

République Algérienne Démocratique et Populaire
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement Supérieur et de la Recherche Scientifique
جامعة أبو بكر بلقايد – تلمسان
Université ABOUBEKR BELKAID – TLEMCEM
كلية علوم الطبيعة والحياة، وعلوم الأرض والكون
Faculté des Sciences de la Nature et de la Vie, et Sciences de la Terre et de
l'Univers
Département Ecologie et Environnement



MÉMOIRE

Présenté par

BENKHELIFA Abir
En vue de l'obtention du

Diplôme de MASTER

Spécialité : Sciences de la mer

Thème

Étude des habitudes et des déterminants de la consommation
des poissons d'eau douce : Cas de la région de Tlemcen

Soutenu le 23/06/2026..., devant le jury composé de :

Président	BOUAZZA Hayet	MCB	Université de Tlemcen
Encadrant	MAHI Abdelhakim	MCA	Université de Tlemcen
Examineur	BENHAMOU Fatima	MCB	Université de Tlemcen

Année universitaire 2025/2026

Remerciements

Avant tout, je tiens à remercier Allah le Tout-Puissant de m'avoir accordé la force, la patience et la volonté nécessaires pour mener à bien ce modeste travail.

Je tiens à exprimer ma profonde gratitude et mes sincères remerciements à mon encadreur, Monsieur Abdelhakim MAHI , pour avoir accepté de diriger ce travail, pour ses conseils précieux, sa disponibilité et ses orientations qui m'ont permis d'avancer dans mes recherches.

Mes remerciements s'adressent également aux membres du jury, Mme BOUAZZA Hayet Maitre de conférences « B » au Département d'Ecologie et Environnement d'avoir accepté de présider ce jury et Mme BENHAMOU Fatima Maitre de conférence « B » au Département d'Ecologie et Environnement d'avoir accepté d'examiner ce travail.

Je ne saurais oublier de remercier chaleureusement toutes les personnes qui ont contribué au succès de mon enquête de terrain, en particulier les 100 participants qui ont pris le temps de répondre à mon questionnaire avec sérieux.

Enfin, j'exprime ma reconnaissance à tous mes enseignants du département d'Ecologie et Environnement le savoir qu'ils m'ont transmis tout au long de mon cursus universitaire.

Dédicace

*Au terme de ce long parcours académique, j'ai l'immense honneur
et le plaisir de dédier ce modeste travail, fruit de mes efforts et
de ma persévérance*

À mes très chers parents

*À vous, mes piliers et ma source d'inspiration. Ce succès est le
vôtre avant d'être le mien. Merci pour vos sacrifices, votre
patience infinie et vos prières qui ont éclairé mon chemin. Que ce
diplôme soit le témoignage de ma profonde gratitude. Que Dieu
vous accorde santé, bonheur et longue vie. À mes chères sœurs*

*Pour votre soutien indéfectible, votre complicité et votre
tendresse qui m'ont toujours donné la force de continuer. Vous
êtes mon refuge et ma fierté.*

À mes adorables neveux et nièces

*Les rayons de soleil de ma vie. Je vous dédie cette réussite pour
vous montrer que par le travail et la volonté, tous les rêves
deviennent réalité.*

À mes fidèles amies

*À celles qui ont partagé mes moments de doute et de joie. Merci
pour votre présence précieuse, vos encouragements et votre
amitié sincère qui m'est si chère.*

À tous ceux qui me sont chers.

Liste des tableaux

Tableau 1:	Classification selon la teneur en lipide	03
Tableau 2:	Valeur alimentaire de poisson d'eau douce.....	04
Tableau 3:	Composition de la chair de poisson en minéraux.....	05
Tableau 4:	Répartition des répondants selon le sexe.....	16
Tableau 5:	Répartition des répondants selon l'âge.....	17
Tableau 6:	Répartition selon le niveau d'instruction.....	18
Tableau 7:	Situation professionnelle des répondants.....	19
Tableau 8:	Répartition selon le revenu mensuel du ménage.....	20
Tableau 9:	Consommation de poissons d'eau douce.....	21
Tableau 10:	Fréquence de consommation.....	22
Tableau 11:	Type de poisson consommé.....	23
Tableau 12:	Formes de consommation.....	24
Tableau 13:	Lieu d'achat.....	25
Tableau 14:	Influence du prix.....	26
Tableau 15:	Influence du revenu.....	26
Tableau 16:	Influence de la taille du ménage.....	27
Tableau 17:	Préférence entre poisson de mer et poisson d'eau douce.....	28
Tableau 18:	Raisons du choix.....	29
Tableau 19:	Perception nutritionnelle.....	30
Tableau 20:	Confiance sanitaire.....	31
Tableau 21:	Influence des traditions.....	31
Tableau 22:	Disponibilité du produit.....	32
Tableau 23:	Suffisance de l'offre.....	33
Tableau 24:	Connaissance de l'aquaculture.....	34
Tableau 25:	Importance de l'aquaculture.....	35
Tableau 26:	Conditions d'augmentation de la consommation.....	36
Tableau 27:	Obstacles au développement de la consommation.....	38
Tableau 28:	Corrélation salaire – consommation.....	39

Liste des figures

Fig.1:	Localisation des zones d'étude au niveau de la wilaya de Tlemcen.....	13
Fig.2:	Répartition des répondants selon le sexe.....	16
Fig.3:	Répartition des répondants selon l'âge.....	17
Fig.4:	Répartition selon le niveau d'instruction.....	18
Fig.5:	Situation professionnelle des répondants.....	19
Fig.6:	Répartition selon le revenu mensuel du ménage.....	20
Fig.7:	Consommation de poissons d'eau douce.....	21
Fig.8:	Fréquence de consommation.....	22
Fig.9:	Type de poisson consommé.....	23
Fig.10:	Formes de consommation.....	24
Fig.11:	Lieu d'achat.....	25
Fig.12:	Influence du prix.....	26
Fig.13:	Influence du revenu.....	27
Fig.14:	Influence de la taille du ménage.....	27
Fig.15:	Préférence entre poisson de mer et poisson d'eau douce.....	28
Fig.16:	Raisons du choix.....	29
Fig.17:	Perception nutritionnelle.....	30
Fig.18:	Confiance sanitaire.....	31
Fig.19:	Influence des traditions.....	32
Fig.20:	Disponibilité du produit.....	33
Fig.21:	Suffisance de l'offre.....	34
Fig.22:	Connaissance de l'aquaculture.....	35
Fig.23:	Importance de l'aquaculture.....	36
Fig.24:	Conditions d'augmentation de la consommation.....	37
Fig.25:	Obstacles au développement de la consommation.....	38

Sommaire

Introduction	01
Chapitre I : Synthèse bibliographique	
I. Généralités sur les poissons.....	02
I.1. Classification des poissons.....	02
I.2. Différents types de poisson.....	03
I.3. Composition des poissons.....	03
II. Élevage des poissons d'eau douce.....	05
II.1. Définition de la pisciculture en eau douce.....	05
II.2. Importance de la pisciculture en eau douce.....	06
II.3. Espèces de poissons élevées en eau douce.....	06
II.4. Systèmes de production en pisciculture.....	07
II.5. Conditions nécessaires pour l'élevage des poissons.....	07
II.6. Maladies en pisciculture.....	08
II.7. Avantages de la pisciculture.....	08
II.8. Défis de la pisciculture.....	08
II.9. Élevage des poissons d'eau douce en Algérie.....	08
II.10. L'offre de poisson en Algérie.....	10
III. Les facteurs explicatifs de la consommation des poissons d'eau douce.....	11
III.1. Les déterminants socio-économiques.....	11
III.2. Les déterminants culturels et psychologiques.....	12
Chapitre II : Matériel et méthodes	
1. Présentation de la région de Tlemcen.....	13
2. Méthodologie de l'enquête.....	14
3. Échantillonnage.....	14
4. Outils d'analyse statistique.....	15
Chapitre III : Résultats et discussion	
I. Données personnelles.....	16
I.1. Selon le sexe.....	16
I.2. Selon l'âge.....	17
I.3. Niveau d'instruction.....	18
I.4. Situation professionnelle des répondants.....	19

I.5. Revenu mensuel du ménage.....	20
II. Habitudes de consommation des poissons d'eau douce.....	21
II.1. Consommation de poissons d'eau douce.....	21
II.2. Fréquence de consommation.....	22
II.3. Type de poisson consommé.....	23
II.4. Formes de consommation.....	24
II.5. Lieu d'achat.....	25
III. Facteurs socio-économiques.....	26
III.1. Influence du prix.....	26
III.2. Influence du revenu.....	27
III.3. Influence de la taille du ménage.....	27
IV. Habitudes alimentaires et perceptions.....	28
IV.1. Préférence entre poisson de mer et d'eau douce.....	28
IV.2. Raisons du choix.....	29
IV.3. Perception nutritionnelle.....	30
IV.4. Confiance sanitaire.....	31
IV.5. Influence des traditions.....	31
V. Disponibilité et élevage piscicole en Algérie.....	32
V.1. Disponibilité du produit.....	32
V.2. Suffisance de l'offre.....	33
V.3. Connaissance de l'aquaculture.....	34
V.4. Importance de l'aquaculture.....	35
V.5. Conditions d'augmentation de la consommation.....	36
V.6. Obstacles au développement de la consommation.....	38
VI. Analyse des corrélations.....	39
Discussion.....	40
Conclusion générale	43
Références bibliographiques	44

Introduction

Les produits de la pêche représentent une denrée alimentaire essentielle pour l'alimentation humaine, en contribution à la haute valeur nutritionnelle. Pour sa part, le poisson est une source privilégiée de protéines de haute valeur biologique, d'acides gras polyinsaturés, notamment les oméga-3, de certaines vitamines et minéraux participant au bon fonctionnement de l'organisme, et dont la consommation régulière est recommandée pour prévenir plusieurs maladies, dont les maladies cardio-vasculaires et certaines carences nutritionnelles (FAO, 2022).

Parmi les innombrables ressources halieutiques disponibles, les poissons d'eau douce vont donc constituer une piste d'alimentation importante pour diversifier l'offre alimentaire et réduire la pression sur les ressources marines. L'élevage de poissons d'eau douce présente plusieurs atouts, notamment une production locale, des coûts potentiellement moindres, et une meilleure accessibilité pour les populations des régions intérieures (Belhadj, 2019). Pourtant, leur consommation demeure limitée dans certaines régions en raison notamment d'un manque d'information, de goûts alimentaires se tournant vers d'autres sources de protéines ou de leur faible disponibilité dans les marchés locaux.

L'objectif principal de cette étude est d'analyser les habitudes et les déterminants de la consommation des poissons d'eau douce dans la région de Tlemcen. Plus spécifiquement, cette recherche vise à :

- Identifier les habitudes de consommation des poissons d'eau douce chez les ménages de la région de Tlemcen.
- Analyser les facteurs socio-économiques influençant la consommation de ces produits.
- Étudier l'impact des facteurs culturels et comportementaux sur les choix des consommateurs.
- Apporter des éléments de réflexion pouvant contribuer au développement de la consommation des poissons d'eau douce.

Pour atteindre les finalités recherchées, cette étude a été accueillie dans une démarche méthodologique basée sur une enquête de terrain, réalisée sur un échantillon de consommateurs de la région de Tlemcen à partir d'un questionnaire pour permettre de recueillir des informations relatives aux caractéristiques socio-démographiques des répondants, aux pratiques de consommation ainsi qu'aux facteurs intervenant dans les choix alimentaires des répondants.

Chapitre I : Synthèse bibliographique

I. Généralités sur les poissons :

Il existe plus de 36 000 espèces de poissons décrites dans le monde (Fricke et al., 2024), ce qui en fait le groupe de vertébrés le plus diversifié. Ce nombre évolue régulièrement, car de nouvelles espèces sont découvertes chaque année. Ils sont les premiers vertébrés apparus au Cambrien, il y a plus de 505 à 550 millions d'année (Bourdial, 2000).

Les poissons constituent un groupe d'animaux vertébrés colonisant principalement des milieux aquatiques souvent recouverts de lécithine épidermique. Système et organes de la plupart de ces vertébrés sont caractérisés par la présence de nageoires qui, davantage que des modes de locomotion, sont des organes fonctionnels de libre circulation dans le milieu aquatique. Les autres systèmes de ces animaux ont des organes différenciés en fonction du mode de reproduction qui soit est de type ovipare soit est de type vivipare (Koning, 2012).

Les poissons jouent un rôle fondamental pour la nutrition humaine à cause de ses qualités et ses composants. D'après Dūmā (2006), la consommation moyenne des poissons au niveau mondiale en 2001 était de (16,3Kg /hbt).

I.1. Classification des poissons :

1. Classification systématique :

- Agnathostomes :

Les poissons, de type chinchard, se distinguent par une bouche rudimentaire jouant le rôle de ventouse, et dépourvue de mâchoires, laquelle se fixe bien aux proies. Le squelette en cartilage est formé d'une capsule crânienne siège du cerveau, d'une colonne vertébrale dépourvue de côtes (Eames et al., 2007).

- Gnathostomes :

Des poissons qui ont une mâchoire (Guillaume et al., 2001).

2. Classification selon l'origine :

Selon l'origine on distingue deux autres sortes :

- Poisson d'eau douce : une espèce de poissons qui passe sa vie en eau douce, lacs et rivières.

- Poisson d'eau de mer : une espèce de poissons vivant dans les mers et les océans (Bertozzini, 2001).

3. Classification selon la teneur en lipide :

Selon la teneur en lipides nous distinguons trois types : (Tableau 1)

Tableau 1 : Classification selon la teneur en lipide (Adrian et al., 2003)

Types de poissons	Caractéristiques
Poissons maigres	moins de 5 % (anchois, merlan)
Poissons demi-gras	de 5 à 10 % (bonite, flétan.)
Poissons gras	plus de 10 % (thon, sardine)

I.2. Différents types de poisson :

Il existe deux types de poissons constituant presque toutes les espèces de poissons vivant sur Terre.

1. Poisson cartilagineux :

Un type qui regroupe les Requins et les Raies caractérisés par la présence d'un squelette complet mais cartilagineux (Oumar, 2015).

2. Poisson osseux :

Un type qui regroupe plusieurs groupes qui ont un squelette plus ou moins ossifié avec une nageoire caudale symétrique.

I.3. Composition des poissons :

1. Structure :

D'après Bélanger (1989), les corps des poissons sont allongés, symétriques bilatéraux (exceptions rarissimes) et divisés en trois sections : la tête (située en avant) dans laquelle se trouvent la bouche, les yeux et les opercules ; le tronc qui est pourvu des nageoires (dorsales, anale, pectorales, pelviennes et caudale) ainsi que de la ligne latérale ; la queue (qui se trouve derrière l'anus) constituant la troisième section.

2. Composition chimique :

La composition chimique du poisson varie d'une espèce à l'autre, et même à l'intérieur d'une même espèce, en fonction du cycle biologique annuel (Piclet, 1987).

La chair des poissons présente à peu près la même composition que les viandes. Ils renferment des protéines et la majorité des acides aminés indispensables.

Tableau 2 : Valeur alimentaire de poisson d'eau douce (Carpe commune) (D.P.R.H, 2003)

Espèce et composition	Carpe commune
Eau	76-77%
Protéine	22-21%
Lipide	1%
Sels minéraux	1.33%

Les principaux éléments constitutifs de la chair de poisson sont : l'eau (65 à 84%), les protéines (15 à 24%), les lipides (0.1 à 22%), les éléments minéraux (0,8 à 2%), les Glucides (essentiellement du glycogène) en faible quantité (0,3 dans le poisson, 3% chez les mollusques et des vitamines (hydro et liposoluble) (Sainclivier, 1983).

- Protéines :

Le poisson contient une quantité importante des protéines de bonne qualité (20%), aussi des substances azotées non protéiques (ammoniaque, urée...) qui lui donnent une odeur caractéristique (Médale et al., 2008).

- Lipides :

La teneur lipidique de la chair des poissons trouve de fortes variations entre espèces, puisque les sites de stockage des réserves énergétiques sous forme lipidiques sont spécifiques (foie, tissu adipeux sous-cutané, tissu adipeux périviscéral, tissus musculaires) selon les espèces. Les poissons sont par ailleurs les principales sources en acides gras longs polyinsaturés de série (n3), bénéfiques pour la santé humaine (prévention de maladies cardiovasculaires) (Morris et al., 2003 ; Calder, 2004 ; Médale et al., 2008).

- Glucides :

Les poissons sont pauvres en glucides. Les glucides présents dans les muscles des poissons sont principalement du glycogène. On trouve également du ribose sous forme libre dans les muscles de certains poissons (Mendelet al., 1954 ; Schulz et al., 2005).

- Fraction azoté non protéique :

L'azote non protéique comprend des acides aminés libres tels que la lysine et l'histidine, ainsi que des dipeptides comme la carnosine et l'ansérine. La créatine, l'arginine, l'ammoniac et l'urée entrent également dans cette catégorie. Cet azote non protéique contribue également de manière importante à la saveur du poisson (Sainclivier, 1983).

- Vitamines :

Le poisson est une source riche en vitamines. La teneur en vitamines varie selon l'espèce de poisson, la saison et l'habitat géographique. Le poisson est une source riche en vitamines hydrosolubles et liposolubles. Les vitamines liposolubles présentes dans le poisson sont les vitamines A, E et D. Les vitamines hydrosolubles sont la vitamine B6 et la vitamine B12 (Médale et al., 2003 ; Médale et al., 2008).

- Minéraux et oligo-éléments

Les poissons qui composent l'alimentation courante sont des aliments riches en minéraux (phosphore (P), iode (I), soufre (S)), parmi lesquels le potassium (P), le premier élément dans l'ordre de leur dominance, est aussi présent en concentration comparable à celle des viandes, tandis qu'ils sont peu pourvus en calcium (Ca), magnésium (Mg), sodium (Na) et encore moins en fer (Fe) (Fredot, 2006 ; Vierling, 2008).

Tableau 3 : Composition de la chair de poisson en minéraux (Vierling, 2008).

Eléments	Teneur
Phosphore (P)	Au moins 205g pour 100 g de chair
Potassium (K)	300 - 500 mg/kg
Calcium (Ca) Magnésium (Mg)	20 - 30 mg pour 100 g de la chair
Sodium (S)	70 - 100 mg pour 100g
Iode (I)	Près de 100 mg pour 100g
Fer (Fe)	Proche de 1 mg pour 100 g

II. Elevage des poissons d'eau douce :

II.1. Définition de la pisciculture en eau douce :

La pisciculture d'eau douce est la branche de l'aquaculture où la possibilité de l'élevage des poissons en piscine existe dans des milieux aquatiques sous contrôle environnemental (étangs, bassins, réservoirs, cages dans lacs, rivières, ...). Son principal but est d'augmenter la production de poissons pour l'alimentation humaine en préservant les stocks de poissons sauvages (FAO, 2022).

Cette activité comprend plusieurs opérations telles que la reproduction, l'élevage des larves, l'alimentation, la gestion de la qualité de l'eau, la récolte des poissons (Lucas et Southgate, 2019).

II.2. Importance de la pisciculture en eau douce :

Aujourd'hui, la pisciculture constitue l'un des secteurs alimentaires à la croissance la plus rapide au monde et contribue fortement à la sécurité alimentaire mondiale par la fourniture de protéines animales de haute valeur nutritionnelle (FAO, 2022).

La richesse en acides aminés, en acides gras polyinsaturés, en vitamines et en minéraux en fait également un aliment essentiel pour une alimentation équilibrée (Boyd et Tucker, 2012).

La pisciculture constitue également un secteur économique important à travers le développement d'emplois dans les zones rurales, notamment au travers d'activités de production, de transformation et de commercialisation de l'espèce (Tidwell, 2012).

II.3. Espèces de poissons élevées en eau douce :

Dans les systèmes de pisciculture en eau douce, plusieurs espèces sont élevées, d'une part, pour leur rapidité de croissance et leur résistance aux maladies, et d'autre part pour leurs capacités d'adaptation au système de culture de l'élevage.

Parmi les espèces les plus importantes :

1. La carpe commune (*Cyprinus carpio*) :

Au sein de ces espèces, la carpe est l'une des plus anciennes utilisées en pisciculture, de par sa rapidité de croissance, d'une part, et d'autre part pour son adaptation et ses profils alimentaires diversifiés (Lucas et Southgate, 2019).

2. Le tilapia (*Oreochromis niloticus*) :

Le tilapia paraît être l'une des espèces les plus en voie de propagation dans la planète, en raison de son aptitude à résister à des conditions ambiantales variées et, puisque (il) se reproduire aisément sous des conditions captivantes (FAO, 2022).

3. Le poisson-chat africain (*Clarias gariepinus*) :

Cette espèce est accordée à tous les niveaux de l'aquaculture en Afrique et dans diverses zones du monde, en raison de sa croissance rapide et de sa tolérance aux basses teneurs en oxygène (Boyd, 2015).

II.4. Systèmes de production en pisciculture :

1. Système extensif :

Dans cette structure, les fish se nourrissent des ressources de base que renferme le lac, phytoplancton et zooplancton notamment. Les coûts de production sont bas, mais les rendements demeurent modestes (Tidwell, 2012).

2. Système semi-intensif :

Le système combine des ressources naturelles avec un complément qui est constitué d'aliments artificiels pour accroître la croissance des poissons, et donc augmenter la production (Boyd et Tucker, 2012).

3. Système intensif :

Dans l'aquaculture intensive, les poissons sont élevés à forte densité dans des bassins ou des cages, où ils sont nourris selon un programme précis et où la qualité de l'eau est surveillée en permanence, dans le but d'optimiser la production (Lucas et Southgate, 2019).

II.5. Conditions nécessaires pour l'élevage des poissons :

1. La qualité de l'eau :

La qualité de l'eau est un facteur primordial en pisciculture. Les paramètres les plus importants sont la température, le pH, l'oxygène dissous, et la concentration en ammoniacque (Boyd, 2015).

2. La température :

La température est l'un des facteurs qui influencent considérablement la croissance, le métabolisme et la reproduction des poissons. Chaque espèce de poisson a sa propre plage de températures idéales (Lucas et Southgate, 2019).

3. L'alimentation :

Les poissons d'élevage sont nourris d'ordinaire d'aliments composés formulés avec les protéines, lipides, glucides, vitamines et minéraux nécessaires à la croissance (Tidwell, 2012).

4. La densité de stockage :

Une trop forte densité peut induire un stress et provoquer des maladies, de ce fait un compromis entre densité et capacité du milieu est nécessaire (Boyd, 2015).

II.6. Maladies en pisciculture :

Les maladies sont l'un des principaux problèmes rencontrés en aquaculture. Elles peuvent être dues à des bactéries, des virus ou des parasites et engendrent des pertes économiques importantes (FAO, 2022).

Une bonne gestion de l'hygiène, associée à un contrôle de la qualité de l'eau et à des pratiques aquacoles appropriées, peut contribuer à réduire le risque de maladies (Lucas et Southgate, 2019).

II.7. Avantages de la pisciculture :

Elle contribue à augmenter la production de poissons destinés à la consommation humaine :

- Elle contribue à alléger la pression exercée sur les populations de poissons sauvages
- Elle offre des possibilités d'emploi en milieu rural
- Elle contribue au développement économique (FAO, 2022).

II.8. Défis de la pisciculture :

Malgré ses avantages, la pisciculture fait face à plusieurs défis, notamment :

- la pollution de l'eau,
- le coût élevé des aliments,
- les maladies,
- les impacts environnementaux liés aux systèmes intensifs (Boyd, 2015).

D'où l'importance de promouvoir le développement d'une aquaculture durable à partir d'approches de gestion et de techniques respectueuses de l'environnement (FAO, 2022).

II.9. Elevage des poissons d'eau douce en Algérie

La production piscicole en eau douce en Algérie constitue un secteur en émergence en mesure de contribuer au renforcement de la production nationale halieutique et à la sécurité alimentaire et qui offre une alternative particulièrement vivante à la solution de l'accroissement de la pêche maritime en raison de la difficulté de celle-ci à répondre à la demande nationale en poisson.

C'est pourquoi l'Etat algérien favorise le développement de l'aquaculture continentale dans les barrages, les retenues collinaires et les bassins agricoles (Lounaci-Daoudi et Lounaci, 2019).

L'historique de l'aquaculture en Algérie a débuté au début de XX^e siècle avec l'introduction de différentes espèces de poissons dans les plans d'eau intérieurs. À partir des années 1980, la pisciculture continentale se développe de façon intensive par l'ensemencement de barrages et de retenues avec des espèces introduites, notamment la carpe, pour accroître la production piscicole (Kara, 2012).

La majorité des espèces de poissons élevé dans les eaux douces algériennes est constituée par la carpe commune (*Cyprinus carpio*), les carpes chinoise (*Hypophthalmichthys molitrix*, *Aristichthys nobilis*, *Ctenopharyngodon idella*), le tilapia du Nil (*Oreochromis*

niloticus) et le poisson-chat africain (*Clarias gariepinus*), préconisées pour leur croissance rapide et leur adaptation à l'environnement local (MPRH, 2022).

Le développement de la pisciculture en eau douce s'articule autour de deux systèmes, l'élevage en bassins ou en étangs agricoles et l'élevage en barrage et retenue collinaires. Ces systèmes constituent une complémentarité dans la réalisation de l'aquaculture intégrée à l'agriculture, notamment à travers l'exploitation de bassins irrigués pour la production de poissons (MPRH, 2022).

Ces derniers temps, l'Algérie a intensifié ses efforts pour développer ce secteur grâce à des investissements et à des programmes de formation destinés à ses agriculteurs. À la fin de l'année 2023, plus de 22 000 agriculteurs exerçaient des activités d'aquaculture intégrée en utilisant plus de 100 000 bassins d'irrigation pour l'élevage de poissons (Ministère de la pêche, 2024).

Le gouvernement algérien a également mis en place un plan visant à accroître la production de poissons d'eau douce afin de répondre à la demande locale. Des stratégies ont été élaborées pour atteindre un niveau de 3 000 tonnes dans les années à venir, puis de 15 000 tonnes à moyen terme, grâce à des incitations économiques destinées aux investisseurs (Badani, 2024).

Malgré ces avancées, la pisciculture en Algérie reste confrontée à un certain nombre de difficultés, notamment la pénurie d'alevins, le manque de personnel qualifié, la rareté d'une eau douce de bonne qualité et quelques problèmes administratifs. Malgré ces difficultés, l'Algérie dispose d'un potentiel considérable pour le développement de la pisciculture grâce à la présence de nombreux barrages, à ses ressources en eau et à la demande en poisson sur le marché intérieur (Kara et al., 2018).

II.10. L'offre de poisson en Algérie :

La flottille de pêche a connu un essor constant et a quasiment triplé au cours des 25 dernières années, l'évolution du rendement est aléatoire sur l'ensemble de la période. L'accroissement de l'armement de pêche n'a pas favorisé une hausse significative du volume de ressources halieutiques pêchées. Au contraire, le rythme de production a diminué depuis, et l'on constate des rythmes d'expansion négatifs puisque la production chute de 2007 à 2010. Le sommet de production de 147 363 t a été atteint en 2007. La diminution de la production débute en 2007, elle continue jusqu'en 2010, puis demeure stable jusqu'en 2014 à son niveau de 1993. Le niveau de production demeure néanmoins négligeable par rapport au nombre d'embarcations mobilisées qui a plus que doublé) 2138 navires en 1994 contre 4440 navires en 2007).

En effet, avec le même nombre de navires de pêche qu'en 1994, les quantités pêchées en 2007 auraient pu être capturées.

Durant l'année 2005, une des cibles du programme de redressement économique dans le domaine de la pêche maritime a été de croître la flotte et d'actualiser l'outillage de pêche (MPRH, 2005). Néanmoins, en dépit de l'accroissement de la flotte, le rendement total a diminué, de même que l'efficacité annuelle moyenne. Deux causes majeures sont envisageables :

- Soit que les conditions climatiques de ces dernières années n'aient pas permis aux producteurs d'effectuer l'effort de pêche. Cependant, le nombre de sorties des navires au niveau national a été en 2003 de 212 746 sorties, alors que pour les années 2011, 2012, 2013 il a été respectivement de 277 399; 270 918 ; 222 249 sorties (MPRH, 2014).
- Ou encore que les stocks halieutiques ne sont pas suffisants pour permettre une augmentation des volumes de captures ; au contraire, l'augmentation du nombre de navires de pêche ne peut qu'entraîner une hausse des volumes de captures, ce qui conduirait à l'épuisement des stocks halieutiques.

C'est cette seconde explication qui est retenue. Puisque, comme mentionné dans la première explication, le nombre de sorties n'a pas connu une diminution marquée pouvant justifier le recul de la capture en ressources halieutiques. En ce sens, l'accroissement de la flotte de pêche ainsi que la stabilité des quantités prises ont eu des conséquences néfastes sur la productivité annuelle moyenne.

III. Les facteurs explicatifs de la consommation des poissons d'eau douce :

La consommation de poisson d'eau douce dépend de plusieurs facteurs, qui, à leur tour, influencent les habitudes alimentaires des consommateurs. Ces facteurs sont généralement liés à des aspects socio-économiques, à des aspects culturels et à la perception psychologique que les individus ont du poisson d'eau douce. L'étude de ces facteurs permet de mieux appréhender le sujet et d'identifier les éléments qui favorisent ou freinent la consommation de poisson d'eau douce dans l'alimentation des consommateurs.

III.1. Les déterminants socio-économiques :

De plus, les facteurs socio-économiques ont une incidence majeure sur la consommation de poissons d'eau douce, notamment sur le choix et la quantité de poisson consommés. Le niveau de revenu est l'un des facteurs socio-économiques qui ont une

incidence majeure sur la consommation de produits de la pêche. En effet, il a été observé que le niveau de revenu d'un ménage a une incidence majeure sur la consommation de poisson : les ménages à revenu élevé disposent d'un pouvoir d'achat plus important, ce qui leur permet de consommer du poisson régulièrement, tandis que les ménages à faible revenu préfèrent souvent les légumineuses ou la volaille (FAO, 2022).

Le niveau d'éducation est un autre aspect important à prendre en compte. Les personnes ayant un niveau d'éducation plus élevé ont tendance à être davantage conscientes des bienfaits nutritionnels de la consommation de poisson, notamment du fait qu'il est riche en protéines de haute qualité, en acides gras oméga-3, en vitamines et en minéraux. Cela favoriserait donc la consommation de poisson, en particulier celui issu de l'aquaculture en eau douce (Belton et Thilsted, 2014).

De plus, la disponibilité et l'accessibilité du poisson sur les marchés locaux jouent également un rôle important. Dans certaines régions, l'absence d'infrastructures de distribution, de transport ou de stockage entrave l'accès des consommateurs au poisson. Lorsque le poisson d'eau douce est disponible et abordable, sa consommation augmente considérablement (FAO, 2020).

III.2. Les déterminants culturels et psychologiques :

Les facteurs culturels et psychologiques constituent un autre élément qui influe sur les habitudes alimentaires. Dans certaines cultures et sociétés, les habitudes alimentaires des individus sont influencées par leurs traditions et leur culture. Par exemple, certaines personnes peuvent avoir l'habitude de manger beaucoup de poisson, tandis que d'autres préfèrent la viande et la volaille (Verbeke et Vackier, 2005).

Les perceptions et les attitudes des consommateurs jouent également un rôle déterminant. La façon dont les consommateurs perçoivent la fraîcheur, la qualité et la sécurité des aliments est susceptible d'influencer directement leurs décisions d'achat. Si le consommateur a pleinement confiance dans la qualité du poisson d'eau douce, cela l'incitera sans aucun doute à l'intégrer à son alimentation (Brunsø et al., 2009).

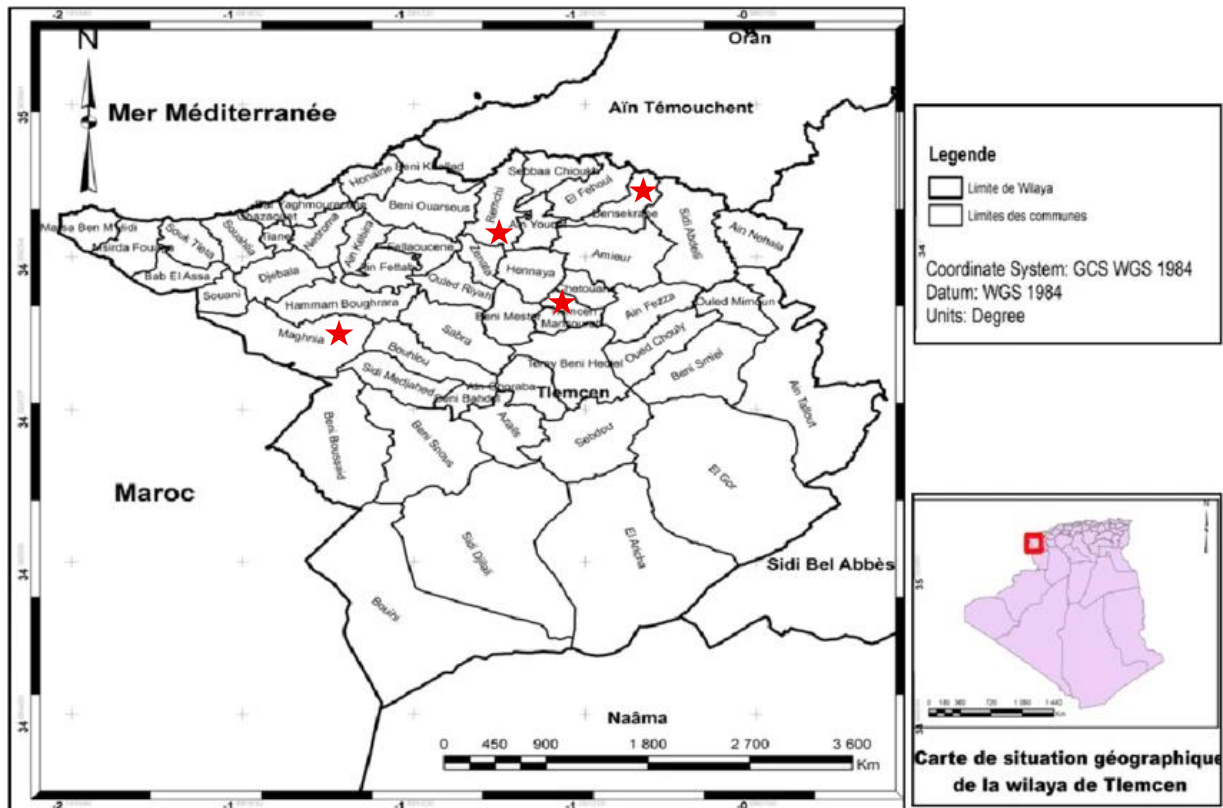
De plus, le goût du produit et les expériences vécues par les consommateurs jouent un rôle important dans l'orientation de leurs habitudes alimentaires. Les consommateurs qui ont eu une expérience positive avec la consommation de poisson ont tendance à être plus enclins à consommer ce produit. En revanche, si l'expérience est négative, cela peut affecter l'attitude du consommateur au point de lui faire développer une aversion pour le produit. La

connaissance des bienfaits nutritionnels du produit peut influencer positivement l'attitude des consommateurs vis-à-vis de sa consommation.

Chapitre II : Matériel et méthodes

1. Présentation de la région de Tlemcen :

La wilaya de Tlemcen couvre une superficie totale de 9017,69 km² et détient une position géographique stratégique au sein du territoire national. Elle est à la fois frontalière et côtière avec une façade maritime de 73 km. Le Chef-lieu de la wilaya est situé à 432 km à l'Ouest de la capitale, Alger.



★ : Zones d'étude

Fig. 1 : Localisation des zones d'étude au niveau de la wilaya de Tlemcen
(Arbadi et al., 2018. modifié)

Elle partage ses frontières :

- Au nord, avec la mer Méditerranée.
- Au nord-est, avec la wilaya d'Ain Témouchent.
- À l'est, avec la wilaya de Sidi Bel Abbès.
- Au sud, avec la wilaya de Naâma.

2. Méthodologie de l'enquête :

En vue de la réalisation de cette étude relative aux pratiques et aux déterminants de la consommation des poissons d'eau douce dans la région de Tlemcen, une enquête de terrain a été effectuée auprès des consommateurs. La recherche a recours à une approche descriptive et analytique, c'est-à-dire de comprendre comment se comportent les consommateurs dans leur consommation et d'autre part, de prendre en considération les déterminants de leur choix.

Les données ont été recueillies à travers un questionnaire structuré dans lequel plusieurs questions sont réparties en axes concernant les indications socio-économiques des répondants, les pratiques alimentaires, les préférences alimentaires, et la disponibilité du produit piscicole.

Le questionnaire a été administré directement auprès des répondants dans quelques communes de la région étudiée. Les réponses ont ensuite été codifiées, classées et préparées pour l'analyse statistique.

3. Échantillonnage :

Le choix de l'échantillon à partir duquel sera réalisée cette étude est constitué de 100 individus consommateurs ou potentiels consommateurs de poissons d'eau douce résidant dans quelques localités de la wilaya de Tlemcen. La sélection de répondants reposait sur un échantillonnage de convenance à savoir interroger toutes personnes disponibles au moment de l'enquête (conservant ainsi le caractère de représentativité du plus grand nombre possible d'individus). Cette méthode s'avère particulièrement appropriée au gré des circonstances (rareté de ces populations, contraintes de temps, d'accessibilité et de disponibilité) ainsi qu'aux objectifs fixés par l'étude.

La répartition géographique de l'échantillon est la suivante :

- Bensekrane : 25 répondants
- Tlemcen ville : 52 répondants
- Maghnia : 13 répondants
- Remchi : 20 répondants

4. Outils d'analyse statistique

Les informations obtenues au cours de cette recherche ont été traitées à l'aide des logiciels IBM SPSS Statistics et Microsoft Excel.

Le logiciel Microsoft Excel a été utilisé pour la saisie des données, l'élaboration des tableaux ainsi que des graphiques. Le logiciel IBM SPSS Statistics a été utilisé pour effectuer les analyses statistiques nécessaires dans le but de contribuer aux résultats obtenus et interprétés.

Les principales techniques statistiques mobilisées sont :

- L'analyse descriptive des données.
- Le calcul des fréquences et des pourcentages.
- La corrélation

Ces outils ont permis une analyse des comportements de consommation, des tendances d'ensemble mais aussi des déterminants de la consommation des poissons d'eau douce dans le secteur de Tlemcen.

Chapitre III : Résultats et discussion

I. Données personnelles :

I.1. Selon le sexe :

Tableau 4 : Répartition des répondants selon le sexe

	Pourcentage
HOMME	59,0
FEMME	41,0
Total	100,0

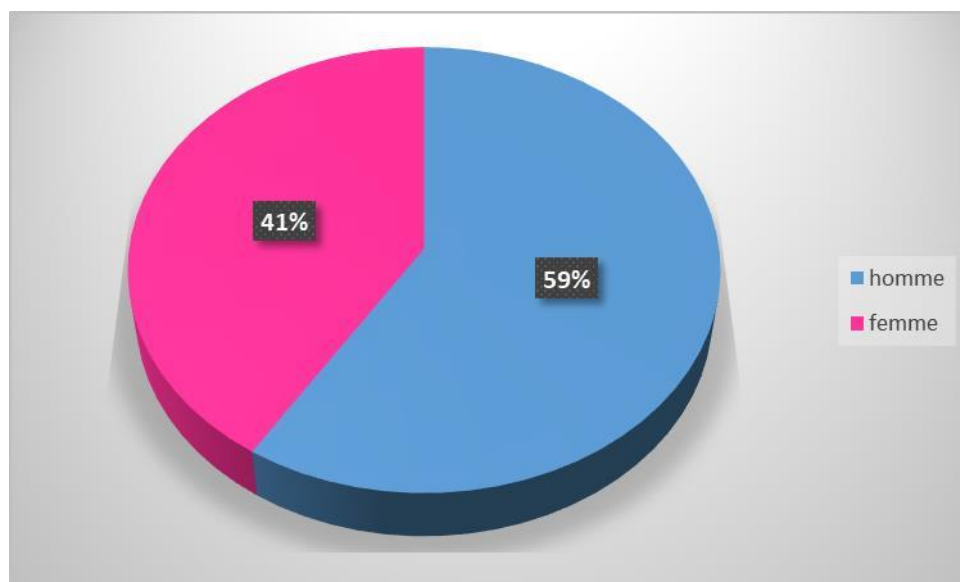


Fig.2 : Répartition des répondants selon le sexe

Les résultats montrent un échantillon largement masculin (59,0 % d'hommes contre 41,0 % de femmes), alors que dans le cadre de l'analyse, des différences de comportements de consommation selon le sexe pourraient être supposées. Toutefois, la proportion de femmes reste significative, et contribue à assurer une certaine diversité des réponses.

I.2. Selon l'âge :

Tableau 5 : Répartition des répondants selon l'âge

	Pourcentage
-25	14,0
25-35	34,0
36-45	29,0
46-60	17,0
+60	6,0
Total	100,0

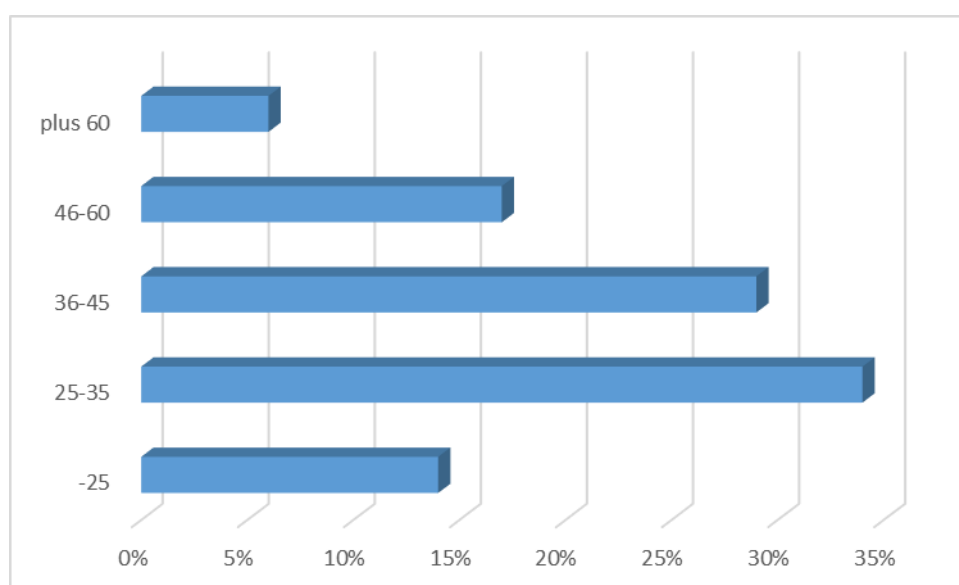


Fig.3 : Répartition des répondants selon l'âge

La classe d'âge 25–35 ans est la plus représentée (34,0 %) ; puis la classe d'âge 36–45 ans (29,0 %). Cela indique qu'une large majorité des enquêtés appartient à une population active, dynamique et par essence, plus encline à s'impliquer dans les décisions en matière de consommation.

Rares sont les catégories résiduelles : 14,0 % ont moins de 25 ans ; 17,0 % sont âgés de 46 à 60 ans ; et seulement 6,0 % ont plus de 60 ans, ce qui témoigne d'une moindre

représentativité des personnes âgées, ce qui peut affecter la diversité des comportements observés.

I.3. Niveau d’instruction :

Tableau 6 : Répartition selon le niveau d’instruction (**MOY** : diplômés du niveau moyen.
SEC : diplômés du secondaire. **UNI** : diplôme universitaire)

	Pourcentage
Moyen	8,0
Secondaire	25,0
Universitaire	67,0
Total	100,0

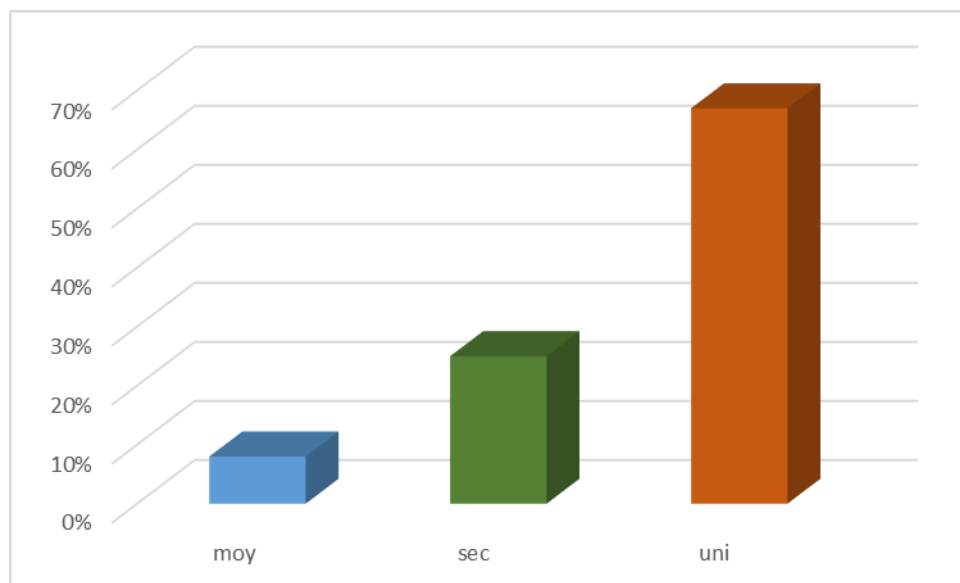


Fig.4 : Répartition selon le niveau d’instruction

Les résultats mettent en avant que la majorité des répondants détient un diplôme universitaire 67,0 % contre 25,0 % de diplômés du secondaire et 8,0 % de diplômés du niveau moyen. Cela témoigne d’un niveau d’instruction globalement élevé, susceptible d’agir de manière positive sur leur perception des denrées alimentaires notamment par rapport à la valeur nutritionnelle et à la qualité sanitaire.

I.4. Situation professionnelle des répondants :

Tableau 7 : Situation professionnelle des répondants (ETU : étudiants. IND : travailleurs indépendants. RET : retraités. SAL : salariés. SEM : personnes sans emploi)

	Pourcentage
Étudiants	15,0
Indipendants	12,0
Retraités	5,0
Salariés	65,0
Sans emploi	3,0
Total	100,0

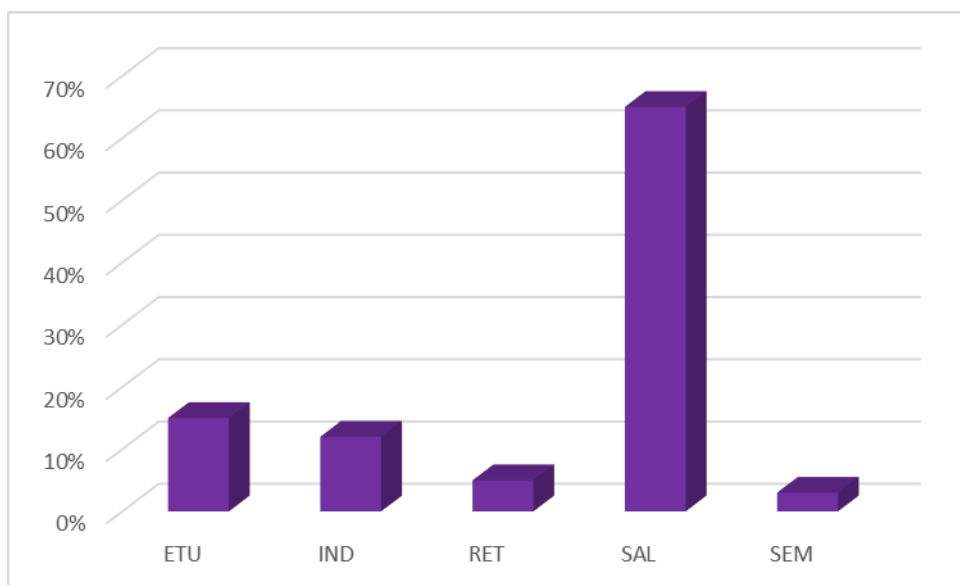


Fig.5 : Situation professionnelle des répondants

La principale catégorie est constituée par les salariés (65,0 %), suivis des étudiants (15,0 %) puis des travailleurs indépendants (12,0 %), avec 5,0 % de retraités et 3,0 % de personnes sans emploi. Il s'agit donc principalement d'individus disposant d'un revenu régulier déterminant pour leurs comportements de consommation.

I.5. Revenu mensuel du ménage :

Tableau 8 : Répartition selon le revenu mensuel du ménage

	Pourcentage
-30 000 DA	15,0
60 000 DA	44,0
100 000 DA	34,0
+100 000 DA	7,0
Total	100,0

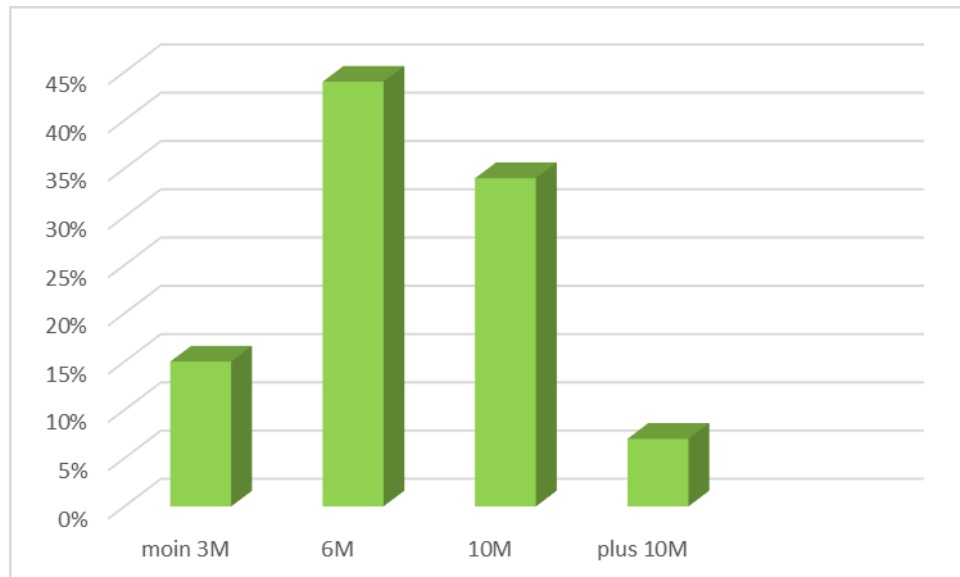


Fig.6 : Répartition selon le revenu mensuel du ménage

La classe la plus représentée est celle des ménages ayant un revenu s'établissant entre 30 000 et 60 000 DA (44,0 %), suivis de ceux percevant un revenu compris entre 60 000 et 100 000 DA (34,0 %). Les ménages à faible revenu touchent moins de 30 000 DA représentent 15,0 % et ceux à revenu supérieur 100 000 DA occupent 7,0 % seulement. Ces résultats montrent que la majorité des répondants se classe parmi la classe moyenne et pourraient expliquer leur sensibilité au prix.

II. Habitudes de consommation des poissons d'eau douce :

II.1. Consommation de poissons d'eau douce :

Tableau 9 : Consommation de poissons d'eau douce

	Pourcentage
NON	60
OUI	40,0
Total	100,0

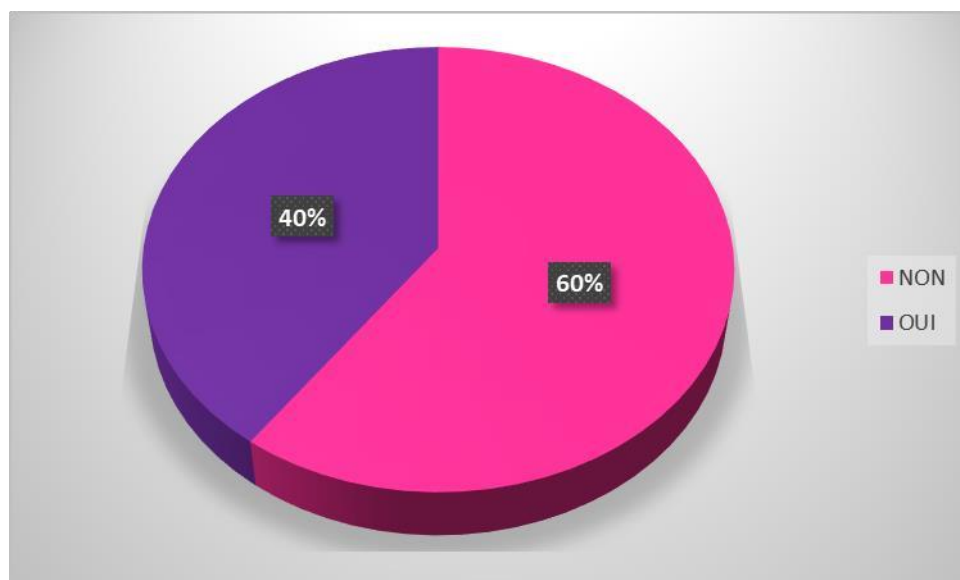


Fig.7 : Consommation de poissons d'eau douce

Les résultats montrent que 60,0 % des répondants déclarent ne pas consommer de poisson d'eau douce, 40,0 % déclarent en consommer, ce qui témoigne d'une intégration faible de ce type de produit dans le régime alimentaire, alors que ce dernier pourrait présenter des bénéfices en termes de valeurs nutritionnelles.

II.2. Fréquence de consommation :

Tableau 10 : Fréquence de consommation

	Pourcentage
OCCASIONS	23,0
1 Foix par semaine	25,0
2-3 Foix par mois	25,0
RAREMENT	27,0
Total	100,0

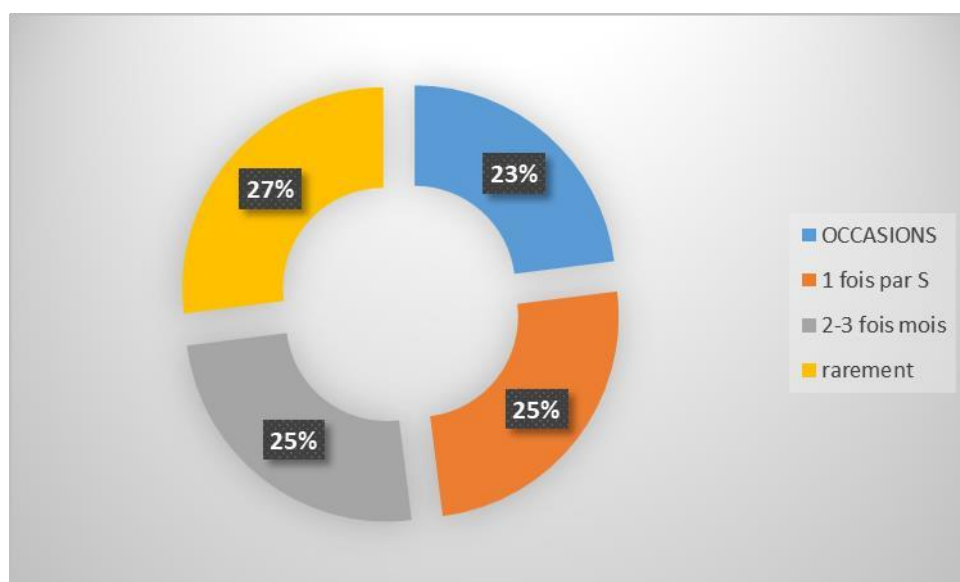


Fig.8 : Fréquence de consommation

Les résultats montrent que la consommation de poisson d'eau douce reste globalement faible et irrégulière au sein de la population étudiée. En effet, 27 % des répondants déclarent en consommer rarement, tandis que 23 % indiquent une consommation occasionnelle. Par ailleurs, 25 % des personnes interrogées consomment ce type de poisson une fois par semaine et 25 % de deux à trois fois par mois. Cette répartition traduit une faible intégration du poisson d'eau douce dans les habitudes alimentaires des consommateurs.

II.3. Type de poisson consommé :

Tableau 11 : Type de poisson consommé

	Pourcentage
AUTRE	17,0
CARPE	15,0
SANDRE	60
TILAPIA	8,0
Total	100,0

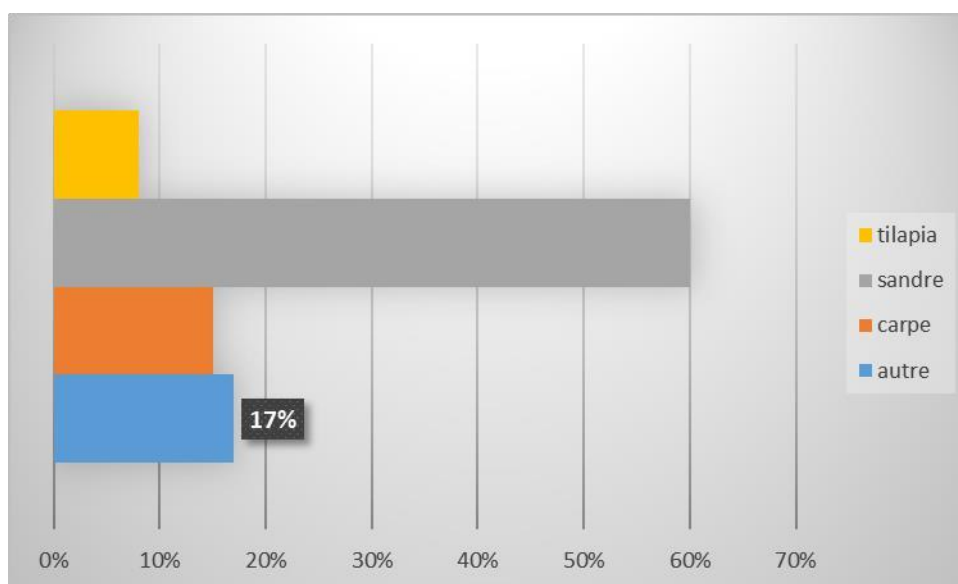


Fig.9 : Type de poisson consommé

Les résultats indiquent que le sandre est l'espèce de poisson d'eau douce la plus consommée, avec 60,0 % des réponses, ce qui traduit une nette préférence des consommateurs pour cette espèce. Les autres espèces représentent 17,0 % des choix, suivies par la carpe (15,0 %) et le tilapia (8,0 %), qui demeure l'espèce la moins consommée parmi celles citées.

II.4. Formes de consommation :

Tableau 12 : Formes de consommation

	Pourcentage
CONGELE	3,0
FRAIS	33,0
FUME	3,0
TRANSFORME	61,0
Total	100,0

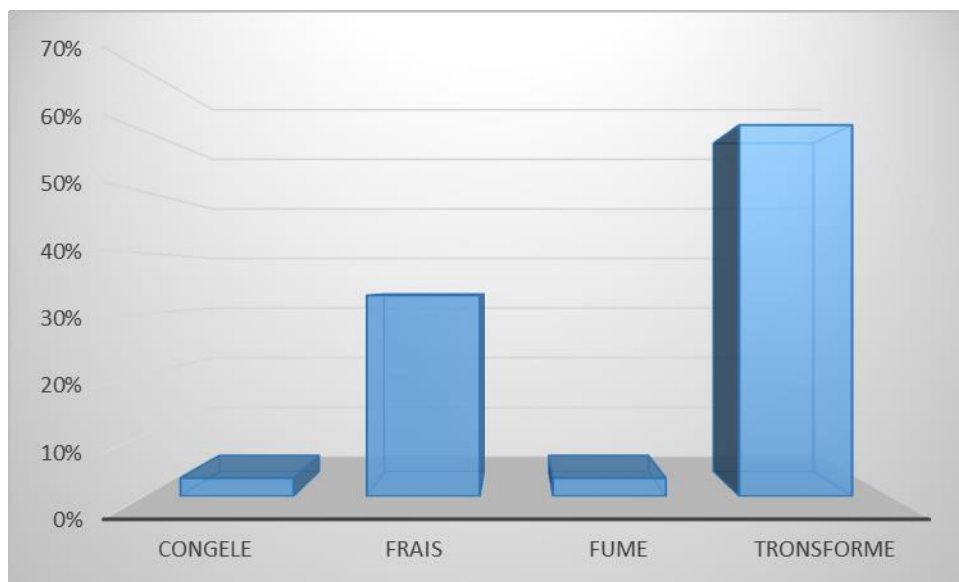


Fig.10 : Forme de consommation

Les résultats montrent que la majorité des répondants consomment le poisson sous forme transformée (61,0 %), ce qui reflète une préférence pour des produits faciles à préparer et à conserver. La consommation sous forme fraîche représente 33,0 %, occupant ainsi la deuxième place. En revanche, les formes congelée et fumée restent très peu consommées, avec seulement 3,0 % chacune, ce qui traduit une faible popularité de ces modes de consommation auprès des répondants.

II.5. Lieu d'achat :

Tableau 13 : Lieu d'achat

	Pourcentage
Marché local	10,0
Poissonnerie	36,0
Supermarché	39,0
Directement chez un producteur	12,0
Total	100,0

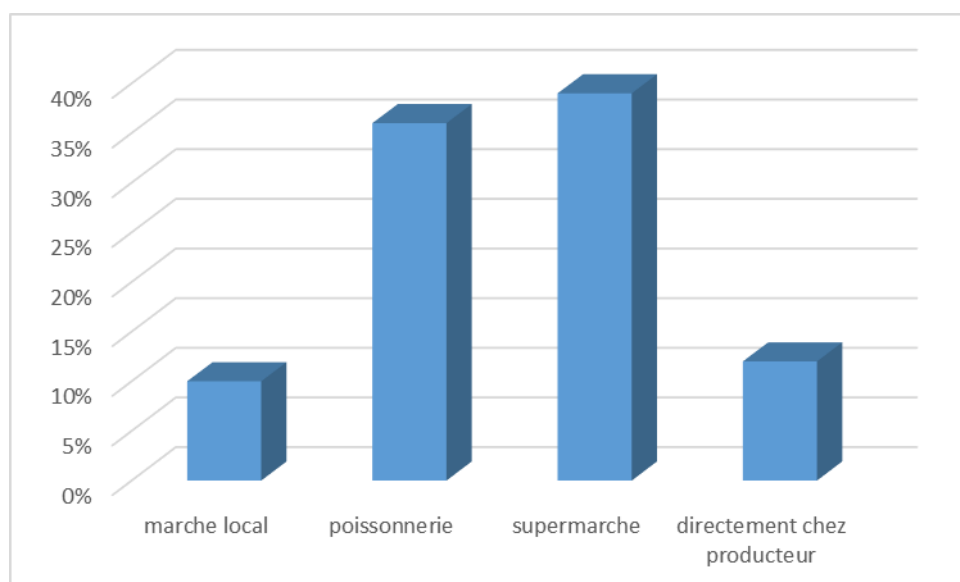


Fig.11 : Lieu d'achat

Les résultats montrent que le supermarché constitue le principal lieu d'achat du poisson avec 39,0 % des réponses, suivi de près par la poissonnerie avec 36,0 %. Ces résultats traduisent une préférence des consommateurs pour les circuits de distribution modernes et spécialisés. En revanche, le marché local (10,0 %) et l'achat direct auprès du producteur (12,0 %) restent moins utilisés, ce qui indique une moindre importance des circuits traditionnels et directs dans les habitudes d'achat des répondants.

III. Facteurs socio-économiques :

III.1. Influence du prix :

Tableau 14 : Influence du prix

	Pourcentage
BEAUCOUP	38,0
MOYEN	49,0
PEU	13,0
Total	100,0

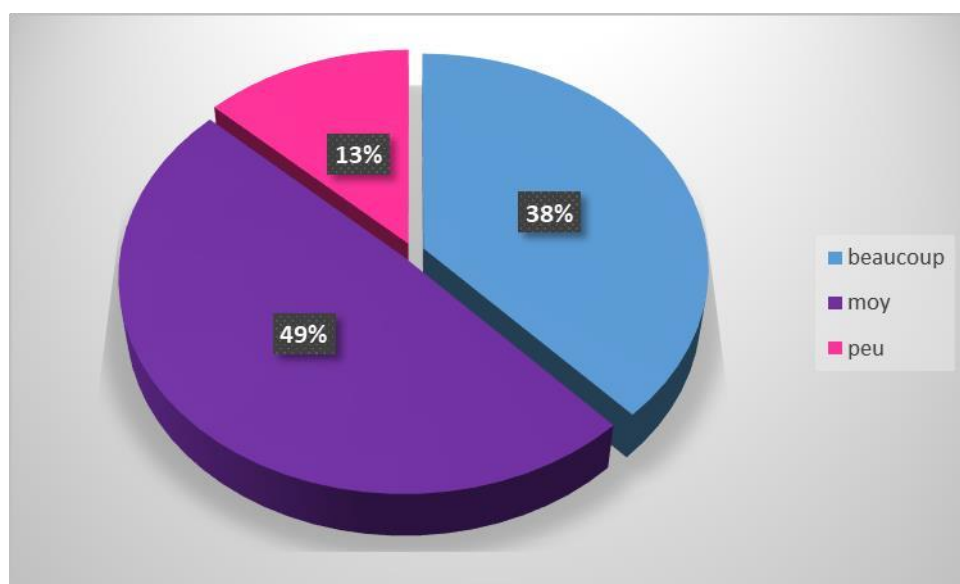


Fig.12 : Influence du prix

Le prix est moyen pour 49,0 % et fort pour 38,0 %, reste peu influent pour 13,0 %. Cela confirme que le prix est un facteur explicatif important dans la décision d'achat.

III.2. Influence du revenu :

Tableau 15 : Influence du revenu

	Pourcentage
NON	59,0
OUI	41,0
Total	100,0

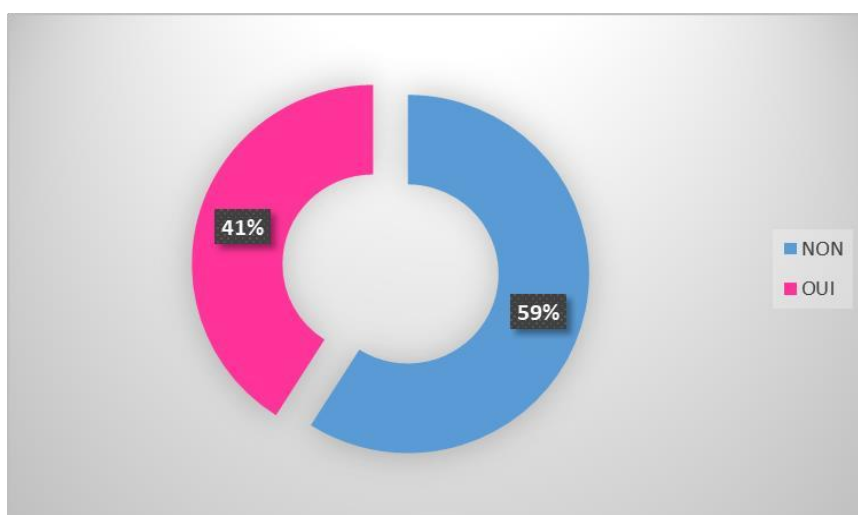


Fig.13 : Influence du revenu

La majorité de 59,0 % considère que le revenu est limitant dans la consommation, contre 41,0 % qui ne le pensent pas. Cela signifie qu'un effet revenu existe mais n'est pas exclusif.

III.3. Influence de la taille du ménage :

Tableau 16 : Influence de la taille du ménage

	Pourcentage
NON	45,0
OUI	55,0
Total	100,0

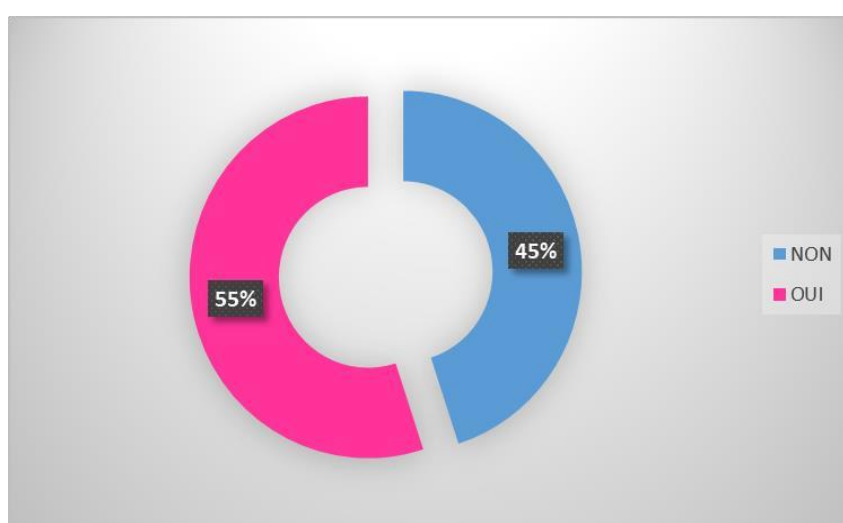


Fig.14 : Influence de la taille du ménage

Effectivement, 55,0 % affirment être influencés par la taille de la famille dans la quantité achetée, contre 45,0 % qui ne le pensent pas. Cela confirme la pertinence du facteur démographique dans la décision d'achat.

IV. Habitudes alimentaires et perceptions :

IV.1. Préférence entre poisson de mer et d'eau douce :

Tableau 17 : Préférence entre poisson de mer et d'eau douce

	Pourcentage
EAU DOUCE	3,0
LES DEUX	13,0
MER	84,0
Total	100,0

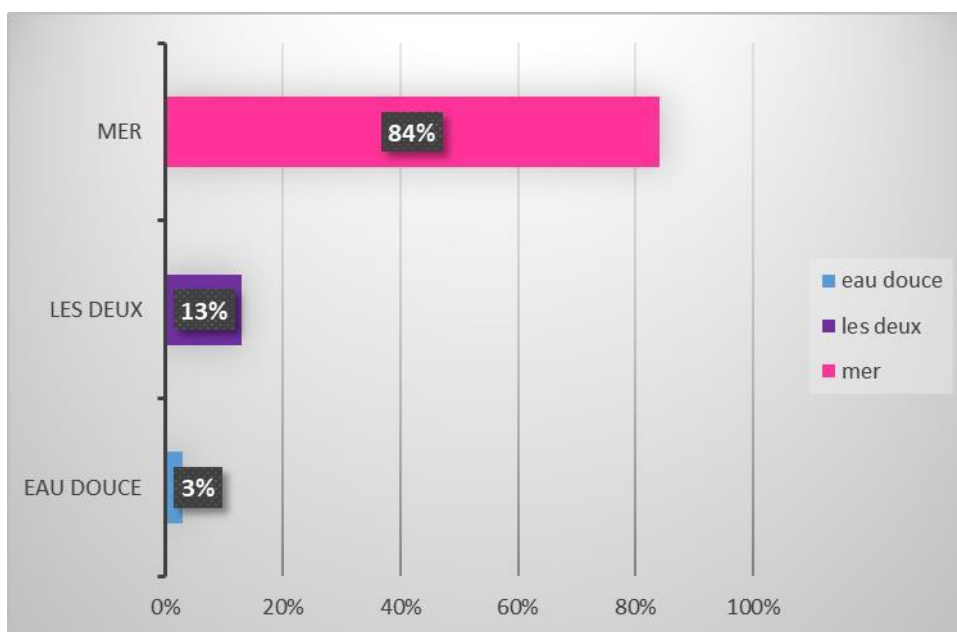


Fig.15 : Préférence entre poisson de mer et d'eau douce

Les résultats montrent une nette préférence des consommateurs pour le poisson de mer, choisi par une très large majorité des répondants (84,0 %). À l'inverse, le poisson d'eau douce ne suscite qu'un faible intérêt, avec seulement 3,0 % des préférences exprimées. Par ailleurs, 13,0 % des participants déclarent consommer aussi bien du poisson de mer que du poisson d'eau douce.

IV.2. Raisons du choix :

Tableau 18 : Raisons du choix

	Pourcentage
Disponibilité	6,0
Goût	12,0
Habitude familiale	32,0
Valeur nutritionnelle	50,0
Total	100,0

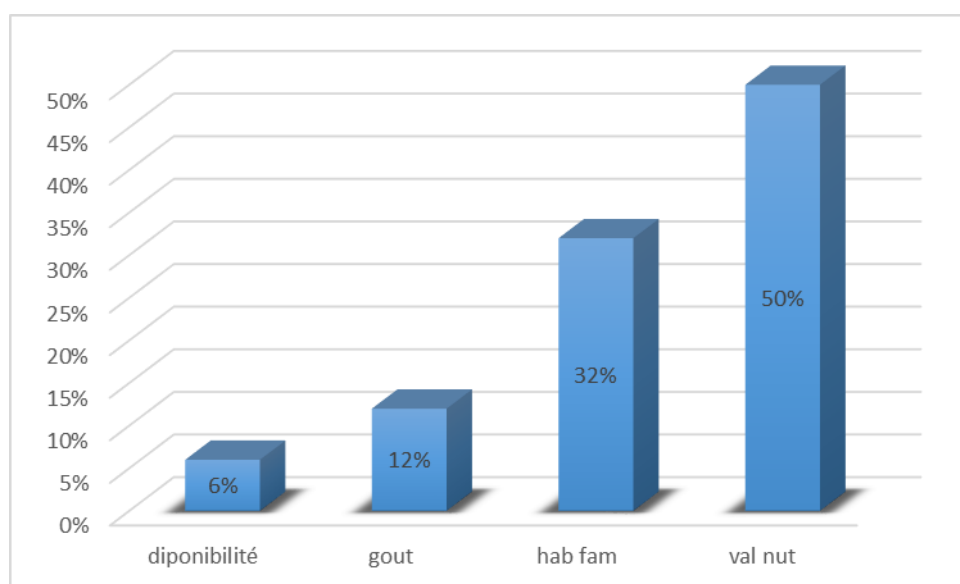


Fig.16 : Raisons du choix

Les résultats montrent que la principale motivation de consommation repose sur la valeur nutritionnelle du produit, citée par 50,0 % des répondants. Cela indique que les consommateurs accordent une importance particulière aux bienfaits nutritionnels, notamment l'apport en protéines, vitamines et acides gras essentiels. Les habitudes familiales représentent également un facteur important avec 32,0 %, soulignant l'influence des traditions alimentaires et du cadre familial sur les comportements de consommation. En revanche, le goût n'est mentionné que par 12,0 % des participants, ce qui suggère qu'il constitue un critère secondaire dans le choix de ce produit. Enfin, la disponibilité n'est évoquée que par 6,0 % des répondants, ce qui peut indiquer que l'accès au produit n'est pas le principal frein à sa

consommation. Globalement, ces résultats montrent que les motivations liées à la santé et aux habitudes culturelles prédominent sur les critères sensoriels et pratiques.

IV.3. Perception nutritionnelle :

Tableau 19 : Perception nutritionnelle (**TRES NUT** : très nutritif. **MOY NUT** : moyennement nutritif. **PEU NUT** : peu nutritif)

	Pourcentage
Très nutritif	30,0
Moyennement nutritif	43,0
Peu nutritif	27,0
Total	100,0

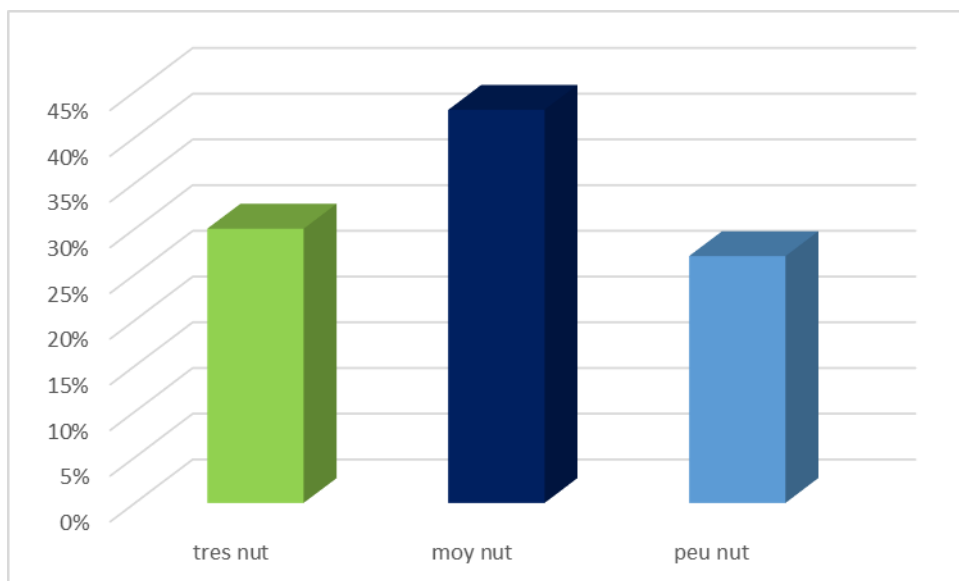


Fig.17 : Perception nutritionnelle

Les résultats indiquent que la majorité des répondants perçoit le poisson comme un aliment présentant une valeur nutritive modérée, avec 43,0 % des avis exprimés dans ce sens. En outre, 30,0 % considèrent le poisson comme très nutritif. Cependant, plus d'un quart des participants (27,0 %) le jugent peu nutritif.

IV.4. Confiance sanitaire :

Tableau 20 : Confiance sanitaire (PT : partielle)

	Pourcentage
NON	11,0
OUI	17,0
Pas totalement	71,0
Total	100,0

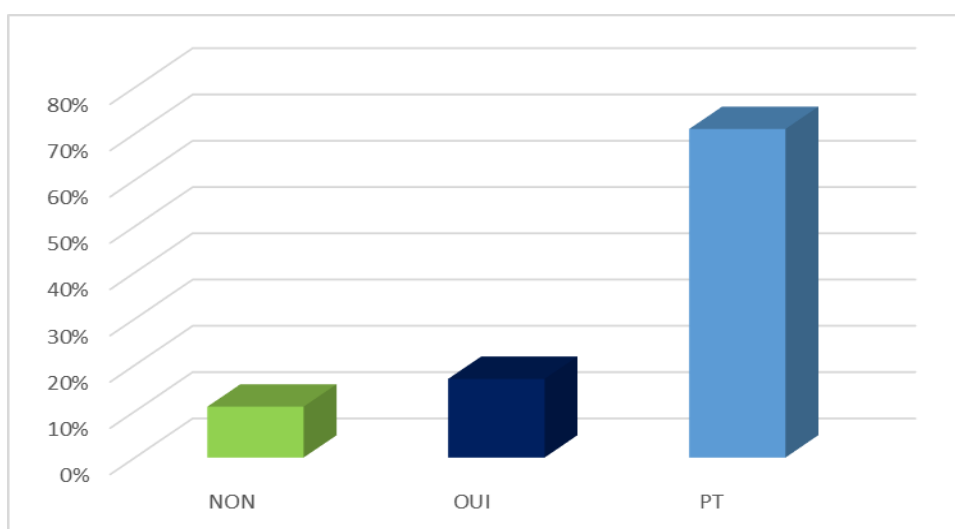


Fig.18 : Confiance sanitaire

La confiance à l'égard du produit est partielle pour 71,0 % des répondants, contre 17,0 % qui en ont une entière et 11,0 % qui n'en ont pas. Cela révèle une grande incertitude sur la qualité sanitaire qui pourrait freiner la consommation.

IV.5. Influence des traditions :

Tableau 21 : Influence des traditions

	Pourcentage
NON	63,0
OUI	37,0
Total	100,0

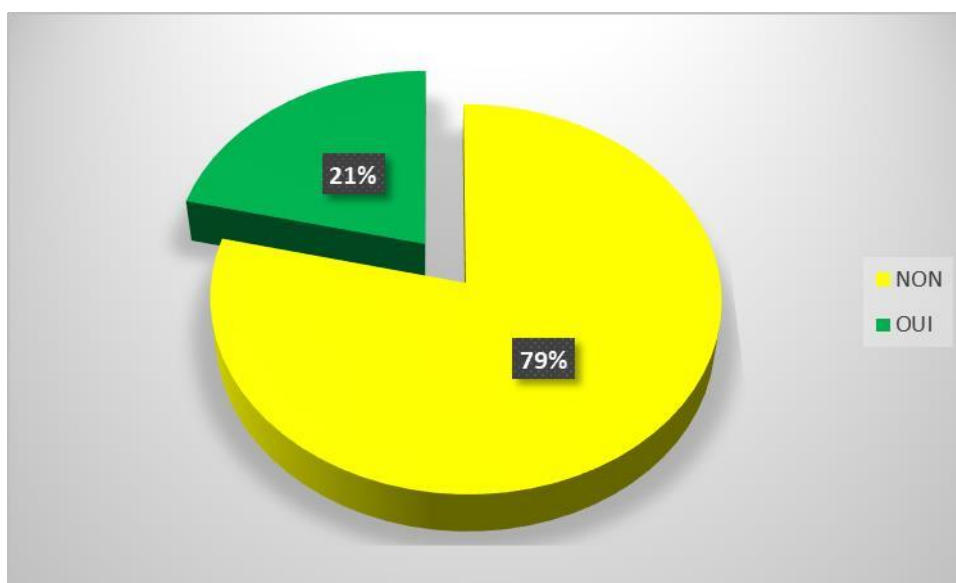


Fig.19 : Influence des traditions

Les résultats révèlent que la majorité des répondants (63,0 %) déclarent que leurs choix de consommation ne sont pas influencés par les traditions culinaires. En revanche, 37,0 % reconnaissent que ces traditions jouent un rôle dans leurs habitudes alimentaires. Cette répartition suggère que, bien que les pratiques culturelles et culinaires continuent d'influencer une partie importante de la population, les décisions de consommation semblent davantage guidées par d'autres facteurs tels que les préférences personnelles.

V. Disponibilité et élevage piscicole en Algérie :

V.1. Disponibilité du produit :

Tableau 22 : Disponibilité du produit

	Pourcentage
NON	20,0
OUI	12,0
PARFOIS	68,0
Total	100,0

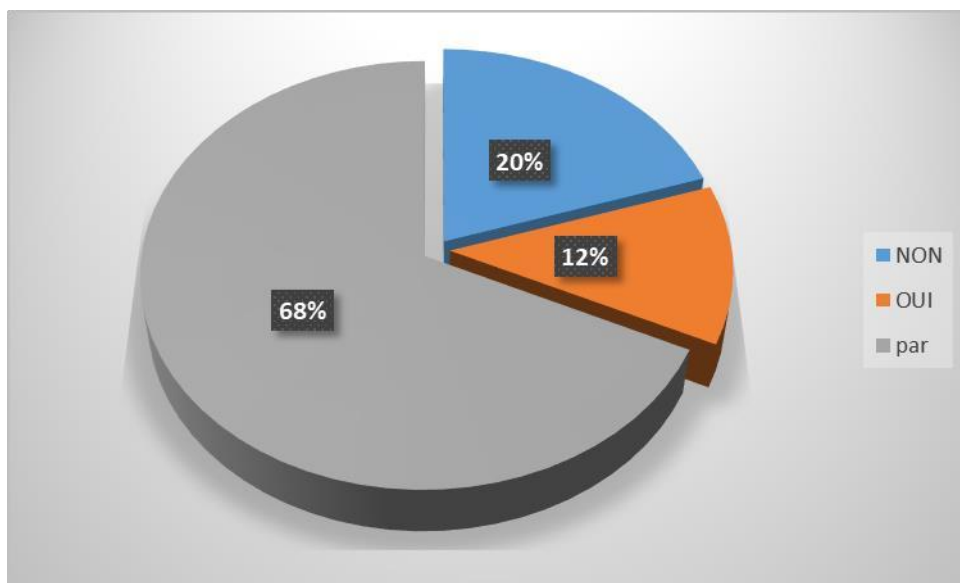


Fig.20 : Disponibilité du produit

La majorité (68,0 %) considère que le poisson d'eau douce est disponible parfois, contre 20,0 % qui jugent qu'il n'est pas disponible et 12,0 % qu'il est facilement disponible. Cela peut indiquer que le produit est difficilement accessible.

V.2. Suffisance de l'offre :

Tableau 23 : Suffisance de l'offre

	Pourcentage
NON	74,0
OUI	23,0
PARFOIS	3,0
Total	100,0

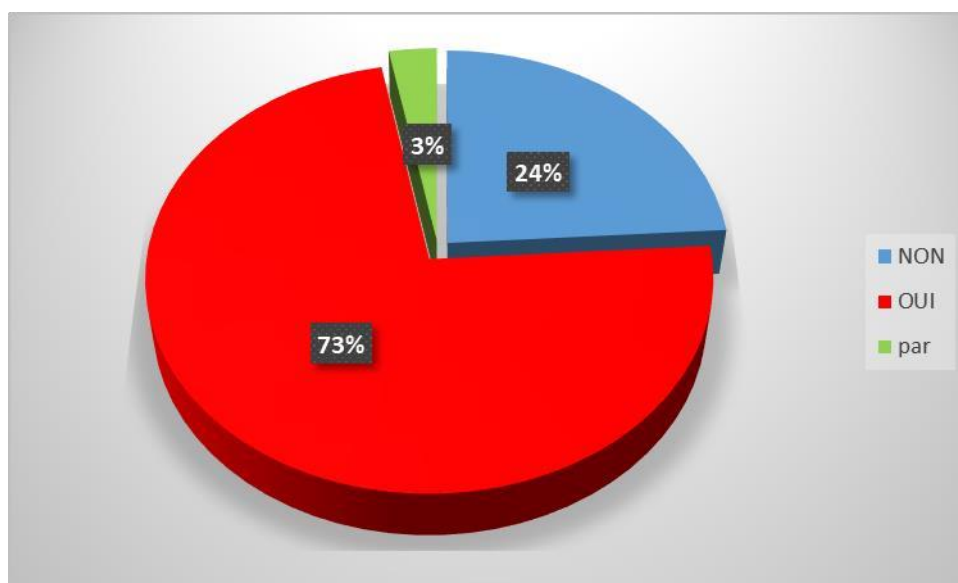


Fig.21 : Suffisance de l'offre

Les résultats montrent qu'une large majorité des répondants (74,0 %) considère que l'offre disponible est insuffisante, ce qui traduit un sentiment général d'insatisfaction quant à la disponibilité ou à la diversité des produits proposés. À l'inverse, seuls 23,0 % estiment que l'offre est suffisante. Cette perception majoritaire d'une insuffisance de l'offre pourrait refléter des attentes non satisfaites des consommateurs et mettre en évidence la nécessité d'améliorer l'approvisionnement, la variété ou l'accessibilité des produits concernés.

V.3. Connaissance de l'aquaculture :

Tableau 24 : Connaissance de l'aquaculture

	Pourcentage
NON	42,0
OUI	58,0
Total	100,0

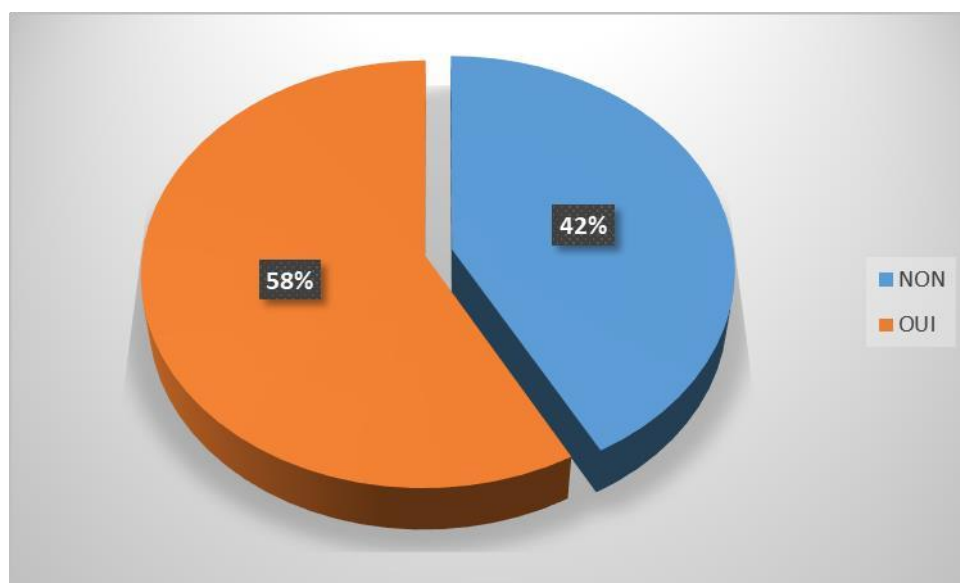


Fig.22 : Connaissance de l'aquaculture

58,0 % disent connaître l'aquaculture, tandis que 42,0 % ne la connaissent pas. Cela témoigne d'un certain degré de sensibilisation bien que le niveau reste encore faible.

V.4. Importance de l'aquaculture :

Tableau 25 : Importance de l'aquaculture

	Pourcentage
NON	7,0
OUI	93,0
Total	100,0

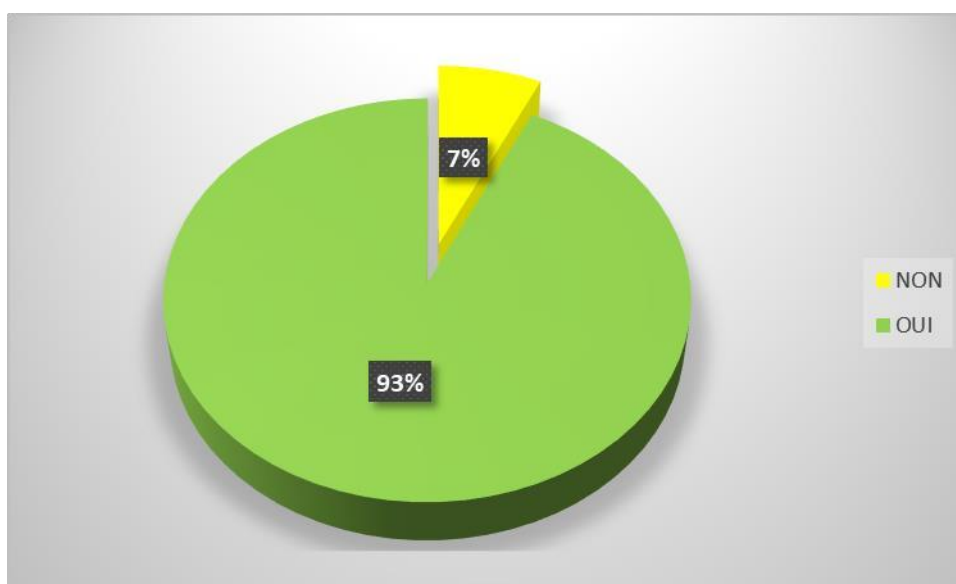


Fig.23 : Connaissance de l'aquaculture

Une grande majorité (93,0 %) estime qu'un développement de l'aquaculture contribuerait à une hausse de la consommation, ce qui en fait une question stratégique.

V.5. Conditions d'augmentation de la consommation :

Tableau 26 : Conditions d'augmentation de la consommation (PRIX DM : prix demandé. DIS : disponibilité. PLUS INF : plus d'information. QUAL : qualité)

	Pourcentage
Prix demandé	24,0
Disponibilité	13,0
Plus d'informatio	43,0
Qualité	20,0
Total	100,0

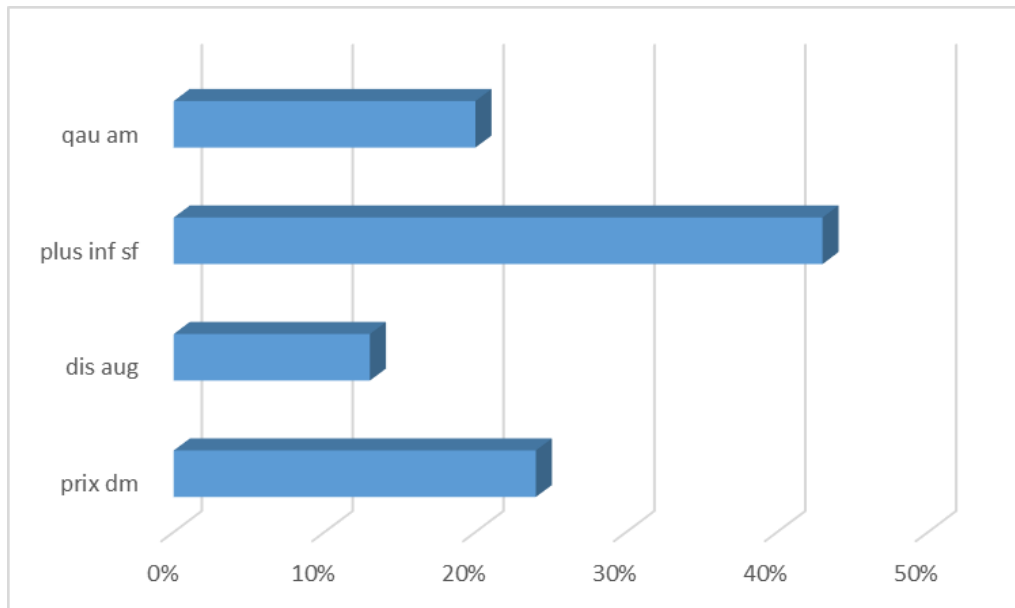


Fig.24 : Conditions d'augmentation de la consommation

Les résultats montrent que le manque d'information constitue le principal facteur limitant la consommation, puisque 43,0 % des répondants déclarent qu'ils consommeraient davantage ce produit s'ils disposaient de plus d'informations. Cela souligne l'importance de la sensibilisation des consommateurs aux qualités nutritionnelles, sanitaires et aux modes de préparation du produit. La baisse des prix apparaît également comme un facteur déterminant pour 24,0 % des participants, mettant en évidence l'influence du pouvoir d'achat sur les habitudes de consommation. Par ailleurs, 20,0 % des répondants estiment qu'une amélioration de la qualité encouragerait une consommation plus élevée, ce qui reflète des attentes liées à la fraîcheur, au goût ou aux conditions de commercialisation. Enfin, 13,0 % considèrent que l'augmentation de la disponibilité favoriserait leur consommation, bien que ce facteur semble moins déterminant que les autres. Dans l'ensemble, ces résultats montrent que l'information, l'accessibilité économique et la qualité du produit constituent les principaux leviers susceptibles de stimuler la consommation.

V.6. Obstacles au développement de la consommation :

Tableau 27 : Obstacles au développement de la consommation

	Pourcentage
Manque d'investissement	24,0
Manque d'information	26,0
Problèmes de distribution	7,0
Prix élevé	43,0
Total	100,0

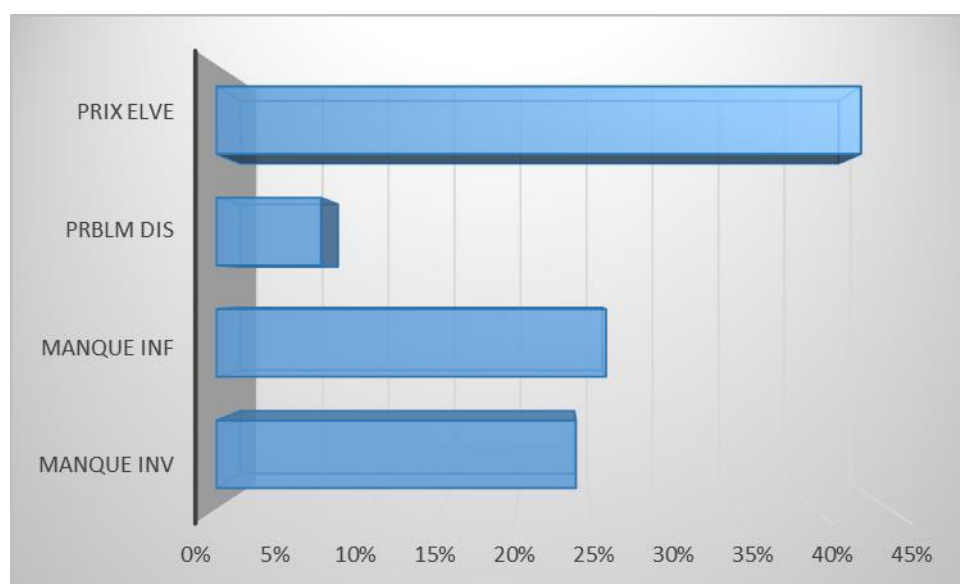


Fig.25 : Obstacles au développement

Les résultats montrent que le prix élevé constitue le principal obstacle à la consommation, cité par 43,0 % des répondants. Le manque d'information (26,0 %) et le manque d'investissement (24,0 %) représentent également des freins importants au développement du secteur. En revanche, les problèmes de distribution semblent moins influents, avec seulement 7,0 % des réponses. Ces résultats soulignent principalement l'importance des contraintes économiques et du déficit de sensibilisation.

VI. Analyse des corrélations :

Tableau 28 : corrélation salaire – consommation

		salaire	Consommation
Rho de Spearman	Coefficient de corrélation	1,000	0,724
	Sig. (bilatéral)	.	0,000
	N	100	100

Le coefficient de 0,724 témoigne d'une forte corrélation positive, significative à 0,000, entre la consommation et le revenu : plus le revenu est élevé, plus les consommateurs consomment.

Discussion :

Sur le plan de la structure sociale, économique et démographique de l'échantillon, les résultats obtenus montrent une légère prédominance masculine (59 % d'hommes contre 41 % de femmes), déséquilibre modéré sur le sexe, mais dont la distribution reste exploitable pour l'analyse dans la mesure où les deux groupes sont suffisamment représentés pour permettre une lecture comparative des comportements.

La structure par âge d'abord, montre une forte présence des individus d'âge actif, et notamment des groupes des 25–35 ans (34 %) et 36–45 ans (29 %). Cette manifestation du critère de l'âge indique que l'échantillon est constitué à plus d'un tiers de personnes insérées dans la vie professionnelle ou en phase de stabilisation socio-économique, ce qui est important dans la mesure où ces catégories d'âge sont généralement les plus consultées et impliquées dans les décisions d'achat et qui disposent d'une autonomie financière plus poussée.

Concernant le niveau d'instruction, les données révèlent une importante proportion de répondants ayant un niveau universitaire (67 %) suivi du niveau secondaire (25 %) et enfin, d'une minorité de diplôme moyen (8 %). Cette structure traduit une certaine qualification de l'échantillon qui devrait lui permettre de mieux comprendre les contenus abordés et ainsi peut-être de traiter les questions de façon plus rationnelle dans leurs réponses.

En comparaison avec L'enquête menée par Alliouche et al (2024) effectuée sur une population plus jeune, principalement âgée de 15 à 25 et 26 à 40 ans, avec une majorité d'étudiants et davantage de femmes. En somme, même si les deux études s'appuient sur des populations relativement instruites, la population de notre étude est plus adulte et active, alors que celle d'Alliouche et al (2024) est plus largement celle d'étudiants jeunes. Cette différence de structure peut influencer à la fois les perceptions et les comportements et doit être prise en compte dans l'interprétation des résultats.

Pour ce qui est des secteurs d'activité, Boudierba et al (2023) dans ces études ont trouvé que 31% des répondants sont au chômage, 20,7% disposent d'un revenu inférieur ou égal à 40000 da, 19,0% d'un revenu compris entre 41000 et 80000 da, 15% d'un revenu supérieur à 80000 da. J'ai également recherché le revenu total mensuel du foyer, près de 56,9% ne disposent pas d'un revenu qui dépasse 69000 da pour tout le foyer, un revenu qui permet à peine de satisfaire le besoin du foyer, un revenu qui ne leur permet pas l'achat abondant de poissons, seuls 10% des foyers disposent d'un revenu supérieur à 140000 da. Ces résultats vont avoir une répercussion sur la consommation des poissons par les algériens.

Plusieurs facteurs influencent la consommation des poissons d'eau douce. Tout d'abord, le prix de poissons est l'un des facteurs qui a une influence sur l'achat, même si c'est de manière modérée, puisque 49 % des enquêtés affirment ressentir une action davantage moyenne, contre 38 % qui ressentent une influence forte et 13 % qui notent une faible influence ; alors que, dans l'étude menée par Fernane (2020), la perception du prix du poisson est davantage considérée comme mauvaise avec 66 % des enquêtés qui le jugent cher, qui influence la consommation, sans pour autant la freiner. Selon ces différentes perceptions, le prix est un facteur du comportement d'achat, mais sa prise en compte est relative à la nature de la consommation et au profil des consommateurs.

D'autres facteurs peuvent jouer un rôle sur la consommation des poissons d'eau douce tels que les habitudes de consommation, notamment le type de poisson consommé. Cependant, Alliouche et al (2024) ont trouvées en 2024 que parmi les personnes qui consomment du poisson, 69% ont déjà dégusté des poissons d'eau douce. Cela indique que ces poissons sont demandés par le consommateur algérien, mais ça reste toujours inférieure à celle des poissons marins. Les espèces consommées sont dominées par le tilapia avec 44,8%, suivi du sandre avec 10,3%, du mulot avec 22,4%, 8,6% pour le black bass et barbeau, l'anguille avec 12,1%, les carpes avec 3,4%, les autres espèces avec 1,7%. D'autre part, Fernane (2020) dans son étude à Ouargla a montré que la consommation était partiellement variée avec un taux de carpe à 19,33% contre 15,66% pour le tilapia, 10,66% pour le sandre et des proportions non négligeables pour le barbeau, l'anguille et la perche. dans notre étude à Tlemcen , 60% des enquêtés consomment du sandre contre 17% pour d'autres espèces, 15% pour la carpe et seulement 8% pour le tilapia, les résultats montrent que la consommation repose sur une espèce principale et renvoie à la faible diversification, ce qui représente une contradiction avec les deux études précédentes. Cela peut être expliquer par la disponibilité des espèces, des choix politiques d'aquaculture et aux conditions environnementales.

En plus du type de poisson consommé, vient s'ajouter la fréquence de consommation. Selon le rapport d'une enquête sur la consommation des poissons réalisée par Boudierba et al (2023), il ressort que la consommation de ces produits de mer a lieu en premier lieu une fois par semaine à 51.3%, puis vient en deuxième groupe, la consommation au moins une fois par mois (38% des cas).

Le choix entre le poisson de mer et d'eau douce par le consommateur, représente un autre facteur influençant la consommation des poissons d'eau douce. L'étude de **Fernane (2020)** montre que la préférence des consommateurs est majoritairement orientée vers le poisson de mer (80 %), contre 8,66 % pour le poisson d'eau douce, tandis que 11,33 % déclarent

consommer les deux types. Ces résultats mettent en évidence une nette domination du poisson de mer dans les habitudes de consommation. Ces résultats confirment ceux de notre étude puisque que la majorité (84,0 %) préfère le poisson de mer, contre seulement 3,0 % pour le poisson d'eau douce et 13,0 % pour les deux.

En dernier point, la disponibilité et élevage piscicole en Algérie reste un des facteurs ayant une influence sur la consommation des poissons d'eau douce. Selon les résultats de Ben Batouche (2020), la pisciculture, dans la région de Biskra, a connu une évolution significative grâce au développement des barrages et de la pisciculture intégrée. L'auteur fait état des plus fortes productions enregistrées dans les barrages de Fontaine des Gazelles et de Foug El-Gherza, en particulier entre 2014 et 2019, dû au repeuplement par des alevins. Ainsi, l'étude souligne que la pisciculture intégrée contribue à développer la production du fait de la disponibilité des ressources nécessaires à l'élevage piscicole. Cependant, dans notre étude réalisée à Tlemcen, les résultats montrent que les consommateurs perçoivent encore une faible disponibilité de produits de poissons d'eau douce, une insuffisance de l'offre sur le marché.

Des obstacles à la promotion de l'aquaculture ont aussi été signalés à savoir les prix élevés, le manque d'information, la faiblesse de l'investissement. Ces résultats apparaissent partiellement contradictoires avec ceux de Ben Batouche (2020), bien que l'auteur montre l'évolution de la production piscicole en Algérie, la différence pourrait être expliquée par une difficulté de distribution, l'inégale répartition des produits piscicoles entre les différentes régions et la sensibilisation des consommateurs à Tlemcen.

Conclusion générale

À l'issue de cette étude sur les déterminants de la consommation des poissons d'eau douce dans la région de Tlemcen, nous constatons que cette ressource alimentaire continue à être peu consommée malgré son intérêt nutritionnel, économique, et sanitaire. Cette recherche a permis d'analyser plusieurs facteurs tels que : le choix des consommateurs, des facteurs d'ordre social, la situation économique des ménages, et la dynamique émergente de l'aquaculture en Algérie.

L'enquête de terrain effectuée auprès de 100 individus au niveau de quelques communes de la région de Tlemcen a fourni plusieurs résultats intéressants. La majorité des enquêtés sont des actifs, relativement instruits. Cependant, ce niveau d'instruction ne se traduit pas par la consommation de poissons d'eau douce qui est faible et irrégulière, la préférence étant donnée au poisson de mer, jugé plus apprécié et intégré dans les habitudes alimentaires.

Néanmoins, les résultats montrent aussi que la consommation des poissons d'eau douce dépend d'un certain nombre de facteurs tels que le prix, le revenu, les habitudes culturelles, la perception de la qualité sanitaire ainsi que la disponibilité du produit sur le marché. Le prix est déterminant pour l'achat vis-à-vis des ménages à revenu moyen ; par ailleurs l'analyse statistique a mis en évidence une relation positive significative entre le niveau de revenu et la consommation.

Selon les consommateurs, l'offre de poissons d'eau douce est jugée insatisfaisante sur les marchés locaux. Les obstacles relevés sont le prix trop élevé, le manque d'information, les difficultés de distribution et le faible niveau des investissements dans le secteur aquacole.

Malgré cela, plus de la moitié des répondants pensent que l'accroissement de l'aquaculture pourrait aider à la consommation de poissons d'eau douce en Algérie.

Ainsi, un développement de la pisciculture en eau douce passe par une stratégie globale d'amélioration de la production, de recherche de nouveaux réseaux de commercialisation, d'encouragement à l'investissement et de sensibilisation du consommateur aux bienfaits nutritionnels que les poissons d'eau douce.

Références bibliographiques

1. Adrian, J., Polus, J., & Frange, R. (2003). *La science alimentaire de A à Z* (3e éd.). Lavoisier.
2. Alliouche, F., & Meddour, A. (2024). La consommation des poissons d'eau douce et de l'aquaculture en Algérie, spécialement le tilapia: état des lieux et perspectives. *Hippocampus*. revue N9.
3. Arbad, R., Bacciu, V., Benkheira, A., Bouazzaoui, A., Bouzid, B.-W., Brachemi, O., Ziani Cherif, S., Ghouari, N., Salis, M., Tefiani, W. (2018). Report number: ClimaSouth – Technical Paper 4. 57 p
4. Badani, A. (2024). *Développement de l'aquaculture en eau douce en Algérie*. Ministère de la Pêche et des Productions Halieutiques.
5. Beilenger, P. (1989). *Évolution de l'organisation animale*. Masson.
6. Belhadj, M. (2019). *L'aquaculture continentale en Algérie : état des lieux et perspectives de développement*. Éditions universitaires.
7. Belton, B., & Thilsted, S. H. (2014). Fisheries in transition: Food and nutrition security implications for the global South. *Global Food Security*, 3(1), 59–66. <https://doi.org/10.1016/j.gfs.2013.10.001>
8. Bertozzini, F. (2001). *Technologie culinaire : connaissances des marchandises*. Éditions BPI.
9. Ben Batouche, I. (2020). La pisciculture intégrée à l'agriculture dans le Ziban : perspective de développement (Mémoire de master). Université Mohamed Khider de Biskra.
10. Blanchard, E. (1966). *Poissons des eaux douces de la France*.
11. Boudarba Abdelghani et al. (2022/2023). La consommation des poissons : Enquête auprès de la population de la wilaya d'Ain Témouchent. mémoire de master. spécialité Agroalimentaire et contrôle de qualité .université Belhadj bouchaïb-Ain temouchent.
12. Bouzorene, A. (2010). *Essai d'évaluation de l'impact socio-économique de la création d'une réserve marine protégée sur la pêche artisanale locale*.
13. Boyd, C. E. (2015). *Water quality: An introduction* (2nd ed.). Springer.
14. Boyd, C. E., & Tucker, C. S. (2012). *Pond aquaculture water quality management*. Springer.
15. Brunsø, K., Verbeke, W., Olsen, S. O., & Jeppesen, L. F. (2009). Motives, barriers and quality evaluation in fish consumption situations. *British Food Journal*, 111(7), 699–716. <https://doi.org/10.1108/00070700910972334>
16. Bruslé, J., & Quignard, J.-P. (2004). *Les poissons et leur environnement*. Lavoisier.
17. Daget, J. (1967). *Les poissons du Niger supérieur* (2e éd.).
18. Cahu, C. (2004). Domestication et fonction nutrition chez les poissons. *INRA Productions Animales*, 17(3), 205-210.

19. Davies, K. B., Goudie, C. A., Simco, B. A., MacGregor, R., & Parker, N. C. (1986). Environmental regulation and influence of the eyes and pineal gland on the gonadal cycle and spawning in channel catfish (*Ictalurus punctatus*). *Physiological Zoology*, 59, 717–724.
20. Duma, J. (2006). *Extraction de lipides en voie aqueuse par bioréacteur enzymatique combiné à l'ultrafiltration : application à la valorisation de co-produits de poissons (Sardina pilchardus)* (Thèse de doctorat). Université de Nantes.
21. Eames, B. F., Winers, M., Mayias, P., & Bouquel, S. (2007). Skeletogenesis in the swell shark (*Cephaloscyllium ventriosum*). *Journal of Anatomy*, 210(5), 542–554.
22. FAO. (2020). *The state of world fisheries and aquaculture 2020: Sustainability in action*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/ca9229en>
23. FAO. (2022). *The state of world fisheries and aquaculture 2022: Towards blue transformation*. Food and Agriculture Organization of the United Nations. <https://doi.org/10.4060/cc0461en>
24. Fricke, R., Eschmeyer, W. N., & Van der Laan, R. (Eds.). (2024). *Catalog of Fishes*. California Academy of Sciences.
25. Fernane, R. (2020). Enquête sur la consommation des poissons aquacoles dans la région de Ouargla. Mémoire de Master, Université Kasdi Merbah Ouargla, Algérie.
26. Fredot, E. (2006). *Connaissance des aliments*. Lavoisier – TEC & DOC.
27. Fernane, R. (2020). Enquête sur la consommation des poissons aquacoles dans la région de Ouargla. Mémoire de Master, Université Kasdi Merbah Ouargla, Algérie.
28. Grassé, P. P. (1958). *Traité de zoologie : Anatomie, systématique et biologie des poissons*. Masson.
29. Guillaume, J., Kaushik, S., Bergot, P., & Métailler, R. (1999). *Nutrition et alimentation des poissons et crustacés*. Éditions QUAE.
30. Guillaume, D. (2009). Le risque histaminique dans les produits de la pêche. *Bulletin de l'Académie Vétérinaire de France*, 162, 241–245.
31. Huss, H. H. (1988). *Le poisson frais : qualité et altérations de la qualité*. FAO.
32. Jennifer, C., Smith, S., & Sanderson, L. (2013). Particle retention in suspension-feeding fish after removal of filtration structures. *Zoology*, 116, 348–355.
33. Kara, M., et al. (2018). *L'aquaculture en Algérie : état et perspectives*. Université d'Ain Témouchent.
34. Konig, C. (2012). *Classification des poissons*. Lavoisier.
35. Lévêque, C., & Paugy, D. (1984). *Guide des poissons d'eau douce d'Afrique de l'Ouest*. ORSTOM.
36. Lounaci-Daoudi, D., & Lounaci, A. (2019). *Introduction et production des poissons d'eau douce en Algérie*. Université Mouloud Mammeri.
37. Lucas, J. S., & Southgate, P. C. (2019). *Aquaculture: Farming aquatic animals and plants* (3rd ed.). Wiley-Blackwell.

38. Médale, F. (2005). Caractéristiques nutritionnelles des poissons et facteurs de variations. *Aquaculture*, 79, 87–93.
39. Médale, F., Leblanc, J.-C., & Philippe, G. (2008). Le poisson : quels enjeux pour sa consommation ? *Institut Français pour la Nutrition*, 130, 2–8.
40. Médale, F., Lefèvre, F., & Corraze, G. (2003). Qualité nutritionnelle et diététique des poissons.
41. Ministère de la Pêche et des Ressources Halieutiques. (2021). *Rapport sur le développement du secteur de la pêche et de l'aquaculture en Algérie*.
42. Ministère de la Pêche et des Ressources Halieutiques. (2022). *Guide pratique de l'élevage de poissons d'eau douce en bassins*.
43. Morris, M. C., Evans, D. A., Bienias, J. L., et al. (2003). Consumption of fish and n-3 fatty acids and risk of incident Alzheimer disease. *Archives of Neurology*, 60(7), 940– 946.
44. Muus, B. J., & Dahlström, P. (1988). *Guide des poissons de mer et pêche*. Delachaux & Niestlé.
45. Oumar, S. (2015). *La morphologie des poissons en écologie halieutique*. CRDP.
46. Tarik, D. (2019). Déclin ou expansion de la pêche en Algérie ? Dans K. de la Croix & V. Mitroi (Dir.), *Écologie politique de la pêche*. Presses universitaires de Nanterre.
47. Tidwell, J. H. (2012). *Aquaculture production systems*. Wiley-Blackwell.
48. Tome, V. (1847). *Histoire naturelle des poissons*.
49. Verbeke, W., & Vackier, I. (2005). Individual determinants of fish consumption: Application of the theory of planned behaviour. *Appetite*, 44(1), 67–82. <https://doi.org/10.1016/j.appet.2004.08.006>
50. Vierling, E. (2008). *Aliments et boissons : filières et produits* (2e éd.). Éditions Educagri.

Résumé

Cette étude porte sur les habitudes et les déterminants de la consommation des poissons d'eau douce dans la région de Tlemcen et constitue une analyse des comportements de consommation et des éléments qui influencent la consommation.

Lors d'une enquête menée à l'aide d'un questionnaire auprès d'un échantillon de 100 individus.

Les résultats montrent que la consommation de poissons d'eau douce reste faible au profit du poisson de mer. Le prix, le revenu, les habitudes alimentaires et la disponibilité des produits sont les principaux déterminants de consommation. Cette étude révèle que le développement de l'aquaculture pourrait être un levier à l'augmentation de la consommation de poissons d'eau douce en Algérie.

Mots-clés : poissons d'eau douce, consommation, aquaculture, facteurs, Tlemcen.

Abstract

This study examines the consumption habits and determinants of freshwater fish consumption in the Tlemcen region and provides an analysis of consumer behavior and the factors influencing consumption.

A survey was conducted using a questionnaire administered to a sample of 100 individuals.

The results show that freshwater fish consumption remains low compared to marine fish consumption. Price, income, dietary habits, and product availability are the main determinants of consumption. This study reveals that the development of aquaculture could serve as a key driver for increasing freshwater fish consumption in Algeria.

Keywords: freshwater fish, consumption, aquaculture, factors, Tlemcen.

الملخص

تتناول هذه الدراسة عادات واختيارات استهلاك الأسماك العذبة في منطقة تلمسان، كما تقدم تحليلاً لسلوك المستهلك والعوامل المؤثرة في الاستهلاك.

تم إجراء دراسة ميدانية باستخدام استبيان شمل عينة مكونة من 100 فرد.

أظهرت النتائج أن استهلاك الأسماك العذبة لا يزال منخفضاً مقارنة باستهلاك أسماك البحر. ويُعد السعر والدخل والعادات الغذائية وتوفر المنتجات من أهم العوامل المؤثرة في الاستهلاك. كما تكشف هذه الدراسة أن تطوير تربية الأحياء المائية يمكن أن يشكل رافعة لزيادة استهلاك الأسماك العذبة في الجزائر.

الكلمات المفتاحية :

اسماك المياه العذبة، الاستهلاك، تربية الأحياء المائية، العوامل، تلمسان.