

Étude sur les abattoirs d'animaux de boucherie en Afrique centrale (Cameroun – Congo – Gabon – Tchad)



SÉRIE ÉTAT DES LIEUX

ÉTUDE SUR LES ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE EN AFRIQUE CENTRALE

(Cameroun – Congo – Gabon – Tchad)

– Document de synthèse –

Dr Athman MRAVILI

Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique centrale (SFC)

Pr Ettriqui ABDELFTTAH

Consultant FAO

Hassane ABDOURAHAMANE

Consultant FAO

Les appellations employées dans ce produit d'information et la présentation des données qui y figurent n'impliquent de la part de l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) aucune prise de position quant au statut juridique ou au stade de développement des pays, territoires, villes ou zones ou de leurs autorités, ni quant au tracé de leurs frontières ou limites. La mention de sociétés déterminées ou de produits de fabricants, qu'ils soient ou non brevetés, n'entraîne, de la part de la FAO, aucune approbation ou recommandation desdits produits de préférence à d'autres de nature analogue qui ne sont pas cités.

Les opinions exprimées dans ce produit d'information sont celles du/des auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement les vues ou les politiques de la FAO.

© FAO 2013

La FAO encourage l'utilisation, la reproduction et la diffusion des informations figurant dans ce produit d'information. Sauf indication contraire, le contenu peut être copié, téléchargé et imprimé aux fins d'étude privée, de recherches ou d'enseignement, ainsi que pour utilisation dans des produits ou services non commerciaux, sous réserve que la FAO soit correctement mentionnée comme source et comme titulaire du droit d'auteur et à condition qu'il ne soit sous-entendu en aucune manière que la FAO approuverait les opinions, produits ou services des utilisateurs.

Toute demande relative aux droits de traduction ou d'adaptation, à la revente ou à d'autres droits d'utilisation commerciale doit être présentée au moyen du formulaire en ligne disponible à www.fao.org/contact-us/licence-request ou adressée par courriel à copyright@fao.org.

Les produits d'information de la FAO sont disponibles sur le site web de la FAO (www.fao.org/publications) et peuvent être achetés par courriel adressé à publications-sales@fao.org.

Maquette : Gérard Prosper / Oriata Création

I3317F/1/05.13

LISTES DES ILLUSTRATIONS ET DES TABLEAUX

Liste des figures

Figure 1. Carte géographique partielle de l'Afrique centrale	14
Figure 2. Circuits de commercialisation du bétail (Cameroun – Tchad)	17
Figure 3. Circuits de commercialisation du bétail (Congo – Gabon)	18
Figure 4. Pourcentage relatif des abattages contrôlés	19
Figure 5. Opérateurs professionnels de la filière viandes rouges	25
Figure 6. Organisation des services d'inspection sanitaire.	26

Liste des photos

Photo 1. Rail de suspension dans un abattoir de bovins.	21
Photo 2. Aire d'abattage.	22
Photo 3. Contention de bovins au poste de saignée	23
Photo 4. Transport de viandes	24
Photo 5. Exposition à la vente de viandes dans un marché	30

Liste des tableaux

Tableau 1. Effectifs (en têtes).	16
Tableau 2. Production de viandes rouges (en tonnes).	18
Tableau 3. Consommation de viandes rouges (en kilogramme/habitant/an)	19
Tableau 4. Infrastructures d'abattage	21
Tableau 5. Tarification et taxation d'abattage (en F CFA)	25
Tableau 6. Actions à entreprendre aux abattoirs de Douala et de Yaoundé	34
Tableau 7. Répartition des tueries à réhabiliter.	35
Tableau 8. Projet de localisation des nouveaux abattoirs	36
Tableau 9. Caractéristiques des nouveaux abattoirs	37
Tableau 10. Répartition des nouvelles tueries.	38
Tableau 11. Aires d'abattage devant être réhabilitées	40
Tableau 12. Estimation des besoins en construction d'abattoirs	41
Tableau 13. Évaluation des besoins en termes de capacités d'abattage (Gabon).	43
Tableau 14. Construction des structures d'abattage prévues par le projet PASEP	46
Tableau 15. Répartition des attributions de contrôles sanitaires dans la filière des viandes rouges.	54
Tableau 16. Plan de mise à niveau sanitaire du secteur des abattoirs et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie	56

SOMMAIRE

Listes des illustrations et des tableaux	3
<i>Liste des figures</i>	3
<i>Liste des photos</i>	3
<i>Liste des tableaux</i>	3
Sommaire	5
Préambule	9
Introduction générale	11
PARTIE 1 : ANALYSE DE LA SITUATION ACTUELLE	13
Contexte général	13
Aperçu général sur les populations et l'économie	14
Cameroun	14
Congo	15
Gabon	15
Tchad	15
Effectifs et élevage	16
Circuits de commercialisation du vif	16
Au Tchad et au Cameroun	16
Au Gabon et au Congo	17
Production de viandes	18
Consommation	18
Circuits de distribution de la viande	19
<i>Abattages contrôlés et abattages non contrôlés</i>	19
<i>Vente</i>	19
<i>Importation</i>	20
<i>Transformation</i>	20
Infrastructures d'abattage et de traitement des viandes	20
<i>Abattoirs et aires d'abattage</i>	20
<i>Conformité technique</i>	21
<i>Hygiène des opérations d'abattage</i>	22
En matière de bonnes pratiques d'abattage	22
En matière de bonnes pratiques d'hygiène	23

<i>Impact sur l'environnement</i>	23
<i>Transport</i>	24
<i>Mode de gestion – Tarification et taxation</i>	24
Intervenants	25
<i>Opérateurs professionnels</i>	25
<i>Services d'inspection sanitaire</i>	26
Organisation	26
Effectif et compétence	27
Procédures d'inspection sanitaire	27
Estampillage des viandes	27
Laboratoires	27
<i>Autres intervenants</i>	27
Analyse de la réglementation régissant le secteur des viandes	27
<i>Problématique et insuffisances</i>	28
<i>Au niveau des productions de viandes</i>	28
<i>Au niveau des abattoirs et de l'hygiène de l'abattage</i>	29
Infrastructures d'abattage	29
Impact sur l'environnement	29
Hygiène des opérations d'abattage	29
<i>Au niveau de la distribution</i>	29
Transport	29
Exposition à la vente	29
Filière «viande congelée»	30
<i>Au niveau de l'institutionnel et de l'organisationnel</i>	30
Au niveau de l'institutionnel	30
Au niveau de l'organisationnel	31
<i>Au niveau de la sensibilisation et de la formation</i>	31
Opérateurs professionnels	31
Services d'inspection sanitaire	31
<i>Au niveau de la réglementation</i>	31
PARTIE 2 : ÉVALUATION DES BESOINS EN TERMES DE CAPACITÉ D'ABATTAGE	33
Cameroun	34

<i>Réhabilitation des infrastructures existantes</i>	34
Réhabilitation des abattoirs	34
Réhabilitation des tueries ou aires d'abattage	35
<i>Implantation des nouvelles structures</i>	36
Nouveaux abattoirs	36
Nouvelles tueries	38
Congo	38
<i>Réhabilitation des infrastructures existantes</i>	39
Cas de la ville de Brazzaville	39
Abattoir de Pointe Noire	39
Aires d'abattage	40
<i>Implantation de nouvelles structures</i>	40
Abattoirs	41
Aires d'abattage	41
Gabon	41
<i>Programme national de sécurité alimentaire (PNSA)</i>	41
<i>Projet d'appui au développement de l'élevage au Gabon (PADEG)</i>	42
Abattoir d'Owendo	42
Aires d'abattage	42
Tchad	43
<i>Réhabilitation des infrastructures existantes</i>	44
Société industrielle des viandes du Tchad (SIVIT)	44
Abattoir de N'Djaména (SMA/AFF)	44
Aires d'abattage	44
<i>Implantation des nouvelles structures</i>	45
Abattoir de Djarmaya	45
Abattoir d'Abéché	45
Autres structures d'abattage	46
PARTIE 3 : PLAN DE MISE À NIVEAU SANITAIRE DU SECTEUR DES ABATTOIRS ET DE LA DISTRIBUTION DES VIANDES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE	49
Composantes et actions préconisées	50
<i>Composante n° 1 : «Renforcement des capacités d'abattage»</i>	50
<i>Composante n° 2 : «Transport des viandes»</i>	51

Composante n° 3 : «Circuits de distribution des viandes»	51
Marchés de gros de viandes	51
Boucheries de détail	51
Marchés de détail	52
Composante n° 4 : «Filière viandes congelées»	52
Composante n° 5 : «Hygiène et conservation des viandes»	52
Composante n° 6 : «Renforcement du contrôle sanitaire»	53
Inspection sanitaire vétérinaire	53
Estampillage sanitaire des viandes	53
Contrôles sanitaires au niveau des circuits de distribution	53
Coordination entre les intervenants	53
Laboratoires d'analyses alimentaires	54
Composante n° 7 : «Formation»	54
Personnel opérateur	54
Personnel chargé de l'inspection sanitaire des viandes (médecins et agents vétérinaires)	54
Personnel chargé du contrôle sanitaire des circuits de distribution	55
Composante n° 8 : «Actualisation et renforcement de la législation»	55
Composante n° 9 : «Organisation interprofessionnelle»	55
Restitution des résultats de l'étude	56
ANNEXES	59
Annexe 1. Modèle d'abattoir	60
Annexe 2. Transport frigorifique des viandes	61
Annexe 3. Modèle de marché central de denrées alimentaires	62
Annexe 4. Copie d'une loi type portant création des groupements interprofessionnels	63
Chapitre Premier – Définition	63
Chapitre II – Création	63
Chapitre III – Les missions	64
Chapitre IV – Le conseil d'administration	64
Chapitre V – Ressources et avantages fiscaux	65
Chapitre VI – Le contrôle et la révision des comptes	65
BIBLIOGRAPHIE	67

PRÉAMBULE

En 2009, pour répondre aux différentes préoccupations liées à l'abattage et à la sécurité sanitaire des produits animaux en Afrique centrale, le Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique centrale (SFC), a pris l'initiative de commanditer une étude sur les abattoirs et les capacités d'abattage dans quatre pays de l'Afrique centrale (Tchad, Cameroun, Gabon et Congo). Il s'agissait d'évaluer le niveau et l'étendu des infrastructures, la capacité d'abattage, le niveau de chaque pays aussi bien en infrastructure, en gestion, en conduite des opérations et en formation. C'était également l'occasion d'évaluer la conformité des abattoirs aux standards internationaux notamment au code d'usage en matière hygiénique pour la viande fraîche du *Codex Alimentarius*.

Dans chaque pays, il a été examiné la problématique des abattoirs dans l'ensemble du territoire et un travail approfondi sur les 2 principaux abattoirs du pays. L'étude au niveau de chaque pays a porté précisément sur 1) le potentiel d'abattage, 2) la conformité technique des bâtiments, 3) la conduite des opérations, 4) la capacité technique des travailleurs impliqués et 5) la gestion et le statut juridique des abattoirs. Cet état des lieux a permis l'élaboration par les consultants nationaux des documents sur la situation de chaque pays et il a été organisé à Douala une rencontre technique réunissant les consultants nationaux, le consultant international (Pr Ettriqui de l'École Nationale Vétérinaire de Sidi Thabet en Tunisie) et deux fonctionnaires de SFC.

A l'issue de ce processus, ce document de synthèse pour la sous-région Afrique centrale a été produit pour servir de référence pour les actions futures de la FAO dans la sous-région pour servir de support technique dans le domaine des abattoirs et aires d'abattage en Afrique centrale.

Cette étude a été coordonnée au niveau de la FAO par Dr Athman MRAVILI, vétérinaire au Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique centrale (FAO-SFC), assisté de M. Hassane ABDOURAHAMANE, Cadre Associé à FAO-SFC. L'étude résulte des apports des consultants nationaux, de l'analyse du consultant international (Pr Ettriqui ABDELFTTAH) et des conclusions de l'atelier de synthèse, tenu du 21 au 25 juin 2010 à Douala au Cameroun. Les études au niveau des pays ont été réalisées par: Dr Enkoro SYLVAIN pour le Gabon, Dr Alexandre François NGATCHOU pour le Cameroun, Dr Jacques NZOUSSI pour le Congo et M. Abdelmadjit SALEH pour le Tchad.

Mme Odile Angoran

*Coordonnateur par intérim du Bureau sous-régional
de la FAO pour l'Afrique centrale*

INTRODUCTION GÉNÉRALE

La présente étude s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre des activités liées à l'objectif stratégique D portant sur la sécurité sanitaire des aliments et initiée par le Bureau sous-régional de la FAO pour l'Afrique centrale (FAO SFC). Elle a pour objectif d'évaluer et d'analyser la situation de l'hygiène et de la sécurité sanitaire du secteur des abattoirs d'animaux de boucherie en vue d'arrêter une stratégie de mise à niveau technique et sanitaire des maillons «abattage, transport et distribution» de la filière des viandes rouges. Cette étude est planifiée en quatre étapes principales :

- ◆ une étape préalable de diagnostic du secteur des abattoirs conduite par des consultants nationaux de quatre pays de la sous-région (Cameroun, Tchad, Congo et Gabon);
- ◆ l'organisation d'un atelier technique de coordination à mi-parcours en présence d'une expertise internationale;
- ◆ une visite de terrain au Congo;
- ◆ la validation des rapports intermédiaires et l'élaboration d'un rapport de synthèse final.

Le présent rapport est, par conséquent, le fruit de la synthèse des études de diagnostic menées respectivement par les quatre consultants nationaux. Le rapport s'articule autour de trois parties :

- ◆ la première partie fait l'état des lieux du secteur de l'abattage et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie, ce qui a permis de mettre en exergue trois aspects fondamentaux :
 - aliment noble et stratégique en tant que source de protéines, la viande pèse sur les dépenses des ménages dans les pays d'Afrique centrale, eu égard aux prix pratiqués. Ces prix élevés restent la conséquence d'un environnement productif national non performant qui se trouve être menacé dangereusement par le recours à des importations parfois massives de bétail ou de viandes,
 - par ailleurs, l'analyse des insuffisances qui caractérisent le secteur de l'abattage et de la distribution des viandes laisse apparaître une situation préoccupante en matière de santé publique consécutive aux multiples dangers liés à la mise sur le marché de viandes pouvant être insalubres par absence de contrôles sanitaires vétérinaires. Il en est de même avec les très mauvaises conditions d'hygiène de l'abattage, du transport et de l'exposition à la vente,
 - cette analyse a permis, également, d'identifier le risque sanitaire particulier dans certains pays lié à la consommation de viandes congelées importées, par insuffisance de mise en œuvre d'analyses de laboratoire approfondies lors des contrôles à l'importation ou suite aux défaillances dans la maîtrise de la chaîne du froid;
- ◆ la deuxième partie regroupe les besoins spécifiques de chaque pays en matière de renforcement des capacités d'abattage. Les besoins qui ont été identifiés tiennent

compte, par ailleurs, des différents programmes planifiés dans les actions gouvernementales; ils concernent :

- d'une part, la réhabilitation des infrastructures existantes, abattoirs et aires d'abattage comprises,
 - d'autre part, la construction de nouvelles structures d'abattage;
- ◆ la troisième partie présente les différentes composantes du plan de mise à niveau du secteur de l'abattage et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie en raison des insuffisances constatées au niveau :
- des productions de viandes,
 - des abattoirs et de l'hygiène de l'abattage,
 - de la distribution,
 - de l'institutionnel et de l'organisationnel,
 - de la formation,
 - de la réglementation.

Partie 1 :

Analyse de la situation actuelle

CONTEXTE GÉNÉRAL

Aperçu général sur les populations et l'économie

Bien que les quatre pays d'Afrique centrale, objet de cette analyse, diffèrent totalement du point de vue démographique et même géopolitique, il est tout à fait opportun de replacer, dans le contexte général, leurs performances économiques respectives.



Figure 1. Carte géographique partielle de l'Afrique centrale

► Cameroun



La population du Cameroun est actuellement estimée à 19 198 125 habitants sur la base des résultats du recensement général de la population et de l'habitat (RGPH) de 2005 (17 123 688 habitants) dont 60 pour cent de ruraux. Le secteur rural joue un rôle majeur dans l'économie nationale du pays par sa contribution au PIB. Il est aussi le premier employeur avec 60 pour cent de la population active bien que celle-ci ait diminué de 10 pour cent au cours de la dernière décennie du fait de la faible rémunération des activités rurales. Le secteur rural est également le premier pourvoyeur de devises avec 55 pour cent du total des exportations. Ainsi, par la contribution qu'il apporte à l'économie nationale, le secteur rural est considéré comme la plate-forme privilégiée pour la relance de la croissance et la réduction de la pauvreté. Le PIB par habitant est de 2 200 dollars EU (2010)¹.

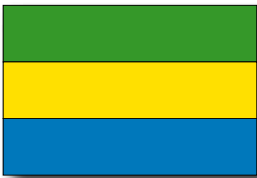
1. CIA World Factbook, version du 11 mars 2012.

► Congo



La population du Congo était en 2008 de 3 803 489 habitants avec 59,4 pour cent de population urbaine et 40,6 pour cent de population rurale. L'économie du Congo repose essentiellement sur la production du pétrole. Le secteur agricole, bien qu'ayant d'énormes potentialités pour son développement, ne connaît pas encore de performances significatives, ce qui place le pays dans une situation d'importateur de denrées alimentaires. Le secteur pétrolier est le secteur dominant qui contribue à hauteur de 95 pour cent des recettes d'exportation. Sa contribution au PIB est passée de 34 pour cent en 1995 à 66 pour cent en 2000. La contribution du secteur agricole n'a cessé de décroître. En 1974, son taux a été de 20 pour cent mais, depuis 1990, il est tombé à moins de 10 pour cent. En 1996, il représentait 7,39 pour cent et en 2000 7,5 pour cent. Le PIB par habitant est de 3 178 dollars EU (en 2005).

► Gabon



La population du Gabon, estimée à 1 517 685 habitants en 2003 (RGPH, 2003), est inégalement répartie sur une superficie de 267 667 kilomètres carrés couverte à 75 pour cent par la forêt dense (~198 600 kilomètres carrés). Le secteur agricole étant relativement peu développé, les superficies cultivées représentent environ 170 000 hectares (soit 0,6 pour cent du territoire et 5 pour cent des terres cultivables). L'économie gabonaise est caractérisée par une forte dépendance vis-à-vis du secteur pétrolier qui, en 2006, a contribué à hauteur de 51,5 pour cent du PIB contre 2,5 pour cent pour les secteurs miniers et du bois respectivement, 64 pour cent des recettes budgétaires et 82 pour cent des recettes d'exportations. La contribution du secteur agricole au PIB est très faible et n'a cessé de décroître depuis trois décennies. Elle est passée de 16 pour cent en 1964 à environ 4 pour cent en 2002. Le développement de ce secteur a été entravé par de nombreux facteurs tels que l'exode rural, le vieillissement de la population rurale, le mauvais état des routes et la faible capacité (technique et économique) des exploitations agricoles. Le PIB par habitant est de 3 407 dollars EU (2001).

► Tchad



Le Tchad, pays enclavé au cœur de l'Afrique, couvre une superficie de 1 284 000 kilomètres carrés. Selon les résultats du dernier recensement de 2009, sa population est estimée à plus de 11 millions d'habitants dont 80 pour cent vivent en milieu rural. Avec une densité moyenne de 8,7 habitants par kilomètre carré, le Tchad figure parmi les pays les moins peuplés d'Afrique. La pauvreté, principalement localisée en zone rurale, touche 64 pour cent de la population tchadienne. Malgré la mise en exploitation de son pétrole en 2003, le Tchad demeure essentiellement un pays à vocation agropastorale. Toute son économie a pour principale base le secteur rural dont les principaux piliers sont l'agriculture et l'élevage. Ceux-ci génèrent 40 pour cent du PIB et font vivre près de 80 pour cent de la population. Le PIB par habitant est de 1 600 dollars EU (2008).

Effectifs et élevage

Les effectifs animaux sont très variables d'un pays à l'autre (tableau 1) et l'élevage se caractérise par deux physionomies différentes :

- ◆ au Tchad, la taille du cheptel est considérable. Les estimations actuelles situent les effectifs entre 10 à 16 millions d'UBT (unité bétail tropical), ce qui représenterait pratiquement une UBT par habitant. Tenant compte de ce fait, le Tchad compte parmi les plus grands pays d'élevage en Afrique. Au Cameroun, malgré des effectifs importants, le secteur de l'élevage n'interviendrait que pour 5 pour cent de la croissance sectorielle (45 pour cent pour les cultures vivrières et 43 pour cent pour la foresterie) et 10 pour cent dans la formation du PIB agricole. Il assurerait cependant 30 pour cent des revenus des ménages en zone rurale ;
- ◆ au Congo et au Gabon, les effectifs sont très faibles. Les activités d'élevage demeurent peu développées. L'élevage reste de type familial de subsistance et concerne surtout les petits ruminants et les porcins.

Tableau 1. Effectifs (en têtes)

Espèce	Cameroun	Congo	Gabon	Tchad
Bovins	5 600 000	11 114	3 500	7 075 417
Ovins	3 200 000	40 207	145 000	2 886 281
Caprins	3 800 000	44 911	77 000	6 287 553
Porcins	1 200 000	72 682	70 000	90 482
Total	13 800 000	168 914	295 500	16 339 733

Circuits de commercialisation du vif

Les circuits de commercialisation du bétail diffèrent selon qu'il s'agit de pays exportateurs (Tchad, Cameroun) ou de pays importateurs (Congo, Gabon).

► Au Tchad et au Cameroun

Dans ces pays exportateurs, la filière bétail mobilise divers opérateurs (producteurs, intermédiaires, commerçants et transporteurs) qui sont organisés par famille, voire par groupe ethnique suivant les grands axes routiers et les types de bovins commercialisés. Ils maîtrisent l'ensemble des maillons de la filière et jouent un rôle essentiel dans la fixation des prix. Le circuit est constitué classiquement de trois maillons (figure 2) :

- ◆ les marchés de collecte qui sont situés dans les zones de production dans lesquels ont lieu les transactions d'animaux par petits troupeaux entre producteurs et collecteurs ;
- ◆ les marchés de regroupement à l'intérieur du pays qui approvisionnent les marchés terminaux ou les marchés frontaliers à partir desquels les animaux sont exportés vers les pays voisins ;

- ◆ les marchés terminaux ou de consommation qui sont situés autour des grandes villes à partir desquels les animaux sont généralement transportés à pied vers les lieux d'abattage.

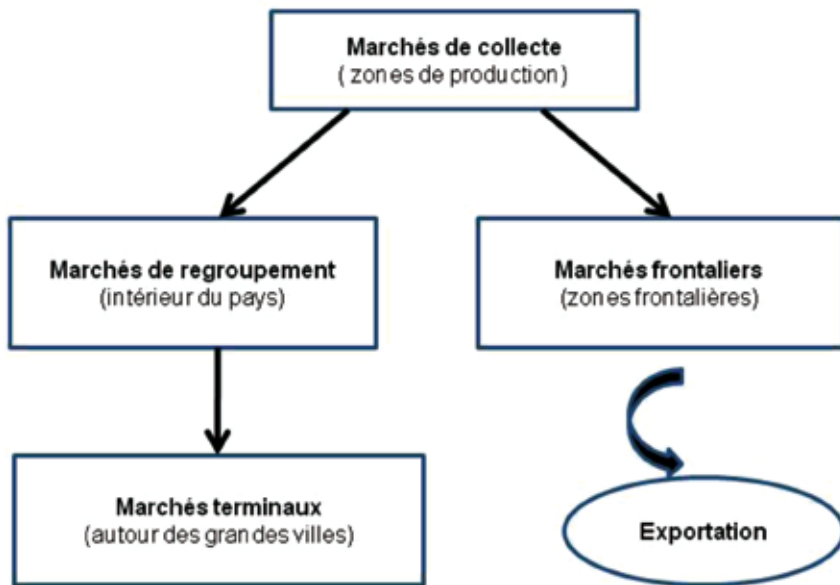


Figure 2. Circuits de commercialisation du bétail (Cameroun – Tchad)

► Au Gabon et au Congo

Dans ces pays importateurs, les circuits de commercialisation du bétail sont beaucoup plus simples car l'approvisionnement en animaux vivants est presque exclusivement dépendant de l'extérieur (80 à 95 pour cent). L'importation du bétail est le monopole d'opérateurs érigés en sociétés ou en personnes morales et qui cumulent à la fois les fonctions d'importateurs-abatteurs et grossistes de viandes. Après leur transport qui s'effectue, habituellement, par voie maritime ou par voie fluviale, les animaux sont acheminés directement vers les grands parcs d'attente situés à l'extérieur des grandes villes. C'est à partir de ces parcs d'attente que le bétail est transféré à pied ou par bétailière vers les lieux d'abattage situés, en revanche, à l'intérieur des grandes agglomérations (figure 3).

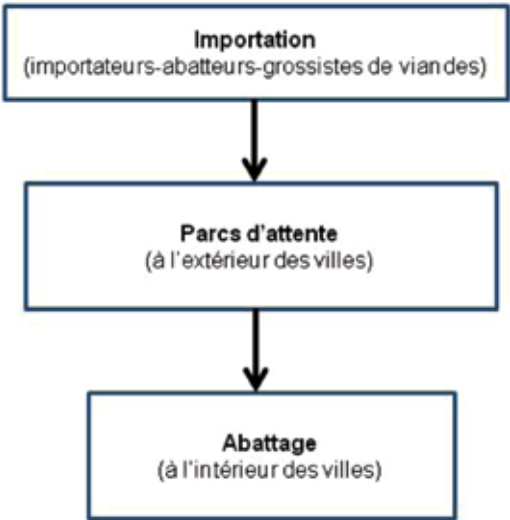


Figure 3. Circuit de commercialisation du bétail (Congo – Gabon)

Production de viandes

La production de viandes rouges est, évidemment, proportionnelle à l’importance des effectifs animaux (tableau 2). Le Cameroun se situe en tête avec une production de 173 200 tonnes, suivi du Tchad qui est exportateur de viandes avec 96 400 tonnes. En revanche, étant importateurs, aussi bien au Congo qu’au Gabon les productions de viandes restent insignifiantes, soit respectivement 3 420 tonnes et 4 394 tonnes (hors volailles).

Tableau 2. Production de viandes rouges (en tonnes)

Espèce	Cameroun	Congo	Gabon	Tchad
Bovine	109 600	1 900	180	83 000
Ovine, caprine	31 000	760	680	24 500
Porcine	32 600	760	3 534	400
Caméline	-	-	-	8 500
Total	173 200	3 420	4 394	96 400

Consommation

La consommation moyenne de viandes rouges est très hétérogène d’un pays à l’autre et n’est pas du tout proportionnelle aux quantités produites à échelle nationale (tableau 3). En effet, le Tchad et le Gabon enregistrent les taux les plus élevés, soit au moins 13 kilogrammes par habitant et par an, tandis que le Congo enregistre le taux le plus faible, soit 4,5 kilogrammes par habitant et par an. Le Cameroun se caractérise par une consommation

relativement moyenne de 8 kilogrammes par habitant et par an, compte tenu des quantités de viandes produites. Par ailleurs, la viande bovine est la plus consommée, sauf au Gabon où la viande porcine est dominante.

Tableau 3. Consommation de viandes rouges (en kilogramme/habitant/an)

Espèce	Cameroun	Congo	Gabon	Tchad
Bovine	5,3	2,5	4,0	-
Ovine, caprine	1,63	1,0	2,8	-
Porcine	1,04	1,0	6,2	-
Total	7,97	4,5	13,0	13,4

Circuits de distribution de la viande

► Abattages contrôlés et abattages non contrôlés

Même si les chiffres manquent de précision, les estimations indiquent que pour les quatre pays, les pourcentages d’abattages contrôlés restent très faibles avec, par ordre d’importance décroissant : 40 pour cent pour les bovins, 20 pour cent pour les petits ruminants et 10 pour cent pour les porcins (figure 4). Ces données correspondent tout à fait aux particularités de l’élevage de ces espèces (élevages familiaux de subsistance pour les petits ruminants et les porcins) et aux us et coutumes (abattage familial lors de cérémonies religieuses ou festives).

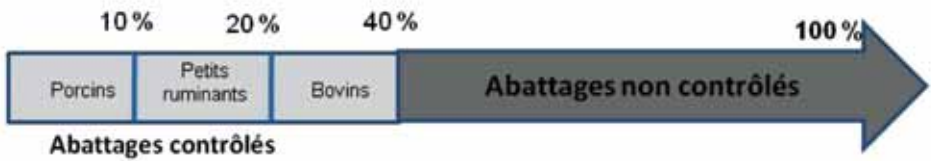


Figure 4. Pourcentage relatif des abattages contrôlés

► Vente

Généralement, dans les systèmes d’abattage non contrôlé, la viande est débitée, vendue et consommée sur place ou tout au plus commercialisée dans un petit rayon au niveau d’étals de fortune.

Dans les systèmes d’abattage contrôlé, les bouchers détaillants s’approvisionnent directement sur les lieux d’abattage auprès des abatteurs-grossistes où il est fréquent d’observer des ventes de bêtes sous forme de quartiers. La viande est commercialisée le jour même dans les boucheries de détail qui disposent d’équipements rudimentaires ou bien sur les

étals des marchés où elle est souvent exposée à l'air libre et à température ambiante ; ces conditions compromettent gravement la qualité sanitaire de la viande. La vente dans les rayons «boucherie» de supermarchés, en vitrines réfrigérées, existe mais cette forme de vente reste peu développée et a pour réputation d'être beaucoup plus chère ; elle n'est donc pas à la portée de toutes les bourses.

► Importation

Le Gabon et le Congo sont deux pays fortement importateurs de viandes rouges mais aussi de volailles. Les importations ont différentes provenances : pays d'Europe, d'Amérique du Sud mais aussi pays africains. Les importateurs bénéficient d'une licence d'importation préalable auprès de l'administration et disposent d'entrepôts et de véhicules frigorifiques adéquats. Toutefois, la distribution au détail souffre d'un défaut majeur de maîtrise de la chaîne du froid, puisque dans beaucoup de marchés, les détaillants ne disposent pas de moyens de conservation nécessaires et la viande est systématiquement décongelée et commercialisée telle quelle à température ambiante. Il est à signaler qu'une fois décongelée, la viande devient plus fragile, les risques sanitaires sont, de fait, plus amplifiés.

► Transformation

Hormis la transformation traditionnelle qui consiste plus en des procédés de conservation de la viande (salage, séchage et fumage), il n'existe pas réellement d'industries de transformation de viandes rouges dans les quatre pays étudiés.

INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE ET DE TRAITEMENT DES VIANDES

Abattoirs et aires d'abattage

Les infrastructures d'abattage sont assez peu développées, et la situation se caractérise par le nombre important d'aires d'abattage qui assurent presque 50 pour cent des abattages, comparativement au nombre d'abattoirs qui reste très faible (tableau 4). Cette situation est, elle-même, contrastée selon les pays, puisqu'au Tchad, pays à vocation d'exportateur de viande, on identifie des abattoirs frigorifiques relativement modernes comme celui de Farcha à N'djaména tandis qu'au Congo, la capitale Brazzaville ne dispose plus du tout d'abattoir. Enfin, pour la plupart des cas, les infrastructures d'abattage datent d'une trentaine d'années, voire plus, ce qui signifie que le secteur de l'abattage n'a pas depuis évolué et ne s'est pas modernisé.

Tableau 4. Infrastructures d’abattage

Type		Cameroun	Congo	Gabon	Tchad
Abattoirs	Nombre	5	1	1	3
	Tonnage abattu	23 000	240	2 000	12 000
Aires d’abattage	Nombre	54	12	22	40
	Tonnage abattu	22 000	1 560	800	9 000
Total	Nombre	59	13	23	43
	Tonnage	45 000	1 800	2 800	21 000

Conformité technique

Les abattoirs construits autrefois restent conformes aux normes techniques minimales quant au fait :

- ◆ d’être clôturés ;
- ◆ de respecter :
 - le principe de la marche en avant,
 - la séparation des secteurs souillés et des secteurs propres ;
- ◆ de disposer :
 - de locaux de stabulation et d’aires de parcage des animaux vivants,
 - de locaux sanitaires et de locaux séparés pour le traitement du 5^e quartier,
 - de palan et de rail pour la suspension des carcasses,
 - d’eau potable en quantité et d’électricité (photo 1).

Toutefois, compte tenu de leurs dates de construction, au fil des années et par manque d’entretien, les bâtiments et les équipements de base sont, à l’heure actuelle, en mauvais état général.



Photo 1. Rail de suspension dans un abattoir de bovins

Quant aux aires d'abattage, même si certaines d'entre elles sont dallées et couvertes, elles ne peuvent en aucun cas répondre aux normes minimales techniques exigées pour assurer l'abattage des animaux de boucherie dans de bonnes conditions d'hygiène (photo 2).



Photo 2. Aire d'abattage

Hygiène des opérations d'abattage

Il y a lieu de séparer les bonnes pratiques d'abattage des bonnes pratiques d'hygiène.

► En matière de bonnes pratiques d'abattage

Aussi bien dans les cas des abattoirs que dans les aires d'abattage, les défaillances majeures concernent essentiellement :

- ◆ le bien-être animal lors du transport, le parage, l'amenée et la contention des animaux au poste de saignée (photo 3);
- ◆ l'abattage à même le sol.

En revanche, les pratiques de la saignée complète, du rite musulman, de l'éviscération rapide et de l'évacuation immédiate des réservoirs gastriques sont dans la majorité des cas bien respectées.



Photo 3. Contention de bovins au poste de saignée

► En matière de bonnes pratiques d'hygiène

Aussi bien dans le cas des abattoirs que dans les aires d'abattage, les défaillances majeures concernent principalement :

- ◆ le contrôle médical et l'hygiène vestimentaire du personnel ;
- ◆ le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel ;
- ◆ la qualité de l'eau ;
- ◆ la lutte contre les nuisibles.

Il est bien entendu que les conditions d'hygiène dans les abattoirs les plus vétustes, malgré les insuffisances, restent bien supérieures à celles qui prévalent dans les aires d'abattage.

Impact sur l'environnement

Du fait de leur emplacement dans les zones urbaines, les abattoirs et les aires d'abattage génèrent incontestablement des nuisances de toute sorte à leur entourage proche. Par ailleurs, en l'absence de système de collecte de sang et de traitement préalable des eaux usées, le rejet direct de ces effluents, en particulier dans le milieu hydrique, nuit gravement à la qualité de l'environnement. En outre, par manque de moyens, l'évacuation en l'état des déchets solides et des saisies de viandes pose également un problème à la fois environnemental et sanitaire.

Transport

Le maillon «transport des viandes» reste très critique dans cette filière (photo 4). En effet, dans la majorité des cas, la situation se caractérise par des défaillances majeures tant sur le plan de la conformité des véhicules (engins de transport non adaptés, véhicules privés, taxis, motocyclettes...) que sur le plan des conditions mêmes de transport (mauvaise hygiène, viande non emballée et absence de réfrigération).



Photo 4. Transport de viandes

Mode de gestion – Tarification et taxation

Différents modes de gestion existent pour les abattoirs et les aires d'abattage :

- ◆ la gestion communale ou municipale ;
- ◆ la concession à des sociétés parapubliques, voire à des groupements de bouchers pour certains grands abattoirs.

Dans certains cas également, les aires d'abattage appartiennent à des opérateurs privés relevant de groupes ethniques.

La tarification incluant la taxation municipale diffère selon qu'il s'agisse d'abattoir ou d'aire d'abattage ; cette même tarification peut, de plus, inclure la taxe d'inspection sanitaire (tableau 5).

Tableau 5. Tarification et taxation d'abattage (en F CFA)

Type	Cameroun	Congo	Gabon	Tchad
Taxe communale (par animal)	3 800 (en abattoir) 500 (aire d'abattage)	1 500 (bovin) 500 (ovin) 1 000 (porcin)	15 000	1 200 (bovin) 200 (ovin) 850 (porcin)
Taxe d'inspection sanitaire (par animal)	500	Néant	6 000 (bovin) 2 500 (ovin) 1 500 (porcin)	Néant

INTERVENANTS

Opérateurs professionnels

Les opérateurs professionnels intervenant au niveau des différents maillons de la filière sont relativement spécialisés, même si certains cumulent parfois les fonctions :

- ◆ en amont de la filière, interviennent les commerçants de bétail qui, selon le pays, sont des maquignons (négociants) ou des importateurs de bétail ;
- ◆ au stade de l'abattage, trois catégories de métiers sont identifiées : les chevillards qui sont les grossistes-bouchers jouant le rôle d'intermédiaires entre les commerçants de bétail et les bouchers détaillants, les préparateurs qui exécutent les opérations d'abattage et qui sont constitués de chefs et d'aide-bouchers, enfin les transporteurs qui, dans la majorité des cas, ne sont pas spécialisés dans cette fonction ;
- ◆ en aval, les intervenants principaux sont les bouchers détaillants, voire dans certains cas les supermarchés. En marge de ce circuit classique, l'on assiste à l'émergence de dibiteries qui concurrencent sérieusement les boucheries et à un corps de petits métiers représentés par les rôtisseurs et les transformateurs traditionnels de viandes (figure 5).

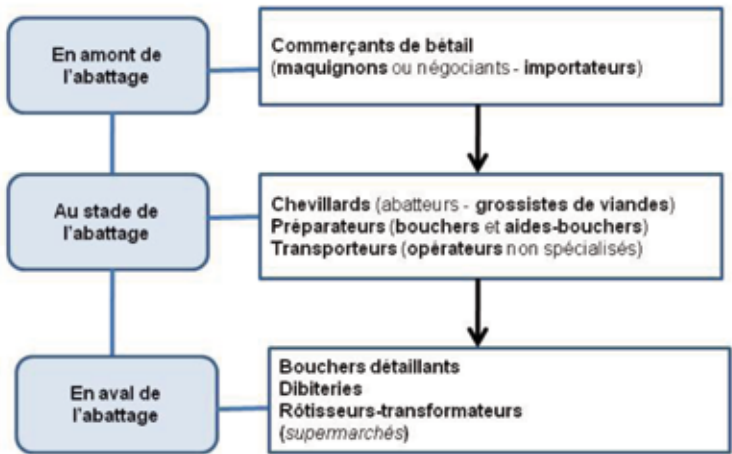


Figure 5. Opérateurs professionnels de la filière viandes rouges

Services d'inspection sanitaire

Organisation

Pour les quatre pays étudiés, la mission d'inspection sanitaire des viandes, au même titre que les autres denrées alimentaires d'origine animale, incombe aux services techniques (services vétérinaires) du ministère chargé de l'agriculture. L'organisation administrative est à peu près identique avec :

- ◆ à échelle centrale, une Direction de l'hygiène publique vétérinaire relevant de la Direction générale des services vétérinaires ou de l'élevage qui coordonne, l'action d'inspection sanitaire à échelle régionale ;
- ◆ à échelle régionale, des services décentralisés chargés des actions sur le terrain, représentés normalement selon le découpage administratif du pays (figure 6).

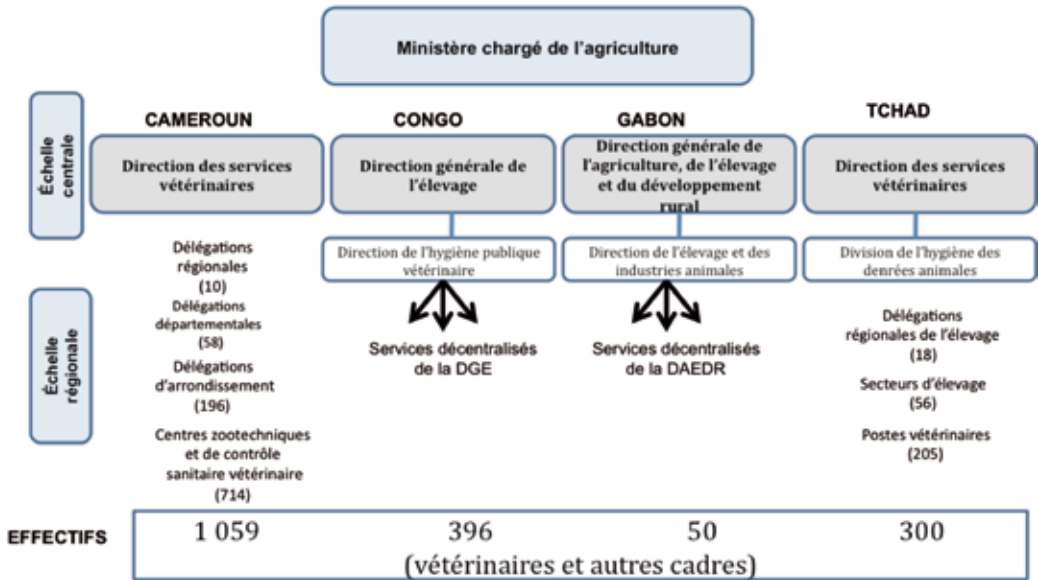


Figure 6. Organisation des services d'inspection sanitaire

Effectif et compétence

Hormis le cas du Cameroun, d'une façon générale, les effectifs du personnel chargé de l'inspection sanitaire des viandes sont très faibles (figure 6). De même, le nombre de médecins vétérinaires est relativement faible par rapport à l'ensemble du corps des «inspecteurs» qui est plutôt dominé par les agents vétérinaires qui n'ont pas reçu forcément une formation académique en inspection sanitaire des viandes mais qui jouissent plus d'une formation pratique dans le domaine des viandes. La situation est encore plus problématique au Gabon puisqu'il n'existe aucun cadre vétérinaire à échelle régionale.

► Procédures d'inspection sanitaire

Lorsque les viandes sont soumises au contrôle sanitaire au moment de l'abattage, les procédures classiques de l'inspection *post mortem* sont, a priori, bien appliquées en ce sens que l'ensemble de la carcasse et des éléments du 5^e quartier subissent un examen anatomopathologique complet, y compris l'examen du système ganglionnaire. En cas d'anomalies ou de lésions, les parties jugées insalubres sont saisies sur le champ ; le recours à la consigne pour examens complémentaires n'est pas appliqué par manque de moyens (absence de chambre froide de consignation, absence d'un laboratoire d'analyse proche). Par ailleurs, même si l'animal vivant est soumis à un examen clinique sommaire, les sanctions de l'inspection *ante mortem* (repos et diète hydrique, isolement des animaux malades ou suspects) ne peuvent être appliquées du fait que les animaux sont immédiatement abattus à leur arrivée à l'abattoir et du fait, également, de l'absence de locaux de stabulation et d'une étable sanitaire.

► Estampillage des viandes

L'estampillage sanitaire des viandes n'est pas de règle, même si la législation nationale le prévoit, à l'exemple du Cameroun et du Congo. Au Gabon, l'estampillage n'est pratiqué qu'à l'abattoir de Libreville. En revanche, le Tchad est le seul pays où l'estampillage vétérinaire des viandes est systématique ; il est même mis à profit par les agents de la répression des fraudes pour lutter contre l'abattage non contrôlé.

► Laboratoires

Au stade de l'abattoir, par manque de moyens, les inspecteurs n'ont jamais recours au laboratoire d'analyses pour procéder à des examens complémentaires sur les cas de suspicion de contamination des viandes. La décision de saisie ou de libération reste toujours tributaire des conclusions de l'examen anatomopathologique.

Au stade de l'importation, certains pays, comme le Congo ou le Gabon, ne disposent pas d'un laboratoire spécialisé en analyses alimentaires pour contrôler la qualité des viandes importées qui représentent pourtant presque 90 pour cent des viandes consommées.

Autres intervenants

Les services techniques centralisés ou décentralisés du ministère chargé de l'agriculture ne sont pas les seuls intervenants dans le contrôle sanitaire des viandes. En effet, pour les quatre pays étudiés, d'autres structures interviennent dans le cadre du contrôle des circuits de distribution des denrées alimentaires :

- ◆ les services du Ministère de la santé ;
- ◆ les services d'hygiène municipaux ;
- ◆ les services du ministère chargé du commerce.

Les opérations de contrôle sanitaire concernent, évidemment, les viandes aussi bien au stade de l'importation qu'au stade de la distribution. La multiplicité des intervenants est souvent à l'origine de difficultés dans la coordination des opérations de contrôle.

ANALYSE DE LA RÉGLEMENTATION RÉGISSANT LE SECTEUR DES VIANDES

L'analyse de la réglementation régissant le secteur de l'abattage et des viandes rouges laisse apparaître une situation caractérisée par :

- ◆ l'existence d'une législation quasi rudimentaire couvrant le secteur de l'abattage, du transport et de la vente des viandes pour le cas du Congo et du Tchad ;
- ◆ l'existence d'un cadre législatif très hétérogène et parfois dépassé, notamment en matière d'inspection sanitaire des viandes pour le cas du Gabon ;
- ◆ l'existence d'un cadre législatif et réglementaire assez développé mais souffrant soit de l'absence de certains textes d'application, soit de l'absence de réglementation spécifique à certains maillons comme le transport et le commerce de la viande pour le cas du Cameroun.

Problématique et insuffisances

L'analyse de la situation qui caractérise les différents maillons du secteur de l'abattage et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie fait ressortir de nombreuses d'insuffisances communes aux quatre pays d'Afrique centrale (Cameroun, Congo, Gabon et Tchad) bien que leurs occurrences respectives puissent être variables d'un pays à l'autre.

Au niveau des productions de viandes

D'une façon générale, la filière des viandes rouges n'est pas très performante :

- ◆ au Congo et au Gabon, les productions de viandes locales sont jugées insuffisantes pour couvrir les besoins de la population qui est, d'ailleurs, en train d'enregistrer une forte croissance. Pour la filière bovine, les structures de productions de viandes sont presque inexistantes, ce qui explique le recours systématique à l'importation, couvrant parfois 95 pour cent des besoins. Les filières des petits ruminants et des porcins restent dominées par un système d'élevage de type familial de subsistance. Le prix de la viande importée, qui concurrence fortement le prix de la viande locale, constitue un frein sérieux au développement de l'élevage dans ces deux pays ;
- ◆ malgré l'existence d'une filière d'exportation de bétail vers certains pays de la région, la production de viandes reste déficitaire au Cameroun qui est appelé, au moins, à doubler sa production au risque de se retrouver fortement importateur de viandes ;
- ◆ le Tchad, qui passe pour un pays d'élevage de type extensif et transhumant, enregistre des performances médiocres compte tenu des faiblesses des ressources pastorales (pâturages et eau) et d'un commerce très actif de bétail de meilleure qualité à destination du Niger.

Au niveau des abattoirs et de l'hygiène de l'abattage

► Infrastructures d'abattage

Dans l'ensemble, les infrastructures d'abattage sont peu développées, même si la situation est quelque peu contrastée selon les pays. Le secteur est dominé par les aires d'abattage qui sont des espaces rudimentaires et inadéquats mais qui assurent presque la moitié des abattages. Comparativement, le nombre d'abattoirs, espaces plus adaptés à l'abattage des animaux, reste faible. Enfin, pour la plupart des cas, ces infrastructures d'abattage sont vieillissantes, datant de plus d'une trentaine d'années, et les équipements indispensables font souvent défaut, ce qui signifie que le secteur de l'abattage n'a pas depuis évolué et ne s'est pas du tout modernisé.

► Impact sur l'environnement

Les abattoirs et les aires d'abattage se situent, pour la plupart, dans les zones fortement urbanisées, proches des zones de consommation. L'impact sur l'environnement est particulièrement important puisqu'il s'agit d'établissements nuisant, générant de grandes quantités de rejets liquides (eaux usées, sang) et de rejets solides (déchets verts, saisies, issues), sans pour autant qu'ils disposent des moyens adéquats pour gérer ces flux.

► Hygiène des opérations d'abattage

Eu égard à l'état actuel des infrastructures d'abattage, en particulier celui qui prévaut dans les aires d'abattage, les opérations de saignée, de dépouillement et d'éviscération des animaux de boucherie ne pourraient être conduites dans des conditions d'hygiène satisfaisantes. En effet, le manque d'eau courante, la pratique de l'abattage à même le sol, le manque d'hygiène du personnel sont autant de facteurs compromettant, de façon significative, la salubrité des viandes.

Au niveau de la distribution

► Transport

Le transport des viandes constitue l'un des maillons les plus critiques du secteur. Les moyens de tout genre (taxis, motocyclettes, véhicules privés...) souvent réservés à cet effet ne sont pas du tout appropriés, et créent parfois même des situations allant à l'encontre des principes élémentaires de l'hygiène.

► Exposition à la vente

L'exposition à la vente (boucheries de détail, dibiteries, marchés) ne se fait pas toujours dans les meilleures conditions d'hygiène, aggravée par le fait que les viandes sont maintenues pendant plusieurs heures à température ambiante favorable aux proliférations microbiennes (photo 5).

► Filière «viande congelée»

La filière «viande congelée» souffre d'un problème grave de continuité de la chaîne du froid puisque, très souvent, au stade de la vente au détail, celle-ci est décongelée et exposée à température ambiante, voire même recongelée en cas de mévente, ce qui expose le consommateur à un risque sanitaire réel.



Photo 5. Exposition à la vente de viandes dans un marché

Au niveau de l'institutionnel et de l'organisationnel

► Au niveau de l'institutionnel

Au stade de l'abattage

Dans les attributions officielles, la mission d'inspection sanitaire des viandes au stade de l'abattage revient normalement aux services vétérinaires relevant du ministère chargé de l'agriculture. Dans certains cas, lorsque les abattoirs ou les aires d'abattage appartiennent à la municipalité, l'inspection sanitaire des abattages revient aux services d'hygiène municipaux. Si les services chargés de l'inspection sanitaire manquent d'effectifs et de moyens, dans les faits, trois problèmes majeurs se posent avec beaucoup d'acuité :

- ◆ le taux très élevé des abattages non contrôlés, pouvant dépasser parfois plus de 80 pour cent des viandes consommées (pour les espèces ovine et porcine surtout);

- ◆ l'inspection sanitaire des viandes n'est pas systématiquement sous la supervision directe des médecins vétérinaires ou d'agents justifiant d'une formation académique appropriée pour juger de la salubrité des viandes ;
- ◆ l'estampillage des viandes, même s'il est prévu par la législation, n'est pratiquement pas appliqué, sauf au Tchad où il est mis à profit par les services de la répression des fraudes.

Au stade de l'importation, de la distribution et de la vente

La situation se caractérise par la multiplicité des intervenants (agriculture, santé, municipalités et commerce) avec un manque de coordination entre les différents services techniques, sans pour autant que les circuits de distribution soient totalement contrôlés. Enfin, le contrôle est souvent physique et ne s'appuie pas sur des analyses de laboratoires par manque de moyens, en particulier pour la filière des viandes congelées.

► Au niveau de l'organisationnel

La principale insuffisance réside dans l'absence de groupements professionnels spécialisés très actifs (éleveurs, importateurs, abatteurs, bouchers) et surtout l'absence d'un groupement interprofessionnel qui puisse jouer le rôle d'interlocuteur auprès des instances gouvernementales, dans l'objectif de développer du secteur de l'abattage et de la distribution des viandes rouges.

Au niveau de la sensibilisation et de la formation

► Opérateurs professionnels

Les défaillances constatées en matière d'hygiène et de salubrité des viandes sont la conséquence, en partie, d'un manque de moyens matériels mais aussi, en plus grande partie, d'un manque de sensibilisation et de formation des opérateurs et ce, aussi bien par insuffisance :

- ◆ de maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène de l'abattage ;
- ◆ des bonnes pratiques de transport ;
- ◆ des bonnes pratiques de distribution et de vente des viandes.

► Services d'inspection sanitaire

Le personnel en charge de l'inspection sanitaire et de l'hygiène des viandes est très hétéroclite en matière de formation de base (vétérinaires, agents vétérinaires) ; d'autre part, la formation continue n'est pas établie de manière effective dans le corps des inspecteurs.

Au niveau de la réglementation

Le cadre juridique régissant le secteur de l'abattage et de la distribution des viandes reste peu développé, voire caduque, souffrant, même lorsque cela est pertinent, d'un problème d'application de textes.

Les insuffisances constatées concernent l'absence :

- ◆ d'un cahier de charges zoosanitaires régissant l'importation des animaux de boucherie et de leurs viandes ;
- ◆ de normes techniques et sanitaires relatives aux abattoirs et l'absence de règles d'hygiène relatives à l'abattage des animaux de boucherie ;
- ◆ de normes régissant le transport des viandes ;
- ◆ de procédures d'inspection sanitaire vétérinaire des viandes ;
- ◆ de la pratique de l'estampillage des viandes qui est une garantie sanitaire absolue pour le consommateur ;
- ◆ de règles d'hygiène relatives au commerce des viandes ;
- ◆ enfin, de critères microbiologiques spécifiques aux viandes.

Partie 2 :

Évaluation des besoins en termes de capacité d'abattage

Afin de remédier à la situation qui prévaut dans le secteur de l'abattage des animaux de boucherie, les actions préconisées visent, en premier lieu, la réhabilitation urgente des infrastructures existantes et en second lieu l'implantation, à moyen terme, de nouvelles structures. Compte tenu de la spécificité de chaque pays, l'évaluation des besoins est présentée au cas par cas, sur la base des rapports des consultants nationaux engagés dans cette étude.

CAMEROUN

Les besoins en termes de capacité d'abattage sont extraits du «Programme d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par la construction des abattoirs, MINEPIA/DSV», élaboré par la Direction des services vétérinaires en 2004 et soumis au financement «pays pauvre très endetté». D'un coût total de 6 milliards de francs CFA, ce programme étalé sur cinq ans avait été validé par les groupes thématiques à une période où les principaux bailleurs de fonds avaient demandé au comité consultatif de suspendre le financement de nouveaux projets.

Réhabilitation des infrastructures existantes

► Réhabilitation des abattoirs

Dans le cadre de la réhabilitation des abattoirs SODEPA de Douala et Yaoundé, les actions à entreprendre dans l'immédiat sont consignées dans le tableau 6.

Tableau 6. Actions à entreprendre aux abattoirs de Douala et de Yaoundé

Activités	Abattoirs	
	Douala	Yaoundé
Sols des parcs d'attente	Réfection des pavés	Réfection des pavés
Sols des locaux (habillage, réception, quai d'expédition)	Réfection du sol avec un matériau adapté	Réfection du sol avec un matériau adapté
Murs	Réfection des faïences	Réfection des faïences
Chaîne d'abattage des bovins et des petits ruminants	- Remplacement de la scie à sternum au niveau de la troisième plate-forme - Renforcement des équipes d'abattage	- Remplacement de la scie à sternum au niveau de la troisième plate-forme - Travaux de maintenance de la deuxième chaîne d'abattage des bovins et des petits ruminants
Chaîne d'abattage des porcins	Travaux de maintenance de la chaîne d'abattage des porcs	Prévoir un local pour le stockage des cornes et réfection de la salle d'habillage
Salles de consigne et de saisies	Travaux d'aménagement de la salle de consignés et de saisies	Réaménagement de la salle de consignés et de saisies
Équipement de froid	Installation d'une deuxième chambre froide	Travaux de maintenance de la chambre froide existante

Activités	Abattoirs	
	Douala	Yaoundé
Station de traitement des eaux usées	Construction d'une station de traitement des eaux usées	Construction d'une station de traitement des eaux usées
Collecte de sang	Mise en place d'un système de collecte adapté	Mise en place d'un système de collecte adapté
Locaux ou hangars de stockage des déchets valorisable	À construire	À construire

► Réhabilitation des tueries ou aires d'abattage

Il s'agit de tueries pour lesquelles l'espace environnant n'est pas encore urbanisé. Ces tueries doivent être agrandies avec, d'une part, une séparation du secteur souillé du secteur propre, et, d'autre part, une séparation de l'aire de traitement des carcasses de l'aire de traitement des viscères gastriques. Les sols et les murs doivent être refaits de façon à rendre leur nettoyage aisé. Des crochets fixes doivent être prévus pour permettre la suspension des carcasses à l'aide d'un système de treuil mécanique. L'exutoire qui draine les eaux usées doit être canalisé vers une fosse septique.

En 2004, le coût total pour les 18 tueries (tableau 7) a été estimé à 288 millions de francs CFA.

Tableau 7. Répartition des tueries à réhabiliter

Province	Localité	Population	Coût (millions de F CFA)
Adamaoua	Bankim	25 500	12
	Tibati	22 300	12
	Tignere	NC	12
Centre	Eséka	20 100	12
	Akonolinga	20 400	12
	Nanga-Eboko	18 700	12
	Bafia	74 400	12
	Ngoumou	NC	12
	Ntui	NC	12
Est	Abong-Bang	18 200	12
	Yokadouma	16 100	12
Extrême-Nord	Kaelé	22 800	12
	Mora	23 500	12
	Mokolo	28 300	12
Littoral	Loum	132 000	12
	Yabassi	11 600	12

Province	Localité	Population	Coût (millions de F CFA)
Nord-Ouest	Mbengwi	NC	12
	Ndop	20 600	12
	Fundong	17 500	12
Ouest	Bangangté	32 000	12
	Bandjoun	NC	12
	Baham	NC	12
	Bafang	60 600	12
Nord	Tcholliré	10 100	12
Total			288

NC : non communiqué.
Source : Programme d’amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par la construction des abattoirs, MINEPIA/DSV.

Implantation des nouvelles structures

► Nouveaux abattoirs

Sur la base de l’importance démographique et de la quantité d’animaux abattus par jour, un certain nombre de localités avaient été éligibles pour accueillir les nouveaux abattoirs (selon le type, lui-même fonction de la capacité et des équipements à installer). En outre, le programme a prévu des abattoirs spécifiques pour porcs dans les zones de grande consommation de cette catégorie de viandes.

Le projet de localisation de ces nouvelles structures figure dans le tableau 8. Le coût total était estimé à 2 402 milliards de francs CFA.

Tableau 8. Projet de localisation des nouveaux abattoirs

Province	Localité	Population	Capacité (nb animaux/j) BV-CP-OV-Porc	Type d’abattoir	Coût (millions de F CFA)
Adamaoua	Ngaoundere	178 000	60	C1F5	279
Centre	Yaounde	1 237 000	200	DF5	279
	Mbalmayo	62 000	15	AS	80
Est	Bertoua	150 000	20	B1S	90
Extrême-Nord	Maroua	251 700	80	C2F5	329
	Kousseri	74 400	50	B1F5	216

Province	Localité	Population	Capacité (nb animaux/j) BV-CP-OV-Porc	Type d'abattoir	Coût (millions de F CFA)
Littoral	Douala	1 452 000	200	DFS	279
	Nkongsamba	108 700	60	B1S	90
				E1S	70
	Loum	132 000	15	E1S	70
	Edea	114 000	12	AS	80
Nord-Ouest	Bamenda	293 100	60	E2FS	160
Ouest	Bafoussam	229 900	60	B1S	90
				E1S	70
	Mbouda	99 000	30	E1S	70
	Dschang	81 700	30	E1S	70
Sud	Kye-ossi		32	AFS	166
	Ebolowa	74 900	20	E1S	70
Sud-Ouest	Kumba	120 500	15	AES	201
	Limbe	80 700	12	ES	201
Total					2 402

* BV : bovin ; CP : caprin ; OV : ovin.

Source : Programme d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par la construction des abattoirs, MINEPIA/DSV.

Les caractéristiques de ces abattoirs figurent dans le tableau 9.

Tableau 9. Caractéristiques des nouveaux abattoirs

Type	Capacité/j	Équipements
AFS	40 BV et 20 PR	Chambre frigorifique et salle de saisies
AS	40 BV et 20 PR	Salle de saisies
B2FS	60 BV et 30 PR	Chambre frigorifique et salle de saisies
B1S	30 BV et 15 PR	Salle de saisies
C1FS	80 BV et 60 PR	Chambre frigorifique et salle de saisies
C2FS	100 BV et 60 PR	Chambre frigorifique et salle de saisies
DFS	200 porcs	Chambre frigorifique et salle de saisies
E2FS	60 porcs	Chambre frigorifique et salle de saisies
E1S	20 porcs	Salle de saisies

BV : bovin ; CP : caprin ; OV : ovin ; PR (petits ruminants) = CP + O.

Source : Programme d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par la construction des abattoirs, MINEPIA/DSV.

► **Nouvelles tueries**

Les tueries situées en pleine ville doivent être déplacées pour être reconstruites sur le même modèle que les tueries à réhabiliter.

Les besoins ont été évalués sur la base de la population et de la capacité journalière d'abattage (5 à 12 têtes par semaine). Le coût de ce projet a été estimé à 288 millions de francs CFA (tableau 10).

Tableau 10. Répartition des nouvelles tueries

Province	Localité	Population	Coût (millions de F CFA)
Adamaoua	Meiganga	67 100	18
	Banyo	31 800	18
Centre	Sa'a	75 000	18
	Ebebdá	42 000	18
Est	Batouri	32 400	18
Extrême-Nord	Yagoua	63 400	18
	Kousséri	46 000	18
Nord	Guider	70 300	18
	Wum	51 400	18
Nord-Ouest	Kambe	32 000	18
	Kumbo	106 000	18
	Foumban	107 000	18
Ouest	Mbouda	99 000	18
	Dschang	81 700	18
	Ebolowa	74 900	18
Sud	Sangmelima	40 100	18
	Kribi	46 000	18
Total			288

Source : Programme d'amélioration de la sécurité sanitaire des aliments par la construction des abattoirs, MINEPIA/DSV.

CONGO

Compte tenu de la situation particulière que connaît le secteur de l'abattage au Congo, notamment l'urgence à palier l'absence d'un abattoir fonctionnel à Brazzaville et à l'état de délabrement des aires d'abattage qui assurent plus de 50 pour cent des abattages contrôlés, un programme prioritaire de réhabilitation de ces infrastructures doit être mis en œuvre par

les pouvoirs publics. L'étape de construction de nouvelles structures d'abattage ne peut être, en fait, envisagée qu'à moyen terme.

Réhabilitation des infrastructures existantes

► Cas de la ville de Brazzaville

Brazzaville est confrontée actuellement au problème de l'absence d'un abattoir fonctionnel, ce qui signifie que l'approvisionnement de la capitale en viandes fraîches se fait forcément à partir de circuits informels.

Dans l'attente de la construction d'un abattoir moderne, et à titre de solution provisoire, deux options peuvent être envisagées dans l'immédiat avec les instances municipales :

- ◆ option n° 1 : l'implantation d'une nouvelle aire d'abattage en dehors de la ville. Le choix du site sera conditionné, d'une part, par la proximité des parcs d'attente du bétail importé pour réduire le transport des animaux vivants et privilégier plutôt le transport des viandes vers la ville et, d'autre part, la disponibilité d'une source d'eau potable. La réalisation et la gestion de cette nouvelle aire d'abattage pourraient se faire en collaboration avec les professionnels, en particulier l'Association des importateurs de viandes du Congo qui a déjà manifesté sa volonté de participer à ce projet ;
- ◆ option n° 2 : la réhabilitation de l'ancien abattoir de Brazzaville, détruit lors des derniers conflits armés et qui est actuellement totalement abandonné. Cette alternative pourrait déjà se justifier par l'existence du site présentant l'avantage de son emplacement et de son accessibilité, même si les travaux de réhabilitation pourraient être assez conséquents.

► Abattoir de Pointe Noire

L'abattoir de Point Noire, qui date de 1940, a également besoin d'être sérieusement rénové. Les travaux les plus urgents devront concerner :

- ◆ la réfection de la clôture ;
- ◆ l'aménagement d'un parc d'attente pour les animaux vivants ;
- ◆ l'installation d'un système de collecte du sang séparé de la canalisation des eaux usées ;
- ◆ la séparation de la zone d'abattage des petits ruminants de la zone d'abattage des porcs ;
- ◆ la réfection du sol en matériau adapté, des murs en faïences et la protection des fenêtres ;
- ◆ l'aménagement d'un local séparé de traitement des viscères gastriques ;
- ◆ la maintenance du rail de suspension des carcasses ;
- ◆ l'installation d'une chambre froide de consigne et de saisie ;
- ◆ la réfection des locaux sanitaires du personnel.

► Aires d'abattage

Les aires d'abattage, datant de plus de 30 ans pour les plus récentes, sont réduites à un simple hangar cimenté dépourvu d'eau courante, d'électricité et du minimum d'équipements pour la préparation des animaux. Les travaux de rénovation concernant les 11 aires d'abattage, répertoriées dans le tableau 11, porteront en priorité sur :

- ◆ l'aménagement d'un parc d'attente des animaux vivants ;
- ◆ la réfection du sol du hall d'abattage en matériau résistant et muni d'une pente facilitant l'écoulement des eaux usées ;
- ◆ l'installation d'un système de collecte de sang séparé du système de canalisation des eaux usées et un bassin de collecte de ces eaux ;
- ◆ la réfection des murs en faïences à hauteur de 3 mètres ;
- ◆ l'installation d'un treuil et d'un rail fixe de suspension des carcasses pour éviter la préparation des animaux à même le sol ;
- ◆ l'aménagement d'un local séparé de la zone d'abattage pour le traitement des réservoirs gastriques ;
- ◆ l'aménagement d'un local sanitaire pour le personnel chargé de l'abattage ;
- ◆ l'approvisionnement en eau potable et le branchement au réseau électrique.

Tableau 11. Aires d'abattage devant être réhabilitées

Localisation	Création	Capacité d'abattage/j
Aire d'abattage de Dolisie	1980	4 bovins ; 10 petits ruminants ; 10 porcins
Aire d'abattage de Nkayi	1970	5 bovins ; 5 petits ruminants ; 10 porcins
Aire d'abattage de Madingou	-	2 bovins ; 2 petits ruminants ; 5 porcins
Aire d'abattage de Mindouli	1970	2 bovins ; 2 petits ruminants ; 2 porcins
Aire d'abattage de Kindamba	1970	2-4 bovins
Aire d'abattage de Kinkala	1960	1-2 bovins ; 2 petits ruminants ; 2 porcins
Aire d'abattage de Gamboma	-	1 bovin ; 2-3 petits ruminants
Aire d'abattage de Djambala	-	3-4 petits ruminants
Aire d'abattage d'Oyo	1980	1-2 bovins ; 5 petits ruminants ; 2-3 porcins
Aire d'abattage de Boundji	1970	1-2 bovins ; 2-3 petits ruminants ; 2-3 porcins
Aire d'abattage d'Owando	-	2 bovins ; 3-4 petits ruminants ; 2-3 porcins

Implantation de nouvelles structures

En se référant au Schéma directeur pour le développement des filières de l'élevage au Congo (FAO, 2009) et aux données relatives à la situation actuelle, les besoins en matière de renforcement de la capacité d'abattage seraient les suivants :

► **Abattoirs**

La construction de trois abattoirs modernes d’une capacité moyenne de 2 000 à 3 000 tonnes par an est à programmer respectivement à Brazzaville, à Pointe Noire et à Oyo (tableau 12).

Tableau 12. Estimation des besoins en construction d’abattoirs

Localisation	Justificatifs	Capacité (t/an)	Coût (F CFA)*
Brazzaville	- Capitale (36% de la population) - Absence d’un abattoir fonctionnel	2 000 à 3 000	Infrastructure : 500 000 000
			Équipements : 400 000 000
Pointe Noire	- Centre économique (29% de la population) - En remplacement de l’ancien abattoir datant de 1940	2 000 à 3 000	Infrastructure : 500 000 000
			Équipements : 400 000 000
Oyo	- Grand centre d’élevage - Nouvelle construction	2 000 à 3 000	Infrastructure : 500 000 000
			Équipements : 400 000 000

(*) : Estimation Schéma directeur pour le développement des filières de l’élevage au Congo (FAO, 2009).

Une étude technico-économique doit être prévue pour affiner les coûts de ces projets en fonction des capacités réelles d’abattage, ainsi que pour le choix des sites de ces nouvelles structures tenant compte de l’impact sur l’environnement.

► **Aires d’abattage**

Toujours dans l’objectif de renforcer la capacité d’abattage, le même Schéma directeur pour le développement des filières de l’élevage au Congo (FAO, 2009) a planifié la construction de 15 nouvelles aires d’abattage dans les communes et chefs-lieux des départements non pourvus de structures d’abattage. Le montant estimé est de 750 000 000 francs CFA, correspondant à 450 000 000 francs CFA pour les infrastructures et 300 000 000 francs CFA pour les équipements.

GABON

Il n’est pas prévu de programme de réhabilitation des structures d’abattage existantes au Gabon car le pays est déjà engagé dans un processus de mise à niveau du secteur de l’abattage. Selon le rapport du consultant national qui a été sollicité dans la présente étude, deux programmes sont en cours.

Programme national de sécurité alimentaire (PNSA)

Le Gabon avait adhéré depuis 2005 au Programme spécial de sécurité alimentaire (PSSA) de la FAO. Ce vaste programme, mis en place sur l’ensemble du territoire national, vient

de migrer en Programme national de sécurité alimentaire (PNSA). Pour appuyer la nouvelle politique de sécurité alimentaire dans son aspect qualitatif, le Gouvernement qui a alloué un budget d'investissement conséquent au Ministère de l'agriculture, de l'élevage, des pêches et du développement rural (34 milliards de francs CFA dont 24,35 pour cent au PNSA) prévoit dans la loi de finance 2010 la construction de plusieurs aires d'abattage sur l'ensemble du territoire national. Il s'agira d'aires d'abattages modernes qui seront construites dans le strict respect des règles d'aménagement hygiénique : marche en avant, non-entrecroisement des courants de circulation, séparation des secteurs sains des secteurs souillés, mécanisation maximale des transferts des charges et l'utilisation précoce et généralisée du froid. Depuis 2010, deux appels d'offres ont déjà été lancés pour la construction des aires d'abattages bovins d'Oyem et de Libreville. Ces aires d'abattage auront un sol bétonné, facile à nettoyer et à désinfecter, avec un approvisionnement permanent en eau potable et des eses de suspension des carcasses.

Projet d'appui au développement de l'élevage au Gabon (PADEG)

Par ailleurs, l'implantation des nouvelles structures d'abattage des animaux de boucherie est prévue dans le cadre du Projet d'appui au développement de l'élevage au Gabon (PADEG). En effet, afin de maîtriser les pollutions environnementales de plus en plus préoccupantes liées au rejet de quantités énormes de déchets liquides et solides issus des abattoirs, le projet PADEG prévoit la construction d'un abattoir à Libreville et de huit aires d'abattage couvertes de 200 mètres carrés dans chacun des chefs-lieux de province.

► Abattoir d'Owendo

L'abattoir d'Owendo sera fermé, reconstruit sur un autre site et équipé d'au moins deux chaînes d'abattage (bovins et petits ruminants), avec séparation des secteurs souillés et des secteurs propres, respect de la marche en avant et non-croisement des circuits, habillage des animaux en position suspendue, contrôle vétérinaire, une chambre froide positive de 68 mètres cubes permettant de traiter environ 15 carcasses de 150 kilogrammes par jour, une chambre froide de saisie d'abattage de 10 mètres cubes.

Un parc de quarantaine de 120 mètres carrés sera également construit à Owendo.

► Aires d'abattage

Les huit aires d'abattage seront bétonnées, nettoyables, avec point d'eau et suspension de carcasses.

Estimations du consultant national

Outre les deux programmes nationaux d'investissement dans le secteur de l'abattage, le consultant national propose une évaluation globale des besoins en termes de capacité d'abattage (tableau 13). Les capitales provinciales à fort taux de croissance économique et démographique peuvent être dotées d'abattoirs modernes d'une capacité moyenne 50 bêtes par jour.

Tableau 13. Évaluation des besoins en termes de capacités d'abattage (Gabon)

Type d'abattoir	Capacité d'abattage	Localisation
Abattoir moderne	100 bovins/j ; 50 ovins/j ; 50 porcins/j	Libreville
Abattoir moderne bovin	50 bovins/j	Franceville
Abattoir de porcs	20 porcs/j	Franceville
Aire d'abattage ovin	10 ovins/j	Franceville
Aire d'abattage bovin	10 bovins/j	Moanda
Aire d'abattage ovin	10 ovins/j	Moanda
Aire d'abattage bovin	50 bovins/j	Port-Gentil
Aire d'abattage ovin	15 ovins/j	Port-Gentil
Aire d'abattage bovin	50 bovins/j	Oyem
Aire d'abattage ovin	10 bovins/j	Oyem
Aire d'abattage bovin	5 bovins/j	Bitam
Aire d'abattage ovin	5 ovins/j	Bitam
Aire d'abattage bovin	10 bovins/j	Mouila
Aire d'abattage ovin	5 ovins/j	Mouila
Aire d'abattage bovin	10 bovins/j	Koulamoutou
Aire d'abattage ovin	10 ovins/j	Koulamoutou
Aire d'abattage bovin	5 bovins/j	Lastourville
Aire d'abattage ovin	5 ovins/j	Lastourville
Aire d'abattage bovin	5 bovins/j	Lambaréné
Aire d'abattage ovin	5 ovins/j	Lambaréné
Aire d'abattage bovin	5 bovins/j	Makokou

Source : Estimations du consultant national, juin 2010.

TCHAD

L'élevage revêt une importance particulière dans l'économie du pays, raison pour laquelle le Gouvernement tchadien a inscrit dans ses priorités le développement du secteur, l'augmentation du volume de productions et la promotion des industries animales, misant sur l'enjeu de l'exportation des viandes, tout en réduisant progressivement l'exportation du bétail sur pied (surtout vers le Nigéria). Ainsi, la réhabilitation des infrastructures existantes et l'implantation de nouvelles infrastructures plus modernes entrent dans le cadre de la mise à niveau du secteur de l'abattage.

Réhabilitation des infrastructures existantes

► Société industrielle des viandes du Tchad (SIVIT)

Construite dans les années 60, la SIVIT était un complexe industriel comprenant un abattoir frigorifique d'une capacité annuelle d'au moins 10 000 tonnes de viandes, une usine de conserverie, une tannerie industrielle, une maroquinerie, une usine de fabrication de chaussures et des structures annexes dont des chambres froides et des entrepôts. Ce complexe a été réalisé dans le but d'exporter de la viande dans les pays de la sous-région de l'Afrique centrale. Après la faillite de la SIVIT et malgré la reprise, en 1999, par la Société AFRICAVIANDE qui a elle-même fait faillite en 2001, les installations se sont sérieusement dégradées et l'établissement est complètement à l'abandon. Suite à une décision gouvernementale, la réhabilitation des infrastructures existantes de la SIVIT est en cours d'étude et le lancement des travaux serait imminent.

► Abattoir de N'Djaména (SMA/AFF)

Depuis sa construction en 1958 et jusqu'à une époque récente, l'abattoir frigorifique de Farcha (SMA/AFF) était le principal fournisseur de viande de pays d'Afrique centrale et était considéré comme le fleuron du secteur. Toutefois, cet établissement commence à dater et un effort de remise aux normes est plus que nécessaire en vue de satisfaire toute éventuelle demande d'exportation à l'étranger. Selon le rapport du consultant national, les travaux de réhabilitation concerneront les points suivants :

- ◆ la réfection du sol de l'aire d'abattage, du grand hall, des chambres froides et du quai d'expédition des carcasses ;
- ◆ la réfection du revêtement mural, en particulier celui des chambres froides ;
- ◆ la maintenance des chaînes d'abattage afin de parer aux pannes fréquentes et d'améliorer le rendement au travail ;
- ◆ le renouvellement du parc des véhicules de transport des viandes par des camions frigorifiques adéquats ;
- ◆ la remise en état du tunnel de congélation ;
- ◆ l'installation d'une unité de découpe et d'emballage pour permettre l'opportunité d'exportation de viandes découpées emballées.

► Aires d'abattage

Les aires d'abattage qui ont été répertoriées datent et sont dans un mauvais état général. De plus elles sont situées au milieu des agglomérations et sont donc à l'origine de bon nombre de nuisances. Le programme de réhabilitation des aires d'abattage ne concerne qu'un nombre limité d'infrastructures récemment construites. L'inventaire de ces infrastructures à réhabiliter n'a pas encore été réalisé. Il sera fait dans le cadre du Projet d'appui à la filière bovine (PAFIB), projet financé par l'Union européenne (UE) et qui prévoit, dans son programme d'action, l'assainissement des aires d'abattage traditionnelles en zone rurale et périurbaine. Le projet vient d'être lancé et ses activités sur le terrain n'ont pas réellement débuté.

Implantation des nouvelles structures

Dans le cadre de l'exécution de son programme politique qui consiste à s'orienter beaucoup plus vers l'exportation des viandes au détriment de celle du bétail sur pied, le Gouvernement envisage de construire de nouvelles infrastructures plus modernes, répondant à toutes les normes requises en matière de traitement et de transformation des denrées d'origine animale. Pour les exportations de viandes, le Gouvernement prévoit la construction de deux abattoirs modernes, l'un à Djarmaya (localité située à 40 kilomètres de N'Djaména, vers la sortie Nord de la capitale) et l'autre à Abéché (localité située à l'Est, à la frontière avec le Soudan).

► Abattoir de Djarmaya

Selon le rapport du consultant national, le processus de préparation est suffisamment avancé. L'étude de faisabilité est terminée depuis plus d'un an. Ce sera un abattoir d'une capacité de 40 000 tonnes par an, comportant deux unités : une unité d'abattage et de traitement de la viande, et une unité de traitement et de transformation des sous-produits à l'exception des cuirs et peaux. Les sous-produits visés sont le sang, les sabots, les cornes et les déchets verts (contenus de panses).

Il sera situé dans une zone industrielle, à 40 kilomètres de la capitale, zone dans laquelle le Gouvernement envisage de construire également un aéroport international en vue de délocaliser l'actuel aéroport situé en plein centre-ville.

L'essentiel des activités de cet abattoir sera orienté vers l'exportation. Les marchés visés sont les pays de la sous-région, au premier rang desquels se trouve le Nigéria.

Pour sa réalisation, le financement provient à 60 pour cent du fonds tchadien et à 40 pour cent de fonds privés.

► Abattoir d'Abéché

Dans la même logique qui a justifié la construction de l'abattoir de Djarmaya, il convient de rappeler que le Tchad exporte, à partir de sa frontière Nord, du bétail vivant vers la Libye. Cette exportation concerne surtout les camelins et les petits ruminants.

À partir de sa frontière Est, du bétail vivant tchadien s'exporte également au Soudan soit pour être vendu sur les marchés locaux, soit pour être abattu pour la consommation locale ou l'exportation vers les pays de Moyen Orient.

C'est dans ce contexte que se situe la construction de l'abattoir d'Abéché, ville située dans une zone d'élevage, à la frontière avec le Soudan. L'étude de faisabilité en cours n'est pas terminée. Pour cette raison, les informations actuellement disponibles sont fragmentaires et manquent certainement de fiabilité.

► **Autres structures d'abattage**

Le rapport du consultant national indique que de nouvelles structures d'abattage sont également programmées, certaines d'entre elles sont déjà en cours de réalisation à travers des projets financés par l'aide extérieure.

Le Projet d'appui au système d'élevage pastoral (PASEP), par exemple, a prévu dans son plan d'action la réalisation des différentes structures qui sont présentées dans le tableau 14.

Tableau 14. Construction des structures d'abattage prévues par le projet PASEP

Type d'infrastructure	Nombre	Localisation
Abattoirs communaux	6	Massakory, Biltine, Oum-Hadjer, Mongo, Moundou
Aires d'abattage	32	Kyabé, Kim, Léré, Krim-Krim, Benoye, Danamadji, Beinamar, Linia, Massenya, Bedondjo, Dourbali, Koundjourou, Assinet, Moulkou, Djaddah, Gagal, Torrock, Lagon, Melfi, Ndjaména-Bilala, Tiné, Mandélia, Karal, Gama, Bousso, Nguéli, Karmé, Ngoura, Moïto, Bébédja, Goré, Béré.
Hangars + étals de boucherie	20	Massakory, Massaguet, Karal, Bokoro, Massenya, Abéché, Biltine, Goz-Beida, Oum-Hadjer, Mao, Bol, Moussoro, Sarh, Koumra, Moissala, Kyabé, Moundou, Doba, Lai, Kélo.
Marchés à bestiaux	8	Ro-Ro, Péri, Abéché, Oum-Hadjer, Am-Timan, Bokoro, Ati, Moïto.

Source : PASEP.

Les six abattoirs communaux (abattoirs couverts de moyenne capacité) seront construits dans des villes secondaires qui, avec le nouveau découpage administratif, sont devenues des chefs-lieux de régions. Elles ont acquis, de ce fait, une certaine importance (sur le plan administratif) qui leur permet d'avoir des équipements relativement décents. Tous ces abattoirs sont destinés à remplacer les anciennes aires d'abattage qui existaient dans ces villes.

Les trente-deux aires d'abattage sont, pour la plupart, des nouvelles structures destinées à équiper certaines localités du pays qui, avec le découpage administratif, sont devenues également des chefs-lieux de préfectures et de sous-préfectures. Ce sont des structures couvertes, de moindre capacité que les abattoirs communaux et qui seront installées dans des localités qui étaient dépourvues d'aires d'abattage dans le passé.

Les vingt hangars et les étals de boucherie qui seront construits dans les marchés de certaines villes amélioreront les conditions de commercialisation de la viande qui, dans la majorité des cas, se fait à même le sol, la viande exposée sur des nattes ou des cartons de récupération.

L'aménagement des marchés à bétail est une composante majeure pour ce qui concerne la filière viande. Ils contribueront à l'approvisionnement régulier des structures d'abattage.

Les travaux concernant ces nouvelles infrastructures ont tous démarré depuis quelques mois. Pour certaines, elles sont même en phase de réception et seront très prochainement opérationnelles.

Parmi les nouvelles structures en cours de réalisation, il convient de citer la construction du Centre de contrôle de qualité des denrées alimentaires (CECOQDA). Le financement de sa construction est assuré par le Projet d'appui au système d'élevage pastoral (PASEP), projet cité précédemment. Les travaux de construction du bâtiment ont démarré depuis plus d'un an et leur achèvement est prévu d'ici la fin de l'année 2010. En plus du Projet d'appui au système d'élevage pastoral (PASEP), principal financier, le Projet d'appui à la filière bovine (PAFIB) participera également à la réalisation du centre et apportera un appui en matière d'acquisition d'équipements de laboratoire.

Partie 3 :

Plan de mise à niveau sanitaire du secteur des abattoirs et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie

Le présent plan qui est repris sous forme d'un tableau (*cf.* tableau 16, *infra*) présente l'ensemble de la stratégie de mise à niveau sanitaire du secteur des abattoirs et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie, stratégie d'ailleurs axée sur neuf composantes (tableau 16).

Les huit composantes identifiées – à savoir : le transport des viandes, les circuits de distribution des viandes, la filière des viandes congelées, l'hygiène et la conservation des viandes, le renforcement du contrôle sanitaire, la formation, l'actualisation et le renforcement de la législation et l'organisation interprofessionnelle –, s'intègrent toutes autour de la composante principale qui est celle du renforcement des capacités d'abattage.

COMPOSANTES ET ACTIONS PRÉCONISÉES

Composante n° 1 : «Renforcement des capacités d'abattage»

L'évaluation des besoins en matière de renforcement des capacités d'abattage qui a été développée dans la deuxième partie, respectivement pour les quatre pays, chacun selon sa spécificité, table sur deux types d'actions :

- ◆ celles qui sont à programmer dans l'immédiat pour remédier aux défaillances majeures constatées et qui visent la réhabilitation des infrastructures existantes ;
- ◆ et celles qui sont à programmer à moyen et à long terme, visant la construction de nouvelles structures d'abattage qui seraient respectueuses des normes dans le domaine sanitaire et de la préservation de l'environnement.

Compte tenu de l'âge avancé des infrastructures existantes et de la progression rapide de l'urbanisation enregistrée dans les fortes agglomérations, le problème de l'impact sur l'environnement se pose de façon sérieuse. Par conséquent, la réhabilitation, si elle n'est pas accompagnée de mesures de maîtrise dans la gestion des rejets liquides et solides, ne peut être envisagée que comme une solution provisoire.

Par ailleurs, la construction de nouvelles structures répondant aux normes d'hygiène requises ne doit être envisagée que sur la base d'une étude environnementale préalable, tout en privilégiant les sites situés hors des centres urbains mais plutôt proches des zones de rassemblement du bétail ; le transport des viandes étant plus facile que le transport des animaux vivants.

Pour l'estimation des coûts, il serait nécessaire de prévoir un montant de 1 000 000 000 francs CFA, réparti entre infrastructure de base (500 000 000 francs CFA) et équipements (500 000 000 francs CFA) pour des abattoirs d'une capacité moyenne de 3 000 tonnes par an pour les bovins et de 600 tonnes par an pour les petits ruminants (*cf.* modèle en annexe).

Enfin, les programmes de renforcement des capacités d'abattage doivent être accompagnés de mesures financières incitatives pour les opérateurs privés en encourageant la création de projets intégrés (groupements d'éleveurs et abatteurs) et désengager les municipalités

de la gestion des abattoirs qui n'ont pas toujours les moyens nécessaires pour pérenniser ce type de projet. Un décret-loi doit être également prévu pour asseoir officiellement un plan directeur des abattoirs dans chaque pays, plan qui définira les zones ou les régions qui seront dotées d'abattoirs, les critères de choix des sites ainsi que de la composition des commissions régionales qui devront statuer sur l'implantation définitive d'un abattoir.

Composante n° 2 : «Transport des viandes»

L'analyse de la situation du secteur des viandes rouges a mis en évidence une insuffisance majeure dans le maillon «transport». Les autorités publiques doivent lancer une campagne de lutte contre le transport anarchique des viandes, associée à une campagne de sensibilisation auprès des professionnels du secteur. Il y a lieu, à cet effet, de légiférer en élaborant un cahier des charges spécifique au transport des viandes qui ne pourrait se faire que dans des véhicules frigorifiques adaptés, c'est-à-dire dotés d'une cabine isotherme, munis d'un système de suspension des viandes et d'une source de froid (cf. annexe). Des mesures financières incitatives doivent être prévues pour encourager la création de «transporteurs de viandes», d'autant que les nouvelles structures d'abattage seront situées en dehors des centres urbains.

Composante n° 3 : «Circuits de distribution des viandes»

Afin de normaliser le commerce des viandes garant d'une meilleure hygiène, il sera nécessaire de revoir l'organisation des circuits de distribution :

- ◆ en créant des marchés de gros de viandes ;
- ◆ en mettant aux normes les boucheries de détail ;
- ◆ et en réorganisant la vente dans les marchés de détail.

► Marchés de gros de viandes

La création de marchés de gros de viandes dans les grandes villes devient un maillon nécessaire à partir du moment où les abattoirs seront délocalisés. Au même titre que les marchés de gros des fruits et légumes, ces espaces de vente seront ouverts aux semi-grossistes de viandes, aux bouchers détaillants et autres utilisateurs de viandes (supermarchés, restaurateurs, collectivités, transformateurs) et permettront, à terme, de créer une mercuriale des viandes et de faciliter le contrôle fiscal ainsi que le contrôle sanitaire.

► Boucheries de détail

La mise aux normes des boucheries de détail (murs et sol carrelés, chambre froide de stockage, vitrine d'exposition de viandes, crochets de suspension, billot de découpe) ainsi que la réhabilitation des dibiteries (revêtement mural en faïences, crochets de suspension des viandes, vitrine de vente et billot de découpe) doivent faire partie des actions urgentes à entreprendre sous l'impulsion des instances municipales, même si cette action est difficile à mettre en œuvre dans l'immédiat. En effet, le coût assez conséquent de l'opération pourrait démobiliser les bouchers détaillants s'il n'y a pas de contrepartie ou d'incitations financières.

► Marchés de détail

La vente anarchique de viandes débitées à même les étals, sans protection et à proximité directe des légumes et des fruits, telle qu'elle est pratiquée actuellement dans la plupart des marchés de détail, doit être proscrite purement et simplement car il n'existe pas d'autres alternatives. Cette mesure sera plus facile à appliquer si elle est accompagnée d'un vaste programme, impliquant la communauté urbaine et les autorités locales ou régionales, de construction dans les grands centres urbains de marchés centraux modernes, équipés en moyens de conservation frigorifique (chambres froides, vitrines réfrigérées) et composés de carrés spécialisés (légumes et fruits, viandes, volailles et poissons). Outre «l'effet vitrine», ces opérations pilotes contribueront forcément à terme, à changer le comportement de l'acheteur et à sensibiliser le consommateur à l'hygiène concernant la viande.

Composante n° 4 : «Filière viandes congelées»

L'urgence est signalée quant au risque sanitaire particulier lié au commerce de détail de la viande congelée. Le danger résulte du fait qu'une fois décongelée la viande est beaucoup plus fragile, et ce danger est encore plus aggravé lors de la non-maîtrise ou de l'absence de chaîne du froid, tel est d'ailleurs le cas des conditions de vente actuelles. La seule et l'unique mesure d'urgence est, donc, de n'autoriser la vente de viande décongelée qu'en vitrine réfrigérée. Par conséquent, l'action préconisée par les autorités concernées (municipalités, répression des fraudes) est de n'agréer que des commerçants qui s'équiperont de vitrines réfrigérées, ce qui suppose, aussi, que le commerce de viandes congelées serait interdit aux «petits vendeurs» dans les marchés.

L'autre insuffisance constatée concerne l'absence d'un cahier des charges régissant l'importation des viandes et qui spécifierait les clauses sanitaires spécifiques à cette catégorie de denrée alimentaire. Enfin, dans le même ordre, l'importation doit être soumise à un contrôle sanitaire plus renforcé et appuyé sur des analyses de laboratoires spécialisées.

Composante n° 5 : «Hygiène et conservation des viandes»

L'amélioration des infrastructures d'abattage doit s'accompagner nécessairement d'une nette amélioration de l'hygiène et des conditions de conservation de la viande. Afin de garantir au consommateur la sécurité sanitaire requise pour cette denrée à risque établi, les professionnels, en collaboration avec les autorités compétentes, doivent élaborer et diffuser les *Guides de bonnes pratiques d'hygiène* au stade de l'abattage, au stade du transport et au stade de la vente. Véritables recueils de normes d'hygiène établies sur le principe des 5M (Matière, Manipulateur, Milieu, Matériel et Méthode), ces guides doivent d'être d'application volontaire pour tous les opérateurs de la filière des viandes. Des séances de formation en référence à ces guides doivent être planifiées et réalisées au profit des bouchers qui opèrent sur les chaînes d'abattage, des transporteurs et des vendeurs de viandes.

Composante n° 6 : «Renforcement du contrôle sanitaire»

► Inspection sanitaire vétérinaire

L'analyse de la situation actuelle indique que le pourcentage des abattages contrôlés reste très faible et que, par ailleurs, même en cas de contrôles, l'inspection sanitaire des viandes n'est pas systématiquement sous la supervision directe d'un médecin vétérinaire. Un vaste programme de lutte contre l'abattage non contrôlé doit être lancé par les pouvoirs publics car l'accès à une viande saine est un droit pour le consommateur. Ce programme doit nécessairement s'accompagner progressivement d'une augmentation des effectifs des vétérinaires inspecteurs et de leurs auxiliaires. Des estimations, dans ce sens, ont été faites par les consultants nationaux pour combler rapidement le manque en cadres et agents vétérinaires dans les abattoirs et même au niveau des postes frontaliers.

► Estampillage sanitaire des viandes

L'estampillage des viandes est une garantie sanitaire pour le consommateur. L'apposition de l'estampille doit être une règle pour toute viande soumise à l'inspection sanitaire. Une campagne de communication et de sensibilisation (spots télévisés, flashes radiophoniques, dépliants affichés dans les marchés et les points de vente) doit être menée pour informer le consommateur de l'importance de l'estampillage des viandes.

► Contrôles sanitaires au niveau des circuits de distribution

Le contrôle sanitaire doit être assuré systématiquement aux stades du transport, de l'entreposage et de la vente afin de préserver la salubrité de la viande tout au long de la chaîne de distribution. L'efficacité de ces contrôles reste, toutefois, tributaire du renforcement des équipes chargées de l'inspection sanitaire.

► Coordination entre les intervenants

En matière de contrôles sanitaires, la situation se caractérise parfois par la multiplicité des intervenants (agriculture, municipalités, répression des fraudes et santé) sans pour autant que les circuits de distribution soient totalement contrôlés. Pour améliorer l'efficacité de ces opérations de contrôle, un besoin de coordination entre les différents intervenants est absolument nécessaire. Le protocole suivant pourrait être proposé (tableau 15) et validé par une commission interministérielle, la coordination restant à la charge des autorités régionales en concertation avec les administrations centrales.

Tableau 15. Répartition des attributions de contrôles sanitaires dans la filière des viandes rouges

Stade de la chaîne alimentaire	Intervenants
Importation d’animaux de boucherie ou de viandes	Services vétérinaires relevant du Ministère de l’agriculture
Abattoirs et aires d’abattage	Services vétérinaires relevant du Ministère de l’agriculture ou des municipalités selon la disponibilité des cadres et agents vétérinaires
Transport	Services vétérinaires relevant du Ministère de l’agriculture ou des municipalités au départ de l’abattoir ou de l’aire d’abattage
Entreposage	Services vétérinaires relevant des municipalités (contrôle sanitaire) et agents relevant du Ministère du commerce (contrôle économique)
Vente	Services vétérinaires relevant des municipalités (contrôle sanitaire), agents relevant du Ministère du commerce (contrôle économique) et agents relevant du Ministère de la santé (contrôle médical du personnel et analyses de laboratoires)

► **Laboratoires d’analyses alimentaires**

Le recours aux analyses de laboratoire spécialisées est une nécessité absolue afin de vérifier régulièrement la qualité sanitaire des viandes mises sur le marché, ainsi que celle des viandes importées. Des normes sanitaires relatives aux contaminants chimiques (résidus) et microbiologiques doivent être établies à cet effet.

Un budget conséquent doit être prévu pour la création par étapes, à l’échelle de chaque pays, d’un réseau de laboratoires spécialisés dans les analyses de denrées alimentaires qui serait constitué d’un laboratoire central et de laboratoires régionaux.

Composante n° 7 : «Formation»

► **Personnel opérateur**

L’amélioration des conditions d’hygiène et de conservation des viandes est tributaire, en premier lieu, du niveau d’éducation sanitaire et de sensibilisation du personnel exécutant qui entre en contact direct avec les viandes : bouchers-abatteurs, transporteurs et bouchers détaillants. Un programme national de formation et de sensibilisation de cette catégorie de personnel doit être réalisé sur la base des *Guides de bonnes pratiques d’hygiène*. La profession doit s’engager fortement pour identifier, en collaboration avec les autorités administratives, les moyens nécessaires à la bonne conduite de ce programme.

► **Personnel chargé de l’inspection sanitaire des viandes (médecins et agents vétérinaires)**

Compte tenu de l’importance de leur mission dans le jugement des viandes, le recyclage et la formation continue doivent être de règle pour le corps des inspecteurs tant pour l’harmonisation des procédures d’inspection que pour la veille scientifique et réglementaire. Les directions des services vétérinaires sont en charge d’identifier les moyens et de solliciter les bailleurs de fonds pour organiser annuellement des cycles de formation continue.

► Personnel chargé du contrôle sanitaire des circuits de distribution

Au même titre que les inspecteurs vétérinaires, le personnel en charge du contrôle sanitaire des circuits de distribution des viandes doit bénéficier de cycles de formation continue en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des aliments. Les directions techniques relevant des ministères concernés par le contrôle sanitaire doivent également arrêter des programmes adaptés à leurs besoins spécifiques et solliciter les moyens matériels nécessaires pour la réussite de cette action.

Composante n° 8 : «Actualisation et renforcement de la législation»

La législation régissant le secteur des abattoirs et des circuits de distribution des viandes rouges est appelée à évoluer, voire à être renforcée, en ce qui concerne les domaines suivants :

- ◆ cahier des charges relatif au transport des animaux vivants ;
- ◆ normes techniques et sanitaires relatives aux abattoirs d'animaux de boucherie ;
- ◆ règles d'hygiène relatives à l'abattage des animaux ;
- ◆ procédures d'inspection sanitaire vétérinaire des viandes ;
- ◆ estampillage des viandes ;
- ◆ cahier des charges relatif au transport des viandes ;
- ◆ règles d'hygiène relatives au commerce des viandes ;
- ◆ teneurs en résidus de substances chimiques et critères microbiologiques des viandes.

Composante n° 9 : «Organisation interprofessionnelle»

La création d'un Groupement interprofessionnel des viandes rouges (GIV), regroupant toutes les catégories de professionnel (chevillards – marchands de bestiaux–, bouchers grossistes, bouchers détaillants, transporteurs, importateurs) et les représentants de l'administration, est une mesure à même de promouvoir le secteur des abattoirs et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie. À cet effet, il y a lieu de prévoir le cadre juridique nécessaire (loi portant création des groupements interprofessionnels dans le secteur agricole, cf. annexe) ainsi que le décret portant création et fixant les missions du GIV.

Cet organisme, en concertation avec l'administration, aura pour missions d'arrêter les actions et les mesures nécessaires :

- ◆ au développement du secteur des abattoirs ;
- ◆ à la régulation du marché des viandes rouges ;
- ◆ à l'organisation et à la coordination entre les différents professionnels, opérateurs et intervenants du secteur des viandes rouges ;
- ◆ à la promotion de l'hygiène, de la qualité et de la sécurité sanitaire des viandes ;
- ◆ à l'encadrement et à l'information des professionnels ;
- ◆ aux études prospectives et à la promotion de l'exportation.

RESTITUTION DES RÉSULTATS DE L'ÉTUDE

La restitution des résultats de cette étude pourrait se faire dans le cadre d'un séminaire national, organisé à l'échelle de chaque pays, dans lequel participerait l'ensemble des opérateurs et des intervenants du domaine et qui porterait sur la «stratégie de développement de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des viandes rouges dans les pays d'Afrique centrale».

Tableau 16. Plan de mise à niveau sanitaire du secteur des abattoirs et de la distribution des viandes d'animaux de boucherie

Composante	Actions préconisées	Moyens et intervenants	Mesures d'accompagnement
N° 1 : «Renforcement des capacités d'abattage»	- Réhabilitation des infrastructures existantes (MCT) - Construction de nouvelles structures (MMT et MLT)	Cf. partie 2 (évaluation des besoins en termes de capacité d'abattage)	- Mesures financières incitatives pour les opérateurs privés - Encourager la création de projet intégré (groupements d'éleveurs-abatteurs) - Désengager les municipalités dans la gestion des abattoirs - Décret-loi établissant le plan directeur des abattoirs
N° 2 : «Transport des viandes»	- Campagne de lutte contre le transport anarchique des viandes (MCT) - Campagne de sensibilisation auprès des professionnels du secteur (MCT) - Transport frigorifique des viandes (MMT)	- Implication des autorités sanitaires publiques (services vétérinaires, services d'hygiène municipaux) en collaboration avec les services de la police de la circulation des véhicules - Élaboration d'un cahier des charges pour le transport des viandes - Acquisition de véhicules de transport frigorifiques par les opérateurs privés	- Budgétisation des campagnes - Renforcement des services de contrôle - Publication d'un arrêté portant création du cahier des charges relatif au transport des viandes - Organisation professionnelle (transporteurs de viandes) - Mesures financières incitatives
N° 3 : «Circuits de distribution des viandes»	- Création de marchés de gros de viandes dans les grandes villes (MMT) - Mise aux normes des boucheries de détail et réhabilitation des dibiteries (MMT et MLT) - Lutte contre la vente anarchique des viandes dans les marchés de détail (MCT) - Création de marchés centraux modernes dans les grandes villes (MMT et MLT)	- Implication de la profession (grossistes de viandes) - Collaboration entre autorités municipales et la profession (bouchers détaillants) - Services d'hygiène municipaux et répression des fraudes - Sur fonds des communautés urbaines, des mairies, des autorités locales et régionales	- Incitations financières - Réorganisation de la profession des commerçants de viandes - Mise en place d'une législation spécifique à la vente au détail de la viande - Incitations financières - Implication des autorités locales et régionales - Budgétisation «d'un programme national de création des marchés centraux»
N° 4 : «Filière viandes congelées»	- Agrément des commerçants disposant de vitrines réfrigérées pour la vente de viandes décongelées (MCT) - Interdire dans les marchés, le commerce de viandes décongelées par les petits vendeurs (mesure urgente) - Réglementer l'importation des viandes et renforcer leur contrôle sanitaire (MCT et MMT)	- Services d'hygiène municipaux et services de la répression des fraudes - Cahier des charges régissant l'importation de viandes congelées - Services vétérinaires aux postes de frontières - Création de laboratoires d'analyses spécialisés	- Mesures financières incitatives pour les bouchers détaillants - Légiférer sur le commerce de détail des viandes décongelées - Arrêté interministériel pour l'élaboration d'un cahier des charges régissant l'importation de viandes congelées - Recrutement d'agents chargés du contrôle sanitaire vétérinaire aux frontières - Identification des sources de financement pour la création de laboratoires spécialisés

Composante	Actions préconisées	Moyens et intervenants	Mesures d'accompagnement
N° 5 : «Hygiène et conservation des viandes»	Élaboration des <i>Guides de bonnes pratiques d'hygiène</i> (abattage, transport et vente) (MMT)	- Professionnels et autorités compétentes - Experts en hygiène et sécurité sanitaire des viandes	- Solliciter les bailleurs de fonds (FAO, ONG, associations professionnelles...) - Diffusion des guides par le biais de la profession
N° 6 : «Renforcement du contrôle sanitaire»	- Programme de lutte contre les abattages non contrôlés (MCT) - Inspection sanitaire vétérinaire (MCT et MMT) - Estampillage sanitaire systématique des viandes (MCT) - Contrôles sanitaires au niveau des circuits de distribution : transport, entreposage et vente (MCT et MMT) - Coordination entre les intervenants (MCT) - Création d'un réseau de laboratoires d'analyses alimentaires (MMT et MLT)	- Brigades mixtes (municipalités, répression des fraudes et sûreté nationale) - Renforcement des moyens humains par le recrutement sur le budget de l'État (loi des cadres) - Inspecteurs officiels relevant de l'agriculture ou des municipalités - Budget de fonctionnement (cachets et encre) - Renforcement des effectifs des équipes chargées du contrôle officiel (agriculture, municipalités, répression des fraudes, santé) - Création d'une commission interministérielle - Commission mixte (agriculture et santé) pour la mise en œuvre du projet	- Soutien de l'action de la part des autorités locales et régionales - Solliciter les bailleurs de fonds pour engager des études afin de définir les besoins en moyens humains et matériels - Légiférer et organisation de campagnes de communication et de sensibilisation médiatisées - Solliciter les bailleurs de fonds pour engager des études afin de définir les besoins en moyens humains et matériels - Suivi central et régional - Solliciter les bailleurs de fonds pour engager des études afin de définir les besoins en moyens humains et matériels
N° 7 : «Formation»	- Personnel exécutant (bouchers-abatteurs, transporteurs, vendeurs de viandes) (MCT et MMT) - Personnel chargé de l'inspection sanitaire des viandes (médecins et agents vétérinaires) (MCT et MMT) - Personnel chargé du contrôle sanitaire des circuits de distribution (MCT et MMT)	- Élaboration des programmes d'éducation sanitaire et de sensibilisation (<i>Guides BPH</i>) - Estimation des besoins et identification des sources de financement - Planification et réalisation - Implication de la profession et soutien des autorités administratives - Élaboration des programmes de formation continue et de recyclage en inspection et hygiène des viandes - Estimation des besoins et identification des sources de financement - Planification et réalisation par les directions centrales des services vétérinaires - Élaboration des programmes de formation continue en hygiène et sécurité sanitaire des aliments - Estimation des besoins et identification des sources de financement - Planification et réalisation par les directions techniques centrales des ministères concernés par le contrôle sanitaire	- Mettre en place un système d'évaluation et de suivi par l'interprofession et les autorités administratives de tutelle - Légiférer pour rendre obligatoire le principe de la formation continue au profit de médecins et agents vétérinaires chargés de l'inspection des viandes - Mettre en place un système d'évaluation et de suivi par l'administration centrale - Mettre en place un système d'évaluation et de suivi par les directions techniques centrales

Composante	Actions préconisées	Moyens et intervenants	Mesures d'accompagnement
N° 8 : «Actualisation et renforcement de la législation» (MMT)	- Cahier des charges relatif au transport des animaux vivants (1) - Normes techniques et sanitaires relatives aux abattoirs d'animaux de boucherie (2) - Règles d'hygiène relatives à l'abattage des animaux (3) - Procédures d'inspection sanitaire vétérinaire des viandes (4) - Estampillage des viandes (5) - Cahier des charges relatif au transport des viandes (6) - Règles d'hygiène relatives au commerce des viandes (7) - Teneurs en résidus de substances chimiques et critères microbiologiques des viandes (8)	- Publication des arrêtés ministériels correspondant aux points : - (1), (2), (3), (4), (5), (6) par le ministre chargé de l'agriculture - (7) par les ministres chargés de l'agriculture, de l'intérieur, du commerce et de la santé - (8) par les ministres chargés de l'agriculture et de la santé	Campagnes de sensibilisation des professionnels de la part des autorités sanitaires pour l'application effective de ces dispositions réglementaires
N° 9 : «Organisation interprofessionnelle»	Création d'un Groupement interprofessionnel des viandes rouges (MMT)	- Publication des actes juridiques (loi et décret) portant création du groupement - Budget de fonctionnement	- Promouvoir les missions du groupement interprofessionnel - Élargir la représentativité à toutes les catégories de professionnels

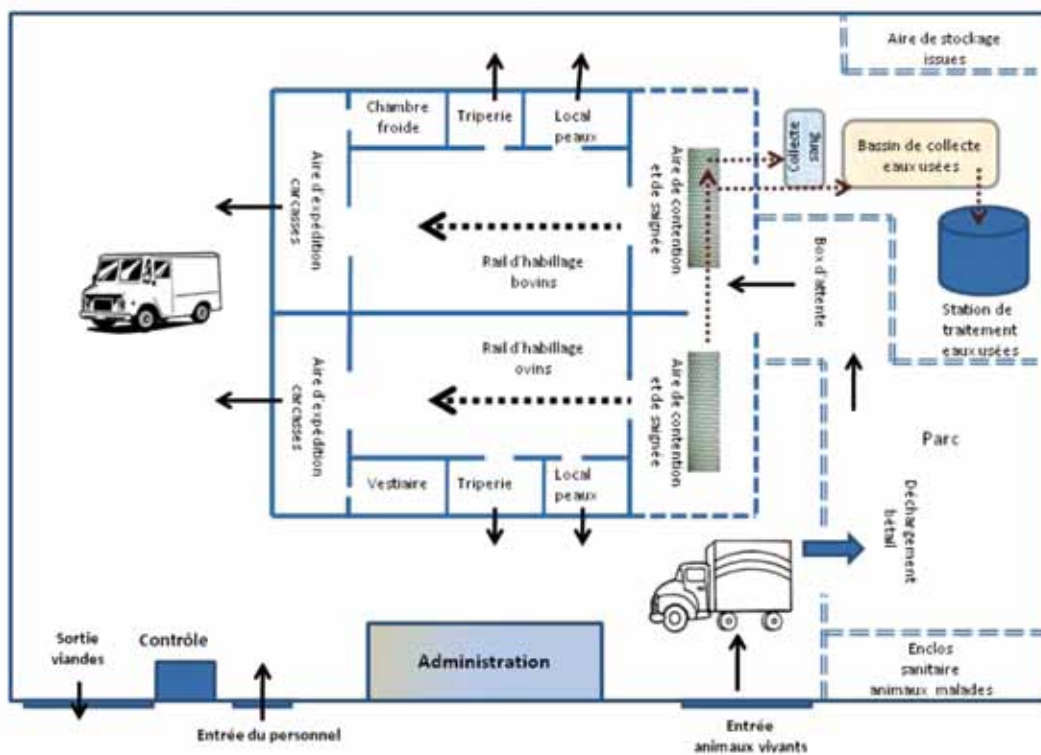
MCT : mesure à court terme ; MMT : mesure à moyen terme ; MLT : mesure à long terme.

Annexes

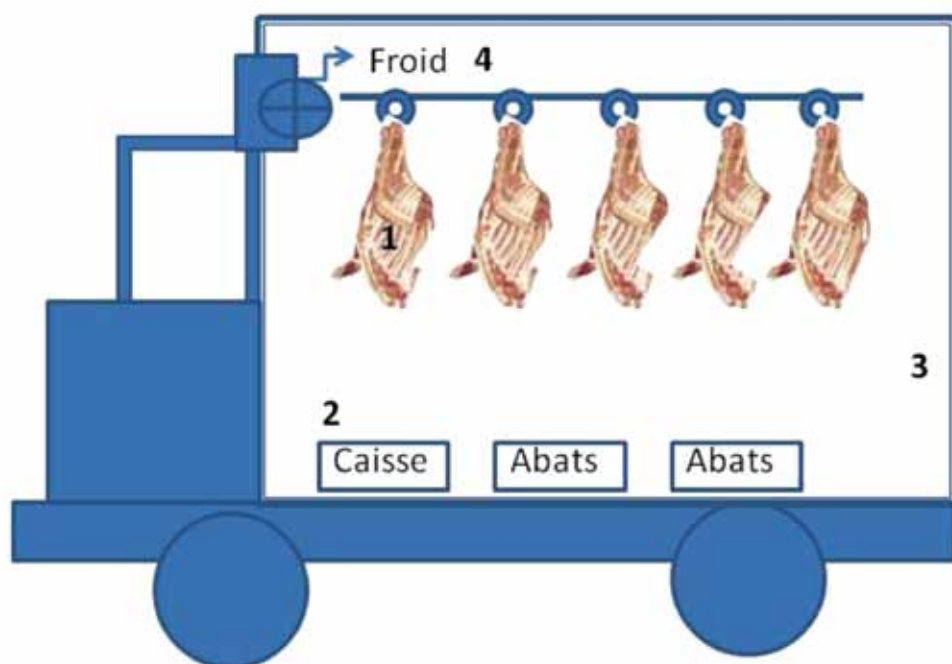
ANNEXE 1. MODÈLE D'ABATTOIR

5 bovins : 1 à 10 tonnes/jour soit 3 000 tonnes/an

50 petits ruminants : 1 à 2 tonnes/jour soit 600 tonnes/an

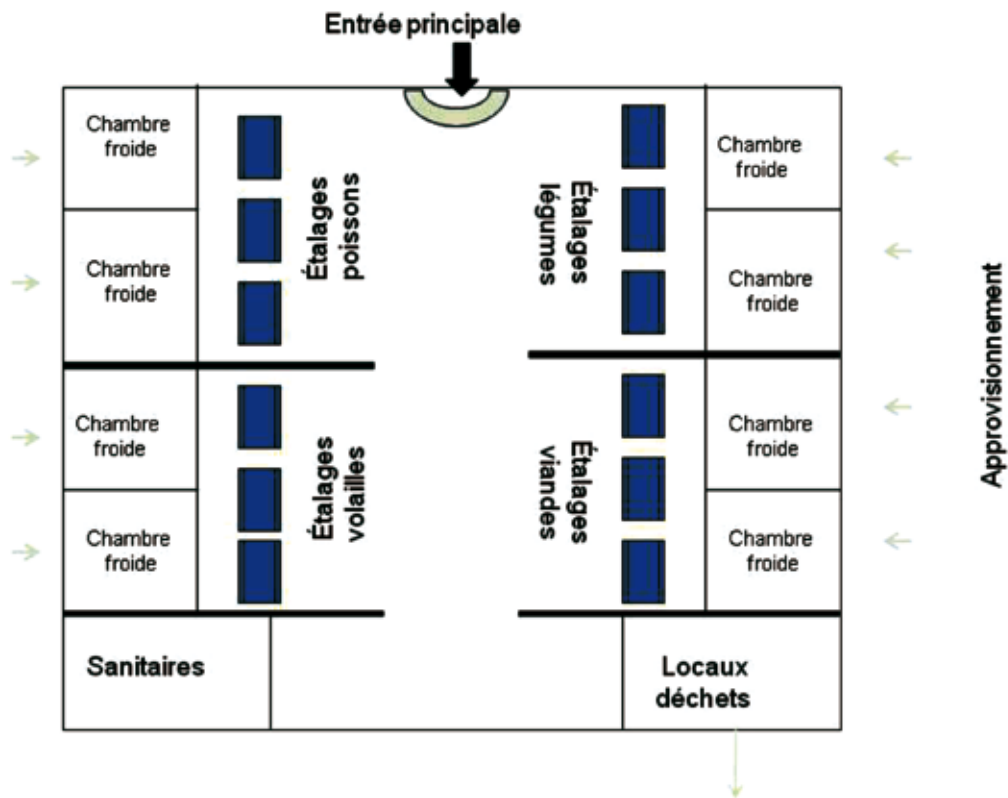


ANNEXE 2. TRANSPORT FRIGORIFIQUE DES VIANDES



1. Carcasses en quartiers suspendus
2. Caisses spéciales pour abats
3. Cabine isotherme
4. Compresseur froid

ANNEXE 3. MODÈLE DE MARCHÉ CENTRAL DE DENRÉES ALIMENTAIRES



ANNEXE 4. COPIE D'UNE LOI TYPE PORTANT CRÉATION DES GROUPEMENTS INTERPROFESSIONNELS

Loi relative aux groupements Interprofessionnels dans le secteur agricole et agroalimentaire².

- ◆ Au nom du peuple,
- ◆ La Chambre des députés ayant adopté,
- ◆ Le Président de la République promulgue la loi dont la teneur suit :

Chapitre Premier – Définition

Article premier – Les groupements interprofessionnels dans le secteur agricole et agroalimentaire constituent des personnes morales d'intérêt économique public, dotées de la personnalité civile et de l'autonomie financière.

Sont adhérentes à ces groupements et bénéficient de leurs services, les personnes physiques et morales ayant la qualité de producteurs agricoles, de transformateurs ou d'exportateurs de produits agricoles ou agroalimentaires.

Chapitre II – Création

Article 2 – Les groupements sont créés à l'initiative des organisations ou associations professionnelles comprenant les personnes citées à l'article premier de la présente loi.

Article 3 – Les groupements sont créés sans être dotés de capital. Leur activité n'est pas génératrice de distribution de bénéfices.

La création de tout groupement est soumise à autorisation préalable du Ministre de l'agriculture.

Article 4 – Les groupements sont soumis aux dispositions du Code de commerce à l'exception de celles relatives à la faillite et au concordat préventif et dans la mesure où il n'y est pas dérogé par les dispositions de la présente loi.

Les missions spécifiques de chaque groupement ainsi que son organisation administrative et financière et les modalités de son contrôle sont fixées par des statuts.

Article 5 – Les statuts des groupements doivent être conformes aux statuts-type fixés par décret pris sur proposition du Ministre de l'agriculture après avis des organisations et associations professionnelles.

Le conseil d'administration propose les questions relatives à la modification des statuts du groupement.

.....

2. Exemple de la Tunisie.

Article 6 – Les groupements sont soumis aux formalités d'inscription au registre de commerce. À cet effet, une copie des statuts, accompagnée de l'autorisation préalable du Ministre de l'agriculture, doit être déposée au greffe du tribunal dans la circonscription duquel se trouve le siège du groupement.

L'une des organisations ou associations professionnelles ayant pris l'initiative de création du groupement procède à l'accomplissement de toutes les formalités administratives et judiciaires requises pour la création du groupement.

Chapitre III – Les missions

Article 7 – Les groupements assurent, outre leurs missions spécifiques fixées par leurs statuts, notamment les missions suivantes :

- ◆ contribuer à lier entre elles les différentes phases par lesquelles transitent les produits ;
- ◆ assister les professionnels dans l'intégration de l'évolution scientifique et technique dans leurs exploitations et entreprises afin d'augmenter, d'améliorer et de diversifier la production tout en sauvegardant l'environnement par un emploi rationnel des ressources ;
- ◆ contribuer, en collaboration avec les organismes concernés, à l'amélioration de la qualité et à la promotion de la transformation, du conditionnement et de l'exportation ;
- ◆ contribuer à la promotion de la production, à l'approvisionnement des marchés et à la rationalisation des marchés des produits en intervenant si nécessaire, pour éviter le déséquilibre entre l'offre et la demande ;
- ◆ faciliter la concertation entre l'administration et les professionnels exerçant dans le secteur concerné, afin d'œuvrer en commun pour atteindre les objectifs, objet des missions susvisées.

Pour la réalisation de leurs objectifs, les groupements sont appelés à :

- ◆ proposer aux pouvoirs publics toutes les mesures jugées opportunes pour l'intérêt du secteur ;
- ◆ collecter, analyser et publier toutes les données statistiques, techniques et économiques relatives à la production, à la transformation, au commerce et à l'écoulement ;
- ◆ entreprendre toute opération de construction de stocks pour assurer l'approvisionnement, et le stockage du surplus de production ;
- ◆ contribuer, en cas de besoin, à l'approvisionnement du secteur en intrants et services ;
- ◆ et, d'une manière générale, accomplir toutes autres actions fixées pour chaque groupement par ses statuts.

Chapitre IV – Le conseil d'administration

Article 8 – Le groupement est administré par un conseil d'administration dont le quart des membres représente l'administration et le reste représente les organisations et associations concernées.

Les statuts de chaque groupement fixent la composition de son conseil d'administration.

Les membres du conseil d'administration sont désignés pour une durée de trois ans par le Ministre de l'agriculture sur proposition des parties concernées.

Article 9 – Le conseil d'administration élit parmi ses membres un président et un vice-président.

Le président propose l'ordre du jour du conseil, le convoque, préside ses réunions et veille à la réalisation des options arrêtées par le conseil.

Le président du conseil d'administration peut, en cas d'empêchement, déléguer ses attributions au vice-président ou à un membre du conseil d'administration. Cette délégation est toujours donnée pour une durée limitée, renouvelable.

Article 10 – Le conseil d'administration ne peut se réunir qu'en présence de la majorité de ses membres au moins.

Les décisions du conseil sont prises à la majorité des voix de ses membres présents ou représentés.

Article 11 – Le conseil d'administration désigne, après avis du Ministre de l'agriculture, un directeur général pour assurer le fonctionnement du groupement.

Chapitre V – Ressources et avantages fiscaux

Article 12 – Les ressources de chaque groupement sont constituées de toute taxe fiscale qui peut être créée à son profit des produits de ses activités et de son patrimoine, des dons, des legs ainsi que de toutes autres ressources qui peuvent lui être affectées en vertu des lois et règlement en vigueur.

Article 13 – Les groupements créés conformément à la présente loi, bénéficient du régime fiscal réservé à l'État pour les règles d'imposition et de recouvrement de toutes les taxes et impôts revenant à l'État.

Chapitre VI – Le contrôle et la révision des comptes

Article 14 – Les groupements sont soumis au contrôle de l'État dans les conditions fixées par le décret du 30 janvier 1937 organisant le contrôle de l'État sur les sociétés, associations et organismes de toute nature faisant appel au concours de l'État, des régions, des communes et des établissements publics.

Article 15 – Les comptes des groupements sont soumis à une révision effectuée par un membre de l'ordre des experts-comptables selon les conditions et les modalités fixées par la réglementation en vigueur.

Bibliographie

- CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS. 1976. *Code d'usages pour la transformation et la manipulation des aliments surgelés* (CAC/RCP 8-1976).
- CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS. 2003. *Code d'usages international recommandé – Principes généraux d'hygiène alimentaire* (CAC/RCP 1-1969, Rév.4-2003).
- CODEX ALIMENTARIUS – FAO/OMS. 2005. *Code d'usages en matière d'hygiène des viandes* (CAC/RCP 58-2005)
- DEMONT. P., GONTHIER. A., MIALET COLARDELLE, S. 2007. *Motifs de saisie des viandes, abats et issues des animaux de boucherie*. Ed. QSA-ENV, Lyon, France.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. 2006. *Bonnes pratiques pour l'industrie de la viande*. Fondation internationale Carrefour, Rome.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. 2009. *État des lieux de l'élevage et des industries animales dans les pays d'Afrique centrale – République du Cameroun*. Bureau sous-régional pour l'Afrique centrale, Libreville.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. 2009. *État des lieux de l'élevage et des industries animales dans les pays d'Afrique centrale – République du Gabon*. Bureau sous-régional pour l'Afrique centrale, Libreville.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. 2009. *État des lieux de l'élevage et des industries animales dans les pays d'Afrique centrale – République du Tchad*. Bureau sous-régional pour l'Afrique centrale, Libreville.
- ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE. 2009. *Schéma directeur pour le développement des filières de l'élevage au Congo*. Bureau sous-régional pour l'Afrique central, Libreville.
- UNION EUROPEENNE. 2004. *Règlement (CE) n °853/2004 du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*. Journal officiel de l'Union européenne L 226/22 du 25.6.2004.

