



1077THV-1

MINISTÈRE DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

UNIVERSITÉ SAAD DAHLAB DE BLIDA

FACULTÉ DES SCIENCES AGRO-VÉTÉRINAIRES ET BIOLOGIQUES

DÉPARTEMENT DE SCIENCES VÉTÉRINAIRE



En vue de l'obtention du diplôme de docteur vétérinaire

Thème

***Motifs de saisie au niveau
de l'abattoir de Miliana
(Wilaya de Ain Defla)***

Présenté
par: Benblidia
Khalil

Devant les membres de jury:

Mr Khaled Hamza MMA Président.

Belabbes Rafik MAA Examineur.

Bouguessa Amel MAA Promotrice.

PROMO: 2014/2015

Remerciements

Je dois d'abord remercier Dieu tout puissant qui m'a donné la santé, courage, force et la patience et qui m'a aidé pour réaliser et terminer ce projet de fin d'études.

*Mon profond remerciement s'adresse en premier lieu à: **Mme. Bouguessa Amel** ma promotrice qui m'a pris en charge et qui m'a dirigé pour mener à terme ce travail.*

***Mr Khaled Hamza** et **Mr Belabbes Rafik** Pour avoir bien voulu examiner et juger ce modeste travail et pour l'équipe pédagogique et les enseignants qui durant cinq années contribuèrent à ma formation. Enfin je remercie toutes celles et ceux qui ont contribué de près ou loin à la réalisation de ce travail.*

Dédicace

Je tiens à dédier ce modeste mémoire:

*A mes très chers parents, qui grâce à leur soutien,
leur encouragement et patience le long de mes
études j'ai pu réussir,*

*A mes chers frères: **YAZID** et **MEHDI**,*

*A ma sœur: **YASMINE**,*

*A ma future femme **LATATFA AMEL**,*

A tous mes oncles et mes tantes,

A toute ma famille et mes proches,

A tous ceux et celles que j'aime et qui m'aiment,

A tous mes cousins et cousines, paternels et

Maternels,

A tous mes professeurs,

A mes camarades de la promotion 2014-2015.

Résumé

Ces motivations et motifs de saisie s'appliquent à tous les produits animaux ou d'origine animale mais ce présent travail ne concernera que les saisies partielles et totales lors de l'inspection à l'abattoir.

Une saisie vétérinaire est une saisie administrative qui entraîne une restriction du droit de propriété et non pas une perte de ce droit; de plus, elle ne donne pas lieu à une action judiciaire ou pénale.

La motivation de la saisie correspond à la justification de la décision de saisie, c'est à dire à la conclusion à laquelle le vétérinaire inspecteur arrive à l'issue de l'application des techniques d'inspection et du raisonnement critique. C'est le bilan de la réflexion du vétérinaire inspecteur.

Elle résulte de l'article du Code Rural qui prévoit l'inspection de la salubrité et de la qualité des denrées animales et d'origines animale.

La saisie doit être présentée dans l'ordre de la démarche intellectuelle du vétérinaire inspecteur: ce dernier recherche d'abord un danger éventuel puis, en cas d'absence de danger, il recherche si le produit est aussi salubre.

C'est la raison précise, l'anomalie (au sens large) qui constitue le support de la motivation (lésions par exemple).

Les motifs de saisie peuvent être

- Un phénomène pathologique caractérisé par la présence de lésions ou d'anomalies pouvant comporter un danger ou non pour le consommateur.
- Une altération ou une modification des produits.
- Une contamination résultant d'un apport microbien extérieur.
- Une pollution résultant d'un apport d'éléments chimiques extérieurs tel que des souillures ou des salissures.
- Une non-conformité à des obligations réglementaires telles que critères microbiologiques (Salmonelles), tolérance maximale en matière de polluants et toxiques.

Sommaire

Première partie: L'inspection des viande en Algérie; Organisation et conséquences.....	04
Chapitre1: L'organisation de l'inspection de salubrité des viandes et abats.....	06
I.1.1 Les bases juridiques de l'inspection des viandes.....	06
I.1.2 L'Abattoir.....	07
I.1.2.a) Séparation des secteurs propres et des secteurs souillés.....	08
I.1.2.b) Marche en avant sans entrecroisement ni chevauchement des circuits.....	08
I.1.2.c) Le travail des animaux doit se faire en position suspendue sur <i>réseau aérien de manutention</i>	08
I.1.2.d) Les obligations hygiéniques vétérinaires.....	08
I.1.3 Les modalités de l'inspection au niveau des abattoirs.....	09
I.1.3.a) L'inspection ante-mortem.....	09
I.1.3.b) L'inspection post-mortem.....	10
I.1.3.c) Contrôle des conditions hygiéniques de préparation et dz stockage des viande.....	11
chapitre 2 : Résultats ou conséquences de l'inspection des viandes.....	12
I.2.1 Conséquences Administratives.....	12
I.2.1.a) L'estampillage.....	12
I.2.1.b) La consigne.....	12
I.2.2. Les saisies.....	12
I.2.2.a) Bilans numériques annuels des saisies.....	12
I.2.2.a1) Les saisies partielles.....	13
I.2.2.a2) Les saisies totales de carcasses.....	17
Deuxième partie: Les améliorations souhaitable.....	20
Chapitre 1: Amélioration au niveau de l'inspection des viandes et abats.....	21
II.1.1 Action en Direction de la Législation.....	21
II.1.2 Action en Direction du Personnel.....	22

II. 1.3 Améliorations des Conditions du contrôle.....	22
II. 1.4 Action en direction des masses.....	22
Chapitre 2: La lutte contre les pertes de viandes.....	23
II.2.1 Sur le plan zootechnique.....	24
II.2.2. Sur Le plan de la prévention et de la lutte.....	24
II.2.2.a) Renseignements fournis par les abattoirs.....	24
II.2.2.b) Méthodes de lutte.....	24
II. 2.3 L 'hygiène dans les abattoirs.....	25
II.2.4. Fonds d'entraide.....	25
Conclusion générale.....	27

Liste des tableaux

N°	Titre	Page
1	Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2011.	13
2	Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2012.	14
3	Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2013.	15
4	Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2014.	16
5	Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2011.	17
6	Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2012.	18
7	Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2013.	18
8	Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2014.	18

INTRODUCTION

L'inspection des viandes comme celle des autres aliments destinés à la consommation humaine est rendue obligatoire en Algérie. Elle a pour buts essentiels de protéger la santé publique et animale, d'assurer la loyauté des transactions commerciales, mais aussi de limiter les pertes liées aux mauvaises conditions de préparation, de stockage et de commercialisation de ces denrées.

Cette inspection aboutit par conséquent dans les cas défavorables à des saisies ou pertes dont certains motifs sont le plus fréquemment responsables, ces motifs dominants ou majeurs méritent d'être considérés à l'heure.

L'objectif du présent travail est de collecter les motifs de saisie les plus fréquemment rencontrés au niveau des abattoirs ainsi que de leurs conséquences économiques et sociales.

Nous n'avons traité dans le cadre de ce mémoire que les saisies opérées au niveau de la daïra de Miliana. Cela s'explique d'abord par le fait que de 2011 à 2014, 11648 animaux des espèces bovines, ovines et caprines ont été abattus et contrôlés dans la région, soit environ:

- 12.03 pour 100 des bovins,
- 87.97 pour 100 des petits ruminants abattus et contrôlés pendant ces dix ans.

IL faut ajouter aussi que les données statistiques des saisies ne figurent que dans des rapports mensuels d'abattoirs dont certains sont difficiles à retrouver.

Par ailleurs dans aucun rapport national ou régional, il n'est fait mention de saisies annuelles.

Ainsi, les données statistiques fournies ici ont été obtenues en faisant la synthèse des rapports internes des abattoirs modernes, mais aussi des abattoirs traditionnels de la région.

Enfin les chiffres des saisies recensées sur les quatre années de l'étude, 22 saisies totales et 4113 saisies partielles, toutes espèces confondues, donnent des

indications intéressantes sur l'évolution des maladies et des pertes économiques dues aux plus fréquentes d'entre elles.

Ce travail composé de deux parties :

lère partie : L'inspection des viandes (organisation et conséquences)

lième partie : Les améliorations souhaitables.

PREMIERE PARTIE :

L'INSPECTION DES VIANDES EN ALGERIE;

ORGANISATION ET CONSEQUENCES

L'inspection des viandes au niveau des abattoirs est une étape nécessaire au contrôle des aliments (viandes) qui peuvent être une source de contamination.

L'objectif principal de l'inspection des viandes est de détecter et de prévenir les dangers pour la santé publique, tels que la présence de pathogènes d'origine alimentaire ou de contaminants chimiques dans la viande. Cependant, les pratiques de contrôle existantes remontent souvent à plusieurs décennies et pourraient ne pas toujours offrir une protection adéquate en matière de santé publique.

Traditionnellement, les techniques d'inspection (visuelles, par palpation ou incision) utilisées pour détecter des lésions importantes ou des défauts tels que des hématomes ou des fractures osseuses ont répondu aux objectifs de santé publique. Ces techniques ne conviennent cependant pas toujours pour détecter des maladies d'origine alimentaire comme la campylobactériose, la salmonellose ou les infections dues à des souches virulentes d'E. Coli, ou la contamination par des substances chimiques, telles que des stéroïdes ou des résidus de médicaments vétérinaires.

AESA(1) "L'inspection des viandes fait également partie intégrante du système général de surveillance de certaines maladies animales et de vérification de la conformité aux normes de bien-être des animaux. Elle constitue un point de contrôle important pour l'identification précoce de problèmes potentiels susceptibles d'avoir des conséquences pour la santé publique, ainsi que pour la santé et le bien-être des animaux".

Nous traiterons dans les chapitres suivants de l'organisation de l'inspection de salubrité des viandes et abats, des résultats ou conséquences de celle-ci, et enfin de l'étude spéciale des motifs dominants.

CHAPITRE 1 :
L'ORGANISATION DE L'INSPECTION DE
SALUBRITE DES VIANDES ET ABATS.

Elle est régie par une législation qui définit les lieux, les agents responsables, les méthodes d'inspection ainsi que les sanctions.

I.1.1. LES BASES JURIDIQUES DE L'INSPECTION DES VIANDES :

- Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale.
- Décret exécutif n° 95 - 363 du 18 Joumada Ethania 1416 correspondant au 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Décret exécutif n° 03-173 du 12 Safar 1424 correspondant au 14 avril 2003 fixant les modalités de mobilisation des vétérinaires en cas d'épizootie et lors d'opérations de prophylaxie collective des maladies des animaux, ordonnées par l'autorité vétérinaire nationale.
- Décret exécutif n° 04-82 du 26 Moharrem 1425 correspondant au 18 mars 2004 fixant les conditions et les modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.
- Décret exécutif n° 91-514 du 22 décembre 1991 relatif aux animaux interdits à l'abattage.

- Décret exécutif n° 95-66 du 22 Ramadhan 1415 correspondant au 22 février 1995 fixant la liste des maladies animales à déclaration obligatoire et les mesures générales qui leur sont applicables. (2)

L'inspection des viandes, dont nous venons d'aborder la législation, a lieu partout où les viandes sont préparées, stockées et commercialisées, mais principalement aux abattoirs.

Ces abattoirs constituent le lieu privilégié de l'inspection du fait de la concentration des abattages.

I.1.2 L'Abattoir:

L'installation d'un abattoir obéit à des normes concernant son emplacement, sa construction, son équipement et son fonctionnement qu'il convient de respecter.

Mais en fréquentant l'abattoir de Miliiana j'ai remarqué certaines anomalies:

- les manipulations défectueuses des viscères, des cuirs et onglons qui entrent souvent en contact avec la carcasse.
- Les bouchers et ouvriers ne travaillent jamais dans l'ordre et les lignes de travail des divers produits se croisent souvent.
- Les installations ne permettent pas de faire correctement l'inspection ante-mortem.

Comme le dit Chérif KRIOUCHE PDG (3): "Tous les animaux terrestres dont la consommation est autorisée par la loi devraient être abattus conformément aux règles énoncées dans le Code d'usages Codex recommandé en matière d'hygiène pour les viandes fraîches et aux dispositions ci-après:

La personne chargée de l'abattage doit être un musulman sain d'esprit et connaissant bien les méthodes d'abattage de l'Islam;

L'animal à abattre doit être autorisé par la loi islamique.

L'animal doit être vivant ou réputé vivant au moment de l'abattage.

L'invocation Bismillah (au nom d'Allah) doit être prononcée immédiatement avant l'abattage de chaque animal.

L'instrument utilisé doit être tranchant et doit rester enfoncé dans l'animal pendant l'abattage.

L'abattage doit consister à couper la trachée, l'œsophage et les principales artères et veines situées dans la région du cou".

Ainsi, nous rappellerons un certain nombre de principes.

I.1.2.a) Séparation des secteurs propres et des secteurs souillés:

Ce principe vise à isoler progressivement les produits propres à la consommation humaine et ceux qui sont impropres à cet usage.

Il existe un deuxième principe qui est celui de la marche en avant.

I.1.2.b) Marche en avant sans entrecroisement ni chevauchement des circuits:

Elle vise à ce que les opérations se succèdent sur une même ligne de travail et que les lignes de travail des divers produits ne se croisent pas entre elles.

I.1.2.c) Le travail des animaux doit se faire en position suspendue sur réseau aérien de manutention.

Ainsi, les carcasses ne sont en contact ni avec le sol, ni avec les murs.

I.1.2.d) Les obligations hygiéniques vétérinaires:

Les installations doivent prévoir les structures facilitent les inspections ante-mortem et post-mortem.

Après avoir étudié le lieu privilégié de l'inspection qu'est l'abattoir, nous allons aborder à présent les modalités de celle-ci.

I.1.3. LES MODALITES DE L'INSPECTION AU NIVEAU DES ABATTOIRS:

L'inspection des viandes dans l'abattoirs de Miliana , comme d'ailleurs dans ceux du reste du pays, est effectuée par les agents du service de la santé et des productions animales, selon des modalités bien déterminées.

Pour résumer ces modalités de l'inspection de salubrité, on peut citer Sahraoui Naima qui disait(4) : "l'inspection vétérinaire au niveau des abattoirs reste un élément clé dans le diagnostic de la maladie et de la sécurité alimentaire, raison de plus que le diagnostic bactériologique n'est pas fait systématiquement quand il s'agit de suspicion".

Je partage également l'opinion de LATTEUR cité par ADEHAN(5) lorsqu'il écrit : "Le contrôle de salubrité des viandes débute par l'inspection sanitaire de l'animal avant sa mise à mort. Il se poursuit pendant toutes les opérations d'abattage et ne s'arrête qu'au "plat du consommateur" ".

Tout ceci revient à dire que l'inspection des viandes comprend des phases que je vais évoquer.

I.1.3.a) L'inspection ante-mortem:

Arrivée des animaux à l'abattoir. Visite ante mortem des services vétérinaires. Les animaux sur pieds sont inspectés afin de diriger les bêtes malades vers l'abattoir sanitaire (appelé abattoir de secours):

- les animaux accidentés ou malades ;
- les animaux atteints de maladies légalement contagieuses;
- les animaux maltraités ou fatigués.

Technique : Cette inspection doit comporter l'examen

- de l'état général d'embonpoint ;
- des grandes fonctions de l'organisme
- de la tenue et de l'attitude de l'animal (vivacité ou apathie)
- de la peau, des poils et des muqueuses. On doit également prendre la température.

Résultats : A l'issue de cette inspection, seuls les animaux sains, et dont les organes et tissus ont conservé une structure normale, seront abattus. Les autres seront abattus dans un abattoir sanitaire immédiatement ou après traitement.

Après cette inspection et l'abattage de l'animal, suit l'inspection post-mortem.

I.1.3.b) L'inspection post-mortem:

L'inspection post-mortem est l'examen qui va de la saignée de l'animal jusqu'à la livraison de la viande au consommateur.

ANIBV(6): "Obligatoire également, cette inspection réalisée par les services vétérinaires a pour objet de retirer de la consommation humaine les viandes jugées impropres à cette destination pour des considérations de santé publique (mais également d'altération organoleptique) sur la base d'une liste fermée de motifs de saisie.

La saisie (prononcée généralement après une période d'observation appelée "consigne") peut concerner la totalité de la carcasse ou seulement une partie.

Elle peut aussi intervenir bien après abattage, lors de la découverte d'un problème à la découpe".

L'inspection se poursuit par un examen immédiat de la carcasse et des abats.

La technique à suivre comporte trois temps :

- "un examen à distance" qui permet d'apprécier la qualité globale de la carcasse et de déceler d'éventuelles lésions ou anomalies.
- "Un examen rapproché permettant d'examiner l'ensemble des tissus des différents organes. A ce niveau de l'inspection, l'odorat et la vue permettent de déceler les viandes putréfiées et traitées.
- Enfin un "examen approfondi" par des incisions appropriées permettant d'inspecter les organes, les muscles et les ganglions. Il faut préciser l'existence d'une technique particulière d'inspection de la carcasse et des viscères pour chaque espèce. C'est le

lieu de souligner que c'est cette inspection approfondie qui permet de découvrir certaines maladies et lésions dominantes.

I.1.3.C) contrôle des conditions hygiéniques de préparation et dz stockage des viande:

L'abattoir de Miliana dispose d'installation un petit peu moderne pour la préparation des animaux de boucherie. L'on peut dire que les animaux sont abattus dans des conditions meilleures que celles des années passées. Cependant, cela ne concerne que les carcasses ; car pour les abats, les règles d'hygiène ne sont pas respectées. Pour les abattoirs restés traditionnels, des efforts sont à faire dans le sens d'un plus grand respect des règles d'hygiène.

En effet comme le dit LABIE(7) : "La santé de l'animal n'est pas la condition suffisante. Pour que les denrées alimentaires d'origine animale soient parfaitement salubres, il faut ensuite éviter toutes les contaminations secondaires qui peuvent survenir au cours des nombreuses opérations que nécessitent leur récolte, leur transformation, leur conservation, leur mise en vente".

Parlant d'abattoir de Miliana. Les assistants d'élevage chargés de la surveillance de l'abattoir et de l'inspection sanitaire des carcasses sont très gênés dans leur travail".

Cette réflexion résume parfaitement la situation qui règne dans notre abattoir

En résumé, l'on peut dire que l'inspection telle qu'elle est pratiquée actuellement, n'est pas satisfaisante. L'une de ses conséquences, la saisie à des incidences nombreuses.

C'est pourquoi le chapitre suivant traitera des conséquences de l'inspection.

CHAPITRE 2 :

RESULTATS OU CONSEQUENCES DE L'INSPECTION DES VIANDES.

Dans la région du Miliana, 1402 bovins, 10246 ovins et caprins ont été abattus et contrôlés soit 11648 animaux de 2011 à 2014.

I.2.1 CONSEQUENCES ADMINISTRATIVES:

I.2.1.a) L'estampillage :

L'estampillage consiste à apposer une marque sur la carcasse pour attester que la viande a été inspectée conformément à la législation et qu'elle est reconnue propre à la consommation publique.

Au cas où la viande est douteuse, on procède à une consigne.

I.2.1.b) La consigne:

La consigne est l'opération qui consiste à entreposer dans un endroit sûr une denrée pendant un délai afin de préciser le diagnostic.

Nous avons noté que dans l'abattoirs de la région, tout le monde a accès aux salles de consigne.

En dehors des opérations décrites ci-dessus, il y a la saisie que nous allons étudier dans le détail.

I.2.2. Les saisies :

La saisie est une opération administrative qui consiste à retirer de la consommation une denrée jugée dangereuse pour la santé publique. Elle est prononcée devant le propriétaire, en précisant le motif en termes clairs. Elle doit être définitive. La saisie est soit totale (tout l'animal, soit partielle (un organe ou une partie de la carcasse).

Les chapitres suivants permettront de dresser les bilans numériques des saisies annuelles.

I.2.2.a) BILANS NUMERIQUES ANNUELS DES SAISIES :

Les statistiques présentées sont le résultat d'investigations menées pendant plusieurs mois. Les rapports mensuels d'abattoir de Miliana nous ont servi de documents de base. Les données concernant les saisies, ont été réunies par mois et puis par année pour la région du Miliana. Les bilans annuels vont de 2011 à 2014 et sont répartis en saisies partielles et saisies totales de carcasses.

I.2.2.a1) les saisies partielles:

Elles sont présentées par année dans les tableaux numérotés de 1 à 4.

Tableau 1:Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliiana en 2011

Espèces		Bovins	Ovins	Caprins
		Nombre	Nombre	Nombre
Kyste hydatique	Foie	84	159	30
	Poumon	56	226	44
Tuberculose	Foie	2	5	2
	Poumon	4	7	1
Douve	Foie	16	24	31
Gale	Tête	0	4	0
putréfaction	Epaule	0	1	0
Congestion	Tripes	2	2	0
Traumatisme	Cuisse	1	0	2
Actinomycose	Tête	1	0	0
Enterotoxémie	Tripes	1	0	0
Météorisation	Tripes	1	0	0
Absès	foie	7	75	45
	Poumon	12	594	238
Viande fiévreuse		1	1	0

Le kyste hydatique, la douve et les abcès sont fréquents chez les ovins et les caprins.

Tableau 2: Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2012

Espèces		Bovins	Ovins	Caprins
		Nombre	Nombre	Nombre
Kyste hydatique	Foie	63	117	44
	Poumon	64	166	52
Tuberculose	Foie	0	0	0
	Poumon	0	0	0
Douve	Foie	12	24	11
Absès	Foie	21	186	87
	Poumon	23	391	77
Météorisation	Tripes et abats	1	0	0
R.P.T	Tripes et abats	1	0	0
Viande fiévreuse		1	0	0
Traumatisme		0	5	1
Gale	Tête et membre	0	1	0
Pleurésie		0	1	1

Les kystes hydatiques et les abcès sont fréquents chez les ovins

Tableau 3: Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2013

Espèces		Bovins	Ovins	Caprins
		Nombre	Nombre	Nombre
Kyste hydatique	Foie	38	60	16
	Poumon	42	64	17
Tuberculose	Foie	1	0	0
	Poumon	1	0	0
Douve	Foie	13	16	3
Absès	Foie	21	99	16
	Poumon	38	149	84
Traumatise	Viande	0	1	0
putréfaction	Viande	0	1	0

Toujours les kystes hydatiques et les abcès sont fréquents chez les ovins

Tableau 4: Saisies partielles opérées dans l'abattoir du Miliana en 2014

Espèces		Bovins	Ovins	Caprins
		Nombre	Nombre	Nombre
Kyste hydatique	Foie	24	34	13
	Poumon	28	39	16
Tuberculose	Foie	0	0	0
	Poumon	0	0	0
Douve	Foie	6	5	2
Absès	Foie	12	57	11
	Poumon	22	93	41
Traumatisme		1	0	0

Les kystes hydatiques et le abcès sont fréquente chez les ovins, les bovins et les caprins.

Il se dégage à l'analyse de ces tableaux, les remarques suivantes:

- Il y a presque toujours les mêmes motifs au cours des quatre années.
- La pathologie infectieuse est représentée. puisqu'on retrouve de nombreuses saisies partielles dues à des abcès ganglionnaires.
- Les retraits d'organes sont également, souvent dus à des abcès avec retentissement ganglionnaire.
- Il existe d'autres motifs de saisie qui se justifient sur le plan de l'anatomie-pathologique et souvent par répugnance.
- Le poumon et le foie sont également atteints de kyste hydatique chez toutes les espèces.

I.2.2. a2) les saisies totales de carcasses :

Comme précédemment, nous présentons les saisies totales de carcasses par année dans les tableaux N° 5 à 8.

Les saisies totales de carcasses sont ainsi appelées parce qu'elles n'intéressent pas la peau et certains viscères.

Tableau N° 5: Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2011

Motifs	Bovins	Ovins	Caprins
Septicémie	1	2	1
Ictère	0	1	1
Cachexie	1	0	0
Tuberculose	0	1	0

- La septicémie est fréquente chez les bovins , les ovins et les caprins.
- un cas de tuberculose chez les ovins

Tableau N° 6: Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2012

Motifs	Bovin	Ovins	Caprins
Septicémie	1	0	0
Ictère	1	0	0

-L'atteinte de l'ictère et la septicémie que chez les bovins.

Tableau N° 7: Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2013

Motifs	Bovins	Ovins	Caprins
Viande cadavérique	0	1	1
Septicémie	0	1	1
Tuberculose	1	0	0
Ictère	0	1	0
Traumatise	1	0	0
Cachexie	0	1	0

-Viande cadavérique et la septicémie chez les ovins et les caprins.

-un cas de tuberculose chez les bovins.

Tableau N° 8: Saisies totales opérées dans l'abattoir du Miliana en 2014

Motifs	Bovins	Ovins	Caprins
Cachexie	0	1	2
Ictère	0	1	1

-La cachexie et l'atteinte hépatique (ictère) sont fréquentes chez les ovins et les caprins.

L'analyse des tableaux de saisies totales de carcasses permet de faire les constatations suivantes:

- Comme pour les motifs de saisies partielles, on a presque les mêmes motifs de saisies totales qui reviennent pendant les quatre années de l'étude.
- Une catégorie de viandes apparemment malades dites viandes insuffisantes domine ; ce sont les viandes retirées de la consommation à cause de leur insuffisance. Cette insuffisance peut avoir trait à la composition chimique ; c'est le cas des viandes cachectiques.
- L'animal est dans tous les cas fatigué et la viande est rigide, foncée, collante et sèche au toucher ; la rigidité cadavérique est précoce.
- Il existe aussi des viandes franchement malades : cas des maladies infectieuses comme la tuberculose bovine et ovine qui existent même si les cas observés de temps en temps ne sont pas nombreux.

Ces maladies sont dangereuses, mais ne constituent pas des affections majeures en Algérie. Toutefois, il convient d'être vigilant à leur endroit.

D'autres lésions entraînant la saisie totale de la carcasse existent, mais sont d'étiologie imprécise; c'est le cas de l'ictère.

Deuxième partie :

Les améliorations souhaitables.

Le chapitre précédent nous a permis de déterminer les motifs dominants de saisie des viandes, il va nous aider à traiter des améliorations souhaitables au niveau de l'inspection, de la couverture sanitaire et des conditions de préparation des viandes à l'abattoir.

Chapitre 1:
AMELIORATIONS AU NIVEAU DE
L'INSPECTION
DES VIANDES ET ABATS.

L'inspection des viandes n'est pas une science exacte. C'est la raison pour laquelle, il convient régulièrement de lui apporter à chaque fois qu'il est possible, les correctifs nécessaires pour une amélioration.

Ainsi des actions en direction de la législation, de la formation du personnel ainsi que de l'amélioration des conditions mêmes du contrôle doivent être envisagées.

Enfin nous partageons la réflexion de l'Organisation mondiale de la santé(8) qui dit "La sécurité sanitaire des aliments est un enjeu important de santé publique"

II.1.1 ACTION EN DIRECTION DE LA LEGISLATION :

La législation en matière d'inspection des viandes et abats est régie par un ensemble de textes, dont certains ont été abordés dans la première partie.

Ces textes qui datent pour la plupart d'après les années quatre-vingts sont muets sur certains aspects importants de l'inspection, dont la technique d'inspection. Cette technique de l'inspection si elle était définie, aurait permis de bien codifier les modalités d'une bonne inspection auxquelles tout le monde pourrait se référer.

Les décrets d'application qui doivent suivre et régir l'inspection des viandes en particulier, permettraient d'éviter bien des confusions.

II. 1.2. ACTION EN DIRECTION DU PERSONNEL :

L'ensemble du personnel des abattoirs doit être en bonne santé ; les vétérinaires comme les ouvriers. Pour ce faire, il est nécessaire de les soumettre à des visites médicales périodiques permettant de déceler les maladies professionnelles.

Il est, par ailleurs, indispensable d'organiser des stages de perfectionnement des agents chargés en la pratique de l'inspection.

Enfin, à la tête des abattoirs de grande importance, ainsi qu'à la tête de chaque région, devrait être installé un docteur vétérinaire chargé en particulier du contrôle de salubrité des viandes.

II. 1.3. AMELIORATIONS DES CONDITIONS DU CONTROLE:

Nous avons vu à plusieurs occasions des agents se déplacer par leurs propres moyens, sur de grandes distances pour faire le contrôle des viandes.

Les pouvoirs publics, dans le nécessaire accroissement des moyens mis à la disposition de l'élevage de notre pays qui doit s'opérer, devraient également doter ceux qui sont chargés de l'inspection, de moyens logistiques suffisants.

Au niveau de l'inspection elle-même, les différents temps que nous avons largement décrits devraient être respectés.

Nous insisterons, sur l'inspection ante-mortem qui doit être systématique.

L'inspection post-mortem doit porter sur tous les éléments de l'animal à savoir peau, carcasse et viscères dans leur ensemble.

Enfin, les services d'abattoirs devraient veiller à ce que les bouchers et autres personnes qui entravent le bon déroulement de l'abattage et de l'inspection, soient écartés des lieux où ces opérations se déroulent.

II. 1.4. ACTION EN DIRECTION DES MASSES :

Comme nous l'avons déjà souligné, une importante œuvre d'éducation sociale est à envisager.

En effet, en matière d'inspection des viandes, plusieurs intérêts apparemment contradictoires, sont en jeu ; il s'agit:

- de protéger la santé de l'animal et celle du consommateur dont on accepte qu'elle n'a pas de prix.

- faire subir, à une catégorie de la population, que sont les propriétaires d'animaux de boucherie, des pertes économiques considérables.

- de faire en sorte que le vétérinaire, avec son intime conviction, joue le rôle d'arbitre, dans l'application de la réglementation.
 - Ainsi, devrait-on vulgariser davantage tout ce qui a trait à l'inspection des viandes et abats.
 - A ce titre, une émission comme la radio éducative rurale pourrait faire davantage en direction des éleveurs, professionnels de la viande et consommateurs.
 - Cela permettrait sans nul doute de limiter les abattages clandestins, c'est à dire de ceux des animaux de boucheries soustraits volontairement au contrôle de salubrité, et destinés à être commercialisés.
- Après avoir examiné ces considérations générales indispensables à une amélioration de l'inspection des viandes et abats, nous allons, dans le chapitre suivant, voir comment on peut lutter contre les pertes dues aux saisies.

Chapitre 2:
**LA LUTTE CONTRE LES PERTES
DE VIANDES**

Nous avons déjà estimé à environ 799 kg de viandes et d'abats chaque année à Miliana , les pertes occasionnées par les saisies.

Ce chiffre, peut montrer l'importance des pertes en protéines animales dues à l'inspection des viandes.

C'est pourquoi, il est nécessaire d'entreprendre diverses actions destinées à lutter contre ces pertes. Ces actions doivent être envisagées suivant les plans de la zootechnie, de la prévention des maladies, de l'hygiène des viandes et de la création d'un fonds d'entraide.

II.2.1 SUR LE PLAN ZOOTECHNIQUE :

La bataille contre les grandes maladies infectieuses de l'élevage étant presque gagnée, comme nous l'avons déjà vue dans l'année passée la fièvre aphteuse, il convient de mener celle des parasitoses majeures.

Il restera alors à envisager des actions d'encadrement et de production.

De telles actions ne sont qu'imparfaitement menées actuellement.

Pour espérer avoir une quantité suffisante de viande de bonne qualité, il faudrait y mettre du prix.

En particulier, il faudrait renforcer l'action d'hydraulique pastorale, mener une politique d'aménagement des pâturages et améliorer dans son ensemble l'alimentation du bétail.

Il faudrait aussi améliorer d'autres paramètres tels que la productivité du troupeau, les systèmes d'exploitation entre autres.

II.2.2. SUR LE PLAN DE LA PREVENTION ET DE LA LUTTE:

II.2.2.a) RENSEIGNEMENTS FOURNIS PAR LES ABATTOIRS:

On a l'habitude de dire "qu'il vaut mieux prévenir que guérir"

Ainsi, si l'on veut limiter les pertes dues aux saisies, il faut mener des actions bien précises.

De par les informations tirées des saisies par motif et par espèce, l'on peut savoir dans quelles voies s'engager pour lutter contre les causes.

II.2.2.b) METHODES DE LUTTE:

Prophylaxie médicale des maladies infectieuses. Elle vise à rendre réfractaires les organismes sensibles à une maladie grâce aux moyens immunologiques.

On se doit de rappeler, que l'action de prophylaxie médicale contre les maladies infectieuses ou parasitaires se présente en premier degré par la vaccination avec l'aide d'une prophylaxie sanitaire, il convient de faire éviter, aux animaux, les sources

de contagement direct, notamment certains pâturages et cours -d'eau suspects.

Après avoir envisagé les divers aspects de la prévention en général et de la lutte contre les saisies, nous insisterons dans le sous chapitre suivant sur l'hygiène qu'il convient d'observer dans les secteurs des viandes.

II. 2.3. L 'HYGIENE DANS LES ABATTOIRS :

Le manque d'hygiène caractérise souvent nos abattoirs. Il convient de faire plus d'efforts dans ce sens. En effet l'hygiène de la préparation des viandes, évite les saisies pour congestions et les putréfactions.

Il n'est pas rare en Algérie en général de voir les bouchers eux-mêmes travailler avec des tenues malpropres. Il est fréquent de voir des personnes étrangères aux abattoirs toucher à toutes les parties des carcasses.

Les autorités devraient faire des efforts supplémentaires dans la réglementation de l'accès à l'abattoir.

selon les recommandations de comité mixte FAO-OMS d'experts de la Santé publique vétérinaire(9), "il est urgent d'étudier de manière approfondie toutes les méthodes proposées pour le recyclage ou autre traitement des carcasses d'animaux, des abats et des déchets, afin de réduire à un minimum les risques qui en résultent pour la santé de l'homme et des animaux".

Nous pensons que les vétérinaires et les autorités du Service d'Hygiène devraient davantage collaborer dans le sens qui éviterait que les produits saisis ne soient une source de réensemencement du milieu.

Ainsi dans ce souci, il conviendrait de tenir des registres où seront mentionnées les quantités de denrées destinées aux établissements demandeurs ainsi que l'identité de ces derniers.

Les établissements qui reçoivent des saisies, pourraient d'ailleurs contribuer au fonds d'entraide dont nous faisons l'étude dans le sous-chapitre suivant.

II.2.4. FONDS D'ENTRAIDE :

- Les saisies de viandes opérées à l'abattoir se font entièrement au préjudice des bouchers.

- Or l'opération de saisie est avant tout menée pour protéger le consommateur. Elle est destinée essentiellement à moraliser le marché et à protéger la santé publique.

- Il semble convenable par conséquent d'envisager une structure qui permettrait d'amortir les pertes enregistrées par les bouchers.

-Etant donné que nous ne maîtrisons pas certains paramètres, il nous sera difficile de faire des propositions chiffrées. C'est la raison pour laquelle, notre propos se cantonnera dans le cadre général que voici:

- Il est indiqué, tout d'abord, de déterminer l'ensemble des établissements qui reçoivent des saisies et de leur proposer des prix d'achat convenables.

- Il faut ensuite déterminer les coûts de toutes les opérations d'assainissement des viandes.

- Les vétérinaires devraient dresser la liste des affections ou motifs pour lesquels on devrait indemniser les bouchers.

-Ils pourraient tenir compte à cet effet de la fréquence des motifs, de l'importance de la saisie qu'ils entraînent et de son caractère pathologique ou non.

En résumé de cette partie, nous remarquons que les saisies pourraient sinon disparaître du moins régresser si les actions que nous proposons sont entreprises.

Dans tous les cas, nous insisterons sur l'action zootechnique, sur la lutte antiparasitaire qui doit être systématisée au même titre que la lutte contre les maladies infectieuses et sur la sensibilisation de l'opinion et des professionnels de la viande et, enfin, sur la nécessité d'indemniser les bouchers.

CONCLUSION GENERALE

Les bilans statistiques que nous avons dressés à partir des rapports émanant des abattoirs et relatifs aux saisies occasionnées par l'inspection de ces animaux, révèlent les motifs dominants suivants : les kystes hydatiques, les douves, les abcès, les viandes cachectiques, les viandes ictériques et les viandes fiévreuses.

Ces motifs dominants ont entraîné pour la seule région de Miliiana, pendant les quatre dernières années, des pertes en viandes de l'ordre de 3196 kg correspondant à une valeur estimée à environ 4154800 DA.

Ces constatations montrent que les services vétérinaires ont combattu efficacement les grandes maladies infectieuses, mais que l'importance du colit (tes pertes dues aux saisies, indique l'ampleur des efforts à entreprendre.

Pour ce faire, nous avons suggéré:

1°) Que les bases juridiques du contrôle des viandes soient complétées, notamment en insistant sur les techniques d'inspection.

2°) Que l'inspection soit améliorée dans le sens du respect de tous ses principes, et que les services responsables soient dotés de suffisamment de moyens logistiques.

3°) Que de véritables actions zootechniques soient entreprises, en particulier dans les domaines des pâturages, de l'hydraulique pastorale et de l'encadrement des éleveurs.

4°) Que la lutte contre les maladies infectieuses soit maintenue et renforcée, et que celle contre les parasites soit systématisée. En outre, pour prévenir ces maladies, des règles strictes d'hygiène doivent être observées.

5°) Qu'une campagne de formation et d'information des ouvriers d'abattoirs et des consommateurs soit menée. Ces derniers sont en effet mal informés, ainsi qu'a eu à le souligner le récent séminaire national sur la définition d'une stratégie du contrôle de la qualité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine. De ce fait, comme le dit JEAN-BLAIN(10) : "avec son ignorance des aliments qu'il mange, le consommateur met presque toujours son porte-monnaie en danger et quelque fois sa vie".

6°) Qu'enfin un fonds d'entraide soit mis en place, qui allégerait le tribut que l'éleveur et les bouchers payent pour protéger la santé de l'homme et des animaux.

Enfin, il serait souhaitable que le présent travail ouvre la voie à des perspectives en vue de contribuer à la lutte contre les pertes occasionnées par les saisies pour l'éminente tâche de santé publique, dont nous osons entrevoir "l'aube d'un jour nouveau".

(1)EFSA, Autorité européenne de sécurité des aliments.

(2) Recueil des références des textes réglementaires liés à l'activité du contrôle en Algérie.

(3) Chérif KRIOUCHE PDG; Cahier des charges relatif au contrôle de La traçabilité et de conformité de la viande halal et ses dérivés.

(4) Sahraoui Naima , Muller Borna, Boulahbal Fadila, Yala Djamel, Ouzrout Rachid, Zinsstag Jakob Guetarni Djamel.

Université Saad DAHLAB, Blida, Algérie

Institut Tropical Suisse, Bale, Socinstrasse 57, Basel CH 4002, Switzerland.

Service de la tuberculose et des mycobactéries, Institut Pasteur d'Algérie

(5) ADEHAN CR. K) : Contribution à l'étude de la réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale en République Populaire du Bénin.
Th : Méd. vét : Dakar : 1980 ; 17.

(6) INTERBEV est l'Association Nationale Interprofessionnelle du Bétail et des Viandes

(7)LABIE: Le vétérinaire protecteur de la santé publique : Le problème des maladies transmissibles par les denrées alimentaires d'origine animale. Congrès national des vétérinaires de Royan. du 26-29 septembre 1974.

(8)OMS 2007: Cinq clefs pour des aliments plus sûrs Manuel.

(9) F.A.O: Contribution de la profession vétérinaire à l'action de santé publique.
Rome : F .1\0. 1975, études agricoles.

(10) JEAN-BLAIN: Les aliments d'Origine animale destinés à l'homme.
Paris : Vigot Frères, 1948.