

## VIANDES

## Ce que vous mettez dans votre assiette

**Le consommateur algérien se rend souvent à la boucherie de son quartier sans avoir grande idée de la provenance de la viande, de son acheminement, comment et dans quelle condition elle arrive jusqu'à son assiette. Entre les conditions d'importation, les règles sanitaires exigées en amont et le contrôle douanier auquel est soumise la marchandise en aval, il y a toute une chaîne de procédures que le sous-directeur du contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire au ministère de l'Agriculture, D' Ali Abda, explique.**

Enquête réalisée par Mehdi Mehenni

## Procédures d'importation

Pour importer de la viande en Algérie, il faut avant toute chose, qu'il ait adoption d'un certificat sanitaire vétérinaire avec le pays exportateur. Pour ce faire, les deux pays doivent obligatoirement faire partie de l'Organisation internationale de la santé animale (OIE). Le certificat est donc officiel, le vétérinaire l'est aussi, et le

document doit porter le sceau du pays importateur. Un vétérinaire privé n'est donc pas habilité à le délivrer. Le certificat doit ainsi porter : les noms de l'importateur et de l'exportateur, le numéro de container et son numéro de scellé.

De même qu'il doit prouver qu'il y a absence d'une maladie contagieuse, absence de résidus contaminants (plomb et cuivre) ainsi que résidus d'antibiotique d'hormone et antihormones).

L'Algérie exige aussi que l'abattage soit fait au niveau d'un abattoir conforme et agréé par les services vétérinaires du pays exportateur, de même que les animaux doivent être soumis à des inspections anté et post-mortem, c'est-à-dire avant et après l'abattage.

Que les animaux abattus ne font pas partie d'une campagne d'éradication de maladies est également une condition de la réglementation algérienne.

Aussi, et depuis quelques années, les services vétérinaires algériens exigent la preuve que le pays fournisseur doit être indemne de SD (la maladie de la vache folle). Le traitement (désossage) et le conditionnement de viandes issues de cet abattage doivent aussi avoir lieu dans des ateliers de découpe agréés par les services vétérinaires officiels.



Photo : Samir Sid.

Enfin, l'étiquetage doit être conforme au règlement international et le transport doit être effec-

tué à des températures adéquates.

M. M.

## D'où provient votre viande ?

La majorité de la viande importée en Algérie provient de l'Amérique du Sud. Il s'agit principalement du Brésil, d'Argentine et d'Uruguay. Mais l'Algérie importe aussi du Sud-Est asiatique, à savoir d'Inde.

Côté Europe, les importateurs algériens s'approvisionnent auprès du marché irlandais, mais aussi français et espagnol. Il y a aussi deux autres pays fournisseurs de l'Algérie qui sont l'Australie et la Nouvelle-Zélande. Ce qu'il faut aussi savoir, c'est que l'Algérie importe pour 55 000 tonnes de viande par an, toutes espèces confondues, ce qui représente 7% de la consommation nationale, le reste étant assuré par la production locale.

M. M.

## Estampillage et label

Le ministère de l'Agriculture considère l'estampillage de la viande comme l'acte médical du vétérinaire au niveau de l'abattoir. La réglementation algérienne lui accorde une grande importance à tel point qu'un arrêté ministériel lui a été consacré et publié sur le Journal officiel. L'estampillage porte ainsi officiellement les inspections vétérinaires suivies du numéro d'agrément de l'abattoir.

Par ailleurs, et c'est pour la première fois que le ministère de l'Agriculture le révèle, la viande algérienne aura bientôt un label. Le sous-directeur du contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire, D' Ali Abda, explique à cet effet, que «la viande algérienne a de grandes qualités organoleptiques

qui sont la couleur, le goût et la tendresse. Elle a donc une grande valeur puisque tout le cheptel qui est sur la steppe mange des plantes médicinales naturelles». Il faut aussi savoir que les services de son département sont en train de travailler avec les éleveurs des différentes régions qui se forment actuellement en associations. «L'Etat est là pour labéliser et encadrer, mais après, ce sont les éleveurs constitués en associations qui défendent la qualité de leur production, suivant la particularité de chaque région. C'est de cette manière que nous pouvons identifier les différentes catégories de viandes du pays», conclut-il.

M. M.

## Contrôle aux frontières

Le certificat sanitaire vétérinaire préalablement adopté est diffusé à l'ensemble des postes frontaliers algériens. Le douanier se doit ainsi de l'authentifier. L'opérateur algérien doit être muni d'une dérogation sanitaire d'importation, laquelle est obligatoirement accompagnée d'un agrément sanitaire de lieu de stockage de cette future importation, pour qu'il n'y ait pas rupture de la chaîne de froid. La dérogation est délivrée par la direction de contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire au niveau du ministère de l'Agriculture. Il s'agit donc, de l'étape dite «documentaire», où il y a aussi vérification des

résultats du bulletin d'analyse microbiologique pour voir si les normes et les conditions sanitaires algériennes sont respectées. Pour qu'il n'y ait aucune confusion, une copie du certificat d'origine est exigée, et bien entendu le certificat «Halal» est indiscutablement obligatoire. Puis survient l'étape dite «physique», où le vétérinaire vérifie le numéro de container et son numéro de scellé en présence d'un agent de la douane. Ensuite, on déplombe le container, on vérifie la température pendant le transport de la marchandise à l'aide d'un moucharh placé à l'intérieur du container. Puis, il est procédé à la

vérification de l'étiquetage où doivent obligatoirement figurer les noms de l'importateur et de l'exportateur, selon la réglementation algérienne. Les contrôleurs passent après à l'étape de l'échantillonnage. Ils ouvrent un certain nombre de cartons au hasard pour inspecter la viande. Surtout sa couleur et son odeur. Enfin, arrive l'ultime étape qui est celle de l'analyse laboratoire. Il y a, ainsi, un échantillonnage puis transmission pour résultat d'analyse de laboratoire. Si les résultats sont conformes, il y a mise à la consommation sur le marché national.

M. M.

## La viande d'un bovin atteint de fièvre aphteuse est-elle propre à la consommation ?

L'épidémie de la fièvre aphteuse qui ravage actuellement le bovin algérien au niveau de vingt wilayas a provoqué une véritable psychose parmi les consommateurs algériens de viande. Pourtant, le sous-directeur du contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire au niveau du ministère de l'Agriculture, D' Ali Abda,

affirme que la viande issue du bovin atteint par la fièvre aphteuse est apte à la consommation. Il explique ainsi, qu'après l'abattage, le virus se dissipe totalement. «C'est une maladie uniquement transmissible entre animaux. Elle n'est pas contagieuse pour l'homme», rassure-t-il.

M. M.

## ABDELWAHAB NOURI À AÏN DEFLA :

## «Constituer un front uni pour circonscrire et éradiquer la maladie»

**Venant de Chlef où il s'est enquis des mesures prises localement pour maîtriser et empêcher la propagation du virus de la fièvre aphteuse à d'autres foyers, le ministre de l'Agriculture, Abdelwahab Nouri, a présidé une séance de travail au siège de la Wilaya.**

Une séance de travail à laquelle ont pris part tous les responsables, en plus de ceux relevant de son département ministériel, notamment tous les vétérinaires en exercice sur le territoire de la wilaya, les élus locaux et nationaux, les chefs de daïra, les responsables de la Chambre de l'agriculture et des différents services de sécurité. Après avoir comparé la situation de la wilaya durant les années 1990, période où il a été chef de l'exécutif de la wilaya avec celle actuelle,

l'envoyé du gouvernement a déclaré : «Nous ne pouvons que nous féliciter des progrès considérables enregistrés ainsi que les défis qui ont été relevés, notamment dans le secteur de l'agriculture.»

Concernant l'objet de son passage à Aïn-Defla, il a exhorté les responsables de tous les secteurs ainsi que les habitants à constituer un front uni de lutte contre ce fléau dévastateur et surtout ne pas minimiser le grave danger que cette épidémie constitue pour l'économie du pays. Il a rappelé que «l'élevage bovin a déjà, de par le passé, été la cible de ce virus à l'instar de nombreux pays dans le monde. Depuis 2001 à nos jours, 4 millions de bêtes contaminées ont été abattues». Le ministre a reconnu aussi que «des criminels, sans foi ni loi, ont introduit à partir de

l'est du pays, de la Tunisie notamment, des bêtes contaminées par ce virus qui se propage à grande vitesse» et d'ajouter, «nous devons donc tous nous mobiliser pour venir à bout de ce fléau dont la dangerosité n'est plus à démontrer ; ce défi, nous pouvons le relever à condition de conjuguer nos efforts contre cet ennemi commun, et ça nous savons le faire».

Après sa prise de parole et l'assurance du wali que toutes les mesures énoncées seront directement mises en application, le ministre s'est rendu au douar El Houawra où il a pris contact avec les propriétaires du premier foyer contaminé. Là, 7 000 doses de vaccin ont été administrées sur le quota de 8 000. Promesse leur a été faite que d'autres quotas seront attribués.

Karim O.

## ORAN

## Course contre la montre

Alors que la polémique enfle au fur et à mesure que le nombre de wilayas touchées, désormais, par l'épidémie de fièvre aphteuse, augmentent, Oran, épargnée jusqu'ici, s'est lancée dans une course contre-la-montre, avec un rappel de vaccination pour tout le cheptel bovin. Les services vétérinaires de la Direction des services agricoles (DAS) a entrepris depuis ce weekend une vaste opération de vaccination du cheptel bovin de la wilaya. La question de la disponibilité du vaccin qui avait agité les éleveurs de la région, pas nombreux, et les vétérinaires eux-mêmes, semble dépassée aujourd'hui avec cette campagne et la réception d'un quota de 12 000 doses de vaccins. Bien que la DAS en ait profité pour rappeler qu'au niveau de la wilaya le cheptel avait été vacciné comme il se doit durant l'année 2013. Soit près de 10 000 vaches ayant été vaccinées à partir du mois d'octobre 2013, vaccination qui se serait poursuivie début 2014.

Ainsi, pour les éleveurs locaux dont le cheptel global est de 12 300 bovins dont 7 000 vaches laitières, il s'agit aujourd'hui de faire des rappels de vaccination, alors que l'épidémie semble se rapprocher des limites administratives de la wilaya d'Oran. Coup dur et inquiétude pour les éleveurs qui se sont engagés ces dernières années dans des investissements pour l'élevage de vaches laitières, appuyés par les programmes de développement de la filière dans la région. Le spectre d'une épidémie pouvant mettre à néant leurs efforts, et cela en dépit des assurances d'indemnités qui seront versées aux éleveurs dont les vaches devront être abattues.

Fayçal M.