

## CHARCUTERIE GID - IAA



Filière	VIANDE (Charcuterie)
Type d'acteur	Transformateur
Contacts :	M. Isidor BAROCOLA, Directeur d'usine Tel : 58 69 95 89
Historique et activité	<p>GID dans son appellation actuelle existe depuis 1993 avec son rachat par Mr Challoub. Elle a été créée en 1963 (toute première charcuterie ivoirienne).</p> <p>Elle est spécialisée dans la production de charcuterie cuite et aussi en boucherie, dont la matière première est à 80% sourcée localement et pour 20% de la France.</p> <p>GID est inscrite dans un processus de certification IFS (International Food Standard) qu'elle devrait obtenir dans le courant de l'année 2020.</p>
Approvisionnement	<p>GID s'approvisionne essentiellement sur le marché local auprès des abattoirs publics et privés. Elle est d'ailleurs située à côté de l'abattoir de Port-Boué à Abidjan.</p> <p>Elle ne dispose pas de fermes propres.</p> <p>70% de la matière première est constituée de viande de porc.</p> <p>Seuls le trimming (résidus de parage) et les boyaux sont importés de France (25 tonnes par trimestre)</p> <p>Certaines épices sont également importées mais avec une valeur assez marginale.</p>
Production (volumes)	<p>Production de charcuterie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>3 t/ jour de charcuterie dont 10% de trimming importé de France, d'Espagne et d'Italie</li> </ul> <p>Production de boucherie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1 t/jour</li> </ul> <p>La production est vendue à 100% localement</p>
Débouchés	<p>Commercialisation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Vente de 100% sur le marché ivoirien principalement en GMS</li> <li>Distribution dans les GMS</li> <li>Distribution dans les restaurants et les superettes équipées de réfrigérateurs</li> </ul>
Taille de l'opérateur	Equipe :

<p><i>Nombre de salariés</i></p> <p><i>Production (par rapport à la filière – part de marché)</i></p> <p><i>CA, Résultats</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>70 personnes sur l'ensemble des activités</li> </ul> <p>CA : 3 Mds FCFA (4.6 M€)</p> <p>Challenger du marché derrière des entreprises comme SICS et SITA qui sont des acteurs relativement plus récents</p>
Dynamique	Secteurs d'activité avec une <b>croissance de 3,3 % par an</b>
Appréciation du risque logistique et financier	<p>Les difficultés rencontrées :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Le manque de professionnalisme de certains acteurs de l'élevage</li> <li>Rupture de stock de viande due aux crises sécuritaires au Mali, au Burkina et au Niger, qui sont les plus gros fournisseurs de viande (vif) de la Côte d'Ivoire</li> <li>Réticence de certaines couches de la société à consommer les produits de charcuterie locaux, notamment les expatriés européens. C'est l'une des raisons qui expliquent la mise en place de la norme IFS.</li> <li>Les pièces de rechange à acquérir en Europe</li> </ul>
Besoins spécifiques en sourcing	Besoin en formation des employés sur la norme IFS (International Food Standard)
Besoins spécifiques en équipements et process	<p>Les machines et les équipements sont essentiellement sourcés à partir de la France, notamment de Zanetti, Technair et Multivac</p> <p>Les besoins en équipement sont ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Chambres froides</li> <li>Four</li> <li>Cutter, poussoir, hachoirs</li> <li>Cloche sous vide</li> <li>Thermoformeuse</li> </ul>
Recommandation par rapport à l'offre française	<p>Vision des produits FR :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Très bonne qualité de produit</li> <li>Les machines utilisées actuellement ont été acquises depuis la France</li> <li>Fiabilité des équipements</li> </ul> <p>L'offre française peut concerner les équipements et aussi la viande de porcs qui représente 70% de l'activité de GID</p>