

PRODUCTION DE LAIT UHT

La conversion gagnante de Tchîn Lait Candia

● La promotion de Tchîn Lait tend une perche à certains consommateurs qui ont en encore les moyens, épuisés par la perturbation dans la distribution du lait en sachet et la vente concomitante dans certains quartiers de Béjaïa imposant le lait «100% vache».

Depuis sa première année de production, en 2001, sous la franchise Candia, leader européen du lait, Tchîn Lait, basé à Bir Slam, à l'entrée sud de la ville de Béjaïa, a réussi à se devenir incontournable dans la sphère économique nationale en s'adjugeant une grosse part de marché des laits blancs. Avec son développement, le lait UHT (ultra haute température) s'est imposé dans la culture de consommation des Algériens. Le lait en briques, cet emballage en carton en forme rectangulaire, bouscule petit à petit le lait en sachet pasteurisé, subventionné par l'Etat, bien que l'écart entre les prix reste important.

Depuis janvier 2016, la boîte de lait demi-écrémé UHT Candia se vend à 80 DA. La promotion de Tchîn Lait tend une perche à certains consommateurs, qui ont en encore les moyens, épuisés par la perturbation continue dans la distribution du lait en sachet et la vente concomitante dans certains quartiers de Béjaïa imposant le lait 100% vache. Avec le contrat de franchise signé en 1999, la success story de Tchîn Lait pouvait commencer. Mais il faut remonter dans le temps pour trouver la genèse de ce qui a d'abord été la limonaderie familiale Tchîn-Tchîn, représentant, en 1952, la licence espagnole Crush et Slim dans tout l'Est algérien, l'Algérois étant de l'exclusivité de Hamoud Boualem qui est à ce jour producteur de la boisson Slim. Le foisonnement de producteurs



de boissons gazeuses conjugué à l'introduction sur le marché algérien de grandes firmes internationales a fait changer de cap à Tchîn-Tchîn qui se tourne vers le lait sans abandonner complètement le créneau des boissons gazeuses. Dans une conversion qui s'avérera gagnante, la limonaderie a cédé son site de 6000 m² à la Sari Tchîn Lait, une entreprise de droit algérien, où quatre lignes de production de dernière technologie tournent à plein régime depuis avril 2001. Elles sont d'une capacité de production minimale de 12 000 emballages en une heure chacune. Les quatre produisent un total de plus de 700 000 litres par jour, tous laits confondus. Au bout de la chaîne est produite une gamme qui est arrivée à la fin 2015 à 16 références, entre laits entier, écrémé, demi-écrémé, chocolaté, à base de fruits et en poudre. Silhouette, Viva, Twist, Candy Choco..., la gamme comprend aussi des boissons conditionnées en Tetra Pak.

Avant d'arriver à son épanouissement d'aujourd'hui, les débuts n'ont pas été faciles pour Tchîn Lait Candia qui devait faire découvrir l'UHT et ses avantages — conservable longtemps et sans chaîne de froid — aux consommateurs algériens jusque-là habitués à l'étui «Lahda» et au sachet de lait. L'emballage en carton de type Tetra Pak ? Autant dire une incursion dans le monde de la ménagère. «Nous avons eu quelques difficultés durant les deux premières années», nous confie le directeur général, Fawzi Berkati, qui détient la majorité du capital social de la société. L'usine a fonctionné pendant une année avec un mono produit, le lait demi-écrémé, avant d'élargir l'éventail de sa gamme pour arriver à mettre sur le marché, à partir de 2003, des laits aromatisés, chocolatés et des laits avec des fruits. Depuis 2003, le volume du chiffre d'affaires, à deux chiffres, a pris une flèche ascendante. L'entreprise a réalisé 14 500 millions de dinars de chiffre d'affaires au titre de l'exercice 2015. Aujourd'hui, Tchîn Lait Candia, c'est 539 employés, 51 distributeurs répartis sur 43 wilayas. C'est surtout une autre usine. Depuis mai 2015, quatre nouvelles chaînes de production tournent à Alger et produisent la même gamme qu'à Béjaïa. Tchîn Lait a racheté Général Laitier Jugurtha, qui produisait à Baraki l'ex-Yoplait. L'usine fonctionne aujourd'hui avec 250 employés et une capacité de production de 350 000 litres/jour. Elle est venue matérialiser la grande marche de Tchîn Lait Candia qui se sentait à l'étroit à Bir Slam.

K. Medjdoub

FAWZI BERKATI. Directeur général de Tchîn Lait Candia

«Nous voulons avoir notre propre ferme de vaches laitières»

Propos recueillis par
Kamel Medjdoub

Quelle part du marché national revendiquez-vous ?

Concernant les laits blancs, je dirais que nous avons 85% du marché national. Mais en dehors des laits blancs, nous n'avons pas de chiffres. On ne peut pas mesurer parce qu'il y a beaucoup de concurrents. Les boissons représentent à peu près 5% de notre chiffre d'affaires.

Il y a beaucoup de producteurs de boissons, ce qui n'est pas le cas pour le lait UHT...

Il y a quand même huit fabricants de lait UHT. Mais nous avons été les premiers à faire du UHT conditionné en briques. Les autres sont arrivés à partir des années 2010.

Quel est votre champ de distribution ?

Nous couvrons le territoire national et assurons la livraison de nos produits sur un rayon de 600 km. Nous arrivons jusqu'à Béchar, Maghnia, El Ayoun... et aussi Hassi Messaoud pour ce qui est du Sud. Au-delà, un relais est assuré, par exemple entre Hassi Messaoud et Tamanrasset. C'est-à-dire que nous avons nos propres distributeurs dans toutes ces régions d'Algérie que nous agréons avec la signature d'une charte Candia et à qui nous livrons, à notre charge, jusqu'à leurs propres dépôts. Ils ont la charge de vendre et de distribuer aux grossistes et aux détaillants avec leurs propres moyens, mais que nous définissons à l'avance au même titre que le zoning. Les politiques commerciale et de marketing sont dictées par la charte signée. Et nous mettons pour



PHOTO: DLR

chaque distributeur un superviseur salarié par Tchîn Lait.

Vous avez réduit de 10 DA le prix de la briquette de lait demi-écrémé. A quoi répond votre démarche ?

On ne fait que répercuter la baisse des prix de la poudre de lait sur le marché mondial. Lorsqu'elle était à un prix élevé, nous avions répercuté la hausse sur les consommateurs. Maintenant que les prix ont baissé, il n'y a pas de raison pour que nous ne répercutions pas la baisse. Ce n'est que de l'honnêteté et de la citoyenneté.

Produisez le lait Candia selon la même formule qu'en Europe ?

La seule différence entre ce qui se fait en Europe chez Candia et chez nous, c'est qu'aux

utilisent du lait de vache cru et nous de la poudre de lait qu'on reconstitue. En Europe, comme ils ont des excédents de lait de vache cru, ils le déshydratent en lui enlevant son eau et il devient de la poudre. Nous achetons cette poudre et nous lui rajoutons de l'eau.

Serez-vous amenés à utiliser du lait cru ?

Oui, si les pouvoirs publics concèdent à nous aider en mettant à notre disposition du foncier agricole pour installer des fermes d'élevage de vaches laitières. Nous nous sommes déjà inscrits dans ce créneau.

Avez-vous un projet dans ce sens ? Peut-on en parler ?

Un projet est en cours, mais il est encore tôt pour en parler. Il s'agit d'un projet de développement d'une ferme de vaches laitières pour subvenir partiellement aux besoins de lait cru à substituer à la poudre.

Et vous comptez le faire dans combien de temps ?

Nous pensons réaliser 50% de cette ferme sur les cinq années à venir. Nous voulons faire notre propre grande ferme mais ce sera par étape, d'autant plus que ce n'est pas notre métier.

Nous avons demandé au ministère de l'Agriculture de mettre à notre disposition des terres en concession pour cultiver le fourrage et, en même temps, créer une ferme pour le développement et la multiplication des vaches laitières que nous importerons. Devoir importer aussi la nourriture des vaches, cela élèverait le coût de revient du lait, donc autant utiliser la pou dre...
K. M.