

RAMADHAN

Les produits incontournables

C'est parti pour un mois de jeûne pour les Algériens qui, l'espace de trente jours, verront leur quotidien connaître un véritable chamboulement. Mais comme chaque année, les jeûneurs adopteront des produits incontournables pendant le mois de Ramadhan et fortement consommés. Ces habitudes de consommation modifient complètement l'aspect du marché algérien.

F.-Zohra B. - Alger (Le Soir) - De la zlabia à la charbat en passant par le kalbellouz et les dattes, sur le marché, ces produits deviennent des stars et font adopter aux commerçants de nouveaux comportements.

Ainsi, les étals sont généreusement achalandés pour répondre à une forte demande spécifique. Bien avant le mois sacré du Ramadhan, les commerçants établissent de véritables plans de guerre pour répondre à une demande qu'ils savent importante. Et dès le premier jour du mois de Ramadhan toute la marchandise est prête pour satisfaire le besoin compulsif d'acquiescer à tout prix, les produits stars du Ramadhan.

Ainsi, et en dépit des avertissements des services du ministère du Commerce, les commerces de circonstance voient le jour comme un grand nombre de commerçants choisissent de s'adapter à la demande en installant carrément de nouveaux étalages pour vendre les zlabia, kalbellouz, diouls et autres charbet ou sirop à base de citron.

La tradition a la peau dure et il est difficile, assure-t-on de passer le mois de Ramadhan sans ces produits phares. Les industriels se sont adaptés aussi à ces habitudes de consommation en diversifiant leurs gammes de produits, comme cela est le cas pour les diouls, les boissons gazeuses, les jus et les fromages.

Kalbellouz, l'incontournable...

Que serait le Ramadhan sans le fameux kalbellouz. L'incontournable dessert fortement sucré trône au milieu des tables de dessert des Algériens qui ne peuvent sans passer. Si le pro-

duit fabriqué à base de semoule, d'amandes, de sirop de miel et de fleur d'oranger est l'un des plus populaires en cette période de l'année, sa fabrication, sa qualité et son prix diffèrent d'un commerçant à un autre. Son prix varie ainsi de 20 à 25 dinars dans les quartiers populaires et peut atteindre les 150 dinars dans les pâtisseries de certains quartiers de la capitale. Ainsi et à chaque mois du Ramadhan, les tables spécialisées dans la vente du kalbellouz poussent comme des champignons aux alentours des autres commerces.

La zlabia, de préférence de Boufarik !

S'il y a un autre met particulièrement prisé lors du Ramadhan, c'est bien la zlabia, également un produit sucré qui pare les tables ramadhanesques.

Fine et orange ou plus volumineuses et de couleur marron, cette friandise n'en demeure pas moins un des produits les plus demandés au cours du mois de Ramadhan, selon la tradition algérienne.

A Alger et ses environs, beaucoup se déplacent même jusqu'à Boufarik, région connue à longueur d'année comme étant spécialisée dans la fabrication du produit sucré.

Diouls, boureks et «cigares»

Les diouls, qu'ils soient de fabrication industrielle ou traditionnelle sont des produits dont les Algériens dans la majorité des régions du pays ne peuvent se passer. Les diouls sont encore de nos jours fabriqués de façon artisanale par des femmes à domicile et revendus sur les étals des



Ph. Newpress

Les dattes sont nécessaires à la rupture du jeûne.

marchés, sur des tables dans les artères ou chez les bouchers. Les diouls sont principalement utilisés pour fabriquer les boureks ou les bricks, autres mets incontournables, selon les régions du pays. Que serait le plat principal, la chorba, le djari ou la h'rira sans les boureks pour les accompagner.

Charbet et autres boissons, les industriels innovent

Le jeûne et les grandes chaleurs de la saison estivale ne font pas bon ménage et dès la rupture du jeûne, l'on se rue sur les boissons de toutes sortes. Mais de tout temps, la charbet, fabriquée de façon artisanale à base de citron et de fleur d'oranger est aussi un incontournable du mois sacré.

Toutefois et depuis quelques années, l'idée de fabriquer cette boisson désaltérante a été récupérée par les industriels qui lui ont concocté un emballage spécial et la servent pendant le mois de Ramadhan. Cela est aussi le cas pour

les boissons gazeuses et les jus qui se déclinent en différents modèles et font le bonheur des jeûneurs, assoiffés en fin de journée. Les spécialistes de la santé conseillent, eux d'éviter les boissons sucrées et de privilégier plutôt l'eau.

Dattes, citron, coriandre, les petits plus du Ramadhan

Les étals des marchés se parent d'une multitude de produits en cette période spéciale. Ces fruits et autres condiments, diront les cuisiniers, représentent les vraies saveurs du mois de Ramadhan et participent à relever les plats traditionnels. Il s'agit des épices, des citrons et autres herbes aromatiques comme la coriandre, le céleri et le persil.

Les étals présentent aussi les dattes, nécessaires à la rupture du jeûne et les fruits secs comme les raisins, les pruneaux et les abricots, utilisés pour la préparation du fameux el them lahlou.

F.-Z. B.

VIANDES ROUGES

La demande excède l'offre

Les Algériens sont de grands consommateurs de viandes rouges, notamment durant le mois de Ramadhan. Certes, la production locale existe mais peine à couvrir la demande, le recours à l'importation s'imposant pour y répondre.

Chérif Bennaceur - Alger (Le Soir) - Les Algériens consomment mensuellement des quantités de 38 000 à 40 000 tonnes de viandes rouges ovines et bovines. Soit une consommation annuelle de l'ordre de 467 000 tonnes de viandes, indiquait hier le président du Directoire de la Société de gestion des participations de l'Etat SGP Productions animales (Proda), Kamel Chadi.

Une demande que la production nationale couvre certes, avec des quantités de l'ordre de 410 000 tonnes, relève le responsable de la

holding publique qui souligne que le cheptel compte 26 millions de tonnes. Ainsi, la production mensuelle représente quelque 40 000 tonnes de viandes.

Néanmoins, un déficit de l'ordre de 50 à 60 000 tonnes par an doit être compensé par le recours à l'importation. Or, la consommation de viandes rouges augmente notablement durant ce mois de Ramadhan.

Certes, des stocks ont été constitués en prévision de cette période particulière et pour assurer une offre continue. Toutefois, l'importation de

viandes, en particulier d'Inde et du Brésil, constitue une solution incontournable. En ce sens, Kamel Chadi indique que 38 000 tonnes de viandes, essentiellement bovines congelées ont été importées par des opérateurs publics (la société FrigoMedit-filiale de Proda) et des opérateurs privés.

En outre, le président de la SGP Proda indique que depuis le 1^{er} janvier 2014, quelque 24 000 taurillons pour l'engraissement ont été importés. Voir d'autres autorisations d'importations peuvent être accordées aux milliers d'opérateurs privés qui exercent dans ce domaine.

Notons dans ce contexte, selon les statistiques douanières, que l'Algérie a importé entre le premier janvier et la fin mai 2014 des quantités de l'ordre de 34 000 tonnes de viandes fraîches et congelées, pour une valeur

de près de 125 millions de dollars et en hausse de 46,68% par rapport à la même période de 2013. Ce faisant, le déficit en viandes est plus important, relève de son côté le porte-parole de l'Union générale des commerçants et artisans algériens (UGCAA), Hadj Tahar Boulouar.

Ainsi, la production domestique de viandes rouges «ne dépasse pas, dans le meilleur des cas le volume de 400 000 tonnes», relève le représentant de l'UGCAA qui évalue les besoins à quelque 600 000 tonnes par an.

Soit un déficit de l'ordre de 200 000 tonnes de viandes, estime Hadj Tahar Boulouar qui remet en cause la pertinence des chiffres du ministère de l'Agriculture et du Développement rural, mettant en avant une production annuelle de 450 000 tonnes en 2013.

Et un déficit qui semble difficile à compenser même si 60 à 70 000 tonnes de viandes sont importées.

Et ce, au-delà des problématiques de qualité de la viande importée et de son prix de vente, la préservation du cheptel ainsi que les dysfonctionnements du réseau de distribution, de contrôle et de régulation.

Notons, ce faisant, que l'Algérie devrait disposer à l'horizon 2016 de trois grandes unités d'abattage opérationnelles, implantées à Hassi Bahbah (Djelfa), Aïn M'lila (Oum Bouaghi) et Bougtob (El Bayadh) et d'une capacité globale de production de 48 000 tonnes de viandes rouges par an, soit 1,5 million de têtes d'ovins et 60 000 de bovins, élevés dans ces régions steppiques des Hauts-Plateaux qui comptent plus de 18 millions de têtes.

C. B.

RAMADHAN

Olives, fruits secs et épices : c'est déjà la ruée

C'est le Ramadhan. Les hauts lieux de commerce renouent avec les bousculades. Au premier jour, c'est la ruée sur les étals des olives, cornichons et autres variantes en conserve (m'reqed). Même afflux chez l'épicier.

Rym Nasri - Alger (Le Soir) - Sur les étals de légumes du marché T'nache de Belouizdad à Alger, les marchandises maintiennent les prix affichés la veille du mois de Ramadhan. Des prix qui se sont suffisamment envolés pour augmenter davantage. Seuls, le poivron et la laitue ont encore grimpé de 20 DA. Ils sont ainsi proposés à 120 DA le kilo.

Les étals de légumes étaient presque boudés. Les gens semble-t-il, ont fait leurs emplettes la veille, un week-end. La ruée était du côté des étals des olives, cornichons et autres variantes en conserve (m'reqed). Une grande variété d'olives est exposée : des vertes, des noires, des violettes, des dénoyautées, ... Et des prix qui varient aussi entre 280 DA et 400 DA le kilo. Les cornichons ainsi que la variante (salade m'reqed) sont vendus à 400 DA/kg. Autant d'ingrédients indispensables pour la décoration des plats d'entrée.

Même afflux chez les épiciers du vieux marché. Les «retardataires» se bousculent pour acheter les différentes épices et condiments, incontournables dans la cuisine du Ramadhan. Il est aussi question de

s'approvisionner en frik, principal ingrédient de la chorba. Un produit proposé entre 300 et 350 DA le kilo.

D'autres clients se pressent également chez les épiciers à la recherche de fruits secs qui servent à la préparation du fameux l'ham lahlou. Même les prix élevés de ces produits ne dissuadent pas les chalands. En effet, les pruneaux sont cédés entre 600 et 700 DA/kg, les abricots secs à 1 000 DA et les amandes à 1 300 DA. Selon la qualité de la marchandise, les raisins secs sont vendus entre 600 et 1 000 DA le kg.

Les incontournables de la maïda du f'tour

Tant prisées durant le mois de Ramadhan, les dattes sont proposées à 500 DA le kilogramme. De

production locale, ce fruit reste très cher. La tradition l'exige pour la rupture du jeûne mais les clients se contentent de petites quantités.

Quant au citron, accompagnateur de la chorba et du bourek, son prix varie entre 160 et 250 DA. Pourtant, sa qualité laisse à désirer : petit et tout flétri.

La viande surgelée à la rescousse

Comme la viande rouge demeure toujours inaccessible, les citoyens se rabattent sur la viande surgelée. Une longue queue se forme devant l'étal de Mourad, vendeur de viande surgelée au marché T'nache. «Pourtant à la veille du Ramadhan, c'était le calme plat dans mon commerce. La viande surgelée est très demandée durant le mois de Ramadhan. Les

clients l'exigent en viande hachée pour préparer le bourek et autres m'tewem et dolma», dit-il. A 600 DA le kilo, cette marchandise, qui provient d'Inde, est plus ou moins accessible aux bourses moyennes.

R. N.

- Tomate 70-80 DA
- Carottes 80 DA
- Courgettes 120 DA
- Navets 120 DA
- Poivron 120 DA
- Piment 100 DA
- Aubergines 80 DA
- Haricots verts 120 DA
- Haricots rouges 160 DA
- Haricots blancs 200 DA
- Betteraves 60 DA
- Oignons 30 DA
- Pomme de terre 50-55 DA
- Laitue 120 DA
- Citron 160-250 DA
- Dattes 500 DA.