



1033THV-2

217

République algérienne démocratique et populaire
Ministère de l'enseignement supérieur et de la recherche scientifique

Université de Blida -1-

Institut des sciences vétérinaires

Projet de fin d'étude en vue de l'obtention
du diplôme de docteur vétérinaire

Thème

Les motifs de saisis des viandes rouges
les pus fréquentes

Au niveau de l'abattoir de Mouzaia

Présenté par : SAADI Chahrazed

YAHY Nassira

Promoteur: Dr MOHAMMEDI S

Jury: Dr CHERGUI . N

Dr AKKOU . M

2014/2015

🚩 Sommaire

Remerciement	
Dédicace de Chahrazed	
Dédicace de Nassira	
Résumé	
Liste des tableaux	
Liste des photos	
Liste des figures	
Liste des annexes	
Introduction.....	1

I. Partie bibliographique

Chapitre I : Généralités sur les abattoirs et modalités d'inspection

I. Définition.....	2
I.1. Condition générales d'aménagement d'un abattoir.....	2
I.1.1/Agrément sanitaire.....	2
I.1.2.Estampille.....	3
I.2.Etapes d'abattage.....	3
I.2.1.La saignée.....	3
I.2.2.Le dépouillement.....	3
I.2.3.L'éviscération	3
I.2.4.La fente	4
I.2.5.Le douchage	4
I.2.6.La pesée de la carcasse.....	4
I.1.7.Le ressuage et le stockage au froid	4
I.3. Les techniques d'inspection	4
I.3.1.L'inspection ante mortem	4
I.3.1.1.Les animaux interdits à l'abattage.....	4
I.3.1.2.Les étapes de l'inspection ante mortem	5
I.3.2.L'inspection post mortem.....	6
I.3.2.1.Technique d'inspection des viscères	6
I.3.2.2.Sanctions.....	7

Chapitre II : les principaux motifs de saisie des viandes et abats

I. Définition.....	9
I.1. Les maladies bactériennes.....	9
I.1.1. La tuberculose	9
I.1.1.2. Les principales lésions.....	9
I.1.1.3. Les saisies effectuées en cas de tuberculose.....	10
I.1.2. La brucellose.....	11
I.2.2.1.1. Saisies effectuées en cas brucellose	11
I.2. Les maladies parasitaires	12
I.2.1. L'hydatidose.....	12
I.2.1.2. Lésions.....	12
I.2.1.3. Les sanctions.....	12
I.2.2. La fasciolose	12
I.2.2.1. Lésions engendrées par la fasciolose	12
I.2.2.2. Sanctions	13
I.2.3. La cysticerose.....	13
I.2.3.1. Lésions engendrées par la cysticerose	13
I.2.3.1.2. Sanction.....	13
I.2.4. Les strongyloses.....	13
I.2.4.1. Les strongyloses respiratoires	13
I.2.4.1.1. Lésions.....	13
I.2.4.1.2. Sanction	14
I.2.4.2. Les strongyloses gastro –intestinales.....	14
I.2.4.2.1. Lésions	14
I.2.4.2.2. Sanction.....	14
I.3. Anomalies de la carcasse et du cinquième quartier.....	14
I.3.1. L'adipoxanthose	14
I.3.2. L'ictère.....	14
I.3.3. La viande fiévreuse ou exsudative.....	15
I.3.4. La viande saigneuse.....	15
I.3.5. La viande surmenée.....	15
I.3.6. La viande cadavérique.....	15

II. Partie expérimentale

Chapitre III : matériels et méthodes

I. Les objectifs de l'étude	17
-----------------------------------	----

II. Présentation de l'abattoir de Mouzaia	17
II.2.Description de l'infrastructure de l'abattoir de Mouzaia.....	17
III. Matériels et méthodes.....	18
III.1.Matériels	18
III.1.1.Les animaux de boucherie	18
III.1.2. Autres matériels.....	19
III.2. Méthodes.....	19
III.2.1. Fréquence de déplacement pour échantillonnage	19
III.2.2L'inspection ante mortem	20
III.2.3Inspection post-mortem	20
III.2.3.1.Surveillance des étapes l'abattage.....	20
III.2.3.1.Inspection des abats et de cinquième quartier.....	21
Chapitre II : Résultats et discussion	
II.1.Fréquence d'abattage	25
II.2.Fréquence des animaux atteints par apport des animaux sains	25
II.3.Les différents types de saisie chez les deux espèces.....	26
II.3.1.Saisies d'organes.....	26
II.3.2. Saisie de viande.....	31
II.4.Différents types d'abattage réalisés.....	32
II.4.1.Evaluation des pertes engendrées par les saisies.....	32
Discussion	34
Conclusion.....	36
Recommandation.....	37

REMERCIEMENT

Nous remercions d'abord ALLAH le tout puissant de nous avoir donné la force, la patience et la volonté pour achever ce travail.

Notre sincères remerciements à notre promotrice M^{me} MOHAMMEDI. S de nous avoir guidés et encouragés durant ce travail.

Nous exprimons aussi notre vive reconnaissance au personnel de l'abbatoir de Mouzaia

Nous tenons à remercier également les enseignants de l'institut des sciences vétérinaires USDB en particulier NOS examinateurs M^{ME} CHERGI et M^R AKOU

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

Un grand merci pour nos parents.



إهداء

الحمد لله الذي بنعمته تتم الصالحات، الشكر
موصول لمن هما سبب وجودي وإخوتي
وإلى كل من أوصاني واستوصاني ومن
أحببناه ومن أحبنا في الله.

شهرزاد



✚ Dédicace

En première lieu ; je tien à remercier Dieu, notre créature pour nous avoir la force d'accomplir ce modeste travail

- ✚ A l'âme de ma mère.
- ✚ A la personne qui a sacrifié sa vie pour moi et qui a pris le difficile pour mes études, mon cher père.
- ✚ A la prunelle de mes yeux toujours présente pour moi merci pour ton Aide sans toi tout aurait été plus difficile ma cher sœur Fatiha, et sa fille Mayssa.
- ✚ A mes sœurs : Kheira, Khadidja, karima.
- ✚ A mes frères : Mohamed et Rabah.
- ✚ A ma meilleure et chère amie Chahra.
- ✚ A tous ceux qui me sont chères, a tous que je porte dans mon cœur. Il est bien plus beau de savoir quelque chose de tout, que de d'savoir tout d'une chose.
- ✚ A toute la promotion 2014/2015.

Nassira

RESUME

Notre thème de recherche pour le projet de fin d'étude est relatif à l'inspection des viandes et les motifs de saisie rencontrés chez les espèces bovine et ovine au niveau de l'abattoir de Mouzaia durant trois mois.

Un total de (393) bovins et (1542) ovins a été inspecté correspondant respectivement à un poids de (108673 kg) et (29819 kg) de viande livrée à la consommation.

Différentes saisies ont été enregistrées, citons une saisie de 322 kg de viande dont les motifs de septicémie, Ictère et tuberculose.

Ainsi qu'une saisie de différents organes dont les poumons ont été en première position suivie par le foie, reins, cœur, et têtes pour cause de tuberculose, hydatidose et fasciolose.

Dans ce présent travail on a estimé les pertes d'argent qui résultent par ces saisies afin de sensibiliser les éleveurs et trouver les solutions nécessaires pour diminuer ces pertes.

Mots clés : bovins, ovins, viande rouge, abats, saisie

SUMMARY

Our research topic for the final project study on meat inspection and seizure patterns encountered in bovine and sheep at the slaughter of Mouzaia for three months.

A total of (393) cattle and (1542) sheep was inspected corresponding to a weight of (108673 kg) and (29819kg) deliver meat consumption.

Different input record was included seizure of (322kg) of meat whose motives were sepsis, icteruus, and tuberculosis and an entry defeated body whose lungs were in first place followed by the liver; kidneys; hearts and heads for tuberculosis, hidatidosis and fasciolasis

In the present work was estimated dollar loss resulting from seizures to educate breeders and fin the necessary solutions to reduce these losses

Keywords: cattle; sheep; red meat; offal; seizure

المخلص

موضوع بحثنا لمشروع نهاية الدراسة كان حول تفتيش اللحوم

واسباب حجزه عند الابقار و الاغنام في مذبح موزاية لمدة ثلاثة اشهر تفقدنا ما مجموعه 1542 غنم و 393 بقر الذي يوافق لوزن 29819 كلغ و 108673 كلغ سلمت للاستهلاك مختلف اسباب الحجز قد سجلت نذكر 322 كلغ بسبب تعفن الدم واليرقان و بسبب السل.

مختلف الاعضاء تم حجزها حيث كانت الرئتين في المرتبة الاولى تليها الكبد الكلى. القلب والرؤوس بسبب السل وداء الدنف و الكيس المائي.

في هذه الدراسة قدرت الخسائر المالية الناجمة عن الحجز لتوعية المربين وايجاد الحلول اللازمة للحد من هذه الخسائر.

الكلمات الرئيسية الماشية. الاغنام. اللحوم الحمراء. اعضاء الحجز

Liste des tableaux

I. Partie bibliographique

- Tableau n°1 : Inspection ante mortem des petits ruminants
- Tableau n°2 : Technique d'inspection des viscères
- Tableau n°3 : Principales caractéristiques des lésions de tuberculose chez les bovins en fonction de l'organe atteint

II. Partie expérimentale

- Tableau n°4: Répartition des échantillons animaux de boucherie par mois
- Tableau n°5 : Nombre des bovins et des ovins abattus
- Tableau n°6 : Fréquences des animaux atteints par apport aux sains
- Tableau n°7 : Nombre des abats saisis chez les bovins
- Tableau n°8 : Nombre d'organes saisis chez les ovins durant les 3 mois
- Tableau n°9 : La quantité saisie des viandes durant 3 mois
- Tableau n°10 : Estimation de pertes engendrées par les différentes saisies

Liste des photos

- Photo personnel n°1 : vue de l'abattoir de l'intérieur
- Photo personnel n° 2 : vue de l'abattoir de l'extérieur
- Photo personnel n°3 : Saigner des ovins
- Photo personnel n°4 : Saigner d'un bovin
- Photo personnel n°5 : dépouillement d'un bovin
- Photo personnel n°6 : lavage du réservoir gastrique
- Photo personnel n°7 : inspection du cœur
- Photo personnel n°8 : dénaturation des saisis
- Photo personnel n°9 : camion frigorifique pour transporter les viandes et les abats
- Photo personnel n°10 : La pesée des viandes
- Photo personnel n°11 : lésion du fasciolose chez un bovin
- Photo personnel n°12 : lésion de néphrite chez un bovin
- Photo personnel n°13 : lésion d'hydatidose chez un bovin
- Photo personnel n°14 : lésion de tuberculose chez un bovin

Liste des figures

- Figure n°1 : Fréquence d'abattage des mâles par rapport aux femelles chez les bovins
- Figure n°2 : Fréquence d'abattage des mâles par rapport aux femelles chez les ovins
- Figure n°3 : Fréquence des animaux atteints par rapport aux sains chez les ovins
- Figure n°4 : Fréquence des animaux atteints par rapport aux sains chez les bovins
- Figure n°5 : Nombre des organes saisis par rapport aux organes inspectés chez les bovins
- Figure n°6 : Fréquence des différentes causes de saisie des viscères chez les bovins
- Figure n°7 : Le nombre des organes saisis par rapport aux organes inspectés chez les ovins
- Figure n°8 : les motifs de saisie des abats ovins les plus fréquentes

Liste des annexes

- Annexe n° 1: Certificat d'orientation a l'abattage
- Annexe n°2 : Certificat de saisie
- Annexe n°3 : Certificat de salubrité
- Annexe n° 4: Déclaration officielle de maladie animale

Introduction

L'inspection des viandes rouges comme celle des autres denrées destinées à la consommation humaine est rendue obligatoire en Algérie. Elle a pour but essentiel de protéger la santé publique et animale, et d'assurer la loyauté des transactions commerciales nationales et internationales en luttant contre les fraudes et les falsifications, mais aussi de limiter les pertes liées aux mauvaises conditions de préparation, de stockage et de commercialisation de ces denrées.

Le contrôle du maillon abattage en Algérie constitue un enjeu pour les pouvoirs publics qui ont multiplié le nombre d'abattoirs équipés au niveau du territoire national. Ils cherchent à assurer le contrôle sanitaire, et une maîtrise des flux pour protéger le marché. Cette transparence est refusée par les chevillards et les bouchers abatteurs. Elle implique des animaux de qualité requise et la déclaration de l'ensemble des abattages. L'objectif à travers cet article est de montrer le rôle du maillon abattage dans l'organisation des circuits de commercialisation des viandes rouges (SADOUD, 2000).

Cette inspection est en principe réalisée à tous les stades de la vie économique de la viande, mais de façon régulière, plus constante et plus efficace au niveau de l'abattoir.

Par conséquent cette inspection peut aboutir dans les cas défavorables à des saisies ou pertes. Ces dernières 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

C'est dans cette optique, cette étude a pour but d'attirer l'attention des autorités locales et nationales sur les pertes considérables de la saisie des viandes rouges au niveau des abattoirs.

Ce manuscrit est organisé comme suit :

- Une synthèse bibliographique où seront développés les techniques d'inspections ainsi que les principaux motifs de la saisie des viandes rouges.
- Une partie expérimentale : correspond à notre travail où nous décrivons en détail notre enquête menée au niveau de l'abattoir de Mouzaia pour mettre le point sur les principaux motifs de saisie des viandes et leur incidence économique.

PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE



CHAPTER I : GENEVALETTE
SUR LES ABATTOIRS ET
MODALITE D'INSPECTION



CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

Définition

L'abattoir est un établissement public ou privé dans lequel les animaux de boucherie sont transformés en produits consommables (viande et abats) et en produits à usage industriel (ACIA, 2003).

Depuis leur création ou début du XIX siècle, ils sont soumis à la surveillance de l'état et sont rapidement implantés hors des grandes villes, les autorités ont rangé les abattoirs parmi les établissements dangereux de première catégorie pour la santé et la salubrité publique au même titre que les hôpitaux (SEVERIN, 1989).

L'abattoir est donc un point de maîtrise sanitaire essentiel pour la protection du consommateur puisque y sont réalisés le contrôle sanitaire et la sélection des animaux et des viandes destinées à approvisionner les consommateurs

I. condition générales d'aménagement d'un abattoir

L'abattoir doit être conçu de manière à présenter une séparation nette le secteur propre et le secteur souillé, et que soit assuré depuis l'introduction de l'animal vivant jusqu'à la sortie des denrées alimentaires propre à la consommation humaine un cheminement continu sans possibilité de retour en arrière sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes et entre viande et sous-produits ou déchets.

D'après Fraysse et Darre 1989, les abattoirs comprennent :

- Une aire ou salle d'attente pour la réception des animaux.
- Une salle d'abattage.
- Une salle d'inspection.
- Une chambre frigorifique.
- Un bloc administratif pour la gestion de l'abattoir.

I.1.1/Agrément sanitaire

Après visite de l'infrastructure, des installations, et des équipements, si l'inspection vétérinaire de la Wilaya juge que l'établissement répond au condition et modalités d'agrément des établissement dont l'activité est liée aux animaux fixé par le Décret N°04-82 du 18 mars 2004 l'agrément donne lieu à l'attribution d'un numéro composé de cinq chiffres décomposés comme suit :

- Les deux premiers chiffres représentent le numéro de la wilaya.

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

- Le troisième chiffre représente : Le 1 pour les abattoirs, Le 2 pour les tueries, Le 7 pour les ateliers de découpe.
- Les deux derniers chiffres étant le numéro de série de la même catégorie d'établissements dans la même wilaya.

I.1.2.Estampille

Chaque établissement ne doit être doté que d'une seule et unique estampille. Son acquisition est subordonnée à un bon de commande obligatoirement contre signé par l'Inspecteur Vétérinaire de wilaya. Elle est à la charge du responsable de l'établissement qui la remet au Docteur Vétérinaire chargé du contrôle sanitaire. Cette estampille doit comporter toute les indications, particulièrement le numéro d'agrément sanitaire de l'établissement conformément à l'Arrêté Ministériel du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des viandes de boucherie.

L'estampille est sous l'entière responsabilité du Docteur vétérinaire chargé de l'inspection sanitaire.

I.2.Etapes d'abattage

I.2.1.La saignée : C'est la mise à la mort de l'animal par extravasation sanguine. Elle se réalise sans étourdissement chez les musulmans « saignée Halal ou rituelle ». L'animal est couché au sol et sur le côté gauche, la tête vers la Mecque. On procède à une section transversale de la gorge. L'œsophage et la trachée sont sectionnés en même temps que les veines jugulaires et artères carotides. (Clutney, 1985).

I.2.2.Le dépouillement : Il consiste à séparer la peau du corps de l'animal dans les meilleures conditions possibles pour une bonne présentation et une bonne conservation de la carcasse. (Lafenetre H et Dedieu p. 1936).

I.2.3.L'éviscération : C'est une opération qui consiste à enlever tous les viscères thoraciques et abdominaux d'un animal à l'exception des reins ; Elle se fait obligatoirement sur des animaux suspendus ; L'éviscération abdominale précède l'éviscération thoracique. Cette opération très délicate se réalise manuellement et nécessite

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

une grande technicité en veillant à ne pas percer les réservoirs gastriques ; Elle doit être réalisée le plus rapidement possible après le dépouillement : (Geoffrey et al, 1978).

I.2.4.La fente : Elle consiste à séparer la carcasse en deux demi-carcasse dans le sens longitudinal ; Elle est pratiquée en général chez les grands animaux (bovins et équidés) (A.C.I.A.2002).

I.2.5.Le douchage : Le douchage à l'eau permet d'éliminer toutes les souillures récoltées au cours des divers temps de l'abattage (sang, matière fécale et fragments d'os principalement) ;(Cultty, 1985).

I.2.6.La pesée de la carcasse : Elle se fait à chaud et après l'inspection post mortem et l'estampillage des carcasses (FAO, 2000)

I.1.7.Le ressuage et le stockage au froid : il consiste à lasser refroidir la carcasse, soit dans les chambres réfrigérées (0 à 3C°) ou à température ambiante, pour lui faire perdre par évaporation une partie de son eau. Après ressuage, les carcasses sont envoyées dans des chambres froides de stockage (FAO, 2000).

I.3. Les techniques d'inspection :

L'inspection des viandes revêt deux aspects : l'examen des animaux vivants lors de leur entrée à l'abattoir (**Inspection ante mortem**) et l'examen de la carcasse et de tous les produits carnés destinés à l'alimentation (**Inspection post mortem**).

I.3.1.L'inspection ante mortem :

Les anomalies de posture, de mouvement et de comportement ne peuvent être détectées que chez l'animal vivant. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si animal est resté plus de 24 heures en stabulation (FOQ, 2006).

I.3.1.1.Les animaux interdits à l'abattage

Conformément au Décret exécutif n°91-514 du 22 décembre 1991 , les animaux interdit à l'abatage sont :

- Les femelles en état de gestation, notamment celle des espèces ovine, bovine, caprine, équine et cameline.

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

- Les mâles de tout âge, des espèces ovines, bovine, caprine, équine et cameline utilisés comme géniteurs.
- Les femelles bovines de race améliorée âgées de moins de 8 ans.
- Les femelles ovines et bovines de race locale âgées de moins de 5 ans.
- Les bovins âgés de moins de 6 mois.
- Les mâles équins âgés de moins de 15 ans.
- Les femelles équines et camelines âgées de moins de 15 ans.
- Les mâles camelins âgés de moins de cinq ans ;

I.3.1.2. Les étapes de l'inspection ante mortem :

La démarche de l'inspection ante mortem et les différents signes cliniques révélateurs d'anomalies lors de tri des animaux, en inspection ante mortem, sont rapportées dans le tableau n° 1.

Tableau n°1: Inspection ante mortem des petits ruminants (CABRE et al., 2005).

Etapes de l'inspection	Signes cliniques observés	Suspensions étiologiques
Le comportement de l'animal	Tout comportement anormal (agressivité abatement), troubles nerveux et sensitifs, troubles de la démarche (boiterie)	Rage, listériose, tremblante, tétanos, fièvre aphteuse
L'aspect général	Cachexie, signes de traumatisme affections importantes de la peau et /ou des muqueuses (Ecchymose, alopecie, œdème, abcès)	Tuberculose, charbon, fièvre aphteuse
L'appareil digestif	Entérite, diarrhée, météorisme, salivation importante	Tuberculose, salmonellose, campylobacterios, colibacillose, rage, fièvre aphteuse
L'appareil respiratoire	Signes évocateurs de pneumonies (jetage et dyspnée)	Tuberculose

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

La mamelle	Mammite, abcès mammaire	Tuberculose, infection à staphylocoques et streptocoques
La vulve	Ecoulement suspect pouvant signifier un avortement récent, métrite, pyromètre	Tuberculose, brucellose, toxoplasmose, campylobacteriose, listériose

I.3.2.L'inspection post mortem

Elle comprend en deux examens :

- Un examen à distance : Il permet d'avoir une vue d'ensemble sur la qualité globale de la carcasse et de déceler d'éventuelles anomalies intéressant la couleur des tissus, le volume, les déformations des masses musculaires, les reliefs articulaires et les saillies osseuses.
- Un examen approfondi : Il permet d'inspecter les muscles et les ganglions à l'aide des incisions réglementaires et exploratrices.

Ces trois temps de l'inspection post mortem peuvent être complétés par des examens de laboratoire (MAURICE, 1952).

I.3.2.1. Technique d'inspection des viscères

Le tableau suivant représente les différentes techniques d'inspection des viscères.

Tableau n° 2 : Technique d'inspection des viscères

Organe	Inspection visuelle	Palpation	Incision
Tête	Faces+Ganglions lymphatiques (rétro pharyngien, Parotidien, sous maxillaire).	Face+Ganglions lymphatiques de la tête.	Muscles masséters et parotidiens, ganglions lymphatiques de la tête.

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

Langue	Face+ Ganglions lymphatiques (rétro pharyngée latéraux).	Latéraux-latérale, antéropostérieure, dorso-ventrale	Muscles sublinguaux, ganglions lymphatiques.
Trachée	Muqueuse trachéale Après incision.		Tout le long (bifurcation des branches).
Poumon	Face+ lobes+ganglions lymphatiques (apical, médiastinaux, trachéo-bronchique droit et gauche).	Centrifuge des lobes + Ganglions lymphatiques.	Transversale des 2 lobes, diaphragmatique (1/3 moyen-1/3 postérieur) + Ganglions lymphatique.
Cœur + péricarde	Faces	Faces	Incisions perpendiculaires.
Foie	Face + Ganglions lymphatiques (hépatopancréatique, retro-hépatique).	Toute la surface +vésicule biliaire +ganglions lymphatiques.	Longue superficielle (entre le lobe droit-et gauche) courte profonde (lobe de spiegel) +ganglions lymphatiques.
Réservoir gastrique	Faces+ganglions lymphatiques (gastrique et mésentérique).	Faces +ganglions lymphatiques.	Ganglions lymphatiques.

I.3 .2.3.Sanctions

Toute viande ayant subi une inspection doit être suivie par l'une des trois décisions finales suivantes :

CHAPITRE I : Généralité sur les abattoirs et modalité d'inspection

- La saisie (Refus) : La saisie est une opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale, ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation traitement approprié dit assainissement avant de le remettre dans le circuit commercial (HOULIBELEDOUR, 2008) a
- La mise en consigne (Mise en attente) : Cette opération touche seulement les produits suspects qui sont mis dans des locaux particuliers et réfrigérés pendant une durée bien précise afin de les réexaminer pour une décision finale (FAO, 2006).
- L'acceptation et estampillage : Elle a lieu s'il y a conformité aux normes de salubrité, Le Docteur Vétérinaire chargé du contrôle sanitaire ou une personne dument mandatée doit marquer les viandes conformément à l'Arrêté ministériel du 15 juillet 1996 fixant les caractéristiques et modalités d'apposition des estampilles pour les carcasses de :
 - Moins de 30 Kg : longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse.
 - Plus de 30 Kg : longitudinalement depuis l'épaule jusqu'à la cuisse et verticalement sur l'épaule et la cuisse.
 - Veaux et agneaux doivent être estampillés à l'aide d'une encre verte.
 - Espèces bovines et ovines, à l'aide d'une encre violette.
 - Equins, de camelins et de caprins à l'aide d'une encre rouge.
 - Toutes espèces destinées à l'industrie de transformation à l'aide d'encre noire

CHAPITRE II : LES
PRINCIPAUX MOTIFS DE
SAISIE DES VIANDES ET
ABATS



CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

Définition

La saisie est une décision administrative par laquelle le vétérinaire inspecteur interdit la consommation d'un produit (RAYNAUD *et al.*, 1996)

Elle peut être liée soit à un :

- Phénomène pathologique caractérisé par la présence de lésions ou d'anomalies pouvant comporter un danger pour le consommateur.
- Une altération ou une modification du produit.
- Contamination résultant d'un apport microbien extérieur.
- Une pollution résultant d'un apport d'éléments chimiques tels que les souillures et salissures.
- Une non-conformité à des obligations réglementaire : critères microbiologique, tolérance maximale en matière de pollution et toxique (A.C.I.2002).

Dans la plupart des cas, la seule destination possible est la production par l'équarrisseur (Raynaud *et al.*, 1996).

I.1.Les maladies bactériennes

I.1.1.La tuberculose :

La tuberculose est une maladie infectieuse, contagieuse, provoquée en règle générale par *M. tuberculosis* chez l'homme, par *M. bovis* chez les bovins et par *M. avium* chez les oiseaux ;

(THOREL, 1987).

Le bacille pénètre habituellement par inhalation dans les poumons, à partir de la localisation initiale, il se multiplie par l'intermédiaire du système sanguin, du système lymphatique, des voies aériennes ou par propagation directe à d'autres organes. Il existe néanmoins de grandes variétés de signes cliniques, tous les tissus et organes pouvant être touchés. La tuberculose pulmonaire, la plus fréquente, peut rester longtemps asymptomatique et engendrer par la suite toux, jetage et dyspnée ;(Avril *et al.*, 1980).

1.1.1.2. Les principales lésions:

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

En fonction de l'organe atteint on assiste à différentes lésions. Le tableau suivant représente les principales caractéristiques des lésions de tuberculose tableau I.3.

Tableau n°3 : Principales caractéristiques des lésions de tuberculose chez les bovins en fonction de l'organe atteint (BOCCARD *et al.*, 1987).

Organes	Principales lésions
Poumons et Nœuds lymphatiques associés	<ul style="list-style-type: none">- Adénite caséuse diffuse des ganglions médiastinaux et trachéo-bronchiques.- lésions nodulaire jaunâtre et grisâtre de consistance mastique éventuellement confluentes des parenchymes pulmonaires.- possibilité de calcification (crissement à la coupe).
Cœur et nœuds Lymphatiques	<ul style="list-style-type: none">- péricardite tuberculeuse avec lésion coalescentes à pus caséuse à la coupe, associée à une pleuropneumonie.- myocardite tuberculeuse secondaire avec nodules fibro-caséux ou caséo-calcaire.
Reins et Nœuds lymphatiques associés	<ul style="list-style-type: none">- tuberculose miliaire aiguë avec granulations miliaires superficielle grisâtres.- tuberculose chronique avec nodules caséo-calcifiés de taille variable.- tuberculose exsudative avec caséification massive des lobes rénaux.
Foie et nœuds lymphatiques associés	<ul style="list-style-type: none">- tuberculose d'origine ombilicale du veau avec adénite caséuse associée.- tuberculose de l'adulte lors de généralisation avec de nombreux tubercules grisâtre.

I.1.1.3. Les saisies effectuées en cas de tuberculose

La sanction dépend de l'espèce et du stade évolutif :

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

- Pour les espèces de petit format (petits ruminants, lapins, volaille et gibier) : saisie totale systématique.

- Pour les bovins : saisie variable en fonction du stade évolutif des lésions :

La saisie totale

La saisie est totale lorsque des lésions présentant un fort potentiel de dissémination de bacilles dans l'organisme sont détectées c'est à dire lors de lésions à localisation multiples ou lors de lésions signalant une généralisation :

1. Tuberculose miliaire aigue,
2. Tuberculose caséuse avec des foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
3. Tuberculose caséuse avec lésions ganglionnaires à caséification diffuse ou formes stabilisées avec des lésions sur plusieurs organes.

La saisie partielle

La saisie est partielle lorsque des lésions non évolutives sont observées avec une localisation sur un seul organe porte d'entrée (tête, poumons, foie, tractus digestif) et les ganglions le concernant. Lorsque les lésions sont observées dans les nœuds lymphatiques, la saisie porte sur le territoire drainé correspondant (ACIA, 2002).

I.1.2.La brucellose

Est une maladie réglementée, zoonose de répartition mondiale, due à une bactérie du genre brucella. Les manifestations cliniques les plus fréquentes sont les avortements chez la femelle, les orchites chez le mâle et parfois arthrites chez les deux sexes (BASTUJI *et al.*, 2008).

I.2.2.1.1.Saisies effectuées en cas de brucellose :

Saisie totale : en présence de lésions aiguës.

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

Saisie partielle : en présence de lésions chroniques stabilisées avec élimination du sang, de la mamelle, du tractus génital, de la tête et des nœuds lymphatiques superficiels et la rate (GONTHIER *et al.*, 2007).

I.2. Les maladies parasitaires :

I.2.1. L'hydatidose

Encore appelée échinococcose larvaire kystique ou maladie du kyste hydatique. C'est une zoonose parasitaire due au développement dans l'organisme, le foie et poumons notamment, des larves d'un tout petit cestode, *Echinococcus Granulosus*, qui vit à l'état adulte dans l'intestin grêle du chien (GOURREAU *et al.*, 2008).

I.2.1.2. Lésions

Les kystes hydatiques sont unis ou multi vésiculaire, sphériques à paroi épaisse, à la palpation on sent un liquide sous pression.

I.2.1.3. Les sanctions

Saisies du foie et du poumon même si l'un des deux organes n'est pas touché pour lésion d'échinococcose (AROUDJ, 2007).

I.2.2. La fasciolose :

Est une zoonose causée par un trématode *fasciola hepatica*, communément appelée grande douve du foie. Le parasite adulte colonise les voies biliaires intra et extra-hépatiques de l'hôte définitif (de nombreux mammifères en particulière le mouton, le bouf, et accidentellement l'homme). Elle se traduit classiquement par des signes hépatobiliaire associés à une hyper-éosinophilie (HOUINET *et al.*, 2006).

I.2.2.1. Lésions engendrées par la fasciolose

- Une phase de migration intra parenchymateuse :

Elle est caractérisée par une péritonite hémorragique et une dégénérescence hépatique avancée (pourriture du foie), hémorragies sous capsulaire et présence de tache superficielles grisâtre et une atrophie du foie associée à une fibrose.

- Phase cholangique :

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

Elle est caractérisée par cholangite chronique et fibrose hypertrophique du foie, la bile apparaît épaisse, noirâtre, chargée de boue et de petits calculs, contenant des parasites adultes visible à l'œil nu (FOSSE et MAGRASSE,

I.2.2.2.Sanctions

Saisie partielle du foie ou en totalité selon le mode d'infestation (EUZEBY, 1998).

I.2.3.La cysticerose

La cysticerose est une affection parasitaire des muscles striés des mammifères, causée par *Cysticercus bovis* (larve de ténia saginata); la maladie est transmissible à l'être humain (téniasis) par ingestion de viande bovine crue ou insuffisamment cuite contenant ces cysticerques (GAZIERE,2005)

I.2.3.1.Lésions engendrées par la cysticerose :

la lésion appelée grain de ladre est située entre les fibres musculaires (DEMONT et *al.*, 2003).

I.2.3.1.2.Sanction

- Dans le cas de plus d'une lésion par dm est présente : la carcasse est saisie en totalité.
- Si moins d'une lésion par dm est présente, la saisie et la destruction ne concerneront que les zones infectées ; le reste de la carcasse peut subir un assainissement par congélation (10 jours à moins - 10°C) (GANIERE, 2005).

I.2.4. Les strongyloses

Deux formes peuvent exister : Les strongyloses respiratoires et les strongyloses gastro – intestinales

I.2.4.1.Les strongyloses respiratoires :

La dictyocaulose ou bronchite vermineuse est une pneumonie alvéolaire interstitielle et obstructive due à la présence dans les bronches et la trachée d'un vers parasite *Dictyocaulus viviparus* (BLOOD et *al.*, 1976).

I.2.4.1.1.Lésions

D'après Elie et *al.*,(2003),elles se caractérisent par :

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

- Une irritation des tissus parfois suivie de complications bactériennes.
- Un œdème inter lobulaire : poumon marbré.
- Un emphysème interstitiel et pneumonie lobulaire

I.2.4.1.2.Sanction :

Saisie du poumon (Dekhlili, 1988).

I.2.4.2.Les strongyloses gastro –intestinales

Les strongyloses gastro-intestinales son des helminthes, sous forme larvaire qui évolueront vers le stade adulte au niveau d'un ou de plusieurs organes notamment *Ostertagia ostertagi* qui siège au niveau de la caillette (Nicolas.2006).

I.2.4.2.1. Lésions :

La migration des larves d'*Ostertagia* dans la caillette provoque des lésions au niveau de la paroi et nombreuses granulations (lésions nodulaires).

I.2.4.2.2.Sanction : la saisie de la partie atteinte (MENNA, 2006).

I.3.Anomalies de la carcasse et du cinquième quartier

I.3.1.L'adipoxanthose :

Est une coloration jaune de la graisse, d'intensité très variable (jaune cuivré).En général, le jaune est homogène et d'origine alimentaire, liée à des pigments liposolubles (les caroténoïdes),elle est systémique chez les chevaux , les bovins et les caprins, rare les ovins. L'intensité de cette coloration augmente avec l'âge des animaux (DEMONT et *al.*, 2007).

Conduite à tenir : Aucune saisie, l'adipoxanthose ne présent aucun danger pour le consommateur (DEMONT P ,2007).

I.3.2.L'ictère

Il résulte de l'accumulation de la bilirubine provenant de la dégradation de l'hémoglobine ; la coloration jaune est très hétérogène sur l'ensemble de la carcasse et s'observe dans la plus part des tissus (DEMONT et *al.*, 2007).

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

b) Sanction : saisie totale pour ictère (DEMONT et *al.*, 2007).

I.3.3.La viande fiévreuse ou exsudative

La viande est décolorée, rosée, pisseuse, flasque. Elle a une odeur rappelant celle de l'ail. Elle a un PH anormalement bas (<5). Elle ne prend ni le sel ni l'eau. Elle provient parfois d'animaux fiévreux, mais aussi d'animaux éviscérés tardivement, trop poussés dans l'élevage, mal transportés, abattus dans de mauvaises conditions (DEBROT et *al.*, 1968).

Sanction : c'est une viande impropre à la consommation : saisie totale (PIETTRE, 1953).

I.3.4.La viande saigneuse

Elle provient d'animaux dont la saignée a été insuffisante ou incomplète à la suite d'une plaie de saignée trop petite, non franche, ou effectuée sur un animal en pré-agonie. Ce phénomène est toujours généralisé se traduit par une coloration rouge de l'ensemble de la carcasse et des viscères, le signe de l'araignée est visible dans le tissu conjonctivo-adipeux et sur les séreuses (DEMONT et *al.*, 2007).

Sanction : Saisie totale (DEMONT et *al.*, 2007).

I.3.5.La viande surmenée

Elle est rouge foncé, dure, sèche ou collante. Elle a une odeur caractéristique de pomme. Elle se raidit rapidement et reste longtemps rigide. Elle a un PH anormalement élevé (>6) et provient d'animaux abattus après de violents efforts musculaires (marche, mise-bas), fatigués par le transport ou maltraités avant l'abattage.

La viande surmenée est souvent infectée. Elle reste parfois rougeâtre après la cuisson ;(DEBROT et *a.l.*, 1968).

Sanction : saisie totale (PIETTRE, 1953).

I.3.6.La viande cadavérique

Est une viande qui résulte de l'abattage d'animaux en état de mort ou de mort apparent. Cette viande se caractérise par un état congestif généralisé de la carcasse et des viscères avec signe de l'araignée au niveau des séreuses.

CHAPITRE II : les principaux motifs des saisies des viandes et abats

Les causes ne sont pas précises, elles peuvent être pathologiques liées à une maladie infectieuse, mais le plus souvent d'origine traumatique ou physiologique par suite de fatigue extrême au cours de convoyage vers l'abattoir (DJAOD ,1983).

Sanction : saisie totale (DJOAD ,1983).

Chapitre III : matériel et méthode

I. Les objectifs de l'étude

Cette étude à pour but :

- Connaître les différents types d'abattage effectué au niveau de la tuerie de Mouzaia.
- Maitriser les différentes techniques d'inspection au niveau des abattoirs.
- Connaître les différents certificats délivrés par les vétérinaires.
- Recenser les lésions les plus fréquemment observées au niveau de la tuerie de Mouzaia et les pertes qui en résultent.

II. Présentation de l'abattoir de Mouzaia :

Est un établissement étatique situé dans l'entrée de la commune de Mouzaia (wilaya de Blida) loin de l'agglomérat et des habitations, il est crée avant l'indépendance et il a été reconstruit en 2011, il est d'une superficie de 450 m² avec une capacité journalière d'abattage moyenne de 20 bovins et 100 ovins.



Photo personnel n°1 : vue de l'abattoir de l'intérieur



Photo personnel n°2 : vue de l'abattoir de l'extérieur

II.2. Description de l'infrastructure de l'abattoir de Mouzaia:

Il contient :

- Un bureau de vétérinaire : il est équipé d'un sanitaire, une armoire pour certificats et pour ranger les registres à la fin de la journée et l'estampille.
- Une étable : c'est le lieu de débarquement des animaux avant l'abattage et l'inspection ante-mortem.
- Un lieu où se font l'abattage et l'inspection post-mortem des animaux.

Il est bien aéré et la luminosité adéquate et équipé d'une installation d'eau permettant le nettoyage après les opérations d'abattage.

- Présence d'un puits en cas de coupure d'eau de la conduite principale et d'un groupe électrogène en cas de coupure d'électricité.

Chapitre III : matériel et méthode

- Le sole : doté d'un carrelage en bon état, conçu en pente permettant l'évacuation des eaux usées.
- Présence de conduites et canalisations étanches dotées de siphons et de regards appropriés pour l'évacuation des déchets et des eaux usées.
- Les murs : faïencés à 3 m de hauteur et le reste peinture vinylique.
- Palliase d'inspection des poumons, du cœur et du foie, et table d'inspection des estomacs.
- Présence des crochets sur les quelles l'ouvrier dépose les abats et le cinquième quartier des bovins en ordre après inspection par le vétérinaire, pour leur récupération par les bouchers/ et d'autre pour les carcasses et les abats ovines et autre pour les caprins.
- Présence de rails sur les quelles sont suspendus les demies carcasses bovine pour l'inspection
- Présence du matériel utilisés pour l'abatage, l'éviscération et la fente en demi carcasse.
 - incinérateur pour dénaturer définitivement les saisis
 - Compresseur utilisé pour le dépouillement des ovins
 - plusieurs travailleurs : sacrificateurs, ouvriers d'entretien, traiteurs de cinquième quartier, gardiens...etc, cette équipe assure des différentes activités (la réception de bêtes, l'abatage, le transport de carcasse...etc.)

III. Matériels et méthodes

III.1. Matériels

III.1.1. Les animaux de boucherie

Le nombre total des animaux de boucherie qui ont fait l'objet de notre étude est de 1935 ovins et bovins réparties comme suit tableau n°4 :

Tableau n°4 : Répartition des échantillons animaux de boucherie par mois

Mois	Décembre 2014		Janvier 2015		Février 2015	
Espèce	Ovins	bovins	ovins	bovins	ovins	bovins
Nombre	618	161	352	78	572	154

Le nombre de bovins qui ont fait l'objet de notre étude était de 393 bovins dont 356 mâles et 37 femelles avec un poids total de 108673 kg, et 1542 ovins dont 1516 mâles et 26 femelles avec un poids total de 29816 kg comme indiquer dans le tableau n°5

Chapitre III : matériel et méthode

Tableau n°5 : Nombre des bovins et des ovins abattus

	Décembre				Janvier				Février				Total			
	bovins		ovins		bovins		ovins		bovins		ovins		bovins		ovins	
	Nbr	Pds (kg)	Nbr	Pds (kg)	Nbr	Pds (kg)	Nbr	Pds (kg)	Nbr	Pds (kg)	Nbr	Pds (kg)	Nbre	Pds (kg)	Nbre	Pds (kg)
Mâle	146	40817	611	11862	75	21746	345	6672	135	38860	560	10842	356	101423	1516	29376
Femelle	15	3170	7	119	3	620	7	120	21	3860	12	204	37	7650	26	443
Total	161	43587	618	11981	78	22366	352	6792	154	42720	572	11046	393	108673	1542	29819

III.1.2. Autres matériels

A l'abattoir nous avons utilisés

- D'une paire de bottes,
- Une blouse blanche,
- Des gants jetables en latex,
- Un couteau
- Un appareil photographique numérique

Notre étude est basée sur des statistiques que nous avons enregistrées nous même durant la période de notre stage pratique

III.2. Méthodes

III.2.1. Fréquence de déplacement pour échantillonnage

On s'est déplacé à l'abattoir chaque jour, de dimanche au jeudi durant les trois mois.

Durant les deux premiers mois on a profité d'une formation très enrichissante avec le vétérinaire de l'abattoir qui nous a donné des principes sur le rôle de vétérinaire dans l'abattoir et le mode de travail .dans le troisième mois on a amélioré nos connaissances par notre participation dans les différentes étapes d'inspection ante mortem et post mortem.

Chapitre III : matériel et méthode

III.2.2 L'inspection ante mortem : l'inspection ante mortem est réalisée le matin de l'abattage par l'inspecteur vétérinaire qui vérifie l'état général des animaux pour autoriser son abattage.

III.2.3 Inspection post-mortem :

Surveillance des étapes de l'abattage

1. La saigner

Sacrifice de la bête avec un instrument tranchant de façon à couper l'œsophage, la trachée, les principales artères et veines situés dans le cou. Voir photo n°3 et photo n°4



Saigner des ovins (Photo personnel n°3)



Saigner d'un bovin (Photo personnel n°4)

2. Le dépouillement

Consiste à enlever la peau de l'animal

3. L'éviscération

Juste après le dépouillement, les viscères de la cage thoracique (cœur, poumon, foie) sont déposés sur la table d'inspection, les tripes de la cage abdominale sont acheminées pour être lavé.

4. La fente

La fente de la carcasse en deux demi carcasses se fait manuellement

Chapitre III : matériel et méthode



Photo personnel n°5 : dépouillement d'un bovin



Photo personnel n°6 : lavage du réservoir gastrique

L'inspection des abats et cinquième quartier.

- **Inspection du poumon**

Ouverture des ganglions trachéo-bronchiques gauches et droites et la chaîne médiastinale, et incision sur les lobes diaphragmatiques.

- **Inspection du cœur**

Examen du péricarde et décapsulation de cœur, puis incision de la pointe du cœur jusqu'au septum (voir photo personnel n°7) pour voir les petites et les grandes valvules (recherche de signe d'ictère) et recherche systématique de la cysticerose.

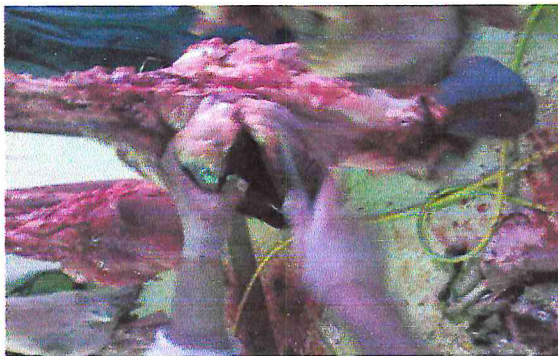


Photo personnel n°7 : inspection du cœur

- **Inspection du foie**

Inspection des ganglions hépatiques, palpation des deux côtés, deux incisions systématiques : une superficielle et longue au niveau de la palette et l'autre courte et profonde au niveau du lobe de Spiegel, et parfois une troisième incision sous le lobe de Spiegel.

- **Inspection de l'estomac et de la rate**

Chapitre III : matériel et méthode

Elle n'est pas systématique, cependant elle est réalisée lors de tuberculose par inspection des ganglions de la chaîne mésentérique et tous les ganglions du réservoir gastrique ainsi qu'une palpation de la rate

- **Inspection de la tête**

Incision et inspection des ganglions rétro pharyngiens

- **Inspection des reins**

Inspection de ganglion iliaque ; décapsulation de rein et ouverture pour voir les bassinets.

- **Inspection des ganglions prés-scapulaires**

Une incision est faite lorsque les ganglions sont hypertrophiés chez les ovins et lors de recherche de la tuberculose chez les bovins.

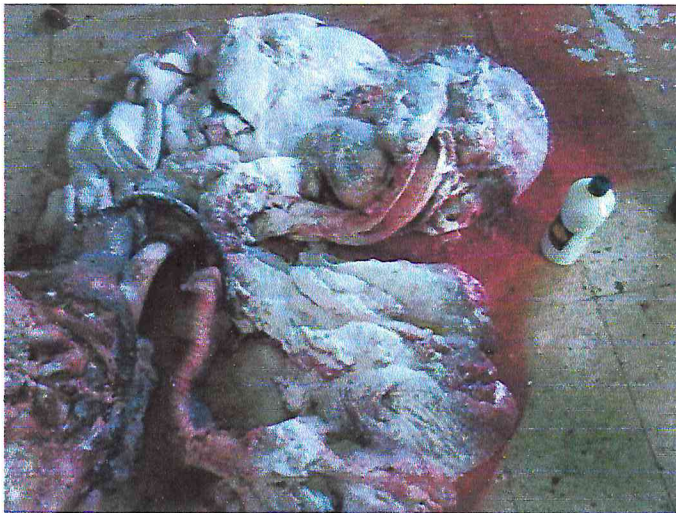


Photo personnel n°8 : dénaturation des saisis

- **L'estampillage** : une fois l'inspecteur a achevé l'inspection, tous les carcasses jugées propre à la consommation seront estampillés à l'aide d'une estampille sur la quelle est mentionnée le terme : inspecteur vétérinaire suivi de numéro de l'agrément de l'abattoir de Mouzaia (09207) par une encre alimentaire pour être ensuite pesée et enfin livrée à la consommation.
- **La pesée** : il se fait à l'aide d'une balance électronique juste avant la livraison (voir photo personnel n°10)
- **La livraison des viandes et de cinquième quartier** : elle se fait par des camions frigorifiques agréés, le produit est accompagné obligatoirement d'un certificat de salubrité (voir photo personnel n°9).

Chapitre III : matériel et méthode



**Photo personnel n°9 : camion frigorifique
Pour transporter les viandes et les abats**



Photo personnel n°10 : La pesée des viandes

CHAPTER IV : RESULTS AND
DISCUSSION

CHAPITRE IV : résultats et discussion

II.1.Fréquence d'abattage :

Il ressort que l'abattage des mâles est dominant par rapport à l'abattage des femelles durant toute la période de notre stage où la fréquence enregistrée pour l'espèce bovine est 90.58 % mâle et 9.42 % femelle, et pour l'espèce ovine est 98.31 % mâle et 1.68 % femelle. Comme elle sont illustrées dans la figure n°1 et la figure n°2

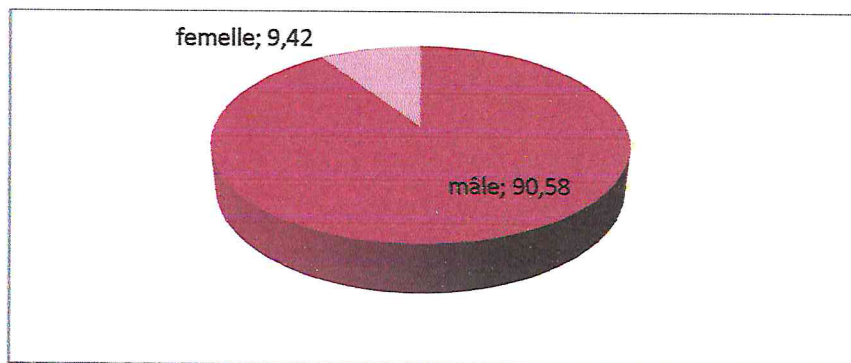


Figure n°1 : Fréquence d'abattage des mâles par aux femelles chez les bovins

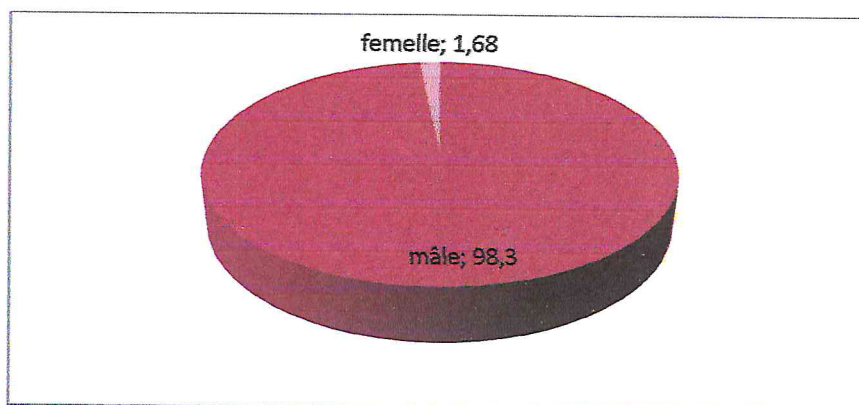


Figure n° 2: Fréquence d'abattage des mâles par rapport aux femelle chez les ovins

II.2.Fréquence des animaux atteints par apport des animaux sains

Les résultats ont révélé que la fréquence des animaux atteints est 18.82% et 7.13% pour l'espèce bovine et l'espèce ovine respectivement. Ils sont représentés par le tableau n°6 et la figure n°3 et n°4

Tableau n° 6: Fréquences des animaux atteints par apport aux sains

CHAPITRE IV : résultats et discussion

Animaux	Nombre des animaux sains	Nombre des animaux atteints	Fréquence des animaux atteints
bovin	319	74	18.82 %
ovin	1432	110	7.13%

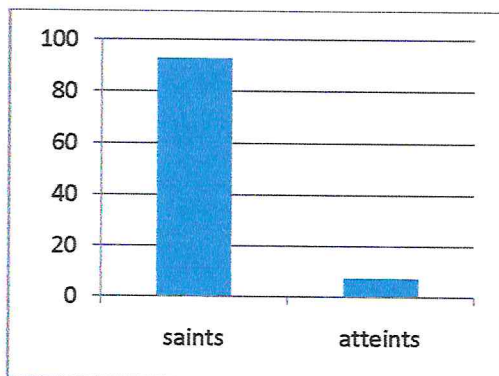


Figure n°3:Fréquence des animaux atteints par rapport aux saints chez les ovins

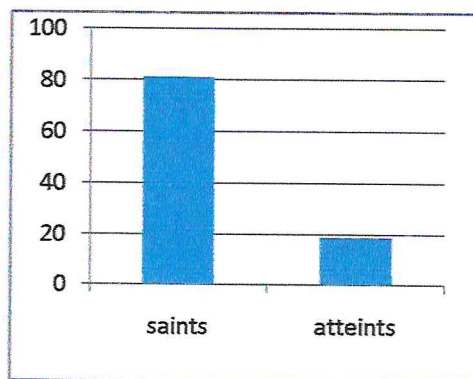


Figure n°4: Fréquence des animaux atteints par rapport aux saint chez les bovins

II.3.Les différents types de saisie chez les deux espèces

II.3.1.Saisies d'organes

- Chez l'espèce bovine

129 organes ont été saisis, dont 64 poumons, 22 foies, 20 reins, 15 cœurs et 4 têtes réparties comme suit :

➤ Mois de décembre 2014

Le nombre de poumons saisis est 27 pour différente causes à savoir, 17 à cause de tuberculose(voir photo n°14),6 pour hydatidose (voir photo n°13), et 4 pour emphysème pulmonaire.

Ainsi qu'une saisie de 9 foies pour différente cause : 4 pour hydatidose, 2 pour tuberculose et 3 pour fasciolose.

Alors que le nombre des reins saisis est 12 pour cause de néphrite (voir photo n°12), 2 têtes et 7 cœurs à cause de tuberculose.

CHAPITRE IV : résultats et discussion

➤ Mois de janvier 2015

Le nombre de poumons saisis est 11 poumons ; 4 à cause de tuberculose , 2 à cause d'hydatidose et 5 à cause d'emphysème pulmonaire.

Concernant les foies, 4 était saisis à savoir 2 pour cause de fasciolose(voir photo n°11), et un à cause d'hydatidose et un à cause de tuberculose et 2 cœurs ont été saisis pour tuberculose, et 2 reins à cause de néphrite.

➤ Mois de février 2015

Le nombre des poumons saisis était de 26 poumons, 3 à cause d'hydatidose, 10 à cause de tuberculose, 13 à cause d'emphysème pulmonaire.

Ainsi que 9 foies ont été saisis, un à cause de tuberculose, 4 à cause de fasciolose, à cause d'abcès, 2 à cause d'hépatomégalie.

Concernant les reins, 6 reins ont été saisis pour cause de néphrite, et 6 cœurs, 2 à cause de péricardite et 4 à cause de tuberculose et 2 têtes pour tuberculose.



Photo n °11 lésion du fasciolose chez un bovin



photo n°12 lésion de néphrite chez un bovin

CHAPITRE IV : résultats et discussion



Photo n° 13 lésion d'hydatidose chez un bovin



photo n°14 lésion de tuberculose chez un bovin

Tous ces résultats sont récapitulés dans le tableau n°7 et rapportés par la figure n°5

Tableau n°7 : Nombre des abats saisis chez les bovins

Organe	Nombre d'organe inspecté	Nombre d'organe saisi	Fréquence des organes saisis
foie	393	22	5.60
poumon	393	64	16.28
Cœur	393	15	3.82
rein	786	20	5.09
tête	393	4	1.02

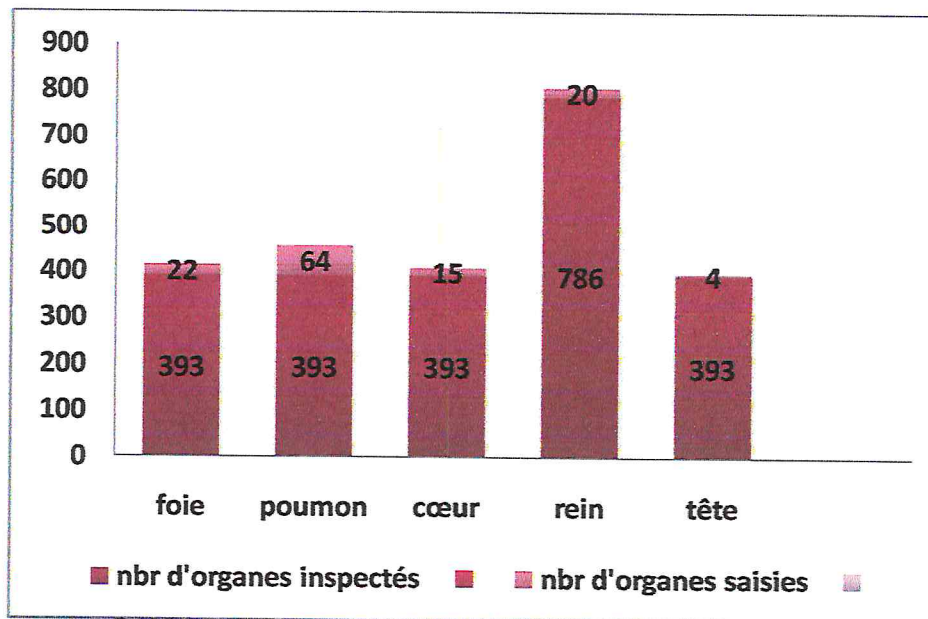


Figure n°5 : Nombre des organes saisis par rapport aux organes inspecté

CHAPITRE IV : résultats et discussion

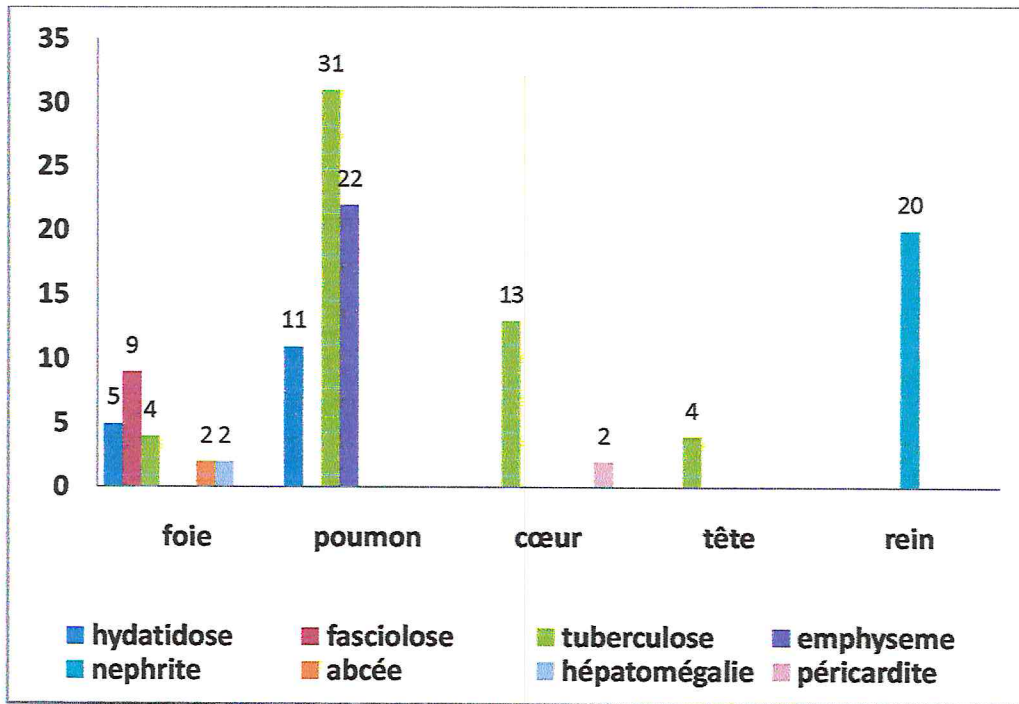


Figure n° 6: Fréquence les différentes causes de saisis des viscères chez les bovins

- **Chez l'espèce ovine**

160 organe d'ovins a été saisi dont 99 poumons, 13 foies, 42 reins, un cœur et 5 têtes réparties come suit :

- **Mois de décembre 2014**

Le nombre des poumons saisis est 45 poumons dont 30 pour strongylose, 5 à cause d'abcès, 10 à cause d'emphysème

5 foies ont été saisis, 2 à cause de fasciolose , une à cause de strongylose et 2 à cause d'abcès, concernant les reins, 18 reins ont été saisi pour néphrite.

- **Mois de janvier 2015**

Dans ce mois 24 poumons ont été saisis, 18 pour strongylose, 4 pour emphysème et 2 pour abcès, concernant le foie, 4 foies ont été saisis, une à cause de fasciolose et 3 pour strongylose.

CHAPITRE IV : résultats et discussion

10 reins ont été saisis à cause de néphrite.

➤ Mois de février 2015

Le nombre des poumons saisis dans le mois de février est 30, dont 24 à cause de strongylose et 6 à cause d'emphysème.

4 foies ont été saisies, 2 pour strongylose et 2 pour abcès.

14 reins ont été saisis à cause de néphrite.

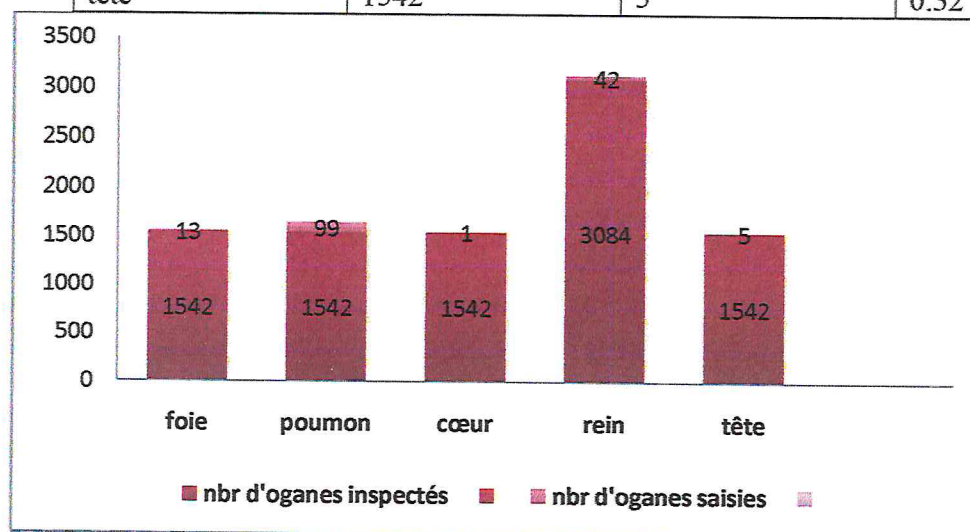
Un cœur a été saisi à cause de péricardite

5 têtes ont été saisies pour la gâle.

Tous ces résultats sont récapitulés dans le tableau n°8 et représentés par la figure n°7

Tableau n °8 : Nombre d'organes saisis chez les ovins durant les 3 mois

Organes	Nbr d'organes inspectés	Nbr d'organes saisis	%
foie	1542	13	0.84
poumon	1542	99	6.42
Cœur	1542	1	0.06
rien	3084	42	2.72
tête	1542	5	0.32



Le nombre de saisis pour chaque organe sont représentés par la figure n°7

CHAPITRE IV : résultats et discussion

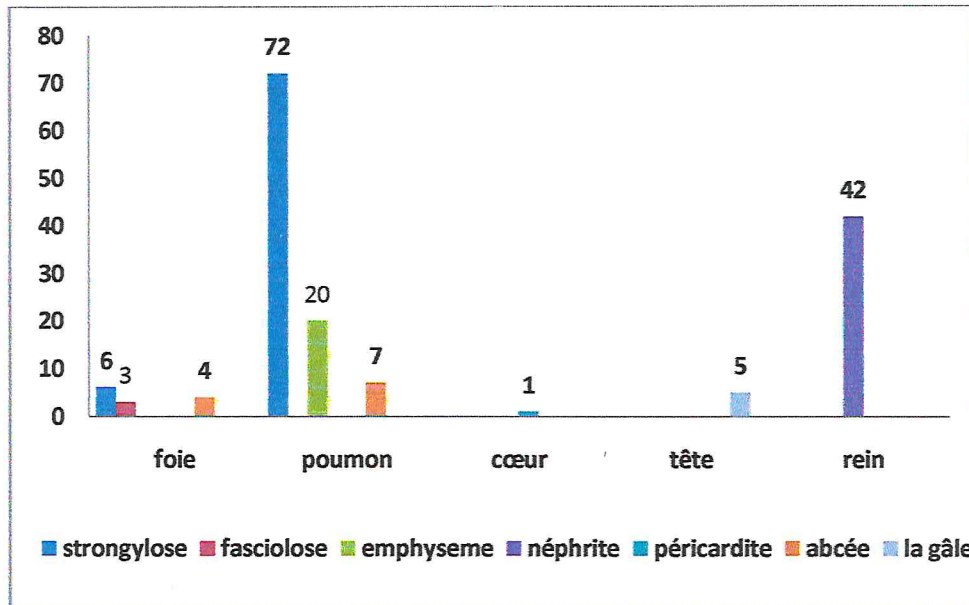


Figure n° 8 les motifs de saisie des abats ovins les plus fréquentes

II.3.2. Saisie de viande

- Chez l'espèce bovine

Saisie d'environ 240 kg de viande est enregistrée à cause de tuberculose dans le mois de décembre.

- Chez l'espèce ovine

Saisie d'environ 20 kg de viande dans le mois de décembre est enregistrée à cause d'ictère, 20 kg de viande dans le mois de janvier à cause d'ictère aussi, et dans le mois de février 42 kg de viande a été saisie dont 20 kg pour ictère et 22 pour septicémie.

Tableau n°9 : La quantité saisie des viandes durant 3 mois

Motif de saisie	Nbr des bovins	Nbr des ovins	Pds saisi (kg)
Tuberculose	1	/	240
Ictère	/	3	60
Septicémie	/	1	22
Totale	1	4	322

CHAPITRE IV : résultats et discussion

II.4. Différents types d'abattage réalisés

En plus de l'abattage habituel, d'autres types d'abattage peuvent être effectués : l'abattage d'urgence et l'abattage sanitaire.

L'abattage d'urgence

Il s'agit des animaux blessés ou accidentés envoyés à l'abattoir pour un sacrifice immédiat, accompagnés d'un certificat d'information établi par un docteur vétérinaire privé.

L'abattage sanitaire

L'abattage sanitaire désigne l'opération effectuée sous l'autorité de l'administration vétérinaire, dès la confirmation d'une maladie contagieuse, consistant à sacrifier tous les animaux malades et contaminés du troupeau, c'est le cas principalement de la tuberculose et la brucellose (CRAPLETC, 1966).

La procédure suivie est la suivante:

- Les animaux envoyés à l'abattoir sont accompagnés d'un certificat d'orientation à l'abattage ;
- Une fois l'abattage fait, un certificat d'abattage sanitaire est livré pour l'éleveur,
- Des compensations financières ; sous forme d'indemnités couvrant les pertes subies, sont destinées aux propriétaires de ces animaux.

II.4.1. Evaluation des pertes engendrées par les saisies

Les saisies des pour l'alimentation et des pertes d'argent.

Durant les 3 mois, la saisie d'environ 800,8 kg de viandes et des abats a engendré une perte de 783 viandes et des abats engendrent des pertes de ces produits riches et indispensables

700 DA voir tableau n°

Tableau n°10 : Estimation de pertes engendrées par les différentes saisies

CHAPITRE IV : résultats et discussion

espèce organe	bovins			ovins		
	Nbr	Pds perdu (kg)	Pertes (DA)	Nbr	Pds perdu (kg)	Pertes (DA)
poumon	64	160	48 000	99	79.2	27 720
foie	22	176	228 800	13	13	23 400
Cœur	15	30	36 000	1	0.4	520
rein	20	16	19 200	42	4.2	5 460
viande	1 Carcasse	240	288 000	3 Carcasses	82	106 600
Total		622	620 000		178.8	163 700

NB :

Estimation de poids :

	Chez les bovins	chez les ovins
Poumon =	2.5 kg	800g
Foie =	8 kg	1 kg
Cœur =	2 kg	400g
Rein =	800g	100g

Estimation des prix unitaire :

	Chez les bovins	chez les ovins
.1kg de poumon	300 DA	350 DA
.1kg de foie	1 300 DA	1 800 DA
.1kg de cœur	1 200 DA	1 300 DA
.1kg de rein	1 200 DA	1 300 DA
.1 kg de viande	1 200 DA	1 250 DA

CHAPITRE IV : résultats et discussion

DISCUSSION

Dans l'abattoir de Mouzaia, l'abattage des ovins représente un taux plus élevé par rapport ce du bovins, cela peut être s'expliquer par la dominance des élevages ovins par rapport à celui des bovins, et aussi par les habitudes alimentaires des habitants de la région, consomment préférentiellement beaucoup plus de la viande ovine que la viande bovine.

L'abattage des femelles représente un taux inférieur par rapport aux males, on peut expliquer ça par le fait de l'interdiction de l'abattage des femelles gestantes, des femelles moins de 5 ans pour les races locales, et les femelles de moins de 8 ans pour les races améliorées.

L'inspection des carcasses ovines et bovines a révélé des saisies des poumons en nombre élevé, cela s'explique du fait que les poumons sont les premiers organes en contact direct avec l'air extérieur, donc plus exposés aux menaces par les germes extérieur.

De plus, la maladie la plus rencontré chez les bovins est la tuberculose du fait que l'âge d'abattage est plus élevé chez les bovins par rapport aux ovins , ainsi que par la surveillance et la recherche obligatoire lors des dépistages et de l'inspection post mortem, cela nous laisse signaler aussi que cette maladie engendre de grandes pertes par la saisie des poumons et des cœurs (atteinte par voie respiratoire), et les tête (voie orale), ainsi que la saisie des foies et tous le cinquième quartier lors d'abattage sanitaire.

Par ailleurs, l'atteinte élevée des poumons par la tuberculose confirme la dominance de la forme ouverte et les contaminations entre les bovins dans les mêmes étables d'où l'intérêt des déclarations faites par les vétérinaires inspecteurs, et les suivis des foyers où proviennent les animaux tuberculeux.

Les emphysèmes pulmonaires sont en nombre très élevé, cette affection pulmonaire chronique est caractérisée par une augmentation du volume des espaces aériens distaux des poumons, soit par dilatation ou par destruction des poumons, cela peut être expliquer par le fait que la plus part des étables sont mal aménagés et très malaires, ainsi que par la concentration élevé des animaux dans des étables étroites, surtout quand il s'agit d'un élevage d'engraissement, les éleveurs essayent toujours de diminuer leur mouvements, ainsi qu'un mauvais saignement qui engendre une aspiration d'air qui serais une cause d'emphysème, par contre chez les ovins la saisie des poumons pour strongylose est l'atteinte la plus élevé.

L'hydatidose est la maladie à signaler après la tuberculose par sa fréquence élevé ,cela s'explique par la présence des chiens errants ou domestiques non déparasités et aussi par l'ignorance de la plus part des éleveurs de danger d'alimenter leur chiens par des abats kystiques.

CHAPITRE IV : résultats et discussion

La saisie du foie pour cause de fasciolose est élevée chez les bovins, cela s'explique par les pâturages qui exposent les bovins à cette maladie avec l'âge.

Les saisies des reins ont été plus pour cause de néphrite, sachant que néphrite correspond à une inflammation du rein qui peut être d'origine infectieuse ou auto-immune .

En plus des saisies de cœur pour de tuberculose nous avons enregistré des saisis pour cause de péricardite, cette inflammation de l'enveloppe externe du cœur est habituellement une complication ou une extension des processus pathologique secondaire et variée d'origine cardiaque, pulmonaire ou pleurale.

La saisie des viandes n'est pas importante par rapport au poids total de viande accepté chez les deux espèces, on a enregistrées la saisie d'une seule carcasse bovine à cause de tuberculose miliaire, et trois carcasses ovines à cause d'ictère et une carcasse ovine pour cause de septicémie

Des abcès au niveau des foies et poumons ont été enregistrés ; les abcès du foie se forment à la suite des dommages causés à la paroi du rumen (ruminite) principalement par l'acidose et rarement par la présence de corps étrangères, l'abcès des poumons est un amas de pus enveloppé par une capsule, ces abcès ont engendré la saisie de ces deux organes.

CHAPITRE IV : résultats et discussion

Conclusion

Le contrôle de viande au niveau de l'abattoir est une étape obligatoire permettant d'assurer la qualité d'hygiène et de salubrité des viandes livrées à la consommation.

Durant notre stage au niveau de l'abattoir de Mouzaya en plus des connaissances utiles que nous avons assimilées sur le fonctionnement de l'abattoir et les différentes saisies rencontrées nous avons apprécié le rôle du vétérinaire inspecteur qui assume une très grande responsabilité et fait face aux différentes difficultés afin d'assurer un meilleur contrôle de salubrité des viandes pour éviter toute transmission de maladies à l'homme ; ainsi son rôle primordial dans la protection de l'environnement par l'application des règles strictes lors de la construction d'un abattoir et pendant son fonctionnement a été un très bon encouragement pour mieux travailler dans ce domaine.

CHAPITRE IV : résultats et discussion

Recommandation

Afin d'éviter la propagation des maladies qui peut engendrer des saisies considérables des viandes et des abats en réduisant les pertes économiques, nous trouvons utiles d'insister sur quelques points :

- Education sanitaire des éleveurs pour diminuer les risques et les pertes engendrer par quelque maladie (tuberculose, hydatidose....)
- La lutte contre la tuberculose par la protection des cheptels indemnes, le dépistage des cheptels infectés et leur assainissement et surtout la surveillance des nouvelles introductions.
- Lutte contre la brucellose par le dépistage des animaux infectés (malades, infectés inapparents) leur isolement et leur élimination rapide vers la boucherie.
- N'introduire que des bovins en provenance de cheptels présentant toute garanties sanitaires, avec mise en quarantaine et contrôle individuelle (examen clinique et contrôle sérologique), en évitant tout contact avec des animaux de statut sanitaire inconnu durant leur transfert.
- La vaccination des professionnels exposés est à conseiller.
- Lutte contre le kyste hydatique en prenant toutes les mesures nécessaire (enfouissement des abats kystiques saisies, éloigner les chiens des cheptels, lutter contre les chiens errants)
- Obligation de l'inspection ante-mortem pour prévenir les zoonoses et ainsi la surveillance des étapes d'abattage ; nous avons remarqué un contact de cinquième quartier avec le parterre et lavage non satisfaisant.
- Appliquer correctement les règles d'hygiène à l'abattoir (nous avons remarqué manque d'hygiène du personnel, absence de tenus de travail, vêtements généralement sales, sans gants, etc....

Référence bibliographique


1. Agence canadienne d'inspection des aliments 2003.
2. SEVERIN MULLER, 1990 a l'abattoir travail et relations professionnelles face au risque sanitaire (livre).
3. FRAYSSE J.L ; DARRE A.1998.«produire des viandes, sur quelles bases économiques et biologiques».livre volume I, 265-322
4. CLUTTEY S.T.1985. «Manuel for the slaughter of small ruminants in developing countries.
5. LAFENERE H et DEDIEU P.1936«technique systématique d'inspection des viandes de boucherie».Vigot frère éditeur –Paris 6eme édition.
6. GEOFFRREY S ; WIGGINS : WILSON A.1978«Atlas en couleur d'inspection des viandes et des volailles.
7. A.C.I.A.2002«Agence canadienne d'inspection des aliments, manuel des méthodes de l'hygiène des viandes»
8. FAO (Food agricultural organization).2000«manual on meat inspection for developing countries».FAO animal production and health paper.119(by D.HERENDA and COL)
9. FOQ 2006:bonnes pratiques pour l'industrie de la viande inspection ante mortem ; ROME
10. CABRE O ; A.GONTHIER.B ; DAVOUST.2005 inspection sanitaire des animaux de boucherie, bovins
11. MAURICE P. (1952). «inspection des viandes et des aliments d'origine carnées».TOME
12. HOULIBELDOUR Y.2008 contribution à l'étude de la réglementation de l'inspection des viandes de boucherie au SENEGALE».thèse Med-vet : EISMV
13. Organisation des nations unies pour l'alimentation et l'agriculture 2006 guide de bonne pratique en production primaire.
[Http ; //www.fao.org/org/docrep/009/y5454f00.htm](http://www.fao.org/org/docrep/009/y5454f00.htm).
14. S. RAYNAUDE et P. TRIBOT LASPIERE 1996 le point sur savoir gérer les anomalies de la viande au stade de la distribution rédigé par l'institut de l'élevage
15. A.C.I.A. 2002. « agence canadienne d'inspection des aliments, manuel des méthodes de l'hygiène des viandes ».
16. Marie-Françoise THOREL 1987 principales maladies infectieuses et parasitaire du bétail ; tuberculose
17. HENRY DABERNAT ; FRANÇOIS DENIS : HENRI MONTEILJEAN loup avril.1980 ; Bactériologie clinique 2eme édition
18. BOCCARD .R ; DUMONT B. L.1978«station des recherché sur la viande. C.R.Z.V.I.N.R.A.theix.63-saint-Gennes Campanelle(France) Laboratoire des recherches sur la viande».
19. GARIN-BASTUJI. B et MIALLEMANN Y 2008 maladies des bovines 4 eme éditions
20. DEMENT.A ; GANTHIER.S ; MIALET COLARDELLE 2007 motif de saisie des viande, abats et issues des animaux de boucheries
21. Afssa, fiche élaborée par M.HOIN et M DREYFUSS, en juillet 2006.
Coordination scientifique : R. LAILLER, fiche de description de danger transmissible par les aliments :(Fasciola hepatica)

22. FOSSE. J ; MAGRASSE. C .2004«danger biologique et consommation de la viande»
23. EUZEBY. J .1998« les parasites des viandes» édition TEC et DOC LAVOISIER, page 89
24. GANIER E.J.P. 2005 MLRC et MDO des ruminants, polycopies des unités contagieuse des écoles vétérinaires, Française, MÈRIAL(Lyon)
25. DEMONT. P. GONTIER A ; MIALET COLLARDELLE S.2003.«motifs de saisie des abats et issus des animaux de boucherie». ENVL
26. GOURREAU. J.M. GUILLOT. J 2008 maladies des bovins, 4 eme édition, page 84
27. AROUDJ.K.A 2007 les motifs de saisie des lésions les plus fréquentes chez les ovins

DR. BOUSKANDER .FAYÇAL

EL AFFROUN LE.....

CABINET VÉTÉRINAIRE « FENNEC »
6 RUE KAIBOU MED EL AFFROUN BLIDA
AVN N°:95101

 : 07 71295478/025 387225

CERTIFICAT D'ORIENTATION A L'ABATTAGE

N° ...01.../09/BF/2015

Je soussigné Docteur BOUSKANDER Fayçal Grade : Vétérinaire privé, AVN N° : 95101

Certifie avoir orienté à l'abattage ce jour le.....10 Mars 2015.....l'(es) animal (aux) dont le signalement est le suivant :

Espèce : **BOVINE**..... Effectif : **UN(01)**.....

Race : **PRC**..... Age :... **09 Ans**..... Sexe : **Femelle**.....

Numéro des boucles d'oreilles :/.....

Autres signes :/.....

Motif(s) d'abattage : **Avenir gynécologique défectueux .**

Cet(es) animal(aux) appartient(nent) à Mr : **ZEMOULI HOCINE**

Demeurant à : ELAFFROUNCommune : ELAFFROUN. Wilaya : BLIDA

Cet(es) sera (ont) abattus au niveau de l'abattoir/tuerie de :

Par ailleurs j'atteste que le délai d'attente du dernier traitement effectué est écoulé.

Validité du certificat : UNE semaine

Fait à El affroun le.....

Docteur Vétérinaire



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة الفلاحة و التنمية الريفية

DIRECTION DE SERVICES AGRICOLES
INSPECTION VETERINAIRE DE LA WILAYA :

N° REF :

2014

الولاية

رؤية المصالح الفلاحية:
تتبعية البيطرية لولاية:
م المرجع:

CERTIFICAT DE SALUBRITE
DES PRODUITS ANIMAUX ET/OU D'ORIGINE ANIMALE

شهادة صحية للمنتجات الحيوانية و/أو ذات مصدر حيواني
(Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 et Décret n° 95-363 du 11 novembre 1995
Et Arrêté IM du 21 novembre 1999)

Nom et Prénom du Dr Vétérinaire : (لقب و اسم الطبيب البيطري)	01	chargé du contrôle sanitaire au niveau : (المستول عن الرقابة الصحية في): - L'inspection vétérinaire (المفتشة البيطرية) - Abattoir/terie/halle à marée (مذبوح/مسلخ/سوق السمك) - BHC (مكتب النظافة البلدي)
N° d'AVN	03	Origine du produit : (مصدر المنتج) Abattoir/terie/halle à marée /unité de production/ manip autres à préciser (مذبوح/مسلخ/سوق السمك/وحدة معالجة/أخرى للتجدي N° d'agrément : (رقم الاعتماد) Adresse (العنوان)
Nom et/ou raison sociale du propriétaire : (لقب الملك و/أو اسم المؤسسة)	05	Produits laitiers : nature (طبيعة المنتوجات الحليب) Lait/beurre/fromage/yaourt/crème fraîche/autres (حليب/زبدة/جبن/لاوروت/كريمة التشفة/أخرى)
Adresse (الخولان)	07	Produits carnés : nature (طبيعة المنتوجات اللحم) Cachir/pâté/fumés/autres (كاشير/بتي/مدخن/أخرى)
Viandes rouges : espèce (نوع اللحوم الحمراء) Sexe (الجنس)	06	Autres à préciser (أخرى لتحديد)
Carcasses/quartiers/morceaux (هيكل/ذبيحة/شيق) Viandes blanches : espèce (نوع اللحوم البيضاء) Sexe (الجنس)	08	Température de conservation prescrite (درجات حرارة التخزين المطلوبة) - عاتية - Réfrigérée (مبرد) - مجمدة
Carcasses/quartiers/morceaux (هيكل/ذبيحة/شيق) Poisson : Bleu/Blanc (الأسماك: أبيض / أزرق)	09	Certifie que le ou (les) produit (s) ci-dessus est (sont) propre (s) à la consommation humaine sous réserve que les températures et le temps de conservation requis soient respectés lors du transport et du stockage. En foi de quoi, ce certificat est délivré pour servir et valoir ce que de droit.
Entiers/ morceaux/ éviscérés/ étêtés/ équeutés كاملة/قطع/منزوعة الأحشاء/منزوعة الرأس/منزوعة الذيل	10	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)
Quantité/Poids (الكمية/الوزن)	Cachet : (الختم) Signature : (الإمضاء)	
Nombre de conditionnement (عدد التعبئة)	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)	
N° de Lot (رقم الحصة)	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)	
Transport : N° d'agrément (النقل: رقم الاعتماد)	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)	
Autres à préciser : (أخرى للتوضيح)	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)	
Destination : Wilaya de (المكان المرسل إليه: الولاية)	Délivré en date du (تاريخ التسليم) : à (l'heure en lettre) (الساعة بالحروف)	

(*) Nom scientifique (التسمية العلمية)
Rayer la mention inutile pour les cases N° 02-04-05-07
07-05-04-02

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
وزارة الفلاحة والتنمية الريفية

DIRECTION DES SERVICES AGRICOLES
INSPECTION VETERINAIRE DE LA WILAYA :

مديرية المصالح الفلاحية
المختشية البيطرية لولاية
رقم تخرج :

CERTIFICAT DE SAISIE

شهادة الحجز

(Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 et Décret n° 95-363 du 11 novembre 1995)

<p>01</p> <p>Nom et Prénom du Dr Vétérinaire : (* (لقب و اسم الطبيب البيطري))</p> <p>.....</p> <p>N° d'AVN :</p> <p>Chargé du contrôle sanitaire au niveau de : (المسؤول عن الرقابة الصحية في)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abattoir/ tuerie (مذبوح / مصلخ) - Halles à marée (سوق السمك) - Brigades mixtes (الفرق المختلطة) - BHC (مكتب النظافة البلدي) - Autres (أخرى) 	<p>02</p> <p>Nom et / ou raison sociale du propriétaire (لقب المالك و / أو اسم المؤسسة)</p> <p>.....</p> <p>Adresse (العنوان):</p>
<p>03</p> <p>Nature du ou des produit(s) : طبيعة المادة أو المواد</p> <p>.....</p> <p>spèce (الصفة)</p> <p>Conditionnement (التعبئة)</p> <p>.....</p> <p>Nombre/Poids: (العدد / الوزن)</p>	<p>04</p> <p>Origine du produit : (مصدر المنتج)</p> <p>Abattoir / Tuerie/ Etablissement de manipulation/ local de vente / Halle à marée/ marchand ambulant (1)</p> <p>مذبوح / مصلخ / وحدة معالجة / محل بيع / سوق السمك / بائع متجول</p> <p>N° d'agrément (رقم الاجتياز) :</p> <p>Adresse (العنوان) :</p>
<p>05</p> <p>Motif sanitaire de saisie (السبب الصحي للحجز)</p> <p>.....</p> <p>Déclare ce (ou ces) produits impropre (s) à la consommation أصريح أن هذه المادة أو المواد غير صالحة للاستهلاك البشري</p> <p>Ce produit sera destiné à : (تتوجه هذه المادة ل)</p> <p>à destruction par : (الإتلاف ب)</p> <p>Incineration / Incinération / Enfouissement (1) الإفصاد / الترميد / الدفن</p> <p>Cette opération doit être sanctionnée par un procès verbal officiel, نتى نسخة ستتم إرسالها إلى DSVW.</p>	<p>06</p> <p>Autres motifs de saisie (أسباب أخرى للحجز)</p> <p>.....</p> <p>Déclare ce (ou ces) produits impropre (s) à la consommation أصريح أن هذه المادة أو المواد غير صالحة للاستهلاك البشري</p> <p>Déclare ce (ou ces) produits propre (s) à la consommation humaine أصريح أن هذه المادة أو المواد صالحة للاستهلاك البشري</p> <p>Destination (مكان المرسل إليه):</p>

Délivré en date du: à (l'heure en lettre) :
أصدرت بتاريخ : على: (الساعة بالحروف)

Cachet :
(الختم)

Signature :
(الإمضاء)

(*) en lettres capitales

1) Rayer la mention inutile
1) أخطب العبارة الغير ملائمة

DSV/SDCSHA/BH/04/2011

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DU DEVELOPPEMENT RURAL
DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES

DECLARATION OFFICIELLE DE MALADIE ANIMALE

1/ N° de la déclaration :/...../...../...../ - Date de visite : /...../...../...../
 2/ Nom du médecin vétérinaire :/ - Fonction : Privé Etatique N°d' AVN :/
 3/ Nom du propriétaire :/ - Adresse : /...../...../...../
 4/ N° d'agrément de l'exploitation :/
 5/ Localisation du foyer : - Wilaya : /...../ - Daïra : /...../ - Commune : /...../
 - Lieu : /...../ - Longitude :° - Latitude :°
 6/ Nom de la maladie : /...../ - Date présumée du premier cas clinique : /...../...../...../
 7/ Détails relatifs au foyer :

Espèces présentes dans le foyer	Nombre											
	Animaux dans le foyer	Prélèvements analysés	Cas	Morts	Détruits	Abattus	Informations concernant les cas				Race	
							Age		Sexe			
Adulte	Jeune	Mâle	Femelle									

- Jours ou mois pour la volaille : - Date de mise en place : /...../...../...../ - Origine :

8/ Mode d'élevage : - Intensif - Semi-intensif - Extensif
 - Nomadique - Transhumant - Autres :

9/ Type de production : - Engraissement - Laitier - Reproducteur - Autres
 - Poulet de chair - Poulettes démarrées - Poules pondeuses

10/ Informations cliniques et autres :

Signes cliniques	<input type="checkbox"/> Fièvre	<input type="checkbox"/> Ecoulement oculonasal	<input type="checkbox"/> Salivation	<input type="checkbox"/> Lésions de la langue
	<input type="checkbox"/> Dyspnée	<input type="checkbox"/> Stomatite	<input type="checkbox"/> Lésions cutanées	
	<input type="checkbox"/> Boiteries	<input type="checkbox"/> Chute de production	<input type="checkbox"/> Amaigrissement	- Autres
	<input type="checkbox"/> Diarrhées/Dysenteries	<input type="checkbox"/> Signes nerveux	<input type="checkbox"/> Avortement	
Lésions post-mortems	<input type="checkbox"/> Aucune	<input type="checkbox"/> Pulmonaires	<input type="checkbox"/> Ganglions lymphatiques	<input type="checkbox"/> Cœur - Autres :
	<input type="checkbox"/> Externes seulement	<input type="checkbox"/> Digestives	<input type="checkbox"/> Reins	<input type="checkbox"/> Rate

- N° d'identification des animaux atteints s'il existe (ou signalement) :

11/ Nature de diagnostic :

- Suspicion clinique - Dg clinique - IDR - Dg nécropsique - Découverte d'abattoir - Dg différentiel :

Nom du Laboratoire Vétérinaire :	Date d'envoi :/...../.....	Date de réception des résultats :/...../.....
Nature des prélèvements :	Test effectué :	

12/ Informations épidémiologiques :

- Introduction récente d'animaux : Oui Non - Si oui, origine : - Date :/...../.....
 - Sortie récente d'animaux : Oui Non - Si oui, destination :
 - Maladies similaires aux alentours : Oui Non
 - Présence d'exploitations d'animaux sensibles à proximité : Oui Non - Si oui, Distance :
 - Vaccination pour la maladie suspectée dans les 12 derniers mois : Oui Non
 - Autres informations :

13/ Mesures :		Prises		Préconisées	
		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Isolement/Mise sous surveillance	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Désinfection/Vide sanitaire	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
- Abattage sanitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Identification et/ou marquage	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
- Destruction/Enfouissement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	- Vaccination :	
- Traitement :				- Autres :	

Tél :
 Adresse :
 Date de déclaration :/...../.....
SIGNATURE ET CACHET