

ABATTOIRS

On achève bien l'hygiène

Dossier réalisé
par F.Z.B.

Des infrastructures vétustes datant de l'époque coloniale, le manque d'hygiène, des conditions de transport ne répondant pas aux normes et stressant les animaux, des propriétaires et adjudicateurs tentant d'imposer leur dictat, les abattoirs et tueries sont montrés du doigt par les professionnels qui attirent l'attention sur ces lieux sensibles d'abattage.

Pour les professionnels, il est nécessaire de mettre en œuvre de nouveaux textes réglementaires encadrant les abattoirs. Un système de contrôle incapable d'accomplir ses missions aussi bien commerciales, économiques que sanitaires suscite l'inquiétude des professionnels qui tirent la sonnette d'alarme. Si les recommandations existent pour améliorer le fonctionnement des abattoirs, leur application dépend de la volonté des autorités publiques à mettre en œuvre des textes réglementaires adéquats. Il est ainsi recommandé la construction de nouveaux abattoirs proches des centres de production, le développement des structures frigorifiques et l'application du système des points de contrôle critique pour l'analyse des risques (HACCP) pour assurer la qualité hygiénique des viandes. Sur le terrain, les structures sensibles que sont les abattoirs présentent un tout autre visage. Les rapports établis notamment par les services de la répression des fraudes évoquent entre autres la réception des animaux qui se fait dans des aires de stabulation inadéquates, des animaux stressés par leur transport, situation qui se traduit par la production d'une viande de qualité médiocre et la saignée qui se fait horizontalement alors que le sang n'est pas récolté. Il s'agit également de l'insufflation d'air non filtré pour la dépouille ce qui constitue une source de contamination,

ainsi que le non-respect de la chaîne de froid et des règles élémentaires d'hygiène.

Un seul abattoir sur le territoire national répond aux normes requises... Il est du secteur privé

Au niveau des services vétérinaires, l'on évoque aussi une situation défectueuse des abattoirs et tueries. En fait, il n'existe sur le territoire national qu'un seul abattoir qui répond aux normes requises notamment européennes, il s'agit d'une structure privée située à Akbou dans la wilaya de Béjaïa. Ceci alors que la moyenne d'âge des abattoirs représentant l'ancien parc issu de l'époque coloniale se situe entre 15 et 80 ans. Cette situation, explique M. Abda, responsable au ministère de l'Agriculture, fait qu'il n'est pas possible d'exporter la viande à partir de ces infrastructures, et ces opérations à ce jour ne sont possibles que pour l'abattoir privé. Pour ce qui est du contrôle des viandes, le vétérinaire qui se charge de l'opération le fait en deux étapes anté et post-mortem. A la suite de ces opérations, la viande est estampillée bonne ou déconseillée à la vente et à la consommation. La viande saisie est détruite. « Nous sommes confrontés quotidiennement aux propriétaires et adjudicateurs pour des questions de respect d'hygiène et de qualité des viandes et nos vétérinaires sur le terrain tentent tant bien que mal de faire respecter les normes d'hygiène ainsi que

leur décision concernant les bêtes sacrifiées et le sort des carcasses », explique M. Abda. Selon ce responsable, sur le territoire une dizaine d'abattoirs et de tueries sont fermés pour non-respect des normes exigées comme cela est le cas de l'absence d'eau.

L'abattage clandestin représente également un sujet de préoccupation pour les services de contrôle puisqu'il s'agit dans ce cas de la production d'une viande non contrôlée. Ces opérations sont en général effectuées dans des lieux inaccessibles et en pleine nuit, ce qui rend la tâche des contrôleurs encore plus ardue. Le seul moyen dans la plupart des cas de mettre la main sur les viandes issues de ce type d'abattage hors-la-loi est de retrouver la viande lors de contrôles chez les bouchères où elle est saisie et le revendeur pénalisé. Toutefois, ces contrôles sont réalisés par les brigades mixtes des bureaux communaux d'hygiène (BHC) qui souffrent souvent du manque de moyens et d'effectifs. En vue donc de permettre à ces organismes d'avoir une action plus large et efficace sur le terrain, le décret qui le régit est en voie de modification, apprend-on au ministère de l'Agriculture.

Des tueries sans autorisation continuent d'activer

Sur le territoire national, il y a 80 abattoirs et 365 tueries. Dans la wilaya d'Alger existent sept tueries et trois abattoirs agréés par l'Etat et contrôlés. Cependant, précise le docteur Noui, médecin à l'institut vétérinaire, deux tueries sont en pleine activité depuis deux années alors qu'elles ne sont pas autorisées et proposées à plusieurs reprises à la fermeture. Ces deux infrastructures

situées à Ouled-Fayet et Aïn-Benian selon notre interlocuteur sont tout de même contrôlées par les services vétérinaires « en dépit du refus des collectivités locales d'appliquer les directives des services de contrôle, et ce, dans le but de « minimiser les dégâts » en contrôlant au moins la viande provenant de ces tueries », s'indigne le spécialiste.

Les services de contrôle doivent également « avoir un œil sur la viande dite foraine ou qui provient d'abattoirs d'une autre wilaya. Ainsi, les vétérinaires ont été instruits de la nécessité de transférer cette viande vers un contrôle avant qu'elle ne soit mise à la vente et à la consommation. Il s'agit dans ce cas aussi de se demander sur les conditions de transport de la viande sur plusieurs centaines de kilomètres avec tous les risques que cela implique sur la santé des consommateurs. Le docteur Noui insiste en outre sur la nécessité d'appliquer des textes et de donner plus de pouvoir au BHC du fait que les textes appliqués sont caducs.

De nouveaux textes pour réglementer la filière et protéger le consommateur

Par ailleurs et vu les conditions dans lesquelles sont transportés les animaux destinés à l'abattage, et les conditions de stress intense dans lequel ils arrivent aux abattoirs, un texte qui attend son application a vu le jour il y a de cela quelques mois. Le texte stipule que les moyens de transport d'animaux doivent être conçus et équipés de façon à préserver leur vie et leur bien-être. Les moyens de transport doivent également être identifiés par l'autorité vétérinaire par l'attribution d'un document portant les références de cette



identification. Cette procédure consiste en la vérification de la conformité des moyens de transport à la réglementation en vigueur. Pour la wilaya d'Alger, 160 vétérinaires sont en activité et répartis entre les subdivisions agricoles, les BHC, les dairas, abattoirs, tueries, ports, aéroports, poissonneries, fourrières canines et l'APN. Pour le docteur Noui, si la couverture est appréciable, le problème reste celui des moyens mis à la disposition des équipes sur le terrain. Cela est notamment le cas pour les moyens de prélèvement et les véhicules qui, souvent, ne sont pas disponibles pour les sorties d'inspection. Ainsi et pour organiser la filière, un arrêté inter-

ministériel viendra réglementer les conditions d'abattage. Les textes en voie de réalisation auront une double fonctionnalité réglementaire et religieuse. Des textes concerneront également les conditions de congélation de la viande et la protection des consommateurs. Concernant ce dernier point, la loi 89 02 va connaître une modification avec un style managérial qui s'adaptera avec l'adhésion de l'Algérie à l'Organisation mondiale du commerce. Cette nouvelle réglementation inclura des amendes et des peines sévères, selon M. Abbad, responsable au CACQ pour le contrôle de la qualité.

F. Z. B.

ABATTOIR DU RUISSEAU

A l'aube automnale

Six heures trente du matin, tandis que la capitale se réveille à peine de la torpeur d'une aube automnale, l'abattoir d'Hussein-Dey grouille de monde. Cette ville dans la ville aux activités multiples retombera dans le calme à peine quelques heures plus tard. Propriétaires d'animaux, adjudicateurs, bouchers, maquignons, vétérinaires, sacrificateurs, vendeurs à la sauvette, agents de sécurité, étudiants... ils évoluent tous autour des carcasses d'animaux sacrifiés durant la nuit.

A sept heures du matin, en face de la grande salle où sont entreposées les carcasses de bovins et ovins, près d'une centaine de personnes trépigment d'impatience face à la porte fermée pour que les vétérinaires puissent effectuer leur travail d'inspection. Assis à même le sol, adossés aux murs et aux véhicules stationnés, grossistes en boucherie, propriétaires d'animaux, et autres adjudicateurs et maquignons crient en s'adressant aux personnes se trouvant à l'intérieur de l'immense salle d'ouvrir la porte. Ici les commentaires vont bon train « ouvrez-nous la porte » « Qu'est-ce qui se passe à l'intérieur ? » « Laissez-nous vaquer à nos

affaires ! » Le bruit de la porte qui s'entrouvre fait sursauter les présents mais ce n'est qu'une fausse alerte. Ils devront attendre que l'équipe de vétérinaires termine son travail d'inspection.

Certains ont déjà préparé « le matériel » pour transporter les têtes d'animaux et les panses. Ce sont des brouettes en fer petites ou grandes où la rouille et l'action du temps ont déjà fait leur effet. De la graisse accumulée au fil des jours et les différentes utilisations encrassent les objets stationnés devant la porte du grand hangar. A l'intérieur, évoluent les vétérinaires et quelques sacrificateurs. Le plus gros du travail a été effectué durant la nuit et des dizaines de carcasses d'ovins et de bovins dévidées et nettoyées sont suspendues à des treuils. A genoux, un vétérinaire les mains gantées, fourrage dans la graisse et les os du crâne d'un bœuf abattu quelques heures plus tôt. « C'est un cas de tuberculose bovine, elle fait des ravages ces jours-ci, une fois la bête abattue, je recherche d'autres indices qui m'informent plus sur la maladie », explique le vétérinaire qui poursuit : nous avons fait l'inspection anti mortem hier et cet abattoir est l'un des rares à permettre ce genre d'examen. Pourtant, il est important et permet de voir les bêtes avant l'abattage pour découvrir d'éventuelles mala-

dies, de voir l'état de l'animal poursuivit le docteur Siad. Dans la salle, les chefs tueurs tels que nommés dans l'abattoir, terminent l'organisation des opérations avant l'entrée des autres intervenants.

Des conditions d'hygiène approximatives

Tout le long des rigoles où les bêtes ont été abattues, stagnent des eaux noires mélangées au sang et aux restes d'abats dont les intervenants ne font pas cas. Des chats traînent à la recherche de quelques morceaux oubliés. Le sol glissant est recouvert d'une couche de graisse et de restes de multiples opérations d'abattages et qui ont apparemment échappé aux opérations de nettoyage effectuées pourtant quotidiennement. Le docteur Siad explique que l'hygiène a, en dépit de la situation actuelle, connu une nette amélioration. « Nous avons bataillé pendant les dix dernières années pour avoir un minimum d'hygiène. Pour les abattoirs privés, le travail se fait à la chaîne et dans les normes. Ici l'abattoir date de l'année 1929 et ne répond plus aux exigences et il est impossible d'y appliquer les normes », confie le docteur Siad. Presque toutes les carcasses ont été estampillées et ont eu donc le OK des services vétérinaires. Quelques-unes cependant ont été mises de côté. Sur

une feuille blanche collée sur la carcasse apparaissent de grosses lettres écrites en noir « en observation », le docteur Siad explique que ce sont des cas suspects qui nécessitent une deuxième inspection qui leur permettra de sortir de l'abattoir ou dans le cas contraire seront détruits et notamment « arrosés » de crésyl sur place. Quelquefois les propriétaires s'en sortent avec seulement une saisie partielle. Ici une saisie ou une destruction de la carcasse coûte beaucoup d'argent. Cela peut aller à plus de 100 000 DA explique notre interlocuteur qui évoque les cas de propriétaires d'animaux ou de chevillards qui se sont évanouis en apprenant qu'ils ne pouvaient récupérer les carcasses. Il y a ceux aussi ceux qui protestent et tentent de convaincre à tout prix les vétérinaires de leur laisser les bêtes abattues.

Plusieurs intervenants et... un ordre établi

A huit heures du matin, les portes de la grande salle sont ouvertes. Les intervenants prennent la salle d'assaut. Chacun vérifie sa marchandise, c'est l'étape de la pesée... et des spéculations en tout genre. Les maquignons, ceux qui ont vendu les bêtes en premier, les rabatteurs qui vendent aux chevillards, s'empressent de contrôler la marchandise et de surveiller la pesée.

Ici une carcasse peut passer par plusieurs mains et est vendue près de quatre fois. Les abats rouges, très prisés, et aux prix exorbitants ont déjà été vendus. Dans le désordre apparent et les multiples intervenants, tout le monde se retrouve. Comme ici, les prix des viandes peuvent changer du jour au lendemain. Quelques minutes plus tard les viandes qui n'ont pas été vendues sont entreposées dans deux immenses salles frigorifiques. Dans la grande cour de l'abattoir, les particuliers ont déjà fait leur entrée. Ils sont là pour acheter de la viande moins chère alors que cela doit être interdit, déclare le vétérinaire.

Des vendeurs ambulants débambulent pour proposer sachets en plastique, calepins et crayons et même du thé chaud. Pour le transport des carcasses, ces dernières sont en général tout simplement entreposées à l'arrière de véhicules particuliers et il n'y a que les collectivités qui sont astreintes à un certificat de salubrité et donc le transport des viandes dans un véhicule frigorifique. A l'entrée de l'abattoir dans les petits restaurants, les viandes et abats sont déjà découpés et prêts à être grillés, il n'est que neuf heures du matin. Les lieux se vident peu à peu en attendant la reprise de l'activité effrénée en début de soirée.

F. Z. B.