



Institut des Sciences  
Vétérinaires-Blida

Université Saad  
Dahlab-Blida 1-



Projet de fin d'études en vue de l'obtention du  
**Diplôme de Docteur Vétérinaire**

**Motifs de saisie au niveau des abattoirs du centre algérien et leurs  
impacts économiques.**

Présenté par  
**NAIT ACHOUR Yacine & SAARI Bey Aghiles**

**Devant le jury :**

<b>Président(e) :</b>	AKKOU M.	MCB	ISV Blida1
<b>Examineur :</b>	SAIDANI K.	MCB	ISV Blida1
<b>Promoteur :</b>	MEDROUH B.	MAB	ISV Blida1

**Année : 2018-2019**

### Remerciements :

Tout d'abord on tient à remercier Dieu de nous avoir donné la force, la patience et le courage afin de venir au bout de notre travail.

On tient à remercier D<sup>r</sup> AKKOU M. et D<sup>r</sup> SAIDANI K. d'avoir accepté d'examiner notre travail, recevez notre vive reconnaissance.

Nos sincères remerciements à notre promoteur M<sup>r</sup> MEDROUH Bachir, d'avoir été présent durant toutes les étapes de notre travail, de nous avoir assisté et prêter toute son attention.

Nous exprimons une vive reconnaissance à nos parents, frères et sœurs ainsi que tout nos proches de nous avoir soutenus lors de nos études.

Nous remercions D<sup>r</sup> ZOUAHI et D<sup>r</sup> BEY ainsi que tout le personnel des abattoirs visités.

Nos sincères remerciements au personnel du cabinet vétérinaire D<sup>r</sup> BELKADA L ainsi que D<sup>r</sup> BOUSSAHOUA Y.

On tient à remercier également les enseignants du département des sciences vétérinaires.

Que tous ceux qui ont contribué de près ou de loin à la réalisation de ce travail, trouvent ici nos sincères reconnaissances.

YACINE & AGHILES.

### Dédicaces :

#### A nos parents;

Pour votre soutien en toutes circonstances,  
Pour avoir supporté nos caprices tous les jours,

Merci d'avoir cru en nous.

#### A nos frères et sœurs;

Pour votre bonne humeur et joie de vivre;

A tous nos éclats de rires,

A votre grand cœur et votre empathie envers les autres.

#### A nos amis(es);

Merci pour toutes ces images qui resteront gravées dans nos mémoires.

Pour avoir fait que ces 5 années ne soient pas si pénibles.

### Résumé :

Le présent travail a pour objectif l'inspection des viandes et détermination des motifs de saisies et leurs impacts économiques chez les espèces bovine, ovine et caprine au niveau des abattoirs d'El-Harrach, Boufarik et Mekla sur une période de deux ans. Une étude rétrospective menée durant ces deux dernières années a montré que les motifs de saisie les plus importants rencontrés sur le terrain sont : l'Hydatidose, la Fasciolose et la Tuberculose. Sur un total de 34805 bovins, 37401 ovins et 2529 caprins inspectés, la saisie des poumons a été en première position suivie par celle du foie puis le cœur et enfin la tête. Nous avons réalisé une seconde étude prospective visant à évaluer l'efficacité des méthodes d'inspection au sein de nos abattoirs. Cette dernière a rapporté que la technique d'inspection des viandes rouges diffère d'une unité à une autre et que dans l'ensemble la technique standard n'est pas respectée.

L'analyse des résultats et des données recueillies auprès des services vétérinaires fait ressortir le rôle primordial du vétérinaire au sein d'un abattoir et l'importance de réaliser une inspection rigoureuse et complète afin de protéger le consommateur des risques zoonotiques et les producteurs des pertes colossales.

**Mots clés :** bovin, ovin, caprin, abattoir, inspection, saisie.

## ملخص

يهدف هذا العمل إلى فحص اللحوم وتحديد أسباب النوبات وتأثيراتها الاقتصادية على الماشية والأغنام والماعز في المسالخ الحراش وبوفريك ومكلا على مدار عامين. أظهرت دراسة بأثر رجعي أجريت على مدار العامين الماضيين أن أهم أنواع النوبات المصادفة في هذا المجال هي: داء الهيدرات ، اللفافة والسل. من بين 34805 رأساً من الماشية ، تم فحص 37401 رأساً من الأغنام و 2529 من الماعز ، تم الاستيلاء على الرنتين أولاً ، ثم الكبد ثم القلب ثم الرأس أخيراً. أجرينا دراسة مستقبلية ثانية لتقييم فعالية طرق التفتيش في المسالخ لدينا. ذكرت الأخيرة أن تقنية فحص اللحوم الحمراء تختلف من وحدة إلى أخرى وأن التقنية القياسية بشكل عام لا يتم احترامها. يبرز تحليل النتائج والبيانات التي تم جمعها من الخدمات البيطرية الدور الرئيسي للطبيب البيطري داخل المسالخ وأهمية إجراء فحص شامل ودقيق لحماية المستهلك من مخاطر حيوانية المصدر ومنتجاتي الخسائر. ضخم.

**الكلمات المفتاحية:** الأبقار ، الأغنام ، الماعز ، المسلخ ، التفتيش ، النوبة.

### **Summary:**

The objective of this work is to inspect meat and determine the reasons for seizures and their economic impacts on bovine, ovine and caprine species at the slaughterhouses in El-Harrach, Boufarik and Mekla over a two-year period. A retrospective study conducted over the past two years has shown that the most important reasons for seizures encountered in the field are: Hydatidose, Fasciolosis and Tuberculosis. Out of a total of 34,805 cattle, 37401 sheep and 2,529 goats inspected, lung seizures were in first place followed by liver seizures, then heart and finally head seizures. We conducted a second prospective study to assess the effectiveness of inspection methods in our slaughterhouses. The latter reported that the red meat inspection technique differs from one unit to another and that overall the standard technique is not respected.

The analysis of the results and data collected from veterinary services highlights the essential role of the veterinarian in a slaughterhouse and the importance of a rigorous and comprehensive inspection to protect the consumer from zoonotic risks and producers from colossal losses.

**Keywords:** cattle, sheep, goat, slaughterhouse, inspection, seizure.

## Sommaire.

Remerciements.....	I
Dédicaces .....	II
Résumé.....	III
Liste des tableaux .....	IV
Liste des figures .....	V
Liste des photos.....	VI
Introduction :.....	1
Partie bibliographique	
<u>Chapitre I</u> : Les viandes rouges historique et importance.....	2
I.1 Définition:.....	2
I.2 Importance économique :.....	2
I.3 Les viandes rouges en Algérie :.....	3
<u>Chapitre II</u> : Les abattoirs et les techniques d’inspection des viandes rouges.	
II.1 Les abattoirs :	
II.1.1 Définition :.....	4
II.1.2 Conception :	
• Les abattoirs publics :.....	4
• Les abattoirs industriels :.....	4
• La tuerie :.....	4
II-2 Techniques d’inspection	
II-2-1 Inspection ante-mortem :.....	5
II-2-2 Inspection post-mortem :.....	5
II.2.2.1 Inspection de loin :.....	5
II.2.2.2 Inspection de près :.....	5
II-2-3 Examens complémentaires :.....	5

➤ Examen de la tête :.....	6
➤ Examen de la langue : .....	6
➤ Fressure :.....	6
✓ Trachée : .....	6
✓ Poumons : .....	6
✓ L'œsophage :.....	6
✓ Le cœur :.....	6
✓ Le foie :.....	6
✓ Les reins .....	7
➤ La carcasse :.....	7
II-3/Sanctions de l'inspection :.....	7
➤ Le parage .....	7
➤ La saisie partielle .....	7
➤ La saisie totale .....	7
<b>Partie expérimentale</b>	
Introduction :.....	8
Première partie : Etude rétrospective : .....	8
0I/ Matériels :	
La période et zone d'étude :.....	9
➤ El Harrache :.....	9
➤ Mekla :.....	10
➤ Boufarik :.....	11
Méthode de collecte des données :	
Résultats :	
Total des animaux abattus durant la période d'étude : .....	12
Le nombre de saisies selon la wilaya :.....	13
Taux de saisie :.....	15
Les motifs de saisie selon la nature des cas :.....	15



Taux de saisie selon le motif : .....	17
Evolution des cas de saisie selon le mois de l'année :	
1/Abattoir d'Alger .....	17
2/Abattoir de Blida.....	19
3/Abattoir de Tizi-Ouzou.....	21
Deuxième partie : Etude prospective.....	23
Technique d'inspection : .....	23
Différentes étapes.....	23
Inspection ante-mortem : .....	23
Inspection post-mortem : .....	24
La carcasse : : .....	24
Examen des viscères : : .....	24
Motifs de saisie.....	25
➤ Tuberculose : .....	25
➤ Fasciolose : .....	26
➤ Hydatidose : .....	27
➤ Autres : .....	27
• Septicémie.....	27
• Ictère : .....	28
• Fièvre aphteuse : .....	29
Statistiques : .....	30
Motifs selon la cause.....	30
Discussion : .....	31
1/ Choix du sujet et limites étude : .....	31
2/ Etudes rétrospective : .....	31
3/ Motifs de saisies : .....	32

4/ Motifs de saisie durant le temps :.....	32
5/ Critique de l'inspection vétérinaire :.....	33
Conclusion :.....	35
Recommandations :.....	36
I/Chez les bovins :.....	36
II/Chez les ovins :.....	37
III/ Chez l'homme :.....	37

### Liste des tableaux :

	<b>Titre du tableau</b>	<b>Page</b>
<b>Tableau 1 :</b>	Les animaux abattus en 2017.	12
<b>Tableau 2 :</b>	Les animaux abattus en 2018.	12
<b>Tableau 3 :</b>	Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2017).	13
<b>Tableau 4 :</b>	Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2018).	14
<b>Tableau 5 :</b>	Les motifs de saisie durant l'année 2017.	15
<b>Tableau 6 :</b>	Les motifs de saisie durant l'année 2018.	16
<b>Tableau 7 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir d'El-Harrache).	17
<b>Tableau 8 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir d'El-Harrache).	18
<b>Tableau 9 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir de Boufarik).	19
<b>Tableau 10 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir de Boufarik).	20
<b>Tableau 11 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir de Mekla).	21
<b>Tableau 12 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir de Mekla).	22

---

### Liste des figures :

	<b>Titre des figures</b>	<b>Page</b>
<b>Figure 1 :</b>	Les animaux abattus en 2017.	12
<b>Figure 2 :</b>	Les animaux abattus en 2018.	13
<b>Figure 3 :</b>	Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2017).	14
<b>Figure 4 :</b>	Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2018).	14
<b>Figure 5 :</b>	Les motifs de saisie durant l'année 2017.	16
<b>Figure 6 :</b>	Les motifs de saisie durant l'année 2018.	16
<b>Figure 7 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir d'El-Harrache).	18
<b>Figure 8 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir d'El-Harrache).	19
<b>Figure 9 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir de Boufarik).	20
<b>Figure 10 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir de Boufarik).	21
<b>Figure 11 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2017 (Abattoir de Mekla).	22
<b>Figure 12 :</b>	Motifs de saisies selon le mois pour l'année2018 (Abattoir de Mekla).	23

---

## Liste des photos.

	<b>Titre des photos</b>	<b>Page</b>
<b>Photos 1 et 2 :</b>	Abattoir El-Harrache Alger (photos personnelles).	9
<b>Photos 3 et 4 :</b>	Abattoir de Mekla Tizi-Ouzou (photos personnelles).	10
<b>Photo 5 :</b>	Abattoir de Boufarik Blida (photo personnelle).	11
<b>Photos 6 et 7 :</b>	Inspection ante mortem (photos personnelles).	23
<b>Photos 8 et 9 :</b>	Inspection post-mortem : inspection de loin (photos personnelles).	24
<b>Photos 10 et 11 :</b>	Inspection des viscères (photos personnelles).	25
<b>Photos 12 : A</b>	Tuberculose miliaire chez un bovin (photos personnelle).	25
<b>Photos 12 : B</b>	Ganglion atteint de tuberculose caséo-calcaire (photo personnelle).	25
<b>Photos 12 : C</b>	Tuberculose miliaire chez un bovin (photos personnelle).	26
<b>Photos 12 : D</b>	Destruction d'un bovin atteint de tuberculose miliaire (photo personnelle).	26
<b>Photos 16,17 et 18 :</b>	Fasciolose hépatique chez l'espèce bovine (photos personnelles).	26
<b>Photos 19 et 20 :</b>	Hydatidose chez les bovins(photos personnelles).	27
<b>Photos 21 et 22 :</b>	Sépticémie chez un ovin(photos personnelles).	27
<b>Photos 23 et 24:</b>	Ictère chez un ovin carcasse consignée (photos personnelles).	28
<b>Photos 25,26 et 27:</b>	Fièvre aphteuse chez un bovin adulte (photos personnelles).	29

### **Introduction :**

L'inspection des viandes rouges comme, celle des autres denrées destinées 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 nationales et internationales, en luttant contre les fraudes et les falsifications. Elle vise aussi à limiter les pertes liées aux mauvaises conditions de préparation, de stockage et de commercialisation de ces denrées.

Cette inspection est en principe réalisée à tous les stades de la vie économique de la viande, mais doit être réalisée de façon régulière, plus constante et plus efficace au niveau de l'abattoir. Par conséquent, cette inspection aboutit dans les cas défavorable à des saisies ou des pertes. Les saisies sont dues à des motifs dont les plus fréquents sont appelés les dominantes pathologiques. En entraînant la diminution des quantités de viandes disponibles, ces motifs dominants vont engendrer des pertes économiques considérables auxquelles s'ajoutent leurs incidences sociales.

Notre étude constitue un constat sur les motifs de saisie enregistrés au niveau des abattoirs d'EL-Harrache, Boufarik et Mekla durant une période de deux ans. Elle vise à recenser et à faire connaître les différents motifs de saisie constatés et évaluer les techniques d'inspection au niveau de ces trois abattoirs durant la période d'étude.

Ce manuscrit est organisé comme suit :

- Une synthèse bibliographique, où seront développés les techniques d'inspection ainsi que les principaux motifs de saisie des viandes rouges.
- Une partie expérimentale, qui correspond à une description du travail mené au niveau des trois abattoirs, pour mettre le point sur les motifs de saisie des viandes.

### **Chapitre I : Les viandes rouges historique et importance.**

#### **I.1 Définition:**

La viande est depuis longtemps un élément central de l'alimentation humaine, à la fois comme aliment dans son propre et comme ingrédient essentiel de nombreux autres produits alimentaires. **(Joseph Kerry, John Kerry and David Ledward, 2002).**

La viande est l'ensemble des parties des animaux qui conviennent à la consommation humaine. Cela inclut tous animaux domestiques des espèces suivantes: bovins (y compris les buffles et bison), porcins, ovins, caprins, solipèdes et gibier d'élevage.

La carcasse ou la carcasse est le corps entier de l'un des animaux susmentionnés (à l'exception des porcs) qui: a été abattu après un saignement, une éviscération et un retrait des membres du carpe et le tarse, le retrait de la tête, de la queue, du pis et du retrait de la peau. La carcasse de porc a toujours la peau attachée.

Les abats sont des viandes fraîches autres que celles de la carcasse, avec ou sans produits naturels à la carcasse.

Viscères est le terme donné aux abats des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage.

#### **I.2 Importance économique :**

La production nationale des viandes rouges s'est établie à 5,44 millions de quintaux (qx) en 2017 pour une valeur 596 milliards de DA, a indiqué le ministère de l'Agriculture, du développement rural et de la pêche dans un communiqué.

Par catégorie, la production a été de 3,25 millions de qx de viande ovine, de 1,25 million de qx de viande bovine, de 0,42 million de qx de viande caprine, de 0,1 million de qx de viande cameline et de 141 quintaux de viande équine.

S'agissant des effectifs du cheptel, l'Algérie compte 28,4 millions de têtes d'ovins, 1,9 million de têtes de bovins et de 5 millions de têtes de caprins.

Les wilayas potentielles dans la production des viandes rouges sont Djelfa avec une production de 544.200 qx, El Bayadh avec 336.990 qx et Tiaret avec 302.572 qx.

En ce qui concerne la disponibilité alimentaire en viandes rouges, elle est de 14,4 kg/an/habitant, note la même source. **(Anonyme 2018).**

### I.3 Les viandes rouges en Algérie :

En Algérie, la filière des viandes rouges repose sur des élevages bovins et ovins alors que les élevages camelins et caprins restent marginaux. Largement extensifs, ces élevages sont articulés à un marché interne fort rémunérateur du fait du maintien de la demande à un niveau relativement élevé et de la faible élasticité de la production. Avec près de 19 millions de têtes, essentiellement des populations locales, le complexe « ovin- céréales -pâturage » domine ces filières. Ce complexe fonctionne sur un marché intérieur libre isolé du marché mondial, ce qui a permis aux prix intérieurs d'atteindre des niveaux excessivement élevés et autorisé la constitution de rentes à tous les niveaux de la filière. **(FERRAH A, Cabinet greedal.com, 2004/2005).**



### **Chapitre II : Les abattoirs et les techniques d'inspection des viandes rouges.**

#### **II.1 Les abattoirs :**

##### **II.1.1 Définition :**

L'abattoir est un établissement public ou privé dans lequel se fait la transformation des animaux de boucherie en produits destinés à la consommation humaine (carcasse et cinquième quartier) et en produits à usage industriel. (A.C.I.A., 2003).

Les abattoirs sont des établissements publics ou privés permettant de préparer les viandes, de traiter les éléments du cinquième quartier, de soumettre ces produits à une inspection de salubrité et de déterminer leur qualité commerciale. Un abattoir peut être construit par toute personne physique ou morale remplissant les conditions d'obtention de l'agrément des abattoirs. (A.C.I.A., 2003).

##### **II.1.2 Conception :**

Il existe trois sortes d'abattoir :

- **Les abattoirs publics :**

Ce sont des locaux publics, communaux dont leur rôle principal est de satisfaire les besoins en viande d'une population plus ou moins importante. (BIAOUNE T et al. 2013).

- **Les abattoirs industriels :**

Ce sont des abattoirs qui assurent la transformation des animaux en entier en appliquant des techniques industrielles. (CRAPELET. 1966).

- **La tuerie :**

Emplacement agréé par les autorités locales (CAFTELAIN C ,1976). C'est un ensemble des locaux bien aménagés par un particulier pour son usage personnel ou mis à la disposition d'autres particuliers (MAURICE.P, 1952).

Les tueries particulières sont très répandues en Algérie dans des villages ou à proximité des habitations, présentent comme avantages : préparation, transformation et vente des viandes sur place ; et comme inconvénients : le manque d'hygiène car le rôle de vétérinaire est secondaire voire inexistant, possibilité de fraude. (DELKHLILI.H., 1988).

### II-2 Techniques d'inspection :

Tous les animaux préparés pour la boucherie sont soumis à une inspection qui s'effectue en deux temps : un examen du vivant de l'animal ; puis une inspection des carcasses et cinquième quartier.

#### II-2-1 Inspection ante-mortem :

L'inspection ante-mortem doit être effectuée au moment de l'arrivée des animaux à l'abattoir. Il faut une lumière suffisante, naturelle ou artificielle, permettant l'observation des animaux en mouvement et au repos.

Réalisée en deux temps :

- Inspection primaire : permet de repérer les animaux anormaux, qui nécessitent une deuxième inspection, et les animaux aptes à l'abattage.
- Inspection secondaire : c'est un examen poussé pour les cas douteux.

#### II-2-2 Inspection post-mortem :

Passé par deux étapes :

**II.2.2.1. Inspection de loin** : Permet de repérer les carcasses anormales, les modifications de taille ou de coloration et l'intégrité des carcasses.

**II.2.2.2. Inspection de près** : On commence toujours par l'inspection du cinquième quartier puis la carcasse.

#### II-2-3 Examens complémentaires :

Examen des viscères : s'effectue en trois temps : **observation, palpation et incision.**

Les viscères ainsi que la langue et la tête sont adhérents à la carcasse par les connexions naturelles, ou bien détachés de la carcasse et placés à proximité de celle-ci et muni d'un numéro ou d'une marque d'identification apposée également à la carcasse.

Les reins sont obligatoirement laissés sur la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.

### ➤ **Examen de la tête :**

Examen de toutes les faces externes, des muqueuses et des ganglions : rétro-pharyngiens, mandibulaires et parotidiens dans le cadre de la recherche de la tuberculose.

Il est nécessaire de pratiquer deux incisions parallèles à la mandibule dans les masséters externes et d'inciser aussi les masséters internes (recherche de la cysticerose).

### ➤ **Examen de la langue :**

Elle doit être d'abord détachée ensuite on réalise :

-Un examen visuel de toutes les faces de la langue.

-Une palpation latéro-ventrale et dorso-ventrale.

-Une incision obligatoire chez les bovins sur la face ventrale de la langue (recherche de la cysticerose).

### ➤ **Fressure :**

- **Trachée :** Doit être ouverte le long de la crête trachéale, examen visuel de sa muqueuse (recherche de forme ouverte de la tuberculose et la forme massive de strongylose).
- **Poumons :** Examen visuel de toutes les faces en séparant les différents lobes puis une palpation centrifuge de tous les lobes entre les deux mains à plat ensuite une incision transversale obligatoire pour les bovins au niveau de chaque lobe diaphragmatique à la limite du tiers moyen et le tiers postérieur (recherche des strongles) ,enfin tous les ganglions pulmonaires doivent faire l'objet d'un examen visuel ,une palpation et des incisions en coupes sériées et minces (recherche de la tuberculose).
- **L'œsophage :** Examen visuel et palpation, incision en cas de doute (recherche de cysticerose).
- **Le cœur :** Après examen du sac péricardique, le cœur est incisé longitudinalement pour ouvrir les ventricules à travers la cloison inter-ventriculaire et une autre incision perpendiculaire de façon à ouvrir le cœur en quatre parties (recherche de la cysticerose).
- **Le foie :** Examen visuel des deux faces (diaphragmatique et viscérale) ; ensuite une palpation puis deux incisions pour les bovins ; une longue et superficielle au niveau de la scissure pour inspecter les canaux biliaires et une autre incision petite et profonde à la base du lobe de spiegel (recherche de la Fasciolose), il est nécessaire d'inspecter les ganglions du foie : l'hépto-pancréatique et rétro hépatique (recherche de tuberculose).

- **Les reins** : Examen visuel de toutes les faces puis recherche des ganglions rénaux (recherche de tuberculose) et incision.

**La carcasse** : nécessite d'abord un examen global de loin et un examen de près des diverses régions de la carcasse.

### **II-3/Sanctions de l'inspection :**

La saisie est une opération par laquelle le vétérinaire inspecteur retire du circuit commercial les viandes et les denrées alimentaires impropres à la consommation humaine.

Les motifs de saisie constituent soit un danger pour la santé publique, soit la tromperie sur les qualités substantielles.

Il existe trois types de saisie (selon l'étendu de la saisie) (**MEUAUD.G, 2004**).

- **Le parage** : retirer la partie atteinte de la carcasse.
- **La saisie partielle** : concerne une région de la carcasse ou un ou plusieurs viscères.
- **La saisie totale** : saisie de la carcasse et du cinquième quartier.

### **Partie expérimentale :**

#### ➤ **Introduction :**

La viande est un élément de base dans l'alimentation humaine ; il est considéré aussi comme un réservoir des germes qui menacent la santé publique et constitue un danger pour le consommateur. L'inspection des viandes comme celle des autres aliments destinés à la consommation humaine est rendue obligatoire. 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.

Notre travail a pour objectif de recenser et de comparer les lésions les plus fréquemment observées au niveau de trois abattoirs du centre algérien dont le but :

- Mettre en place un guide d'inspection standard des viandes rouges en Algérie.
- Mettre en place les moyens nécessaires pour une bonne inspection des viandes.
- Faire ressortir l'incidence et la prévalence des atteintes pathologiques les plus dominantes chez les espèces bovine, ovine et caprine, et aussi définir la nature de ces lésions afin d'adapter les plans de prévention.
- Estimer les pertes économiques dues aux saisies.
- Estimer le risque zoonotique menaçant à la fois le personnel de l'abattoir au aussi le consommateur.

Pour répondre à ces objectifs, nous avons réalisé un travail scindé en deux parties : une enquête rétrospective à caractère épidémiologique pour collecter les données concernant les motifs et la nature des saisies à partir des registres des abattoirs. Une autre partie prospective dont laquelle on a effectué un stage pratique durant une période de deux mois.

### **Première partie : Etude rétrospective :**

Nous avons réalisé une enquête rétrospective au niveau de trois abattoirs dans trois wilayas du centre algérien.

Notre travail a été mené dans le but d'avoir une idée générale sur l'état des lieux. Le plan de travail, la méthode ainsi que les résultats sont présentés comme suit :

### 0I/ Matériels :

#### La période et zone d'étude :

La période s'étend sur deux ans, à savoir de Janvier 2017 jusqu'à Décembre 2018. Cette étude concerne trois abattoirs à savoir :

- **El Harrache :**

L'abattoir d'El Harrach, situé dans la wilaya d'Alger, construit en 1919, est actuellement situé en plein centre d'une agglomération urbaine, il est entouré à l'est par une brigade militaire, par l'ouest par un vieux bâtiment, par le nord par des locaux commerciaux et une autoroute, et au sud par une route principale (photos 1 et 2).

L'abattoir comprend :

- ✓ Deux salles d'abattage, une réservée pour l'abattage des bovins et des ovins et l'autre pour l'abattage des équidés.
- ✓ Deux chambres froides de 1800m<sup>2</sup>.
- ✓ Une salle d'éviscération.
- ✓ Le sol est cimenté, muni des rigoles pour l'évacuation de l'eau souillée et du sang.
- ✓ Les murs en faïence.
- ✓ Deux locaux de stabulation de 800m<sup>2</sup>, un réservé pour les ovins et l'autre pour les bovins.
- ✓ Bureau de vétérinaire.



**Photos 1 et 2 :** Abattoir El-Harrache Alger (photos personnelles).

- **Mekla :**

L'abattoir de Mekla (wilaya de Tizi-Ouzou) est un bâtiment qui est assez vaste, situé au nord et à la sortie de la ville, isolé en dehors des zones réservées à l'habitat. Il présente une superficie de 1400m<sup>2</sup> (Photos 3 et 4), il comprend :

- ✓ Un quai de débarquement et deux locaux de stabulation.
- ✓ Une grande salle d'abattage.
- ✓ Deux chambres froides.
- ✓ Le bureau du vétérinaire.
- ✓ Un incinérateur.
- ✓ Une salle d'éviscération.
- ✓ Vestiaires.
- ✓ Sanitaires et douche
- ✓ Murs en faïence.
- ✓ Sol fait avec du carrelage, muni de rigoles pour l'évacuation de l'eau souillée et du sang.



**Photos 3 et 4 :** Abattoir de Mekla Tizi-Ouzou (photos personnelles).

- **Boufarik :**

Cet édifice a été bâti entre 1933 et 1934 avec le marché de gros, car il fait partie intégrante de ce dernier. L'abattoir de Boufarik se situe à l'ouest de la ville de Boufarik, La gestion de l'abattoir est assurée par l'adjudicateur, qui est le locataire du marché de gros, avec la collaboration d'un régisseur communal et un vétérinaire qui sont sur place quotidiennement pour veiller au bon fonctionnement de celui-ci ( Photos 5 et 6).

Il est d'une superficie de 680 m<sup>2</sup> environ et comprend :

- ✓ Un bureau de vétérinaire.
- ✓ Des vestiaires.
- ✓ Sanitaires.
- ✓ Sol en carrelage et des murs faits en faïences.
- ✓ Grande salle d'abattage et d'éviscération.



**Photo 5 :** Abattoir de Boufarik Blida (photo personnelle).

### Méthode de collecte des données :

Les données sont collectées dans les registres des abattoirs durant la période allant de Janvier 2017 à Décembre 2018.



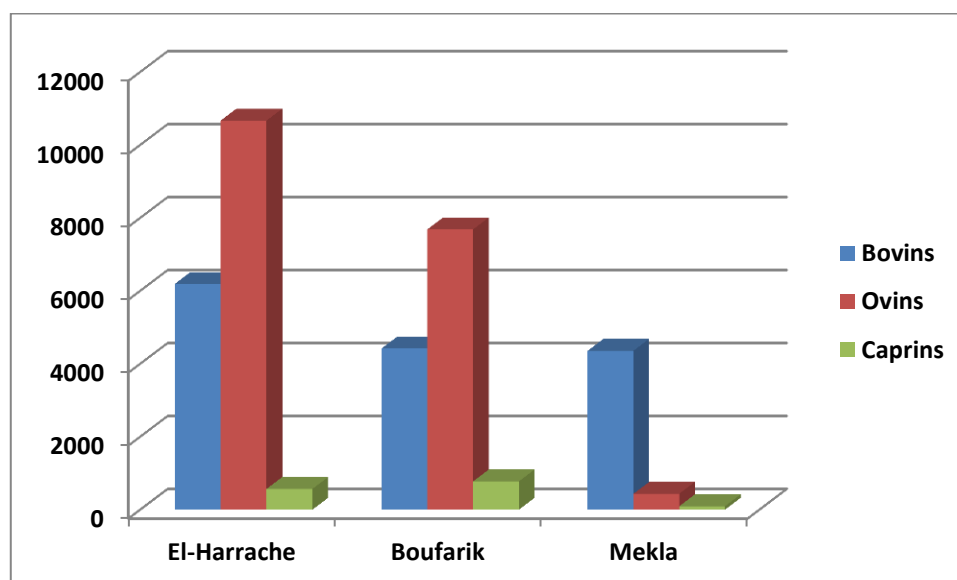
### Résultats :

#### 1/Total des animaux abattus durant la période d'étude :

Le bilan des animaux abattus durant la période de l'étude en fonction de l'abattoir de chaque wilaya est résumé dans les tableaux et les figures suivants :

**Tableau 1** : Les animaux abattus en 2017.

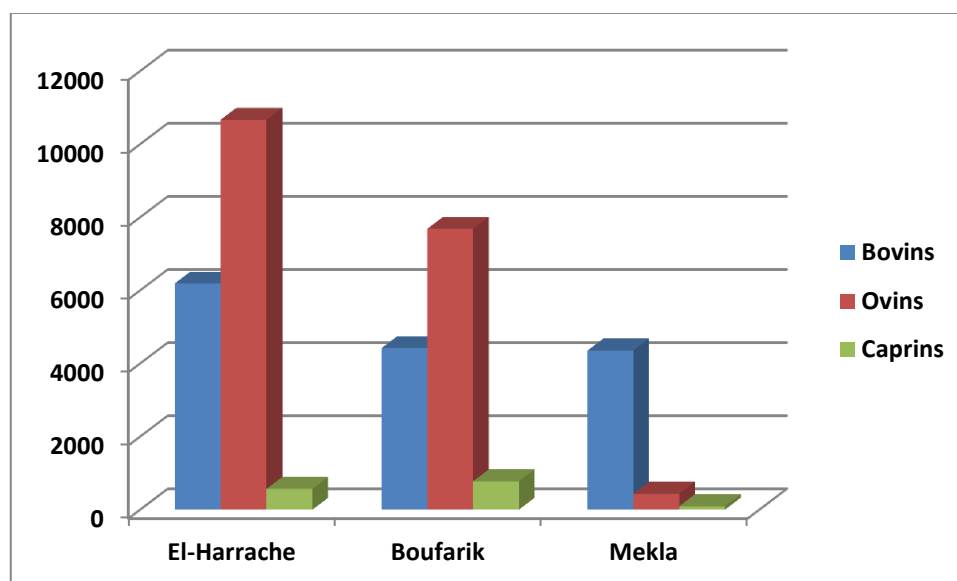
	<b>Bovins</b>	<b>Ovins</b>	<b>Caprins</b>
<b>El-Harrache</b>	10690	13187	563
<b>Boufarik</b>	4475	4999	353
<b>Mekla</b>	4684	432	176



**Figure 1** : Les animaux abattus en 2017.

**Tableau 2** : Les animaux abattus en 2018.

	<b>Bovins</b>	<b>Ovins</b>	<b>Caprins</b>
<b>El-Harrache</b>	6187	10666	568
<b>Boufarik</b>	4414	7683	776
<b>Mekla</b>	4355	434	93



**Figure 2** : Les animaux abattus en 2018.

Les résultats concernant les animaux abattus dans les 3 abattoirs montrent que l'espèce la plus dominante est celle des bovins () et que la fluctuation dans le nombre d'animaux abattus entre 2017 et 2018 n'est pas importante ()

### 2/ Le nombre de saisies selon la wilaya :

Les saisies en fonction de l'espèce et selon la wilaya concernée sont représentées dans les tableaux (3 et 4) et sur les figures (3 et 4).

**Tableau 3** : Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2017).

	<b>Bovins</b>	<b>Ovins</b>	<b>Caprins</b>
<b>El-Harrache</b>	1549	482	130
<b>Boufarik</b>	810	218	85
<b>Mekla</b>	1576	372	162

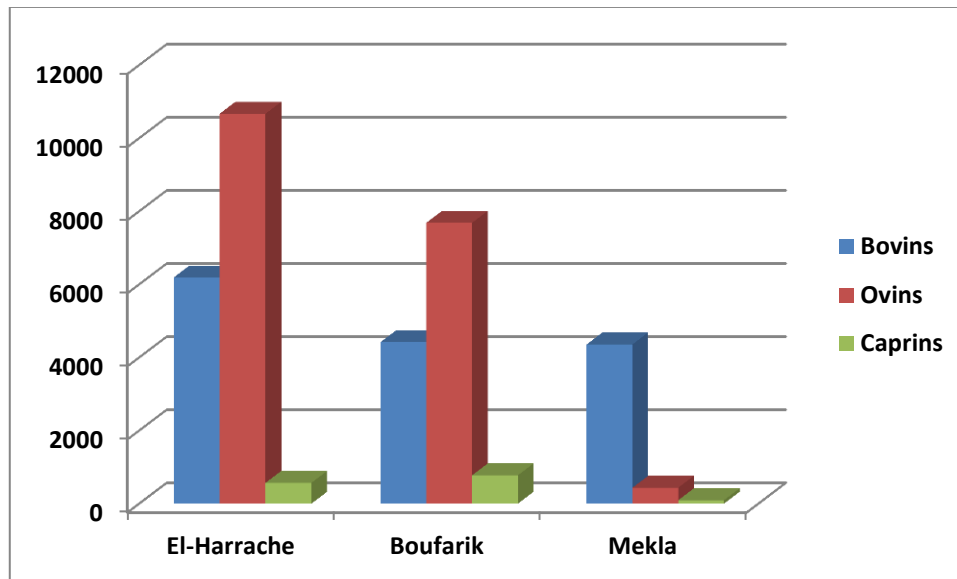


Figure 3 : Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2017).

Tableau 4 : Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2018).

	Bovins	Ovins	Caprins
<b>El-Harrache</b>	1164	331	128
<b>Boufarik</b>	691	471	140
<b>Mekla</b>	1454	430	126

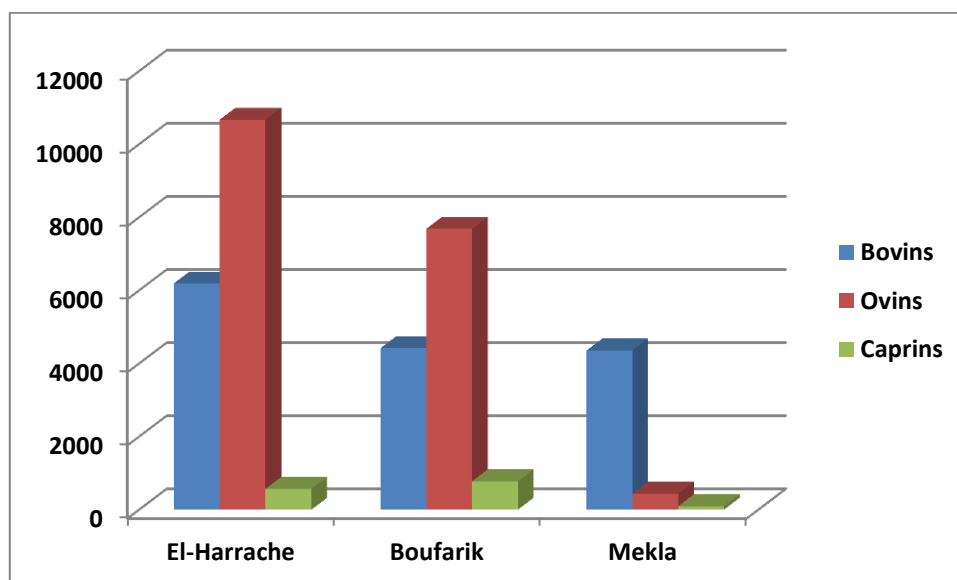


Figure 4 : Le nombre de saisies selon l'espèce (année 2018).

### Taux de saisie :

Le taux de saisie total= animaux saisis/total abattus=  $10319/74735 \times 100 = 13,8\%$

Les taux de saisie pour chaque abattoir :

El-Harrache=  $3784/41861 \times 100 = 9\%$

Boufarik=  $2415/22700 \times 100 = 10,6\%$

Mekla=  $4120/10174 \times 100 = 40,4\%$

Taux de saisie selon l'espèce :

Bovin=  $7244/34805 \times 100 = 20,8\%$

Ovin=  $2304/37401 \times 100 = 6,1\%$

Caprin=  $771/2529 \times 100 = 30,4\%$

### 3/ Les motifs de saisie selon la nature des cas :

La nature des cas saisis dans les différents abattoirs des 3 wilayas sont représentés dans les graphies ci-dessous :

**Tableau 5** : Les motifs de saisie durant l'année 2017

	<b>El-Harrache</b>	<b>Boufarik</b>	<b>Mekla</b>
<b>Hydatidose</b>	216	449	489
<b>Fasciolose</b>	85	64	88
<b>Tuberculose</b>	514	134	59
<b>Autres</b>	1288	466	1474

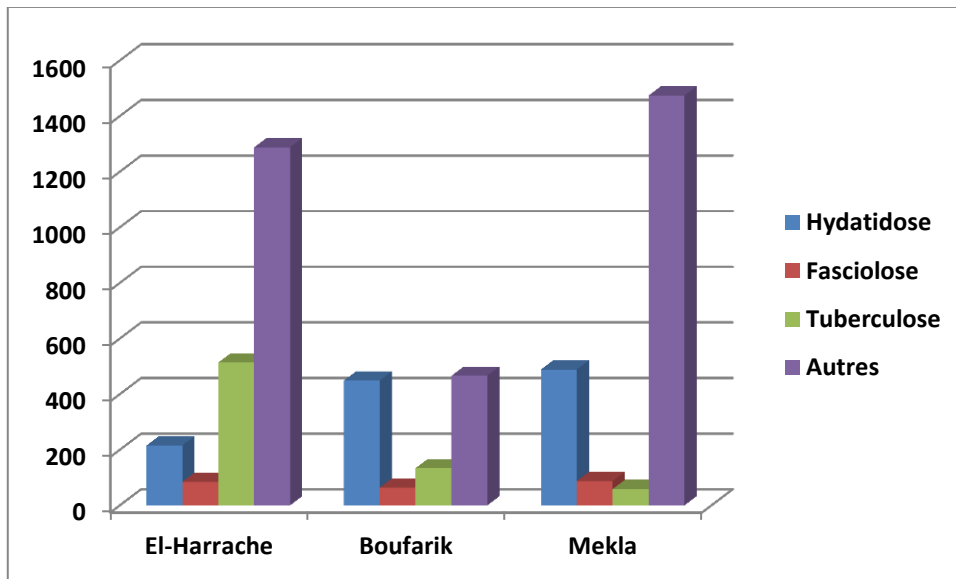


Figure 5 : Les motifs de saisie durant l'année 2017.

Tableau 6 : Les motifs de saisie durant l'année 2018.

	El-Harrache	Boufarik	Mekla
<b>Hydatidose</b>	206	584	461
<b>Fasciolose</b>	63	64	112
<b>Tuberculose</b>	361	111	57
<b>Autres</b>	993	542	1380

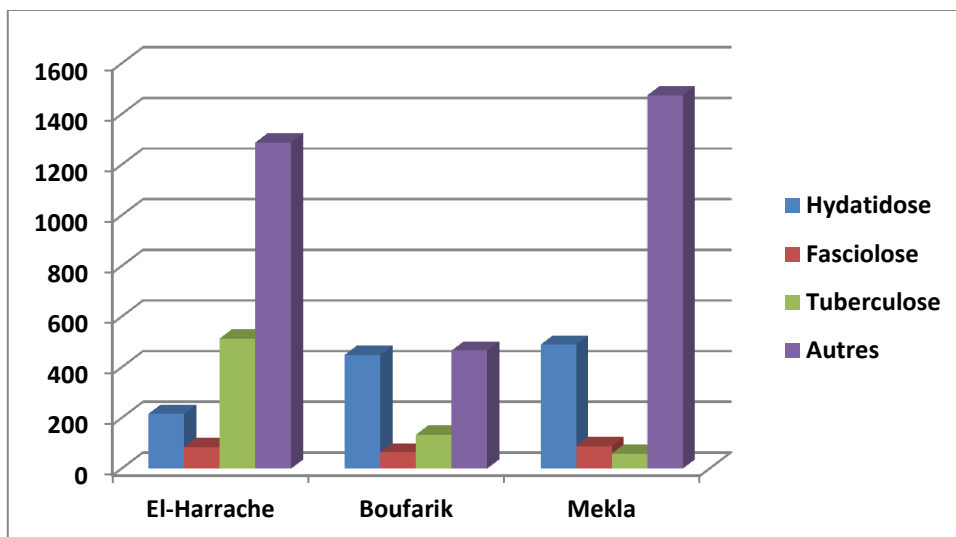


Figure 6 : Les motifs de saisie durant l'année 2018.

### Taux de saisie selon le motif :

Hydatidose=  $2305/10160 \times 100 = 22,6\%$ .

Fasciolose=  $476/10160 \times 100 = 4,8\%$ .

Tuberculose =  $1236/10160 \times 100 = 12,2\%$ .

Autres=  $6143/10160 \times 100 = 60,4\%$ .

### Evolution des cas de saisie selon le mois de l'année :

#### 1/Abattoir d'Alger

La répartition des cas saisis dans l'abattoir d'El-Harrache en fonction des mois de l'année 2017 et 2018 est représentée dans les tableaux et les figures suivants :

**Tableau 7 :** Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir d'El-Harrache).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
<b>Janvier</b>	12	5	80	118
<b>Février</b>	10	13	33	84
<b>Mars</b>	12	11	33	98
<b>Avril</b>	13	1	28	71
<b>Mai</b>	24	21	55	140
<b>Juin</b>	13	10	34	78
<b>Juillet</b>	20	12	31	68
<b>Aout</b>	50	12	12	131
<b>Septembre</b>	15	0	33	84
<b>Octobre</b>	16	0	61	161
<b>Novembre</b>	17	0	67	145
<b>Décembre</b>	14	0	47	135

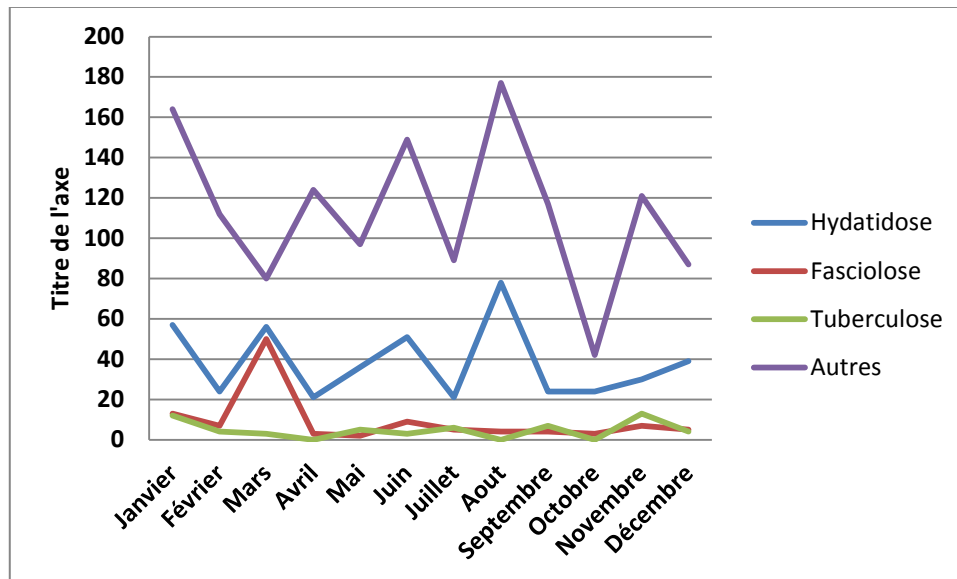


Figure 7 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir d'El-Harrache).

Tableau 8 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir d'El-Harrache).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
<b>Janvier</b>	13	4	28	91
<b>Février</b>	22	4	30	68
<b>Mars</b>	13	4	29	85
<b>Avril</b>	15	7	25	92
<b>Mai</b>	13	6	23	85
<b>Juin</b>	22	3	29	78
<b>Juillet</b>	28	2	27	65
<b>Aout</b>	13	1	28	61
<b>Septembre</b>	24	2	32	85
<b>Octobre</b>	16	12	31	102
<b>Novembre</b>	15	9	38	96
<b>Décembre</b>	12	9	40	85

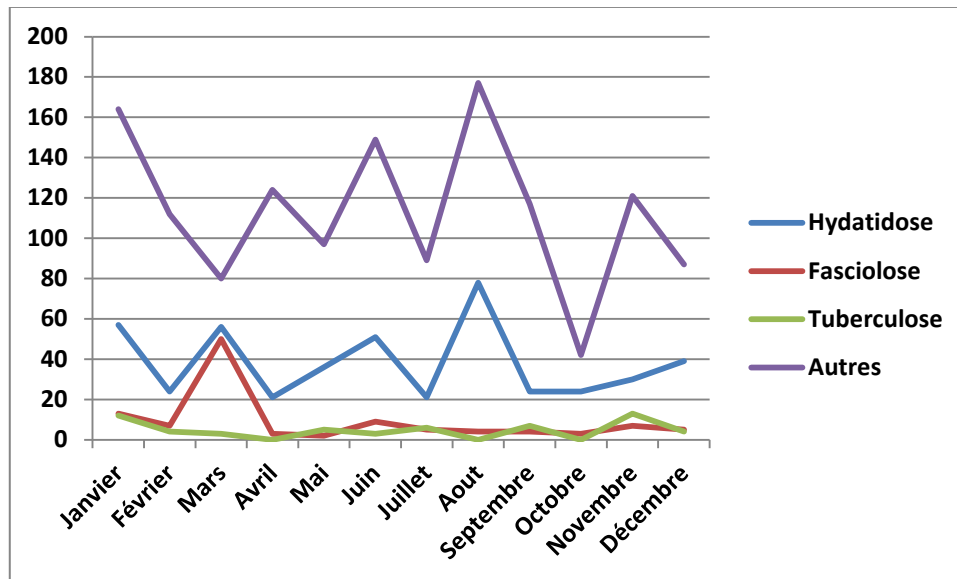


Figure 8 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir d'El-Harrache).

## 2/Abattoir de Blida

La répartition des cas saisis dans la tuerie de Boufarik en fonction des mois de l'année 2017 et 2018 est représentée dans les tableaux et les figures suivants :

Tableau 9 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir de Boufarik).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
<b>Janvier</b>	63	8	24	23
<b>Février</b>	50	8	7	26
<b>Mars</b>	38	2	13	29
<b>Avril</b>	25	4	52	30
<b>Mai</b>	31	4	9	55
<b>Juin</b>	50	8	7	57
<b>Juillet</b>	35	4	11	40
<b>Aout</b>	46	4	4	18
<b>Septembre</b>	19	10	8	25
<b>Octobre</b>	22	4	12	39
<b>Novembre</b>	25	4	11	40
<b>Décembre</b>	25	6	11	59



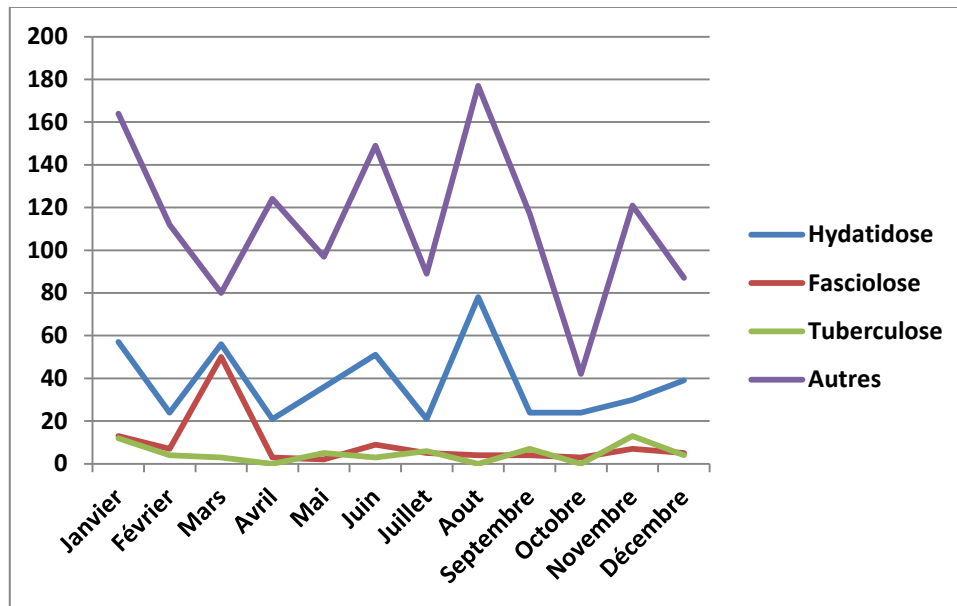


Figure 9 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir de Boufarik).

Tableau 10 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir de Boufarik).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
Janvier	51	4	9	56
Février	49	4	12	25
Mars	69	6	13	36
Avril	85	5	6	42
Mai	154	6	8	76
Juin	19	10	8	25
Juillet	32	10	6	49
Aout	25	2	12	8
Septembre	51	6	7	36
Octobre	10	3	8	54
Novembre	29	6	6	59
Décembre	16	3	15	66

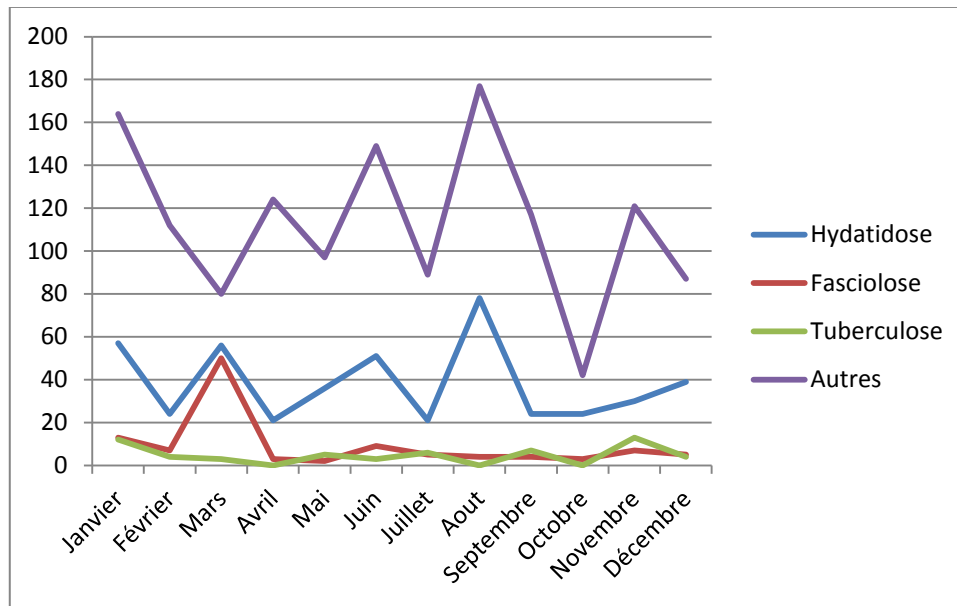


Figure 10 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir de Boufarik).

### 3/Abattoir de Tizi-Ouzou

La répartition des cas saisis dans l'abattoir de Mekla en fonction des mois de l'année 2017 et 2018 est représentée dans les tableaux et les figures suivants :

Tableau 11 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir de Mekla).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
<b>Janvier</b>	18	4	0	86
<b>Février</b>	22	6	0	92
<b>Mars</b>	33	8	8	131
<b>Avril</b>	45	6	10	176
<b>Mai</b>	60	6	0	157
<b>Juin</b>	18	7	0	150
<b>Juillet</b>	19	5	9	88
<b>Aout</b>	155	15	0	95
<b>Septembre</b>	18	4	0	97
<b>Octobre</b>	30	6	7	108
<b>Novembre</b>	31	8	13	130
<b>Décembre</b>	57	13	12	164

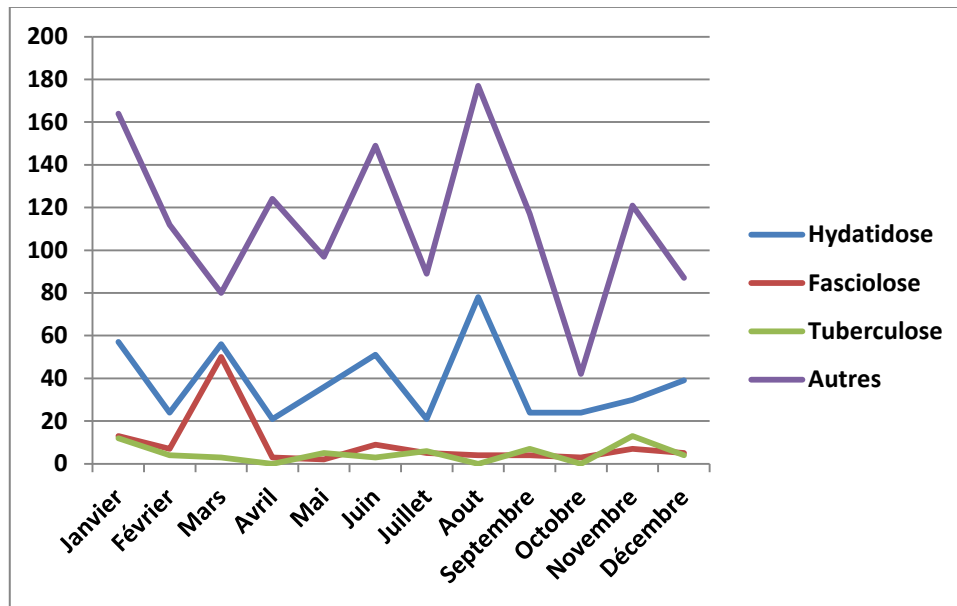


Figure 11 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2017 (Abattoir de Mekla).

Tableau 12 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir de Mekla).

	Hydatidose	Fasciolose	Tuberculose	Autres
<b>Janvier</b>	57	13	12	164
<b>Février</b>	24	7	4	112
<b>Mars</b>	56	50	3	80
<b>Avril</b>	21	3	0	124
<b>Mai</b>	36	2	5	97
<b>Juin</b>	51	9	3	149
<b>Juillet</b>	21	5	6	89
<b>Aout</b>	78	4	0	177
<b>Septembre</b>	24	4	7	117
<b>Octobre</b>	24	3	0	42
<b>Novembre</b>	30	7	13	121
<b>Décembre</b>	39	5	4	87

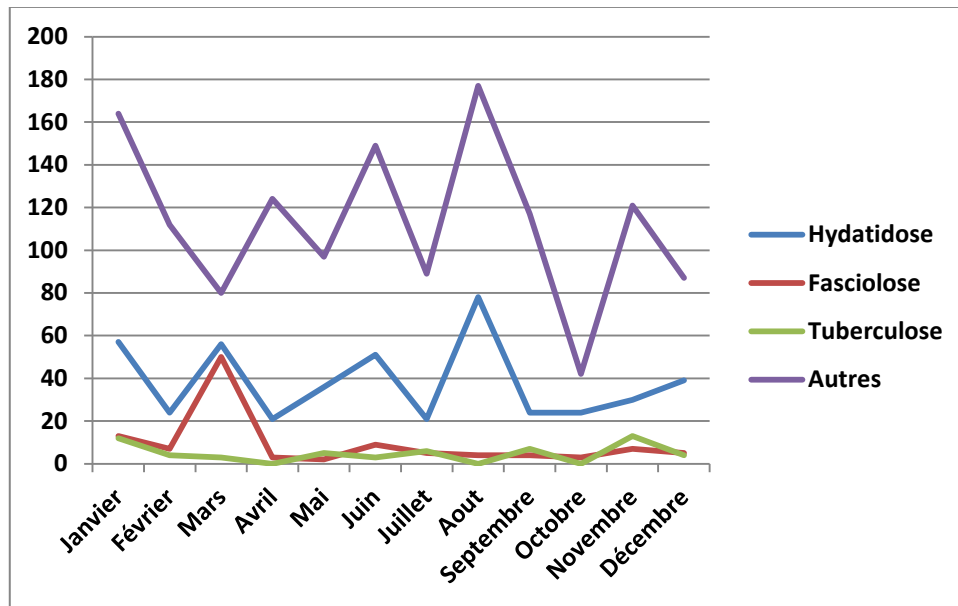


Figure 12 : Motifs de saisies selon le mois pour l'année 2018 (Abattoir de Mekla).

### Deuxième partie : Etude prospective.

#### Technique d'inspection :

#### Différentes étapes

#### Inspection ante-mortem :

L'inspection ante-mortem se fait uniquement pour les femelles (diagnostic de gestation) et seulement au niveau d'abattoir de Boufarik.



Photos 6 et 7 : Inspection ante mortem (photos personnelles).

### Inspection post-mortem :

Les inspecteurs au niveau des abattoirs visités ne portent pas des gants lors des opérations d'inspection.

### La carcasse :

Elle se passe par un examen global de loin et un examen rapproché de la carcasse. Cependant, on a constaté que le poignet de main de l'inspecteur qui vise à apprécier la rigidité cadavérique n'est pas réalisé au niveau des trois abattoirs.



**Photos 8 et 9 :** Inspection post-mortem : inspection de loin (photos personnelles).

Examen des viscères : s'effectue en trois temps : examen visuel, palpation et incision.

Les reins sont obligatoirement laissés sur la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.

- Examen de la tête : l'inspection est systématique au niveau de l'abattoir de Mekla ; au niveau de l'abattoir de Boufarik se fait uniquement en cas de suspicion des MDO ; Elle ne se fait absolument pas au niveau de l'abattoir d'El-Harrache.
- Examen de la langue : observation et palpation sans incision au niveau des deux premiers abattoirs uniquement.

Fressure :

- Trachée et l'œsophage : l'incision obligatoire n'est pas systématique, elle est pratiquée seulement en cas d'atteintes respiratoires.
- Poumons : observation, palpation avec les deux mains et une incision au tiers inférieur pour chaque côté.
- Le cœur : observation, palpation avec la main et une seule incision.

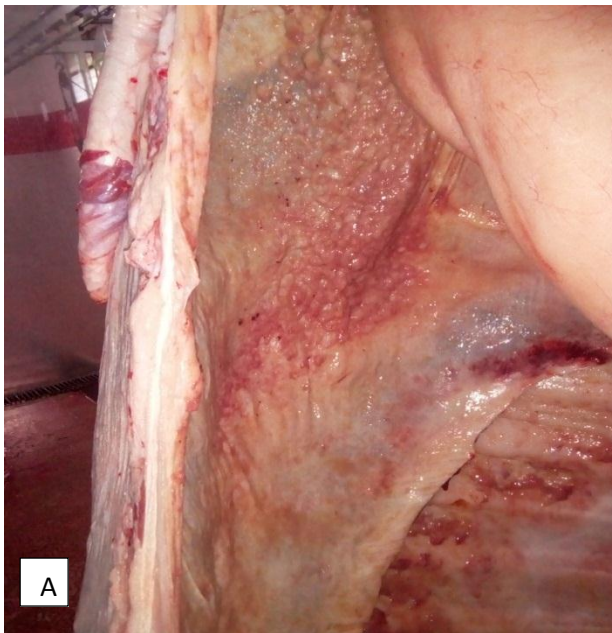
- Le foie : observation, palpation avec les bouts des doigts et une seule incision
- Les reins : se fait alors que ces derniers sont sur la carcasse (observation et incision).



Photos 10 et 11 : Inspection des viscères (photos personnelles).

### Motifs de saisie

#### • Tuberculose :





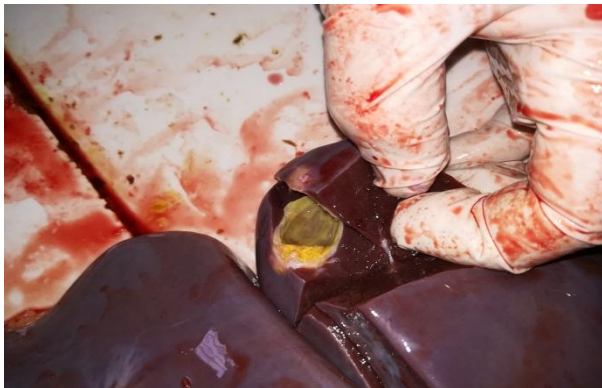
**Photos 12 :** A/ Tuberculose miliaire chez un bovin (photos personnelle).

B/ Ganglion atteint de tuberculose caséo-calcaire (photo personnelle).

C/ Tuberculose miliaire chez un bovin (photos personnelle).

D/ Destruction d'un bovin atteint de tuberculose miliaire (photo personnelle).

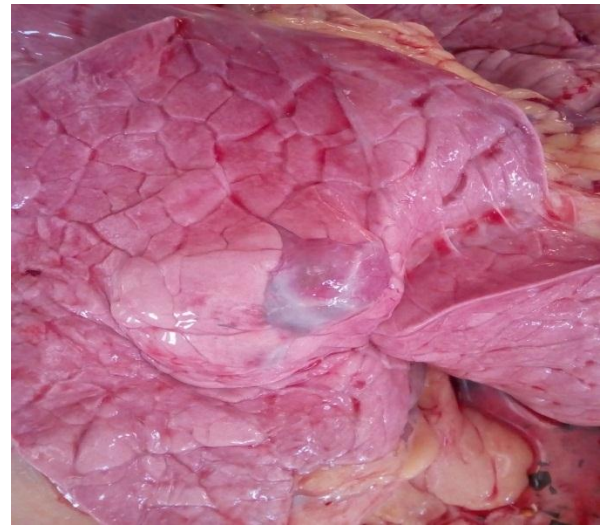
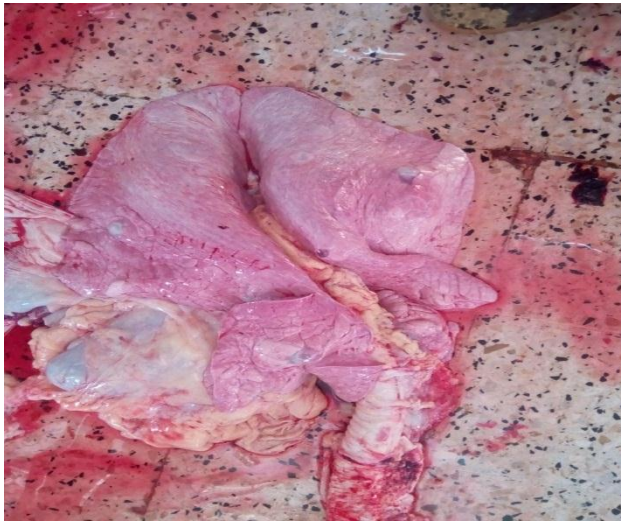
### • Fasciolose :



Fasciola  
hepatica

**Photos 16,17 et 18 :** Fasciolose hépatique chez l'espèce bovine (photos personnelles).

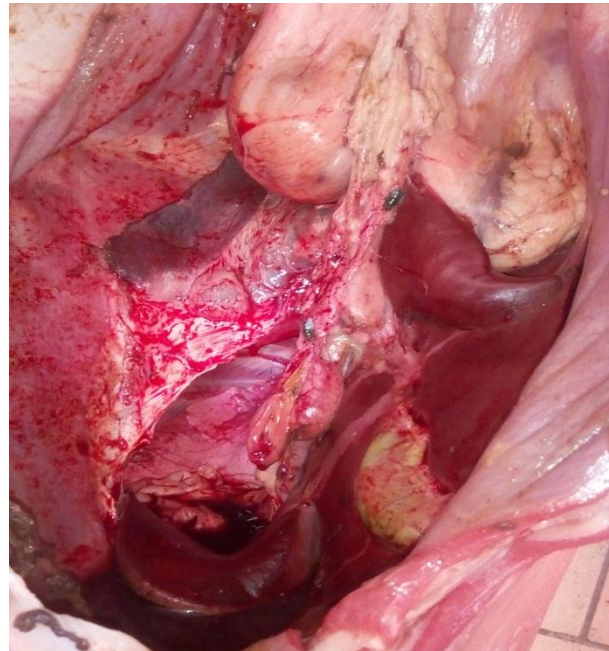
### •Hydatidose :



Photos 19 et 20 : Hydatidose chez les bovins(photos personnelles).

### •Autres :

#### ➤ Septicémie



Photos 21 et 22 : Sépticémie chez un ovin(photos personnelles).



➤ Ictère :



**Photos 23 et 24:** Ictère chez un ovin carcasse consignée (photos personnelles).

➤ Fièvre aphteuse :



**Photos 25,26 et 27:** Fièvre aphteuse chez un bovin adulte (photos personnelles).

### Statistiques :

	Nombre de saisies
<b>El-Harrache</b>	1650
<b>Boufarik</b>	930
<b>Mekla</b>	1200

### Motifs selon la cause

	Nombre de saisies
<b>Hydatidose</b>	850
<b>Fasciolose</b>	270
<b>Tuberculose</b>	1400
<b>Autres</b>	1260

### **Discussion :**

#### **1/ Choix du sujet et limites étude :**

Nous avons choisi ce thème pour diverses raisons, dont les plus importantes sont :

- L'impact économique relatif aux pertes dues aux saisies.
- Mettre en évidence les maladies qui touchent les ruminants et qui peuvent constituer un risque zoonotique.
- Enquête sur les méthodes d'inspection des différents abattoirs.

Toutes fois nous avons rencontré certaines difficultés lors de notre stage pratique et parmi ces contraintes qui ont limité ce travail, on peut citer :

- Période d'étude limitée dans le temps.
- Limitation géographique et taille de l'échantillon relativement faibles ce qui engendre une extrapolation difficile pour nos résultats.
- Interdiction de prendre des photos dans certains abattoirs.
- Un manque d'informations et de précisions au niveau des registres des saisies.

#### **2/ Etudes rétrospective :**

Lors de notre enquête rétrospective allant de Janvier 2017 à Décembre 2018, nous avons enregistré un taux de saisie de 13.8% sur tous les animaux abattus durant cette période au niveau des trois abattoirs ciblés. Ce taux est relativement élevé engendrant des pertes économiques considérables et de manque à gagner aux éleveurs.

Dans notre étude, l'espèce caprine est la plus touchée avec 30.4% de saisie puis vient l'espèce bovine et ovine avec des taux de 20.8% et 6,1% respectivement. Cette différence entre les taux de saisies pourrait être expliquée par la nature de l'élevage caprin qui est extensif.

Nous avons rapporté un taux de 40.4% de saisie au niveau de l'abattoir de Mekla, suivi de l'abattoir de Boufarik avec 10.6%, et enfin l'abattoir d'El-Harrach avec 9%. Cette fluctuation de nos résultats dans les différents abattoirs est sûrement dûe à la façon dont laquelle les données sont enregistrées dans les bilans de saisies : dans les deux abattoirs El-Harrach et Boufarik, les parages ne sont pas énumérés avec les saisies contrairement à l'abattoir de Mekla où toutes les saisies son mentionnées. Par conséquent dans les deux premiers abattoirs, les taux de saisie sont probablement sous-estimés.

### **3/ Motifs de saisies :**

Nous avons constaté dans les bilans de saisies que seules les maladies à recherche obligatoire sont mentionnées (tuberculose, fasciolose et hydatidose) et les autres motifs de saisies (syndromes et/ou maladies) sont regroupés dans le même motif nommé « autres ». Nos résultats montrent que les saisies dues au motif autres sont les plus dominantes avec un pourcentage de 60.4%. L'hydatidose vient en seconde position avec 22.6% puis la tuberculose et fasciolose avec des taux de 12.2 et 4.8% respectivement.

Ces trois maladies zoonotiques restent à des taux encore alarmant et constituant un réel risque pour la transmission à l'homme et en particulier aux professionnels d'abattoir. Malgré les plans mis en place pour l'éradication des maladies zoonotiques, des cas sont toujours enregistrés lors de l'examen post-mortem. Ce qui exige de revoir la politique et le système de surveillance de ces maladies. Un autre constat à travers ce travail, le taux des maladies parasitaires représente un quart des ces saisies. Ce constat reste de loin paradoxal vu que ce sont des animaux de boucherie normalement déparasités. Cependant, ce taux élevé pourrait être justifié soit par le développement d'une résistance aux antiparasitaires disponibles sur le marché, soit au non-respect des protocoles de déparasitage ou bien l'absence totale de déparasitage des animaux.

### **4/ Motifs de saisie durant le temps :**

Dans notre enquête, nous avons remarqué que les taux de saisies atteignent leur pic en hiver et en été. Cela pourrait s'expliquer par de mauvaises conditions d'élevage c'est à dire l'absence d'infrastructure répandant aux normes, et aussi une alimentation de mauvaise qualité, ce qui rend les animaux vulnérables aux aléas du climat.

L'amélioration du bien-être des animaux durant ces deux saisons pourrait avoir un impact positif sur le taux de saisies. A noter qu'en Algérie, le bâtiment d'élevage et l'alimentation sont les facteurs qui entravent le développement de la filière viande.

### 5/ Critique de l'inspection vétérinaire :

Pendant notre passage dans les différents abattoirs, nous avons remarqué que la technique d'inspection diffère d'un endroit à un autre.

#### ➤ Inspection ante mortem :

L'inspection ante mortem est systématique à Boufarik. Cependant, elle se fait uniquement sur des femelles (diagnostic de gestation), par contre elle ne se pratique pas au niveau de l'abattoir de Mekla et aussi à El-Harrche.

Malgré la présence des aires de repos pour les animaux au niveau des trois abattoirs, on a constaté que l'inspection ante mortem est absente ou n'est pas respectée, cela engendre des répercussions sur l'ensemble des techniques d'inspection. A signaler que la majorité des atteintes nerveuses sont découvertes à ce stade donc on peut forcément passer à côté de certaines maladies.

#### ➤ Inspection post mortem :

-Inspection de la carcasse :

La surveillance des opérations d'abattage par l'inspecteur n'est pas réalisée, ce qui provoque la diminution de la qualité du produit fini. Certaines lésions peuvent survenir au cours de ces opérations conduisant à des saisies c'est à dire des pertes économiques. La non séparation des secteurs et le non-respect de la marche en avant rendent l'inspection post mortem compliquée.

Cette inspection se fait sans gants par manque de moyens et le test du poignet de main de l'inspecteur n'est pas fait pour cause les animaux saignés sont évacués dans les heures qui suivent. L'inspection de près de la carcasse vise essentiellement l'inspection des rognons, cette étape d'inspection reste de loin la plus respectée dans les abattoirs visités durant notre étude.

-Inspection du cinquième quartier :

\*La tête : elle est réalisée au niveau des trois abattoirs concernés mais les étapes ne sont pas respectées ; seul l'examen visuel est effectué systématiquement, l'incision des masséters et de la langue pour la recherche de la cysticerose ne se fait pas, alors que cette dernière est une zoonose et de recherche obligatoire.

L'incision des ganglions de la tête pour la recherche de la tuberculose n'est effectuée que lors de la suspicion de cette dernière, ce qui laisse le vétérinaire passer à côté de certains cas de tuberculose stables. Une maladie à risques élevés pour le personnel de l'abattoir.

\*La fressure : l'inspection de la fressure est réalisée d'une manière anarchique, le trépied examen visuel-palpation-incision n'est pas respecté. La technique en elle-même diffère d'un abattoir à un autre. Vu ce constat, les maladies à recherche obligatoire sont sous-estimées dans nos abattoirs.

\*Les réservoirs gastriques, le cuir et phanères :

L'inspection de ces derniers n'est pas effectuée, seuls les ganglions gastriques sont incisés lors d'une atteinte à la tuberculose.

### **Conclusion :**

Nos investigations et nos données récoltées auprès des registres des services vétérinaires, nous ont permis de montrer les principaux motifs de saisie réalisés au niveau des abattoirs d'El Harrach, Boufarik et Mekla pendant ces deux dernières années, de déterminer les principales pathologies dominantes et d'évaluer l'efficacité des techniques d'inspection.

De ce fait, dans les abattoirs visités, les saisies sont dues à de nombreuses cause, à savoir : la Tuberculose, la Fasciolose l'Hydatidose et les pathologies sous le nom dite « autres », qui représentent un grand danger pour le consommateur et les professionnels autant que certaines d'entre elles sont des zoonoses majeures.

Donc la mission du vétérinaire inspecteur est primordiale, assurant la protection de la santé publique et la garantie de la salubrité des aliments.

Cependant, ce secteur de viande doit être pris en charge afin que l'inspection soit plus rigoureuse et des mesures prophylactiques et préventives doivent être impérativement réalisées ainsi que des programmes de sensibilisations des éleveurs du fait de la gravité de ces affections, et la mise en place des plans d'éradication efficaces.



### Recommandations :

#### I/Chez les bovins :

Afin de pouvoir lutter contre les maladies les plus fréquentes ; on doit prendre des mesures prophylactiques :

- **Tuberculose :**

Zoonose majeure qui engendre des pertes économiques, donc on doit veiller à l'application des :

- Mesures d'hygiène et de protection.
- Désinfection des lieux.
- Dénaturation par incinération des produits saisis.
- Déclaration obligatoire en présence des formes ouvertes.

- **Fasciolose :**

C'est une zoonose majeure qui engendre des effets nocifs sur la santé publique et provoque des pertes économiques considérables liées à la saisie des foies, ce qui nécessite :

- Une vermifugation préventive des cheptels.
- Incinération des foies douvés.
- Toute saisie doit avoir lieu en présence du propriétaire, afin de lui expliquer les raisons exactes et de lui donner des mesures prophylactiques.

- **Kystes et abcès :**

Généralement sont d'origine parasitaire, ce qui implique :

- Le recours au laboratoire afin de confirmer le diagnostic et de se rapprocher de l'étiologie en cause.

- **Hydatidose :**

C'est une zoonose qui est à l'origine de saisie systématique du poumon et du foie. Afin de minimiser cette parasitose il faut :

- Interdire l'accès des chiens aux abattoirs.
- Incinérations des organes saisis pour rompre le cycle.
- Usage régulier des antiparasitaires pour les chiens.

### II/Chez les ovins :

- **Strongylose :**

Parasitose pulmonaire très fréquente dont le moyen efficace de lutte et de prévention est l'usage régulier des antiparasitaires.

- **Cysticercose :**

La prophylaxie de la cysticercose repose sur des mesures qui permettent :

- La recherche de cysticercose doit être obligatoire chez les ovins au niveau de nos abattoirs.
- Saisie des parties atteintes pour les formes localisées et assainissement par congélation du reste de la carcasse.
- La bonne cuisson des viandes.

### III/ Chez l'homme :

- Instaurer un guide d'inspection standard et national afin de respecter les techniques d'inspection et de mieux maîtriser les maladies à déclaration obligatoire.
- Réaliser des formations continues pour le personnel des abattoirs et des campagnes de sensibilisation pour les éleveurs.
- Veiller au respect du port des gants lors de l'inspection.
- Sensibiliser le consommateur des risques zoonotiques liés à la consommation de la viande.

### Liste des références:

- ❖ Kerry.J, Kerry.J and, Ledward.D. 2002. Meat processing . 1ed. CRC ,USA,1-2p.
- ❖ Anonyme 2018 : (<http://www.aps.dz/economie/75838-viandes-rouges-une-production-nationale-de-plus-de-5-millions-de-quintaux-en-2017>) ( Consulté le 20/12/2018.)
- ❖ A.C.I.A., 2003. Agence canadienne d'inspection des aliments 6,15.
- ❖ -FERRAH A, Cabinet greedal.com, 2004/2005. Aide publique et développement de l'élevage en Algérie, [en ligne], 2007, (consulté le 02.03.2008), disponible sur internet (<http://www.gredaal.com/ddurable/agricelevage/obselevages/publications/autres/ElevageAlgerie-2005.pdf> )
- ❖ BIAOUNE T . DELLACHE F et GHODBANE DHIYA EDDINE .2013  
étude des principales lésions parasitaires rencontrée au niveau de l'abattoir d'El Harrach.
- ❖ Crapelet.A 1966. LA Viande des bovins . tome VIII. Vigot frère éditeur .Paris 6° édition page 84,126.
- ❖ CAFTELAIN C ,1976. La viande des bovins de l'étable de l'éleveur à l'assiette du consommateur. Livre I : La préparation de la viande - viande, carcasse. Animal de boucherie. Paris : Vigot Frères, 1966.- 486p
- ❖ (MAURICE ) .1952.Inspection des viandes et des aliments d'origines carnes .Tome I.
- ❖ Badreddine.K, nos abattoirs sont sales, Liberté 09.10.2005

- ❖ 19.MEUAUD G ,2004.Analyse des motif de saisie des carcasses de porcs à l'abattoir .Bilan de quinze mois d'abattage en nord Midi-Pyrénées .thèse d'exercice, Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse ; fr-ENST,61p .

**REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE E POPULAIRE.**

**UNIVERSITE DE BLIDA-1**

**INSTITUT DES SCIENCES VETERINAIRES BLIDA-1.**

**« Motifs de saisie au niveau des abattoirs du centre algérien et leur impact économique ».**

**Fiche de renseignements :**

**Partie I : Renseignements sur l'animal**

\*Espèce : Bv/Ov/cp ..... \*Race : ..... \*Sexe : .....

\*Age : ..... \*Origine : .....

**Partie II : Examen ante-mortem**

\*Type d'abattage : Normal/sanitaire/urgence

\*L'état d'embonpoint de l'animal : cachexie/maigre/Bon/excellent

\*Le comportement de l'animal : .....

\*Appareil cardio-vasculaire et respiratoire:.....

.....

\*Appareil locomoteur : .....

.....

\*Appareil digestif : .....

.....

\*Appareil génital : .....

### **Partie III : Examen post-mortem :**

#### **1. Carcasse :**

	Aspect	Couleur	Consistance	Odeur
Examen de loin				
Examen de près				
Ganglions				

#### **2. Cinquième quartier :**

Viscères	Visuel	Palpation	Incision	Ganglions
Tête				
Digestif				
Poumons				
Cœur				
Foie				

#### **Conduite à tenir :**

.....

.....

.....

.....

.....