a été fait durant la période de mai à juillet 2000, dans le but de compléter le premier et de prendre en compte de nouvelles variables.

Chapitre IV

Réorganisation post-collectiviste des structures de production

Avant la deuxième guerre mondiale l'élevage laitier des petits ruminants dominait en Albanie, les paysans assuraient ainsi également la production de viande et de laine. Pour chaque habitant il y avait en moyenne trois têtes de petits ruminants (Agolli, S. 2000). Malgré leur faible productivité, ces animaux arrivaient à satisfaire les besoins de la population rurale et permettaient aux paysans de vendre des surplus de production (notamment du fromage, du bétail sur pied et de la viande) sur les marchés des villes voisines (rappelons qu'à cette époque la population rurale composait 85 % de la population totale du pays). Selon les statistiques de l'époque, à la veille de la deuxième guerre mondiale, le développement du secteur de l'élevage en Albanie était au même niveau que celui des autres pays balkaniques (Agolli, S., 2000).

Mais, dès les années 1950, ce secteur, comme tous les autres secteurs de l'économie du pays, a été soumis à des transformations profondes qui ont modifié conjointement, la structure du cheptel, le nombre des animaux, leur niveau de productivité et les pratiques d'élevage. Justifiés par la stratégie "d'organisation socialiste de la production", les changements qui ont duré presque 40 ans (1950 à 1990) ont transformé l'élevage en un secteur sous - développé de l'économie albanaise. Dans les paragraphes suivants nous analyserons les principaux effets de ces transformations "socialistes" sur le secteur de l'élevage laitier.

I – Caractéristiques de l'évolution de l'élevage laitier collectiviste

Malgré les conditions climatiques très favorables, les grandes surfaces de pâturages et l'ancienne tradition d'élevage des albanais, la production animale réalisée ces 3-4 dernières décennies ne suffisait pas à satisfaire les besoins de la population. De mauvaises politiques agricoles qui avaient pour but la centralisation et la concentration de la production, ont lourdement pénalisé l'élevage en le transformant en une branche arriérée de l'agriculture albanaise.

En nous basant sur les données statistiques fournies par l'annuaire des statistiques de l'Albanie publiées en 1991 (dernière année du système collectiviste), nous essaierons d'analyser l'évolution de la structure, du nombre et de la productivité du secteur de l'élevage laitier durant la période collectiviste.

1. L'évolution du nombre et de la structure du cheptel laitier durant la période 1950-1990

Si on se réfère au tableau n°6 qui montre l'évolution du nombre des animaux laitiers, nous pouvons constater que par rapport à 1950, en 1990 le nombre des vaches laitières a augmenté de plus de 2,6 fois; le nombre des ovins laitier a légèrement diminué (environ 1 %) et le nombre des caprins a augmenté de 1,4 fois.

Tableau n°6. L'évolution de 1938 à 1990 du nombre des animaux laitiers (en milliers)

Type d'animale laitière	1938	1950	1960	1970	1980	1990
1. Vaches	113,2	113,6	146,0	161,0	253,0	301,0
Total bovin	391,2	419,0	420,0	407,0	606,0	616,0
2. Brebis	1574,0	1155,0	1112,0	914,0	951,0	1143,0
3. Chèvres	932,0	539,0	767,0	598,0	596,0	776,0
Total petits ruminants	2506,0	2537,0	2162,0	1984,0	2064,0	2791,0

Source: Annuaire des statistiques de l'Albanie, Tirana, 1991

Ces chiffres, et notamment celui du développement du nombre de bovins laitiers qui est le plus important, doivent être interprétés avec attention. Ainsi, si l'on compare l'augmentation entre 1950 et 1990 du

nombre total des animaux laitiers transformés en Unité de Gros Bétail (UGB) avec l'augmentation de la population, on constate qu'en 1950 il y avait 2,2 personnes par UGB contre 3,5 personnes par UGB en 1990.

2. L'évolution de la productivité des animaux laitiers

En se reportant au tableau ci-dessous, on peut constater que les rendements de lait durant la période collectiviste ont sensiblement augmenté par rapport à la période d'avant la collectivisation. Ainsi le rendement moyen de lait pour une vache est passé de 300 litres en 1950, à 1482 litres en 1990 ; le rendement d'une brebis pour les mêmes périodes est passé de 32 à 41 litres de lait et celui d'une chèvre est passé de 53 à 73 litres de lait. Certes, en valeur absolue ces chiffres montrent de grandes évolutions dans la productivité de lait des animaux, mais si on les compare avec les évolutions qui ont eu lieu dans les autres pays socialistes de l'Europe de l'Est (sans se référer aux pays de l'Ouest où les évolutions ont été beaucoup plus fortes qu'à l'Est) ces chiffres sont très faibles. Par exemple le rendement en lait par vache en Albanie était 2-3 fois inférieur au rendement moyen des autres pays de l'Europe de l'Est.

Tableau n°7. L'évolution des rendements de lait par tête et par type d'animal (en litres)

Types d'animaux laitiers	1938	1950	1960	1970	1980	1990
Vache	300,0	340,0	525,0	922,0	1327,0	1482,0
Brebis	32,0	39,0	39,7	36,7	37,0	41,2
Chèvre	53,0	57,0	57,0	58,0	70,0	73,0

Source: Annuaire des statistiques de l'Albanie, 1991

Les rendements de la production animale sont restés très faibles par rapport aux capacités productives des animaux. Cette faiblesse des rendements par tête s'explique en partie par la médiocrité de la ration alimentaire des animaux. A l'exception de quelques fermes d'Etat, toutes les autres fermes et coopératives, n'ont jamais couvert plus de 60-65% des besoins alimentaires des animaux (Agolli, S. 2000).

Entre les principaux facteurs qui ont influencé le développement quantitatif et qualitatif du secteur de l'élevage après la deuxième guerre mondiale on peut citer:

- Le choix stratégique de la politique économique visant à considérer la production animale comme une "seconde branche" de la production agricole. Cette discrimination de la production animale, décidée pour des raisons politiques et idéologiques de l'ancien régime, est manifeste tout au long de la période collectiviste sous la forme de différents slogans comme: "la priorité de l'agriculture est la production des céréales"; "transformons les collines et les montagnes en terres fertiles comme les plaines"; "la lutte pour le pain est la lutte pour le socialisme", etc.
- La collectivisation de l'agriculture est arrivée à un niveau d'absurdité maximale durant les années 1980-1981, en interdisant formellement à la population de détenir tout animal productif. Même si avec la collectivisation des terres durant les années 1950-1960 le maintien des animaux privés était très limité, les habitants des plaines avaient le droit d'avoir une ou deux vaches et ceux des zones montagneuses pouvaient posséder jusqu'à 15-20 petits ruminants. La collectivisation totale de l'élevage a marqué le dernier acte de destruction de cette branche de production agricole albanaise. Ainsi les mesures forcées de la collectivisation des animaux, accompagnées de représailles sur les "non convaincus", ont obligé les paysans à abattre des milliers d'animaux laitiers en signe de protestation (silencieuse, bien sûr !!) contre ces mesures.
- L'absence d'une stratégie basée sur des critères scientifiques, d'amélioration génétique des races. Souvent, dans le but d'augmenter le rendement, on importait des animaux à très haute productivité mais qui n'étaient pas adaptés ni aux conditions géographiques du pays, ni aux pratiques de l'élevage collectiviste. Comme exemple on peut citer l'importation des Pays Bas, au début des années 1980, de milliers de têtes de vaches "Pie-noires". Dans leur pays d'origine elles produisaient plus de 6000 - 8000 litres de lait par tête et par lactation. Une fois arrivées au sein des fermes collectives albanaises,

leurs meilleurs rendements étaient de 2500 à 3500 litres de lait par tête/lactation. Les mêmes phénomènes se sont produits avec des races importées d'ovins et de caprins.

- la construction des grands complexes d'élevage, le changement de la structure du cheptel et la limitation des surfaces cultivées en cultures fourragères, ont créé des problèmes d'alimentation des animaux. La politique de production des céréales n'a pas seulement conduit à la diminution des cultures fourragères mais aussi à la diminution des surfaces des pâturages naturels (par leur "transformation" en terres arables). Ainsi, sans parler des rations alimentaires équilibrées, le déficit des besoins réels en aliments du bétail était, pour la majorité des troupeaux, de 20 à 35 %.

II – Le passage de l'élevage "collectiviste" à l'élevage "privé"

Après ce bref exposé sur les évolutions de l'organisation collectiviste du secteur de l'élevage, il apparaît clairement que le processus du passage des petites exploitations agricoles paysannes d'avant la Deuxième Guerre mondiale, à de grandes unités collectives, a été accompagné de transformations radicales de la structure et des pratiques d'élevage. Dès son entrée dans la coopérative, on a interdit l'accès au droit à la propriété privée à la paysannerie albanaise et elle a été aussi contrainte d'abandonner ses activités économiques traditionnelles qui lui assuraient la nourriture (comme c'était le cas pour les produits agricoles et d'élevage), pour se transformer en prolétariat rural. Pourtant, malgré la propagande et la terreur exercée par le pouvoir durant quarante ans de collectivisme, le désir de la propriété privée n'a jamais disparu: il était "en sommeil", attendant le moment opportun pour se manifester. Ce moment attendu s'est manifesté dès 1990, lors de l'apparition des premiers signes de la chute du communisme, quand les gens ont commencé un peu partout dans le pays à s'approprier individuellement les propriétés collectives. C'est ainsi qu'entre 1990 et 1992 des milliers d'animaux de toutes sortes, appartenant aux coopératives, ont été saisis de façon plus ou moins égale par les paysans coopérateurs³. Même si plusieurs lois approuvées durant les années 1991-1992 prévoyaient le démantèlement des domaines collectifs et la privatisation de leurs biens, la privatisation de l'élevage s'est souvent faite soit par décision de l'ensemble des villageois (notamment en ce qui concernait le partage des animaux), soit en fonction des rapports de forces entre les différentes familles au sein du village. Pour expliquer ce deuxième point (les rapports de force), il faut noter que plusieurs étables ou complexes d'élevage ont été détruits (pour prendre le matériel) ou occupés par des personnes qui prétendaient y avoir droit. Ces derniers, justifiaient souvent leur revendication en expliquant que le terrain où avait été édifié le domaine appartenait à leurs familles ou encore prétendaient qu'ils étaient arrivés les premiers sur place et avaient donc pris une propriété qui n'appartenait à personne.

Ainsi, en ce qui concerne la décollectivisation de l'élevage, les trois "formes" du partage (par décision des villageois, selon la loi et en fonction des rapports de forces) ont été utilisées. Mais d'après les affirmations des paysans et des responsables régionaux de l'agriculture avec qui nous avons discuté dans différents districts du pays, il apparaît que chaque famille paysanne albanaise ait profité en moyenne, grâce à la privatisation du cheptel national, de 3 à 10 petits ruminants et de 1 à 2 bovins, et cela en fonction de leur zone géographique. Les familles paysannes situées dans les zones de plaines ont pris plus de bovins (puisque l'élevage bovin était concentré dans les plaines) et celles situées dans les zones colinéaires et montagneuses ont eu plus de petits ruminants.

1. L'évolution post-collectiviste de la production du lait

La production de lait est le résultat de la réforme engagée en agriculture et dépend directement de l'effectif des troupeaux, de leur structure et de leur performance laitière.

³ Selon G. Vinçani, 80 % du cheptel collectif a été distribué entre 1990 et 1992 (G. Vinçani, 1997). Le reste, qui appartenait aux fermes d'Etat, a été privatisé en 1993.

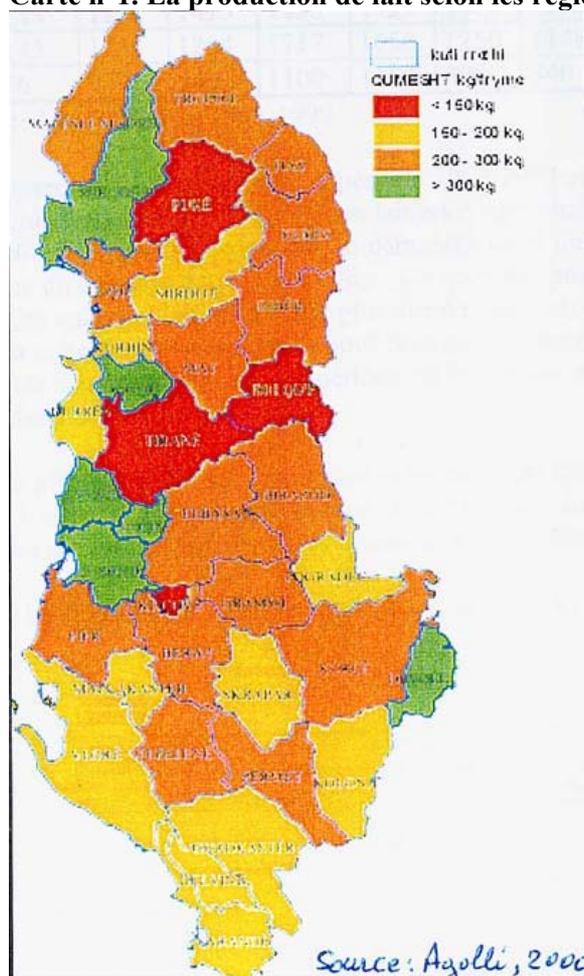
Ainsi, dans cette section, par la combinaison des données statistiques avec les données recueillies dans nos propres enquêtes, nous essaierons d'analyser l'évolution de la production laitière et les facteurs qui l'influencent.

A. L'effet de la réforme en agriculture sur le développement de l'élevage

La création de plus de 460 000 mini-exploitations agricoles durant la période 1991-1993, a créé presque autant de mini-troupeaux de quelques petits ruminants et d'une ou deux vaches. Compte tenu de la très petite taille des exploitations (une SAU moyenne est de 1,4 ha par exploitation), de l'absence de capital et des faibles moyens financiers, les familles paysannes ont mis en oeuvre des stratégies de développement de leurs petits troupeaux. Malgré son caractère extensif, l'élevage continue de constituer une activité familiale importante pour l'alimentation de la famille paysanne et aussi pour l'apport de revenus monétaires (la vente des surplus des produits animaux non consommés). A la différence des autres branches de la production agricole, l'élevage a pris une avance considérable concernant son niveau de développement quantitatif et qualitatif. Ainsi la production de lait en 1999, par rapport à 1990, a augmenté de 1,9 fois. Pour cette même période, la production des légumes a stagné ; celle des fourrages a progressé de 1,2 fois et la production céréalière a diminué.

Le lait est un des rares produits agro-alimentaires en Albanie qui satisfait entièrement les besoins de la population. Selon les statistiques du Ministère de l'Agriculture, en 1999 dans 23 districts (il en existe 36 dans le pays), on produit plus de 200 litres de lait par habitant et par an. Dans les districts de Lushnje, Shkoder, Peqin, Kavaje, Devoll et Kruje, les quantités de lait produites varient entre 300 et 430 litres par habitant et par an (cf. carte n°1).

Carte n°1. La production de lait selon les régions (en litres/personne/an)



L'augmentation de la production laitière durant la période post-collectiviste est à la fois fonction de l'augmentation du nombre des animaux et de l'amélioration des conditions d'élevage. Les tableaux ci-dessous montrent l'évolution de 1990 à 1999 du nombre des animaux laitiers et de leur productivité.

Tableau n°8. L'évolution de 1990 à 1999 du nombre des animaux laitiers, en milliers de têtes

Type d'animal	1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Total bovin	699	616	655	820	840	806	771	705	751
Vaches laitières	301	324	358	451	470	483	432	423	467
Total ovins	1646	1796	1912	2460	2480	1982	1858	1872	1976
Brebis	1143	1232	1415	1630	1736	1453	1372	1395	1483
Total caprins	1145	1234	1294	1717	1650	1250	1148	1051	996
Chèvres	776	857	948	1100	1150	895	840	764	770

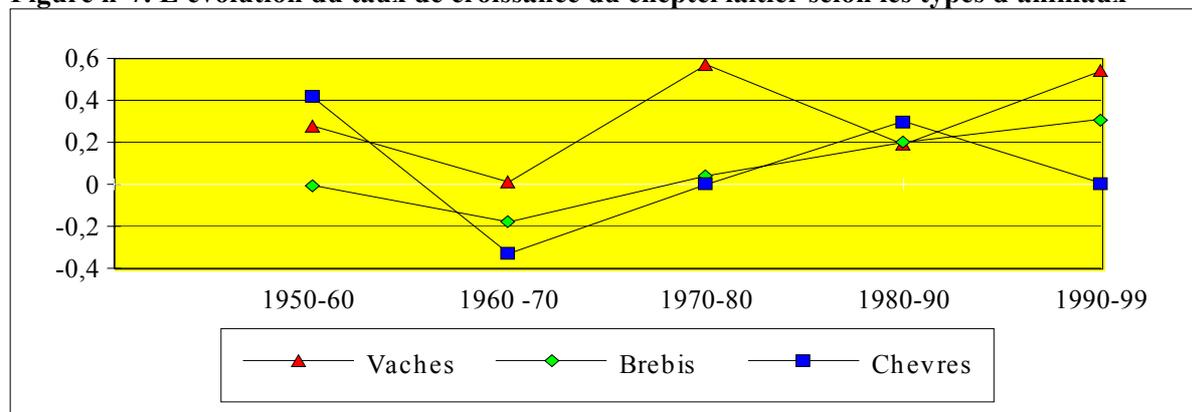
Source : Statistiques du MAA, Tirana, 1993-1999

Comme on peut le remarquer dans ce tableau, la période 1990-1999 est une période marquée par d'importantes fluctuations du nombre d'animaux laitiers d'une année à l'autre.

Ainsi, les années 1990-1992, qui correspondent au démantèlement du secteur coopératif, ont connu une diminution du nombre total des bovins. C'est pendant les années 1995-1996 que le nombre d'animaux laitiers a été le plus élevé mais il diminue fin 1996-1997 (la période de la crise des "pyramides") pour reprendre à partir de 1998. Toutefois la période 1990-1999 dans son ensemble est une période où le nombre total d'animaux a connu un taux moyen de croissance de 0,4 % par an.

Pour se faire une idée plus complète sur l'évolution numérique du cheptel laitier en Albanie, dans la figure n°7 nous avons présenté le taux de croissance du nombre de différents types d'animaux laitiers durant les cinq dernières décennies (1950-1999).

Figure n°7. L'évolution du taux de croissance du cheptel laitier selon les types d'animaux



Source: Nos calculs sont basés sur les statistiques de : "L'annuaire des statistiques de l'Albanie, 1991"; et "Statistiques annuelles du MAA pour la période 1993-1999"

Dans ce graphique on remarque de grandes fluctuations du cheptel laitier d'une décennie à l'autre. Ainsi, la décennie 1960-1970, qui correspond à la collectivisation de l'agriculture, est marquée par la diminution du nombre d'animaux laitiers. Beaucoup de paysans qui ne voulaient pas donner tous leurs animaux à la coopérative ont souvent choisi d'abattre ou de vendre aux boucheries une partie de leur cheptel. L'abattage massif et la mort de milliers d'animaux à cause du mauvais traitement dans les unités collectives, expliquent en partie les mauvais résultats de la décennie. Durant la décennie 1970-1980, suite aux efforts importants de l'Etat pour développer l'agriculture, il y a un accroissement du nombre d'animaux ; cette croissance est due surtout à l'importation d'animaux laitiers et notamment de nouvelles races bovines. Les années 1980 ont été une période de régression du cheptel bovin et d'une croissance maintenue pour les petits ruminants.

Par contre, durant les années 1990 (ou plus exactement après la privatisation de 1991-1993), il y a eu une forte croissance du nombre des bovins laitiers, une diminution des caprins et une légère augmentation des ovins laitiers. Enfin, ces tendances d'évolution du cheptel vers différents animaux laitiers durant les années 1990 sont fonction des stratégies des éleveurs qui tiennent compte de l'évolution du marché des produits animaux et ne reflètent ni les obligations du planificateur, ni les décisions politiques pour le développement de telle ou telle branche de la production agricole.

2. Les performances laitières du cheptel post-collectiviste

Au niveau de l'exploitation, les performances laitières sont influencées directement par :

- La taille et la structure du troupeau.
- Les pratiques d'élevage et l'alimentation du bétail.
- La structure des races.

Dans les paragraphes qui suivent, c'est sur ces trois éléments que nous porterons notre attention.

A. Taille et structure des troupeaux

La grande majorité de l'élevage est familial et traditionnel. La femme participe à l'élevage dans 80% des cas. Selon nos enquêtes, plus de 68 % de troupeaux sont mixtes. En général, et les enquêtes le démontrent bien, dans les districts situés en zone de plaine, ce sont surtout les bovins qui dominent mais on y trouve aussi quelques troupeaux de brebis. La taille moyenne des troupeaux varie de 1 à 3 bovins et de quelques dizaines de petits ruminants. Malgré la structure actuelle des troupeaux, nos enquêtes auprès des agriculteurs-éleveurs relèvent souvent l'idée d'une spécialisation. Ainsi, les tendances vont vers les vaches laitières en plaine et vers les petits ruminants (ovins ou caprins) dans les zones des collines et des montagnes.

Le tableau ci-dessous représente les résultats de nos enquêtes concernant la structure de troupeaux laitiers selon les différentes zones.

Tableau n°9. Composition des troupeaux dans les différents districts enquêtés

Nr.	District	Nombre d'enquêtes	Troupeau mixtes	Nombre et type des animaux	Troupeau spécialisés
1.	Sarande	15	11	1-4 vaches 8-50 brebis	1 troupeau spécialisé avec 46 bovins, dont 18 vaches laitières, 3 troupeau de 100-500 brebis
2.	Permet	13	9	1-3 vaches 15-50 petits ruminants	1 troupeau de 5 vaches 3 troupeaux de plus de 100 petits ruminants
3.	Lushnje	14	7	2-5 vaches 10-30 brebis	4 troupeaux de 7-10 vaches 2 troupeaux de 12 et 20 vaches 1 troupeau de 300 brebis
4.	Kavaje	8	4	2- 4 vaches 7-50 brebis	2 troupeaux de 6 et 8 vaches 2 troupeaux de 10 et 12 vaches
5.	Tirana	10	7	2- 4 vaches 10 -80 petits ruminants	2 troupeaux de 6 et 8 vaches 1 troupeau de plus que 150 brebis
6.	Lezhe	10	8	2- 3 vaches 10-100 petits ruminants	1 troupeau de 8 vaches 1 troupeau de 230 ovins
Total	7	70	46		24

Source : nos enquêtes

B. Pratiques d'élevage et alimentation du bétail

Les pratiques d'élevage mises en oeuvre au niveau individuel sont à la fois fonction de la structure du troupeau et des possibilités des ressources (foncières, matérielles, financières et humaines) dont l'exploitant agricole - éleveur, dispose sur son exploitation. Ces pratiques se reflètent directement sur la productivité des animaux et vice et versa. En général les petits troupeaux (lesquels, comme on vient de le voir à travers le tableau de nos enquêtes, sont très majoritaires), sont gardés par les enfants ou les personnes âgées. D'autres éléments importants, qui caractérisent les pratiques de l'élevage, sont la manière dont on alimente le bétail, la quantité et la qualité de l'alimentation.

L'alimentation des animaux est assurée en général par le pâturage. C'est seulement quelques éleveurs situés dans les zones de plaines et qui possèdent un grand troupeau de vaches qui pratiquent la stabulation. Pour ce type d'élevage qui suppose l'achat d'une grande partie des aliments, l'alimentation animale représente une part considérable du coût de la production. Les principaux aliments du bétail sont constitués de cultures fourragères. L'importance des fourrages tient au fait que l'on considère à juste titre qu'ils sont "des vecteurs essentiels du développement de la production laitière" (Bourbouze, A., et al 1989). Ils occupent une superficie relativement importante de l'exploitation, mais les rendements à l'hectare restent assez faibles. Si l'on ajoute à ces faibles rendements le fait que les exploitations sont de très petite taille et que la famille paysanne doit produire aussi d'autres produits nécessaires à son alimentation, il résulte que la quantité d'aliments produits à la ferme est inférieure aux besoins du troupeau.

Les pâturages naturels autour du village (qui sont des biens collectifs) sont souvent surexploités à cause du nombre important d'animaux qui y pâturent chaque jour. Les paysans ramassent aussi régulièrement du foin et du feuillage naturel mais ces produits sont généralement d'une faible qualité nutritionnelle.

A cause de leur prix très élevé, très peu de paysans achètent des aliments concentrés (le rapport relatif au prix du lait concentré / prix du lait en Albanie est 3,5 fois plus élevé que dans les pays de l'Union Européenne). A titre d'exemple, le prix moyen d'un litre de lait de vache est d'environ 50-55 leks, alors que le prix d'un kilogramme de maïs est de 32-35 lek, soit un rapport de 0,6 (contre 1,5 à 2 en Europe).

L'alimentation hivernale est basée sur le foin dont une partie est produite sur l'exploitation et une autre est ramassée un peu partout autour du village et parfois achetée chez les paysans qui ont peu d'animaux. Selon nos enquêtes, les surfaces cultivées en cultures fourragères varient de 0 à 2 hectares par exploitation. Dans les zones de plaines où les surfaces des exploitations sont plus grandes, mais où les possibilités de pâturage sont limitées et où les races animales (notamment les bovins) sont plus développées, on consacre plus de terre à ce type de culture que dans les autres zones du pays. Ainsi par exemple dans les zones de Lushnje et Kavaje ces cultures occupent souvent plus de 50 % de la SAU totale de l'exploitation.

La transhumance, est pratiquée pour les petits ruminants dans des régions qui ont des surfaces relativement importantes de prairies naturelles ou en parcours de montagne. Durant la saison d'été, les petits ruminants (ovins et caprins) vont vers les prairies alpines. La transhumance d'été est une pratique assez répandue surtout dans les districts de Lezha et Permet, districts où nous avons enquêté. Il s'agit tantôt d'une transhumance estivale de proximité (dite directe) avec la montée des plaines de paysans qui ont des troupeaux de plus de 60-70 petits ruminants et ayant construit des bergeries d'été, et tantôt de transhumances sur de longues distances (par exemple vers les vastes parcours frontaliers du Sud). D'après nos interviews, il existe aussi des cas de regroupement de troupeaux : les familles d'un même quartier ou des voisins s'arrangent entre eux pour le gardiennage et le transport des animaux et des produits. Mais c'est peut être aussi la transhumance inverse ou la transhumance d'hiver qui commence à partir de fin septembre et qui dure jusqu'au mois de mai. On la trouve dans les districts situés en zone de plaines comme Lushnja, Kavaje, Lezhe et Saranda. Chaque hiver des troupeaux de brebis originaires des zones montagneuses (comme : Kukes, Has, Gramsh, Skrapar, Gjirokaster, Diber, Devoll) vont dans ces districts. Ils utilisent les terres abandonnées et/ou parfois louent à bon prix de petites parcelles transformées en prairies. La transhumance d'hiver fait augmenter encore la pression sur les pâturages des

zones d'accueil mais, par les quantités de lait produites pendant les premiers mois du printemps, elle est profitable aux transformateurs et aux consommateurs des ces zones.

C. Les races d'animaux laitiers

Concernant les races d'animaux, c'est surtout pour les bovins que les éleveurs se soucient le plus d'avoir de "bonnes" races. Les deux principales races de vaches sont la race "noire et blanche" (ou Pie Noire) et la race "Jersey" qui occupent plus de 80 % des troupeaux où nous avons enquêté. Le reste du cheptel est composé de races traditionnelles (notamment dans les zones montagneuses). Mais on constate que durant ces dernières années, suite au faible travail d'amélioration génétique, les races sont de plus en plus des races métissées. Les tableaux ci-dessous montrent la composition du cheptel laitier en Albanie.

Tableau n°10. La structure des races d'animaux laitiers en Albanie

a. - Les races de vaches

La race	Race pure	Mélange	Total	Zones géographiques
Noire & blanche	30 000	138 000	168 000	Plaines
Jersey	27 000	175 000	202 000	Collines et montagnes
Oberental	400	8 000	8 400	Tropoje, Kukes, Peshkopi, Devoll
Simenthal	70	3 000 (avec noir et blanche)	3 070	Korçe + plaine
Tarantaise	300	200	500	Korçe
Races locales + métissées	5 000	80 000	85 000	Montagnes
Total			467 000	

b. - Les brebis

Race	Nombre des têtes	Zone géographique
Merinos et ses mélanges	171 000	Plaines
Cigaje et ses mélanges	690 000	Collines + montagnes
Recke (race locale)	468 000	Montagnes
Rude (race locale)	89 000	Montagnes
Shkodrane	15 000	Shkoder + Malesi e Madhe
Bardhoke (race locale)	45 000	Montagnes
Awasi, Ile de France, etc.	5 000	Plaine + Pogradec
Total	1 483 000	

c. - Les chèvres

Race	Nombre de têtes	Zone géographique
Saanen et ses mélanges	50 000	Plaines
Alpine et ses mélanges	20 000	Korce + collines
Chèvre locale des différents écotypes ⁴	700 000	Collines + montagnes
Total	770 000	

Source: Faculté de médecine vétérinaire, Université Agricole de Tirana, 2000

Les tableaux montrent que le cheptel des petits ruminants est dominé par les races locales de chèvres et de brebis. Par contre, les races locales sont minoritaires dans le cheptel bovin qui a fait l'objet d'un travail d'améliorations génétiques et d'importations d'animaux sur pieds durant la période collectiviste.

⁴ Les écotypes des chèvres locales sont: la chèvre de "Dragobia"; la chèvre de "Hasi"; la chèvre de "Mokra"; la chèvre de "Dukati"; la chèvre "muzhake e Gjirokastres"; la chèvre "Vela e Lezhes"; et la chèvre de "Mati".

D. Les rendements de lait

Malgré l'augmentation rapide de la productivité de lait, réalisée sous la période collectiviste et post-collectiviste, les rendements de lait sont restés très faibles par rapport aux capacités productives des races d'animaux dont on disposait. Le tableau n°11 représente l'évolution de 1990 à 1999 des rendements de lait par tête et par type d'animal laitier.

Tableau n°11. L'évolution 1990 - 1999 des rendements de lait (en litres/lactation)

Type d'animal	1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Vache	1482,0	1542,0	1598,0	1600,0	1720,0	1718,0	1720,0	1715,0	1724,0
Brebis	41,2	46,8	48,4	45,0	47,0	47,3	49,5	51,2	52,0
Chèvre	73,0	86,2	88,0	75,0	83,0	85,0	88,7	88,3	88,1

Source: Agolli, S. 2000 ; Données statistiques du MAA, 1999

Selon les spécialistes du secteur, ces faibles rendements sont principalement dus à la basse quantité et qualité de l'alimentation des animaux, à l'utilisation limitée des aliments concentrés (produits dans le pays et importés), aux faibles surfaces (par rapport aux besoins) de cultures fourragères et au surpâturage des prairies naturelles autour des villages.

Mais en dehors de l'alimentation et de la race, d'autres facteurs tels que : les conditions sanitaires des animaux, l'attention et l'importance portée à l'élevage dans l'ensemble des activités du ménage paysan, le niveau de connaissances techniques et pratiques des personnes qui s'occupent des animaux etc., influencent directement les rendements de lait et de la production animale totale au niveau de l'exploitation agricole.

3. L'évolution des quantités de lait produites et les différenciations régionales

Après avoir décrit et analysé les changements post-collectivistes ainsi que les principales caractéristiques de l'élevage post-collectiviste en Albanie, nous aborderons à présent l'étude de l'évolution de la production laitière.

Le tableau n°12 présente les quantités totales et selon les types d'animaux, du lait produit pendant la période 1990-1999.

Tableau n°12. L'évolution de 1990 à 1999 de la production de lait, en millier de tonnes

	1990	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999
Production totale	517	612	671	803	968	1044	850	861	939
lait de vache	421	486	537	647	791	895	707	722	801
lait de brebis	44	55	59	73	82	70	68	72	78
lait de chèvre	52	70	75	83	96	80	74	67	60

Source: Direction des statistiques, MAA, Tirana - 2000

Selon le tableau n°12, on constate que la production de lait en 1999 a presque doublé par rapport à 1990. Cet accroissement de la production est dû à la fois à l'augmentation du nombre d'animaux (surtout des vaches) et des rendements par tête (cf. tableaux n°8 et 11). Actuellement le lait de vache représente plus de 85 % de la production totale, le lait de brebis 8,3 %, le reste étant du lait de chèvre.

A. La différenciation régionale

Dans le nouveau cadre créé après la privatisation du secteur agricole, le cheptel laitier commence à se différencier selon les zones et les types d'animaux. Ainsi, on assiste, depuis 1994, à une spécialisation régionale de l'élevage. Les bovins ont commencé à se concentrer dans les zones de l'Ouest, du Sud-Ouest et un peu dans l'Est, tandis que les régions du Nord-Est et Sud-Est comptent plus d'ovins et de caprins. Cette différenciation de l'élevage résulte de la différenciation des quantités de lait produites dans les différentes régions du pays.

Les cartes ci dessous présentent la distribution des animaux laitiers (vaches, brebis et chèvres) sur le territoire national.

Carte n°2. Le nombre de vaches par km², selon les districts, en 1998



Carte n°3. Nombre de petits ruminants par km² selon les districts, en 1998



III – Destination de la production laitière, intégration au marché et différenciation des éleveurs

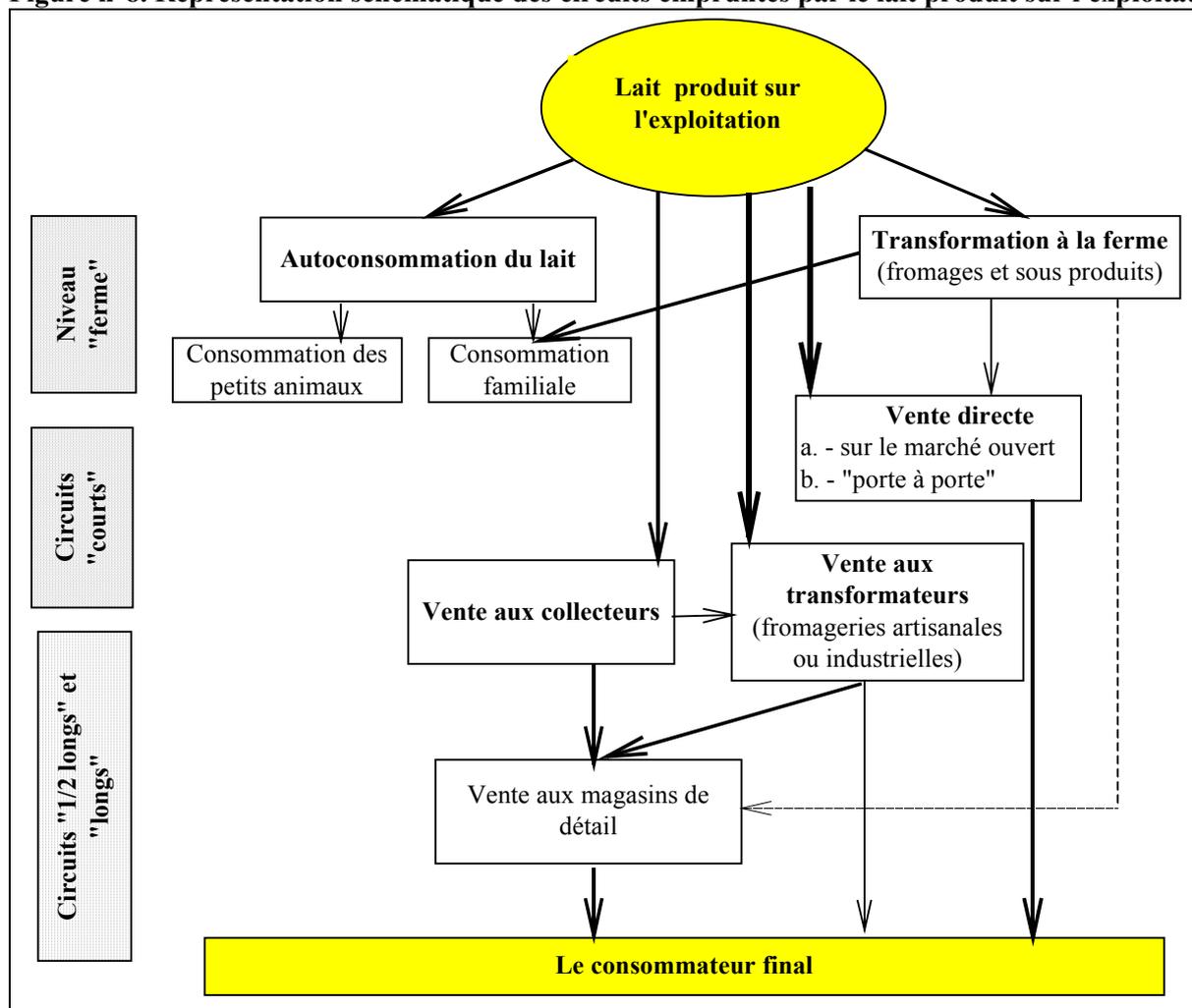
Le lait produit à la ferme a quatre débouchés :

- L'autoconsommation (les besoins des veaux et de la famille).
- La transformation à la ferme.
- La vente auprès d'unités de transformation et/ou des collecteurs.
- La vente directe sur le marché en ville et/ou le porte à porte.
-

Les utilisations du lait sont fonction des quantités de la production, de la zone géographique où est situé le producteur et des stratégies adoptées par ce dernier.

La figure ci-après représente les circuits empruntés par le lait.

Figure n°8. Représentation schématique des circuits empruntés par le lait produit sur l'exploitation



Selon ce schéma nous distinguerons trois types des circuits qui sont:

- Le niveau "fermé", qui signifie que le lait produit à la ferme est autoconsommé et transformé au niveau de l'exploitation,
- Les circuits courts, qui comprennent la vente directe du lait pour le consommateur final. Ces circuits sont représentés par la vente de "porte à porte" et par la vente directe sur les marchés ouverts.
- Les circuits semi-longs et longs, qui sont constitués par la vente aux collecteurs qui vendent ensuite soit aux transformateurs soit aux détaillants.

1. L'autoconsommation et la transformation à la ferme

- **L'autoconsommation.** Selon la zone géographique et les stratégies des ménages paysans, l'autoconsommation représente entre 10 et 100 % de la production totale du lait produit sur l'exploitation. L'autoconsommation comprend le lait consommé par les jeunes animaux non sevrés (veaux, agneaux ...), et le lait et les produits laitiers consommés par la famille. Les producteurs qui consomment la majeure partie ou la totalité du lait et des produits laitiers de l'exploitation, sont ceux qui sont situés loin des marchés (zones difficiles) et ceux qui disposent de peu d'animaux laitiers. D'autres facteurs comme la tradition familiale de l'alimentation, la commercialisation, l'absence de main d'œuvre disponible pour se rendre sur le marché, l'absence de moyens de transport et de collecte, le bas prix du lait sur le marché etc., influencent aussi le niveau de l'autoconsommation familiale. Sur le plan des statistiques et des bilans, le lait qualifié de « lait produit » correspond-il au lait traité ou à la production totale? Rien n'est moins sûr car la quantité bue par le veau est prise soit avant la traite (on lui laisse un ou deux trayons) soit après

(certains paysans donnent au veau le lait dans un seau). Que déduire d'un tel bilan ? La prudence s'impose.

- La transformation du lait par les producteurs eux-mêmes. Il s'agit de la transformation artisanale du lait en différents dérivés tels que le fromage, le yoghourt, le beurre, etc. La transformation à la ferme se fait selon deux cas de figures qui sont :

- *Transformation pour l'autoconsommation familiale* en produits laitiers. En général tous les ménages paysans albanais, en fonction des quantités disponibles, réalisent la transformation du lait à la maison.

- *Transformation à la ferme pour une meilleure valorisation du lait.* Certains producteurs (en général ceux qui ne peuvent pas se rendre régulièrement sur le marché), associent la production à la transformation du lait dans le but de commercialiser des produits transformés. L'avantage de ces transformateurs est qu'ils produisent eux-même la matière première et n'ont pas de coût de collecte ou de transport. Le plus souvent, ils produisent du fromage et du beurre qu'ils vendent soit directement sur les marchés des villes, soit aux détaillants.

2. Les circuits courts

Il s'agit de la vente directe du producteur au consommateur final. Les deux principales formes de vente qui correspondent aux circuits courts sont la vente de porte à porte et la vente sur les marchés ouverts.

- La vente du lait frais de "porte à porte". Le lait est proposé chaque jour ou tous les deux jours par le producteur lui-même aux ménages citadins dans des bouteilles plastiques de 1,5 litres (bouteilles de Coca Cola). D'habitude les paysans proches des villes amènent le lait à des familles avec lesquelles ils ont fixé au préalable le prix, les quantités et les horaires de livraison. Cette méthode de vente était très répandue durant les premières années qui ont suivi la décollectivisation (entre 1992-1995), mais à cause de l'important travail que cela implique et de l'augmentation rapide du nombre des magasins d'alimentation qui vendent du lait, cette vente est de moins en moins pratiquée par les producteurs.

- La vente directe sur le marché des villes. Les paysans qui n'ont pas de clientèle ou qui n'ont pas le temps de vendre au "porte à porte", vendent le lait en vrac directement sur le marché. Les producteurs qui amènent chaque jour du lait en ville viennent des villages proches (à une distance de 2 à 8 km de la ville). Selon la taille de la ville et le niveau de production du lait dans les villages qui l'entourent, chaque jour 10 à 15 personnes du même village en moyenne vendent directement du lait en ville. Sur le marché, on ne trouve pas seulement du lait frais (non pasteurisé) mais aussi des produits laitiers qui proviennent le plus souvent de la transformation à la ferme.

3. Les circuits semi-longs et longs

En réalité, la séparation de la vente du lait et des produits laitiers en différents circuits est toujours relative au degré d'organisation et de fonctionnement du marché et peut faire l'objet de discussions. Dans la vente il est difficile de distinguer un "circuit court" d'un "circuit semi-long" ou ce dernier d'un "circuit long". Mais en observant les différentes pratiques de vente et le fonctionnement actuel du marché du lait et de ses sous produits, nous avons choisi de rassembler dans la catégorie des circuits semi-longs et longs, trois formes de vente qui sont : la vente aux transformateurs, la vente aux collecteurs et la vente aux détaillants.

- La livraison directe aux laiteries artisanales est un débouché important pour tous ceux qui ne peuvent pas se rendre chaque jour en ville. Nous avons choisi de qualifier cette forme de vente de circuit "semi-long" parce que le lait ne passe pas directement du producteur au consommateur mais passe par des acteurs intermédiaires (des transformateurs et parfois des détaillants).

En général, dans tous les villages où la production de lait est supérieure à l'autoconsommation (surtout dans les zones de plaines et de vallées qui disposent d'infrastructures routières d'accès au marché), il existe des laiteries artisanales qui achètent ces "surplus" de lait. Les paysans se rendent en général une ou deux fois par jour à la laiterie (baxho) la plus proche ou à celle qui achète au meilleur prix, pour vendre leur production.

- La vente aux collecteurs

Il existe deux types de collecteurs : ceux qui collectent du lait pour les laiteries industrielles et ceux qui collectent pour vendre aux détaillants (magasins des villes).

- *Les collecteurs des laiteries industrielles.* Ces collecteurs sont en général employés par les usines elles-mêmes, et signent un contrat d'approvisionnement avec celles-ci. Soit le collecteur, fait lui-même le tour des exploitations dispersées en collectant le lait d'une zone déterminée (un ou plusieurs villages), soit il reste au centre du village et les producteurs amènent le lait chez lui (dans le local de collecte). En général le collecteur passe deux fois par jour, le matin avant le lever du soleil, et en fin d'après midi. Dès qu'il a collecté le lait, il le transporte tout de suite aux laiteries. Jusqu'en 1996 il n'y avait pas beaucoup de collecteurs qui avaient la possibilité de stocker le lait collecté, mais aujourd'hui il y a de plus en plus de collecteurs qui s'équipent de petits camions réfrigérateurs ou de tanks où ils peuvent stocker le lait pour quelques heures.

- *Les collecteurs - distributeurs :* ce sont les collecteurs qui ne travaillent pas pour les laiteries mais qui vendent le lait collecté aux magasins de détail. Cette forme de collecte est plus développée dans les régions de Lushnja et Kavaja, qui sont à la fois d'importants bassins de production et de consommation, mais aussi des régions situées près de la ville de Tirana. Un bon nombre de collecteurs de ces régions collectent souvent le lait soit le soir, soit très tôt le matin et le ramènent chaque matin à Tirana. Certains d'entre eux ont des tanks frigorifiques qui leur permettent de collecter plus de lait puisqu'ils passent deux fois par jour. Le lait collecté est livré tôt le matin aux petits magasins d'alimentation avec lesquels le collecteur a fixé le prix et la quantité qu'il doit fournir chaque jour. Dans les magasins, le lait est versé dans des fûts en plastique et ensuite vendu aux clients dans des bouteilles plastique de 1,5 litre. Dans la plupart des cas, chaque magasin a ses propres clients qui amènent chaque soir leurs bouteilles et viennent les récupérer le matin entre 6h30 et 8h00. Les magasins s'arrangent selon leurs besoins, avec un ou deux collecteurs pour assurer leur approvisionnement.

Le contrat entre le collecteur et le détaillant est toujours oral et peut être rompu si un problème ou un désaccord surgit entre les deux contractants. Mais de manière générale, chacun respecte ses engagements et l'on ne constate que très rarement des problèmes.

- **La vente aux détaillants.** Les détaillants sont approvisionnés en lait par l'intermédiaire des collecteurs - distributeurs ou par les usines de transformation (du lait pasteurisé, notamment à Tirana et Lushnja). Le lait ne reste que quelques heures chez les détaillants, stocké dans des fûts en plastique ou dans de grands "bidons" en aluminium, il est également vendu dans des bouteilles en plastique.

En général les détaillants ont des fournisseurs et une clientèle régulière (les gens du quartier). Durant notre enquête nous n'avons pas trouvé de producteurs qui vendent directement aux détaillants. Cela s'explique par le manque de moyens des producteurs mais aussi par l'irrégularité de leur production qui ne leur permet pas de s'engager à fournir quotidiennement les magasins de la ville. Par ailleurs, les détaillants n'ont pas non plus trop de possibilités d'entrer directement en contact avec les producteurs. En effet, à cause de la manière dont fonctionne le marché du lait liquide en Albanie, les détaillants qui disposent de magasins dans les villes et les producteurs sont en concurrence : les deux vendent directement le lait liquide et souvent non pasteurisé aux consommateurs citadins. En ce qui concerne les produits transformés, les détaillants sont le plus souvent fournis par les fromageries (artisanales et industrielles) et parfois (en petites quantités) par les producteurs qui réalisent la transformation du lait à la ferme.

IV – Les types de producteurs de lait et leur degré d'intégration au marché

Selon nos enquêtes, en fonction des quantités produites et du degré d'intégration au marché, les producteurs de lait peuvent être classés en cinq groupes qui sont :

- Producteurs qui ne vendent pas.
- Producteurs qui vendent de façon sporadique du lait et des produits laitiers.
- Petits producteurs qui vendent plutôt de manière régulière.
- "Grands" producteurs qui travaillent pour le marché.
- Producteurs qui vendent seulement des dérivés du lait.

Le tableau ci-dessous montre quelques principales caractéristiques des cinq types de producteurs laitiers que nous avons distingué à travers nos enquêtes.

Tableau n°13. Les caractéristiques des producteurs du lait

Type de producteur	Producteurs qui ne vendent pas	Producteurs qui vendent de façon sporadique du lait et produits laitiers	Petits producteurs qui vendent plutôt de manière régulière	"Grands" producteurs qui travaillent pour vendre	Producteurs qui vendent seulement des dérivés du lait
Nombre de producteurs par groupe	7	18	27	13	5
Pourcentage par rapport à l'effectif total	10	25,8	38,6	18,5	7,1
Quantité de lait produite (litres/jours)	4-10	8-15	12-30	> 30	10-30
Quantité de lait vendu (lires/jours)	-	3-10	6-20 et même plus	> 30	-
Formes de vente	-	- marché de rues - laiteries du village	- marché de rues - porte à porte - laiteries - collecteurs	- laiteries - collecteurs	- marché de rues - magasins (très peu)
Quantité de lait consommée/ personne de la famille (litres/jours)	0,2 - 0,25	~ 0,2	~ 0,2	0,15 - 0,2	~ 0,2
Zone géographique	surtout les villages lointains de villes	zones de plaines et vallées de moins de 10 km de la ville	près de la ville (2-8 km)	zones de plaines et vallées	plutôt loin de villes

Source : nos enquêtes

Les différents types de producteurs peuvent être caractérisés de la façon suivante:

1. Les producteurs qui ne vendent pas de lait et de produits laitiers.

Dans notre enquête ils représentent 10 % de l'ensemble des producteurs laitiers enquêtés. Ils se trouvent dans toutes les zones géographiques et sont surtout dans des villages isolés (loin des villes et sans infrastructures routières) où il leur est impossible de vendre. Les éleveurs des zones difficiles de Permet, Lezha et Saranda se plaignent de l'impossibilité d'accéder aux marchés. Dans les zones des plaines et proches des villes il existe aussi certains producteurs qui ne vendent pas de lait. Ils représentent essentiellement des ménages ruraux qui élèvent quelques animaux, en général une vache, et produisent seulement leur propre consommation. D'autre part, ces sous-groupes d'agriculteurs-éleveurs ne

s'intéressent pas à la production de lait destiné à la vente en raison du développement des autres activités économiques (agricoles ou non agricoles) et de l'absence de main d'œuvre familiale pour s'occuper de l'élevage.

2. Producteurs qui vendent de manière sporadique du lait et des produits laitiers.

Ces producteurs ont une production fluctuante au cours de l'année et souvent n'ont qu'un accès limité au marché (à cause de la distance et du manque de main d'œuvre). La production laitière n'est pas leur principale production agricole. Ils disposent généralement d'une ou deux vaches laitières (pour ceux situés en plaine) ou de petits troupeaux (de 30-40) de petits ruminants (dans les villages situés dans les collines autour des villes). Selon leurs possibilités d'accès au marché, il vendent directement en ville (ceux qui sont proches) ou dans des laiteries artisanales dans les villages. Dans ce groupe on trouve aussi des producteurs qui vendent quelques kilos de fromage par an, notamment durant le premier mois du printemps. Cette vente ne se justifie pas par des raisons de bénéfices plus avantageux pendant cette période, mais tout simplement parce qu'elle permet d'écouler le surplus de production, avant de commencer la nouvelle saison de lactation des animaux.

3. Petits producteurs qui vendent plutôt de manière régulière

Ils sont situés près des villes et vendent régulièrement du lait sous différentes formes. Ceux qui sont situés très près de la ville et qui ont de la main d'œuvre disponible, préfèrent vendre leur production soit par le "porte à porte", soit sur le marché de rue. Les autres qui ne peuvent pas se rendre régulièrement sur le marché, vendent soit aux collecteurs (quand c'est possible) soit aux fromageries. Le choix du mode de vente se fait en fonction de la main d'œuvre disponible, des quantités de lait produites, des possibilités d'accès au marché et bien sûr du prix offert par l'acheteur. En général le lait vendu directement aux ménages citadins est du lait de vache. Le lait des petits ruminants est surtout destiné à la transformation.

4. "Grands" producteurs qui travaillent pour le marché

Ce sont des agriculteurs-éleveurs qui ont donné la priorité à la production animale, notamment laitière. Ils disposent d'un nombre relativement important d'animaux (plus de cinq vaches ou plus d'une centaine de petits ruminants) et pensent augmenter encore leurs troupeaux. Ces producteurs vendent surtout aux collecteurs et aux fromageries voisines. Font exception à ce groupe, quelques éleveurs du district de Saranda qui disposent de très grands troupeaux de brebis (plus de 200-300 et jusqu'à 5000 têtes) et qui vendent leur lait en partie en contrebande dans les villes voisines de la Grèce. Ces ventes sont incontrôlées et donc informelles, et les contrôles à la frontière sont très rares et le prix (qui est le facteur attirant) est 2 à 3 fois supérieur au prix du lait en Albanie.

5. Producteurs qui vendent seulement des dérivés du lait

Ce sont en général des producteurs qui ne peuvent pas se rendre régulièrement sur le marché à cause des difficultés de transport ou parce que les quantités de lait produites ne sont pas très importantes. Il préfèrent transformer le lait à la ferme et le vendre pendant les périodes où les prix augmentent. Dans ce groupe, on trouve le plus souvent des éleveurs situés dans les zones colinéaires qui disposent d'importants troupeaux de petits ruminants (80-100 et parfois plus de têtes d'ovins ou de caprins).

V – Les problèmes de l'élevage conditionnent son évolution

Le développement de l'élevage est soumis à plusieurs contraintes qui sont, d'une part, de nature conjoncturelle, d'autre part liées à la politique économique du pays et aux comportements des acteurs du secteur. Ces contraintes ont conditionné l'évolution de la structure de production laitière. Elles sont interactives et semblent former un seul problème puisqu'elles résultent d'une politique économique

adoptée suite aux événements de la transition que le pays a subis. Pour faciliter leur identification et leur analyse, nous les avons regroupés en cinq catégories qui sont :

- L'alimentation du bétail.
- Les petites structures de production et la faible organisation professionnelle des producteurs.
- La structure raciale et pratique de l'élevage.
- L'absence de politiques économiques et les dysfonctionnements du système de la vulgarisation technique.
- L'absence de technologie de traite, les problèmes de stockage et les difficultés de commercialisation.

En vue d'étudier leur influence sur l'évolution de la production laitière, nous analyserons chacune de ces contraintes

1. Problèmes de l'alimentation du bétail

La très petite surface agricole utile dont disposent les exploitations, le surpâturage des prairies collectives et le prix élevé des aliments concentrés, conduisent à un déficit alimentaire estimé, selon les spécialistes, à environ 20-30 % des besoins du cheptel. Même si, pour essayer d'assurer l'alimentation des animaux, les surfaces occupées par les cultures fourragères ont sensiblement augmentées depuis 1992 et que les paysans utilisent les déchets des autres cultures (comme la paille de blé ou de maïs) et ramassent du foin naturel, ces aliments ont de faibles valeurs nutritives et n'assurent qu'une ration alimentaire déséquilibrée. Cette mauvaise alimentation, si on peut s'exprimer ainsi, influence directement les faibles rendements en lait (mais aussi en viande) par animal.

2. Structures de production et organisation professionnelle

La nature individualiste des producteurs de lait (à l'image de l'ensemble des acteurs économiques d'Albanie) constitue un obstacle face à toute forme d'organisation possible. Cette contrainte se renforce d'autant plus qu'il n'y a pas d'encouragements de l'Etat dans ce domaine. Excepté quelques timides tentatives, il n'y a pas eu, pendant la période de transition, de groupements de production, d'achats ou d'utilisations de matériel en commun.

Les investissements, ainsi que les améliorations techniques agricoles, supposent une avance de fonds et jusqu'à présent il n'y a pas de banques qui donnent des crédits dans ce secteur. En juillet 1993 a commencé un programme américain " Land O'Lakes " ayant pour but de contribuer à l'amélioration des conditions de la production de lait et des produits laitiers en Albanie. Ce programme a aidé matériellement à la construction de petites fromageries, à l'installation de tanks frigorifiques dans les centres de collecte, et a soutenu la création d'organisations professionnelles comme : l'Association Nationale des Commerçants de Laitages (DENA), l'Association des Eleveurs Albanais (LEA), etc.

La fixation du prix du lait est déterminée par le secteur privé sans qu'il y ait intervention de l'Etat. Le prix qui est fixé à un bas niveau, profite aux transformateurs laitiers mais ne tient pas compte du coût de production pour la ferme. Les agriculteurs n'étant pas organisés, ils ne peuvent pas faire face aux transformateurs.

3. Structure raciale et pratiques d'élevage

L'absence de travail d'amélioration génétique contrôlée des animaux durant ces dix années de transition, et le mélange de plus en plus important des races qui ont été améliorées ou importées pendant la période collectiviste avec des races non améliorées et de faible production (surtout les races locales) provoque la "destruction" de la structure raciale et la réduction du nombre d'animaux de races pures et de haute productivité. A titre d'exemple nous pouvons citer le rendement laitier de la race "noir et blanc" pendant la période collectiviste et celui d'après la décollectivisation. Dans les ex-fermes d'Etat (où les conditions d'élevage étaient meilleures que celles des coopératives), cette race produisait en moyenne 2500-3000 litres de lait par lactation, aujourd'hui le rendement de ces vaches est d'environ 2000-2500 litres par tête

et par lactation. L'insémination artificielle existe et est pratiquée par des vétérinaires privés, mais, en raison du prix élevé et parfois de la négligence ou de la prudence des éleveurs, elle est rarement pratiquée. A cause de l'élevage qui est marqué par le libre pâturage des animaux souvent gardés en commun par des enfants, l'insémination se fait de façon naturelle et incontrôlée, à l'extérieur, car dans un micro troupeau il est coûteux d'entretenir un taureau. Souvent, les petits éleveurs ne savent pas quand les animaux ont été inséminés et de quelle race il s'agit.

4. Politique économique et service d'appuis techniques

Depuis le début de la transition, le secteur de l'élevage n'a pas connu de vraie politique nationale de production. Jusqu'à nos jours l'Etat, représenté par son Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, n'a pas développé de politique pour le secteur.

Selon A. Bourbouze (Bourbouze, A., et al, 1989), "*quatre éléments composent en général une politique laitière : l'amélioration génétique du cheptel, les actions portant sur les aliments du bétail, l'organisation de la collecte et de la commercialisation, enfin la politique des prix et des subventions*".

Etant donné que, depuis l'engagement des réformes de la transition, l'Etat ne subventionne aucun input destiné à la production laitière (ni à aucun autre type de production), la seule structure qui reste encore partiellement étatique est le service de la vulgarisation.

La vulgarisation technique est assurée par les vétérinaires des communes qui jouent le rôle de conseillers. Mais à cause de leur faible rémunération, ils exercent souvent une autre activité professionnelle, parallèlement à leur travail officiel. Pour cette raison, ils sont souvent indisponibles pendant les heures de travail officiel ce qui influence directement la qualité de leur service. Certains vétérinaires font payer aux agriculteurs des services qui sont normalement gratuits. Les agriculteurs se trouvent par conséquent très mal assistés, ne bénéficient pas d'une vulgarisation technique et les programmes de vaccination de leurs bêtes sont très mal suivis.

Cependant, des services vétérinaires privés commencent à se développer de plus en plus. Mais à cause du prix élevé de leurs consultations, ils ne sont appelés par les éleveurs que dans des cas d'extrêmes urgences et ils n'interviennent donc que rarement.

Bien que le Ministère de l'Agriculture fournisse gratuitement les vaccins contre la fièvre aphteuse, la brucellose et la peste bovine, ces trois maladies continuent de poser problème. D'autres maladies peuvent également être rencontrées (comme la mammite), et sont souvent aggravées par le manque de soin. Les agriculteurs, qui veulent souvent éviter de dépenser le coût d'une consultation de vétérinaire, essayent de soigner eux-mêmes les animaux et les nouveaux nés.

Le niveau d'éducation pèse à son tour sur la gestion des exploitations agricoles et l'état sanitaire des élevages.

5. La traite manuelle, l'absence de la chaîne du froid et les difficultés de transport du lait

La traite et le stockage du lait dans les fermes se font encore dans des conditions rudimentaires. Dans toutes les exploitations que nous avons visitées, la traite se fait à la main. A l'époque collectiviste il y avait quelques fermes modernes qui avaient bénéficié de la mécanisation du processus de traite. Compte tenu des conditions actuelles de l'élevage (taille et structure des troupeaux et pratiques d'élevage), la traite mécanisée n'existe pas.

Le lait trait est stocké dans des fûts généralement en plastique et doit être livré aux acheteurs le matin ou le soir, selon les horaires fixés par ce dernier. La chaîne du froid n'existe pas et les conditions de transport sont très loin d'être efficaces.

VI – Conclusion

Après avoir décrit et analysé les changements post-collectivistes ainsi que les problèmes auxquels s'est heurté le secteur de l'élevage en Albanie depuis 1991 (début des réformes de la transition), nous constatons que le nombre d'animaux et de la production laitière ont sensiblement augmenté.

L'évolution post-collectiviste de la production laitière peut être caractérisée ainsi :

- Le changement de la forme de propriété qui a résulté du partage gratuit des terres et des animaux aux familles paysannes, a abouti à l'amélioration des conditions d'élevage, à l'augmentation numérique du cheptel et par conséquent à l'augmentation de la production de lait au niveau national. Ces améliorations montrent une plus grande efficacité des petites structures familiales d'élevage par rapport aux grands troupeaux collectivistes.
- Malgré les nombreuses difficultés d'accès au marché, l'augmentation rapide de la demande intérieure de lait et des produits laitiers est le principal facteur qui pousse les petites exploitations paysannes à produire du lait pour le marché.
- Les principaux problèmes auxquels la production laitière est confrontée actuellement en Albanie sont : le déficit de l'alimentation animale et son coût élevé, l'absence d'amélioration génétique contrôlée, les difficultés d'accès au marché (absence du système de collecte organisée et de la chaîne de froid), l'absence d'une politique nationale de production, l'inexistence d'un système de crédit agricole, les faiblesses des services d'appui technique.

Dans ces conditions, l'organisation des producteurs et leur encadrement rapproché (à la fois technique, gestion des approvisionnements en inputs et réorganisation de la collecte) peut conduire à l'amélioration des conditions de l'élevage et donc des performances laitières du cheptel.

Chapitre V

Le secteur de la transformation du lait

L'origine de la naissance de l'industrie alimentaire est ce besoin de l'homme de conserver des denrées alimentaires indispensables à sa survie mais qui sont périssables.

La transformation du lait en produits laitiers est entièrement justifiée. L'industrie utilise le lait comme matière première et le transforme en une gamme de dérivés, se rendant ainsi capable de le traiter, de le standardiser et de le conserver pour d'assez longues durées.

Le lait peut être transformé en différents sous produits selon les différentes méthodes (des plus simples au plus sophistiquées) et à différents niveaux de la filière (du producteur au consommateur final). Ce sont ces différences qui distinguent plusieurs types d'unités et plusieurs types acteurs et qui constituent ce qu'on appelle "la structure" du secteur de la transformation du lait en Albanie.

Les changements radicaux qu'a connus l'économie albanaise depuis 1991 ont débouché sur de nouvelles formes d'organisation et de fonctionnement du secteur de transformation du lait. L'évolution de 1990 à 2000 du secteur est marquée par la disparition du secteur étatique et par la création - reconstruction des entreprises privées de transformation du lait. A l'échelle temporelle cette évolution peut se résumer de la façon suivante :

- En 1990 (dernière année du système collectiviste), le secteur de transformation du lait comptait 583 unités, toutes étatiques. De ces unités 18 étaient de grandes entreprises industrielles (combinats agro-alimentaires et/ou usines de transformation du lait) et 565 de petits ateliers qui appartenaient aux coopératives et aux fermes d'Etat.
- La période 1991-1999 est la période de changement structurel du secteur étatique. Ce changement est réalisé par la privatisation massive des entreprises de transformation du lait. Ainsi, parmi les 18 usines existantes, 17 sont déjà privatisées et une était en cours de privatisation au moment de nos enquêtes. Depuis fin 1994, tous les ateliers artisanaux ont été privatisés.
- Après 1993 on remarque aussi une "floraison" de création des nouvelles petites et moyennes unités artisanales et la restructuration de quelques anciennes usines. Actuellement le secteur est composé de 323 unités artisanales et de 8 usines (dont une étatique en processus de privatisation) et compte environ 830 ouvriers.

Pour comprendre le processus de la restructuration et les modes de fonctionnement mis en place au niveau de la transformation du lait, dans ce chapitre, nous chercherons à analyser, d'un côté les mécanismes propres à la restructuration du secteur, et de l'autre les logiques et les comportements des différents types d'acteurs opérant dans ce secteur.

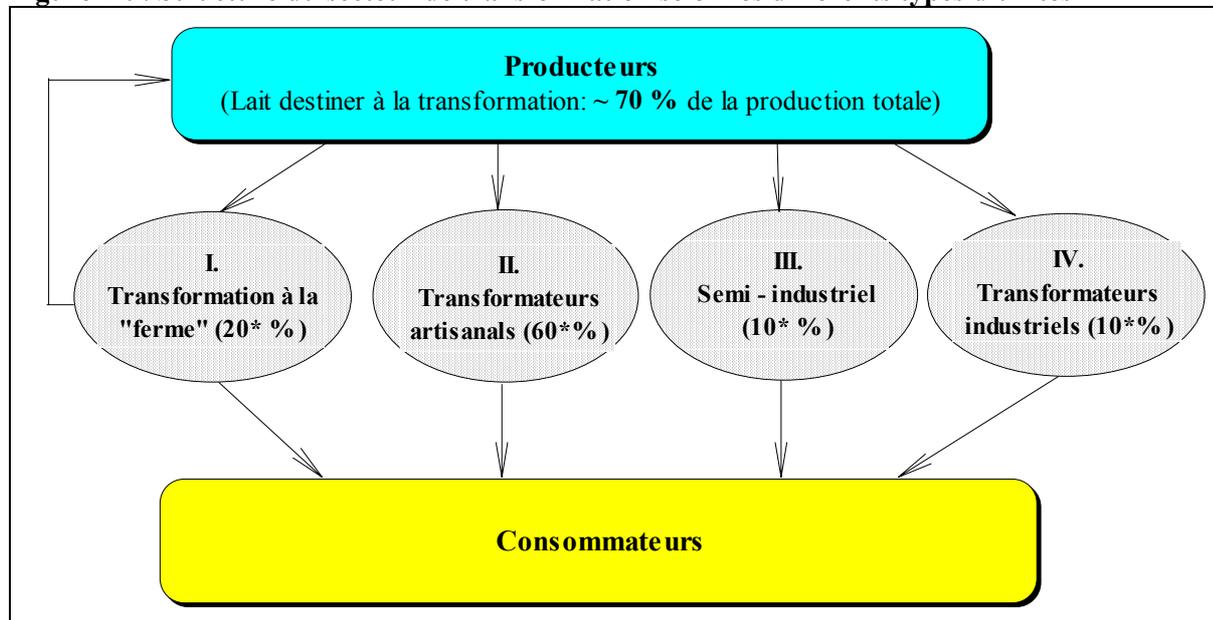
I – La structure du secteur de la transformation

Le secteur de la transformation du lait était presque totalement paralysé durant la période de privatisation du secteur agricole (1991-1993). Presque toutes les petites unités artisanales de transformation qui appartenaient aux coopératives et aux fermes d'Etat et surtout les grandes usines étatiques qui composaient l'industrie laitière, ont cessé de travailler. C'est seulement à partir de 1994 que des petites unités ont commencé à nouveau à travailler. Mais quelles sont ces unités ? Comment et pourquoi une partie des anciennes laiteries se sont-elles développées, tandis que d'autres disparaissaient et beaucoup d'autres se créaient ? Quelles sont leurs caractéristiques techniques et leurs résultats économiques ? Que sont devenues les grandes usines ?

C'est pour répondre à des questions de cette nature que nous présenterons ici la structure actuelle du secteur de transformation tel que nous l'avons constaté durant nos enquêtes de terrain. A travers celles-ci et dans le but de mieux représenter la réalité albanaise, nous avons essayé d'identifier les différents types d'unités de transformation qui composent ce secteur.

En fonction des techniques utilisées et des types d'acteurs qui participent au processus de transformation du lait en produits laitiers, la structure actuelle du secteur se présente selon la figure ci-dessous :

Figure n°9. Structure du secteur de transformation selon les différents types d'unités



Ces chiffres sont tirés d'estimations basées sur les résultats de nos observations de terrain.

Cette figure montre que la transformation du lait en Albanie s'effectue à travers quatre niveaux d'acteurs qui sont:

- *La transformation "à la ferme"*, qui consiste en l'auto-transformation du lait produit sur l'exploitation et qui peut être destinée aussi bien à l'autoconsommation familiale qu'au marché.
- *Les unités artisanales*, c'est à dire la transformation du lait par de très petites et de petites unités familiales, lesquelles achètent le lait directement aux producteurs et le transforment de manière artisanale en une gamme réduite de sous-produits laitiers.
- *Les unités semi-industrielles*, qui elles aussi sont des petites et moyennes entreprises familiales. Par rapport aux unités artisanales, ces laiteries ont une plus grande taille, une meilleure organisation du travail et de la production et disposent de technologies plus avancées que les premières. Le plus souvent ces unités ressemblent plutôt à des "mini-usines" plutôt qu'à de grandes "baxho" et c'est pour cette raison que nous les avons appelées "semi-industrielles".
- *Les unités industrielles*, qui comme leur nom l'indique, sont des usines de transformation industrielle du lait.

Les principales caractéristiques de chaque type de transformateurs sont représentées et analysées dans les paragraphes qui suivent.

1. La transformation à la "ferme"

La transformation réalisée à la ferme doit représenter environ 20 % de la quantité totale du lait transformé. Le lait transformé à la ferme est surtout destiné à l'autoconsommation familiale (toutes les exploitations agricoles productrices de lait réalisent cette forme de transformation) et est parfois vendu sur le marché (dans le chapitre précédent nous avons décrit rapidement les cas de transformation au niveau familial qui sont destinés au marché). Nous pensons que l'importance de cette forme de

transformation est due d'un côté à la tradition paysanne, et de l'autre aux conditions socio-économiques actuelles et au faible niveau de développement du pays.

2. Les unités artisanales

Ce que nous appelons "sous-secteur artisanal" est composé de très petites et de petites unités de transformation, basées sur des méthodes artisanales de fabrication des produits et où le capital est très faible et le travail manuel dominant. Selon leur origine, les unités artisanales peuvent être groupées en deux catégories :

- D'anciennes unités qui appartenaient aux ex-coopératives ou aux ex-fermes d'Etat, lesquelles, après la privatisation ont été restructurées et adaptées au nouvel environnement du marché.
- De nouvelles unités créées après la privatisation du secteur agricole (1993).

A. Les anciens ateliers de transformation de lait.

Il existe encore 82 anciens ateliers de transformation de lait qui après leur privatisation ont résisté au nouvel environnement économique de transition. Ils sont répartis un peu partout dans le pays et nous n'avons pas pu nous rendre dans tous ces ateliers. Lors de notre première enquête nous avons pu examiner sept de ces anciens ateliers : 2 dans le district de Lushnja, 1 dans le district de Kavaja, 2 à Saranda, 1 à Permeti et 1 à Lezha.

Nous constatons que ces unités sont en général de très petite taille et faiblement équipées. Il est vrai que leur prix de vente, lors de la privatisation, était très bas (avec le taux de change actuel elles coûteraient entre 1000 et 4000 francs français), mais au moment où elles ont été vendues elles étaient en très mauvais état.

La survie de ces ateliers (rappelons qu'actuellement il existe environ 82 anciennes unités et qu'en 1990 elles étaient au nombre de 565) est due à plusieurs facteurs d'ordre économique, technique, social et géographique.

Tableau n°14. Caractéristiques des anciennes laiteries restructurées et qui fonctionnent actuellement

No.	District	Année de privatisation	Prix d'achat (en leks)	L'origine socio-professionnelle	Gamme** des produits	Valeur des investissements (000/leks)	Sources de financement	Quantité du lait transformé		Nombre d'ouvriers	Chiffre d'affaires (leks/an)	Coût moyen de production de fromage fêta (leks/kg)
								Saison d'été (l*/jour)	Saison d'hiver (l*/jour)			
1	Lushnje	1991	50 000	ancien ouvrier de laiterie	K, F, V, 83, R	200,0	empreint aux proches	900	500	3	3 700 000	190,0
2	Lushnje	1992	40 000	ex-ouvrier de la laiterie	K, F, V, R, B	250,0	autofinan. + empreint	1000	400	2	3 500 000	185,0
3	Kavaje	1991	70 000	technicien de laiterie	K, F, V, 83, R	500,0	empreint aux proches	1100	800	4	4 500 000	190,0
4	Sarande	1991	40 000	ex-ouvrier de la laiterie	K, F, V, R	100,0	crédit	600	0	2	2 000 000	210,0
5	Sarande	1992	50 000	ex-ouvrier de la laiterie	K, F, V, R, B	250,0	empreint aux proches + émigration	1100	0	4	4 800 000	200,0
6	Lezhe	1992	20 000	zootechnicien	F, R, B	300,0	empreint aux proches + émigration	700	300	3	3 600 000	190,0
7	Permet	1994	10 000	ouvrier	K, F, 83	400,0	émigration	900	0	3	2 900 000	210,0
Moyenne			40 000			285,7		900	286	3	3 571 428	196,5

* l = litres

** Gamme des produits : K = fromage "Kackavall" ; F = fromage type "Fêta" ; V = Fromage "Vize" ; 83 = fromage "Type 83" ; R = "Ricotta" ; B = "Beurre".

Source : nos enquêtes

En essayant de répondre à la question "pourquoi ces anciens ateliers ont-ils survécu à la transition ?", nous nous efforcerons d'analyser les quatre groupes de facteurs cités ci-dessus.

- *Les facteurs économiques.* Lorsque les ateliers artisanaux appartenant aux coopératives et aux fermes d'Etat ont été privatisés, la majorité des familles albanaises (paysannes et urbaines) avaient de grandes difficultés pour assurer leur propre alimentation (besoins alimentaires nécessaires). La faible épargne que quelques familles avaient accumulé durant la période collectiviste, a été très vite dévalorisée à cause de la dévaluation du lek en 1992. Mais l'ouverture des frontières avec les pays voisins a permis à beaucoup de jeunes albanais d'émigrer (surtout en Grèce et en Italie). Ces émigrés, même s'ils travaillaient clandestinement et dans des conditions très difficiles, envoyaient régulièrement de l'argent à leurs familles. Ainsi, parmi celles qui avaient acheté les anciens ateliers, certaines ont préféré garder et développer les ateliers parce qu'elles arrivaient à assurer leur propre consommation par le travail de la terre et/ou d'autres ressources. D'autres part, suite aux difficultés économiques, certaines de ces familles ont été obligées de vendre ces ateliers ou les ont transformés en toute autre chose (boutiques, maisons ...) ou encore les ont abandonnés parce qu'elles se sentaient incapables de les mettre en marche.
- *Les facteurs techniques.* Comme nous l'avons dit plus haut, ces ateliers étaient dans un état technique pitoyable (ils ne disposaient que de quelques tonneaux en bois et de quelques grands bidons d'aluminium). Beaucoup de personnes n'avaient ni les moyens financiers ni l'accès au marché pour acheter du nouveau matériel et de l'équipement. Pourtant, certaines d'entre elles étaient impatientes d'avoir rapidement de beaux ateliers tout neufs et de devenir enfin de "vrais patrons". Mais face aux difficultés techniques et financières, elles ont rapidement été déçues et ont "démissionné". Seules celles qui ont choisi de s'adapter aux nouvelles règles du jeu et de faire face aux difficultés ont survécu.
- *Les facteurs géographiques.* Les fromageries n'avaient pas beaucoup de chances de survivre dans les villages loin des villes ou isolés des marchés où tout le monde produit du lait et des produits laitiers à son domicile. C'est ainsi que l'on constate que toutes celles qui fonctionnent aujourd'hui sont situées dans les zones des plaines (bassins de production du lait) et près des villes.
- *-Les facteurs "sociaux".* Beaucoup des anciens ateliers artisanaux ont surmonté les difficultés de la transition et continuent de se développer grâce à une très forte cohésion sociale au sein de la famille. L'esprit coopératif entre les membres de la famille, leur volonté "entrepreneuriale", si on peut s'exprimer ainsi, et les compétences techniques de leurs nouveaux propriétaires sont des facteurs clef de leur réussite.

Enfin, on constate que ces unités arrivent à fournir des revenus suffisants pour assurer à la fois leur propre reproduction et celle de la famille propriétaire. Grâce à leurs stratégies de développement, avec des améliorations technologiques et l'augmentation de la capacité et de la gamme des produits, ces ateliers ne se présentent pas comme des formes transitoires de restructuration du secteur mais constituent la base des petites et moyennes entreprises capables de se confronter à la libre concurrence du marché.

B. Les ateliers créés après 1993

Selon les statistiques du Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, environ 210 ateliers artisanaux de transformation du lait ont été créés depuis 1992. Nous avons enquêté dans 11 unités de cette catégorie qui sont situées : 2 à Lushnja, 2 à Permeti, 2 dans le district de Kavaja, 2 dans le district de Tirana, 2 à Lezha et 1 à Saranda.

Tableau n°15. Quelques caractéristiques socio-économiques et techniques des nouvelles laiteries

No.	District	Année de création	Origine socio-Professionnelle du propriétaire	Gamme** des produits	Valeur totale des investissements	Source de financement	Quantité du lait transformé		Nombre d'ouvriers	Chiffre d'affaires	Coût moyen de production de fromage feta
							Saison d'été (l*/jour)	Saison d'hiver (l*/jour)			
					en leks					leks/an	leks/kg de fromage
1	Tirane	1997	mécanicien	K, F, B	500 000	émigration	700	500	3	3 250 000	200
2	Tirane	1996	ouvrier	K, F, R	3 000 000	émigration	900	600	2	5 230 000	190
3	Kavaje	1996	ancien ouvrier de laiterie	K, F, 83	1 800 000	émigration	700	400	2	3 147 000	187
4	Kavaje	1996	Ouvrier	K, F, B	1 300 000	émigration	600	300	2	2 800 000	192
5	Lushnje	1998	Ouvrier	K, F, B	700 000	commerce	800	500	2	3 400 000	200
6	Lushnje	1995	ancien ouvrier de laiterie	K, F, V, R	1 280 000	émigration	800	400	2	3 150 000	190
7	Permet	acheter 1996	Ouvrier	K, F, 83, R	600 000	émigration	1000	400	3	3 600 000	192
8	Permet	1996	militaire	F, 83	1 200 000	émigration	800	400	3	3 200 000	195
9	Sarande	1997	fromager	K, V, F, 83	300 000	Auto-financement + emprunts	1000	0	2	4 320 000	210
10	Lezhe	1995	emigré	F, 83, R	720 000	émigration	600	200	3	3 000 000	180
11	Lezhe	1994	éleveur	F, 83, R	350 000	émigration + emprunts	700	0	2	2 400 000	130
Moyenne					1 068 000		780	340	2,4	3 408 000	187,8

* l = litres

** Gamme des produits : K = fromage "Kackavall" ; F = fromage type "Feta" ; V = Fromage "Vize" ; 83 = fromage "Type 83" ; R = "Ricotta" ; B = "Beure".

Source : nos enquêtes.

D'après nos enquêtes, nous constatons que ces unités sont situées dans des zones de production laitière importante, près des villes et grâce à l'autofinancement familial (notamment par les revenus d'émigration à l'étranger). Même si les propriétaires de ces unités sont d'origines socioprofessionnelles très diverses (ouvriers, émigrés, cadres, techniciens, éleveurs, etc. ...) ils ont choisi d'exercer cette activité, soit parce que dans le passé ils ont eu des contacts directs avec la profession (souvent des anciens émigrés disent avoir travaillé dans des fromageries à l'étranger, notamment en Grèce), soit parce qu'ils ont constaté que le marché était très porteur. En général leur gamme de produits est très peu variée et comprend deux ou trois types de fromages (surtout kackavall, fêta et ricotte) et du beurre. Le plus souvent le travail est effectué par la famille mais en période de forte activité (saison d'été) on emploie aussi des ouvriers saisonniers.

A l'intérieur du secteur il existe une très forte concurrence entre les ateliers pour le contrôle des zones de collecte du lait.

C. Les unités semi-industrielles

A cause de l'organisation du travail et de l'équipement qu'elle possèdent, ces unités ressemblent plus à des mini-usines qu'à des ateliers artisanaux de transformation du lait. Nous avons enquêté dans 4 unités de ce type qui sont situées respectivement dans les districts de : Tirana, Permeti (Kelcyra), Saranda et Lushnja.

A partir des résultats de notre enquête (tableau ci dessus), les principales caractéristiques des unités semi-industrielles peuvent être résumées de la façon suivante:

- Elles représentent soit des unités créées après 1994, soit d'anciennes unités artisanales qui se sont développées après leur privatisation (exemple de la mini-usine de Kelcyra).
- Leurs propriétaires sont en général ou des techniciens de la transformation du lait ou des cadres supérieurs.
- Les sources de financement des investissements réalisés dans ces unités sont aussi variées que pour les ateliers artisanaux (émigration, commerce, emprunts chez les proches et crédits) mais il semble que l'accès aux crédits (pour deux des quatre unités enquêtées) ait été un facteur important pour leur création.
- En saison de lactation (avril à septembre), elles ont un volume de travail (quantité de transformation) qui est de 3 à 5 fois supérieur à celui des petits ateliers artisanaux.
- A cause de la périodicité du travail (pendant l'hiver elles ne travaillent que très peu ou pas du tout) et des importants investissements en équipements, les coûts fixes sont élevés et par conséquent les coûts de production sont supérieurs à ceux des petits ateliers artisanaux.

Pour qu'elles améliorent leurs performances économiques, il faudra qu'elles augmentent leurs capacités réelles de transformation et diminuent les coûts fixes. Beaucoup d'entre elles emploient des collecteurs de lait durant l'été mais l'importante diminution de l'offre pendant l'hiver les empêche de travailler tout au long de l'année.

Tableau n°16. Caractéristiques des unités semi-industrielles

No.	District	Année de création ou privatisation	Origine socio-professionnelle	Gamme** des produits	Valeur d'investissements	Source de financement	Quantité de lait transformé		Nombre d'ouvriers	Chiffre d'affaire	Coût moyen de production de fromage
							Saison d'été (l*/jour)	Saison d'hiver (l*/jour)			
										lek/an	en leks/kg fromage
1	Tirane	créée en 1997	technicien-laitier	K, F, R, B	4 200 000	Crédit	2000	700	6	15 650 000	200
2	Kelcyre (Permet)	1992 acheté 1 000 000 leks	technicien-laitier	K, F, B	1 300 000	Autofinancement + 1000 000 crédit	1800	0	5	11 140 000	220
3	Sarande	créer en 1994	zootechnicien	K, F	3 200 000	émigration	3500	0	7	14 460 000	230
4	Lushnje	créer en 1996	économiste	K, F, D, B, R, L, Y	1 500 000	Commerce + émigration	1500	500	6	10 200 000	190
Moyenne					2 550 000		2200	600	6	12 900 000	210

* l = litres

** Gamme des produits : K = fromage "Kackavall" ; F = fromage type "Feta" ; V = fromage "Vize" ; R = "Ricotta" ; B = "Beure" ; L = lait pasteuriser ; Y = yoghurt.

Source : nos enquêtes.

Tableau n°17. Les principales caractéristiques des laiteries industrielles

District	Année de privatisation	Prix d'achat	L'origine socio-professionnelle	Gamme des produits	Valeur d'investissements en technologie	Source de financement	Capacité potentiel	Quantité du lait transformé		Nombre de salariés	Chiffre d'affaire
								<i>l*/24 h</i>	<i>Saison d'été (l*/jours)</i>		
Tirana (Ajka)	non privatisée ⁵			K, F, B, L, Y	2 000 000 \$	GTZ	50 000	12 000	7 000	45	30 900 000
Tirana (Extra milk)	créée en 1996		Emigré	K, F, B, L, Y	430 000 DM	A** + C***	20 000	6 000	3 500	10	17 200 000
Lushnje	1995	1 600 000	Prisonnier politique	K, B	1 000 000 lek	Crédit	35 000	8 000	4 000	15	22 600 000
Lezhe (Apollonia)	1993	7 000 000	Vétérinaire	0	0	A** + C***	25 000	0	0	0	0
Moyenne [Ⓕ]								8 700	4 800	23	23 600 000

*l = litres ; ** A = autofinancement ; *** C = crédit; Ⓕ = la moyenne concerne seulement les trois usines qui travaillent.

Gamme des produits : K = fromage "Kackavall" ; F = fromage type "Feta" ; B = "Beure" ; L = lait pasteuriser ; Y = yoghourt.

Source : nos enquêtes.

⁵ Rappelons que notre enquête auprès de cette usine a été réalisée en juin 2000 et sa privatisation était prévue pour l'automne de la même année.

D. Les unités industrielles

Nous avons enquêté auprès de quatre usines laitières. Parmi elles, trois fonctionnent (sur 8 qui travaillent actuellement dans le pays) et une ne fonctionne pas. Leurs principales caractéristiques sont présentées dans le tableau ci-dessous:

- **L'usine "Ajka"**, située à Tirana. C'est une entreprise étatique, entièrement rénovée par la coopération entre le gouvernement Albanais et le gouvernement Allemand (programme allemand de coopération technique : GTZ). Elle est la plus grande usine de transformation de lait d'Albanie (la capacité potentielle de transformation de lait est de 50 tonnes par jour et elle emploie 45 salariés). Le gouvernement Allemand a fourni tout le matériel et l'équipement nécessaire à sa reconstruction (entre 1994-1996) ainsi que l'assistance technique (entre 1996-1999). Sa mise à fonction date de 1996. Pendant la période 1996-1997 elle ne réalisait que la pasteurisation du lait. Suite aux mauvais résultats économiques durant cette première période (le lait pasteurisé ne se vendait pas bien et la concurrence des paysans qui vendaient directement en ville était très forte), la direction de l'usine a décidé de diversifier la gamme de produits. En juin 2000 (lors de notre enquête) elle produisait deux sortes de fromages (kackavall et fêta), du beurre, du lait pasteurisé et du yogourt. Sa directrice affirme que les coûts de production sont très élevés et que la capacité réelle de travail ne dépasse que très rarement 30-40 % de sa capacité potentielle. Son statut d'entreprise étatique fait qu'elle est peu concurrentielle et dans l'état actuel des choses, l'amélioration de son efficacité est incertaine. Les principaux problèmes qu'elle rencontre sont la concurrence directe des petits producteurs de lait et de produits laitiers qui vendent directement aux consommateurs citadins de Tirana, l'atomocité de l'offre et le coût élevé de la collecte, le montant élevé des taxes (souvent les ateliers de transformation ne sont pas soumis aux taxes) et la concurrence des produits étrangers. Pour mieux s'adapter à l'économie du marché et améliorer ses performances économiques, cette entreprise doit plus investir sur la qualité de ses produits afin d'assurer la confiance des consommateurs et surtout, même si elle appartient encore à l'Etat, elle doit être gérée comme une entreprise privée confrontée à la libre concurrence du marché.
- **L'usine "Extra Milk"**, située elle aussi à Tirana. C'est une usine créée en 1996 par des investisseurs privés albanais. Les sources de financement étaient des crédits accordés à des anciens émigrés albanais en Allemagne (90 % de l'investissement initial) et les revenus d'émigration. Elle a une capacité de 20 tonnes par jour et se trouve dans une phase de pleine croissance. En essayant de s'adapter au marché local, l'entreprise a augmenté sa gamme de produits (au début elle ne produisait que du fromage kackavall et fêta et ensuite elle a commencé à produire du lait pasteurisé, des yogourts et du beurre) et a investi dans le marketing. La matière première est en partie collectée dans les villages autour de Tirana et en partie fournie par les collecteurs qu'elle emploie dans les districts de Durresi, Kavaja et Lushnja. Selon ses propriétaires, le marché des produits transformés ne constitue pas un problème et cela à cause de la bonne qualité de ses produits. Les produits transformés sont vendus aux grossistes et aux détaillants de Tirana. Son principal problème réside dans l'insuffisance de matières premières (lait) notamment pendant la période d'hiver.
- **L'usine laitière de Lushnja**. Elle est située dans la ville de Lushnja, à 75 km de Tirana. Cette usine a été privatisée en 1995 et depuis cette date elle continue de travailler comme unité privée familiale. En raison du manque de moyens financiers pour l'investissement, elle a un niveau technologique très bas hérité de la période collectiviste. L'objectif de son propriétaire est d'essayer d'accumuler le plus possible, mais aussi de trouver des crédits, pour pouvoir renouveler entièrement sa technologie. Ses principales productions sont le fromage kackavall et le beurre. La plus grande partie de sa production est destinée au marché de Tirana.
- **L'usine "Apollonia"**. Elle est située dans la ville de Lezha à 65 km de Tirana. Ancienne entreprise agro-alimentaire de la production d'huile végétale, de conserves et de confitures, de fruits et légumes et de conservation de sardines, elle disposait aussi d'une ligne de transformation du lait d'une capacité de 25 tonnes par 24 heures. L'unité de transformation du lait a été construite en 1986 et vendue avec l'ensemble de l'usine en 1993. L'acheteur était un jeune cadre de l'usine et le prix d'achat était de 40 000 USD. Depuis sa privatisation, c'est seulement l'unité de la production d'huiles (la principale activité de l'usine pendant la période collectiviste) qui a fonctionné grâce à l'importation de matière première. Selon ses propriétaires, l'unité de transformation du lait avait arrêté de fonctionner depuis 1992. Après la privatisation (1993) le nouveau propriétaire n'a pas réussi à trouver suffisamment de

matières premières (lait) pour que l'unité reprenne le travail. En 1995, il avait l'intention de tenter de redémarrer l'activité laitière mais il constata que les machines d'équipements étaient très amorties et donc devaient être renouvelées. Confronté à des problèmes financiers, il cherchait et cherche encore à trouver des investisseurs étrangers pour moderniser l'usine. Actuellement ce n'est pas seulement l'activité laitière qui ne fonctionne pas mais toute l'usine. Ainsi, faisant partie d'une entreprise qui n'était pas spécialisée dans la transformation du lait, et vendue à un seul propriétaire qui n'était pas trop intéressé pour développer cette activité, l'usine laitière de Lezha est finalement effacée de la carte des industries alimentaires du pays. Est-ce à cause de la transition ? Des anciennes technologies ? De la forme de privatisation ? De la mauvaise gestion des ses nouveaux propriétaires ? De l'absence de l'Etat ? Difficile de répondre à ces questions mais c'est probablement tous ces facteurs qui ont influencé sa faillite et celle de plusieurs autres usines agro-alimentaires du pays!

II – Mécanismes techniques qui caractérisent la structure de l'industrie laitière

Les mécanismes techniques les plus importants de la restructuration du secteur de la transformation sont les procédés de production, la gamme des produits et leur qualité. Dans cette section nous analyserons l'évolution de ces trois éléments importants qui caractérisent le développement post-collectiviste de la filière lait en Albanie.

1. Techniques de fabrication simples et gamme de produit réduite

L'industrie albanaise utilise seulement le lait cru comme matière première et le transforme en une gamme de produits et de dérivés laitiers spécifiques de notre pays.

La simplicité des modes de fabrication, l'absence de préoccupation d'avances technologiques, peuvent constituer des facteurs d'influence au faible développement du secteur au niveau économique. Ce même mécanisme a contribué à l'éclatement d'un bon nombre d'industries, lesquelles n'ont pas rencontré d'obstacles au début, mais qui auraient pu être causé par l'existence des modes de fabrication sophistiqués, le matériel utilisé étant assez simple.

Le processus de fabrication des produits laitiers albanais correspond à une filière de transformation simple et de modes de fabrication majoritairement traditionnels, c'est-à-dire qu'il y a un manque de recherches technologiques. La diversification de la gamme de produits fabriqués localement ne semble pas intéresser la majorité des transformateurs albanais du lait. Toutefois, tous reconnaissent le manque d'études sur l'état et les tendances de la consommation et d'évolution du goût des consommateurs. L'idée d'une imitation des produits étrangers est encore refusée par la plupart des industriels qui estiment que leur compétitivité reste faible par rapport aux producteurs étrangers.

Cependant, pour répondre à la nature de la demande, certains entreprises laitières commencent à diversifier leur gamme, en entreprenant la fabrication de quelques types des produits laitiers produits en Grèce ou en Italie, produits que le consommateur albanaise a pu apprécier pendant les dernières années (exemple, l'usine de Korça "Greal").

Ces tentatives restent encore très timides et sont réduites à un nombre très limité d'industries, à un volume de production minime, vendu généralement dans les grandes villes.

Ainsi, la gamme des produits laitiers transformés en Albanie reste très faible, comparé aux pays voisins. Pour présenter la gamme des produits laitiers transformés, nous proposons de les classer, pour des raisons pratiques, en trois catégories :

- les laits fermentés,
- les fromages,
- les petites productions.

A. Les produits laitiers fabriqués sur la base du lait fermenté

Les produits laitiers, fabriqués sur la base du lait fermenté sont :

- a. - le yaourt appelé "*kos*"
- b. - la sauce au yaourt "*salce kosi*" (obtenue du yaourt par élimination de sérum),
- c. - la "*dhalle et boze*" (boisson rafraîchissante obtenue par addition d'un volume d'eau à un volume de yaourt).

B. Les types des fromages albanais

Les fromages albanais sont de trois types et peuvent être qualifiés de :

- fromages de type *doux*
- fromages de type *dur*
- fromages à pâte molle

a. **Les fromages de type *doux*** selon leur aspect physique et leur mode de fabrication peuvent être classés en trois sous - catégories : "*feta*", "*teleme*", "*type 83*".

b. **Les fromages de type *dur*** sont des fromages à pâte pressée. Selon leur mode de fabrication et leur goût, on en distingue deux types qui sont : "*kackavall*", "*vize*".

c. **Les fromages à pâte molle**, ce sont la *riccotta et gjiza*.

C. Les petites productions

Les petites productions sont celles du beurre, du lait de consommation et de la crème de consommation.

- *Le beurre* produit dans le pays est mis sur le marché en petites quantités et à un prix relativement élevé par rapport au beurre importé.

- *La production de lait* de consommation (lait entier pasteurisé, lait écrémé pasteurisé, lait chocolaté) est très limitée. Elle est vendue dans les grandes villes comme Tirana, Durresi, Korça etc. Dans sa majeure partie le lait pasteurisé est produit par les usines semi- industrielles et industrielles.

- *La crème* de consommation est produite en petites quantités et est destinée dans sa plus grande partie aux pâtisseries.

Le processus de fabrication du fromage selon l'Institut de Recherche Alimentaire et qui est à peu près appliqué dans toutes les usines de transformation est présenté en annexe.

Malgré tout, il faut dire que selon notre enquête, les fromages transformés dans les fromageries sont : de type doux (type *fêta*, type 83), de type dur (*kackavall*, *vize*), de pâte molle (*gjize*). Nous n'avons rencontré le fromage de type doux "*telema*" ni dans les fromageries ni dans les boutiques que nous avons enquêtées.

Le processus de fabrication des principaux laitages, adopté dans les laiteries albanaises est présenté dans le schéma suivant :

Figure n°10. Processus (simplifié) de fabrication des dérivés laitiers dans les laiteries albanaises

Processus Produits	Température de stérilisations	Température de refroidissement	La fermentation	Le réchauffement	L'égouttage	Période de salinisation	Période de stagnation
Fromage "Kaçkavall"	75° C	45° C	35° C	45° C	+	3-7 jours	1 mois
Fromage "Vize"	85° C	45° C	35° C	40° C	+	3-7 jours	1 mois
Fromages typ "feta"	65° C	45° C	35° C	-	+	3-7 jours	< 1 mois
"Ricotta" (gjize)	85° C	45° C	-	-	+	-	-
Beurre	85° C	33° C	-	-	Crémage	-	-
"Salce kosi"	85° C	45° C	35° C (2 heures)	-	+	-	-

Source: Nos entretiens avec les différents types de transformateurs

2. Un contrôle de qualité absent ou rudimentaire

Le deuxième mécanisme technique, concourant à la structuration de l'industrie laitière Albanaise au cours de son évolution pendant les années de transition, tourne autour du problème de la qualité des produits transformés. L'absence de contrôle à ce sujet a favorisé le développement de petites unités artisanales, qui ne sont pas obligées de constituer des laboratoires pour le contrôle de la qualité de leurs produits. Ceci leur permet de diminuer les charges et de travailler à petite échelle.

La qualité du lait et son pourcentage en matières grasses varient selon le climat, la saison, l'alimentation et selon les régions. Voici quelques exemples.

En hiver, le lait est nettement plus riche en matières grasses puisque l'alimentation est basée sur les matières sèches et concentrées. Au printemps et en été et avec les pratiques du pâturage, le lait est moins gras. Le taux de matière grasse varie aussi avec l'altitude ; en haute altitude, les troupeaux bovins, ovins et caprins consomment moins d'eau qu'en basse altitude. Il en résulte une production de lait plus riche en matière grasse dans le montagns.

L'alimentation, donne aussi au lait une mauvaise odeur et le décline, (par exemple si on donne aux bétail des choux-fleurs comme alimentation, l'odeur sera très marquée). Les industriels semblent être conscients de ces facteurs ; leur expérience leur permet d'évaluer quelques aspects de la qualité du lait selon sa provenance.

Le lait destiné à la transformation arrive dans les laiteries tôt le matin et en fin d'après midi. D'habitude le lait arrivé en fin d'après midi est utilisé pour la fabrication des produits fermentés ("kos", "gjize", "salce kosi", et "boze"). Celui du matin est destiné soit à la fabrication du fromage (surtout dans les laiteries artisanales), soit pour être pasteurisé et vendu comme lait liquide. Quelques unités de transformation reçoivent tout leur lait dans la matinée (provenant de la traite du soir et du matin). Ce système de livraison à l'industrie détériore encore plus la qualité du lait. Les producteurs ne disposent pas de moyens de conservation du lait trait le soir. Il en résulte une augmentation du nombre de germes par litre.

Le lait cru livré n'est jamais conservé dans les usines mais il est directement transformé. Le lait est orienté selon le degré d'acidité vers un type bien déterminé de production. Le lait à faible acidité est généralement transformé en fromage, tandis que le lait à acidité moyenne est transformé en lait fermenté.

Les pratiques de falsifications consistent, soit à augmenter le volume de lait par addition d'eau (mouillage), soit à ajouter du lait de vache à celui de chèvre ou de brebis, soit encore à mélanger du lait poudre au lait naturel. Cette dernière pratique se fait surtout par les collecteurs qui livrent aux usines et ceci dans le but d'augmenter le pourcentage en matière sèche pour éviter les problèmes qui peuvent surgir lors du contrôle de la livraison.

Presque toutes les industries de transformation que nous avons enquêtées disposent d'un contrôle de la qualité. Ces mesures de contrôle et les appareils nécessaires, ont été fournis grâce aux deux projets financés par les Etats Unis (il s'agit du projet " Land O'Lake " et d'un projet d'USAID). Ces contrôles consistent à mesurer le taux de matières grasses, d'acidité, et de densité et cela par des pratiques de mouillage (" Gerber's methode ").

La détection du mouillage par la méthode du densimètre est dépassée de nos jours. Les fraudeurs ajoutent du sel et de l'amidon au lait mouillé pour augmenter sa densité. La plupart des transformateurs découvrent si le lait est falsifié ou non, à la fin du processus de transformation. Si le volume des produits laitiers transformés est inférieur au volume prévu, cela signifie que le lait est délayé. Mais puisque la matière première (le lait) provient d'un grand nombre de petits producteurs, il est très difficile d'identifier les fraudeurs.

Dans la pratique, pour la quasi totalité des unités de transformation, seuls les contrôles visuels et olfactifs ainsi que le test de la densité, sont effectués. Ainsi, selon ces contrôles, si le lait est propre et ne possède pas de mauvaises odeurs il est accepté.

3. Conditionnement manuel et emballages non standardisés

Le conditionnement et l'emballage des produits laitiers est un autre mécanisme qui influence la performance économique du secteur.

Le conditionnement des produits laitiers, dernière étape de la chaîne de l'industrie laitière, est censé garantir la protection contre les agents extérieurs. Les fromages, qui ne sont pas emballés hermétiquement, risquent de se hydrater et de perdre leur valeur nutritionnelle. Une déshydratation peut entraîner des dégradations de la croûte du fromage : la surface se sèche, se durcit et se couvre de tâches grisâtres. L'emballage joue aussi le rôle d'isolateur du fromage vis à vis d'autres aliments à odeur forte.

Dans l'Union Européenne, des salles micro-biologiquement contrôlées et consacrées au conditionnement, sont exigées dans les industries laitières. Les mesures hygiéniques prises par le personnel occupent aussi une grande importance. De plus, les matériaux utilisés pour emballer, par exemple : les formes d'emballage réservées aux fromages de chèvre et à l'étiquetage (dénomination de vente, adresse de la personne physique ou morale responsable, *fabriqué en, Poids net, "A consommer avant le", conservation à telle ou telle température*, etc.), sont normalisés par des législations pour la majorité des fromages et autres produits laitiers européens. La législation européenne a également pris en considération les déchets d'emballage.

En Albanie, les fromages produits dans le pays sont, pour la plus part, vendus en vrac. En général ils sont gardés dans des conteneurs (de 40 à 50 kg) en plastique ou en bois, où le fromage est mis dans son sérum très salé. Cette méthode est considérée comme saine puisque le sel est un conservateur utilisé et qu'il ne modifie ni la qualité ni la quantité des constituants des fromages. Ce qui est surprenant c'est que ces produits revêtent une image de marque complètement fautive et sont vendus comme étant des produits frais préparés à partir du lait naturel, alors que ce n'est pas toujours le cas.

Le lait pasteurisé est présenté dans des boîtes et des petites pochettes plastiques. Le beurre est enveloppé de papier ou parfois mis dans des boîtes en plastique. La "Gjiza" est vendue dans des sauts ou dans des petits bidons plastiques.

Dans la majorité des cas, le conditionnement se fait manuellement. Le remplissage du yaourt étant délicat, il se fait d'habitude automatiquement dans des petites boîtes plastiques ou dans des bouteilles en verre.

Généralement ces types d'emballages (si on peut les considérer comme tels) sont standards pour tous les transformateurs. Cette standardisation des emballages a un effet positif pour les nouveaux transformateurs de lait qui entrent sur le marché : l'absence de différenciations physiques des emballages témoigne de l'absence des stratégies de différenciation des produits de la part des entreprises existantes.

4. Faible différenciation physique des produits

La différenciation des produits concerne deux volets : la qualité et l'emballage. La qualité devrait être attachée à l'origine de la matière première, c'est à dire selon si les dérivés sont préparés à partir du lait en poudre/lait naturel, lait de vache / lait de brebis ou de chèvre, ou encore à partir d'un mélange des différents types de matière première. Il arrive souvent que sur le marché, des produits laitiers dérivés d'un mélange soient présentés comme des dérivés d'un seul type de lait. Ainsi, la présentation mensongère (ou l'étiquetage) annule les efforts des transformateurs qui utilisent le lait frais comme matière première. Leur élément de différenciation (du point de vue de la qualité) est alors détourné.

Pour la différenciation par l'emballage, de lourds investissements sont nécessaires. La majorité des fromageries sont artisanales, de petit tailles, et ne peuvent supporter de tels investissements. Cet état de fait a été favorable aux nouveaux entrants qui n'ont pas eu à investir pour se procurer des machines d'emballage des produits ou encore pour avoir leur propre marque.

Certaines usines ont commencé à entreprendre une différenciation par l'emballage, saisissant son importance dans l'état actuel des choses, et comme réaction de défense et de début d'une stratégie de concurrence. La conservation est ainsi faite dans de meilleures conditions. Ce procédé paraît rassurant aux yeux des consommateurs : les boîtes ne peuvent être ouvertes qu'une seule fois, ce qui dissuade les consommateurs curieux ou les commerçant suspicieux.

III – Conclusion

La simplicité de la chaîne technique de transformation du lait en produits laitiers, l'absence d'un contrôle sérieux de la qualité, le conditionnement manuel et la vente, dans la majorité des cas, des produits en vrac, sont parmi les principales caractéristiques du secteur de la transformation du lait.

L'éclatement du nombre des unités de transformation du lait de 1993 à 2000 a été accompagné d'un changement dans la répartition de ces usines entre les différentes régions du pays. Ce changement a consisté à la création de nouvelles entreprises dans les zones géographiques à forte production et à l'abandon de celles qui étaient situées dans les zones moins productrices ou isolées des marchés. L'absence de "barrières" techniques d'entrée dans ce secteur a provoqué l'entrée sur le marché de nouvelles unités de transformation du lait, dont le nombre a atteint 331 en 2000, au lieu de 127 unités en 1995.

Les principales caractéristiques du secteur de la transformation du lait peuvent être annoncées de la façon suivante :

- Malgré son évolution rapide durant ces dix années de transition, le secteur laitier Albanais est loin de pouvoir être qualifié de secteur "moderne" des IAA (comparé avec les pays développés). Les technologies utilisées sont souvent obsolètes et basées sur l'exploitation d'un équipement simple répondant à des modes de fabrication anciens.

- Au niveau de la transformation, le contrôle de la qualité du lait livré se fait dans presque toutes les unités que nous avons enquêtées, mais les appareils avec lesquels ce contrôle est fait ne sont pas cohérents dans toutes les unités.
- Les produits transformés ne sont contrôlés ni dans les unités de transformation ni dans les laboratoires étatiques de contrôle des aliments. Seuls quelques industriels (comme l'usine Extra-Milk à Tirana, et "Greal" à Korça...) surveillent leurs produits dans un laboratoire, afin de se créer une image de marque.
- La plupart des produits ne sont pas, ou sont très mal emballés. Le conditionnement des produits transformés se fait, en général, de manière manuelle.

Ainsi, on peut dire que l'ensemble des facteurs techniques peut être considéré comme l'un des éléments déterminants de la structure de l'industrie laitière. Le secteur est composé d'un très grand nombre de petites unités de transformation artisanale ce qui fait de lui un secteur très fragmenté. D'autres éléments déterminants de cette configuration de l'industrie trouvent leur origine dans la structure du marché et dans les comportements des acteurs. Nous les expliciterons dans le chapitre suivant, en mettant en interaction la structure et la conduite du marché.

Chapitre VI

Comportements des acteurs et mécanismes de régulation

I – La logique des acteurs à la base de la structure du marché

Les logiques des acteurs de la filière s'inscrivent dans des buts bien précis qui, selon le niveau d'où on se place, peuvent être l'augmentation du profit (pour les producteurs, transformateurs et commerçants) et/ou l'augmentation de la satisfaction des consommateurs. Mais pour réaliser leurs objectifs, les stratégies et les moyens qu'ils mettent en place sont fonction de plusieurs facteurs, entre lesquels on pourrait citer l'environnement économique du pays, le niveau de développement socio-économique et institutionnel, la disponibilité des facteurs de production, la tradition (du travail et de la consommation), les capacités personnelles des individus, etc.

Dans ce chapitre nous essayerons d'analyser les comportements des acteurs de la filière et leurs interactions avec certains de ces facteurs.

1. Un environnement économique marqué par la libéralisation des marchés

L'absence de l'Etat dans la vie économique de l'Albanie semble être la conséquence naturelle et immédiate de l'époque de la fermeture totale qui a ravagé le pays pendant 45 ans.

Les échanges agro-alimentaires albanais continuent d'accuser un lourd déficit évalué à 156 millions de US\$ en 1998, les importations ayant atteint 190 millions de US\$ et l'exportation de 32 million de US\$ (produits de la pêche compris). Aux cours de la période 1996-1999, les importations albanaises ont diminué dans le cas des denrées en fonction de la production intérieure: œuf, beurre, fromage, saucisson et produits d'origine animale, boissons telles que la bière, les boissons fraîches et l'eau minérale.

Les exportations agricoles albanaises ont progressé à un rythme lent. En 1997, elles ont réalisé 22 % environ du total des exportations du pays.

L'Albanie a bénéficié du statut d'observateur de l'Organisation Mondiale du Commerce (OMC) durant la période de juin 1992 à juillet 2000. La soumission de son Mémoire sur le régime des échanges avec l'étranger a été suivi de plusieurs réunions de groupes de travail et de réunions bilatérales avec des parties contractantes. Elle avait présenté son offre relative aux niveaux de consolidation tarifaire pour les importations en provenance des membres de l'OMC depuis 1994, mais les négociations ont échoué et sa candidature pour devenir un membre à part entière a été rejetée en 1996. Depuis 1993 et jusqu'à 1999, l'Albanie ne subventionnait ni son agriculture, ni ses exportations, mais elle appliquait des droits de douane différenciés de 10 à 40 % sur un certains nombres de denrées alimentaires. Après la crise financière de 1997, le nouveau gouvernement a renouvelé sa demande pour devenir membre de l'OMC. Les négociations bilatérales avec tous les autres membres ont duré jusqu'à juillet 2000, date à laquelle l'Albanie est devenue membre de l'organisation.

Durant toute cette période de transition, et indépendamment de l'alternance des partis politiques, l'Albanie a conçu et mis en œuvre un système commercial libéral ne comportant aucune restriction à l'importation ou à l'exportation. Elle a récemment procédé à une harmonisation de son code douanier avec le code international. Sur les quatre catégories de tarifs d'importations adoptées en 1996, celle qui fixe les droits les plus faibles concerne les investissements, les matières brutes et les produits alimentaires de base. Les produits importés soulèvent un certain nombre de problèmes liés à la qualité et à l'innocuité des produits alimentaires, (par exemple le mauvais étiquetage des dates limites d'utilisation, etc). L'Albanie

continu de réaliser des programmes visant à amélioration de l'assurance – de la qualité et de la sécurité des produits alimentaires, afin de répondre aux normes de l'Union Européenne.

Actuellement les exportations agro-alimentaires ne donnent lieu à aucun droit spécial ni à aucun régime de licence ou de contingentement. Aucune limite à l'importation ou à l'exportation ne s'applique aux produits alimentaires. Un régime de licence a été institué pour les importations d'animaux vivants de qualité destinés à la reproduction. Les produits laitiers importés sont soumis à des droits de douane et à des taxes qui sont plus ou moins importants suivant leur type. La base de la taxation se fait sur la valeur des produits.

Pour ce qui est du contrôle des prix, l'Etat ne s'est pas donné les moyens d'intervenir vraiment à ce sujet pour protéger les consommateurs, les producteurs de matières premières ou les transformateurs.

2. Rapports de forces, comportements des acteurs et formes de régulations de la filière

A. Des engagements contractuels pratiques

Les rapports contractuels entre les différents acteurs, en amont et en aval de la filière, concernent à priori les agents : fournisseurs de matières premières (lait nature, lait en poudre) et de technologies, la main d'œuvre, les clients représentés par les moyennes et petites distributions, par les lieux de consommation hors des foyers et par les consommateurs.

Le lait est un produit périssable. Il ne peut être sujet à des temps de séjour très longs entre sa collecte et sa consommation directe ou sa transformation. Il en découle la nécessité d'une convention d'écoulement du lait pour le producteur. Cependant, les deux parties prenantes de la transaction se jugent soutenues et peuvent organiser leur production. En effet, les transformateurs, travaillant avec du lait nature se trouvent dans l'obligation d'assurer journalièrement un volume déterminé de matières premières. Ainsi, l'économie contractuelle est complètement justifiée dans le cas du secteur laitier.

Mais d'un autre côté, les transformateurs de lait ont le souci de vendre leurs produits transformés sur le marché. C'est pour cela qu'ils sont obligés d'entretenir des relations avec les commerçants.

En Albanie, la forme contractuelle, entre l'industrie laitière et ses fournisseurs et clients, se fait sous forme orale dans la majorité de cas. Ainsi, le producteur s'engage moralement à livrer une quantité journalière déterminée de lait, selon certaines conditions de qualité et de prix. Le cas est le même pour le producteur de produits transformés envers ses clients.

a- Les raisons d'un contrat oral

Malgré le degré de sûreté plus élevé du contrat écrit par rapport à celui qui est oral, impliquant des engagements plus solides, et bien que le secteur laitier exige des obligations conventionnelles à cause de l'aspect périssable de ses produits, le contrat oral reste la forme contractuelle organisant les relations dans ce secteur. Ceci peut être rapporté aux raisons suivantes :

- La tradition de garder les liens sociaux forts entre les gens des villages et à l'intérieur de la même zone géographique.

- Les engagements contractuels oraux qui donnent l'impression d'être moins obligatoires peuvent être modifiés plus facilement entre les agents et donc ont plus de flexibilité. Ajoutant à cela la force des conjonctures économiques et politiques du pays qui obligent les acteurs à changer en permanence leurs stratégies de survie et de développement.

- L'approvisionnement de l'industrie laitière par les petits producteurs : compte tenu de la dispersion des petits élevages, il ne peut pas se faire de contrats avec les plus grands d'entre eux. Il en résulte un nombre important de fournisseurs rendant les contrats écrits trop lourds.

- L'absence de la grande distribution, qui augmente considérablement le nombre de points de vente, rend difficile de contracter par écrit avec chaque vendeur.

- La coutume, semble être le résultat de tous les facteurs déjà cités. Il existe une ancienne expression qui dit : "si j'ai donné ma parole, je serais prêt à abattre mon fils pour qu'elle soit respectée". Même si cette expression devient de moins en moins vraie, la parole donnée a encore une grande valeur morale dans la société albanaise.

b- Conditions des contrats

Le contrat oral renferme des conditions que les deux parties de la transaction s'engagent à respecter. La durée du contrat peut être très longue et est généralement indéterminée dans le contexte de la convention. Mais la durée d'adaptation à certaines conditions, en particulier celle du prix, peut changer d'une période à l'autre et être d'un nombre de fois illimité. Ceci est dû aux manques de politiques agricoles et industrielles et à la soumission du secteur aux lois de l'offre et de la demande.

Les conditions constituant la base du contrat dans le cas du secteur laitier en Albanie, sont au nombre de trois. Elles concernent la quantité, la qualité et le prix.

Selon les standards officiels de la qualité des produits alimentaires, le lait cru est défini comme étant le produit de la traite totale d'une femelle laitière bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il doit être recueilli proprement et ne doit pas contenir de colostrum. Il ne doit pas présenter de teneurs en protéines inférieures à 28 g/l et une teneur en matières grasses inférieure à 30 g/l. Le lait ne doit pas contenir de germes pathogènes, de conservateurs ou d'anti-ferments quels qu'ils soient (antibiotiques ou antiseptiques). Il doit avoir une acidité inférieure à 21°Dornic, une température ne dépassant pas 10°C et il ne doit pas contenir plus de 100 000 germes par millilitre.

Ces critères physico-chimiques, ainsi que la qualité microbiologique du lait ne sont pas contrôlés par l'industrie, et ne peuvent pas constituer, aussi précis qu'ils soient, de normes constitutives de l'élément de qualité. Celle-ci se base surtout sur la fraîcheur, la propreté visuelle et l'assurance que le lait n'est pas trafiqué.

Le mode de transport garantissant, une fois bien conditionné, une meilleure qualité microbiologique du lait livré, ne figure pas comme l'une des conditions du contrat. En effet le lait est transporté dans des petits camions non réfrigérés.

En général, la qualité microbiologique du lait, au niveau de la réception dans les unités de traitement est médiocre. Dans ces conditions, et suite à la réputation de la qualité microbiologique du lait en Albanie, les unités de transformation augmentent systématiquement leurs barèmes de pasteurisation pour éviter le risque de manipulation de microbes.

3. Des fournisseurs faibles

A. Matière première : le lait

La plus grande partie du lait destiné à la transformation est assurée par la production nationale de bovins, d'ovins et de caprins, et une petite partie qui est très faible est assurée par le lait en poudre. L'élevage bovin peut être qualifié de "petit" (moins de 10 têtes) pour 80 % des cas. La taille des troupeaux ovins et caprins qui vendent du lait varie entre 20 et 500 têtes. La taille des élevages réduit considérablement le pouvoir de négociation des éleveurs. L'information sur le prix est très mal diffusée et le paiement en fonction de la qualité n'existe pas.

Si le lait est vendu à travers un intermédiaire, le collecteur bénéficie d'une marge de 5 à 10 %, affecté au prix. La majorité des usines collectent elles-même le lait, avec les ouvriers qui, avec leurs points d'approvisionnement et leurs véhicules, garantissent de meilleures conditions de transport. Quelques

industries ont installé dans leurs points d'approvisionnement des petits tanks frigorifiques qui leur garantissent de meilleures conditions de collecte.

Le prix payé aux producteurs change selon la région, selon l'unité de transformation, selon la manière dont il est vendu et où il est vendue, etc. Ainsi par exemple à Tirana : le prix du lait vendu au porte à porte, par le producteur lui-même, est actuellement de 55 à 65 leks le litre. Par contre le lait collecté par les transformateurs est payé à 30-35 leks le litre. Avec cette grande différence de prix entre le lait vendu directement sur le marché et le prix offert par les transformateurs, les producteurs qui sont proches des villes cherchent souvent à mieux valoriser leur production en le vendant eux même en ville.

Les difficultés des producteurs pour avoir accès au marché des villes (la très petite taille des troupeaux, l'absence de transport et des infrastructures, l'absence de l'information, etc.), l'absence du système de collecte et le prix élevé des produits laitiers transformés sont parmi les principales raisons pour lesquelles les unités de transformation disposent d'une grande marge de manoeuvre sur le prix.

B. Machines et équipements

Nous avons déjà parlé à plusieurs reprises des problèmes de la technologie de transformation du lait. L'absence d'un système de crédit, le prix élevé des machines et équipements (c'est du matériel importé), l'augmentation rapide de la demande intérieure et l'absence d'une concurrence de qualité des produits traditionnels, font que les unités de transformation sont restées à un niveau très faible d'équipement.

Comme nous avons pu le remarquer dans les tableaux qui présentent les principales caractéristiques des différents types d'unités de transformation (chapitre précédent), le taux d'investissement reste généralement très faible par rapport à leurs chiffres d'affaire.

Les unités artisanales disposent seulement comme équipement de travail de quelques bidons et de grands récipients en aluminium avec lesquels elles réalisent tous les processus de transformation. Ainsi la transformation se fait de façon totalement manuelle.

Les usines semi - industrielles et industrielles essayent d'améliorer leurs machines et équipements mais les prix sont très élevés (pour payer en cash et en une seule fois) et les marchés lointains (c'est du matériel qu'il faut commander à l'étrangers). En dehors des usines "Ajka" et "Extra-Milk" où tous les processus de travail sont mécanisés, les autres unités industrielles ne disposent que des équipements de la période d'avant 1980 -85 et une partie du travail se fait manuellement.

C. La main-d'oeuvre

Le critère de choix du recrutement de la main-d'oeuvre obéit en premier lieu à celui de la proximité. Les transformateurs préfèrent employer des parents, voisins ou connaissances, dans le but de les aider à trouver un emploi, mais aussi parce qu'ils ont plus de confiance. L'âge et l'expérience de travail dans le secteur constituent aussi des éléments importants de recrutement de la main-d'oeuvre. Souvent, les transformateurs engagent des personnes âgées de 30 à 40 ans.

D'habitude, la majorité des petites unités de transformation ne déclarent pas tous les emplois, ce qui fait qu'ils ne profitent d'aucun avantage concernant un salarié déclaré.

Les emplois ne sont pas engagés par un contrat de travail écrit. Le contrat oral se rompt très facilement, suite à la décision de l'une des deux parties de la transaction. Cependant, par convention, si l'employé quitte le travail, il ne sera plus embauché dans cette unité.

Dans les conditions où la réglementation du travail et les contrôles de la part des pouvoirs publics ne sont jamais respectés, les salariés se trouvent impuissants face au pouvoir de leurs employeurs (transformateurs). Ils ne sont pas orientés, leur formation s'avère insuffisante et l'offre de leur travail n'est pas organisée. Le pouvoir de négociation de ce type de main-d'oeuvre est alors faible. Par exemple dans le secteur de la transformation industrielle, seuls les salariés les plus qualifiés et expérimentés comme les techniciens et les ingénieurs, compte tenu de l'importance de leur expérience et du coût de leur remplacement, peuvent exercer un pouvoir de négociation avec leurs patrons.

4. La commercialisation des produits et les relations transformateurs - commerçants

Les clients des unités de transformation sont les détaillants de petite ou de moyenne taille, les lieux de consommation en dehors des foyers, et les consommateurs des fromageries qui intègrent la transformation à la vente directe de leur produit. En général les types de clients varient aussi en fonction du type de la fromagerie. Ainsi les fromageries artisanales vendent une partie de leur production directe sur les marchés et l'autre partie aux détaillants ou semi-grossistes (qui sont des grossistes des produits alimentaires). Par contre les usines ne vendent pas directement aux consommateurs, elle vendent aux petits détaillants, aux semi-grossistes et dans les lieux de consommation hors des foyers.

A. Les détaillants

Les détaillants sont en contact direct avec les consommateurs. Parmi les différents types de produits qui leur sont proposés par les transformateurs (dans le cas des petites unités) ou ses distributeurs (dans le cas des usines), les détaillants vont choisir celles qui seront le plus intéressantes.

Le choix que fait le détaillant est conditionné, en partie, par la capacité de stockage des produits. La grande et moyenne distribution sont encore absentes en Albanie. La plupart des magasins d'alimentation sont petits mais il y en a de plus en plus qui commencent à disposer d'un linéaire de froid et qui rassemble parfois une gamme assez diversifiée de produits et qui sont comparables à une supérette. Parmi les autres critères de choix figurent les prix, les facilités de paiement et d'approvisionnement et dans une certaine mesure, l'image de marque (même si très peu de détaillants s'intéressent vraiment à ce dernier critère). D'après l'avis des vendeurs, 60% des consommateurs recherchent le prix le plus bas.

Les facilités de paiement sont parmi les critères les plus importants. En général le commerçant doit payer au moment de la livraison mais s'il a de bonnes relations avec son fournisseur il peut demander des délais de paiement allant de quelques jours à quelques mois. Les détaillants cherchent aussi des facilités dans l'approvisionnement en exigeant des heures précises de livraison.

Souvent les petites unités de transformation sont obligées de vendre leurs produits dans des zones très éloignées, notamment à Tirana où la demande est très forte et le prix plus élevé. Les transformateurs qui vendent dans les villes lointaines disposent souvent de petites camionnettes et livrent de manière régulière des produits (surtout du fromage) à leurs clients.

B. Les semi-grossistes

Les semi-grossistes sont des commerçants qui vendent beaucoup de produits alimentaires et pas seulement des produits laitiers. Souvent ils ne disposent pas des locaux à froid pour le stockage des produits périssables et donc les quantités qu'ils achètent sont limitées. Ils sont approvisionnés par les fromageries artisanales et par les usines. Etant donné qu'ils achètent des quantités plus importantes que les magasins de détail, les transformateurs sont obligés de vendre leurs produits à des prix bas. L'arrangement entre le transformateur et le commerçant, concernant les types des produits et les quantités, se fait de façon orale.

A cause de la pression que ce type de commerçants peut faire sur les transformateurs pour les obliger de baisser les prix, ces derniers cherchent à intégrer eux-même la fonction de grossiste. Ainsi, par exemple la mini-usine de Kelcyra et l'usine de Lushnja ont leurs propres "entrepôts" de vente à Tirana.

C. Lieux de consommation hors des foyers

Les lieux de consommation hors des foyers tels que les hôtels, les restaurants, les hôpitaux, les écoles, les casernes militaires, etc., représentent des clients qui s'adressent soit aux commerçants en achetant le produit sur le marché, soit directement aux transformateurs. Même pour ce type de clients, le contrat d'achat écrit est l'exceptionnel. Seules les cantines scolaires, les hôpitaux étatiques et les casernes militaires s'engagent sur contrat écrit auprès du transformateur. Pour les autres (hôtels - restaurants) le

choix a pour principal critère le prix des produits et la connaissance directe entre les deux parties (transformateur - client).

Dans les restaurants albanais, les dérivés laitiers constituent un élément important des plats d'entrée, appelés " *meze* " (qui sont accompagnés, d'habitude, de boissons comme : le raki, la bière ou le vin).

D. La vente directe aux consommateurs

C'est la vente sur le marché des rues où le prix est plus bas que dans les magasins et où les acheteurs pensent d'avoir des produits plus frais. En général les transformateurs ne vendent pas directement sur le marché des rues. Seuls quelques transformateurs artisanaux peuvent employer quelqu'un pour vendre sur ces marchés. Par contre les paysans qui réalisent la transformation à la ferme, vendent souvent directement de cette façon.

II – Mécanismes de formation des prix

Sur le plan purement théorique, les économies de marché et leur mode de fonctionnement ne seront compris, voire conçus, que si l'on reconnaît dès le point de départ l'existence d'organisations qui, par leurs caractéristiques internes et par l'interdépendance de leurs décisions et de leurs stratégies, définissent et déterminent la configuration des systèmes économiques.

Ainsi, la structure des prix sera définie à partir des caractéristiques des organisations que sont les entreprises. Il importera de distinguer deux cas : celui où les organisations ont un pouvoir sur le marché, mais aussi celui où le marché a un pouvoir sur les organisations. La formation des prix dans le secteur laitier en Albanie semble répondre au deuxième cas.

Les prix de produits laitiers en Albanie peuvent varier considérablement d'une région à l'autre et d'une façon très modique à l'intérieur d'une même région, suivant les laiteries ou les unités de vente. D'une manière générale les prix plus élevés s'observent à Tirana et quelques autres grandes villes du pays. C'est à la plaine côtière, dans la région de Lushnja et Fieri, que les prix sont le plus bas.

Souvent les éleveurs mettent leur prix de vente du lait au niveau du prix offert par le fromager du coin. Par conséquent ils sont obligés soit d'accepter ce prix (et donc d'épargner du temps et les frais de transport), soit de descendre en ville pour vendre avec un prix un peu élevé (à conditions qu'ils soient situés près du marché). Dans les bassins de production laitière existent plusieurs unités de transformation et plusieurs collecteurs qui, à cause de la concurrence, proposent aux producteurs un prix plus élevé que dans les zones où la production est moins importante. Mais de tout façon, du fait que les éleveur soient de très petite taille et non organisés, ils se trouvent sans défense face aux collecteurs qui exercent sur eux un pouvoir de négociation assez puissant.

Le tableau suivant montre le décalage des prix dans les différentes régions albanaises à travers l'exemple des différents produits laitiers.

Tableau n°18. Comparaison des prix moyens (en lek par kg) de dérivés laitiers entre les différentes régions albanaises en 1999

	Fromage " fêta "	Fromage type " 83 "	Fromage " kackavall "	Fromage " vise "	La ricotta " gjize "	La " sauce du yaourt "	Beurre	Yoghourt
Sarande	350	250	600	500	80	200	550	100
Permet	350	240	550-600	450	80	180	400-450	100
Lushnja	350	200	500	430	65-70	170	400	90
Kavaja	350	230	450-500	450	70	160	400	90
Tirana	400-450	300	650-700	550-600	140	250	550-600	120
Lezha	370	235	550	500	80	200	500	100

Source : notre enquête

Ces différences de prix semblent être le reflet des différences de niveaux de vie entre les régions, mais aussi du coût de production des laitages (par exemple à Saranda il y avait beaucoup de terres libres à cause de l'émigration et donc les éleveurs utilisaient ces terres presque gratuitement).

Mais en dehors des ces éléments, dans les conditions actuelles de l'organisation de la filière, la saisonnalité de la production joue un rôle important dans la formation du prix du lait et des produits laitiers. Le tableau et la figure ci-dessous représentent l'évolution du prix du lait frais, du lait en poudre, du fromage "fêta" et du beurre, au cours de l'année 1998.

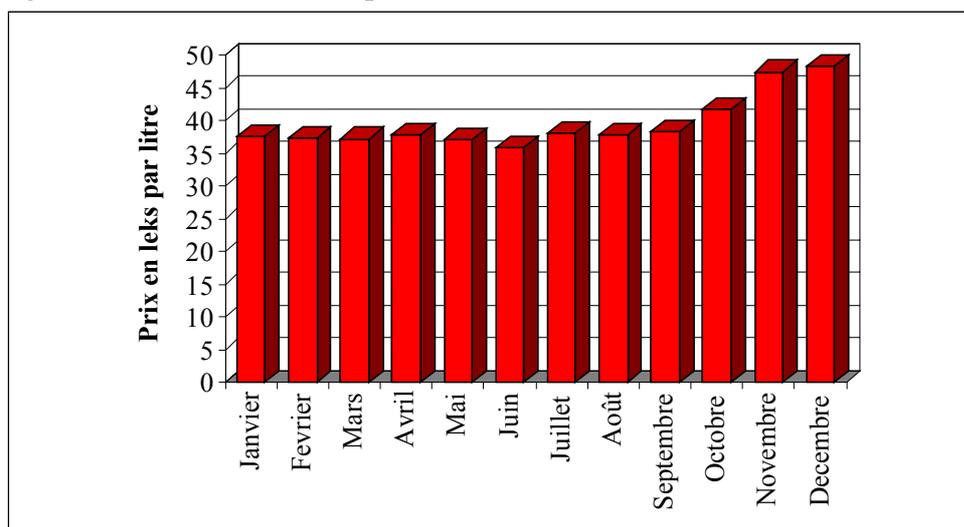
Tableau n°19. L'évolution du prix du lait et des produits laitiers au cours de l'année 1998

	Janv.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juill.	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Dec.	Moyen
Lait de vache	37,6	37,3	37,2	37,8	37,1	35,9	38,1	37,9	38,3	41,8	47,5	48,4	39,6
Fromage "fêta"	255,8	258,5	265,3	287,6	247,7	217,2	229,2	223,4	243,4	268,4	301,6	333,9	261,0
Beurre	356,3	359,1	373,8	392,4	380,0	392,1	417,5	428,1	443	474,7	494,5	539,0	420,9
Ricotta	89,6	96,0	111,6	133,7	96,7	76,7	84,9	89,6	87,4	111,3	128,8	139,6	103,8
Lait en poudre	304,8	317,4	345,9	330,0	365,0	410,0	320,0	300,0	500,0	516,7	475,0	450,0	386,2

Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Direction des Statistiques, 1999

Le graphique ci-dessous donne l'exemple de l'évolution du prix du lait au cours de l'année 1998.

Figure n°11. La variation du prix du lait de vache au cours de l'année 1998



Source : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, Tirana 1999

Les chiffres représentés dans le tableau n°19 et dans la figure n°11 montrent principalement la variation de l'offre des laitages au cours de l'année. La filière du lait, étant une filière largement dominée par les technologies traditionnelles, plusieurs facteurs peuvent expliquer les variations de prix.

On constate que durant la période de septembre à décembre, les prix de tous les produits laitiers sont les plus élevés. Cette période correspond à la fin de la lactation des petits ruminants mais aussi à la baisse des performances laitières du cheptel bovin (baisse de la qualité et de la quantité des aliments surtout après le mois de novembre). Mais l'absence de la chaîne de froid et d'emballage des produits influencent fortement l'offre des laitages sur le marché.

Malgré les variations au cours de l'année, l'évolution des prix des laitages durant ces dix ans de transition, comparée à d'autres produits alimentaires, n'a pas enregistré d'augmentations exorbitantes. En plus, depuis 1995, les variations des prix d'une année à l'autre sont assez faibles. Cette stabilité des prix s'explique par d'augmentation rapide et continue de l'offre (augmentation de la production du lait et du nombre des unités de transformation). En 1995, le nombre d'unités de transformation de lait était de 127 et en 2000 de 331. Ainsi, actuellement la concurrence sur les marchés est devenue beaucoup plus forte que celle des années 1990-1995. Le prix proposé par les transformateurs et négocié avec les clients, semble être déterminé par le rapport de l'offre et de la demande. Le marché est caractérisé par :

- un très grand nombre de producteurs,
- la majorité des unités de transformation sont de très petite taille,
- la faible différenciation des produits,
- une demande qui va vers la “ saturation ” et donc un consommateurs de plus en plus exigeant,
- l'absence de l'Etat dans le secteur et l'ouverture du marché aux produits de l'importation.

Chapitre VII

Dynamiques du marché de la demande

I – Place du lait dans l'alimentation albanaise

1. L'importance du lait et de ses dérivés pour l'alimentation humaine

Le lait est tout d'abord une boisson en mesure de répondre aux besoins en eau. Mais le lait est également un aliment qui apporte des nutriments à l'organisme. Les protéines du lait sont d'excellente valeur biologique. Elles contiennent divers acides aminés en particulier les 8 acides aminés indispensables, et en proportion bien équilibrée. Le profil en acides aminés des protéines du lait de vache est identique à celui des protéines de l'oeuf considéré par les nutritionnistes comme la protéine de référence. Les protéines du lait sont multiples : les plus importantes sont les caséines (3 g pour 100 ml), la lactalbumine et la lactoglobuline qui représentent ensemble 0,5 grammes pour 100 ml.

Les glucides du lait sont surtout composés de lactose ; celui-ci, une fois absorbé par l'organisme se dédouble en glucose et galactose. Le lactose a un rôle fondamental dans la formation des structures cérébrales de l'enfant. Le lait apporte des lipides, surtout sous la forme de triglycérides, et en petites quantités de stérols, de phosphoaminoacides, de caroténoïdes. Bien que la matière grasse joue un rôle non négligeable dans les différents métabolismes, les consommateurs de nos jours, surtout les jeunes filles, essayent de l'éviter. Ainsi le lait écrémé et en poudre, déficiente en acides gras essentiels semble intéresser une population ciblée.

La source d'éléments minéraux concerne particulièrement le calcium et le phosphore, éléments essentiels pour l'ossification et la dentition. Le rapport calcium/phosphore est très favorable à son absorption et à l'efficacité de la rétention osseuse. Le calcium du lait et du fromage se trouve sous forme assimilable surtout pour son association avec les protéines, graisses et acides lactiques présents dans le lait et ses dérivés. Presque toutes les vitamines sont présentes dans le lait en quantités plus ou moins importantes. On retiendra surtout les vitamines A et B2 dont les apports sont intéressants.

2. Le lait dans l'art culinaire albanaise

Les qualités nutritionnelles du lait, remarquées par la ménagère albanaise, ont fait de lui un élément important voire indispensable dans le régime et les habitudes alimentaires de l'Albanie.

Les enfants se voient obligés de boire leur verre de lait le matin “ pour qu'ils grandissent vite et deviennent forts ”. Le lait entre dans la préparation de divers plats et desserts, et les produits laitiers agrémentent les différents repas. Le lait et ses dérivés constituent les éléments principaux du petit déjeuner albanaise. Le lait comme boisson est consommé principalement sous deux formes, le lait naturel qui doit subir une pasteurisation et le yaourt nature ou mélangé avec de l'eau “ *dhalle* ”, “ *boze* ”.

“ *Gjiza* ” et “ *salce kosi* ” sont fréquemment préparés par les ménagères elles-mêmes, surtout dans les communautés villageoises. Elles fabriquent aussi du yaourt et du fromage salé qui se conserve sur une longue période dans son jus.

Le lait et les produits laitiers sont aussi bien consommés au petit déjeuner, au déjeuner et au dîner. A la ville comme à la campagne, le lait constitue un ingrédient culinaire entrant dans divers plats. Il peut être associé à la viande (sous plusieurs formes), aux courgettes farcies, au riz, avec de la farine, etc.

Habituellement, le fromage est utilisé au début des repas et est souvent accompagné de légumes frais, de viande grillée etc. La présence de “ *gjiza* ” ou “ *salce kosi* ” à table remplace tout autre type de fromage.

Pour le dîner, les produits laitiers déjà préparés ou achetés attirent la ménagère albanaise qui n'est plus disposée à préparer un repas après une longue journée de travail. Ces produits prêts n'exigent aucune transformation.

Malgré leur provenance d'une même matière première, les dérivés laitiers se livrent à des modalités de consommation différentes en fonction de leur aspect physique et de leur caractère biologique. Le lait est très utilisé pour préparer les glaces.

Le yaourt liquide est consommé surtout en été comme une superbe boisson rafraîchissante. Le yaourt remplace le lait liquide chez les gens qui digèrent mal ce dernier. Pendant l'été il est consommé sous forme de “ *dhalle* ” ou “ *boze* ” qui sont obtenues par le mélange du yaourt nature avec de l'eau. Le yaourt peut être aussi consommé avec du sucre ou de la confiture pour constituer un délicieux dessert. Il entre dans la fabrication du “ *trahana* ” qui est une sorte de soupe préparée par les paysans à base de yaourt et qui est consommée surtout comme petit déjeuner pendant l'hiver.

Le fromage est consommé au début des repas. La principale caractéristique du fromage traditionnel d'Albanie, c'est qu'il est très salé. Puisque le sel sert à conserver le fromage pour une période relativement longue, le consommateur albanaise a pris l'habitude de consommer des fromages salés. Le fromage entre aussi dans la préparation de plusieurs plats cuisinés comme le pot-au-feu, pizza, pâtes, etc. Souvent il accompagne aussi toute sorte de mets que l'on prend d'habitude avec le raki.

Le “ *gjiza* ” (**ricotta**) est un produit laitier traditionnel en Albanie. Il peut être préparé de deux façons : traditionnellement la ménagère laisse bouillir pendant quelques minutes le lait en y ajoutant du yaourt jusqu'au moment de la séparation de la masse molle qui est le “ *gjiza* ” ; par ailleurs, dans les fromageries où l'on fait bouillir le sérum (jusqu'à une température de 100°C) auquel on ajoute du lait frais. Le “ *gjiza* ” entre dans la préparation de plusieurs plats cuisinés (pité, byrek, pot-au-feu, “ *fergese* ”, poivrons farcis, etc.). Il est beaucoup moins salé que le fromage traditionnel et est consommé avec du pain (terrines).

La “ *salca e kosit* ” est préparée à partir de yaourt que l'on met dans un tissu afin que le sérum s'écoule. Elle garnit les plats à base de légumes frais et de viandes grillées.

Le beurre est un produit doux, facile à stocker. Il entre dans la préparation de nombreux plats et pâtisseries.

3. Tentations et résistance au changement des goûts et préférences du consommateur

Aux habitudes alimentaires impliquant une accoutumance et une conservation, s'oppose l'évolution des goûts et de préférences. Le consommateur albanaise aime les produits laitiers produits dans le pays mais il est parfois obligé d'acheter des produits importés parce qu'ils sont moins chers.

De même le consommateur albanaise n'aime pas du tout le lait en poudre même si ce lait est facile à utiliser et à conserver. Il préfère le lait cru parce qu'il pense que celui-ci a plus de qualités et est plus nourrissant.

Quant aux fromages, comme nous l'avons déjà mentionné, ce sont les fromages salés qui sont traditionnellement le plus consommés. Mais après l'ouverture du pays (1990-1992) et la pénurie des produits laitiers durant cette période, le consommateur albanaise a découvert de nouveaux types de produits laitiers provenant de l'importation tels que le lait en tetrapak, différents types de yoghourts et surtout différents types de fromages.

Mais à l'exception d'un fromage type " fêta " (importé de Bulgarie et du Danemark), et du beurre, peu d'autres produits laitiers provenant de l'importation ont eu un véritable succès auprès du consommateur albanais.

4. L'importance de l'autoconsommation

La part de l'autoconsommation dans la consommation totale de lait et de produits laitiers en Albanie n'est pas négligeable. En 1998, elle représentait environ 40 - 45 % de la consommation totale. Ceci peut être dû au fait d'une part, que la quasi totalité des éleveurs (bovins et de petits ruminants) sont des très petits producteurs et d'autre part, que les producteurs préfèrent s'alimenter avec ce qu'ils produisent. L'autoconsommation est plus importante en milieu rural puisque l'élevage s'y trouve. Les structures de production et les difficultés d'accès au marché sont des facteurs qui ne favorisent pas une baisse rapide du niveau actuel de l'autoconsommation

5. La hausse du coût de la vie et de la consommation

Longtemps considérée comme une monnaie forte, le lek albanais s'est déprécié rapidement pendant les années d'ouverture du pays. Echangée en 1989 selon un taux régulièrement proche de 7.5 leks pour 1\$ US, le lek tomba à 102.1 leks pour 1 \$ US en 1992, et à 148.9 leks pour 1\$ US en 1997, ce qui correspond à la crise des pyramides. Depuis le début de 1998, on assiste à une stabilisation du lek et le taux moyen annuel de l'inflation est actuellement inférieur à 10 %.

Pendant la période 1991-1992, du fait de la baisse du pouvoir d'achat des consommateurs, cette inflation galopante a eu une répercussion directe sur la consommation quantitative et qualitative des produits laitiers.

A partir de 1993, l'amélioration du pouvoir d'achat (augmentation de PIB/tête) a conduit à une hausse quantitative et qualitative de la demande des laitages. La réponse immédiate à l'augmentation de la demande a été l'importation en grande quantité des différents produits comme le fromage (surtout celui de type " fêta "), le beurre et le lait en poudre. Ensuite, l'augmentation rapide du nombre des animaux laitiers et donc des quantités de lait produites dans le pays, est accompagnée de l'augmentation du nombre des unités de transformation.

II – L'évolution 1990 - 2000 de la demande en laitages

1. Le modèle de la consommation alimentaire albanais

Selon des enquêtes de consommation réalisées par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, le régime alimentaire moyen des Albanais est adéquat du point de vue calorique, mais il repose encore fortement sur les céréales (à plus de 50 %). La consommation de pain par habitant est de l'ordre d'environ 180 - 200 kg/an/personne. Parce qu'elles produisent la plus grandes parties des aliments consommés par leurs habitants, les zones rurales ont un degré d'autosuffisance supérieur à celui des zones urbaines, notamment en légumes et en sucre. En milieu urbain, les dépenses alimentaires d'une famille moyenne tournent autour de 150-200\$ US/mois, en particulier dans les céréales et se répartissent de manière à peu près égale entre quatre grandes catégories : céréales, produits carnes, produits laitiers, légumes et fruits. Etant donné que les revenus sont encore bas, la proportion consacrée à l'alimentation reste importante puisqu'elle dépasse 75 % du revenu total des familles. En l'état actuel des choses, la production agricole albanaise couvre environ 70 % des besoins alimentaires du pays.

2. Les dépenses alimentaires consacrées aux laitages

Avec l'évolution de leur revenu disponible, les consommateurs changent progressivement leurs comportements alimentaires en essayant d'adapter leurs dépenses de consommation dans le temps. La lois

d'Engel sur la consommation peut être énoncée comme suit : à mesure que le revenu s'accroît, les dépenses consacrées aux différents postes du budget changent de proportions : celles qui étaient affectées aux besoins urgents (l'alimentation par exemple) diminuait, tandis que les dépenses concernant les articles de " luxe " et de " demi-luxe " augmentaient (L. Malassis, p 53). Cette loi a trouvé son expression dans la répartition des dépenses ménagères albanaises. Le changement structurel de la société pendant la transition sur la répartition des revenus, a augmenté l'importance des dépenses alimentaires dans le budget des ménages. D'après nos enquêtes, nous estimons que la part de dépenses affectées au lait et aux produits laitiers est de 9 % par rapport aux dépenses alimentaires totales.

3. Evolution de la consommation du lait et des produits laitiers

Il est clair que l'accroissement de la consommation alimentaire dans un pays donné est fonction de la croissance démographique.

Cependant, en Albanie, la consommation des produits laitiers ne s'est pas accrue seulement au niveau national, résultant de l'augmentation de la population, mais également au niveau individuel traduit par une croissance de la consommation par personne et par an des produits laitiers depuis 1991.

Tableau n°20. L'évolution (1990-2000) des quantités de lait et des produits laitiers consommés en Albanie selon la répartition villes - campagnes

Type de produit / Année	1990		1995		2000	
Zone géographique	Villes	Campagnes	Villes	Campagnes	Villes	Campagnes
Lait liquide (litres/personne/an)	70	40	80	55	100	50
Sous forme de fromages (litres/personne/an)	40	30	55	50	60	60
Sous forme d'autres produits laitiers ; beurre, crèmes, yoghourt, etc. (litres / personne/an)	40	31	45	45	50	65
Total (litres/personne / an)	150	101	180	150	210	175
Consommation moyenne (litres/personne/ans)	123		165		192	

Sources : Agolli, S. (2000); Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (Direction de statistiques, 2000); nos enquêtes dans les villes de Tirana, Lushnja, Kavaja, Permeti, Lezha et Saranda

Cet accroissement de la consommation par personne et par an peut être dû d'une part à l'amélioration du niveau de vie, et de l'autre à l'attention de la ménagère et des unités de transformation albanaises sur les qualités nutritionnelles du lait. Dans ce tableau on peut constater deux principales caractéristiques de la consommation du lait et des produits laitiers, caractéristiques qui peuvent être exprimées ainsi:

- Dans les campagnes, les quantités de lait consommées sont inférieures à celles consommées par la population des villes. Cela s'explique du fait que les ruraux préfèrent vendre les quantités le plus élevées possibles de lait et de produits laitiers.
- Il y a un changement de la structure de consommation. Si on remarque que dans les villes on consomme de plus en plus de quantités de lait liquide, dans les campagnes ce sont les petits produits laitiers (comme le yoghourt, le beurre, les crèmes, etc.) qui sont en augmentation.

4. Eléments de différenciation de la consommation

A. Une hétérogénéité de forme de consommation du lait et de produits laitiers

La consommation du lait et des produits laitiers, pris chacun à part, semble être fortement influencée par l'âge, la situation géographique, la zone (rural ou urbain) et la tradition.

Cependant il en va différemment quand il s'agit de lait ou de produits laitiers; ceci revient aux propriétés physiques différentes qui caractérisent les différents types des produits.

La consommation de lait liquide est plus importante chez les bébés, les enfants de moins de 10 ans, les jeunes jusqu'à 20 ans et chez les personnes âgées. Il semblerait que les personnes de sexe féminin consomment plus de lait et de produits laitiers, pour au moins deux raisons:

- la préférences des jeunes filles pour une nourriture légère, dont le yaourt, le fromage et le lait écrémé, pour garder une ligne svelte.
- la recommandation du lait et des produits laitiers aux femmes enceintes par les médecins, ainsi qu'aux femmes ayant atteint la ménopause, afin d'assurer leurs besoins en minéraux et notamment en calcium et en phosphore.

La consommation du lait dépend aussi de la situation géographique, dans la zone des montagnes et dans les zones isolées, le lait et les produits laitiers sont consacrés à l'autoconsommation. Par contre, dans les zones de plaine, il y a beaucoup plus de lait mais les paysans gardent les quantités nécessaires à la consommation quotidienne des familles et destinent l'autre partie soit aux unités de transformation villageoises soit à la vente directe en ville.

En zone rurale, on ne consomme pas beaucoup de lait liquide, mais plutôt les produits laitiers transformés à la maison. Par contre dans les zones urbaines, les gens prennent presque régulièrement un verre de lait au petit déjeuner. On dit " presque régulièrement " parce que cela dépend du budget de la famille. Ainsi, l'effet de l'urbanisation apparaît non seulement au niveau des quantités consommées mais aussi dans la nature des produits. Les villageois n'ont pas la possibilité de consommer une gamme très diversifiée de produits laitiers, ils consomment seulement les produits qu'ils fabriquent eux mêmes à la maison.

Par tradition, et toujours selon notre enquête, il y a des familles où le lait occupe une place importante dans la nourriture de la famille à tel point qu'il est devenu " irremplaçable ". C'est à cause de ces traditions familiales que les membres de ces familles se justifient en disant : " ma grande mère disait ça ", " mon grand père avait cette expression pour le lait " ou " ma mère dit que vous pouvez avoir tous les biens sur la table mais si vous n'avez pas un peu de lait ou de produits laitiers, vous n'avez rien ". Il y a encore des zones dans lesquelles, par tradition, à la fin du repas d'une cérémonie funèbre, on offre un yaourt, symbole de " propreté ".

Cependant il y a aussi des familles où le lait n'est consommé que de façon sporadique et ne constitue qu'une nourriture " marginalisée " parmi les autres.

Pour ce qui est des dérivés laitiers, les différences des niveaux de consommation résultent de la pyramide des âges et du budget des ménages.

B. La saisonnalité du climat

Le climat albanais est un climat méditerranéen parfait avec d'une part une variante suivant les régions naturelles (côtes, plaines, montagnes), et d'autre part des saisons bien marquées. La chaleur de l'été privilégie la consommation du yaourt frais alors que l'hiver, notamment dans les régions montagneuses, favorise la consommation de plats chauds (déjeuner et dîner), et du "*trahana*" au petit déjeuner. On peut parler ainsi d'une saisonnalité pour certains produits laitiers. Les transformateurs et les commerçants sont conscients de cette variation saisonnière de la consommation. Ils essaient d'adapter leur production à la variété de la demande.

III – Le commerce extérieur

1. Les exportations

Selon les statistiques officielles fournies par le Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation, l'Albanie n'exporte pas du lait et des produits laitiers. Mais selon notre enquête réalisée auprès des petites unités de transformation et avec des paysans des districts de Saranda, Delvina, et Gjirokastra, qui sont des villes du Sud de l'Albanie tout près de Grèce, il existe un commerce illégal de lait avec la Grèce. Ce commerce consiste à la vente de différents produits animaliers sur le marché grec (dont le lait et les produits laitiers) à cause d'un prix très attractif pour les producteurs et transformateurs albanais (le prix de vente en Grèce est 2 fois supérieur aux prix de Albanie). Selon certains paysans de ces zones, il existerait des unités de transformation qui produisent seulement pour le marché Grec.

2. Les importations

La plupart du temps les produits importés sont des produits finis (fromages, beurre, yoghourts), destinés directement à la consommation. Mais durant la fin des années 80 et surtout au début des années 90, une partie des importations était constituée par le lait en poudre. Cette dernière était en partie achetée directement par les consommateurs mais elle était aussi utilisée comme matière première en la mélangeant avec du lait nature par les transformateurs. Avec l'augmentation de l'offre locale du lait, les importations des produits laitiers et surtout le lait en poudre ont sensiblement baissé depuis 1994.

Tableau n°21. L'évolution 1995-1998 des importations de lait et de produits laitiers (en tonnes)

Type de produit / Année	1995	1996	1997	1998
Lait frais	630	473	475	84
Lait en poudre	812	746	423	190
Beurre	1940	1735	651	347
Fromages	2840	3169	500	164

Sources : Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation (1999) ; Direction Générale des Douanes, (1999)

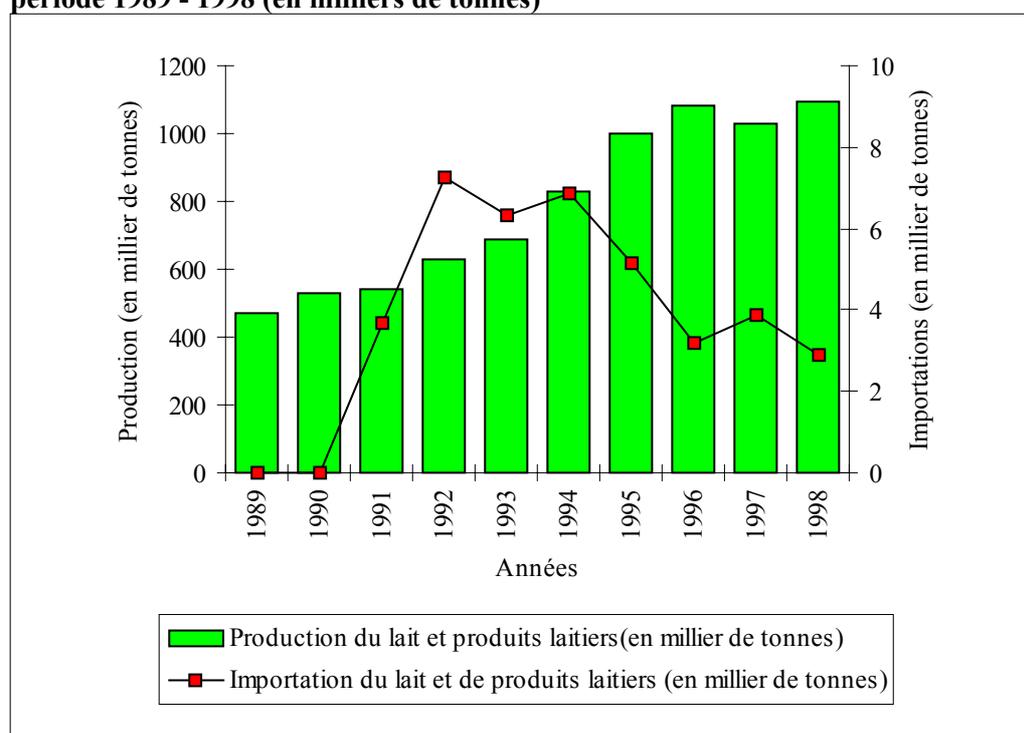
Ce tableau montre que les importations du lait et des produits laitiers ont régulièrement diminué depuis 1995. Les plus fortes diminutions apparaissent en 1998, année où les quantités importées de lait sont devenues presque nulles.

Malheureusement, nous n'avons pas pu accéder aux chiffres de l'année 1999 et aux prévisions de l'année 2000, par conséquent, nous ne pouvons pas dire avec certitude que la tendance continue à baisser. Toutefois, par les observations de terrain nous avons pu remarquer qu'il y a très peu de produits importés dans les magasins (il s'agissait de beurre et de quelques types de fromages).

3. Comparaison entre la production et les importations

Comme on l'a vu dans les parties précédentes, la production comme la consommation de lait ont très vite augmenté depuis la privatisation de l'élevage. Face à l'augmentation rapide de la production nationale, les importations de lait et de produits laitiers sont naturellement entrés dans une phase de diminution progressive. Le graphique ci-dessous représente l'évolution de la production et des importations de lait et de produits laitiers pour la période 1989-1998.

Figure n°12. L'évolution de la production et des importations de lait et de produits laitiers pour la période 1989 - 1998 (en milliers de tonnes)



Source : Direction des statistiques, MAA, Tirana, 1999

Aujourd'hui, le secteur laitier est presque autosuffisant à 100%. Le peu d'importations de fromages et de beurre qui entrent dans le pays proviennent des pays limitrophes (Italie et Grèce) mais aussi de pays plus lointains comme le Danemark, la Norvège, les Pays - Bas, et la France. Ces importations pourraient diminuer encore dans les prochaines années à condition que la capacité et surtout la qualité des produits transformés dans le pays augmentent.

IV – Conclusion

La demande intérieure de lait et des produits laitiers dans les habitudes alimentaires et les quantités consommées a beaucoup augmenté depuis 1990. Après une longue période de pénurie de lait et de produits laitiers (seconde moitié des années 1980), l'ouverture du pays a provoqué une "invasion" du marché local par des produits importés. Mais avec l'augmentation de l'offre par la privatisation des domaines collectifs (terres et cheptels), par la force des habitudes alimentaires et l'idée que "les produits du pays sont plus frais et avec du lait purement naturel", les consommateurs albanais (notamment les urbains) se dirigent surtout vers les produits locaux.

La consommation de lait et de produits laitiers, considérés séparément, varie selon l'âge, le sexe, le milieu, et la saison. Les bébés, les enfants, les jeunes et les personnes âgées préfèrent le lait liquide alors que les adultes favorisent les dérivés du lait. Le pourcentage des femmes consommant du lait et des produits laitiers est plus élevé que celui des hommes et surtout quand il s'agit de lait liquide.

Selon notre enquête, la consommation du lait liquide, varie dans les villages de 30 à 80 litres/personne/ans et dans les villes de 60 à 100 litres/personne/ans. La consommation moyenne de fromage (toutes sortes confondues) varie de 5 à 18 kg/personne/ans, et cela est principalement dû aux conditions socio-économiques, géographiques et climatiques.

Le bilan commercial du secteur s'est nettement amélioré depuis la seconde moitié des années 1990. Actuellement le secteur laitiers est presque totalement autosuffisant et des exportations incontrôlées commencent à se mettre en place, notamment dans les zones frontalières avec la Grèce. Toutefois, l'amélioration des conditions de transformation, de la qualité et de la présentation des produits transformés, sont des facteurs clefs pour l'orientation du secteur vers des stratégies d'exportation.

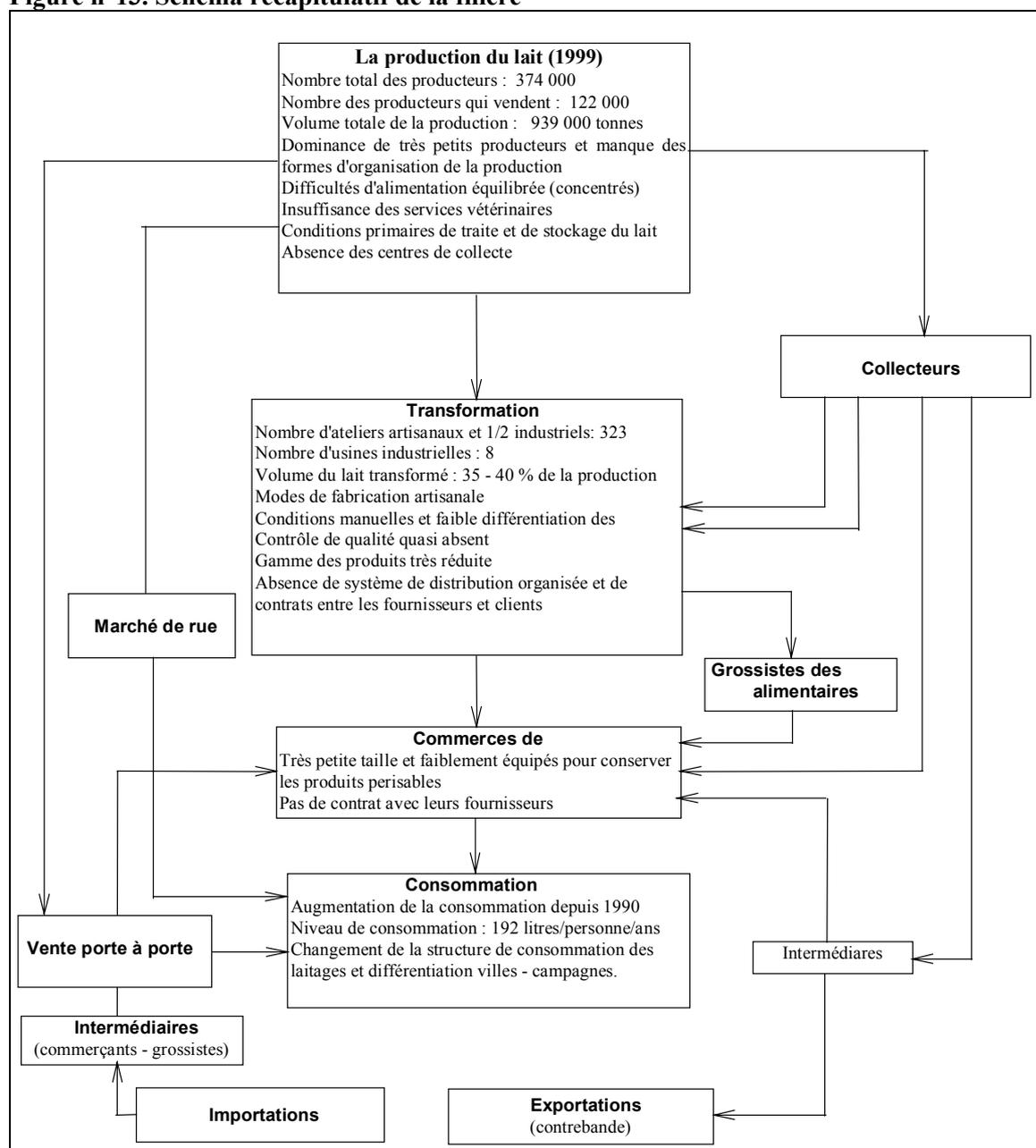
Chapitre VIII

Performances et perspectives de développement de la filière

Malgré le développement rapide de la production de lait et des produits laitiers durant la période de transition, des efforts considérables restent à déployer afin d'améliorer l'organisation et le fonctionnement de la filière. Dans ce chapitre, nous examinerons les performances économiques, organisationnelles et techniques de la filière.

Mais avant d'analyser ces trois types des performances, récapitulons de façon très schématique l'organisation et le fonctionnement de la filière. La figure ci-dessous représente les différents stades des produits, des acteurs et des relations qui les caractérisent au sein de la filière du lait en Albanie.

Figure n°13. Schéma récapitulatif de la filière



I – Les performances technico-économiques et organisationnelles de la filière

Appuyées sur ce schéma, certes très simplifié de la filière, sur les résultats et les commentaires présentés dans les chapitres précédents, les performances technico-économiques et organisationnelles peuvent être exprimées de la façon suivante:

1. Les performances techniques et économiques de la filière

Loin de faire une analyse minutieuse des fins économiques et financières du secteur laitier, nous proposons une étude succincte des principaux résultats de son fonctionnement moyennant quelques indicateurs économiques. Malheureusement, nous ne disposons pas de toutes les données statistiques et financières pour pouvoir analyser en détail l'évolution de ces résultats durant la période 1994 - 2000, période de transition, où le secteur industriel de transformation du lait en Albanie a recommencé à travailler. Ainsi, nous utiliserons les résultats de notre enquête pour représenter quelques indicateurs du degré d'efficacité technico - économique du secteur.

Les principaux indicateurs que nous avons utilisés pour montrer à la fois le degré d'efficacité du secteur et les différences entre les unités artisanales et industrielles sont : la structure des coûts de production des produits finis, la valeur ajoutée et le coefficient d'utilisation du capital (et des investissements).

- la structure des coûts de production des produits finis, comme le montre les tableaux qui représentent les caractéristiques des différents types d'unités (cf. le chapitre sur la transformation du lait), varie d'un type à l'autre. Les plus bas coûts de production sont ceux des unités artisanales (ce qui s'explique par les faibles consommations intermédiaires à l'exception de la matière première) et des consommations du capital fixe (qui dans ce types d'unités sont des valeurs extrêmement faibles. Par contre pour les unités industrielles, l'utilisation partielle de leurs capacités potentielles et les plus grandes consommations intermédiaires augmentent le coût final de production.
- La structure des coûts pour les deux types principaux d'unités, à savoir les unités artisanales et les industrielles, se représente comme ci dessous.
 - pour les unités artisanales : la matière première représente environ 65-70 % du coût total ; la main d'œuvre 10 à 15 %, la mise en marché environ 8-10 %, autres 10 - 12 %.
 - pour les unités industrielles : la matière première 50-55% ; la collecte et la mise en marché, 10-15 % ; la main d'œuvre 10-12 %, les emballages 3-5 % ; autres 25 - 27 %.
- La valeur ajoutée est d'environ 40 - 44 % pour les unités artisanales et autour de 30 % pour les usines industrielles. Ces niveaux relativement élevés de la valeur ajoutée montrent l'état de l'appareil de production : il est très simple pour les unités artisanales et beaucoup plus avancé pour les usines (notamment celles reconstruites).
- Le coefficient du capital est le rapport entre l'actif fixe et la valeur de la production. Il doit être le plus faible possible pour éviter un poids excessif de l'actif fixe dans l'actif total, et par conséquent une augmentation inutile des frais fixes. Pour les petites et moyennes entreprises qui représentent la grande majorité des unités composant le secteur, compte tenu du capital fixe qu'elles disposent, ce coefficient est très faible et varie selon l'unité entre 0,2 et 0,7. Ce coefficient explique en partie le bas coût de production de ces unités.

Dans le secteur de la transformation industrielle, ce coefficient est beaucoup plus élevé et varie de 0,95 à 1,3. Ceci montre la nécessité qu'il y a à satisfaire davantage la capacité de production du secteur de la transformation, notamment des usines, et de rentabiliser encore plus les équipements en place.

Ces indicateurs technico-économiques et les chiffres présentés dans le tableau n°22, montre la relative efficacité des petites unités artisanales, dans les conditions d'une économie en transition (et donc d'un environnement socio-économique et institutionnel très conjoncturel) qui s'organisent et s'adaptent beaucoup plus facilement que les grandes unités industrielles.

2. Les performances organisationnelles

L'augmentation rapide de la production de lait après la décollectivisation du secteur agricole demandait aussi une réorganisation totale de l'ensemble de la filière. La grande atomocité de l'offre, le retard de la privatisation - restructuration du secteur industriel de la transformation, l'absence d'un système de collectes organisées, la dominance des circuits courts de commercialisation et les problèmes actuels de la qualité et de l'emballage des produits, témoignent des faibles performances organisationnelles de cette filière. Les problèmes d'organisation - coordination entre les acteurs induisent un dysfonctionnement plus ou moins important tout au long de la filière.

- Au niveau de la production de lait réalisée par les micro - exploitations agricoles, qui dans la majorité des cas disposent de très petits troupeaux souvent mixtes (de une à trois vaches et de 15-20 petits ruminants), il y a de faibles rendements par tête d'animal. Les pratiques extensives de l'élevage et la réalisation manuelle de tous les processus du travail, dominant la quasi - totalité du secteur de la production du lait.
- La collecte organisée est très faible. Il existe seulement des collecteurs - grossistes individuels et des collecteurs qui travaillent pour les usines industrielles. Les conditions de stockage et de transport sont souvent déplorable. En plus de ces conditions presque inacceptables, on remarque aussi l'existence de pratiques frauduleuses, notamment le mouillage du lait.
- Les secteurs de la transformation sont sans doute ceux qui ont connu le plus de modifications au cours de ces dix ans de transition. D'abord l'engagement des réformes consistait à la privatisation (voire à l'abandon) des unités collectives et/ou étatiques. Ensuite, les acteurs privés, selon leurs capacités financières et professionnelles, ont commencé, tant bien que mal, à restructurer des anciennes et à créer de nouvelles unités.

Actuellement, il existe deux sous-ensembles d'unités de transformation qui sont les unités artisanales et les unités industrielles. Le tableau ci-dessous résume les principales caractéristiques technico-économiques de ces deux sous-groupes d'unités de transformation du lait. Les unités semi-industrielles, apparaissent comme une phase intermédiaire (qui n'est pas forcément courte) de l'évolution possible des unités artisanales vers celles de type industriel.

Tableau n°22. Caractéristiques générales des différents types d'unités de transformation du lait

Type d'unité	Artisanale		1/2 Industrielle	Industrielle
	<i>nouvelles</i>	<i>anciennes</i>		
Forme de la propriété	Privée	Privée	Privée	Privée + Etatique
Valeur des investissements (000 de leks)	1 068	286	2 550 000	8 000 000
Capacité potentielle (l / 24 h)	-	-	12000	32 500
Capacité réelle : - été (l/jour)	780	900	2200	8 700
- hiver (l/jour)	340	286	600	4 400
Chiffre d'affaire (leks/ans)	3 408 000	3 571 000	13 000 000	12 340 000
Valeur ajouté (en %)	44		38	33

Source : nos enquêtes

Ce tableau remarque les principales caractéristiques des différents types d'organisation de la filière. En ce qui concerne les unités artisanales, même si le terme "artisanale" peut parfois paraître comme un peu péjoratif, elles se caractérisent d'un grand dynamisme. Dans les conditions actuelles de l'organisation et du fonctionnement de l'économie albanaise les unités artisanales se sentent beaucoup plus flexibles que les grandes usines industrielles.

Commercialisation des produits et organisation du marché

L'absence de l'information, du transport et des infrastructures routières posent des grands problèmes de commercialisation des produits. Si on ajoute à ceux-ci le caractère périssable des produits laitiers, la mauvaise organisation du marché influence de manière très négative sur les performances de la filière. De

l'autre côté, l'absence des contrôles de la qualité et les pratiques frauduleuses pénalisent lourdement le développement d'une filière lait baser sur les standards européens et/ou internationaux.

Mais où en est le consommateur dans tout ceci, ses habitudes, ses moyens d'information, sa perception, ses choix et préférences, ses attitudes ? Le développement rapide de toutes formes de petit commerce et l'absence de la grande distribution met le consommateur albanais dans une situation difficile. Il doit choisir, où, comment et quoi acheter. Avec l'augmentation de l'offre locale les produits d'importation, notamment les fromages et le lait n'attirent apparemment pas trop le consommateur albanais. Leur prix parfois trop élevés (surtout pour des fromages importés de bonne qualité), et surtout leur goût assez différent par rapport aux produits locaux, expliquent en partie son comportement. En ce qui concerne les formes de vente, vu la standardisation quasi-générale des produits locaux, les consommateurs se basent souvent sur les facilités d'achat et les prix des produits.

Ainsi, par exemple, la vente du lait de porte à porte, même si le prix est un peu plus élevé, assure régulièrement au consommateur la quantité et la qualité du produit voulue par ce dernier, sans en avoir besoin de se déplacer ou de s'inquiéter s'il trouve sur le marché le produit qu'il cherche vraiment. De l'autre côté le marché des rues résiste aux magasins de détail à cause de leurs différences de prix. Le prix de même produit sur le marché de rue est souvent de 5 à 10 % inférieur au prix affiché dans les petits magasins alimentaires.

II – Exemple d'organisation de la filière et de l'approvisionnement en lait et en produits laitiers des villes de Permeti et Saranda

1. L'exemple du district de Permeti

En tenant compte du fait que le district de Permet a de très bonnes conditions climatiques pour l'élevage, l'analyse de cette filière prend une importance particulière. Durant la collecte de l'information sur le terrain nous avons cherché à avoir la plus grande représentativité possible de toutes les situations existantes dans le district. Les principaux villages que nous avons enquêtés sont : Kosine, Suke, Ballaban, Carshove, Podgoran, Kaludhi, Qilarisht et Kelcyra.

A. La production du lait

Environ 5% des familles enquêtées possèdent seulement une vache, 30 % des familles en ont deux et le reste 3. Selon notre enquête, 65 % des paysans produisent pour leur propre autoconsommation et pour le marché et 35 % ne produisent que pour l'autoconsommation familiale.

En général, à l'intérieur des familles ce sont les femmes qui s'occupent le plus de l'élevage. Les rendements de lait par tête d'animal sont très bas. Ainsi, le rendement varie de la façon suivante :

1800 - 3000 litres de lait /an /vache,

40 - 50 litres de lait/an/brebis,

80-100 litres de lait/an/chèvre.

B. La transformation

Nous avons identifié deux types d'unités de transformation qui sont : les unités artisanales et les unités semi-artisanales. Le tableau ci-dessous représente les caractéristiques de chaque type d'unité.

Tableau n °23. Les caractéristiques des différents types d'unités de transformation du lait

Caractéristiques/Unités	Artisanale	½ Artisanale
Forme d'organisation	Familiale	Familiale (avec 2-3 salariés)
Capacité potentielle	6 qx/jour	80 qx/jour
Capacité réelle	1,5 qx/jour en hiver, 5 qx/jour en été	35 qx/jour
Forme de collecte	Les paysans amènent le lait	Les paysans amènent le lait + la collecte par la laiterie elle-même
Forme de commercialisation	Vente directe sur le marché + une partie vendue aux commerçants	Vente aux commerçants (surtout aux grossistes)
Gamme des produits	Deux sortes des fromages (fromage salé traditionnel et " gjize ")	Trois sortes des fromages (fromage salé, kackavall, et « gjize »)

Source : nos enquêtes

La quantité de fromage obtenue pour 100 litres de lait varie selon le type d'animal, la race et leur alimentation. En générale pour 100 litres de lait de vache, on obtient 13-14 kg de fromage feta et pour 100 litres de lait de brebis, on obtient 18-19 kg de fromage.

C. La commercialisation du lait et des produits laitiers

Il existent deux formes de commercialisation du lait qui sont : la vente directe (les paysans vendent directement sur le marché) et la vente aux transformateurs.

Dans le premier cas, le prix est plus élevé (46 leks/litre). Par contre le prix de vente aux transformateurs est de : 30 leks/litre pour le lait de vache et de chèvre et 50-55leks/litre pour le lait de brebis.

Le prix de produits transformés varie comme suivant :

- 350-400 leks/kilo pour le fromage salé,
- 500-600 leks/kilo pour le fromage kackavall,
- 50-60-80 leks/kilo pour le ricotta " gjize ".

Selon ces prix, il résulte que pour un litre de lait acheté, le transformateur a un profit brut de 44 leks.

Le marché de fromage est aussi composé par deux types des circuits : les circuits courts où les transformateurs vendent directement sur le marché et les circuits plus long où les transformateurs vendent aux commerçants (grossistes et détaillants). En fonction de la distance, nous pouvons classer les marchés des produits laitiers comme suivant :

- les marchés locaux (villes de Permet et de Kelcyra),
- marchés lointains (hors du district), villes de Gjirokastra, Tirana, Shkodra, ... etc.
- La commercialisation est réalisée par trois types d'acteurs :
- les paysans eux-même, (vente des petites quantités des surplus des produits transformés),
- les transformateurs (ils vendent soit directement sur le marché soit aux commerçants),
- les commerçants (grossistes et détaillants).

D. La représentation de la filière dans les villages enquêtés

Pour comprendre l'organisation et le fonctionnement de la filière lait dans le district de Permet, nous avons concentré notre attention sur les données collectées durant notre enquête dans les villages de Kosina et de Suke. Par leur positionnement géographique, leur dotation en facteurs de production, les

infrastructures disponibles et la diversité de l'organisation de la filière étudiée nous pensons que ces deux villages sont bien représentatifs du district.

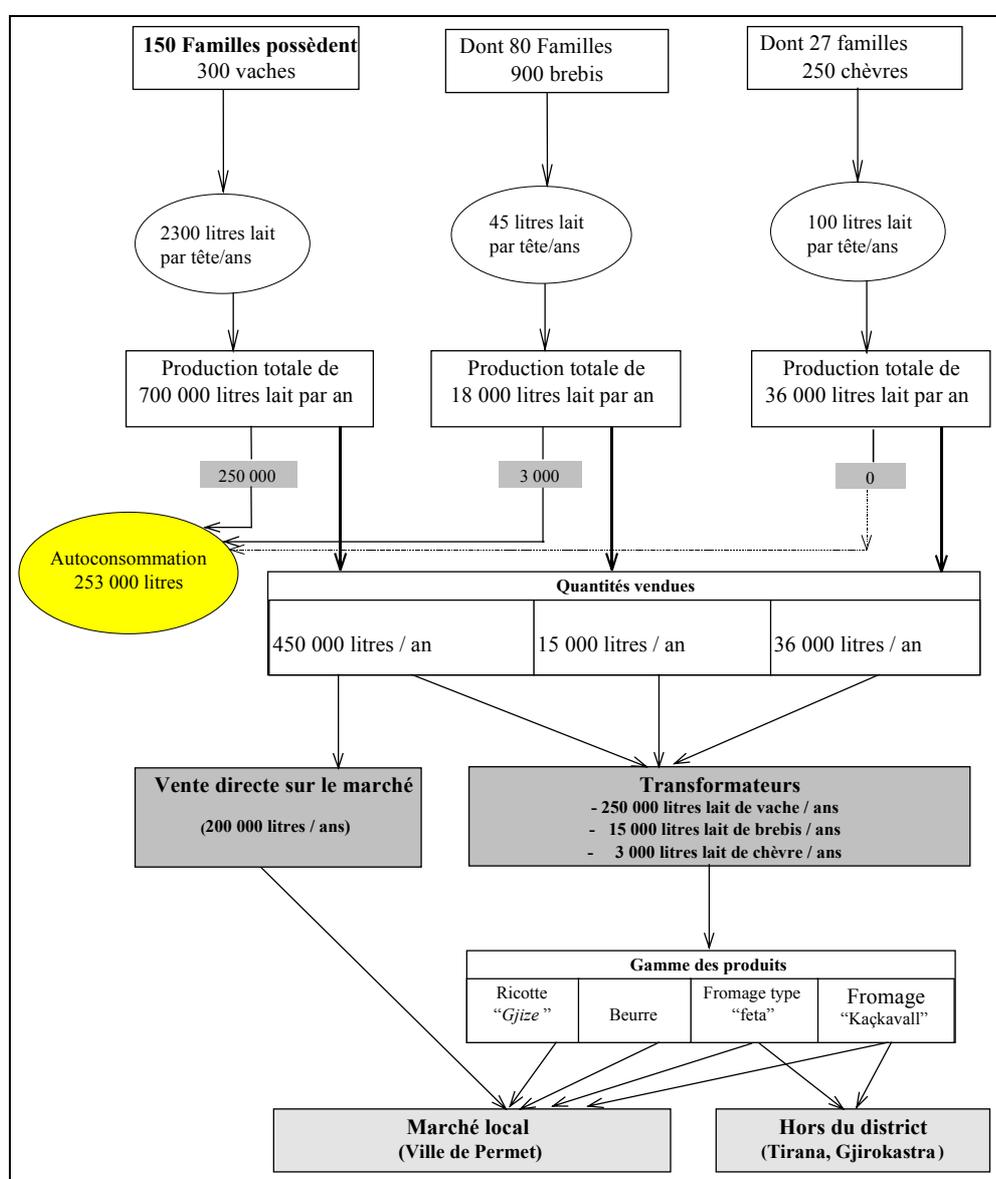
Nous présentons de manière schématique l'organisation de la filière du lait dans ces deux villages, en fonction du nombre d'animaux, de la quantité de lait produite, de la quantité de lait vendu et transformé et des formes de transformation et de commercialisation,

a- Le village de Kosina

Le village de Kosina compte 150 familles qui ont en moyenne de 1 à 3 vaches. Ce village a deux unités artisanales de transformation du lait, ce qui fait qu'une bonne partie de la production laitière est transformée. Le lait de vache est vendu à 30 leks/litre et le lait de brebis à 50-55 leks/litre (selon la saison).

De manière schématique, la filière dans le village de Kosina peut être présentée de la façon suivante :

Figure n°14. La filière lait dans le village de Kosina



Selon notre enquête, une quantité de 200 000 litres de lait de vache est vendue directement sur le marché de la ville de Permet. Environ 25 paysans vendent régulièrement leur lait à la ville (soit sur le marché soit au porte à porte).

La quantité de lait destinée aux deux unités artisanales de transformation est d'environ 300 000 litres/ans. Mais ces deux unités, qui ont la même capacité de transformation, achètent aussi des petites quantités de lait qu'amènent les paysans des autres villages alentour.

b- Pour le village de Suka

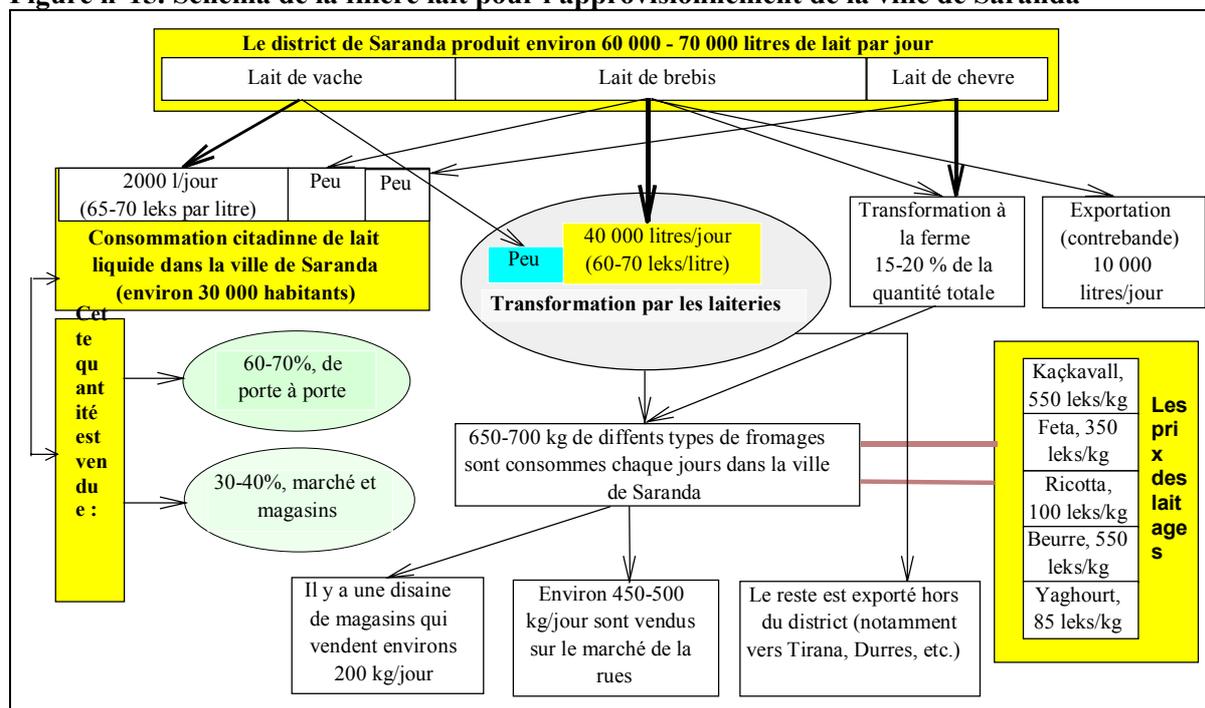
Ce village est situé dans la zone des collines, on ne trouve donc pas le même schéma d'organisation de la filière. Etant loin des villes, les paysans de ce village ne peuvent pas sortir régulièrement sur le marché. La quantité de lait non autoconsommée est vendue dans la laiterie. Ce village compte 86 familles et donc la quantité de lait produit est moins importante que dans le village de Kosina. Nous avons remarqué aussi que dans ce village la totalité du lait de chèvre et de brebis est destinée à la transformation.

A la différence du village de Kosina, dans le village de Suka, à cause de sa distance avec la ville, la vente directe de lait liquide sur le marché est quasiment nulle.

2. L'exemple de Saranda

Le district de Saranda est situé au sud du pays, à la frontière de la Grèce. A cause de l'émigration massive, beaucoup de terres sont laissées en friche. Cet abandon des terres a favorisé le développement de l'élevage, notamment celui des petits ruminants. Mais aussi son climat doux fait que pendant la période hivernale, beaucoup d'éleveurs des districts montagneux viennent ici pour passer l'hiver.

Figure n°15. Schéma de la filière lait pour l'approvisionnement de la ville de Saranda



A cause de l'augmentation importante de l'offre en matière première (lait), le nombre des unités de transformation créées depuis 1994 a beaucoup augmenté. Les principales sources de financement de création des fromageries proviennent de l'émigration en Grèce (la proximité de cette zone favorise l'émigration saisonnière). Dans cette zone le lait transformé est majoritairement celui de brebis, ce qui fait que les laiteries travaillent seulement durant la saison de lactation (6 mois par an), ensuite, il y a le lait de chèvre et une petite partie du lait de vache. Les fromages (kackaval et fêta) qui sont produits avec du lait

de brebis sont très demandés (à cause de leur très bon goût) à Tirana et dans d'autres grandes villes du pays. Pour les unités de transformation qui travaillent dans cette zone, les principaux **problèmes sont** :

- une partie du lait non transformé qui est vendue (par les producteurs ou des collecteurs) en contrebande vers la Grèce ;
- l'insécurité face au vol (c'est une zone où il passe beaucoup de gens qui viennent des zones du Nord pour passer la frontière grecque ;
- les grands marchés sont très lointains (Tirana, Durres et d'autres grandes villes sont à plus de 250 km et dans des conditions d'absence d'infrastructures routières) ;
- l'importation des fromages grecs à bas prix ;
- le marché de Saranda est très petit et la demande est très faible (il y a beaucoup de gens qui travaillent et vivent en Grèce) ;
- la concurrence n'est pas égale au niveau des obligations fiscales (une partie des transformateurs ne payent pas de taxes) et du contrôle de la qualité des produits (il y a des unités qui ne sont jamais contrôlées et d'autres, les très petites, qui sont plus souvent soumises aux contrôles administratifs).

Même si la demande en produits laitiers dans le pays est forte, le marché n'est jamais sûr pour les transformateurs : notamment lorsqu'ils vendent dans les villes lointaines (Tirana, Durres, etc.), il faut que les transformateurs trouvent des personnes "connues" (amis, copains, proches, ...) pour se mettre d'accord par un contrat oral concernant les quantités et les prix des produits. Mais il arrive que les commerçants puissent changer les conditions de cet "accord" selon les conjonctures ou les anticipations du marché, sans prévenir le fournisseur. C'est ainsi que certains qui amenaient des produits de Saranda à Tirana par exemple, ont été obligés de "vendre" les produits au prix que proposait le commerçant.

L'absence des moyens de communication (téléphone, ou autres) se révèle toujours être un grand problème pour les transformateurs lointains.

Il existe une certaine forme de "fidélisation" de la clientèle pour les transformateurs qui font parti des premiers à avoir commencé cette activité, mais pour ceux qui débutent, le coût de transaction pour trouver "un marché" est très élevé. Il faut qu'ils se rendent sur place, qu'ils discutent avec plusieurs commerçants, trouvent des personnes connues, etc., ce qui leur prend beaucoup de temps. En plus, ces nouveaux transformateurs sont toujours "obligés" de vendre à un prix plus bas que celui du marché pour fidéliser leurs clientèle, ce qui fait qu'ensuite ils peuvent être en désaccord avec les deux parties (fournisseurs et commerçants).

Avantages des éleveurs et transformateurs de cette zone :

- il y a beaucoup de terres en friche, ce qui permet le pâturage des troupeaux de brebis et la transhumance ;
- les conditions naturelles favorisent l'élevage ovin qui donne un lait de bonne qualité pour la production des fromages (surtout kackavall et fêta) ;
- la proximité de la Grèce permet à certains éleveurs - collecteurs ou transformateurs de vendre du lait ou des produits laitiers en Grèce à des prix plus intéressants que sur les marchés du pays, d'autant plus qu'ils ne payent pas de taxes ;
- les fromages de Sarande ont une bonne réputation dans le pays (image de marque).

Le fromage *fêta* produits dans cette zone ressemble beaucoup à celui produit en Grèce (d'où sa réputation dans le pays). Pendant notre enquête, nous avons constaté que les fromageries de ce district ne produisent pas de fromages type 83 (qui ne se conserve pas longtemps) et que leurs conditions d'hygiène sont supérieures aux autres zones de notre enquête.

Une autre caractéristique des unités de transformation de Saranda par rapport aux unités des autres districts, c'est que presque toutes ont des chambres frigorifiques. Cela s'explique d'abord par le fait qu'à cause de l'émigration régulière favorisée par leur position géographique proche de la Grèce, ils ont plus de moyens financiers, mais aussi qu'à cause de la distance lointaine des marchés des grandes villes, ils sont obligés de conserver leurs produits plus longtemps que les transformateurs de Lushnja, Kavaja ou Lezha par exemple.

III – Les contraintes auxquelles sont confrontés les acteurs de la filière

Selon le niveau d'étude de la filière dans laquelle on se situe, les principaux problèmes sont :

1. Au niveau de la production du lait

- Problèmes liés à l'alimentation du bétail :
- petites surfaces agricoles utilisées par les familles,
- très petites surfaces occupées par les cultures fourragères,
- absence d'irrigation,
- problèmes du statut juridique des pâturages et de leur surexploitation,
- prix élevé des concentrés, (à titre d'indicateur : 1 litre de lait coûte 30 leks et 1 kg de concentré de céréales coûte 40 leks).
- absence d'amélioration génétique des races qui se traduit par de faibles rendements laitiers par tête d'animaux
 - PETIT NOMBRE D'ANIMAUX PAR FAMILLE
 - ABSENCE DU CONTROLE DE LA QUALITE SANITAIRE DU LAIT

2. Au niveau de la transformation

- anciennes technologies,
- faibles investissements,
- absence de crédit,
- bas prix des produits transformés,
- absence de l'assistance technique,
- absence de la diversité des produits,
- absence du contrôle de qualité des produits,
- absence de la chaîne du froid.
- absence de distribution

3. - La commercialisation

- faible organisation des marchés,
- absence de l'information,
- absence de contrat entre les acteurs,
- absence du système de collecte,
- absence de marketing des produits (emballage, publicité, etc.).

En, général l'organisation et le fonctionnement du marché de produits animaliers sont spontanés.

Le rapport entre la demande et l'offre influence directement la formation des prix mais ce n'est pas le seul facteur déterminant. L'absence de coordination entre les termes de ce rapport a fait que beaucoup de produits ont été vendus en dessous de leur valeur réelle.

IV – La naissance d'une classe entrepreneuriale dans les conditions d'un système économique "particulier" : l'exemple du secteur laitier

La transition désigne le passage d'une économie à planification centralisée à une économie de marché. Ce processus, qui implique des transformations considérables à tous les niveaux de la société, concerne principalement les républiques de l'ex-Union soviétique et les pays d'Europe centrale et orientale auparavant sous régime communiste (OCDE, in: Problèmes économiques n°2638-2639, p. 57).

Pourquoi l'entrepreneuriat est-il essentiel à la réussite du processus de la transition?

Les entrepreneurs - ceux qui créent des entreprises et contribuent à leur expansion - sont des agents essentiels du changement dans les conditions d'une économie en transition. Ils créent dans le pays les produits et des services qui répondent à la demande sans se soumettre aux objectifs du plan qui négligeait les besoins des consommateurs.

La naissance de l'entrepreneuriat est capital pour la création d'emplois dans les conditions où les entreprises du secteur étatique ont éprouvé de grandes difficultés de restructuration et ont procédé à des licenciements massifs. Aux conditions de la transition, c'est essentiellement dans les petites entreprises nouvelles et en expansion que les personnes licenciées pourront retrouver un emploi dans le pays.

Quels sont les obstacles auxquels se heurtent les entrepreneurs albanais ?

Créer une entreprise dans une économie en transition est un véritable défi mais cette tâche est encore plus ardue qu'ailleurs si l'on se réfère aux conditions socio-économiques et politiques qui caractérisent la transition albanaise.

Les principaux obstacles de la création d'entreprises privées en Albanie peuvent être résumés ainsi :

1. Un nouveau système économique "particulier" soumis à un environnement socio-économique conjoncturel

La création d'un système économique semi-légal et semi informel, comme c'est le cas actuellement, fausse l'image réelle du développement économique du pays et augmente le coût de transaction entre les acteurs en pénalisant la naissance d'une classe entrepreneuriale honnête et capable de se soumettre aux lois du marché libre. Ce nouveau système qui est mis en place depuis 1990 ne représente ni le système capitaliste que l'on voit dans les pays développés, ni le système d'économie planifiée comme c'était le cas des PECO avant 1990.

Bien que souvent, pour justifier le cours des choses, on utilise le terme "système de marché libre", il existe peu d'institutions qui garantissent le fonctionnement d'un tel système.

Il semble que la formule qui est utilisée par certains économistes libéraux pour caractériser le système économique russe, considéré comme un capitalisme dévoyé "de copinage" (formule de M. Candessus, cité par Y. Zlotowski), est valable aussi pour l'Albanie.

Mais beaucoup d'éléments qui caractérisent le nouveau système économique albanais se révèlent contradictoires (bureaucratie, corruption, crise économique, ...) et lui donnent un caractère bien "particulier".

Selon les données statistiques offertes par les sources officielles du pays, mais aussi par les organismes internationaux, sur la période collectiviste, les conditions du bien être des albanais se sont considérablement améliorées durant ces dix années de transition. Pour quelqu'un qui connaissait bien l'Albanie collectiviste et qui connaît aussi l'Albanie post-collectiviste, ce constat est indiscutable.

Mais au-delà de ce simple constat général, il est nécessaire d'identifier et d'analyser les différenciations qui se sont creusées dans la société albanaise depuis l'écroulement du régime communiste. L'analyse de ces différenciations permet d'examiner à la fois sur quelles normes sociales et institutionnelles le nouveau système économique a émergé, mais aussi quels ont été les mécanismes de régulation qui se sont développés et qui ont permis le développement d'une activité économique dans les conditions d'une crise (sociale, économique et politique) qui dure depuis dix ans.

L'évolution conjoncturelle de l'environnement socio-économique et politique du pays, caractérisée par les trois crises majeures qui se sont succédées durant ces dix ans, a eu sans doute des effets négatifs sur la création et le développement des nouvelles entreprises privées.

- Tout d'abord, la crise de 1991-1992 qui correspondait à la chute du communisme, a paralysé totalement les activités économiques du pays, a changé les principes sur lesquels étaient allouées les ressources et a créé un vacuum institutionnel au fonctionnement normal de la vie économique, vacuum qui existe toujours.
- Ensuite, la crise de 1997 dite crise des "pyramides financières" a fait perdre toute l'épargne des ménages (estimée environ à deux milliards de dollars US), a arrêté le travail de beaucoup d'entreprises et a détruit partiellement ou entièrement les autres, ainsi que les institutions légales qui avaient commencé à fonctionner (désorganisation même de l'Etat), et a créé un climat d'insécurité physique et matériel dans le pays.
- Enfin (et espérons que cette chronologie des crises s'arrêtera là) en 1999 ce fut l'arrivée dans le pays d'environ 500 000 Kosovars qui fuyaient la guerre du Kosovo. Même si cette fois-ci les facteurs de la crise étaient externes, cela a eu des effets négatifs sur les indicateurs macro-économiques du pays (croissance, dépenses budgétaires, inflation, ...).

A. L'absence de l'héritage entrepreneurial

Un autre obstacle réside dans le fait que la naissance de la classe entrepreneuriale en Albanie s'inscrit dans un contexte où l'expérience en matière de création et de gestion d'entreprises privées, a été totalement absente pendant quarante ans.

D'un côté, l'organisation étatique des entreprises excluait régulièrement les salariés, et même leurs dirigeants, de toute participation à la gestion de celle-ci. Le fonctionnement de l'économie était soumis aux directives du plan comme seul mécanisme régulateur de l'offre et de la demande.

D'un autre côté, tout élément, phénomène ou comportement qui pouvaient faire état d'une économie capitaliste, étaient régulièrement condamné et éliminé. Ainsi, l'absence du secteur privé et l'imposition des comportements économiques "conforme aux normes collectivistes" a fait perdre le sens de l'initiative individuelle (puisque on était soumis aux directives qui venaient d'en "haut") et de toutes notions du fonctionnement du marché libre

B. Les difficultés d'accès au capital

L'accès au capital a fait cruellement défaut pour le démarrage d'entreprise. En l'absence d'un système de crédit bancaire, les entrepreneurs n'ont eu d'autre choix que de compter sur les ressources de leur propre travail ou de celles que leurs fournissaient leurs proches.

L'argent provenant de l'émigration a été une source importante pour le financement de la création de nouvelles entreprises. Selon nos enquêtes concernant la création et le développement des unités de transformation du lait, tous les entrepreneurs privés (qu'ils soient petits ou grands) déclarent avoir utilisé des revenus d'émigration pour le développement de leur activité de transformation. Souvent le rôle de l'émigration ne se limite pas au simple apport des ressources monétaires, nécessaires au démarrage et au

développement d'une activité économique ; c'est aussi un moyen d'acquérir des connaissances techniques et économiques.

C. La fiscalité

La fiscalité pose souvent de grands obstacles à la création et au fonctionnement d'une entreprise privée. Souvent, si l'entreprise paye réellement ses obligations fiscales, les gains peuvent être inférieurs aux impôts. Cela pousse beaucoup d'entre elles à cacher les résultats réels mais aussi à payer des "pots de vin" aux autorités administratives responsables. C'est ainsi que la fiscalité contribue à la création d'une économie informelle, pénalise les entreprises qui respectent la réglementation fiscale en vigueur et empêche les gens d'investir.

Ainsi les entreprises industrielles dénoncent la discrimination par la fiscalité. Elles sont contrôlées et obligées de payer des impôts (TVA, impôts sur les revenus, etc.), alors que la plupart des ateliers artisanaux ne payent rien, et qu'une partie d'entre eux ne sont pas enregistrés.

D. La bureaucratie et la corruption

La bureaucratie et la corruption constituent aussi de grandes barrières pour la création et le fonctionnement des entreprises privées. Selon une étude réalisée par la Banque Mondiale, 53 % des entreprises sont disposées à payer des impôts plus élevés si la corruption est supprimée. Les pots-de-vin représentent 7 % du profit des entreprises qui ont avoué d'en avoir versés (D. Kofman, et al, 1999).

En dehors des "pots-de-vin" payés pour échapper à la fiscalité, on parle régulièrement des pratiques clientélistes dans le processus de la privatisation des entreprises étatiques et/ou de l'obtention des marchés publics. La faiblesse du système juridique et le non respect de la réglementation, sont les principales causes de la corruption. Ce non respect de la réglementation est grave, aussi bien parce que les contraintes légales et réglementaires sont très lourdes, qu'en raison de l'attitude de ceux qui sont chargés de la faire respecter.

2. Qui sont les nouveaux entrepreneurs et quelles sont leurs caractéristiques ?

La création des petites entreprises en Albanie a connu deux phases durant ces dix années de transition. Ces phases se distinguent par la nature des privatisations, les conditions macro et micro-économiques, par la stabilité politique du pays, la conscience collective de la société civile et d'autres facteurs à caractère social - économique et historique :

- La première phase correspond à la période 1993-1996 (avant la crise des pyramides financières). Durant cette phase le nombre des petites entreprises privées a rapidement augmenté surtout dans le secteur qui généraient des taux de profits importants (comme: le commerce, la construction, le secteur de transformation de produits agricoles - surtout le secteur laitier, le secteur des boissons, les boulangeries - pâtisseries, etc.). Pendant cette phase, la création des petites entreprises correspondait à la privatisation du secteur agricole, du commerces, des logements, des petites unités industrielles (notamment de petites unités des IAA comme les ateliers et les mini-usines laitières, celles de conserves des fruits et légumes, etc.), et d'autres services (cordonniers, couture).
- La seconde phase correspond à la période d'après 1998, période qui selon les chiffres officiels, connaît un nombre moins important de création d'entreprises, mais de plus grande taille que celles créées entre 1993-1997. Cette deuxième phase correspond à la privatisation des moyennes et grandes entreprises étatiques (usines, mines, etc.) mais elle est aussi marquée par la crise financière de 1997 (ce qui explique en partie la baisse du nombre de créations des nouvelles entreprises).

Qui sont les entrepreneurs?

Dans les conditions de l'environnement socio-économique albanais, il y a certainement un très grand nombre de facteurs en tout genre qui influencent sur le comportement socio-économique des individus et notamment sur les choix de leurs activités professionnelles. Incapables de citer et encore moins d'analyser

tous ces facteurs, nous avons essayé d'identifier les ceux à caractère socio-économique qui ont influencé la création d'une nouvelle classe entrepreneuriale en Albanie. Selon nos observations de terrain il semble que quatre facteurs socio-économiques principaux aient influencé la création d'entreprises :

- Les capacités personnelles des personnes, telles que prendre des initiatives, connaître les bonnes manières de communiquer et avoir un esprit "marchand". L'origine socioprofessionnelle de ces personnes et leurs connaissances technique dans le domaine.
- Avoir accès au capital (matériel et financier). Il s'agit surtout d'avoir su profiter des actifs des entreprises étatiques (peut être pour y avoir travaillé...). Le capital financier, pour la majorité des gens provenait de sources d'activités économiques personnelles et/ou familiales, des prêts envers les proches et rarement par des crédits.
- La cohésion familiale et les relations avec les proches est un élément important pour la création d'une entreprise. La plupart des entreprises sont de caractère familial en ce qui concerne l'origine du capital et la main d'oeuvre, d'où l'importance de la méfiance que les gens ont vis à vis des autres personnes qui n'appartiennent pas à leur famille. Donner des conseils, des aides financières et des coups de main (main d'oeuvre), mais aussi créer des relations avec des tiers (les amis ou les collègues... des différents membres de la famille) nous conduit à un autre facteur important :
- L'appartenance aux réseaux et aux relations avec des personnes de l'administration publique et de la politique. C'est surtout après 1997 que l'on a parlé de clientélisme, de réseaux, de composition et même parfois de mafia.

Ces relations ont surtout permis d'obtenir du capital physique (par la privatisation), d'avoir des avantages fiscaux (ne pas payer des taxes et impôts), d'exercer des activités illégales etc.

Mais la création et l'appartenance à ces "réseaux", (même si ils sont informels et très dangereux pour la démocratie et pour le développement économique selon les lois du marché), ne relève pas seulement des relations familiales et de copinages, mais aussi des compétences et des capacités des certaines personnes (entrepreneurs) soit à s'infiltrer soit à créer des "organisations" qui permettent d'augmenter les profits, même si le risque est très élevé.

Conclusion générale

Comme nous l'avons annoncé au début de cette thèse, l'objectif de notre travail consistait à caractériser et à analyser la dynamique des transformations - évolutions post-collectivistes de la filière du lait en Albanie, ainsi que d'essayer de comprendre les comportements des acteurs dans les conditions d'une économie en transition.

Etant une des premières études réalisées sur cette filière et confrontée à l'absence de données statistiques régulières et fiables, nous avons opté pour le choix d'une approche qualitative en nous intéressant surtout à l'examen de l'interaction entre les logiques des acteurs et les structures des marchés. Cette approche est basée sur les résultats des nos enquêtes réalisées dans six districts du pays (Kavaja, Lushnja, Lezha, Permeti, Saranda et Tirana).

A l'issue de ce travail nous pouvons conclure en essayant de répondre aux trois principales questions :

- Comment peut - on définir la dynamique de l'évolution post-collectiviste (1990-2000) de la filière?
- Quels enseignements, à la fois pratiques et théoriques, l'étude de cette filière nous apporte-t-elle?
- Quelles sont les actions nécessaires pour améliorer les performances tecnico-économiques et institutionnelles de la filière et quel pourrait être son avenir à moyen terme?

Comment peut-on définir la dynamique de l'évolution post-collectiviste (1990-2000) de la filière?

La dynamique de l'évolution entre 1990 et 2000 de la filière du lait est marquée par le retrait total de l'Etat et par la prise en main de toutes les formes d'organisation, par des acteurs privés.

La libre confrontation de l'offre et de la demande, dans les conditions d'une économie ouverte, a constitué le principal axe de base de la restructuration - évolution de la filière.

Ainsi, concernant l'offre de la matière premier (lait), la privatisation du secteur agricole entre 1991 - 1993 a abouti à la création de micro-exploitations agricoles disposant d'une très petite SAU (1,4 ha en moyenne) et de quelques animaux (1-3 vaches et 10 à 20 petits ruminants). Dans les conditions d'une économie de pénurie (J. Karnai, 1990), cette transformation radicale des structures de production agricole constitue en réalité le point de départ de la création d'une économie domestique basée sur l'agriculture et l'élevage.

Dépourvu de capital et de moyens de production nécessaire à l'intensification de la production des cultures, le développement de l'élevage extensif représentait une "bonne opportunité" de se procurer des revenus monétaires. Favorisés aussi par l'augmentation de la demande urbaine, la production animale, notamment celle du lait, a très vite augmenté. Durant la période 1990 - 1999, la production de lait a augmenté de plus de 90 % et la consommation par personne et par ans est passé de 123 litres en 1990 à 192 litres en 2000, soit une augmentation de plus de 56 % en dix ans.

Ces transformations radicales de toutes les anciennes structures étatiques composant la filière du lait avant 1990, engagées dans le cadre des réformes de la transition, ont abouti à la mise en place de nouvelles formes d'organisations et de fonctionnements dans à toute les étapes de la filière. L'ancienne filière, marquée par l'organisation et la standardisation industrielle de la production et par la division socialiste du travail, a laissé la place à la constitution d'une filière que nous pouvons qualifier de « courte ».

Le faible degré d'intégration des producteurs au marché et la dominance des circuits courts de commercialisation sont les deux principales caractéristiques du marché.

Le degré d'intégration au marché, en dehors des facteurs le plus "classiques" (comme, le prix, les stratégies et des ménages paysans, la quantité de la production produite sur l'exploitation etc.), est influencé aussi par d'autres facteurs qui nous semblent plus «spécifiques» à la situation actuelle de l'Albanie. Entre ces facteurs nous pouvons distinguer : les possibilités d'accès au marché ; l'influence des traditions socioculturelles ; les faiblesses du cadre institutionnel et législatif nécessaire au bon fonctionnement d'une économie de marché.

Le sous secteur de la transformation est caractérisé par la présence de deux principaux types d'unités qui sont les ateliers «artisanaux» et les usines « industrielles ».

- **Les unités artisanales** se sont développées très rapidement dans des zones en quantités et en potentialités relativement importantes pour la production de lait. Actuellement elles sont au nombre de 323, dont 241 créées après la privatisation du secteur agricole. Selon nous, trois principaux éléments ont favorisé le développement rapide de ce type d'unités :
 - d'abord, l'augmentation rapide de l'offre des matières premières (lait) qui en l'absence d'un système de collecte et de commercialisation organisée et par l'arrêt du travail des unités industrielles, a révélé la nécessité de nouvelles unités de transformation,
 - ensuite, la création de ces ateliers, compte tenu du matériel et des technologies qui les composaient, ne demandaient pas des grands capitaux. Ainsi, du point de vue des investissements nécessaires, la construction d'une petite fromagerie artisanale était accessible pour un grand nombre de gens (rappelons l'importance des revenus d'émigration),
 - enfin, l'expérience personnelle de tous ceux qui ont créé une unité artisanale de transformation du lait, était un facteur important pour le développement de ce sous - secteur. Par nos enquêtes nous avons pu constaté que presque la totalité des personnes qui ont des fromageries artisanales ont travaillé auparavant (soit pendant la période collectiviste, soit en émigration) dans ce secteur.
- **Les unités industrielles**, dans les conditions actuelles de l'environnement socio-économique albanais, éprouvent beaucoup plus de difficultés que les ateliers artisanaux.
 - parmi les 18 anciennes usines, 11 d'entre elles ont cessé de travailler. Le manque de capital financier pour remplacer leurs anciennes technologies, les difficultés de gestion, la concurrence des petites et moyennes unités artisanales, et la concurrence des produits étrangers, sont les principaux problèmes de leur restructuration. Quant à la création des nouvelles usines, nous en avons enquêté une située à Tirana et construite grâce à un crédit étranger.
 - le modèle actuel de la consommation et les habitudes alimentaires des albanais se révèlent aussi être une contrainte importante pour le développement des unités industrielles. Le consommateur albanais, en préférant consommer les fromages produits de façon traditionnelle et n'ayant pas trop l'habitude d'acheter du lait pasteurisé et standardisé en « tétrapacks » (comme c'est le cas dans les pays industrialisés), pénalisent le développement de la production industrielle des laitages.

Ainsi, le secteur de la transformation du lait en Albanie est caractérisé par la dominance des unités artisanales qui sont plus favorisées et adaptées à l'environnement socio-économique du pays. Leur implantation dans des micro-régions de production (un ou quelques villages), basée sur des relations de coopération mutuelles entre les transformateurs et les petits producteurs de lait et les bas coûts de fabrication, permettent aux unités artisanales de faire face à la concurrence et de contrôler des parts importantes du marché.

Quels enseignements, à la fois pratiques et théoriques, l'étude de cette filière nous apporte-t-elle?

Dans les conditions d'absence d'un cadre théorique approprié à la problématique de la transformation post-collectiviste des économies en transition, seule l'observation attentive des réalités socio-économiques et institutionnelles peuvent être un outil pertinent d'analyse des changements en cours. Partant de ce principe, les enseignements que nous pouvons tirer de cette étude de la filière du lait en Albanie sont de trois catégories :

- *Au niveau des stratégies et des comportements des acteurs* individuels, on remarque que le passage de l'organisation collective des formes de travail et de production, aux formes privées est caractérisé par l'esprit individualiste. Dans les conditions d'une économie en développement cela peut paraître "irrationnel" mais nous pensons qu'un regard attentif sur la passée historique de ces 50 dernières années et les conditions actuelles du fonctionnement de la société albanaise apportent beaucoup d'explications à ce type de comportement. La création d'une classe entrepreneuriale se fait sur la base des capacités individuelles des personnes, la possibilité d'accès aux marchés (marchés des capitaux et des produits) et des relations personnalisées avec les tiers (individus et/ou organisations formelles et informelles), etc. Mais souvent ces relations sont basées sur l'idée de « l'argent facile » et de l'enrichissement rapide où tous les moyens sont bons (la crise dite des « pyramides financières » est un exemple, mais les pratiques frauduleuses, la corruption massive, les activités illicites etc. sont aussi des explications possibles).
- *La création et le développement des petites et moyennes entreprises* (fromageries artisanales dans notre cas) en milieu rural est marquée par des relations à la fois de concurrence et de coopération entre les acteurs :
 - Ces entreprises sont en concurrence entre elles parce qu'elles cherchent toutes à maximiser leur profit et à augmenter leurs parts de marché. La concurrence entre elles se manifeste surtout par le contrôle des zones d'approvisionnement et le prix de vente des produits transformés.
 - Mais ces PME sont créées et fonctionnent sur la base des relations de coopération – confiance qui caractérisent les relations sociales dans une zone géographique bien déterminée comme en témoigne d'absence de contrat écrit. Le propriétaire d'une laiterie connaît bien la zone, les producteurs de lait et leurs besoins pour l'écoulement du lait. Le laitier du village connaît bien tous ses fournisseurs et vice et versa, ce qui rend inutile la mise en place d'un contrat écrit.
- *Au niveau institutionnel* on constate que dans les conditions d'un environnement socio économique caractérisé par la libéralisation et l'ouverture du marché, le rôle de l'Etat se réduit à un sorte de catalyseur. Cet Etat « catalyseur » doit favoriser le développement rapide d'un cadre institutionnel garantissant la création, l'organisation et le fonctionnement des marchés. Malgré les grands besoins des acteurs d'un plus grand appui de l'Etat, celui-ci, ne peut plus jouer ni le rôle d'organisateur de la production et des échanges, ni le rôle de banquier pour financer les investissements privés. Par contre, il peut et il doit, contribuer à la mise en place des infrastructures physiques et institutionnelles qui permettent l'accès au marché et la concurrence loyale pour tous les acteurs.

Quelles sont les actions nécessaires pour améliorer les performances technico-économiques et institutionnelles de la filière et quel pourrait être son avenir à moyen terme?

En ce qui concerne la production, nous pensons que l'amélioration de ses résultats passe par:

- qu'un meilleur encadrement technique (service vétérinaire) et que l'organisation professionnelle des éleveurs, peuvent conduire à l'amélioration des conditions de l'élevage et donc des performances laitières du cheptel,
- que l'abaissement du déficit alimentaire, notamment des aliments concentrés, la tendance à la spécialisation des troupeaux et l'amélioration des races des animaux conduiront à l'augmentation de la productivité,
- que l'amélioration des conditions des débouchés de la production, surtout la mise en place et la réorganisation des centres de collecte et de stockage (chaîne du froid) ainsi que le développement des infrastructures physiques et des moyens de transport sont des conditions nécessaires au développement de la production laitière marchande,
- que la formation du prix du lait en fonction de sa qualité incitera les producteurs à éviter les pratiques frauduleuses et à produire plus pour le marché.

En ce qui concerne la transformation il est nécessaire de :

- améliorer la chaîne technique de transformation et réorganiser les commercialisations,
- renforcer les contrôles de qualité comme au niveau de la matière première, des processus de transformation et des produits finis,
- diversifier la gamme des produits, améliorer le conditionnement selon les normes internationales et donner plus d'information au consommateur sur les produits,
- développer un système d'information sur les produits et les marchés et réaliser des études de la consommation comme éléments importants d'orientation stratégique des unités de transformation.

Ces améliorations dépendent de la mise en place et du développement des institutions privées et étatiques (institutions financières, celles du contrôle de la qualité et du respect de la concurrence sur les marchés), susceptibles de garantir le libre fonctionnement des marchés et de promouvoir le développement de la filière à tous ses stades.

Ainsi, si les unités artisanales sont actuellement plus efficaces que les grandes usines industrielles, c'est aussi parce qu'elles sont favorisées par la simplicité des techniques de production, l'absence des contrôles de qualité, et les faiblesses du système fiscal (l'Etat). Cela peut paraître paradoxal mais c'est justement à cause des faiblesses, techniques, économiques et institutionnelles que le sous- secteur artisanal s'est très vite développé pendant ces dernières années de transition.

Le renforcement des contrôles de la qualité et de la concurrence dans ce secteur coïncident à la fois avec l'évolution de la demande (aux conditions actuelles où les produits laitiers locaux satisfont presque totalement la demande intérieure, le consommateur est en train de devenir de plus en plus exigeant tant au niveau de la qualité qu'au niveau du prix), qu'avec la tendance de développement du secteur. Dans ces conditions, l'évolution de la filière à moyen et long terme, oblige les unités de transformation, notamment celles qui sont artisanales, soit à insister sur la différenciation de leurs produits (stratégies de la " niche "), soit à réaliser plus d'investissements en technologie et donc à améliorer les techniques de production.

Références bibliographiques

1. **ADAMOWICZ, M.** (1993) - The future of agriculture in central and east Europe. *Paper from the COCERAL general assembly*, Brussels. 22 p.
2. **AFADA** (1994) - *National conference agri-industrial sector : privatization of small and medium enterprises*. Tirana : AFADA (Albanian fertilizer and agri-input dealers association). 107 p.
3. **AGOLLI, S.** (2000) - *Review of albanian agriculture, figures, facts, comments*. Tirana : European Commission. - 350 p.
4. **ALBANIA.** Ministry of Economy(1991) - *Statistical Yearbook of Albania*. - Tirana : Ministry of Economy. 373 p.
5. **ALBANIE. - MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION** (1993-1999) - *Statistiques agricoles* - Tirana : Direction des Statistiques.
6. **ANDREFF, W.** (1993) - *La crise des économies socialistes : la rupture d'un système*. - Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble. - 447 p.
7. **ARENA, R.** (1983) - Mésoanalyse et théorie de l'économie industrielle. In : ADEFI - *Economie industrielle, problématique et méthodologie* - Paris : Economica - pp. 20 - 40.
8. **BIBA, G.; PLUVINAGE, J.** (2000) - La pluriactivité : transition ou élément majeur de l'organisation de la production agricole en Albanie? - In : *Proceedings of "4th European Symposium on Framing and rural Systems Research and Extention into the next Millennium"* : University of Thessalias, Volos - Grèce. - pp. 314 - 327.
9. **BIBA, G.** (1998) - *Transition de la collectivisation à la mini-exploitation paysanne en Albanie : analyse de la structure, du fonctionnement et des comportements des agriculteurs dans le district de Lezha*. Thèse "Master of Science", n°46. Montpellier : CIHEAM/IAM. - 174 p.
10. **BODE, R.** (1997) - Situation de l'industrie agro-alimentaire et perspectives de développement. In : *Options Méditerranéennes, Série B, n°15*. CIHEAM : Montpellier. - pp. 171 - 176.
11. **BOURBOUZE, A et al.** (1989) - Analyse comparée de l'effet des politiques laitières sur les structures de production et de collecte dans les pays du Maghreb. - In : *Options Méditerranéennes, Série A, n°6*. CIHEAM : Montpellier. - pp. 247 - 258.
12. **BOURBOUZE, A et al.** (1997) - Partage des terres et dynamique des systèmes agraires dans le sud Tunisien. In : *Options Méditerranéennes, Série A, n°32*. CIHEAM : Montpellier. - pp. 159 - 168.
13. **BOUTONNET, J. P.; SIMIER, J. P.** (1995) - *Les viandes*.- Paris : Economica. 110 p.
14. **BRUNER, H-P.** (1993) - Entrepreneurship in Eastern Europe: Neither Magic nor Mirage. A Preliminary Investigation. - *Journal of economic issues*, Vol. XXVII n°2 .
15. **CHALMIN, Ph.** (1983) - L'analyse par filière appliquée aux marchés internationaux des produits agricoles - : *Revue des études coopératives* n°8, deuxième trimestre. - pp. 27-40.
16. **CHANDLER, A.** (1962) -*Strategy and Structure :chapter in the history of the industrial entreprise*.Cambridge : Massachussets Institut of Technology Press, 463 p.
17. **DE BANDT, J.** (1983) - Les filières de production mythe ou réalité? - : *Economie et PME* n°3.
18. **DUPIN, H. et al** - *Alimentation et nutrition humaines* - Paris : ESF. - 1533 p.
19. **FRESE, M.** (1995) - Entrepreneurship in East Europe: A General Model and Empirical Finding.

20. **GHERSI, G.; ALLAYA, M.; PADILLA, M.** (1983) - Evolution des prix alimentaires et structures de marché - : *Economies et sociétés, n°17, série AG* - pp. 785-822.
21. **GHERSI, G.** (1976) - *Création et partage du surplus de productivité globale dans l'agriculture : Application au cas de l'agriculture française et québécoise.* Thèse de Docteur spécialisé. Université de Montpellier I : Faculté de Droit et des Sciences Economiques, U. F. R. des Sciences Economiques - 412 p.
22. **GHERSI, G.** (1984) - *Cours d'Economie Agro-alimentaire.* Faculté d'Agriculture et d'Alimentation de l'Université Laval. (Québec,Canada). Novembre 1984.
23. **GRABHER, G.; STARK, D.** (1997) - Organizing diversity: evolutionary theory, network analysis and postsocialisme. *Regional studies, Vol. 31, n°5.* - pp. 533-544.
24. **HADDAD, E.** (1997) - *Mutations structurelles et développement de la filière "lait" au Liban.* Thèse "Master of Science", n°43. Montpellier : CIHEAM/IAM. - 113 p.
25. **HIBBERT, R.** (1997) - Dealing with the dispossessed. : *The World Today.* - pp. 119-121.
26. **HODJA, N.** (1997) - Probleme të grumbullimit, shpërndarjes dhe përpunimit të qumështit e nënproductiveve të tij - [Problèmes de collecte, de distribution et de transformation du lait et ses sous produits]. - In : *Buletini i shkencave bujqesore (Albanie), n°4.* Tirana : Université Agricole de Tirana. - pp. 19 - 26.
27. **HUGON, Ph.** (1985) - Dépendance alimentaire et urbanisation en Afrique : un essai d'analyse méso-dynamique en terme de filière. In : **HUGON, Ph.; OUSSY, J.** et al : *Nourrir les villes en Afrique Sub-Saharienne.* Paris : Altersial-Cered-Msa. Harmattan. - pp. 23-24.
28. **HY, M.; NICOLAS, F.** (1993) - Pourquoi une politique technologique pour les industries agro-alimentaires. : *Economie et Sociologie Rurales,* - p. 4.
29. **IFDC/AAATA** (1999) - Cilësia, siguria, kontrolli ushqimor [*Qualité, sécurité et contrôle des aliments*]. - Tirana : IFDC/AAATA. - Tome I - 99 p.; Tome II - 117 p.
30. **JANDOT, G.** (1994) - *L'Albanie d'Enver Hoxha (1944-1985).* Paris : Harmattan. - 383 p.
31. **JULIEN, P., MARCHESNAY, M.** (1997) - *Economie et stratégies industrielles.* - Paris : Economica. - 112 p.
32. **KALATZOPOULOS, G.** (1989) - Le fromage "fêta ". - In : *Options Méditerranéennes, Série A, n°6.* CIHEAM : Montpellier. - pp. 221 - 222.
33. **KAUFMANN, D.; PRADHAN, S.; RYTERMAN, R** (1999) - L'Est : l'eldorado de la corruption? - *Problèmes économiques, n°2638-2639.* - pp. 59-61.
34. **KODDERITZSCH, S.** (1998) - Reforms in Albanian agriculture : assessing a sector in transition - *World Bank Technical Paper n°431-* Washington, D. C. : The World Bank. 52 p.
35. **KORNAI, J.** (1990) - *Du socialisme au capitalisme : l'exemple de la Hongrie.* Paris : Gallimard. - 225 p.
36. **KOULYTCHIZKY, S.** (1983) - Analyse et stratégie de filière, une approche nouvelle en agro-alimentaire, apports, dangers à surmonter : *Revue des études coopératives, n°8.* - pp. 41-50.
37. **LAMBERT, A.** (1984) - L'analyse de la filière comme outil de connaissance - *Agriscopes n°3.* - pp. 40-47.
38. **LAURET, F.** (1983) - Sur les études de filières agro-alimentaires - *Economies et Sociétés, Cahiers d'ISMEA, série AG, n°17.* - p. 722.
39. **LECAILLON, J.** (1989) - *Analyse micro-économique : 3 - les marchés structurés et équilibrés.* Théorie économique. Paris : Cujas. - 147 p.
40. **LERIN, F.** (1997) - Présentation : notes sur la "question albanaise". - In : *Options Méditerranéennes, Série B, n°15.* CIHEAM : Montpellier. - pp. 7 - 14.

41. **LERIN, F.** (1999) - Réforme de la politique agricole commune. - In : *Courrier de la Planète*, n°51. - p. 4.
42. **MALASSIS, L.; GHERSI, G.** (1992) - *Initiation à l'économie agro-alimentaire*. - Paris : Hatier. - 335 p.
43. **MALASSIS, L.; PADILLA, M.** (1980) - *Essai de typologie mondiale de modèles de consommation alimentaire* - Montpellier : CIHEAM-IAM. - 92 p.
44. **MALASSIS, L.** (1973) - *Economie agro-alimentaire. Tome 1 : Economie de la consommation et de la production agro-alimentaire*. Paris : Cujas, - 437 p.
45. **MARCHESNAY, M.** (1983) - *Management stratégique* - Paris: Eyriolles. - 198 p.
46. **MARCHESNAY, M.** (1983) - Où en est la mésoanalyse? - in : ADEFI, *Economie industrielle, problématique et méthodologie*. - Paris : Economica. - pp.11-19.
47. **MAUREL, M. C.** (1993) - Transition structurelle et contrainte socio-politique : quelle issue pour les agriculteurs de l'Europe centrale? - *Economie Rurale*, n°214-215. - pp. 12-19.
48. **MERGOS, G. J.** (1989) - Economic aspects of dairy development policy. Issues and options. - In : *Options Méditerranéennes, Série A*, n°6. CIHEAM : Montpellier. - pp. 237 - 246.
49. **MONTIGAUD, J. C.** (1992) - L'analyse des filières agro-alimentaires : méthodes et premiers résultats - *Economie et société* n°6. - pp. 59-83.
50. **MONTIGAUD, J. C.** (1996) - *Méthodes d'analyse des filières agro-alimentaires* - Cours IAM. Montpellier. - pp. 3 - 16.
51. **MOREAU, R.** (1984) - Contribution à l'analyse économique de filière et à ses applications - *Agriscopes* n°3. - pp. 77-82.
52. **MORVAN, Y.** (1985) - Analyse de filière et économie industrielle - In : ADEFI - *L'analyse de filière*. - Paris : Economica. -pp. 5 -9.
53. **MORVAN, Y.** (1985) - *Fondements d'économie industrielle.*, Paris : Economica. - 482 p.
54. **OCDE** (1999) - Le retard des entreprises privées. *Problèmes économiques*, n°2638-2639. - pp.57-59.
55. **OSTY, P. L.; LARDON, S.** (2000) - Time-space dimensions of farmer practices : methodological proposals from surveys and modelling of sheep farming. A case study in southern Massif Central, France. In : *Proceedings of "4th European Symposium on Farming and rural Systems Research and Extension into the next Millennium"* : University of Thessalies, Volos - Grèce. - pp. 163 - 174.
56. **PEREZ, R.** (1983) - Introduction méthodologique sur l'articulation filières-stratégies - In : *ADEFI - Economie industrielle, problématiques et méthodologie*. - Paris : Economica. - pp. 69-74.
57. **PEREZ, R., TOZANLI, S.** (1990) - Les opérations structurelles des grands groupes agro-alimentaires. - *Economie et gestion Agro-alimentaires*. n°17. - p. 26-32.
58. **PORTER, M.** (1982) - *Choix stratégique et concurrence : technique d'analyse des secteurs et la concurrence dans l'industrie*. - Paris : Economica. 426 p.
59. **POULIQUEN, A.** (1993) - L'agriculture post-collectiviste en Europe centrale : du choc excédentaire à la récession. In Club Déméter. (Paris). : *Déméter 93 - Economie et stratégies agricoles*. - pp. 79 - 117.
60. **POULIQUEN, A.** (1994) - L'agriculture des pays de l'Europe centrale et orientale : quelles productions pour quels marchés. In : *Le courrier des pays de l'Est*, n°391. - pp. 35-43.
61. **RICARD, D.** (1997) - *Stratégies des filières fromagères françaises* - Editions RIA. - 223 p.
62. **SCHUMPUTER, J.** (1984) - *Impérialisme et classes sociales* : (traduction de S. De Segonzac et al). - Paris : Flammarion. - 270 p.

63. **SOUFFLET, J. F.** (1995) - Ruptures d'approvisionnement alimentaire à Vorenej (Russie) : un problème de coordination verticale. - *Economies et sociétés, A. G. n°22*. pp. 167-186.
64. **TOZANLI, S.** (1995) - L'évolution des structures des groupes agro-industriels multinationaux pendant le dernier quart du XXème siècle. *Communication au colloque "Les multinationales de l'agro-alimentaire"*. - CNCA - Paris. 18 p.
65. **TOZANLI, S.** (1998) - Capital concentration among the food multinational entreprises and development of the world's agrofood system. *International journal of technology managment, Vol. 16, n°7*. - pp. 695-710.
66. **UNDP** (1998) - Raporti i zhvillimit njerezor ne Shqiperi, (*Rapport sur le développement humain*), Tirana : Albdesingn Sh. P K.- 98 p.
67. **VINCANI, G.** (1997) - Les productions animales. - In : *Options Méditerranéennes, Série B, n°15*. CIHEAM : Montpellier. - pp. 105 - 116.
68. **XHUNGA, V.** (1994) - Gjurmët e Land O'Lakes [Les traces de Land O'Lakes]. - *Bujqesia shqiptare (Albanie), n°3*. - p. 6.
69. **YAHIAOUI, A.** (1994) - *Stratégies et dynamiques industrielles de la filière de production de poulet en Méditerranée occidentale : Eléments de comparaison Nord-Sud et Sud-Sud, Maghreb central - France*. Thèse de doctorat. Tome 1. ENSA - Montpellier. - 187 p.
70. **YON, B.** (1983) - Structures des filières et stratégies des firmes - *Economies et sociétés n°AG/17*. - pp. 823-837.

Annexes

Annexe I

I. Questionnaire d'enquête pour les usines

Enquête N° _____

Date : _____

District/Zone : _____

Commune/Village : _____

Forme de propriété : _____

Nom de (s) propriétaire (s) : _____

Age du propriétaire : _____

Identité professionnelle : _____

Nom et profession de la personne enquêtée : _____

1.- La forme d'organisation et le fonctionnement sous le système collectiviste :

2.- La méthode, l'année et les problèmes de privatisation (éventuellement le prix d'achat de l'entreprise, en leks) :

3.- Quel est l'état actuel en technologie et en valeur par rapport à 1990?

4.- L'administrateur et l'évolution des formes d'administrations depuis la privatisation :

5.- Nombre de salariés _____

6.- Capacités potentielles et réelles de transformation du lait selon la saison (hiver et été) :

7.- Le circuit d'approvisionnement en matières premières selon la saison par jour en quintal :

8.- Le niveau de technologie : _____

9.- La gamme de produit (quantité de produits) : _____

10.- Les formes de distribution :

11.- Chiffre d'affaire annuel depuis de 1991 :

12.- Coûts moyens de production pour chaque produit : _____

13.- Taux d'investissements : _____

14.- La stratégie de développement à court et moyen terme :

15.- Les principaux problèmes et atouts de l'entreprise :

16- Remarques :

II. Questionnaire d'enquête pour les anciens ateliers

Enquête N°. _____

Date: _____

District/Zone: _____

Commune/Village: _____

Nom du propriétaire: _____

Son âge: _____

Profession du propriétaire sous le système collectiviste : _____

Nom et profession de la personne enquêtée: _____

1.- La forme d'organisation et le fonctionnement sous le système collectiviste :

2.- La méthode, l'année et les problèmes de la privatisation (prix en lek) :

3.- Quel est l'état actuel en technologie et en valeur par rapport à 1990?

4.- L'évolution des formes d'administrations depuis la privatisation :

5.- Nombre de salariés : _____

6.- Capacités potentielles et réelles de transformation du lait selon la saison (hiver et été) :

7.- Le circuit d'approvisionnement en matières premières selon la saison (en qx /jour) :

8.- Le niveau de technologie : _____

9.- La gamme des produits (Quantité de produits) :

_____	_____
_____	_____
_____	_____

10.- Les formes de distribution de la production :

11.- L'évolution du chiffre d'affaire annuel depuis 1991 :

12.- Coûts de production : _____

13.- Taux d'investissements : _____

14.- La stratégie de développement à court et moyen terme :

15.- Les principaux problèmes et atouts de l'entreprise :

16- Autres :

III. Questionnaire d'enquête pour les entreprises créées après 1992

Enquête N°. _____

Date: _____

District/Zone: _____

Commune/Village: _____

Nom du propriétaire: _____

Son âge: _____

Profession de la personne enquêtée: _____

1.-La date de création et la région de localisation :

2.-La forme de propriété et d'administration :

3.-La taille, le niveau de technologie :

4.- Nombre de salariés : _____

5.-Capacités potentielles et réelles de transformation du lait selon la saison (hiver et été) :

6.- Le circuit d'approvisionnement en matières premières selon la saison (en qx/jour) :

7.- La gamme et la quantité des produits :

8.- Les formes de distribution de la production :

9.- Chiffre d'affaire annuel depuis 1991 :

10.- Coûts de production :

11.- Taux d'investissements :

12.- La stratégie de développement à court et moyen terme :

13.- Les principaux problèmes et atouts de l'entreprise :

14.- La forme d'organisation et de gestion :

15.- Les principales étapes d'évolution depuis la création :

16.-Autres :

Annexe II

Contrat d'approvisionnement en lait

Aujourd'hui, le _____, entre Monsieur _____, qualifié comme représentant de la partie "acheteur du lait" et Monsieur _____, qualifié comme "vendeur du lait", se fait ce contrat qui détermine des droits et des obligations réciproques.

Pour l'acheteur :

1. Accepter le lait qui répond aux standards de la qualité fixés par la loi en vigueur.
2. Le prix d'achat se base sur le prix du marché et sera de _____ leks.
3. L'approvisionnement en lait sera fait deux fois par jour, selon les horaires qui seront décidés en temps voulu par les deux parties prenantes du contrat.
4. Il est obligé d'acheter toute la quantité de lait offerte par le producteur et qui répond aux standards de la qualité.
5. Le mode et le délai de paiement sera fixé par la mise en accord des deux parties signataires du contrat.

Pour le vendeur :

1. Doit vendre du lait qui réponde aux standards de la qualité fixés par les lois en vigueur.
2. Le prix de vente se base sur le prix du marché et sera de _____ leks.
3. La vente du lait se fait deux fois par jour, selon les horaires fixés par les deux parties prenantes du présent contrat.
4. Il s'engage à amener toute la quantité de lait destinée à la vente, au point de collecte fixé par les deux parties.
5. Le mode et le délai de paiement sera fixé par la mise en accord des deux parties signataires du contrat.
6. Il doit présenter à l'acheteur tous les document délivrés par le service vétérinaire qui vérifient l'état sanitaire de son troupeau et la bonne qualité du lait.
7. Il ne doit pas mélanger le lait de différentes traite (matin, midi ou soir), ne doit pas élever sa matière grasse et ne doit ajouter aucun additif. Le lait doit respecter la norme d'acidité fixée par la loi, il doit être propre et apporté dans un récipient qui permettra à l'acheteur de mesurer la quantité.
8. Chaque quantité de lait qui ne répond pas aux normes de qualité ou aux conditions fixées par le présent contrat, sera acheté à 50 % du prix fixé. Le contrôle de la qualité doit être réalisé en présence des deux parties (vendeur - acheteur).
9. Pour la rupture du contrat d'approvisionnement en lait, la partie qui décide de rompre cet accord, doit prévenir l'autre partie au minimum 24 heures à l'avance.

Ce contrat est valable seulement pour la saison _____ de l'année _____.

Tout désaccord, entre signataires du contrat, trouvera solution soit par l'entente, soit devant le tribunal.

Chaque changement législatif concernant les conditions fixées par ce contrat sera révisés et adapté par les deux parties engagées d'appliquer ce présent contrat.

L'ACHETEUR

LE VENDEUR

P.S : Ceci est le seul contrat écrit que nous ayons trouvé durant nos enquêtes de terrain. C'est le cas de l'usine semi-industrielle de Kelcyra (Permet).

Annexe III

Le standard albanais de la qualité du lait

Selon l'actuel standard de qualité, le lait frais en Albanie doit satisfaire ces conditions:

- | | |
|--|---|
| 1. Densité, pour une température de 20 °C, | 1,029 - 1,034 |
| 2. Pourcentage en matière grasse, | supérieur à 3,5 % |
| 3. L'acidité au degré Tjorner, | inférieure à 19 pendant la période 01/10 à 31/03,
inférieure à 20 pendant la période 01/04 - 30/09 |
| 4. Matière sèche, sans la matière grasse, | supérieure à 8,5 % |
| 5. L'indicateur de réfraction, | supérieur à 38,5 |
| 6. Micro-organismes pathogènes, | aucun |
| 7. La microflore totale, | inférieure à 4 000 000 par ml de lait |
| 8. Propreté, | aucune impropreté n'est acceptée. |

Source : **IFDC/AAATA** (1999) - *Cilësia, siguria, kontrolli ushqimor (pjesa e dyte)*.
[Qualité, sécurité, contrôle alimentaire (seconde partie)] - Tirana. pp. 29-30.

Annexe IV

Le processus technique de la fabrication des fromages en Albanie

I. - Le fromage “Vize”

1. Première étape : la qualité du lait est contrôlée lors de sa livraison ; le lait doit être propre et ne pas avoir une acidité inférieure à 24 degré Tjoner (T) pour le lait de brebis et inférieure à 20 degrés T pour le lait de vache et de chèvre; le pourcentage de matière grasse doit être d'environ 6 % pour le lait de brebis et de 3,8 % pour le lait de vache et de chèvre.
2. Deuxième étape : le lait est plongé dans un bain d'eau chaude ou dans un duplicateur à vapeur, à une température de 63-65°C pour une durée de 30min,
3. Troisième étape : la pasteurisation s'effectue à une température de 72-74°C pendant 20 secondes, ensuite le lait se refroidit jusqu'à la température de coagulation.
4. Quatrième étape : le lait coagule en y ajoutant 1% de la culture bactérienne thermophile ou 0,5-1% de yoghourt frais ; 10-15 grammes de CaCl_2 pour 100 litre de lait ; 20-30 grammes de KNO_3 pour 100 litres de lait ; et, ferment du fromage poudre 2 gr/100litres de lait (avec une concentration de 1 : 100 000). La température de coagulation doit être de 32-35°C , et le temps de coagulation est de 40 minutes.
1. Cinquième étape : La masse coagulée est découpée en petits cubes de deux centimètres, cette opération dure 5 à 10 minutes. Cette masse est ensuite bien mélangée pendant quelques minutes.
2. Sixième étape : A l'aide de couteaux spéciaux, les petits cubes de masse coagulée sont émiettés jusqu'à ce qu'ils obtiennent la taille d'un grain de maïs (environ 4 à 5 mm de diamètre).
3. Septième étape : Cette masse émiettée est alors mélangée et chauffée graduellement pour arriver à maturation. Une température de 40°C et une durée d'environ 20 minutes sont nécessaires à l'obtention de la force et de l'élasticité propre au fromage. On laisse ensuite reposer ce mélange 10 à 15 minutes pour pouvoir séparer le sérum du fromage.
4. Huitième étape : la salaison ; on fait 15 salaisons en superficie et 4 salaison dans les coins pour environ 60 jours, - la température ambiante pour que le processus se réalise doit être d'environ 14-16°C et l'humidité relative doit être de 85-88 %.
9. Neuvième étape : l'affinage se fait en même temps que la salaison à la même température 14-16°C et la même humidité 85-88% pendant 60 jours. Après l'affinage le fromage doit être lavé, séché et paraffiné.
10. Dixième étape : le fromage est ensuite conservé dans des réfrigérateurs à une température +2, +4°C, une humidité relative de 85 % et pour une période qui peut varier de 60 jours (la période de l'affinage) à 12 mois.

II. - Le fromage “ kackavall ”

1. Première étape : la qualité du lait et son acidité sont contrôlées lors de sa livraison, le lait est filtré. L'acidité du lait de brebis ne doit pas être supérieur à 26°T et celle du lait de vache et de chèvre ne doit pas dépasser plus que 22°T
2. Deuxième étape : le lait est standardisé : celui de brebis doit contenir environ 6% de matière grasse, celui de vache et de chèvre doit contenir 4 % de matière grasse.
3. Troisième étape : pour le fromage “ kackavall ” le lait n'est pas pasteurisé mais il est bouilli jusqu'à la température de coagulation.
4. Quatrième étape : le lait coagule en y ajoutant : 1 % de la culture bactérienne thermophile ou 0,5-1 % de yoghourt frais ; CaCl_2 entre 10-15 gr/100 litres de lait ; KNO_3 entre 20-30 gr/100 litres de lait et ferment du fromage poudre 2gr/100 litres de lait à une concentration de 1 : 100 000. La température de coagulation doit être de 33-35°C, - le temps de coagulation est de 30-40min.
5. Cinquième étape : La masse coagulée est découpée en petits cubes de deux centimètres, cette opération dure 5 à 10 minutes. Cette masse est ensuite bien mélangée pendant quelques minutes.

6. Sixième étape : A l'aide de couteaux spéciaux, les petits cubes de masse coagulée sont émiettés jusqu'à ce qu'ils obtiennent la taille d'un grain de maïs (environ 4 à 5 mm de diamètre).
7. Septième étape - Cette masse émiettée est alors mélangée et chauffée graduellement pour arriver à maturation. Une température de 45°C et une durée d'environ 20 minutes sont nécessaires à l'obtention de la force et de l'élasticité propre au fromage. On laisse ensuite reposer ce mélange 10 à 15 minutes pour pouvoir séparer le sérum du fromage.
8. Huitième étape : le fromage obtenu par la séparation du sérum est mélangé jusqu'à ce qu'il se transforme en une pâte élastique et homogène. Ensuite celle-ci est mise dans " le moule et est retournée chaque 10-15min jusqu'à son refroidissement complet. Elle reste dans le moule pendant 24 heures.
9. Neuvième étape : une fois que le fromage a pris sa forme, il est disposé dans des étagères pour la salaison. On fait 15-20 salaisons en superficie et 4 salaisons dans les coins pour une durée d'environ 45- 60 jours à une température d'ambiante d'environ 14-16°C et une humidité relative à 85-88%.
10. Dixième étape : l'affinage, se fait en même temps que la salaison à la même température 14-16°C et la même humidité 85-88% pendant 60 jours. Après l'affinage le fromage doit être lavé, séché et paraffiné.
11. Onzième étape : le fromage est ensuite conservé dans des réfrigérateurs à une température +2, +4°C, une humidité relative de 85 % et pour une période qui peut varier de 60 jours (la période d'affinage) à 12 mois.

III. - Le fromage "fëta "

1. Première étape : la qualité du lait et son acidité sont contrôlées lors de sa livraison, le lait est filtré. L'acidité du lait de brebis ne doit pas être supérieur à 24°T et celle du lait de vache et de chèvre ne doit pas dépasser plus que 20°
2. Deuxième étape : le lait est standardisé : celui de brebis doit contenir environ 6% de matière grasse, celui de vache et de chèvre doit contenir 3,8% de matière grasse.
3. Troisième étape : la pasteurisation du lait s'effectue dans un bain d'eau chaude d'une température de 63-65°C pendant 30min. Ce processus se réalise dans le pasteurisateur à une température de 72-74°C pendant 15-20secondes. Ensuite il se refroidit jusqu'à la température de coagulation 30-32°C.
4. Quatrième étape : pour la coagulation du lait, on ajoute : 0,1-0,3 % de la culture bactérienne qui est constituée de *Streptococcus lactes* et *Streptococcus cremores* ou 0,2-0,5% de yoghourt frais, CaCl₂ 10-15 gr/100 litres de lait, Kno₃ 20-30 gr/100 litres de lait, ferment de fromage en poudre 2gr/100 litres de lait avec concentration 1 : 100 000. La température de coagulation doit être de 30-32°C pour la saison d'été et de 35-36°C pour la saison d'hiver. Le temps d coagulation est d'environ 50-60min.
5. Cinquième étape : La masse coagulée est découpée en petits cubes de 1,5/2 centimètres, cette opération dure 10 minutes pour que le sérum se sépare du fromage. Cette masse est ensuite bien mélangée pendant quelques minutes.
6. Sixième étape : La masse est égouttée à l'aide de récipients cylindriques de 10 cm de diamètre et de 15-20 cm de hauteur. Ceux-ci et leurs couvercles sont percés sur toute la surface de petits trous de 1 mm de diamètre pour permettre au sérum de s'écouler. Les formes (cylindres) se remplissent graduellement pour faire en sorte que tout les cylindres aient la même quantité de fromage et soient uniformes. Toutes ces actions doivent être réalisées à une température d'environ 20°C.
7. Septième étape : l'auto-pressage du fromage dure 4-6 heures pour le lait de vache et de chèvre, et entre 6-10 heures pour le lait de brebis. La température doit être d'environ 20°C et les cylindres contenant du fromage doivent être tournés de temps en temps.
8. Huitième étape : Après le pressage, les récipients cylindriques sont retirés et la masse de fromage obtenue est coupée sur sa hauteur en trois parties égales. Ces morceaux sont ensuite disposés sur des tables (2 m/ 70-75 cm) et salés sur toute leur surface. La salaison dure trois jours ; pendant toute cette période, le fromage devra être retourné et salé toutes les 12 heures : c'est la salaison sèche. Le fromage est ensuite placé dans des tonneaux ouverts (en bois ou en plastique) de 5

rangées (3 morceaux par rangée) où l'on ajoute encore du sel (1,5 à 2 kilos par tonneaux) et que l'on laisse à température ambiante de 14 à 16°.

Il existe une autre méthode de salaison, c'est la salaison du fromage dans la saumure : on met les morceaux de fromage dans la saumure, (saumure avec une concentration de 20% préparée avec de l'eau bouillie ou avec du sérum bouillit à une température de 14-16°C et d'acidité 20-30°T), ils y restent 24 heures et puis sont rangés dans des tonneaux comme pour la salaison sèche, avec 50% de quantité du sel, et cela pendant 6-7 jours.

9. Neuvième étape, le stagionement du fromage : - commence avec le remplacement du fromage dans la tonneau, - le temps de stagionement est de 45 jours et il reste dans une température de 14-16°C et avec une humidité relative 90-95%.
10. Dixième étape : le fromage peut être conservé à une température de +2, +4°C pendant 12 mois.

IV. - Le fromage “ *teleme* ”

1. Première étape : le lait est filtré et contrôlé au niveau de l'acidité qui pour le lait de brebis ne doit pas être supérieur à 24°T et pour le lait de vache et de chèvre pas plus que 20°T
2. Deuxième étape : la standardisation du lait est de 6,5% matière grasse pour le lait du brebis, et de 4 % matière grasse pour le lait de vache et chèvre.
3. Troisième étape : le lait est pasteurisé dans un bain d'eau d'une température de 63-65°C pendant 30min. Il est pasteurisé dans le pasteurisateur à une température 72-74°C pour 15-20 secondes et ensuite refroidit jusqu'à la température de coagulation 30-32°C.
4. Quatrième étape : pour la coagulation du lait, on ajoute 0,1-0,3% de culture bactérienne qui est constituée de *Streptococcus lactes* et *Streptococcus cremores* ou de 0,2-0,5% de yoghourt frais, CaCl₂ 10-15 gr/100 litres de lait, Kno₃ 20-30 gr/100 litres de lait, et ferment du fromage poudre 1,5gr/100 litres de lait avec une concentration 1 : 100 000. La température de coagulation doit être de 30-32°C pour la saison d'été et de 35-36°C pour la saison d'hiver, le temps de coagulation est de 70-75min.
5. Cinquième étape : La masse coagulée est découpée en petits cubes de 1,5/2 centimètres, cette opération dure 5 minutes puis, pour que le sérum se sépare du fromage, on laisse reposer pendant 10 minutes. Cette masse est ensuite bien mélangée pendant quelques minutes.
6. Sixième étape : pour l'égouttage du sérum et la formation du fromage, on retire le sérum séparé du fromage qui sont contenus dans des cylindres (en bois, en plastis ou en métal) aux des dimensions intérieures 48 x 48x 18cm. Ces cylindres ont un canal qui sert à séparer le sérum de la masse du fromage. La température de l'égouttage et la formation du fromage doit être d'environ 20°C.
7. Septième étape, le pressurage du fromage : la première pression se fait sur le couvercle du cylindre où l'on place un poids d'environ 8 kg pendant 20min. La deuxième pression : consiste à placer un poids d'environ 15-18 kg pendant 3 heure sur le couvercle. Après chaque pression, on contrôle si le fromage a formé des rides et qu'on enlève avec un couteau.
8. Huitième étape, la salaison du fromage : le fromage est ensuite coupé en morceau de dimensions 12 x 12cm. L'épaisseur du fromage doit être de 10-12cm. On place ces morceaux dans la saumure avec une concentration de 15-20 % de sel, et à une température de 14-16°C pour 24 heures.
9. Neuvième étape : le stagionement du fromage commence par le placement du fromage dans un tonneau, le temps de stagionement est de 45 jours à une température de 14-16°C et avec une humidité relative de 90-95%.
10. Dixième étape : le fromage peut être conservé à une température de +2, +4°C pour une période de 12 mois.

V - Le fromage “ *type 83* ”

1. Première étape : le lait est filtré et contrôlé au niveau de l'acidité qui pour le lait de brebis ne doit pas être supérieur à 20°T et pour le lait de vache et de chèvre pas plus que 22°T
2. Deuxième étape : la standardisation du lait est de 6% de matière grasse pour le lait du brebis, et de 3,8 % matière grasse pour le lait de vache et chèvre.

3. Troisième étape : le lait est pasteurisé dans un bain d'eau à une température 83-85°C pendant 30min, ensuite il est refroidit jusqu'à la température de coagulation (38-41°C).
4. Quatrième étape : pour la coagulation du lait , on ajoute; 0,2-0,5% de yoghourt frais, CaCl₂ 1015 gr/100 litres de lait, 10cm³ acide chlorhydrique mélangé avec 1,5 litre d'eau bouillie pour 100 litres de lait, (en l'absence de HCl, on peut utiliser le sérum aigre avec une acidité de 120-160°T que l'on chauffe auparavant à une température de 85°C et qu'on laisse refroidir), et le ferment du fromage avec une concentration de 1 : 100 000 1gr/100 litres de lait. La température de coagulation doit être entre 38-41°C et le temps de coagulation est de 60min.
5. Cinquième étape : la masse coagulée est découpée en petits cubes de 1,5/2 centimètres, cette opération dure 5 minutes, puis, pour que le sérum se sépare du fromage on laisse reposer pendant 10 minutes. Cette masse est ensuite bien mélangée pendant quelques minutes.
6. Sixième étape : on retire le sérum qui est déjà séparé du fromage. Ensuite le fromage est mis dans des récipients cylindriques de 40cm de diamètre et de 15-20cm hauteur. Le cylindre et son couvercle ont des trous de 1mm qui permettent au sérum de couler. La température doit être d'environ 20°C.
7. Septième étape : l'auto-pressurage du fromage dure 4-6 heures pour le lait de vache et de chèvre, et 6-10 heures pour le lait de brebis. La température ambiante doit être d'environ 20°C, et les cylindres remplis de fromage doivent être tournés de temps en temps.
8. Huitième étape, la salaison sèche du fromage : après l'auto-pressurage, on enlève le fromage et on le coupe en trois parties de forme de triangulaires égales. La salaison se fait sur des tables de 2m de longueur, de 70-75cm de largeur et de 15 cm d'épaisseur. On les recouvre entièrement de sel. La salaison dure trois jours, pendant lesquels il faut tourner le fromage chaque 12 heures. On fait ainsi 6 salaisons, puis, on place les fromages dans des tonneaux en bois ou en plastic de 50kg, sur 5 rangs composés des trois morceaux. Pour chaque rang on ajoute encore du sel (environ 1,5-2 kg de sel/ tonneau). Les tonneaux sont laissés ouverts, et la température doit être 14-16°C .
Deuxième méthode de salaison : la salaison du fromage dans la saumure : on met les morceaux de fromage dans la saumure d'une concentration de 20 % préparée avec de l'eau bouillie ou avec du sérum après l'avoir bouillit à une température de 14-16°C et d'acidité 20-30°T. Dans la saumure, le fromage doit rester 24 heures puis on le met dans des tonneaux comme pour la salaison sèche pendant 6-7 jours.
9. Neuvième étape : le stacionnement du fromage commence par le placement du fromage dans un tonneau, le temps de stacionnement est de 45 jours à une température de 14-16°C et avec une humidité relative de 90-95%.
10. Dixième étape : le fromage peut être conservé à une température de +2, +4°C pendant 12 mois, ou bien, il peut être vendu directement après le stacionnement.

Annexe V

Le rendement de la production de fromage pour 100 litres de lait, selon les régions enquêtées

1. - Sarande :

- 100 litres de lait (mélangé) = 20 kg de fromage fêta, soit, 5 litres de lait / 1 kg de fêta,
- 100 litres de lait (mélangé) = 9-12kg de fromage kackavall, soit 11.5-12 litres de lait / 1kg fromage,
- 100 litres de lait de brebis = 18 kg de fromage “ kackavall ”

2. - Permet :

- 100 litres de lait (mélangé) = 14 kg de fromage, soit 7,2 litres de lait pour 1 kg fêta,
- 100 litres de lait = 9 kg de fromage kackavall, soit 11 litres de lait / 1kg kackavall,
- avec 100 litres de lait de brebis, on obtient 16 kg de fromage “ kackavall ” ; 4 kg “ ricotta ” et 1 kg beurre.

3. - Lushnje :

- 100 litres de lait mélangé = 16 - 17 kg de fromage de fêta, soit entre 5,8 et 6,3 litres de lait pour 1 kg fêta,
- 100 litres de lait mélangé = 10 kg de fromage kackavall, soit 10 litres de lait / 1kg de kackavall,
- 100 litres de lait mélangé = 18 - 20 kg "type 83", soit entre 5,5 et 5,0 litres de lait pour 1 kg de "type 83",

4. - Kavaje :

- 100 litres de lait mélangé = 16 - 17 kg fromage fêta, soit entre 5,8 et 6,3 litres de lait pour 1 kg de fêta,
- 100 litres de lait mélangé = 10 kg de fromage kackavall, soit 10 litres de lait / 1kg de kackavall,
- 100 litres de lait mélangé = 18 - 19 kg "type 83", soit entre 5,5 et 5,2 litres de lait pour 1 kg de "type 83",

5. - Tirane :

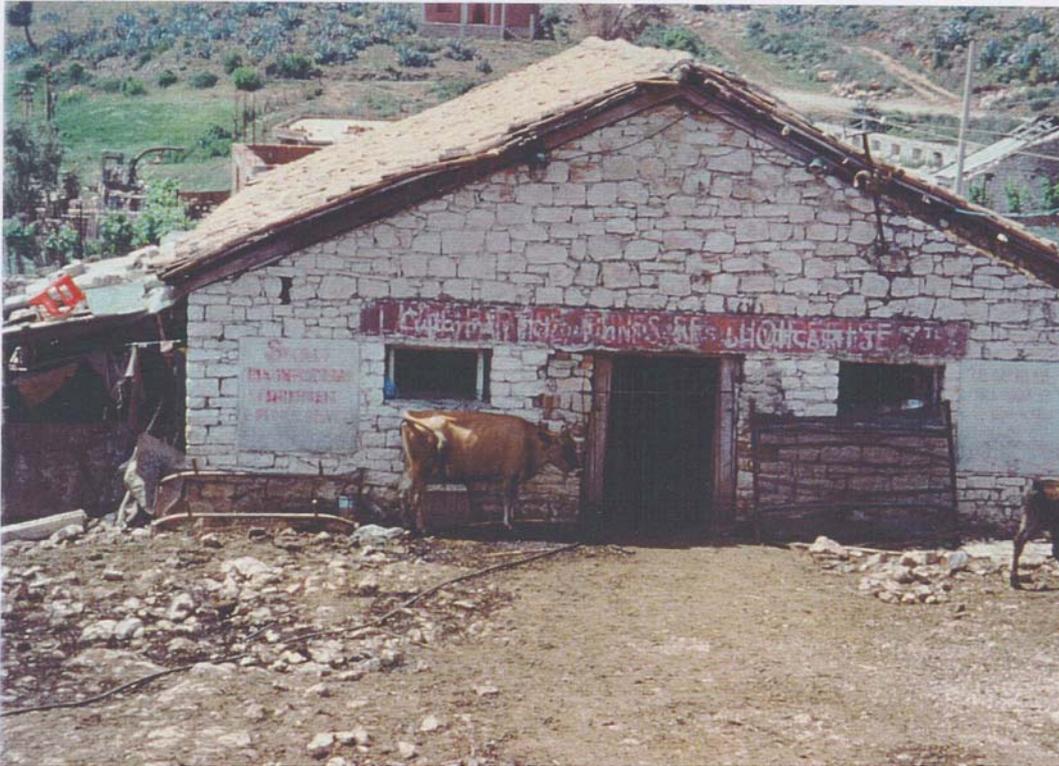
- 100 litres de lait mélangé = 13 kg de fromage fêta, soit 7,7 litres de lait pour 1 kg de fêta,
- 100 litres de lait mélangé = 8 kg de fromage kackavall, soit 12,5 litres lait / 1kg de kackavall,

6. - Lezhe :

- 100 litres de lait mélangé = 14 kg de fromage fêta, soit 7,2 litres de lait pour 1 kg de fêta,
- 100 litres de lait mélangé = 9 kg de fromage kackavall, soit 11,1 litres de lait / 1kg de kackavall,
- 100 litres de lait mélangé = 18 - 19 kg de "type 83", soit entre 5,5 et 5,2 litres de lait pour 1 kg de "type 83".

Annexe VI

Quelques images à différents stades de la filière



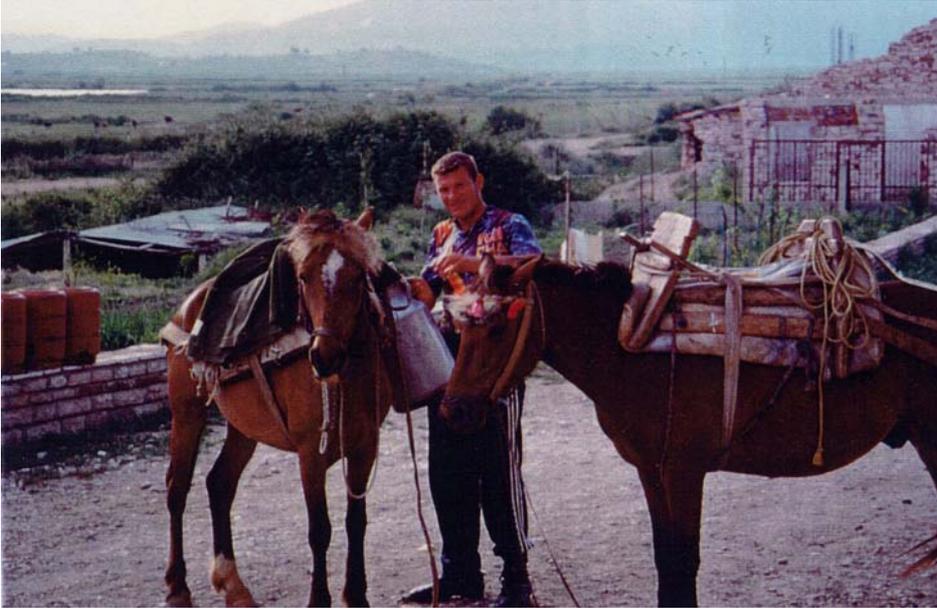
Locaux des animaux (vaches à Saranda)



Différentes races de vaches en Albanie



Brebis et chèvres en pâturage libre



Différents types de moyens de transport du lait et des produits laitiers



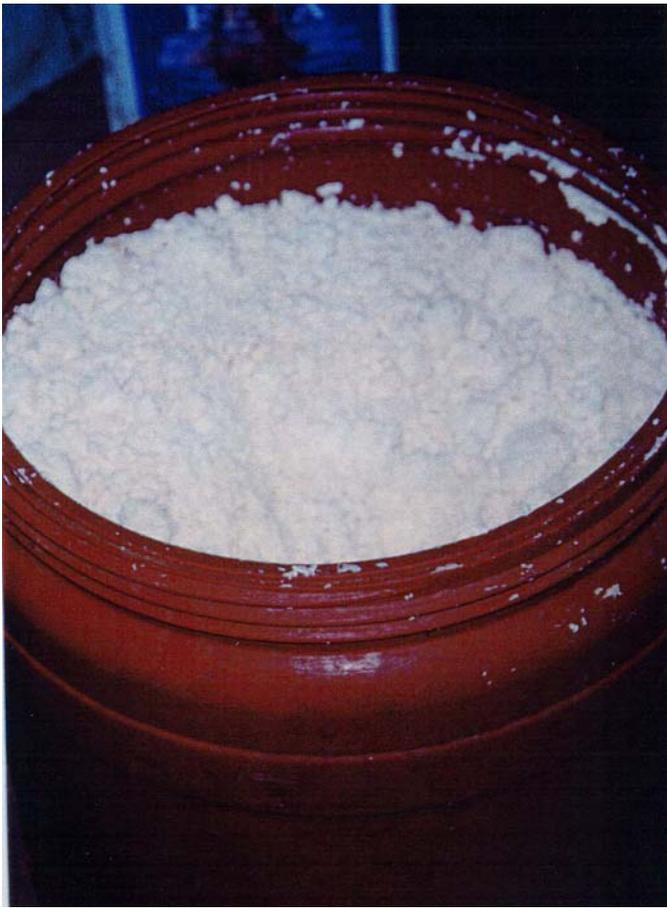


Moment de livraison et de contrôle du lait dans une fromagerie artisanale à Permeti



Les différents types de récipients utilisés lors de la fabrication des fromages





L'emballage utilisé pour le fromage





Le marché ouvert, également appelé « marché des rues »



Le magasin de détail (différents types de fromages)

