

UNIVERSITE CHEIKH ANTA DIOP DE DAKAR

ECOLE INTER - ETATS DES SCIENCES ET MEDECINE VETERINAIRES
(E.I.S.M.V.)



ANNEE 2008

N° 06

CONTRIBUTION A L'ETUDE DE LA REGLEMENTATION DE L'INSPECTION DES VIANDES DE BOUCHERIE AU SENEGAL

THESE

Présentée et soutenue publiquement
Le 30 Avril 2008 à 16 heures

Devant la Faculté de Médecine, de Pharmacie et d'Odontostomatologie de Dakar
pour obtenir le grade de **DOCTEUR VETERINAIRE (Diplôme D'Etat)** par :

HOULIBELE DOUR-YANG

Né le 05 Octobre 1977 à Maroua (Cameroun)

Jury

Président :

M. Abibou SAMB

Professeur à la Faculté de Médecine,
de Pharmacie et d'Odonto-Stomatologie de
Dakar

Directeur et Rapporteur :
de Thèse

M. Malang SEYDI

Professeur à l'E.I.S.M.V. de Dakar

Membre :

M. Serge NIANGORAN BAKOU

Maître de Conférence agrégé à l'E.I.S.M.V de Daka

Liste des Abréviations

ASCOSÉN : Association des Consommateurs Sénégalais

AOF : Afrique Occidentale Française

CCPA : Commission de Contrôle des Produits Alimentaires

DAOA : Denrée Alimentaire d'Origine Animale

DHPV : Division Hygiène Publique Vétérinaire

DIREL : Direction de l'Élevage

FCFA : Franc de la Communauté Financière Africaine

FAO : Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture

ISN : Institut Sénégalais de Normalisation

ISV : Inspection Sanitaire Vétérinaire

MLC : Maladie Légalement Contagieuse

OIE : Office International des Epizooties

OMS : Organisation Mondiale de la Santé

PPCB : Péripleumonie Contagieuse Bovine

PPR : Peste des Petits Ruminants

PME : Petite et Moyenne Entreprise

SOGAS : Société de Gestion des Abattoirs du Sénégal

UEMOA : Union Economique et Monétaire Ouest Africaine

% : Pour cent

Kg : Kilogramme

g : gramme

m : mètre

cm : centimètre

Liste des Figures

<u>Figure1</u> : Carte administrative du Sénégal.....	6
<u>Figure 2</u> : Apport des différentes espèces dans la production locale de viande et d'abats estimée en 2006.....	25
<u>Figure 3</u> : Diagramme de la préparation des bovins et co-produits obtenus.....	33

Liste des Tableaux

<u>Tableau I</u> : Teneur en protéines de quelques denrées.....	16
<u>Tableau II</u> : Digestibilité des principes nutritifs de quelques aliments.....	17
<u>Tableau III</u> : Valeur biologique de quelques aliments d'après Mitchell H.....	18
<u>Tableau IV</u> : Efficacité protéique de divers aliments.....	19
<u>Tableau V</u> : Maladies transmissibles par les viandes et les produits de la pêche.....	21
<u>Tableau VI</u> : Production de viande locale estimée en 2006.....	24

Table des matières

INTRODUCTION.....1

Première Partie : SYNTHÈSE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAP I : GENERALITES SUR L'ELEVAGE BOVIN AU SENEGAL

1 Présentation générale de la République du Sénégal	6
1.1. Situation géographique du Sénégal	6
1.2. Relief	7
1.3. Climat	7
1.4. Pluviométrie	8
1.5. Végétation	8
2. Principaux animaux de boucherie	9
2.1. Bovins	9
2.2. Petits ruminants	10
2.3. Porcins.....	12
2.4. Chevaux	12
3. Etat sanitaire du cheptel national.....	13

CHAP II : IMPORTANCE ALIMENTAIRE, SANITAIRE ET ECONOMIQUE DES VIANDES DE BOUCHERIE

1. Importance alimentaire.....	16
2. Importance sanitaire.....	20
2.1. zoonoses alimentaires.....	20
2.11. zoonoses infectieuses.....	22
2.111 Charbon bactérien.....	22
2.112.Brucellose.....	22
2.113.Salmonéllose.....	22
2.2. zoonoses parasitaires.....	23
2.21.Cysticercose musculaire.....	23
2.22.Distomatose.....	23
3. Importance économique.....	24
3.1.Production locale contrôlée.....	24
3.2.Production locale estimée.....	24

CHAP III : CONDITIONS DE PREPARATION, DE CONSERVATION ET DE DISTRIBUTION DES VIANDES DE BOUCHERIE

1. Préparation.....	27
1.1. Les abattoirs.....	27
1.1.1. Différents types d'abattoirs.....	27
1.1.2. Planification des abattoirs.....	27
1.2. Préparation des viandes.....	32
1.2.1. Préparation avant l'abattage.....	34
1.2.2. Préparation proprement dite.....	35
2. Conservation	42
2.1. Viandes.....	42
2.1.1. Les viandes bovines.....	42
2.1.2. Les autres viandes.....	43
2.2. Les abats.....	43
3. Distribution	43
3.1. Transport des carcasses.....	43
3.2. Lieux de distribution.....	43

Deuxième Partie : REGLEMENTAION DE L'INSPECTION DE VIANDE : ANALYSES CRITIQUES ET PROPOSITIONS D'AMELIORATION

CHAP I : BASES JURIDIQUES

1. La période coloniale.....	46
1.1. Textes réglementant la surveillance des denrées.....	46
1.1.1. Loi fondamentale du 1 ^{er} Août 1905.....	46
1.1.2. L'arrêté n° 53-5720 A.E du 31 août 1953.....	47
1.2. Textes d'hygiène et de santé publique.....	47
2. La période post-coloniale.....	47
2.1. Contenu des textes législatifs et réglementaires	48
2.1. Textes de portée générale.....	48
2.1.1. Loi fondamentale.....	48
2.1.2. Décret n° 68-507 du 7 mai 1968.....	49
2.1.3. Décret n° 68-508 du 7 mai 1968.....	49
2.2. Textes spécifiques.....	51
2.2.1. Textes régissant les viandes et sous-produits destiné à l'alimentation humaine.....	51

2.2.1.1. Arrêté municipal n° 572/SG du 6 septembre 1958	51
2.2.1.2. Décret n° 64-087 du 6 février 1964.....	52
2.2.1.3. Décret n° 64-427 du 05 juin 1964.....	52
2.2.1.4. Arrêté n°009350/M.E.R.H. du 22 août 1975.....	52
2.2.1.5. Décret n°77-963 du 2 novembre 1977.....	52
2.2.1.6. Décret n° 89-543 du 5 mai 1989.....	53
2.2.1.7. Arrêté n° 006473 du 5 juin 2000.....	55
2.2.1.8. Décret n° 2002-1094 du 4 novembre 2002.....	56

CHAP II : CONDUITE DE L'INSPECTION AUX ABATTOIRS.

1. Structures chargées de l'inspection.....	58
2. Inspection sanitaire et salubrité des viandes	60
2.1. But.....	60
2.2. Modalités de l'inspection des viandes.....	60
2.2.1. Conditions de transport et de débarquement des animaux.....	60
2.2.2. Surveillance des conditions d'hygiène de préparation.....	61
2.3. Inspection ante mortem.....	62
2.3.1. Buts.....	63
2.3.2. Modalités et décisions.....	63
2.4. Inspection post-mortem.....	64
2.4.1. Définition et justification.....	64
2.4.2. Modalités.....	64
2.4.3. Sanctions.....	65

CHAP III : LACUNE DE LA LEGISLATION ET DE LA REGLEMENTATION DE L'INSPECTION

1. Lacune des textes.....	69
1.1. Lacune portant sur le fond.....	69
1.1.1. Textes de portée générale.....	69
1.1.2. Textes spécifiques.....	70
1.2. Lacune portant sur la forme.....	72
2. Lacune portant sur le contrôle.....	72
2.1. Lacune portant sur les structures de contrôle.....	73
2.2. Lacune portant sur les techniques.....	73

CHAP IV : PROPOSITIONS D'AMELIORATION

1. Amélioration des textes.....	76
1.1. Projet d'arrêté relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie.....	76
1.2. Projet d'arrêté relatif aux conditions d'agrément des abattoirs.....	79

1.3. Projet de texte relatif aux conditions générales d'hygiène dans les abattoirs	85
1.4. Projet d'arrêté relatif aux inspections ante mortem et post-mortem complétant le Décret 89-543 du 5 mai 1989.....	88
1.5. Projet d'arrêté relatif à la contestation de saisie.....	91
1.6. Projet de texte relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail, de la viande et des autres denrées alimentaires d'origine animale.....	96
2. Amélioration de la qualité du contrôle et de l'inspection... ..	106
3. Vulgarisation des textes.....	108
CONCLUSION.....	109
REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES.....	112
ANNEXES.....	120

Introduction

Les Denrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA) constituent une source essentielle de protéines indispensables pour l'homme. Ces denrées à l'instar des viandes peuvent être une source de zoonoses ou de toxi-infections.

Pour protéger la santé humaine et animale contre ces dangers, les pouvoirs publics par des décrets, arrêtés ou décisions éditent les mesures à prendre. Et les services vétérinaires jouent un rôle dans cette lutte pour la protection de la santé publique.

En effet, la réglementation de l'inspection des viandes vise à faire en sorte que les viandes destinées à la consommation répondent aux exigences en matière de salubrité alimentaire. Malheureusement en Afrique francophone subsaharienne, les textes réglementaires donnent rarement satisfaction. Ils présentent très souvent l'inconvénient d'être méconnus, inadaptés, complexes et peu précis [39]. La réglementation est appliquée par des services officiels de contrôle confrontés à d'énormes difficultés [41]. Ainsi, face à la responsabilité d'améliorer le niveau de protection des consommateurs et, d'assurer une libre circulation des produits, des efforts de mise à niveau des textes réglementaires ont été amorcés par l'UEMOA.

Nous constatons d'ailleurs une constante évolution des règles et normes internationales en matière de salubrité alimentaire. Pour être en adéquation avec cette mouvance, le Sénégal s'est donné le défi de ne pas être à l'écart de cette évolution. C'est ainsi qu'il a été identifié des insuffisances dans l'unique texte réglementaire relatif à l'inspection de salubrité des viandes de boucherie.

Ainsi, notre modeste travail a pour objectif général l'étude de la réglementation de l'inspection des viandes de boucherie au Sénégal. Pour y parvenir, les objectifs spécifiques seront de faire une évaluation des textes existant et ensuite faire une analyse critique.

Ce travail comprend deux parties :

- ❖ La première partie est consacrée à une synthèse bibliographique sur l'élevage au Sénégal, l'importance alimentaire, sanitaire et économique des viandes, les conditions de préparation, de conservation et de distribution de viande de boucherie;
- ❖ La deuxième partie est une analyse critique des textes réglementaires et les propositions des projets d'arrêté.

Première partie:
Synthèse Bibliographique

Chapitre I:

Généralités sur l'élevage du Bétail au Sénégal

1. PRESENTATION DE LA REPUBLIQUE DU SENEGAL

1.1. Situation géographique du Sénégal

Le Sénégal est situé à la pointe la plus occidentale de l'Afrique entre 12°10' et 16°40' de latitude Nord et 11°10' et 17°30' longitude Ouest. Il a une superficie de 196 192 km². Le pays est limité au Nord par la Mauritanie, à l'Est par le Mali, au Sud par la Guinée-Bissau. Il est coupé dans sa moitié Sud par la Gambie qui s'étend en forme de ruban d'Ouest en Est. Il présente une façade maritime de 600 km de côtes sur l'océan Atlantique [48].



Figure 1 : Carte administrative du Sénégal (Source : [48])

1.2. Relief

Le relief du Sénégal est dans l'ensemble plat et peu élevé. Les altitudes sont partout inférieures à 130 m, à l'exception de la partie Sud-est où le relief est plus accidenté. L'intérieur du pays se distingue par la falaise de Ndiass à l'Ouest et des plaines argilo-sableuses ondulées, tandis qu'au nord-ouest des cordons de dunes littorales isolent les dépressions humides appelées « niayes ».

1.3. Climat

Le climat du Sénégal, de type sahélien en général, est caractérisé par une saison des pluies d'une durée variable du nord au sud (Juillet-Octobre) selon la latitude et une saison sèche le reste de l'année (Novembre à Juin).

Trois types d'évènements atmosphériques déterminent le climat du Sénégal à savoir :

- l'alizé maritime, une masse d'air humide en direction nord à nord-ouest ;
- l'harmattan, de direction dominante, se caractérise par une grande sécheresse liée à son long parcours continental et par ses amplitudes thermiques très accusées. Il souffle du continent vers l'océan ;
- la mousson, marquée par une faible amplitude thermique.

Les températures sont en permanence assez élevées. On distingue six régions climatiques qui sont organisées selon deux gradients principaux (méridien et atlantique). Ce sont :

- la grande côte de Dakar à Saint-Louis avec des températures de 20° à 40°C;
- la région sahélienne du Ferlo, la plus aride et la plus chaude (la température peut atteindre les 44°C) ;
- la région de Tambacounda de climat soudanais (plus de 40°C en mai) ;
- la petite Côte et le Sine-Saloum (température maximale atteignant 38°C en Juin) ;

- les bassins versants des fleuves Gambie, Kayanga et Casamance avec un maximum thermique de 40°C en avril-mai ;

- la Basse Casamance d'un régime thermique marqué par un maximum de 38°C en juin.

1.4. Pluviométrie

Le climat du Sénégal, comme celui de tous les pays sahélo-soudaniens, se caractérise par une grande variabilité des précipitations d'une année à l'autre. Cette variabilité est d'autant plus redoutable que la moyenne annuelle est plus faible. Plus le total annuel s'amenuise, plus les pluies sont incertaines et irrégulières et plus leur déficit est grave. Ainsi, à Ziguinchor la moyenne de 1250 mm résulte de précipitations variant d'environ 900 mm à un peu plus de 1400 mm d'une année à l'autre ; à Linguère la moyenne de 414 mm recouvre des précipitations allant de plus de 850 mm en année exceptionnellement pluvieuse à moins de 200 mm en année sèche. C'est dire que l'insécurité climatique qui pèse sur la moitié septentrionale du pays n'est pas seulement le fait de la faiblesse des précipitations et de la brièveté de la saison pluvieuse ; elle est surtout le résultat de l'irrégularité inter annuelle des pluies [49].

1.5. Végétation

Les facteurs climatiques jouent un rôle prépondérant dans la répartition des paysages végétaux du Sénégal. Ces paysages évoluent suivant la croissance des pluies du nord au sud à l'exception des vallées et de la côte.

Le domaine Subguinéen limité à la Basse Casamance correspond à la forêt dense avec des palmiers à huile.

Le domaine Soudanien est celui de la savane boisée : caicédrat (*Khaya senegalensis*), le ven (*Pterocarpus crinaceus*) et le néré (*Parkia bioglobosa*) y forment une forêt sèche qui surplombe un tapis de grandes herbes.

Le domaine Sahélien est caractérisé par les acacias : le seing (*Acacia radoliana*), le verék (*Acacia senegal*), le baobab (*Adansonia digitata*). Au sol, le tapis herbacé est fait de graminées annuelles où domine le cram-cram (*Cenchrus biflorus*). Vers le sud, domine le Kad (*Acacia albida*).

Les mangroves du Saloum et de la Casamance apparaissent dans les estuaires des fleuves du Sénégal et de la Casamance. Les palétuviers sont de type atlantique.

2. Principaux animaux de boucherie

Les principaux animaux exploités en boucherie sont les bovins, les petits ruminants, les porcins, les chevaux et les dromadaires.

2.1. Bovins

Les animaux utilisés pour leur chair sont le bœuf, la vache, le taureau et le veau. Ils appartiennent à trois races communément exploitées au Sénégal. Il s'agit :

2.1.1. Zébu (*Bos indicus*)

Il présente deux rameaux : le zébu Peul (Gobra) et le zébu Maure.

Le zébu Gobra est un animal de grande taille et bien musclé (1,25 à 1,50 m au garrot avec un poids pouvant atteindre 450 kg chez le mâle). Le rendement carcasse est excellent : 48 à 53 pour cent (%).

Le zébu Maure est aussi de grande taille (1,25 à 1,30 m au garrot) avec un poids atteignant 500 kg chez le mâle. C'est un bon animal de boucherie avec un rendement de 42 à 52 %.

2.1.2. N'dama (*Bos taurus*)

Le taurin N'dama est une race est une trypanotolérante. Au Sénégal elle est rencontrée dans les régions de Casamance et du Sénégal oriental.

C'est un animal de petite taille (1,01 à 1,28 m au garrot) avec un poids moyen de 300 kg. Le rendement d'abattage est de 50 %.

2.1.3. Métais Djakoré

C'est le produit du croisement entre le taurin N'dama et le zébu Gobra, héritant d'une part d'un format intermédiaire avec un poids variant entre 300 et 400 kg, et d'autre part la rusticité et la trypanotolérance. Il est rencontré dans le bassin arachidier.

Les viandes de l'espèce bovine sont généralement consommées à l'état frais au Sénégal bien qu'une partie soit transformée en produits carnés.

2.2. Les Petits ruminants

On trouve des ovins et des caprins sur tout le territoire national.

2.2.1. Les Ovins

Sous le terme « viandes de mouton », on désigne généralement, celle de brebis, de mouton et de bélier.

Les ovins exploités au Sénégal, appartiennent à deux groupes :

2.2.1.1. Les moutons du Sahel.

Il est caractérisé par sa grande taille. Son poids vif varie de 40 à 60 kg, avec une taille de 80 cm au garrot.

Ils sont représentés par :

- le mouton Maure à poils ras (Touabire) est caractérisé par une taille de 0,75 à 0,90 m chez le mâle et 0,65 à 0,80 m chez la femelle. Son poids adulte est compris entre 30 et 45 kg. C'est un animal de grandes performances bouchères, avec un rendement carcasse atteignant 40 à 45 % [18].

- Le mouton Peul-Peul d'assez grande taille et vivant dans la zone sylvopastorale. C'est un animal à bonne aptitude bouchère avec un bon rendement carcasse de 50 à 52% [10].
- Le Waralé : c'est un produit de croisement Touabire-Peul-Peul, rustique et d'assez grande taille.

2.2.1.2. Le mouton Djallonké.

Il est de petite taille (0,40 à 0,50 m au garrot) et d'un poids moyen de 20 à 30 kg. C'est un bon animal de boucherie avec un rendement satisfaisant (46 à 48 %).

La viande ovine, comme celle du bœuf est surtout consommée à l'état frais. Le bélier qui est le mâle entier est un animal de choix sacrifié lors de certaines fêtes religieuses ou familiales (Tabaski, Tamkharit, Baptêmes...).

2.2.2. Les Caprins

Trois races caprines font l'objet d'une exploitation au Sénégal :

2.2.2.1. La chèvre du Sahel.

C'est un animal de grande taille : 0,80 à 0,85 m chez le bouc. Son poids varie de 25 à 35 kg. La chèvre du Sahel s'engraisse facilement et offre à l'abattage un rendement variant entre 44 et 47%.

2.2.2.2. La chèvre Djallonké.

Son aire géographique correspond à celle du mouton Djallonké. Elle est de petite taille (40 à 50 cm) et son poids varie de 18 à 20 kg.

La chèvre Djallonké fournit une viande de bonne qualité avec un rendement de 44 à 48%.

2.2.2.3. La chèvre rousse de Maradi.

Elle a été introduite à partir du Niger [19]. Avec une taille moyenne et d'un poids variant entre 20 et 25 kg, c'est un bon animal de boucherie avec un rendement variant entre 45 et 50%. Cependant, c'est surtout la qualité de la peau qui justifie l'élevage de cet animal.

La viande caprine dégage chez le vieux mâle une forte odeur, ce qui lui confère un préjugé défavorable au niveau du consommateur. La confusion avec la viande de brebis est chose courante. N'empêche cependant, qu'on trouve généralement malgré les précautions prises par le boucher, des poils tombés de peau sur la surface de la viande de chèvre.

2.2.3. Les Porcins

Les animaux exploités appartiennent essentiellement à la race Ibérique (porcs africains) de poids moyen 45 à 50 kg.

Les races améliorées (Large White, Danoise) se rencontrent dans les élevages industriels.

La chair interdite aux musulmans par leur religion, est consommée à l'état frais par les chrétiens et les animistes vivant au niveau des zones côtières (Petite côte, Casamance).

2.2.4. Les Chevaux

La population chevaline au Sénégal est très hétérogène. L'amélioration génétique a été faite en partie pour les courses. Les animaux abattus sont généralement devenus impropres au service du trait ou de la selle.

La viande chevaline, inconnue des mœurs culinaires sénégalais n'est consommée que par des expatriés et au niveau de certaines collectivités (armée).

3. Etat sanitaire du cheptel

Sur le plan sanitaire, le Sénégal, depuis le 20 mai 2003 est reconnu comme pays indemne de peste bovine par l'O.I.E. [37]. En outre, aucun foyer de péripneumonie contagieuse bovine (PPCB) n'a été signalé depuis 1977. La situation zoo-sanitaire est donc satisfaisante pour ce qui concerne les deux maladies. Mais les maladies des petits ruminants (peste des petits ruminants, pasteurellose et clavelée) et les maladies telluriques chez les bovins continuent à sévir, limitant ainsi la productivité des ruminants et occasionnant des taux de mortalité souvent élevés [36].

Les modifications écologiques qui sont induites par les aménagements hydro-agricoles (remise en eau de la vallée fossile et les barrages) se traduisent par l'apparition de nouvelles maladies et/ou la recrudescence des maladies existantes, notamment les maladies parasitaires.

La peste des petits ruminants (PPR) est bien présente au Sénégal. Depuis les années 70, le nombre de foyers s'est considérablement accru.

Les dermatoses à poxvirus (variole ovine ou clavelée, variole caprine, dermatose nodulaire et ecthyma contagieux) sont également présentes.

La variole ovine ou clavelée est enzootique au Sénégal et en particulier dans le bassin arachidier où elle est observée pendant la saison fraîche. Sa diffusion est favorisée par le déplacement des animaux vers les zones agricoles, lors des transhumances ou vers les centres urbains pendant la fête de Tabaski.

L'ecthyma contagieux, autre poxvirose, sévit dans les zones d'élevage d'ovins. Sa morbidité peut atteindre 80%. Son incidence précise au Sénégal est inconnue, cependant elle peut constituer un obstacle majeur à l'élevage intensif des agneaux pour l'engraissement.

Les pertes économiques engendrées annuellement par les maladies animales se chiffrent à plusieurs dizaines de milliards de F CFA (50 à 60 milliards) [36].

D'une manière générale, l'état sanitaire du cheptel est moins catastrophique qu'aux premières années de l'indépendance ; cependant des efforts restent

encore à déployer pour limiter considérablement les pertes dues aux maladies animales.

Si la plupart de ces maladies évoluent de façon caractéristique sur l'animal vivant permettant leur diagnostic avant l'arrivée aux abattoirs, certaines d'entre elles évoluent en sourdine et ne sont découvertes qu'au moment de l'inspection de viande (cysticercose, douve...).

Chapitre II:

Importance alimentaire, sanitaire et économique des viandes

Les viandes sont l'ensemble des muscles squelettiques ou chair issues de la mise à mort des mammifères réputés comestibles [7].

1. Importance alimentaire

Les viandes occupent une place importante dans l'alimentation humaine de part leur appétabilité et leur richesse en substances nutritives. Les viandes constituent l'une des principales sources de protéines. Leur apport protéique dépasse de loin celui des céréales, comme le montre le tableau I ci-dessous qui donne la teneur en protéine de quelques denrées.

TABLEAU I : Teneur en protéines de quelques denrées

Aliments	Teneur en protéines (g/100kg. d'aliment)
Viande de bœuf	18,6
Viande de veau	19,2
Foie de bœuf	20,0
Viande de mouton	15,6
Poulet	20,0
Mil et Sorgho	11
Riz	7
Maïs	9

Source : [20]

Ainsi, le tableau ci-dessus montre que les viandes de boucherie ont toutes une teneur en protéines supérieure à celle des céréales. Les viandes contiennent aussi les lipides sources d'énergie pour l'organisme, les vitamines en particuliers celles du groupe B et certains éléments minéraux comme le phosphore.

Ces protéines animales sont riches en acides aminés indispensables comme la lysine. En effet, la lysine ne peut être ni synthétisée, ni digérée, ni convertie par des composés voisins ou isomères optiques [9].

Les viandes ont une bonne digestibilité, c'est-à-dire qu'après ingestion, la fraction qui se retrouve dans les fèces est très faible.

Le tableau II ci-dessous montre les valeurs comparatives de digestibilité entre les viandes, les céréales et les légumes.

TABLEAU II : Digestibilité des principes nutritifs de quelques aliments

Aliments	Protides (p.100)	Lipides (p.100)	Glucides (p.100)
Viande	97	95	98
Céréales	85	90	98
Légumes secs	78	90	97
Sucres et amidon	-	-	98
Légumes frais	83	90	95
Fruits	85	90	90

Source : [9]

Les viandes ont aussi une bonne valeur biologique. La valeur biologique exprime le degré selon lequel une protéine est apte à participer aux processus anaboliques de l'adulte en équilibre ou du jeune en croissance.

Le tableau III ci-dessous (emprunté à Mitchell H. cité par DRIEUX et Coll.) montre les valeurs de quelques aliments sur les valeurs biologiques.

**TABLEAU III : Valeur biologique de quelques aliments d'après Mitchell
H.**

Aliments	Valeurs biologiques
Viande de bœuf	76
Œuf entier	94
Lait frais	90
Fromage (gruyère)	73
Farine blanche	52
Maïs	60
Riz	75
Haricot	38
Saumon	72

Source : [9]

L'efficacité protéique de la viande est aussi très bonne. Celle-ci correspond au gain de poids vif de rat en croissance ramené au gramme de protides intégrés.

Le tableau IV ci-dessous présente quelques valeurs d'efficacité protéique de divers aliments.

TABLEAU IV : Efficacité protéique de divers aliments

Aliments		Gain de poids vif en g/g de protides ingérés
Viandes	Bœuf	3,2
	Veau	2,9
	Mouton	3,1
	Porc	3,0
Cœur	Bœuf	3,1
	Porc	2,9
Langue	Bœuf	2,9
Valeur moyenne des viandes		3,0
Œuf entier		3,8
Lait sec		2,9
Maïs		1,2
Riz		2,2
Farine		1,0

Source : [9].

Le tableau ci-dessus nous montre que les viandes et les abats ont une efficacité protéique largement supérieure à celle du riz, du maïs et de la farine. Avec en moyenne une efficacité de 3,0, ils ont un rang au moins égal à celui du lait, seul l'œuf surclasse avec 3,8.

Sur le plan pratique, les protéines des viandes sont riches en lysine, or cet acide aminé qualifié par **TERROINE [44]** comme le facteur limitant primaire de la

croissance est déficient dans les protides des céréales, base de notre alimentation.

Au point de vue vitaminique, les viandes apportent seulement les vitamines du groupe B12. Les abats et le foie sont particulièrement riches : 100 grammes de foie frais apportent 14 mg de niacine, 100 µg de biotine, 65 µg de vitamine B12.

2. Importance sanitaire

Les viandes bien qu'étant des denrées de choix dans l'alimentation humaine du fait de leur apport en substances nutritives, représentent tout de même un risque pour l'homme du fait qu'elles sont susceptibles de transmettre des maladies, aussi bien à l'homme qu'à l'animal.

Les maladies transmissibles à l'homme sont très nombreuses comme le montre le tableau V. La contamination se fait suite à l'inhalation, au contact ou à l'ingestion de matières virulentes. Selon la classification de **DOLMAN** [8] cité par **GUEYE** [17] ont distingué 3 groupes :

- Les zoonoses alimentaires ;
- Les toxi-infections d'origine bactérienne ;
- Les maladies d'origine chimique.

2.1. Les zoonoses alimentaires

A l'issue de son Congrès, tenu en 1952 à Vienne, l'Organisation Mondiale de la Santé (OMS) a défini les zoonoses comme « des maladies infectieuses ou parasitaires naturellement transmissibles de l'animal à l'homme réciproquement ».

Tableau V : Maladies transmissibles par les viandes et les produits de la pêche

Agent pathogène	Mode de transmission (i): ingestion (C): contact (R): voie respiratoire	Denrées susceptibles de transmettre la maladie		
		viandes		Produits de la pêche
		Animaux de boucherie	Volailles	
<u>Bactéries</u>				
Brucellose	C (i)	+		
Charbon	C (i) R	+		
Dysenterie bacillaire	(i)	+	+	+
Typhoïde	(i)			+
Listériose	C (i)	+	+	
Tuberculose	C (i) R	+	+	
Morve	C (i)	+	+	
Rouget	C	+		+
Pasteurellose	C (i)	+	+	
<u>Toxi-infections à :</u>				
-Salmonelle	(i)	+		
-Cl.botulinum	(i)	+	+	+
-E.coli	(i)	+	+	+
-Staphylocoque	(i)	+	+	+
<u>Virus</u>				
Hépatite infectieuse	(i)	+		
Rage	C (i)	+	+	
Fièvre aphteuse	C (i)	+		
Peste aviaire	C (i)		+	
Virus de Newcastle	C (i)		+	
Rickettsie Fièvre Q	(i) R	+	+	
<u>Parasites</u>				
Téniasis	(i)	+		+
Echinococose	(i)	+		+
Trichinose	(i)	+		+
Distomatose	(i)	+		+
Toxiques : Mercure	(i)	+		+

Source : Méd. Afr. Noire [40]

2.1.1. Les zoonoses infectieuses

De nombreux dangers zoonotiques ne sont pas transmissibles à l'homme par la consommation de la viande des animaux atteints. Néanmoins, ils peuvent être transmis par contact avec les animaux vivant et/ou par la manipulation des phanères, des viscères, de la viande lors des opérations de première transformation (abattage).

Ces zoonoses demeurent un problème majeur de santé publique, surtout dans les zones rurales.

2.1.1.1. Le charbon bactérien

Cette maladie aiguë mortelle est causée par une bactérie sporulée, le *Bacillus anthracis*. Cette maladie se manifeste sporadiquement. La transmission peut se faire par voie cutanée à travers les contacts avec les tissus d'animaux infectés, par voie aérienne à la suite de l'inhalation de spores provenant de régions où le sol est contaminé, par voie digestive par ingestion de viande contaminée insuffisamment cuite et renfermant des spores. Malheureusement, la méconnaissance du mécanisme de transmission de cette maladie est souvent la cause de sa recrudescence en milieu rural.

2.1.1.2. La brucellose

La brucellose est un fléau pour l'élevage car à l'origine de nombreux avortements. Cette anthroponose est due à des coccobacilles du genre *Brucella*. La transmission du germe a lieu par ingestion, par contact direct avec des lésions cutanées et les muqueuses et par inhalation. Elle est essentiellement une maladie de la reproduction. **KONTE** [19] cité par **NGABONZIZA** [23] chiffre à 4 pour cent le taux de femelles qui sont l'objet d'avortements brucelliques en Moyenne Casamance au Sénégal.

2.1.1.3. Les salmonelloses

Ce sont des maladies causées par les entérobactéries du genre *Salmonella spp.* La transmission se fait par ingestion d'aliments contaminés (viandes et ovoproduits) directement ou indirectement, et par transmission fécale-orale d'une personne à une autre.

Au Sénégal, les salmonelloses animales sont très fréquentes (volailles, ruminants, porcs) et se localisent primitivement dans le tractus gastro-intestinal. Dans les formes aiguës, les germes envahissent les muscles comme l'a montré **DOLMAN** [8] la transmission à l'homme par ingestion de viande et surtout de produits carnés est très fréquente.

2.2. Les zoonoses parasitaires

2.2.1. La cysticercose musculaire

C'est une cestodose larvaire due à la présence et au développement de la larve de Ténia au niveau des muscles des bovins ou des porcs. L'homme se contamine en ingérant de la viande mal cuite contenant des cysticerques. Cette affection est à l'origine des pertes économiques allant des saisies aux traitements d'assainissement des viandes ladres. Selon **TCHOUTCHOU** [43] les saisies totales dues à la cysticercose bovine s'élevaient de 2001 à 2003 dans les abattoirs de Dakar, Kaolack et Saint-Louis à 21,42%.

2.2.2. La distomatose

Encore appelé dicrocœliose, elle est une maladie parasitaire due à la présence de douves dans les canaux biliaires des animaux de boucherie. Le parasite porte le nom de petite douve du foie. La distomatose peut également affecter l'homme. Son action pathogène sur l'organisme de l'animal entraîne des pertes de poids considérables. Elle entraîne comme conséquences aux abattoirs la saisie d'un grand nombre de foie.

3. Importance économique

La production nationale de viande est estimée sur la base des abattages réalisés au niveau des installations de la Société de Gestion des Abattoirs du Sénégal (S.O.G.A.S.).

3.1. Production locale contrôlée

La production locale de viande contrôlée a atteint en 2006 un poids total de **54.925** tonnes, soit une augmentation de **20.312** tonnes (+59%) par rapport à l'année 2005. Comme pour l'année précédente et celles des années antérieures, la viande bovine constitue l'essentiel de cette production et dans une proportion encore plus élevée qu'en 2005 (86% contre 81%). Les deux régions Dakar (arrivent largement en tête des abattages réalisés (68%)) et Thiès (6%) ont réalisé, à elles seules, plus de la moitié, soit 74% du total contrôlé.

3.2. Production locale estimée

La production locale de viande estimée prend en compte les abattages non contrôlés à savoir les abattages domestiques et clandestins. En 2006, elle se chiffre à 121.949 tonnes, dont 79.985 tonnes de viande rouge et 41.964 tonnes de viande blanche [6] comme nous le présente le Tableau VI.

Tableau VI : Production de viande locale estimée en 2006

Types de viande	Viandes rouges	Viandes blanches	Totale
Poids (en tonnes)	79.985	41.964	121.949
Pourcentage (p.100)	66	34	100

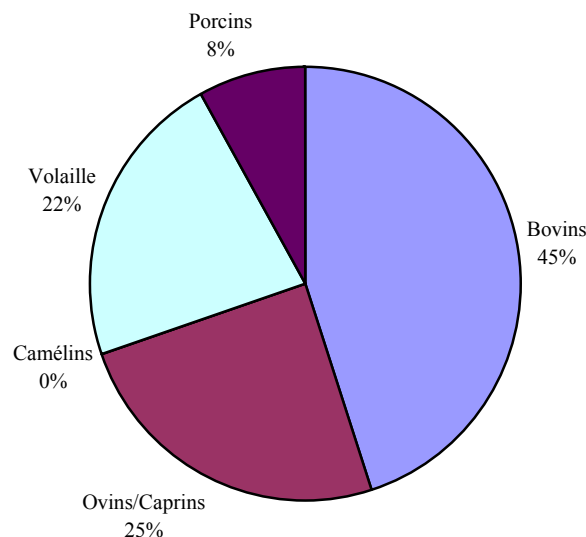
La viande rouge comprend de la viande bovine pour 50.004 tonnes, de la viande ovine/caprine pour 29.973 tonnes et de la viande caméline pour 8 tonnes. Pour la viande blanche, elle comprend de la volaille pour 31.647 tonnes soit 75p.100 et de la viande de porc pour 10.316 tonnes soit 25p.100.

Par rapport à l'année 2005, le niveau de production a ainsi augmenté de 6p.100.

La production d'abats a été estimée à 18.031 tonnes. Les abats de bovins occupent la majeure partie soit 12.501tonnes, ce qui représente 69,33p.100 de cette production.

La figure 2 ci-dessus montre l'apport des différentes espèces dans la production locale de viande et des abats estimée en 2006.

(Porcin 8%, volaille 22%, bovins 45%, ovin/caprins 25%)



(Source : [6])

Figure 2 : Apport des différentes espèces dans la production locale de viande et d'abats estimée en 2006.

Chapitre III:
Conditions de préparation,
de conservation et
de distribution des viandes de boucherie

S'il est indispensable de retirer de la consommation humaine toutes les viandes présentant des altérations, il est encore préférable de tout mettre en œuvre pour éviter ces anomalies et améliorer ainsi le niveau de la qualité hygiénique et commerciale de cette denrée. Pour atteindre ces objectifs, il est indispensable que ces denrées alimentaires soient préparées, conservées et commercialisées dans de bonnes conditions.

1. Préparation

La viande (carcasse) et le cinquième quartier sont obtenus à partir des animaux de boucherie et de charcuterie au niveau des abattoirs. La deuxième transformation consistant en la découpe et le désossage, suivie de la vente, est réalisée par les charcutiers-bouchers et certaines grandes surfaces.

Les abattoirs jouent un rôle très important sur la qualité hygiénique des viandes.

1.1. Les abattoirs

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.

Selon l'importance ou la capacité, on distingue trois types d'abattoirs :

- les abattoirs traditionnels ;
- les abattoirs modernes ;
- les abattoirs industriels.

La planification des abattoirs répond à un minimum de règles.

1.1.1. Les différents types d'abattoirs

- Les abattoirs traditionnels

Ils vont de la simple aire d'abattage des gros villages, aux petits abattoirs des petites villes. Ils sont caractérisés par :

- la faiblesse et l'irrégularité des abattages ;
- le sous-équipement, en particulier l'approvisionnement insuffisant en eau et l'absence de système d'évacuation des eaux usées ;
- l'absence d'un service vétérinaire permanent ;
- le manque de formation professionnelle et d'éducation sanitaire des bouchers et des ouvriers ;
- l'absence d'installation de réfrigération des viandes.

- Les abattoirs modernes

Les abattoirs modernes sont conçus pour l'approvisionnement en viande d'agglomérations d'environ 100.000 habitants. Les abattages y sont réguliers, du fait de l'existence d'un marché permanent important. Ils sont dotés d'un équipement suffisant mais non sophistiqué. Ces abattoirs disposent d'un service vétérinaire permanent mais avec un nombre restreint d'agents. Ils sont équipés d'installations de réfrigération de viande. Au Sénégal nous avons comme exemple les abattoirs de Thiès, Saint-Louis, Kaolack, Louga.

- Les abattoirs industriels

Ils alimentent les grands marchés de consommation. Leur capacité de production peut atteindre 50.000 tonnes de viande par an. Ils peuvent être spécialisés dans la production d'une espèce donnée ou être polyvalent. Ils sont dotés d'équipements ultramodernes avec une mécanisation poussée des diverses opérations. Des installations de réfrigération et de congélation sont présentes. Un service vétérinaire y est installé en permanence avec un nombre suffisant d'agents.

1.1.2. Planification des abattoirs

Selon **Eriksen** [10] cité par **ALASSANE-KPEMBI** [1], avant de construire un abattoir, il faut prendre en considération plusieurs facteurs pour assurer un fonctionnement efficace.

Propriété de l'abattoir

Du point de vue de la propriété, le régime juridique des abattoirs et des postes d'abattage varie selon les cas : certains appartiennent au secteur privé, d'autres au secteur public.

Tous les plans doivent être approuvés par l'état ou par les autorités municipales. Ils devraient être, si possible, conformes aux stipulations du « Code d'usage en matière d'hygiène pour la viande fraîche » établi par le Comité du Codex Alimentarius FAO/OMS sur l'hygiène de la viande. De cette manière, on pourra garantir un approvisionnement en viande de qualité acceptable.

Choix de l'emplacement

On tiendra compte autant que possible des points ci-après dans le choix de l'emplacement d'un abattoir ou d'un poste d'abattage :

- il convient de choisir un emplacement surélevé par rapport aux lieux environnants pour faciliter l'écoulement des eaux usées et pour empêcher une accumulation d'eau de pluie autour de l'abattoir ;
- il faut s'assurer d'un approvisionnement en eau facile et convenable pour pouvoir effectuer l'abattage dans de bonnes conditions d'hygiène ;
- Il faut aménager le système d'égouts de manière à éviter toute pollution ;

- La desserte de l'abattoir par voie routière, ferroviaire ou fluviale doit être assurée pendant toute l'année ;
- Le raccordement au réseau électrique est souhaitable ; à défaut, prévoir la construction d'un générateur ;
- Il faut clôturer le terrain pour empêcher les fuites des animaux et contrôler les entrées et sorties de personnel ;
- Il faut prévoir suffisamment d'espace pour permettre l'extension ultérieure des installations en cas de besoin ;
- Pour écarter les oiseaux, les insectes, et autre être nuisibles, il faut abattre tous les arbres et arbustes dans un rayon de 20 mètres autour du périmètre de clôture ;
- Il faut choisir une bonne exposition par rapport au soleil et aux vents dominants.

Personnel

Tous les abattoirs et postes d'abattage doivent être dotés d'un personnel permanent, ayant seul accès aux locaux. Les acheteurs ne pourront pénétrer que dans le hall d'enlèvement des viandes. La constitution d'un personnel permanent est nécessaire pour l'hygiène car si l'on permet aux bouchers locaux de travailler pour leur propre compte dans les abattoirs, la surveillance devient à peu près impossible.

Parc de stabulation (ou d'attente)

On adjoindra à l'abattoir un parc d'attente pouvant loger un nombre d'animaux égal à celui que l'abattoir traite en un jour et demi. Après des déplacements souvent considérables, les animaux doivent pouvoir se reposer avant l'abattage, si l'on ne veut pas porter préjudice à la qualité de la viande.

Il faudra prévoir au moins un enclos pour les animaux malades ou suspect et y aménager un boxe de contention. On prévoira également les installations nécessaires pour l'inspection ante mortem.

Autant que possible, on couvrira l'enclos d'une toiture légère pour protéger les animaux contre les intempéries (soleil, vents, pluies).

Séparation des secteurs sains et des secteurs souillés

Pour éviter la contamination des carcasses parées et des abats comestibles, il est indispensable de bien séparer les secteurs sains et les secteurs. Un responsable devra surveiller la circulation du personnel entre ces deux secteurs de l'abattoir.

L'aire d'étourdissement et de saignée doit être le seul lieu de l'abattoir où la carcasse est en contact avec le plancher. Ce plancher, tenu toujours propre, devra être incliné vers une rigole couverte conduisant directement à une cuve à sang enterrée.

Approvisionnement adéquat en eau

Dans bien des cas, l'approvisionnement adéquat en eau sera le principal problème à régler quant on construit des abattoirs à la campagne ou dans les petites villes.

La quantité de l'eau varie également selon les endroits et il pourrait être nécessaire de la filtrer ou de la chlorer.

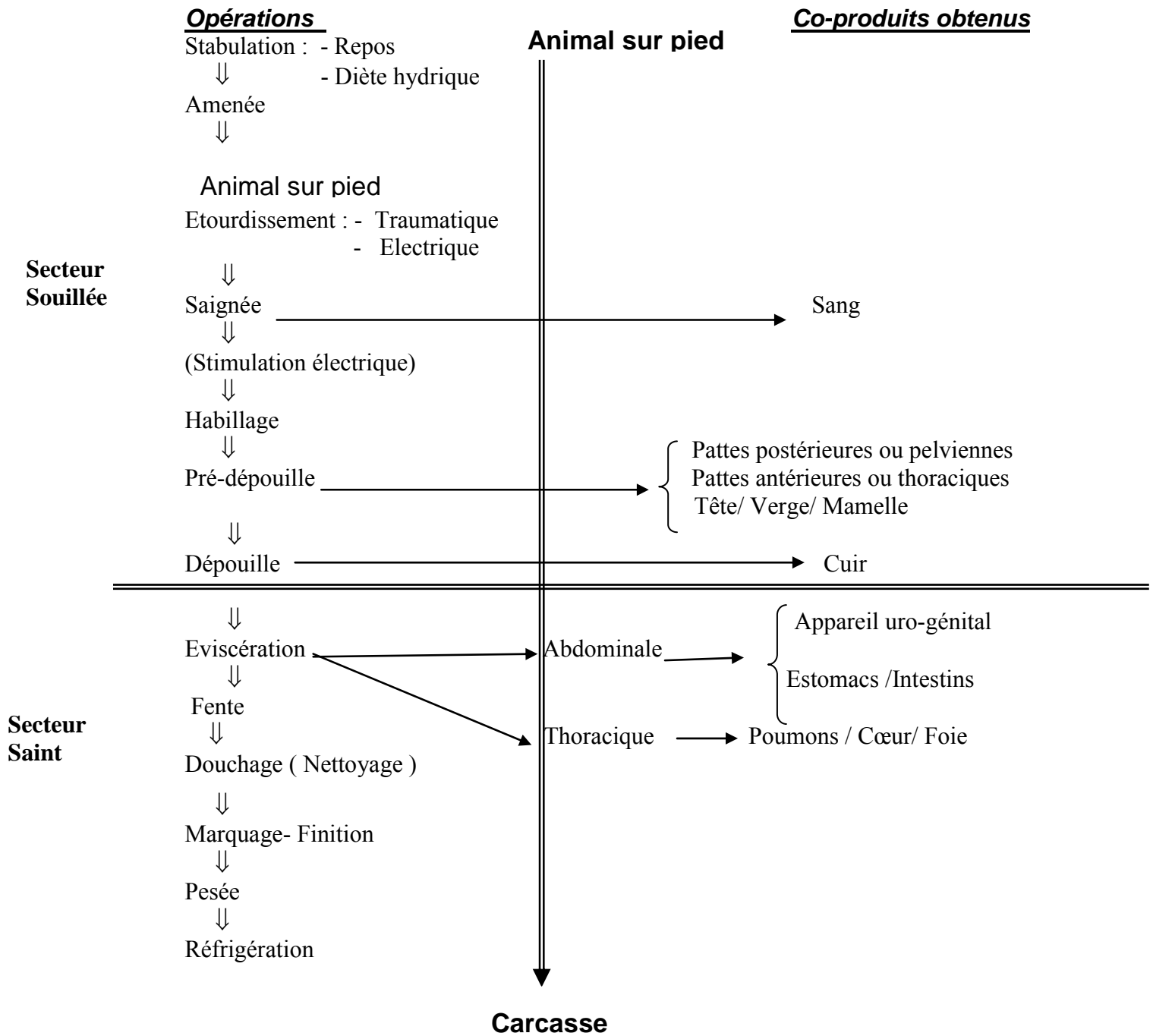
Dans les parties de l'abattoir où l'on traite les carcasses et les abats comestibles, il importe d'utiliser uniquement de l'eau potable.

Faute d'une quantité suffisante d'eau potable, on devra installer un double circuit d'eau, en réservant de l'eau potable aux carcasses et abats comestibles, et l'eau non potable à l'abreuvement du bétail, au lavage des peaux et des cuirs et à d'autres usages.

1.2. Préparation des viandes

C'est l'ensemble des opérations successives, qui à partir des animaux de boucherie conduisent à l'obtention des carcasses et des sous-produits, tout ceci dans le respect des impératifs de l'hygiène et de l'économie.

Les différentes opérations de préparation varient d'une espèce animale à une autre. On distingue un traitement avant l'abattage et la préparation proprement dite. Ces opérations se résument dans la figure 3 ci-dessous.



(Source [2])

Figure 3: Diagramme de la préparation des bovins et co-produits obtenus

1.2.1. Traitement avant l'abattage

- **Stabulation**

Elle consiste à mettre les animaux au repos et en diète hydrique pendant 24 heures environ. Elle permet la réalisation d'une première inspection des animaux sur pied. Les animaux malades ou fatigués sont dirigés vers le lazaret. Ce repos permet de corriger les effets liés au stress et de reconstituer les réserves glycogéniques qui vont intervenir plus tard dans la maturation de la viande [45], ainsi que la vidange des sacs digestifs. Si elle est réalisée dans les abattoirs industriels, elle l'est de moins en moins dans les abattoirs dits modernes et traditionnels. Ceci est souvent dû au manque de parc de stabulation proprement dit.

- **Amenée et contention**

C'est le transfert des animaux du parc de stabulation à la salle d'abattage, en passant par le couloir d'amenée. Elle est surtout réalisée dans les abattoirs industriels.

- **Etourdissement**

C'est l'insensibilisation temporaire réversible par mise en inconscience totale pour réduire le stress d'abattage. Il est d'application obligatoire lors de l'abattage des animaux dans la plupart des pays, exception faite du cas de l'abattage rituel. L'étourdissement est motivé par des raisons humanitaires. Les raisons hygiéniques sont essentiellement le gain sur la qualité de la viande favorisée par un minimum de stress ; d'hémorragies capillaires et une bonne saignée conservant le tronc cérébral sur les activités cardiaques et pulmonaires. Les raisons techniques sont la sécurité du personnel [4].

Il n'est pas pratiqué au Sénégal, du fait des considérations socioculturelles ou encore par manque d'infrastructures adéquates.

1.2.2. Préparation proprement dite

La technique utilisée varie des ruminants aux porcins

a) Chez les bovins

a.1. La saignée

La saignée est la mise à mort de l'animal par extravasation sanguine. Elle doit immédiatement faire suite à l'étourdissement pendant que le cœur et les poumons sont en activité pour aider à éjecter le sang. Plus la saignée est complète et rapide, meilleure est la qualité de la viande.

La saignée sans étourdissement ou saignée rituelle ou «Halal» chez les musulmans consiste en un égorgement. L'animal est couché au sol et sur le côté gauche la tête dans la direction de la «KABA» (Mecque), et on procède à une section transversale de la gorge à l'aide d'un couteau tranchant [22] l'œsophage et la trachée sont sectionnés, en même temps que les veines jugulaires et artères carotides [3]. Chez les juifs, on parle de l'abattage Kashér.

La saignée avec étourdissement se fait généralement en position suspendue (saignée verticale). Après l'affalage, les animaux sont suspendus au rail de saignée par le jarret droit, grâce à un élévateur électrique. Pour les bovins, la saignée par jugulation est préférable car elle ne déprécie que peu le cuir, la plaie de saignée étant relativement petite.

a.2. L'habillage ou « Dressing »

Elle regroupe :

- **Pré-dépouille**

La pré-dépouille correspond à toutes les opérations qui ont lieu entre la saignée et la dépouille et dont l'ordre est variable selon les abattoirs. Ces opérations consistent en une ablation des extrémités des membres au niveau du tarse, du carpe et du toupet de la queue. Sans oublier l'ablation des organes génitaux extérieurs et la tête.

Les carcasses sont convoyées de la salle de saignée à la salle d'habillage [45].

Il s'agit de l'ablation de l'extrémité des membres au niveau des carpes et des tarsi. Et de la section de la tête au niveau de l'articulation occipito-atloïdienne. Elle s'effectue après la saignée ou la suspension mais chez les équins, asins, canins elle est facultative. Certains bouchers le préférant au début, la majorité le réservant à la fin de la découpe [2].

▪ **Dépouille**

Elle a pour but d'enlever le cuir des animaux, en préservant une bonne présentation et conservation de la carcasse, et en conservant la qualité du cuir. Chez les veaux, la dépouille peut avoir lieu après l'éviscération. Le cuir des veaux doit alors être lavé avant la pré-dépouille. Cette technique n'est utilisable que dans le cas où le cuir n'est pas souillé, parasité ou ne présente pas de lésions [45].

La dépouille peut être manuelle ou mécanique.

La dépouille manuelle s'effectue en général en position suspendue, mais elle peut être cependant pratiquée sur chevalet ou sur le plancher, à condition de veiller à ce que les zones dépouillées n'entrent pas en contact avec le plancher ou le chevalet et que ces derniers soient assainis après la dépouille de chaque carcasse [45].

Pour dépouiller un bœuf on procède par le traçage ou la parfente qui consiste en une incision ventrale médiane et deux incisions transversales en direction des membres; ensuite la dépouille postérieure pour la croupe, les membres postérieurs ou pelviens et le ventre; puis la dépouille antérieure pour les membres antérieurs ou thoraciques et le collier; et enfin la dépouille des flancs et la dépouille dorsale, et on arrache le cuir.

La dépouille mécanique: Elle fait appel à un arracheur de cuir électrique, pneumatique ou hydraulique et se fait de haut en bas ou de bas en haut. Les étapes préliminaires sont réalisées à l'aide d'un couteau circulaire à lame double, en dents de scie, tournant en sens inverse, appelé « Perco ». Cette méthode présente l'avantage de réduire la dépouille à un seul poste dans la salle d'habillage au lieu de quatre, comme dans la dépouille manuelle.

C'est la séparation de la peau et de la carcasse au niveau du tissu sous cutané. Dans les abattoirs traditionnels, cette opération se fait avec un couteau, l'animal couché à même le sol.

Dans les abattoirs modernes, l'existence d'une chaîne d'abattage permet la dépouille en position suspendue. Cette modalité permet d'éviter le travail au sol entraînant une souillure de la peau et des positions inconfortables qu'adoptent les ouvriers.

▪ **Eviscération**

L'éviscération consiste à l'ablation de tous les viscères thoraciques et abdominaux de l'animal à l'exception des reins. Elle est réalisée généralement en position suspendue. L'éviscération doit être terminée au plus tard 30 minutes après la saignée.

L'éviscération abdominale commence par la fente de la paroi abdominale et du quasi, suivie de la ligature du rectum, les ligatures doubles au niveau du cardia et du duodénum, les ligatures sont séparées d'environ 10 centimètres avec élimination des matières fécales entre la première et la deuxième ligature. Après cela, on enlève tous les organes abdominaux (utérus, estomacs et intestins) qui sont évacués sur bande transporteuse ou sur les chariots. Le foie est mis à part.

L'éviscération thoracique consiste à la fente du sternum à l'aide d'un fendoir ou d'une scie électrique; au détachement du diaphragme et à l'ablation du cœur et des poumons qui sont réunis au foie. Ces viscères sont soit accrochés ensemble

à la carcasse, soit mis sur bande transporteuse ou sur balancelles pour être inspectés en même temps que la carcasse.

Il s'agit de la séparation des viscères abdominaux puis thoraciques de la carcasse. Elle s'effectue chez toutes les espèces. Dans les petits abattoirs, cette opération s'effectue en position horizontale et souvent les viscères sont en contact avec le sol.

Au niveau des abattoirs modernes, l'éviscération a lieu en position suspendue ; les viscères digestifs (estomacs et intestins) sont récupérés sur des chariots et dirigés vers leur lieu de transformation. Les viscères thoraciques (foie, cœur, poumon) quant à eux sont suspendus à des crochets d'inspection.

▪ **Fente**

La fente médiale une incision longitudinale de la carcasse le long de la colonne vertébrale aboutissant à l'obtention de deux demi-carcasses. Elle est effectuée en utilisant soit des moyens manuels (hache, fendoir, feuille, couperet, scies circulaires) ou des moyens automatiques comme scie alternative à jet d'eau continu.

La fente est généralement réalisée sur les carcasses de bovins adultes, de porcs et de solipèdes. Elle présente un double intérêt:

- ◆ Technique: manutention facile, détermination de l'âge et commercialisation facile ;

- ◆ Hygiénique: inspection des corps vertébraux et des articulations intervertébrales, pour rechercher des lésions de maladies zoonotiques comme la tuberculose.

C'est l'opération qui consiste à séparer la carcasse en 2 demi-carcasses.

Dans les abattoirs traditionnels, le coupe-coupe ou la hache sont les instruments utilisés. Les carcasses sont exposées aux contaminations provenant des mains de l'ouvrier ou de l'instrument souillé par les déchets de parage.

Dans les abattoirs équipés comme ceux de Dakar, la fente se fait à la scie mécanique. Cette technique peut entraîner la formation d'une pâte de sciure d'os et de graisse qui s'altère rapidement.

▪ **Finition – Emoussage - Douchage**

Ce sont des opérations destinées à améliorer la présentation des carcasses.

La finition consiste à éliminer les nerfs, les graisses superflues ou les zones dont l'aspect est détérioré.

Quant à l'émoussage elle consiste à enlever une partie de la graisse apparente sur la carcasse dépouillée.

Le douchage permet l'élimination de toutes les souillures (caillots de sang, esquilles d'os etc.) et la réduction de la contamination superficielle des carcasses.

La législation sénégalaise n'autorise que le douchage à l'eau potable. Dans d'autres réglementations comme au Canada [45] on autorise l'utilisation d'autres modalités telles que le douchage à l'aide d'acides organiques, de chlore ou de dioxyde de chlore.

Elle regroupe le douchage, son marquage et les opérations de parage.

Elle se pratique bien dans les abattoirs équipés. Dans les abattoirs non équipés on se limite juste à verser quelques sauts d'eau sur les carcasses étalées au sol.

b) Chez les petits ruminants

b.1. La saignée

Elle se fait comme chez les bovins, donc sans étourdissement préalable et à même le sol. Les risques de contamination sont grands.

b.2. Habillage

Cette opération a lieu sur les tables inclinées (étous) au niveau des abattoirs modernes. Les bouchers pratiquent le soufflage en vue de faciliter la

dépouille. Une incision est faite sur la face interne du jarret et un tube relié à une pompe y est introduit. Celle-ci débite l'air à grande vitesse.

Au niveau des abattoirs traditionnels, l'habillage à lieu sur le sol et l'ouvrier pratique le soufflage par la bouche.

Cette insufflation d'air présente deux inconvénients majeurs :

- L'air renferme toujours des germes pouvant contaminer la carcasse ;
- Le soufflage provoque le gonflement des tissus sous-cutanés et donne ainsi aux carcasses une fausse apparence de bonne qualité.

L'éviscération suit la dépouille et obéit aux mêmes considérations que chez les bovins : elle se fait en position horizontale dans les abattoirs traditionnels et en suspendue (sur les étous) dans les abattoirs équipés.

Les carcasses des petits ruminants ne subissent pas de première réfrigération et sont directement dirigées vers les lieux de commercialisation après l'inspection de salubrité.

c) Chez les porcs

La préparation de ces animaux est très différente de celle des ruminants. Pour des considérations religieuses, elle a lieu dans des locaux à part. Les différentes étapes sont :

▪ Etourdissement

Il se fait dans les abattoirs de Dakar par électro anesthésie (électrochoc). Une pince électrique est appliquée sur les tempes de l'animal ; celui-ci étant préalablement aspergé d'eau afin d'améliorer la conduction du courant. Cette technique d'étourdissement en plus du fait qu'elle écarte les risques

d'accidents encourus par « l'ouvrier saigneur » permet de préserver à la viande sa réserve de glycogène nécessaire pour une bonne conservation et une bonne qualité.

- **Saignée**

Un long couteau est plongé à l'entrée de la poitrine du porc à moitié inconscient couché par terre. La saignée s'accompagne parfois de la récolte de sang, ceci manuellement dans un sceau. Cette technique de récolte, expose le sang aux souillures et contaminations diverses.

- **Echaudage**

Il fait suite à la saignée puisque chez le porc il n'y a pas la dépouille. Il consiste à mettre les animaux dans de l'eau chauffée à 60 à 70°C. Ceci permet de ramollir les bulles pileux et de faciliter l'épilage. Certains préfèrent brûler directement sur la flamme.

Il faut cependant remarquer que les germes thermophiles se développent à la température indiquée ci-dessus. L'eau est rarement renouvelée et peut passer dans les poumons par aspiration réflexe lors de l'échaudage entraînant ainsi leur souillure.

- **Epilage**

C'est l'opération qui consiste à éliminer les soies. Généralement on pratique l'épilage manuel à l'aide de couteaux ou des grattoirs.

- **Suspension**

Elle se pratique dans les abattoirs de grande taille. Dans ceux de petite taille, la préparation se fait entièrement sur le sol.

- **Eviscération**

Elle est d'abord abdominale puis thoracique.

- **Fente**

Les carcasses sont découpées en 2 demi-carcasses ou 4 quartiers.

- **Finition**

Elle est réalisée et permet d'éliminer le sang ou les poils qui salissent la carcasse. Elle se termine par le marquage.

2. Conservation

La conservation des denrées reste une étape très importante entre leurs traitements du fait de nos mauvaises conditions de préparation. Les conditions de conservation doivent donc répondre aux règles strictes d'hygiène afin de préserver la bonne salubrité des produits. Elle consiste soit à utiliser une chaîne de froid soit à utiliser les méthodes de séchage ou fumage.

2.1. Viandes

2.1.1. Les viandes bovines

Les abattoirs de Dakar, Thiès et Kaolack disposent de chambre froide. A Dakar, comme dans tous les abattoirs modernes, après leur préparation les carcasses subissent une première réfrigération obligatoire [24].

Dans les abattoirs traditionnels la réfrigération fait défaut exposant ainsi les carcasses à une altération microbienne et aux modifications de couleur et de consistance.

2.1.2. Les autres viandes

Les petits ruminants, immédiatement après l'inspection de salubrité sont transportés vers leurs lieux de commercialisation dans les taxis ou autres moyens de transport.

Les porcins sont acheminés dans les points de vente comme les grandes surfaces de la ville à l'aide des camions frigorifiques aussitôt après l'inspection de salubrité.

2.2. Les abats

Ils sont vendus par les tripiers détaillants à l'abattoir où se rendent certains consommateurs ou au niveau des marchés et étals divers. La vente se fait au tas.

3. Distribution

La distribution des viandes et abats se fait dans les lieux de préparation ou de conservation aux différents marchés.

3.1. Transport des carcasses

Les moyens de distribution sont variés. Ce sont les véhicules isothermes, des simples camionnettes ou des taxis. Les véhicules adaptés sont de moins en moins utilisés et laissent place à une multitude de moyens de transport de carcasse presque tous inadaptés.

3.2. Lieux de distribution

Les lieux de distribution sont représentés par les marchés traditionnels. Les bouchers sont le plus souvent équipés des tables, balances, couteaux. Le nettoyage et l'hygiène sont défectueux. A côté des marchés traditionnels on a les marchés modernes ou les supermarchés : leurs boucheries sont plus organisées et des conditions d'hygiène acceptables car disposant d'une chaîne de froid.

Deuxième partie:
Etude de
la réglementation de l'inspection des viandes de boucherie:
Analyses critiques
et propositions d'amélioration

Chapitre I:

Bases juridiques du contrôle des D.A.O.A.

Le Sénégal à l'instar de beaucoup de pays anciennement colonisés, s'est doté depuis très longtemps d'une législation en matière de contrôle des denrées alimentaires d'origine animale.

Deux grandes périodes ont marqué la législation et la réglementation des denrées alimentaires d'origine animale :

- la période coloniale ;
- la période post-coloniale.

1. La période coloniale

Durant cette période, le fondement de la loi se trouvait dans le pouvoir législatif français. Les textes n'étaient cependant appliqués par les pouvoirs coloniaux que dans deux cas :

- lois se déclarant applicables aux colonies ;
- texte ayant reçu promulgation sur le territoire intéressé.

Ces textes intéressaient, soit la surveillance des denrées, soit l'hygiène et la santé publique.

1.1. Textes réglementant la surveillance des denrées

Le contrôle qualitatif des denrées avait deux bases principales : la loi du 1^{er} Août 1905 [12] et l'arrêté n°53-5720 du 31 Août 1953 [14].

1.1.1. Loi fondamentale du 1^{er} Août 1905 [12]

C'était un texte fondamental régissant la fabrication et la vente des denrées alimentaires.

Cette loi était relative à la répression des fraudes dans la vente des denrées alimentaires.

Mais elle présentait l'inconvénient de n'entrer en compte qu'en cas de détention en vue de vente ou de non vente. Ceci fait qu'elle ne permet pas aux autorités d'intervenir au stade de la fabrication par exemple pour imposer un contrôle des

opérations. C'est pourquoi d'autres dispositions ont été prises en vue d'instituer des mesures entre autres d'inspection vétérinaire, l'article 35 de son premier décret d'application excluant les produits d'élevage.

1.1.2. L'arrêté n° 53-5720 A.E du 31 août 1953 [14]

Il régleme le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine ou animale. Il fait état à l'article 2 de l'obligation aux fabricants de déposer deux échantillons témoins au service de la répression des fraudes pour analyse. Par contre l'article 5 interdit la vente de toute denrée jugée insalubre ou non conforme aux échantillons déposés. L'article 3 dispense de l'autorisation préalable de mise en vente de leurs produits, les charcutiers et confectionneurs de plats cuisinés.

1.2. Textes d'hygiène et de santé publique

Le comité Français de Libération Nationale fût à l'origine du décret du 10 Août 1943 qui fait état des prescriptions visant à sauvegarder l'hygiène dans la préparation, le transport et la consommation des denrées alimentaires. Il sera abrogé par le décret n° 55-1545 du 29 novembre 1955 [15] qui intéressait la salubrité et l'hygiène générale du territoire.

Il faut noter que par l'arrêté n°2067 du 17 Juin 1938 du Gouverneur du Sénégal [13] les commissions locales d'hygiène instituées dans chaque circonscription médicale, avaient à se préoccuper des questions relatives aux « qualités des aliments livrés au commerce ».

2. La période post-coloniale

C'est en 1966 que fût élaborée une loi propre au Sénégal. Il s'agit de la loi fondamentale n° 66 - 48 du 27 mai 1966 [26] relative au contrôle des denrées alimentaires d'origine animale et à la répression des fraudes.

2.1. Contenu des textes législatifs et réglementaires

Le contrôle des D.A.O.A. pour être efficace, doit obéir à certaines règles. Au Sénégal il est régi par les textes législatifs (lois) et des textes réglementaires (décrets, arrêtés). Certains d'entre eux sont de portée générale tandis que d'autres de portée spécifique traitent directement d'un ou de plusieurs groupes de produits.

2.1. Textes de portée générale

Depuis 1966, la loi fondamentale n° 66-48 du 27 mai 1966 [26] et ses décrets d'applications n° 68-507 [27] et n° 68-508 du 7 mai 1968 [28] trace le cadre général du contrôle des denrées alimentaires et de la répression des fraudes.

2.1.1. Loi fondamentale [26]

- Dans le titre I relatif au Contrôle des Produits Alimentaires, il est dit dans l'article 2 de cette loi que « les produits naturels n'ayant pas subi de transformation et destinés à l'alimentation humaine pourront être soumis par décret à un régime de contrôle sur les lieux de production, d'abattage, de stockage ou de vente ». L'article 3 du même titre prévoit les sanctions. L'article 4 quant à lui, indique que la commission de contrôle des produits alimentaires (CCPA), placée sous tutelle du Ministre du Commerce, sera responsable de l'application de cette loi. Par ailleurs, l'article 5 précise que « des décrets fixeront les règles relatives à la récolte ou à la pêche, à l'abattage...de chacune des catégories de produits alimentaires ».

- Dans le titre II et en ses articles 10 et 12, il est interdit toute tromperie ou tentative de tromperie du contractant sur la nature, l'espèce, les risques inhérents à l'utilisation et les contrôles effectués sur toute denrée alimentaire. Il est interdit toute falsification des denrées servant à l'alimentation humaine ou animale.

Il est prévu pour tout contrevenant un emprisonnement de 3 mois à 2 ans et d'une amende de 24000 à 2,4 millions de francs CFA.

- l'article 21, du titre III relatif aux dispositions communes, donne autorisation « aux agents assermentés des Administrations compétentes ainsi qu'aux Officiers de police judiciaire de pénétrer à tout moment dans les locaux professionnels où sont détenus ou transformés les produits visés par la présente loi, ainsi que dans des véhicules, entrepôts, abattoirs, gares, ports, halles, marchés. Ils peuvent opérer des prélèvements d'échantillons en vue de leurs analyses et s'il s'agit des DAOA destinés à l'homme, écarteront provisoirement les lots qui paraîtront suspects ».

2.1.2. Décret n° 68-507 du 7 mai 1968 [27]

Ce décret régleme le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale et s'inspire de l'ancien arrêté n° 53-5720 A.E du 31 août 1953 [14].

Les articles 1 et 2 stipulent que l'autorisation prévue par la loi fondamentale pour la fabrication ou la transformation des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale, ainsi que la mise en vente en gros, en demi-gros ou en détail des produits ainsi fabriqués ou transformés, est délivrée par le Ministre du Commerce après dépôt au service de la répression des fraudes et analyse de quatre échantillons témoins, comportant l'indication de la composition du produit, de son prix de revient et du nom et de l'adresse du fabricant.

2.1.3. Décret n° 68-508 du 7 mai 1968 [28]

Il fixe les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n° 66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. Il s'inspire du décret du 7 mai 1935 et décrit en son titre I et II les procédures de contrôle, de saisie, de prélèvement ainsi que d'analyse en matière de répression des fraudes.

L'article 3 énumère les agents habilités à faire le contrôle, soit en vertu d'une vocation générale (agents assermentés du contrôle économique et officiers de police judiciaire) soit à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions (agents assermentés de l'élevage, des pêches, des services d'hygiène, des douanes, des médecins).

En son titre III qui à trait à l'analyse des échantillons prélevés, l'article 19 mentionne qu'après l'avis de la Commission du Contrôle des Produits Alimentaires (C.C.P.A.), le Ministre du Commerce désignera les laboratoires habilités à procéder aux analyses qualitatives et quantitatives des échantillons qui seront prélevés par les agents qualifiés. Il en sera de même des méthodes d'analyse bien que les laboratoires puissent provisoirement employer des méthodes qui leur paraîtront les plus adéquates pour la détection des fraudes.

Le contrôle des DAOA, en plus de cette législation et réglementation de portée générale, s'appuie également sur des textes spécifiques.

D'autres décrets de portée générale ont été élaborés outre les deux décrets émanant de la loi citée ci haut :

- Décret n° 70-094 portant organisation de la Commission de contrôle des produits alimentaires [29].

- Décret n° 71-1103 du 11 octobre 1971, portant application de la loi n° 71-47 du 28 juillet 1971 soumettant à une autorisation ou à déclaration préalable, l'exercice de certaines professions commerciales, industrielles et artisanales [30].

- Décret n° 94-1189 du 03 novembre 1994 [34]: il abroge et remplace le décret n° 93-97 du 1^{er} février 1993, portant création du comité de lutte contre la fraude. En son article 1^{er}, il précise la mission de ce comité :

- coordonner les moyens de lutte contre les fraudes douanières ;

- étudier et proposer des mesures permettant d'accroître l'efficacité des services de répression ;
- assurer la cohésion des activités de ce comité ;
- chercher tous les moyens possibles à son bon fonctionnement.

2.2. Textes spécifiques

Ces textes sont soit hérités de la colonisation en vertu des dispositions de l'ordonnance n° 58-913 du 06 octobre 1958 et de la loi 66-48 précitée, soit en application de cette loi.

2.2.1. Textes régissant les viandes et sous-produits destiné à l'alimentation humaine

2.2.1.1. Arrêté municipal n° 572/SG du 6 septembre 1958 [16]

Il réglemente les abattages commerciaux et fixe les conditions dans lesquelles les viandes peuvent être exposées ou mise en vente sur le territoire de la Commune de Dakar.

Cet arrêté impose à l'article 2, l'obligation d'estampiller les viandes exposées ou mises en vente dans les communes. L'article 4 ordonne la saisie des viandes non estampillées et l'article 5 confère aux agents de la force publique et aux contrôleurs des marchés le droit de procéder à l'inspection. Quant à l'article 7, il définit la destination des viandes saisies reconnues impropres à la consommation. Il est prévu à l'article 8 les sanctions pénales vis-à-vis des propriétaires de viandes qui seraient responsables de pratiques frauduleuses.

2.2.1.2. Décret n° 64-087 du 6 février 1964, rendant obligatoire le dépôt dans un entrepôt frigorifique des viandes destinées à la consommation [24]

Ce décret oblige les chevillards et bouchers de réfrigérer après habillage toutes les carcasses de bovins dans toute ville où fonctionne auprès de l'abattoir un

entrepôt frigorifique. L'article 1 fixe à 20 heures minimum la durée de la réfrigération alors que l'article 2 prévoit la saisie et la confiscation de toute carcasse qui ne remplirait pas l'obligation précitée.

L'arrêté n°00832/M.E.R. du 17 février 1964 pris en application du décret 64-087 prévoit la saisie des carcasses de bovins et des ruminants abattus hors de l'abattoir municipal.

2.2.1.3. Décret n° 64-427 du 05 juin 1964, modifiant les règles de fonctionnement et de contrôle des frigorifiques du port de Dakar [25].

2.2.1.4. Arrêté n°009350/M.E.R.H. du 22 août 1975 [31]

Il régleme à titre provisoire, l'abattage dans un but commercial de certains animaux de l'espèce bovine.

L'article premier de cet arrêté interdit l'abattage des femelles de moins de dix ans et des mâles de moins de deux ans. Malheureusement ce décret est non appliqué.

2.2.1.5. Décret n°77-963 du 2 novembre 1977 relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande [32].

Il indique à son titre quatrième, article 24 que les viandes et abats ne peuvent être vendus qu'au niveau des marchés traditionnels ou de tout autre endroit privé agréé et contrôlé.

L'article 26 de ce même titre relatif aux conditions générales d'hygiène interdit l'utilisation de papier imprimé pour l'emballage des viandes.

L'article 27 précise que les boucheries modernes doivent satisfaire à des normes et conditions particulières qui seront précisées dans ces arrêtés.

Au titre IV, l'article 28 indique que les viandes et abats mis en vente doivent avoir subi le contrôle vétérinaire et avoir été reconnus propres à la consommation.

L'article 29 autorise restaurateurs et gargotiers à faire abattre les petits ruminants dans les lieux prévus et contrôlés par les autorités administratives.

Enfin au titre septième relatif aux dispositions générales l'article 37 prévoit les saisies des viandes et abats impropres à la consommation, n'ayant pas subi le contrôle de salubrité. La vente de viande sans carte professionnelle est aussi réprimée.

Ce texte comporte par ailleurs un arrêté d'application, l'arrêté n° 002573 du 1^{er} mars 1978.

2.2.1.6. Décret n° 89-543 du 5 mai 1989 [33]

Il porte sur la réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

C'est en fait le seul texte qui régleme l'inspection sanitaire au Sénégal.

Ce décret en ses articles 1 et 2 précise que les animaux de boucherie et de charcuterie dont les viandes, abats et issues sont destinés à la transformation, à la commercialisation, ne peuvent être abattus que dans les abattoirs ou tueries agréés dont la création, la réorientation et l'agrandissement, sont soumis après avis du Directeur de l'Elevage à l'agrément du Ministre chargé de l'Elevage.

L'article 3, fait part du contrôle de l'hygiène des locaux et de l'inspection de salubrité des viandes qui sont obligatoires et assurés par les agents assermentés de la Direction de l'Elevage ainsi que les agents du Service d'Hygiène.

Le titre II de ce décret traite des conditions de présentation à l'inspection sanitaire des animaux avant et après l'abattage. En son article 6 du chapitre premier, il précise les méthodes d'inspection ante mortem qui portent sur :

- l'état général de l'animal pour notamment déceler les signes d'agitation, de fièvre ou de fatigue consécutive au transport ;
- l'appareil locomoteur ;
- l'état des téguments et des orifices naturels ;
- l'appareil respiratoire, notamment les caractères des mouvements respiratoires et l'état des matières premières ;
- l'appareil digestif en particulier la cavité buccale et l'apparence des matières fécales ;
- l'appareil cardio-vasculaire ;
- l'appareil génito-urinaire, spécialement l'état de la mamelle et l'utérus chez les femelles, ainsi que les caractères de l'urine.

Par contre son chapitre II, plus précisément les articles 19 et 20 énumèrent les organes sur lesquels portera l'inspection post-mortem. Elle comportera l'examen :

- du sang ;
- de la tête, de la gorge, des ganglions lymphatiques rétro-pharyngiens et mandibulaires. La langue devra être dégagée afin de permettre une exploitation détaillée de la bouche et de l'arrière bouche ;
- des poumons, de la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et le poumon incisé en son tiers postérieur ;
- du péricarde et du cœur ;
- du diaphragme, du foie, de la vésicule biliaire, des canaux biliaires de même que les ganglions sus-hépatiques, rétro-hépatiques et pancréatiques ;
- du tube digestif, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
- de la rate ;

- des reins et de leurs ganglions lymphatiques ainsi que la vessie ;
- des organes génitaux ;
- de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ;
- des différentes parties de la carcasse et surtout du tissu conjonctif.

Les ganglions cervicaux profonds, poplités, précruraux, ischiatiques, iliaque et lombo-aortiques ne seront incisés qu'en cas de doute. Il est également précisé que chez les bovins de plus de six semaines, il doit être procédé la recherche de la cysticerose et de la distomatose.

Quant au titre III, il définit les saisies et en dicte les conditions d'applications.

2.2.1.7. Arrêté n° 006473 du 5 juin 2000 portant organisation de la Direction de l'Élevage [35].

Ce présent arrêté abroge notamment l'arrêté n° 015897 du 24 novembre 1987 portant organisation de la Direction de l'Élevage.

Il est le texte spécifique de base de contrôle des denrées animales.

Le titre I, définit les attributions de la Direction de l'Élevage. Il est prévu le contrôle de l'origine des produits et sous-produits animaux ainsi que le contrôle de la santé des animaux en vue de dépister, de contrôler, voire d'éradiquer toutes les maladies légalement contagieuses, parasitaires et toutes autres affections ou infections.

Cet arrêté prévoit également le contrôle des circuits commerciaux des animaux, des viandes et des produits bruts et, ou transformés d'origine animale tant à l'entrée, à l'intérieur qu'à la sortie du territoire national.

2.2.1.8. Décret n° 2002-1094 du 4 novembre 2002 [38]

Ce texte abroge et remplace le décret 62-0258/M.E.R. du 5 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux.

La réactualisation du décret 62-0258 relatif à la police sanitaire des animaux du Sénégal est devenue une nécessité, au regard, notamment, des changements du contexte zoo-sanitaire intervenus ces dernières années, mais aussi et surtout pour mieux tenir compte du développement actuel et futur de nos échanges commerciaux en matière de produits d'origine animale.

Ainsi, au titre I, article 4, sont énumérées les maladies légalement contagieuses (M.L.C.) sur tout le territoire de la République du Sénégal. La liste des maladies réputées légalement contagieuses est mentionnée à l'article 4. Elle pourra être complétée à chaque fois que de besoin. A l'article 7, il est dit que l'autorité administrative compétente, sur proposition du Chef de Service de l'Elevage, prend un arrêté portant déclaration d'infection qui indique l'application, dans un périmètre déterminé après constatation de la maladie. L'article 8 prévoit la conduite à tenir à l'égard de la chair des animaux morts de maladie contagieuse ou abattus parce que atteints de maladies contagieuses.

Le titre II décrit les mesures spéciales applicables à chaque maladie et le titre III est consacré à la police sanitaire aux frontières.

Chapitre II: Conduite de l'inspection aux abattoirs

1. Structure chargée de l'inspection

Le contrôle des denrées alimentaires vise plusieurs buts : le respect de la qualité, de l'hygiène et de la salubrité, le respect des normes commerciales et le respect des interdictions. De ce fait, il fait intervenir quelques structures parmi lesquelles les services vétérinaires détiennent les prérogatives indiquées dans ce domaine.

Le Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage avec les services de la Direction de l'Elevage (DIREL) assure la fonction régaliennne de contrôle. En son sein, la division de l'hygiène publique coordonne et élabore les programmes d'inspection.

A cela s'ajoute d'autres services d'inspection qui interviennent en coordination ou viennent en appui sur les points particuliers :

- Le Ministère de la Santé avec le Service National d'Hygiène à la Direction de la Prévention ;
- Le Ministère du Commerce et des PME (Petites et Moyennes Entreprises) avec la Direction du Commerce Intérieur (Division Consommation et Qualité).
- l'Institut Sénégalais de Normalisation (I.S.N.) ;
- la force publique.

Deux services interviennent principalement dans la gestion du risque sanitaire de produits d'origine animale :

- Division Hygiène du Ministère de la Santé.

Sa compétence est très étendue et concerne tous les établissements qui transforment et commercialisent des denrées alimentaires (de l'abattoir jusqu'à la restauration et la distribution).

Ses prérogatives sont essentiellement concentrées sur les conditions d'hygiène des locaux et des personnes. Elle intervient peu sur la qualité de la viande, mission laissée aux services de la DIREL comme le stipule l'article 2,

paragraphe 10 de l'arrêté n°6473/MAEL du 05 juin 2000 portant organisation de la Direction de l'Elevage.

De part le code d'hygiène, elle a des pouvoirs répressifs assez étendus qui lui permettent de dresser les amendes et de prononcer des saisies ou des interdictions de commercialiser.

- Direction de l'Elevage

Avec comme mission principale la mise en œuvre de la politique de développement en matière d'élevage.

Elle est chargée notamment :

- de l'élaboration et de l'application, en liaison avec les structures concernées, des textes législatifs et réglementaires en matière d'amélioration, d'hygiène et de santé animale ;
- du contrôle de la santé des animaux notamment de la prise des actes et mesures d'ordre technique en vue de dépister, de contrôler, voire d'éradiquer toutes les maladies légalement contagieuses, parasitaires et toutes autres affections ou infections ;
- de l'inspection d'hygiène et de salubrité des denrées animales et d'origine animales ;
- du contrôle des crédits commerciaux des animaux, des viandes et des produits bruts ou transformés d'origine animale tant à l'intérieur à l'entrée qu'à la sortie du territoire ;
- d'organiser la prophylaxie des maladies communes à l'homme et aux animaux (zoonoses) ;
- du suivi de l'ensemble des filières des produits animales ;
- du suivi des aménagements et des infrastructures pastoraux ;
- du suivi des relations avec les organismes nationaux et internationaux intervenant en matière de promotion de l'élevage.

2. Inspection sanitaire et de salubrité des viandes

L'inspection est un « Examen macroscopique attentif dans un but de contrôle, de surveillance ou de vérification ». L'inspection des viandes consiste, par un examen visuel, des palpations et des incisions des carcasses et des abats ou des viscères associés, ces opérations pouvant éventuellement être complétées d'analyses adéquates, à juger de la salubrité des viandes destinées à la consommation humaine.

2.1. But de l'inspection sanitaire et de salubrité des viandes

L'inspection des denrées animales et d'origine animale vise un triple but :

- protéger la santé publique par le retrait de la consommation des produits dangereux ;
- protéger la santé du bétail, grâce au dépistage à l'abattoir des maladies contagieuses qui sévissent dans les régions d'où proviennent les animaux examinés ;
- assurer la loyauté du commerce en retirant de la vente, les produits qui, sans être dangereux, ont une valeur alimentaire tellement faible, qu'il ne correspondent plus à la définition d'un aliment, ni par conséquent à leur prix de vente.

2.2. Modalités de l'inspection des viandes

L'inspection des viandes, a lieu partout où les viandes sont préparées, stockées et commercialisées, mais principalement aux abattoirs. Elle devrait commencer par les conditions de transport et de débarquement des animaux.

2.2.1. Conditions de transport et de débarquement des animaux

Cette surveillance revêt une importance particulière. En effet, divers moyens de transport sont utilisés pour le convoyage des animaux : le train, le camion et la

marche. La surveillance des conditions de transport permet d'assurer que, durant son convoi, l'animal est bien nourri, bien abreuvé et bien traité.

Elle permet également d'éviter la fatigue et l'épuisement des animaux. Cette surveillance doit également permettre une protection de l'environnement, tant sur le plan de la pollution que sur le plan de la protection des cultures dans les régions traversées. Ce dernier aspect permettrait d'éviter que le convoi des animaux vers les abattoirs n'entraîne les mêmes conflits entre éleveurs et agriculteurs que ceux posés par la transhumance.

2.2.2. Surveillance des conditions hygiéniques de préparation

La surveillance des conditions hygiéniques de préparation est un élément essentiel du programme de contrôle dans tous les établissements d'abattage et de transformation. Afin d'assurer la salubrité des viandes, il est important de nettoyer les locaux de l'établissement et d'y maintenir un degré élevé d'hygiène. L'abattage, le parage des animaux de boucherie et la transformation des produits de viande ne doivent commencer, dans les locaux ou lieux agréés, que lorsque ceux-ci répondent aux exigences sanitaires prévues par la réglementation en vigueur.

Etapes de la surveillance des conditions hygiéniques de préparation [45]

- Vérifier la propreté de toutes les surfaces en contact avec la viande. Le matériel complexe doit être inspecté avant son assemblage. Inspecter les petits outils comme les couteaux et les crochets, de même que les vêtements protecteurs comme les gants, les tabliers, les bottes, etc.
- Examiner les surfaces du matériel et des installations qui n'entrent pas en contact avec la viande, c'est-à-dire le dessous des appareils, les plafonds, les murs, les planchers, les rails suspendus, les armatures d'équipements, etc. Les

sources de contamination situées au-dessus des produits de viandes sont généralement les plus importantes en raison du risque de voir les contaminants tomber sur les produits.

- Vérifier si les lavabos fonctionnent bien et s'il y a suffisamment de savon, de serviettes et de poubelles.
- Vérifier l'état et l'entretien du matériel et des installations. La surveillance des conditions hygiéniques de préparation permet de déceler les problèmes à temps et de planifier les réparations de façon ordonnée, avant que les problèmes ne deviennent critiques.
- Vérifier la température des aires de production et des dispositifs d'assainissement de même que la ventilation et la circulation de l'air. S'assurer que l'air expulsé des locaux exposés à la contamination ne pénètre pas dans les locaux propres (c'est-à-dire des aires de contention au parquet d'abattage ou du parquet d'abattage aux locaux de transformation).

2.3. Inspection ante-mortem

C'est toute procédure ou toute inspection effectuée sur les animaux vivants par une personne compétente afin de procéder à un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le sort réservé à ces animaux [47]. Le comité mixte **F.A.O./O.M.S.** [11] le qualifie comme étant l'élément essentiel de tout contrôle efficace des viandes, car elle est d'un secours certain pour l'inspection des carcasses .

2.3.1. Buts

L'inspection ante-mortem vise cinq buts :

- contrôle du respect des mesures réglementaires d'interdiction d'abattage : ces mesures sont prises pour favoriser la préservation ou la reconstitution du cheptel ;
- contrôle de l'origine des animaux : ce travail entre dans le cadre de la lutte contre le vol d'animaux ;
- contrôle de l'état sanitaire : il permet de détecter les animaux présentant des états anormaux ;
- appréciation commerciale : non pratiquée systématiquement, elle consiste à procéder à la classification des animaux en vue de l'établissement du prix du bétail vif ;
- prévention des mauvais traitements : éviter que les animaux subissent de mauvais traitements avant leur abattage.

2.3.2. Modalités et décisions

L'inspection ante mortem se déroule en deux phases successives : d'abord une inspection de rapide d'orientation et de tri, puis une inspection systématique complète.

- **Inspection rapide d'orientation et de tri**

Elle est effectuée pour une première fois à l'entrée de l'abattoir, lors de l'arrivée des animaux, et/ou à l'entrée du couloir d'amenée, juste avant l'abattage.

Elle est pratiquée par les agents d'exécution (ingénieurs de l'élevage, infirmiers vétérinaires, préposés d'abattoir).

- **Inspection systématique complète**

Elle est pratiquée sur les animaux reconnus anormaux lors de l'inspection précédente.

Elle est mise en œuvre d'emblée sur les animaux amenés directement à l'abattoir sanitaire et doit être réalisée par les décideurs (Docteurs vétérinaires, Cadres supérieurs de l'élevage).

2.4. Inspection post-mortem

2.4.1. Définition et justification

L'inspection post-mortem est une procédure ou inspection effectuées par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus afin d'émettre un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et de leur utilisation [47]. Elle porte sur la carcasse et les éléments du cinquième quartier. Elle doit être une intervention permanente appliquée à tous les stades du travail des viandes [1].

Elle se justifie par le fait qu'elle permet de vérifier les hypothèses émises lors de l'inspection ante mortem. L'inspection post-mortem permet au vétérinaire inspecteur de soustraire de la consommation les carcasses et organes jugés insalubres selon les motifs prévus par le législateur [15].

2.4.2. Modalités

Pratiquer l'inspection post-mortem de façon méthodique et précise, selon un ordre bien établi est une règle fondamentale.

Il est en effet important, dès le départ d'identifier les carcasses et les abats.

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

La technique à suivre comporte trois temps [21]:

- **Un examen à distance** qui permet d'avoir une vue d'ensemble sur la qualité globale de la carcasse et de déceler d'éventuelles anomalies intéressant la couleur des différents tissus, le volume des masses

musculaires, les déformations musculaires, les reliefs articulaires et les saillies osseuses ;

- **Un examen rapproché** qui permet d'apprécier de façon détaillé les différents tissus de la carcasse et les différents organes ;
- **Un examen approfondi** qui permet d'inspecter les organes, les muscles et les ganglions à l'aide des incisions réglementaires et exploratrices. Il faut préciser l'existence d'une technique particulière d'inspection de la carcasse et des viscères pour chaque espèce.

Ces trois temps de l'inspection post-mortem peuvent être complétés par des examens de laboratoire.

2.4.3. Sanctions de l'inspection post-mortem

Au terme de l'inspection post-mortem, le vétérinaire inspecteur peut décider de l'estampillage, de la consigne, de l'utilisation conditionnelle ou de la saisie de la viande inspectée.

▪ L'estampillage

Le point final des opérations consiste à apposer l'estampille de salubrité sur les organes ainsi que sur la carcasse. C'est une opération de sauvegarde et de sécurité pour le consommateur mais qui ne constitue une garantie valable qu'au moment de l'intervention. Il prouve que l'animal a été abattu dans un abattoir et régulièrement inspecté par le vétérinaire inspecteur assermenté.

▪ La consigne

C'est l'interdiction temporaire et réglementaire du libre usage d'une denrée animale en vue d'en compléter l'examen de salubrité. Elle permet durant deux jours d'attente de juger du comportement de la viande et d'avoir les résultats d'une recherche microbiologique.

Elle consiste à laisser la denrée sur les lieux de préparation ou dans le local spécial de consigne réfrigéré et fermant à clef (chambre ou salle de consigne). La consigne peut durer 24 à 72 heures (1 à 3 jours) de façon à permettre soit d'apprécier le sens de l'évolution de la viande après l'abattage (viandes fiévreuses, viandes hydrohémiques), soit de réaliser les examens de laboratoire.

▪ **Utilisation conditionnelle**

Le vétérinaire inspecteur décide de la destination de la denrée en vue de la consommation (sous son contrôle).

Exemples : 1- carcasse insuffisante : détournée vers la fabrication de conserves (pour l'homme ou pour les animaux) ;

2- carcasse à cysticerose discrète : livraison à la consommation humaine après assainissement (sous contrôle).

▪ **Saisie**

La saisie est une opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale et ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation humaine, soit son retrait temporaire de la consommation permettant de lui faire subir un traitement approprié dit assainissement avant de le remettre dans le circuit commercial.

Elle se justifie par :

- Soit le caractère insalubre de la viande ;
- Soit par son caractère répugnant ;
- Soit par son caractère insuffisant relatif à sa composition physico-chimique.

Dans certaines conditions le vétérinaire inspecteur peut restreindre à une personne la libre disposition d'une viande dont il est le détenteur ou le propriétaire.

L'agent qui prononce la saisie doit être mandaté par l'administration, et être assermenté devant le tribunal local. Il doit être en possession de sa carte professionnelle de vétérinaire inspecteur.

Toutes ces opérations visant à obtenir une viande de bonne qualité sont régies par la réglementation. Mais cette réglementation présente quelques fois des insuffisances.

Chapitre III:

Lacune de la législation et de la réglementation
de l'inspection des viandes de boucherie

Les lacunes relevées ont trait au contenu des textes législatifs et réglementaires.

1. Lacune des textes

En partageant la réflexion de SEYDI et collaborateurs lors du séminaire national sur la définition du contrôle de la qualité des denrées alimentaires destinées à la consommation humaine, on peut dire que les lacunes des textes portent sur le fond et la forme [42].

1.1. Lacune portant sur le fond

1.1.1. Textes de portée générale

- **Loi n° 66-48 du 27 mai 1966 [26]**, portant sur le contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

En son article 2, titre premier, il est dit que « les produits alimentaires destinés à l'homme seront soumis par décret à un régime de contrôle ».

Or, depuis 1966, seuls deux décrets de portée générale n°68-507 et n°68-508 ont pu naître. Pour les produits animaux concernant ici seuls les décrets relatifs aux produits de pêche ont été pris.

- **Décret n°68-507 du 7 mai 1968 [27]**, régleme le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

Ce texte dispense les charcutiers et les confectionneurs des plats cuisinés de l'autorisation préalable. Cette dernière disposition énumérant les conditions auxquelles fabricants et transformateurs des denrées alimentaires sont tenus de se soumettre.

Or, dans les textes spécifiques que nous verrons, aucune disposition n'est encore prise en vue de contrôler les charcutiers et confectionneurs de plats cuisinés.

- Décret n°68-508 du 7 mai 1968 [28]

Ce décret fixe les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966. Il est annoncé en son article 3, titre I, que des méthodes d'analyse des denrées alimentaires seront mises au point.

Au titre III, il est dit que le Ministre chargé du commerce désignera les laboratoires agréés qui feront ces analyses.

Il n'est pas précisé les méthodes d'analyse des denrées alimentaires. Il ne paraît pas raisonnable que seuls les laboratoires de la répression des fraudes soient habilités à effectuer ces analyses, puisqu'il existe d'autres organismes relativement bien équipés et plus spécialisés pouvant apporter leur concours.

1.1.2. Textes spécifiques

Les textes réglementant le contrôle de ces denrées alimentaires sont très anciens, donc inadaptés et incomplets.

- Décret n°77-963 du 2 novembre 1977 relatif à l'organisation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande [32].

Il ne fait pas cas des charcutiers et autres transformateurs de produits carnés. Ceux-ci qui sont dispensés de l'autorisation préalable dans l'exercice de leurs activités par le décret n°68-507 ont donc une marge de manœuvre trop large.

- Décret n°64-087 du 6 février 1964 [24], rendant obligatoire le dépôt dans un entrepôt frigorifique des viandes destinées à la consommation humaine.

Au niveau des abattoirs équipés de chambres froides, ce texte rend obligatoire la réfrigération des carcasses de bovins après les opérations d'habillage ; cependant il ne préconise pas la réfrigération obligatoire des viandes durant le transport mais aussi au niveau du stade de la vente au détail. En effet, le froid, pour qu'il agisse efficacement, il faut qu'il soit appliqué à une «denrée saine, de façon précoce et continue ». La chaîne de froid rappelons-le doit être complète.

- **Décret n° 89-543 du 5 mai 1989 [33]**, portant réglementation de l'inspection de sanitaire et de salubrité des animaux des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

C'est le seul texte existant relatif à l'inspection des viande.

En son article 2 du Titre I, il est dit que la création, la réorientation et l'agrandissement des établissements prévus à l'article 1 du même texte, sont soumis à l'agrément du Ministre chargé de l'Elevage, après avis du Directeur de l'Elevage. Dans cet article, il n'est précisé nulle part les conditions d'agrément des abattoirs.

L'article 3 du même Titre ne fait pas clairement de distinction entre les prérogatives des agents assermentés de la Direction de l'Elevage et les agents du Service d'Hygiène.

Au niveau de l'article 5, il est dit que lors de l'inspection ante mortem, l'agent procédera à la vérification des documents sanitaires de l'animal... Nous ne retrouvons nulle part les détails sur la nature de ce document sanitaire.

Concernant l'article 20, chez les bovins âgés de plus de six semaines, il doit être procédé à la recherche de la cysticerose au niveau de la langue, l'œsophage, le cœur et les masséters externes et internes. Par ailleurs il n'a pas été précisé la recherche au niveau du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse, ainsi qu'au niveau des surfaces musculaires de la carcasse directement visible.

Quant à l'article 26, il est dit : «A l'issue de l'inspection post-mortem, les carcasses reconnues propres à la consommation sont estampillées. Un certificat de salubrité pourra être délivré en cas de nécessité ». Cet article n'a pas donné de précision sur la nature et la couleur de l'estampillage et du label sanitaire.

Le Titre III relatif aux saisies totales énumère en son article 28, les types de viandes faisant l'objet des saisies totales. Les viandes rabiques en font parties,

mais il aurait été préférable de faire allusion aux viandes provenant d'animaux mordus par un chien enragé. Il n'a pas également été mentionné les conditions et modalités, les contestations ainsi que le devenir des pièces saisies dans les abattoirs.

Au niveau du chapitre trois relatif à la viande consommable après assainissement du même titre en son article 34, il est fait cas des méthodes définies pour l'assainissement des viandes en cas de cysticerose. Il n'est pas prévu la prise en charge des coûts de toutes les opérations d'assainissement ainsi que les seuils pour lesquels on peut dire que les viandes sont assainies.

1.2. Lacunes portant sur la forme

Elles se rapportent aux appellations des Ministères et Directions responsables du contrôle car les appellations ont changé du fait des restructurations intervenues au sein du pouvoir exécutif.

2. Lacune portant sur le contrôle

Ces lacunes se retrouvent aussi bien au niveau des structures participant au contrôle qu'au niveau des techniques.

2.1. Lacune portant sur les structures de contrôle

- Ces structures sont limitées dans leurs actions à cause d'un manque de moyens humains et matériels.
- Au niveau national, l'équipe de la Division Hygiène Publique Vétérinaire (DHPV) est en nombre insuffisant. A l'exception de Dakar, le personnel d'inspection est souvent peu spécialisé, assurant les tâches de santé animale et d'hygiène alimentaire. C'est pourquoi l'inspection insuffisante à l'abattoir se traduit par des taux de saisie anormalement peu élevés et un taux d'abattage non contrôlés.

- Les agents qui effectuent le contrôle n'ont pas un bon niveau de formation ;
- Le contrôle ne se fait pas conformément à la réglementation en vigueur, ce qui se traduit par des taux de saisie anormalement peu élevés et un fort taux d'abattages non contrôlés;
- Il n'y a pas une bonne coordination entre les structures de contrôle.

2.2. Lacune portant sur les techniques

L'inspection ante mortem n'est pratiquement pas effectuée. Elle se résume à un coup d'œil rapide des parcs de stabulation.

Le repos et la diète hydrique de 12 heures prévues par les textes réglementaires ne sont toujours pas respectés. On a des parcs de stabulation sans robinet ni abreuvoirs. Certains animaux sont amenés au moment de l'abattage [43].

L'inspection post-mortem demeure très sommaire. Ce qui fait qu'on laisse souvent passer les carcasses avec des hématomes. Le cinquième quartier n'est jamais inspecté intégralement.

L'estampille est apposé d'une manière sommaire, quelques fois avant la fin de l'inspection et les empruntes laissées par l'encre sont à peine lisible.

Les conditions de préparation des viandes ne sont pas le plus souvent surveillées.

Le non respect de certains principes de fonctionnement des abattoirs, notamment la séparation des secteurs sains et des secteurs souillés, le non entrecroisement des courants de circulation, est souvent la base des contaminations superficielles des carcasses.

A la suite de tous ces manquements, nous proposons quelques projets d'arrêté afin de pallier les lacunes du principal texte réglementaire relatif à l'inspection des viandes de boucherie.

Chapitre IV: Proposition d'amélioration

1. Amélioration des textes

Dans le but de contribuer à la législation du contrôle de l'inspection de viandes de boucherie, nous proposons ci-dessous les projets de textes régissant l'inspection de viandes :

- Projet d'arrêté relatif à l'estampillage des viandes de boucherie ;
- Projet d'arrêté relatif aux conditions d'agrément des abattoirs ;
- Projet d'arrêté relatif aux conditions générales d'hygiène dans les abattoirs ;
- Projet d'arrêté relatif aux inspections ante mortem et post-mortem ;
- Projet d'arrêté relatif aux conditions et modalités, à la contestation et au devenir des pièces saisies ;
- Projet de texte relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail, de la viande et des autres denrées alimentaires d'origine animale.

1.1. Projet d'arrêté relatif a l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie

Article 1 : On entend par **estampillage sanitaire** une marque ou cachet qui atteste la salubrité de la viande et qui est agréée par l'autorité compétente.

Article 2 : On entend par **viande de boucherie**, toutes les parties des animaux des espèces bovines, ovines, caprines, porcines et équines reconnues propres à la

consommation humaine, qu'elles que soient leurs formes de présentation, notamment les viandes découpées, désossées ou non.

Article 3 : L'estampillage sanitaire des viandes doit être effectuée à l'aide d'estampille sanitaire spécifique aux abattoirs.

Article 4: L'estampillage sanitaire d'abattoir doit être effectué à l'aide d'une roulette, d'un timbre cachet ou au feu. Sur l'estampille, doit être inscrits, les caractères en relief bien lisibles ; le terme « Inspection Sanitaire Vétérinaire » doit y figurer, suivi du numéro de l'abattoir et du lieu d'abattage.

Article 5 : Sont estampillées toutes les viandes provenant d'animaux reconnus sains à l'examen ante mortem lorsqu'il est pratiqué, et trouvées à l'inspection post mortem propre à la consommation humaine.

Article 6 : Les carcasses aptes à la consommation humaine seront estampillées pour chaque demi carcasse de la manière suivante :

- pour les bovins et équins : longitudinalement depuis la cuisse (face externe) jusqu'à l'épaule à l'aide d'une roulette à manche télescopique ;
- pour les ovins, caprins et porcins : marqués au feu ou à l'aide d'un timbre cachet apposés sur les épaules, le flanc et sur la face externe des cuisses.

Article 7: Les encres qui servent à imprégner les estampilles seront fabriquées avec des produits spéciaux qui sont adhésives, indélébiles et dépourvues de toxicité.

L'encre utilisée pour l'estampillage des viandes dans les abattoirs agréés est à base du colorant E 155 brun HT, colorant E 129 rouge allura AC et le violet de méthyl [46].

Article 8 : Seules sont autorisées pour l'estampillage les encres brunes, rouges et le violet de méthyl :

- les demi carcasses de bovin et équin doivent être estampillées à l'aide de l'encre brune ;
- les demi carcasses d'ovin et caprin doivent être estampillées à l'aide du violet de méthyl;
- les demi carcasses de porc à l'aide de l'encre rouge.

Article 9 : Les marques de l'estampille laissées sur la carcasse doivent être claires, lisibles et indélébiles.

Article 10 : Les carcasses, les têtes, les langues, les cœurs et les poumons de toute espèce animale doivent être marqués soit à l'encre, soit au feu.

Le foie est marqué au feu.

Article 11 : Nul ne doit apposer l'estampille d'inspection sur la viande qui n'est pas approuvée pour l'alimentation humaine.

- Seul l'inspecteur détient et conserve le matériel d'estampillage ;
- L'inspecteur et la personne qu'il autorise peuvent apposer l'estampille d'inspection sur la viande ;
- L'estampille d'inspection ne peut être apposée qu'à l'abattoir.

Article 12 : L'estampille de salubrité doit se présenter comme suit :

1. Forme de l'estampille :
 - a) viande propre à la consommation : ovale ou à l'aide d'une roulette ;
 - b) viande des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors d'un abattoir autorisé : rectangle.
2. Dimension de l'estampille :

a) le cachet de forme ovale, ronde ou rectangle doit avoir 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur.

b) Roulette avec manche télescopique de 50 cm.

3. Information figurant sur l'estampille:

Une combinaison de lettres et de chiffres indiquant la région, le numéro d'agrément de l'abattoir et la mention « ISV » pour Inspection Sanitaire Vétérinaire.

4. Corps des caractères

a) Hauteur des lettres : au moins 0,8 cm

b) Hauteur des chiffres : au moins 1 cm

1.2. Projet d'arrêté relatif aux conditions d'agrément des abattoirs

TITRE I : Conditions de construction, d'installation, d'équipement, et de fonctionnement des abattoirs

Article 1 : On entend par abattoir un établissement public ou privé permettant de préparer les viandes, de traiter les éléments du 5^e quartier, de soumettre ces produits à une inspection de salubrité et de déterminer leur qualité commerciale.

Article 2 : Le présent arrêté fixe les conditions de construction, d'installation, d'équipement et de fonctionnement auxquelles les abattoirs doivent satisfaire pour être agréés pour la production et la mise sur le marché des viandes fraîches, provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que les solipèdes domestiques.

Article 3 : On entend par abattoir, un établissement public ou privé permettant de préparer les viandes, de traiter les éléments du 5^e quartier, de soumettre ces produits à une inspection de salubrité et de déterminer leur qualité commerciale.

Article 4 : L'abattoir peut être construit par toute personne physique ou morale remplissant les conditions d'obtention de l'agrément des abattoirs.

Article 5 : Les abattoirs sont exploités par le ou les propriétaires, mais le contrôle sanitaire reste sous la responsabilité du Ministère de l'élevage.

Article 6 : L'abattoir doit être construit en dehors des agglomérations et de leur aire d'extension prévisible.

Il doit être facilement accessible par toutes les voies de communication (terrestre, maritime, aérienne).

Article 7 : L'approvisionnement en eau en qualité et en quantité doit être facile. Une réserve permettant une autonomie de fonctionnement pendant au moins 24 heures, en cas de coupure du réseau public (château d'eau, puits, forage).

Article 8 : L'évacuation des eaux usées provenant de la préparation des carcasses et des éléments du 5^e quartier, ainsi que de l'entretien en général (locaux, matériel, personnel, véhicule, machines) doivent être faciles.

Article 9 : L'abattoir doit être conçu sur un site pouvant permettre son extension ultérieure. Il doit être entouré d'une clôture complète et très haute de manière à empêcher les fuites des animaux et à contrôler les entrées et les sorties du personnel.

Article 10 : Les abattoirs doivent comporter :

- a) Des locaux de stabulation suffisamment vaste pour l'hébergement des animaux, situés à proximité des salles d'abattage et d'habillage. Ces locaux doivent permettre la séparation des animaux par espèces et l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail.
- b) Des locaux d'abattage et d'habillage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante. Une zone spéciale doit être réservée à l'abattage des porcs.
- c) Un local pour la vidange et le nettoyage des estomacs et intestins. Ce local doit être séparé de la salle d'abattage et d'habillage.
- d) Des locaux pour la boyauderie et la triperie ;
- e) Des locaux pour l'entreposage d'une part, des suifs d'autre part, des cuirs, des cornes et des onglons ;
- f) Des locaux fermant à clef réservés respectueusement à l'hébergement des animaux découverts malades ou suspects (lazaret ou étable sanitaire), à l'abattage de ces animaux (abattoir sanitaire), à l'entreposage des viandes consignées, et à celui des viandes saisies ;
- g) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes :
 - Ils doivent être propres et bien ventilés, d'accès facile, muni des portes ouvrables des 2 côtés.
 - On distingue en fonction des températures des chambres à froid positif (0 à +7°C) pour ressuage et stockage des carcasses et abats et des chambres à froids négatif (-10°C à -35°C) pour la congélation.
- h) Des locaux pour le service vétérinaire :
 - un bureau pour le vétérinaire inspecteur et les archives ;
 - un bureau pour les infirmiers vétérinaires et les préposés ;
 - un laboratoire.

- i) Des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisances avec chasse d'eau, ces derniers ne pouvant s'ouvrir directement sur les locaux de travail ; les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuie-main à n'utiliser qu'une seule fois ; des lavabos doivent être placés à proximité des cabines d'aisance ;
- j) Des aménagements tels qu'ils permettent d'effectuer le contrôle de toute entrée et sortie de l'abattoir ;
- k) La séparation entre le secteur propre et le secteur souillé ;
- l) Des locaux où l'on procède au travail des viandes :
 - un sol matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter et imputrescibles, pourvu d'une pente légère et d'un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des eaux usées vers les égouts ;
 - des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres à partir du sol, d'un revêtement ou d'une peinture lavable et claire et dont les angles et coins soient arrondis ;
- m) Les plafonds et toitures doivent assurer une étanchéité et une isolation parfaites et être facile à nettoyer ;
- n) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées dans les locaux où l'on procède au travail des viandes ;
- o) Une voierie dont la conception doit permettre la circulation des personnes, des animaux et des véhicules, sans soulever de poussières ;
- p) Dans ces mêmes locaux un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- q) Une installation permettant un approvisionnement sous pression et en quantité suffisante d'eau potable exclusivement (avec robinets à commande au pied) ;
- r) Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude ;

- s) Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène ;
- t) Dans les locaux de travail, des dispositifs suffisant pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail ;
- u) Un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu ; dans le cas où le dépouillement se fait sur des berces métalliques, celle-ci doivent être en matériaux inaltérables et avoir une hauteur suffisante pour que la carcasse ne touche pas le sol ;
- v) Un réseau de rails aérien pour la manutention ultérieure des viandes ;
- w) Des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs ;
- x) Des outils et du matériel de travail, notamment des bacs à panses, chariots et plateaux en matière inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter ;
- y) Un emplacement spécialement aménagé pour le dépôt des fumiers ;
- z) Un emplacement et des dispositifs suffisant pour le nettoyage et la désinfection des véhicules.

Article 11 : Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.

Article 12 : L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production. Le vétérinaire inspecteur responsable de l'établissement devra être associé à la conception et au suivi de ce programme.

Article 13 : L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre permettant de contrôler :

- les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage ;
- les contrôles effectués ;
- les résultats de ces contrôles ;

Ces données sont communiquées, à leur demande, aux services vétérinaires.

TITRE II : Dossier d'agrément

Article 14 : L'agrément se définit comme un accord devant être obtenu de l'Administration pour que certaines réalisations projetées par les particuliers puissent être exécutées, ou bénéficient d'un régime financier ou fiscal de faveur.

Article 15 : Le dossier de demande d'agrément doit comporter :

- Un dossier de demande d'agrément dûment remplis ;
- Une copie légalisée de l'acte de naissance ;
- Un extrait de casier judiciaire datant au plus de trois mois ;
- Un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer à l'ensemble des exigences mentionnées dans le présent arrêté ;
- Un plan d'aménagement l'établissement avec des indications de l'emplacement du matériel et de l'équipement ainsi que des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées.
- Un plan de maîtrise sanitaire.

Article 16 : La commission d'agrément des abattoirs est composée ainsi qu'il suit :

- L'autorité administrative locale ou son représentant ;
- Un représentant de la collectivité locale concernée ;
- Un représentant des services vétérinaires ;
- Un représentant du Ministère chargé du commerce ;

- Un représentant du Ministère chargé de l'aménagement ;
- Un représentant du Ministère chargé de l'Environnement ;
- Un représentant des services de l'assainissement et de l'hygiène publique.

Arrêté 17 : L'agrément n'est accordé que si le dossier est complet et jugé recevable, et la conformité sanitaire des installations, de l'équipement et du fonctionnement est constatée au cours d'une visite de la Direction des Services Vétérinaires.

Article 18 : La commission d'agrément, après étude du dossier et vérification des critères tels définis dans le TITRE I, délivre le numéro d'agrément ; le dit numéro mentionne l'année de sa délivrance, la région et l'ordre de délivrance qui est spécifique à chaque abattoir.

Article 19 : L'agrément obtenu doit être, de la part de l'autorité qui la délivre, publiée au recueil des actes administratifs de la préfecture.

Article 20 : L'agrément est retiré lorsque l'entreprise :

- cesse de remplir les conditions requises ou de respecter les obligations liées à l'obtention de l'agrément ;
- ne respecte pas la réglementation en matière d'hygiène de sécurité et de conditions de travail ;
- exerce des activités autres que celles déclarées dans la demande d'agrément ;
- n'est pas en mesure de justifier à tout moment du caractère exclusif de son activité de service ;
- ne transmet pas au préfet, avant la fin du premier semestre de chaque année, le bilan qualitatif et quantitatif de l'activité exercée au titre de l'année précédente.

1.3. Projet de texte relatif aux conditions générales d'hygiène dans les abattoirs

Article 1 : Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel manipulant des viandes fraîches, ou travaillant dans les locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées ou transportées, doit porter des coiffures et des chaussures propres et facile à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire ou d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, de laver et désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail et en particulier à la sortie des toilettes.

Article 2 : Toutes personnes ayant été en contact avec des animaux malades ou qui ont manipulé les viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Article 3 : Le personnel manipulant des viandes fraîches doit fournir un certificat médical lors de l'embauche, renouvelé deux fois tous les ans et tenu à la disposition du vétérinaire inspecteur, chaque fois que ce dernier en fait la demande.

Article 4 : Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté. La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

Article 5 : Les animaux de boucherie font l'objet d'une inspection ante mortem et post-mortem après l'abattage dans les conditions fixées par la réglementation.

Article 6 : À l'issue de l'inspection post-mortem, les carcasses reconnues propres à la consommation sont estampillées.

L'encre utilisée à cet effet est alimentaire, indélébile et de couleur variable selon les abattoirs.

Dans le cas contraire, ces carcasses doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité délivré par le service vétérinaire.

Article 7 : Les animaux de boucherie dont les viandes, les abats et issues comestibles sont destinés à la vente pour l'alimentation humaine ne peuvent être abattus que dans les abattoirs et installations agréés à cet effet et satisfaisant aux conditions fixées par la réglementation en vigueur.

Article 8 : Il est fait interdiction aux chevillards, bouchers abattant détaillant et à leurs employés d'abattre des animaux dans un but commercial, en dehors des lieux agréés et contrôlés par les autorités administratives compétentes, sauf autorisation spéciale des services vétérinaires.

Article 9 : La vente de la viande et des abats sont interdites en dehors des marchés traditionnels ou de tout autre endroit privé prévu, agréé et contrôlé par les autorités administratives compétentes.

Le colportage, la vente ambulante et la vente à la sauvette de la viande et des abats crus sont strictement interdits.

Article 10 : Les locaux où s'effectuent la découpe, la préparation et la vente des viandes et abats, le matériel utilisé ainsi que les équipements doivent être constamment maintenus en bon état de propreté.

Sauf en ce qui concerne les locaux destinés à la vente, l'entrée de tous les autres locaux est interdite à toute personne étrangère.

Ne sont pas considérés comme personnes étrangères, les employés munis de leur carte professionnelle ainsi que les apprentis déclarés aux services vétérinaires.

Le personnel doit faire preuve de la plus grande propreté corporelle et vestimentaire et muni d'une attestation d'emploi.

L'accès de tous les locaux est interdit aux animaux domestiques, notamment aux chiens et chats.

Il est interdit de fumer et de cracher dans ces locaux.

L'utilisation de papier imprimé pour l'emballage des viandes et abats est formellement interdite.

Article 11 : Les viandes et abats découpés, préparés et mis en vente dans les étals, stands ou commerces dits de boucherie moderne ne peuvent provenir que d'animaux ayant été abattus dans les lieux agréés et contrôlés.

Ces viandes et abats doivent en outre avoir subi le contrôle de l'inspection vétérinaire et avoir été reconnus propres à la consommation.

Article 12 : Les restaurateurs, charcutiers, vendeur de viandes grillées, les tripiers et assimilés ne sont pas autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs lieux d'exercice.

1.4. Projet d'arrêté relatif aux inspections ante mortem et post-mortem.

Chapitre I : L'Inspection ante mortem

Article 1 : L'inspection ante mortem et post mortem est assurée par le vétérinaire inspecteur qui peut être assisté par des techniciens.

Article 2 : Les animaux devant être abattus sont soumis à l'inspection ante mortem selon les règles de l'art, dans les conditions d'éclairage appropriées. Ces animaux doivent être soumis à un repos et une diète hydrique de 12 heures au moins. L'inspection doit être renouvelée immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté plus de 24 heures en stabulation.

Les propriétaires ou les détenteurs des animaux sont tenus d'apporter aux services vétérinaires leur aide en vue de faciliter les opérations d'inspection sanitaire.

Article 3 : Lors de l'inspection ante mortem, les détenteurs ou les propriétaires doivent présenter les documents sanitaires de l'animal qui doit comporter :

- le nom et prénom du propriétaire ;
- le nombre d'animaux ;
- l'origine des animaux ;
- les suspicions de pathologies présentes dans leur région de provenance ;
- les vaccinations et traitements antérieurs ;
- le cachet et la signature d'un vétérinaire inspecteur.

Article 4 : L'inspection doit permettre de préciser :

- si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;
- s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine.

Article 5 : Les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant une période d'au moins vingt-quatre heures.

Chapitre II : Contrôle des conditions hygiéniques de préparation et de stockage des viandes.

Article 6 : Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être abattus immédiatement et suspendus pour une saignée complète.

Article 7 : Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post mortem à une température à cœur inférieure ou égale à +7°C et 3°C pour les abats. Cette température doit être maintenue au niveau des véhicules de transport jusqu'au niveau des points de vente.

Chapitre III : L'Inspection post mortem

Article 8 : Toutes les parties de l'animal y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.

Article 9 : Il s'agit pour le sang d'observer sa couleur, son aptitude à la coagulation et de chercher la présence éventuelle d'un corps étranger.

Article 10 : Le vétérinaire inspecteur doit effectuer une recherche systématique de cysticerose :

- a) chez les bovins âgés de plus de six semaines, au niveau :
 - de la langue dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe ;
 - de l'œsophage après avoir dégagé la trachée ;

- du cœur par une incision longitudinale traversant la cloison interventriculaire ; cette incision est complétée par deux fentes opposées des oreillettes à la pointe ;
- des masséters externes et internes qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieure, incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieure ;
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse ;
- des surfaces musculaires de la carcasse directement visible.

b) sur les porcins au niveau des surfaces musculaires directement visibles : muscle du plat de la cuisse, paroi abdominale, psoas dégagés du tissu adipeux, piliers du diaphragme, muscles intercostaux, cœur, langue et larynx.

1.5. Projet d'arrêté relatif à la contestation de saisie

Titre I : Modalités et Conditions de saisie

Article 1 : Une saisie est une opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale et ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation humaine, soit son retrait temporaire de la consommation permettant de lui faire subir un traitement approprié dit assainissement avant de la remettre dans le circuit commercial.

Article 2 : Dans un souci de santé publique, les services d'inspection sanitaire des abattoirs sont placés sous l'autorité de l'Etat (Direction des Services Vétérinaires). A ce titre, ils assurent une démarche impartiale dans les décisions prononcées.

Article 3 : La saisie doit être prononcée par un agent mandaté par l'administration, et assermenté devant le tribunal local. Cet agent doit être en possession de sa carte professionnelle de vétérinaire inspecteur.

Article 4 : La saisie est un acte qui restreint le droit de propriété. Elle ne doit être prononcée qu'à l'issue d'un examen approfondi. Le vétérinaire inspecteur doit se référer à la liste codifiée des divers motifs pouvant entraîner la saisie.

Article 5 : Les conditions de saisies sont les suivantes :

- La saisie doit être prononcée en présence soit du propriétaire, soit du détenteur de la denrée (ou de leur représentants).
- Le motif de saisie doit être articulé en termes clairs et précis (langues locales si possible).
- Identifier la denrée saisie (signalement) : caractéristiques, poids...
- Séquestrer les produits saisis dans un local de saisie fermé à clé et détenu par le vétérinaire inspecteur.
- La dénaturation des denrées se fait sous le contrôle du service vétérinaire après un délai permettant au propriétaire la décision de saisie.
- Inscrire les opérations dans un registre des saisies. Veuillez surtout à ne faire ni rature ni surcharge du registre.
- La rédaction du certificat de saisie se fait à la demande du propriétaire.

Article 6 : La saisie peut être :

- Soit préventive c'est-à-dire non répressive, dans ce cas elle ne donne pas lieu à la rédaction d'un procès-verbal d'infraction.
- Soit répressive, ceci lors des tromperies à l'abattoir, des abattages clandestins ou de la fraude sur la qualité ou la nature de la viande. Dans ce cas le produit est confisqué et il est établi un procès-verbal d'infraction permettant de donner à la saisie une suite administrative ou judiciaire. Ce procès-verbal est transmis à la police pour application ou au procureur.

Article 7: Les pièces saisies doivent être identifiées, pesées puis enfermées dans un local spécial réfrigéré et fermant à clef, la chambre de saisie. Seul le vétérinaire inspecteur a la garde de la clef de la chambre de saisie.

Article 8 : Les saisies doivent être sur un registre, tenu à jour par le service vétérinaire de l'abattoir. Il ne doit comporter ni blancs, ni ratures, ni pages arrachées.

Article 9 : Le certificat de saisie doit être délivré après chaque saisie partielle ou totale. Il est signé par le vétérinaire inspecteur. L'original du certificat est remis au détenteur des viandes au moment de l'abattage et la souche unique reste adhérente au carnet, et ne doit jamais être arraché.

Les principales mentions du certificat sont les suivantes :

- le signalement ou la description de la pièce saisie ;
- le poids ;
- le ou les motifs de saisie ;
- la nature, la localisation, l'étendue et le stade évolutif des lésions ;
- la provenance de la denrée ;
- la date et le lieu de l'abattage ou de la saisie ;
- les examens complémentaires pratiqués.

Titre II : Contestation de saisie

Article 9 : Le propriétaire ou le détenteur peut contester la saisie s'il n'est pas satisfait de la procédure ou de la légitimité du motif de saisie.

Article 10 : La durée de séjour en chambre de saisie ne doit pas dépasser 2 jours, mais elle doit être suffisante pour permettre une contestation éventuelle du propriétaire.

Article 11 : Lorsque le propriétaire ou le détenteur conteste la saisie effectuée, le litige peut être réglé de 3 manières :

- a) Règlement à l'amiable : dans ce cas le plaignant et le vétérinaire inspecteur consulte un autre vétérinaire inspecteur et s'en remettent à sa décision. Le vétérinaire inspecteur doit fournir un rapport de règlement à l'amiable aux autorités.
- b) Règlement administratif ; il se fait à la demande du plaignant et sans frais. L'autorité compétente organise une expertise administrative pour régler le litige. Elle nomme comme expert, un autre vétérinaire inspecteur qui procède en présence des 2 parties, à une nouvelle inspection. Il communique verbalement aux 2 parties présentes, le résultat de son inspection, puis rédige à l'intention de l'autorité administrative un rapport écrit d'expertise. L'autorité administrative communique alors officiellement par écrit, le résultat de l'expertise aux deux parties concernées.
- c) Règlement judiciaire ; il se fait suite à un règlement administratif qui n'a pas satisfait le plaignant. Il est payant et au frais de ce dernier. Le juge provoque une expertise judiciaire en désignant comme expert, un vétérinaire inspecteur qui a pris la première décision. L'expertise se déroule comme dans le cas précédant.

Si l'une ou l'autre partie n'est pas satisfaite de cette expertise, elle peut encore demander au juge une contre expertise. Ce troisième vétérinaire inspecteur (de grade élevé et « neutre ») juge alors en dernier recours et sa décision ne peut plus être contestée. Cette décision est sans appel.

Seul le tribunal civil est compétent pour ce règlement judiciaire.

Titre III : Devenir des pièces saisies

Article 12 : Au terme d'un délai d'attente de 2 jours sans contestation, le vétérinaire inspecteur a le droit d'orienter les pièces saisies à d'autres fins ou de les détruire, ceci en fonction du type de saisie.

Article 13 : Lorsque la décision de destruction est définitivement prise, le vétérinaire inspecteur doit faire dénaturer la pièce saisie sous son contrôle afin d'éviter tout détournement frauduleux.

Ainsi la dénaturer peut se faire :

- en tailladant le produit à l'aide d'un couteau ;
- en aspergeant les saisies avec un liquide colorant et malodorant (peinture, pétrole, crésyl, huile de vidange...).

La destruction doit se faire :

- sous le contrôle direct du vétérinaire inspecteur dans un endroit aménagé à cet effet soit en carbonisant la pièce saisie ou en incinérant, soit en l'enfouissant ou enterrant profondément sous une couche de chaux vive et en refermant la fosse avec de la terre.
- dans un clos d'équarrissage homologué. Le transport à destination de ce clos se fait avec un certificat d'accompagnement à 3 volets ou souches : une souche restant avec le vétérinaire inspecteur, deux souches envoyées au destinataire, dont l'une est retournée à l'abattoir de départ.

Article 14 : Certaines pièces saisies peuvent être récupérées pour une destination autre que l'alimentation humaine, s'il n'y a pas de contre-indication. Elles peuvent être soit vendues à bas prix, si le propriétaire en fait la demande, soit distribuées gratuitement si le propriétaire les abandonne.

Article 15 : Ces pièces devront voyager jusqu'à leur lieu de destination sous le couvert d'un laissez-passer joint d'un certificat d'accompagnement détaillé. Ce laissez-passer doit être visé à l'arrivée et retourné à l'expéditeur pour contrôle.

Article 16 : Ces viandes ou abats saisis sont destinés à l'alimentation des animaux carnivores, soit à l'état cru, soit après stérilisation.

Article 17 : Les viandes saisies pour un motif exclusivement répressif et reconnues salubres doivent être conduites et données sous contrôle direct à des organismes officiels ou de bienfaisance à l'exemple des prisons, hôpitaux, hospices de vieillards, orphelinats...

1.6. Projet de texte relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail, de la viande et des autres denrées alimentaires d'origine animale.

Titre I : Domaine d'application

Article 1 : Le présent décret s'applique à tout acte de commerce touchant à l'achat, à la vente et en général au négoce du bétail, des viandes et des abats sur l'ensemble du territoire national.

Sont également soumis aux dispositions du présent décret, les importateurs et exportateurs de viandes.

Titre II : Définitions

Article 2 : On entend par **bétail** tout animal domestique appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, cameline, porcine, équine et asine ainsi que leurs croisements.

Article 3 : On entend par **animaux de boucherie** le bétail destiné à l'abattage et à l'alimentation humaine.

Article 4 : On entend par **viande**, toute partie des carcasses des animaux de boucherie destinée à la consommation humaine.

Article 5 : On désigne par **carcasse** le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, dépouillement, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, des mamelles exception faite pour les porcins qui peuvent être présentés non dépouillés et les pieds antérieurs et postérieurs adhérents non sectionnés.

Article 6 : Est considérée comme **marchand de bétail** toute personne physique ou morale, dont la profession est d'acheter et de vendre des animaux vivants en gros ou au détail sur les marchés.

Article 7 : Est considérée comme **boucher grossiste ou chevillard** toute personne physique ou morale dont la profession est d'acheter et de faire abattre le bétail puis de vendre en gros la viande et les abats. Il lui est interdit de vendre au détail.

Article 8 : Est considéré comme **boucher abattant-détaillant** toute personne physique ou morale dont la profession est d'acheter et d'abattre le bétail puis de vendre au détail la viande et les abats.

Article 9 : Est considérée comme **boucher détaillant** toute personne physique ou morale dont la profession est de s'approvisionner en viande auprès de chevillards ou importateurs en gros dans le but de vendre au détail.

Article 10 : Est considérée comme **tripier** toute personne physique ou morale dont la profession est de s'approvisionner en têtes, pieds, abats rouges et blancs, auprès des bouchers abattants, dans le but de les vendre au détail.

Les gargotiers, les vendeurs de viande grillée ou de plats cuisinés sont assimilés aux tripiers.

Article 10 (bis) : Est considérée comme **apprenti ou employé** toute personne physique ou morale dont la profession est de venir en aide au boucher abattant détaillant.

Article 11 : les professions visées au titre II ne peuvent être exercées que par les personnes physiques ou morales présentant des garanties de moralité, de sérieux et de qualification reconnues par l'autorité compétente, habilitée qui lui délivre à cet effet une carte professionnelle.

Titre III : Des modalités d'obtention de la carte professionnelle et de son renouvellement

Article 12 : Le candidat aux professions indiquées au titre II doit solliciter et obtenir auprès des autorités compétentes une carte professionnelle.

Article 13 : Toute personne habilitée à manipuler la viande, les abats et les issues, n'est admise à exercer qu'après avoir présenté les pièces suivantes :

- un certificat médical attestant qu'elle est indemne de maladie contagieuse, notamment de tuberculose.

Le certificat médical, qui doit être délivré par un médecin officiel, doit avoir moins de trois mois au dépôt. Il est valable six mois.

En cas de suspicion de maladie l'agent vétérinaire retire la carte professionnelle jusqu'à la présentation par le professionnel d'un certificat médical attestant sa guérison complète.

- un certificat de bonne vie et mœurs datant de moins de trois mois ;
- un extrait n°3 du casier judiciaire datant de moins de trois mois ;
- la carte d'identité nationale plus 2 photos ;
- un extrait du registre du commerce ;
- le paiement d'une taxe.

Article 14 : La carte professionnelle est délivrée par le Directeur de l'Elevage, pour les importateurs et exportateurs de viande et par le Gouverneur de région pour les autres catégories.

Article 15 : Les cartes professionnelles, de couleurs différentes sont valables pour un an.

Elles sont :

- vertes pour le marchand de bétail ;
- roses pour le chevillard ou boucher grossiste ;
- rouges pour le boucher abattant détaillant et le boucher détaillant;
- marrons clair pour le tripier et assimilé ;
- blanches pour les attestations d'emplois ;
- jaunes pour les laitiers.

Article 16 : la carte professionnelle est renouvelée et validée chaque année par l'autorité compétente sur présentation du certificat médical et de la quittance de paiement de la patente annuelle.

- L'attestation d'emploi (carte d'employé boucher) est renouvelée et validée chaque année sur présentation par l'employé concerné de la carte

professionnelle de son employeur en cours de validité, de la quittance de paiement de la patente annuelle de ce dernier et du certificat médical du requérant.

Titre IV : Des professionnels étrangers

Article 17 : Les professionnels étrangers en transit sur le territoire national, sont soumis aux dispositions générales du présent décret.

Article 18 : Les marchands de bétail étrangers ne résidant pas légalement sur le territoire national ne sont pas soumis aux dispositions des titres III et IV s'ils justifient de leur passage en transit.

Titre V : Interdictions et dispositions générales

Article 19 : Il est fait interdiction à tout commerçant satisfaisant aux dispositions du présent décret de réaliser un acte de commerce relatif au bétail, aux viandes et abats avec un autre commerçant qui, soumis aux mêmes dispositions n'aurait pas satisfait à ses obligations.

Article 20 : Il est fait interdiction à tout commerçant satisfaisant aux dispositions du présent décret de réaliser un acte de commerce relatif avec un autre commerce incompatible.

Article 21 : Les établissements commerciaux et, en particulier, les magasins de vente au détail, doivent afficher très lisiblement et d'une manière apparente, le numéro de leur carte professionnelle et le prix des viandes, abats et autres produits qu'ils offrent à la clientèle.

Article 22 : Tous les établissements de production et de vente de denrées alimentaires sont soumis au contrôle des services vétérinaires.

L'accès à ces exploitations et établissements de production et de vente de denrées alimentaires d'origine animale magasins, entrepôts, boucheries, kiosques et autres installations est libre pour les agents chargés du contrôle sanitaire et de salubrité et pour les officiers de police judiciaires chargés de les assister..

Article 23 : Les professionnels cités au titre II du présent décret et leurs employés doivent déférer à toutes réquisitions des autorités administratives compétentes et des agents des services vétérinaires.

Article 24 : Sont seuls autorisés à acheter des viandes et abats dans les abattoirs les bouchers détaillants, tripiers, restaurateurs, gargotiers, et professionnels assimilés.

Article 25 : l'accès aux abattoirs n'est autorisé qu'aux professionnels détenteurs d'une carte en cours de validité.

Article 26 : Le commerce du bétail et de la viande reste par ailleurs soumis à la réglementation en vigueur notamment en matière sanitaire, douanière, fiscale qui n'est pas contraires aux dispositions du présent décret.

Titre VI : Viandes foraines (VF)

Article 27 : Sont réputées viandes foraines et soumises aux dispositions du présent titre, toutes les viandes de provenance extérieure de la ville d'accueil

desservie par un abattoir agréé par les autorités habilitées et mis sous contrôle des services des inspections vétérinaires.

Les viandes foraines comprennent :

- les viandes de bovins, d'ovins, de porcins, de camélins, d'équins et d'asins, caprines;
- les viandes congelées et surgelées importées des mêmes espèces ;
- les préparations de charcuterie et les viandes conditionnées (salaisons, viandes cuites ou congelées).

Article 28 : Les viandes foraines fraîches sont frappées des mêmes estampilles que les viandes préparées à l'abattoir de la ville d'accueil.

Ces viandes devront au départ être accompagnées d'un certificat de salubrité et porter s'il y a lieu un cachet des abattoirs émetteurs.

Un arrêté du Ministre chargé de l'Élevage précisera les modalités de codification des viandes foraines.

Il est prévu une taxe de réinspection perçue à cet effet au profit des services vétérinaires.

Article 29 : Les viandes foraines destinées aux particuliers circulant d'une ville à une autre, quand il s'agit de carcasse ou de demi-carcasse de bovins ou de plusieurs carcasses d'ovins, de caprins, de porcins sont soumises aux mêmes dispositions que celles de **l'article 28** du présent décret.

S'agissant des morceaux de viandes foraines destinées aux particuliers pour leur consommation personnelle dont la quantité ne dépasse pas 25kg ne sont pas soumises aux dispositions de **l'article 28** du présent décret.

Si la quantité dépasse 25 kg, ces viandes doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité délivré par les services vétérinaires.

Article 30 : Les viandes congelées et surgelées importées ou exportées pour une attestation de leur salubrité feront l'objet de prélèvements à quai par les services vétérinaires dans un but d'analyse de laboratoire.

Pour ces viandes présentées à l'importation, un droit d'inspection est perçu par les services vétérinaires. Un arrêté interministériel en précisera les modalités.

Article 31 : Les hôteliers, les restaurateurs, et les autres détenteurs de commerce de la viande qui importent en ville de la viande destinée à la consommation dans leurs établissements sont soumis aux dispositions du présent décret.

- Ces établissements sont soumis au contrôle des services vétérinaires ;
- L'accès à ces établissements est libre aux agents des services vétérinaires.

Titre VII: Conditions d'établissement et de vente

Article 32 : Nul ne peut exercer le commerce des viandes de boucherie et de charcuterie ou établir un étal, kiosque, boucherie ou entrepôt de viande sans en avoir au préalable fait la déclaration et avoir obtenu l'autorisation. Cette autorisation est délivrée après avis des services vétérinaires.

Article 33 : Nul ne peut obtenir le permis d'occuper sans au préalable satisfaire aux dispositions retenues par la commission d'agrément des lieux sollicités visés à l'**article 32** du présent décret.

Article 34 : la commission d'agrément des sites d'accueil est composée ainsi qu'il suit :

L'autorité administrative locale ou son représentant : président ;

Un représentant de la collectivité locale concernée;

Un représentant des services vétérinaires, membre ;

Un représentant du Ministère chargé du commerce, membre ;

Un représentant du Ministère chargé de l'aménagement, membre ;

Un représentant du Ministère chargé de l'Environnement, membre ;

Un représentant des services de l'assainissement et de l'hygiène publique, membre ;

Un représentant des Professionnels de la viande, membre.

Article 35 : L'installation d'étal de boucherie sommaire à proximité ou aux abords d'établissements agréés (marchés, boutique, kiosques, magasins) mettant en vente de la viande, est interdite.

Titre VIII : Contrôle de salubrité

Article 36 : On entend par contrôle, une évaluation de la conformité par observation et jugement accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrage.

Article 37 : On entend par salubrité des aliments l'assurance que les aliments sont acceptables pour la consommation humaine conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

Article 38 : Les bouchers, charcutiers, marchands d'autres Denrées Alimentaires d'Origine Animale (DAOA) ne pourront sous aucun prétexte refuser l'entrée dans leurs établissements aux agents de contrôle des services vétérinaires, s'ils présentent un ordre de service ou leur carte professionnelle.

Les agents chargés du contrôle sanitaire et de salubrité peuvent pénétrer à tout moment de jour comme de nuit dans toutes les parties de ces établissements en vue de procéder à tout examen nécessaire sur les produits, le fonctionnement des appareils et l'environnement des lieux de fabrication et de production.

Les responsables des dits établissements ne devront soustraire à la visite aucune des viandes qu'ils détiennent.

Les mêmes dispositions s'appliquent à la visite de toutes les denrées alimentaires d'origine animale exposées à la vente sur les marchés, chez les marchands d'autres comestibles (fruits de mer, œufs, poissons etc.).

Les vendeurs des DAOA sont tenus, sous peine de sanctions de prendre des dispositions nécessaires pour les protéger contre la poussière, les mouches, le contact des objets souillés et des mains des clients (palpation, toucher).

Titre IX : Abattages clandestins

Article 39 : Tout abattage d'un animal de boucherie qui n'a pas eu lieu dans un abattoir ou installations destinés à cet usage et agréés par les autorités est qualifié **d'abattage clandestin**.

L'abattage d'animaux de boucherie et de charcuterie destiné à la vente pour la consommation humaine ne peut se faire que dans les abattoirs et installations agréés.

On distingue l'abattage clandestin des abattages dits sanitaires, domestiques et rituels :

- l'abattage sanitaire est une opération de prophylaxie zoosanitaire effectuée sous l'autorité des services vétérinaires dès confirmation d'une

maladie contagieuse, consistant à sacrifier tous les animaux malades et/ou contaminés ;

- l'abattage domestique est l'opération effectuée par des tiers à titre personnel pour des besoins de consommation familiale ou cérémoniale ;
- L'abattage rituel est une opération d'abattage effectuée à des fins de sacrifice.

Ces trois types d'abattage différents ne peuvent être effectués que sur autorisation préalable délivrée par les services d'inspection sanitaire et de salubrité des animaux et de la viande si ces derniers existent dans la localité où s'effectuent ces abattages.

Titre X : Transport des viandes

Article 40 : Le transport de la viande destinée à la consommation humaine devra être effectué par les moyens de transport répondant aux normes en vigueur.

Article 41 : Les véhicules affectés au transport des viandes ne doivent pas servir à d'autres usages, en l'occurrence aux :

- transport de personnes ;
- transport d'animaux ;
- transport de produits susceptibles d'altérer les viandes (par émanation, pollution, ou apport toxique).

Article 42 : En plus de la licence de transport délivrée par le Ministère chargé du Transport, les véhicules de transport devront présenter une attestation d'aptitude

au transport des viandes délivrée par les services vétérinaires avant leur mise en service. Elle est annuelle et est fixée à 5000 frs.

Article 43 : Les véhicules destinés au transport des viandes doivent porter à l'avant, la mention « **VIANDES** » en lettres rouges sur fond blanc présentant des dimensions minimales de dix centimètres de hauteur et un centimètre d'épaisseur.

2. Amélioration de la qualité du contrôle de l'inspection

L'inspection des viandes n'étant pas une science exacte, il conviendrait de lui apporter à chaque fois qu'il est possible, des correctifs nécessaires pour son amélioration.

Ainsi des actions en direction de la législation, de la formation du personnel et de l'amélioration des conditions d'inspection doivent être envisagées. Dans cette optique un guide de bonne pratique d'inspection doit être rédigé.

➤ Action au niveau du personnel

Pour veiller à la bonne salubrité des denrées alimentaires toutes les personnes qui y sont impliquées dans leurs préparations doivent jouir d'une parfaite santé pour éviter toute souillure et contaminations exogènes.

A cet effet, les ouvriers des abattoirs, bouchers, chevillards, agents chargés du contrôle doivent subir périodiquement une visite médicale dans le but de rechercher les maladies professionnelles (Tuberculose, Brucellose, Charbons etc.).

Sur le terrain les agents doivent être supervisés par les inspecteurs et veiller à ce que l'estampillage soit fait par ces derniers.

Pour obtenir des résultats des contrôles satisfaisants, il est impératif d'organiser des sessions de formation et de spécialisation afin de permettre aux agents chargés de l'inspection d'être compétent.

➤ Action au niveau des infrastructures

Les bâtiments étant vétustes, il devra être envisagé la construction des abattoirs répondant aux normes internationales afin d'améliorer la qualité des viandes. Dans cet optique, l'Etat doit envisager une politique d'accompagnement des professionnels dans leurs efforts de modernisation des filières en facilitant les investissements matériels.

➤ Action au niveau de la méthode de contrôle

L'efficience de l'inspection pourrait être grandement accrue par une meilleure coordination des services d'inspection et une harmonisation des méthodes d'inspection.

L'inspection ante mortem doit être systématique et l'inspection post-mortem doit porter sur tous les éléments de l'animal à savoir peau, carcasse et viscères dans leur ensemble conformément aux textes législatifs.

Après l'égorgeage au sol des animaux selon le rituel musulman, ceux-ci doivent être levés immédiatement afin d'avoir une saignée complète et éviter une contamination de la plaie de saignée.

Enfin, les services des abattoirs devraient interdire l'accès à toute personne étrangère des lieux où se déroulent les opérations d'abattage et d'inspection.

3. Vulgarisation des textes

Les textes législatifs et réglementaires doivent être largement diffusés en ayant recours aux mass média (radio, télévision, journaux...). D'autre part, il faut

encourager la création d'association de consommateurs qui alertent l'opinion publique en menant des actions :

- recherche et analyse de facteurs de qualité ;
- information et explication ;
- vigilance ;
- protestation ;
- concertations et propositions ;
- promotion.

Il est souhaitable d'organiser des rencontres périodiques (séminaires, tables rondes, émissions, etc.) axées sur les problèmes de santé humaine en rapport avec les denrées animales.

conclusión

Les viandes comme toutes les denrées alimentaires d'origine animale (D.A.O.A.) ont une importance considérable. Du fait de leur caractère périssable, il est nécessaire de contrôler les différentes étapes de leur transformation. Elles peuvent être en fait une source de zoonoses et provoquer chez l'homme diverses maladies.

A l'heure actuelle, la protection de la santé publique est devenue une préoccupation majeure des services vétérinaires car il est établi une relation entre l'Encéphalopathie Spongiforme Bovine ou « vache folle » et la maladie de Creutzfeldt-jacob chez l'homme. C'est pourquoi, la préoccupation de plus en plus croissante des consommateurs à bénéficier d'un niveau de protection élevé en matière de sécurité sanitaire des aliments, a poussé l'UEMOA en 2007, à demander aux Etats membres d'opérer dans ce cadre de profonds changements aux niveaux législatif, réglementaire et surtout administratif.

Nous avons identifié dans le recueil de la législation et réglementation sur l'élevage 15 Lois, 45 Décrets et 23 Arrêtés. Sur l'ensemble de tous ces textes seul un a trait à l'inspection des viandes de boucherie [33]. Malheureusement ce il présente l'inconvénient d'être incomplet et peu précis. C'est donc pour apporter un peu plus de souplesse au Décret 89-543 du 05 mai 1989, portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et des sous produits destinés à l'alimentation humaine, que nous avons fait quelques propositions d'arrêté.

Il ressort néanmoins de notre étude que :

- l'inspection à l'abattoir est incomplète, ce qui se traduit par un taux de saisie anormalement peu élevé et un fort taux d'abattage non contrôlé ;
- le temps d'inspection est rarement respecté ;
- l'hygiène des personnes et des locaux est très insuffisante ;
- l'absence des textes réglementaires et le non respect de ceux existant ;
- une chaîne de froid insuffisamment maîtrisée ;
- une absence d'abattoir répondant aux normes internationales.

Au regard de ces insuffisances nous avons proposé des projets de textes suivants :

- Un projet d'arrêté relatif à l'estampillage de viande de boucherie.
- Un projet d'arrêté relatif aux conditions générales d'hygiène dans les abattoirs ;
- Un projet d'arrêté relatif aux conditions d'agrément des abattoirs ;
- Un projet d'arrêté relatif aux inspections ante mortem et post-mortem complétant le Titre II du Décret 89-543 du 5 mai 1989 ;
- Un projet d'arrêté relatif aux conditions, aux modalités, à la contestation et au devenir des pièces saisies ;
- Un projet de texte relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail, de la viande et des autres denrées alimentaires d'origine animale.

C'est pour cette raison que nous attirons l'attention des autorités politiques du Sénégal en leur proposant des améliorations sur :

- La réactualisation et la diffusion des textes législatifs et réglementaires ;
- La mise en application des arrêtés accompagnant les textes tout de suite après leurs promulgations ;
- La mise à niveau des inspecteurs en organisant annuellement une session de formation des formateurs en inspection zoosanitaire ;
- L'harmonisation des techniques d'inspection des viandes de boucherie;
- La rédaction d'un guide de bonne pratique d'inspection ;
- La mise en place d'une coordination entre la DIREL et la Direction Nationale de l'Hygiène ;
- La construction de nouvelles infrastructures répondant aux normes internationales ;
- L'information des consommateurs via l'Association des Consommateurs Sénégalais (ASCOSÉN).

Références bibliographiques

1. ALASSANE-KPEMBI I., 2004

Contribution à la connaissance de l'inspection des viandes et des motifs de saisie dans les abattoirs du Bénin : Incidences financière et sociale.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 22

2. BAHORO S.O., 2005

Etude des co-produits de première transformation des animaux de boucherie et de charcuterie aux abattoirs de Dakar.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 7

3. CLUTTEY ST., 1985

Manual for the slaughter of small ruminants in developing countries

Rome: FAO.-310p.

4. CHANTAL J. ; de LAUTURE H. et THOMAS JF., 1976

L'infection brucellique aux abattoirs de Dakar. Sondage sérologique sur le personnel.

Méd. Af. Noire, **23** (6) : 369-379

5. DIEDHIOU M. ,1996

Le mouton à Dakar : Production et commercialisation à la Tabaski.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 7

6. DIREL., 2007

Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage du Sénégal : Division des Productions Animales.

Rapport annuel sur la situation zoonitaire au Sénégal : Dakar.

7. DJOMIKA J.T., 1991

Contribution à l'étude de la législation et de la réglementation du contrôle des Denrées Alimentaires d'Origine Animale au Cameroun.

Thèse : Méd. Vét : Dakar ; 18.

8. DOLMAN C.E.,

Epidémiologie des maladies transmises par les viandes (110-120) In: hygiène des viandes.- Rome : FAO.-561p.- (Monographie ; 33)

9. DRIEUX H. ; FERRANDO R. et JACQUOT R., 1962

Caractéristiques alimentaires de la viande de boucherie.

Paris : Vigot et Frères.-180p.

10. ERIKSEN P.J., 1979

Abattoirs et postes d'abattoirs : Dessins et constructions.
Rome : F.A.O.- 31p.

11. F.A.O./O.M.S., 1962

Deuxième rapport du comité mixte F.A.O./O.M.S. d'experts de l'hygiène des viandes.-
Rome: F.A.O. -91p.

12. FRANCE. REPUBLIQUE, 1905

Loi française du 1^{er} Août 1905 sur la répression des fraudes dans la vente des marchandises et les falsifications des denrées alimentaires et des produits agricoles. In: Textes A.O.F.-
Dakar: Arch. Nat.- 644p.

13. FRANCE. REPUBLIQUE, 1938

Arrêté n°2067 du 27 juin 1938 du gouverneur du Sénégal. In: Recueil de textes A.O.F.
Dakar: Arch. Nat.-1602p.

14. FRANCE. REPUBLIQUE, 1953

Arrêté n°5720 du 31 août 1953 réglementant le contrôle des produits de fabrication locale destinés à l'alimentation humaine ou animale. In: Textes A.O.F.
Dakar: Arch. Nat. -2836p.

15. FRANCE. REPUBLIQUE, 1955

Décret n°55-1545 du 29 novembre 1955 donnant le pouvoir au chef de territoire le soin de veiller à la salubrité et à l'hygiène du territoire.
Dakar : J.O.R.S. -2805p.

16. FRANCE. REPUBLIQUE, 1958

Arrêté municipal 572/S.G. du 6 août 1958 réglementant les abattages commerciaux et fixant les conditions dans lesquelles les viandes peuvent être exposées ou mises en vente sur le territoire de la commune de Dakar.
Dakar : Direction des Abattoirs de Dakar.

17. GUEYE KH., 1981

Les motifs de saisie des viandes les plus fréquemment rencontrés au niveau des abattoirs de la région du Cap-Vert : conséquences économiques et sociales.
Thèse : Méd. Vét : Dakar ; 1981 ; 17

18. GUEYE M.V., 1990

Crédit agricole et production ovine dans le bassin arachidier sénégalais.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 36

19. KONTE M., 1981

Des incidences d'une zoonose infectieuse majeure en zone d'enzootie. La brucellose bovine en Moyenne Casamance.

Thèse : Méd. Vét : Dakar : 1981 ; 2

20. LO O., 1983

Législation et Réglementation de l'inspection des viandes, produits carnés, volailles et produits halieutiques au Sénégal. Analyse critique et propositions d'amélioration.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 13

21. MUSENGARUREMA E., 1983

Les dominantes pathologies observées à l'abattoir de Kigali (Rwanda) : Incidence économique et sociale.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 14

22. MZABI S., 1980

L'abattage selon le rythme islamique et les différentes préparations familiales à base de viande en Tunisie.

Thèse : Méd. Vét. : Alfort ; 9

23. NGABONZIZA S., 2001

Contribution à l'étude comparative des référentiels du contrôle de la qualité des denrées alimentaires d'origine animale (D.A.O.A.) en Afrique francophone. Cas du Sénégal et du Cameroun : Règlementation et Normalisation ;

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 6

24. SENEGAL. Ministère de l'Economie Rurale, 1964

Décret n°64-087 du 06 février 1964, rendant obligatoire le dépôt dans un entrepôt frigorifique des viandes destinées à la consommation.

Arch. Nat., J.O.R.S.

25. SENEGAL. Ministère de l'Economie Rurale, 1964

Décret n°64-427 du 05 juin 1964, modifiant les règles de fonctionnement et de contrôle des entrepôts frigorifiques du port de Dakar.

Arch. Nat., J.O.R.S.

26. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1966

Loi n°66-48 du 27 mai 1966, portant sur le contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

J.O.R.S., (3829).

27. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1968

Décret n°67-507 du 07 mai 1968, réglant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale.

J.O.R.S., (3962).

28. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1969

Décret n°68-508 du 07 mai 1968, fixant les conditions de recherche et de constatations des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966.

J.O.R.S., (4016).

29. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1970

Décret n°70-094, portant organisation de la commission des contrôles des produits alimentaires.

J.O.R.S.

30. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1971

Décret n° 71-1103 du 11 octobre 1971, portant application de la loi n° 71-47 du 28 juillet 1971 soumettant à une autorisation ou à déclaration préalable, l'exercice de certaines professions commerciales, industrielles et artisanales.

J.O.R.S.

31. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1975

Arrêté n°009350/ MDRH du 22 Août 1975, réglant à titre provisoire l'abattage dans un but commercial certains animaux de l'espèce bovine.

J.O.R.S.

32. SENEGAL. Ministère du Commerce, de l'Industrie et de l'Artisanat, 1976

Décret n°77-963 du 02 novembre 1977, relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant le commerce du bétail et de la viande.

J.O.R.S., (4598).

33. SENEGAL. Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, 1989

Décret n°89-543 du 05 mai 1989, portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

J.O.R.S.,(5295).

34. SENEGAL, Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, 1994

Décret n°94-1189 du 03 novembre 1994, abrogeant et remplaçant le décret 93-97 du 1^{er} février 1993 portant création du comité de lutte contre la fraude.

J.O.R.S., (5607).

35. SENEGAL. Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, 2000

Arrêté n°6473/MAEL du 05 juin 2000, portant organisation de la Direction de l'Elevage.

J.O.R.S.

36. SENEGAL. Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, 2001

Plan Décennal de Développement de l'Elevage : Diagnostic, Orientation, Stratégie d'Intégration et Programmes Prioritaires (Première monture). Dakar : DIREL.- 35 p.

37. SENEGAL. Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, 2002

Plan Décennal de Développement de l'Elevage : Diagnostic, Orientation, Stratégie d'Intégration et Programmes Prioritaires (Deuxième monture). Dakar : DIREL.- 95 p.

38. SENEGAL. Ministère de l'agriculture et de l'Elevage, 2002

Décret n°2002-1094 du 4 novembre 2002, abrogeant et remplaçant le décret 62-0258 du 5 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux.

J.O.R.S.

39. SEYDI Mg., 2000

Qualité des denrées animales et d'origine animale sur les marchés intérieurs.

Bases juridiques du contrôle des Denrées Alimentaires d'Origine Animale : Session pilote, Dakar : 05-09 juin 2000.

40. SEYDI Mg., 1982

Stratégie de santé en situation de développement : Le point de vue du vétérinaire. Contamination des Denrées Alimentaires d'Origine Animale.

Incidence sanitaire et économique.

Méd. Afr. Noire, **29** (6) : 387-441

41. SEYDI Mg., 2003

Problématique de la sécurité sanitaire des aliments dans les pays francophones au Sud du Sahara.

R.A.S.P.A., 1 (2) : 86-94.

42. SEYDI M. ; POUYE A. et LAKH F., 1981

Evolution de la législation sénégalaise et situation actuelle. Séminaire national sur la définition d'une stratégie de contrôle des Denrées Alimentaires destinées à la consommation humaine, tenu à Dakar du 1^{er} au 5 juin 1981.

Dakar: FAO-SENEGAL.-176p.

43. TCHOUTCHOU M., 2004

Contribution à l'étude des motifs de saisie des viandes dans les abattoirs au Sénégal et leurs incidences économique et sociale : cas des abattoirs de Dakar, Kaolack et Saint-Louis.

Thèse : Méd. Vét. : Dakar ; 3

44. TERROINE E. F., 1972

Le métabolisme de l'azote : Dépenses, besoins, couverture.

Rome : FAO.- 94 p.

WEBOGRAPHIE

45. AGENCE CANADIENNE D'INSPECTION DES ALIMENTS; 2002

Manuel des méthodes de l'hygiène des viandes. [En ligne] Accès Internet :

<http://www.inspection.gc.ca/français/anima/meana/mmopmmhv/manf.shtm>

(Page consultée le 26 septembre 2007)

46. EUR-LEX, 1994

Directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil, du 30 juin 1994, concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires.

[En ligne] Accès Internet : [http://eur-](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/.do?uri=LexUriServ&CELEX:31994L0036:FR:HTML)

[lex.europa.eu/LexUriServ/.do?uri=LexUriServ=CELEX:31994L0036:FR:HTML](http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/.do?uri=LexUriServ&CELEX:31994L0036:FR:HTML)

(Page consulté le 15 janvier 2008)

47. ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE., 2006.

Guide de bonne pratique en production primaire. [En ligne] Accès Internet : <http://www.fao.org/docrep/009/y5454f/y5454f00.htm> (page consulté le 27 février 2008)

48. SENEGAL GEOGRAPHIQUE

Carte administrative du Sénégal. [En ligne] Accès Internet : <http://www.au-senegal.com/decouvrir/geo.htm> (page consultée le 14 octobre 2007)

49. SENEGAL GEOGRAPHIQUE

Climat du Sénégal. [En ligne] Accès internet : <http://www.gouv.sn/senegal/climat.html> (page consultée le 14 octobre 2007)

Annexes

Décret n°89-543 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine

Rapport de présentation

La loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes prévoit notamment la réglementation de l'inspection des viandes, des produits carnés et des volailles. Elle dispose à cet égard en son article 2 que " les produits alimentaires destinés à l'homme seront soumis par décret à un régime de contrôle ".

Or, depuis 1966, seuls ont été pris les deux décrets suivants qui sont d'ailleurs de portée très générale.

— le décret n°68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale. Ce texte s'inspire d'un arrêté du 31 août 1953 sur les conditions de fabrication des produits précités ;

— et le décret n°68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatation des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes. Ce texte s'inspire du décret du 5 mai 1935 relatif aux procédures de contrôle, de saisie, de prélèvement et d'analyse en matière de répression des fraudes.

.et à la répression des fraudes.

Le contrôle sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale s'appuie également sur des textes spécifiques dont :

— le décret n°62-258 du 5 juillet 1962 relatif à la police sanitaire des animaux ;

— l'arrêté n°378 du 20 février 1941 réglementant le fonctionnement du service sanitaire vétérinaire de la Commune de Dakar ;

— l'arrêté municipal n°572 SG du 6 septembre 1958 réglementant les abattages commerciaux et fixant les conditions dans lesquelles les viandes peuvent être exposées ou mises en vente sur le territoire de la Commune de Dakar.

Ces différents textes s'avèrent incomplets et inadaptés au contexte actuel. Ils ne prévoient de surcroît aucune méthode d'inspection systématique des carcasses et des éléments de cinquième quartier dans les différentes espèces.

C'est pour combler les lacunes constatées et en application de l'article 2 de la loi n°66-48 du 27 mai 1966 que le présent projet de décret porte réglementation de l'Inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

Telle est l'économie du présent décret soumis à votre approbation.

Le Président de la République

Vu la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

Vu la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n°71-09 du 21 janvier 1971 et notamment, en son article 23 ;

Vu le décret n°68-507 du 7 mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;

Vu le décret n°68-508 du 7 mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatations des infractions à la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

Vu le décret n°77-963 du 2 novembre 1977 relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande ;

Vu le décret n°87-431 du 8 avril 1987 portant organisation du Secrétariat d'État auprès du Ministre du Développement rural chargé des ressources animales ;

Vu l'arrêté municipal n°378 du 20 février 1941 réglementant le fonctionnement du service sanitaire vétérinaire de la Commune de Dakar ;

Vu l'arrêté municipal n°572 du 6 septembre 1958 portant réglementation des abattages commerciaux ;

Vu l'avis de la commission de contrôle des produits alimentaires en sa séance du 23 février 1989 ;

La Cour Suprême entendue en sa séance du 10 mars 1989 ;

Sur le rapport du Ministre délégué chargé des ressources animales,

Décète

Titre Premier. — Dispositions générales

Article premier. — Les animaux de boucherie et de charcuterie dont les viandes, abats et issues sont destinés à la transformation, à la commercialisation, ne peuvent être abattus que dans les abattoirs ou tueries agréés dans les conditions prévues à l'article 2. Ces animaux font l'objet d'une inspection sanitaire avant et après l'abattage dans les conditions fixées par le présent décret.

Art. 2. — La création, la réorientation et l'agrandissement des établissements prévus à l'article précédent, sont soumis à l'agrément du Ministre chargé de l'Élevage, après avis du Directeur de l'Élevage.

Art. 3. — Dans les établissements publics ou privés destinés :

1° à l'abattage des animaux de toutes espèces ;

2° à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à la conservation, à l'expédition et à la vente des viandes, abats et issues, la surveillance technique des opérations, le contrôle des animaux ainsi

89 - 5-5 Inspection sanitaire des animaux et viandes

que l'inspection de salubrité des viandes sont obligatoires et assurés par les agents assermentés de la Direction de l'Élevage désignés à cet effet ainsi que les agents du service d'hygiène habilités et des autres administrations dotées d'un pouvoir de police judiciaire.

Titre II. — Conditions de présentation à l'inspection sanitaire des animaux avant et après l'abattage

Chapitre premier. — Présentation des animaux avant l'abattage : l'inspection ante mortem

Art. 4. — Tout animal avant d'être abattu, doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire ou son détenteur. Ces animaux doivent être soumis à un repos et une diète hydrique pendant au moins douze heures. L'inspection doit être renouvelée immédiatement avant l'abattage. Les propriétaires ou détenteurs d'animaux sont tenus d'apporter leur aide en vue de faciliter la tâche à l'inspecteur.

Art. 5. — Lors de l'inspection *ante mortem*, l'agent procédera à la vérification des documents sanitaires de l'animal, au relevé de son signalement et à l'examen clinique des animaux suspects ou malades. L'inspection *ante mortem* ne doit être pratiquée qu'à la lumière du jour ou sous un éclairage artificiel adéquat.

Art. 6. — L'inspection sanitaire avant l'abattage doit être effectuée selon les méthodes de l'examen clinique qui doit porter sur :

1° l'état général de l'animal pour notamment déceler les signes d'agitation, de fièvre ou de fatigue consécutive au transport ;

2° l'appareil locomoteur ;

3° l'état des téguments et des orifices naturels ;

4° l'appareil respiratoire et notamment les caractères des mouvements respiratoires et l'état des premières voies ;

5° l'appareil digestif en particulier la cavité buccale et l'apparence des matières fécales ;

6° l'appareil cardio-vasculaire ;

7° l'appareil génito-urinaire, spécialement l'état de la mamelle et l'utérus chez les femelles, ainsi que les caractères de l'urine.

Chapitre 2. — Contrôle des conditions hygiéniques de préparation et de stockage des viandes

Art. 7. — Les opérations d'abattage et d'habillage des animaux ainsi que la conservation des carcasses et du cinquième quartier doivent faire l'objet d'une surveillance ininterrompue du service vétérinaire d'inspection. Cette surveillance doit également porter sur l'environnement de ces produits.

Art. 8. — La saignée doit être rapide et complète. De ce fait les animaux doivent être suspendus immédiatement après.

Art. 9. — Chez les porcs, où le sang est généralement destiné à l'alimentation, la récolte doit se faire dans les récipients propres. Le sang des animaux malades ne doit pas être mélangé à celui des animaux sains.

Art. 10. — Sauf pour le porc, le dépouillement complet des animaux abattus est obligatoire. Les porcs non dépouillés doivent être épilés soit par échaudage, soit par flambage soit à l'aide de ces deux méthodes.

Le soufflage des animaux avant le dépouillement est interdit sauf usage d'installations spéciales ou de matériels agréés.

Art. 11. — Sauf pour le porc, le dépouillement complet doit être effectué sans délai après la saignée et loin du sol. Cette éviscération doit être totale pour toutes les espèces et intéresser en particulier les mamelles, le rectum, l'anus, la vessie et l'appareil génital.

Art. 12. — Les carcasses de bovins adultes, porcs et solipèdes doivent être présentées à l'inspection découpées en "demis" par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Lorsque l'inspection l'exige, l'inspecteur pourra imposer la fente longitudinale des autres animaux.

Art. 13. — Les viscères de même que la tête et la langue quand ils sont détachés de la carcasse, doivent être placés à proximité de celle-ci et comporter, le cas échéant, ainsi que la dite carcasse, une marque ou un signe particulier permettant de reconnaître leur appartenance commune à un même animal.

Les reins, dans toutes les espèces, doivent rester adhérents à la carcasse et être dégagés de leurs enveloppes.

Art. 14. — Le douchage des carcasses après la fente est obligatoire. Il doit être réalisé avec de l'eau potable. L'utilisation de torchons pour le nettoyage des carcasses lors de ce douchage est interdite.

Art. 15. — La réfrigération des carcasses et abats de bovins qui est obligatoire doit être poursuivie tant au niveau des véhicules de transport qu'au niveau des points de vente à la consommation. Pendant le transport, les carcasses et les quartiers doivent être suspendus. Les abats ne doivent pas être entreposés sur le plancher.

Art. 16. — Les lésions pouvant exister sur la carcasse, les abats ou les issues ne peuvent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

À moins qu'il ne s'agisse d'opérations exigées par le service vétérinaire d'inspection, il est interdit avant l'apposition de l'estampille de salubrité :

89 - 5-5 Inspection sanitaire des animaux et viandes

3

1° d'enlever une partie quelconque de l'animal abattu ou de la soumettre à un traitement quel qu'il soit, sauf le battage en ce qui concerne le sang recueilli pour des usages alimentaires ;

2° de procéder à la fragmentation de la carcasse ou d'y prélever des organes.

Chapitre 3. — L'inspection post-mortem

Art. 17. — Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou privés agréés par l'État, doit faire l'objet d'une demande préalable adressée au service régional de l'Élevage. Quelque soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou des issues, ne peut être soustraite à l'inspection qui doit toujours précéder toute transformation en vue de la consommation.

Art. 18. — Les viscères sont soumis à un examen visuel complété par la palpation et, si besoin est, par l'incision.

Des incisions exploratrices sur la carcasse, les abats et les issues peuvent être pratiquées par l'agent d'inspection, qui peut exiger la découpe de certaines pièces ou régions lorsque ces opérations sont indispensables à la réalisation de son travail.

L'exploration des ganglions doit toujours comporter des incisions multiples pratiquées selon le grand axe de chaque ganglion.

Art. 19. — L'inspection *post-mortem* comportera l'examen :

1° du sang ;

2° de la tête, de la gorge, des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et mandibulaires. La langue devra être dégagée afin de permettre une exploration détaillée de la bouche et de l'arrière bouche ;

3° des poumons, de la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et le poumon incisé en son tiers postérieur.

4° du péricarde et du coeur ;

5° du diaphragme, du foie, de la vésicule biliaire, des canaux biliaires de même que des ganglions sus-hépatiques et pancréatiques ;

6° du tube digestif, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;

7° de la rate ;

8° des reins et de leurs ganglions lymphatiques ainsi que la vessie ;

9° des organes génitaux ;

10° de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ;

11° des différentes parties de la carcasse et surtout du tissu conjonctif.

Art. 20. — Chez les bovins, il est procédé à l'incision systématique des ganglions lymphatiques mentionnés à l'article 19.

En cas de doute, sont également incisés les ganglions cervicaux profonds, poplités, précuraux, ischiatiques, iliaques et lomboaortiques.

Chez le bovins âgés de plus de six semaines, il doit être procédé :

— de la langue qui fait l'objet d'une incision musculaire longitudinale ;

— de l'oesophage après avoir dégagé de la trachée ;

— du coeur pour une incision longitudinale traversant la cloison interventriculaire ; cette incision est complétée par deux fentes effectuées en deux points opposés des oreillettes à la pointe ;

— des massètes externes et internes qui subissent chacun au moins deux incisions crânio-caudales sensiblement parallèles au bord inférieur du maxillaire inférieur ;

2° à la recherche de la distomatose par des incisions pratiquées sur la face caudale du foie au niveau des gros canaux biliaires et par une incision profonde de la base du lobe Spiegel.

Chez les vaches, l'utérus est incisé longitudinalement et les mamelles seront ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores.

Chez les veaux, l'inspecteur doit examiner particulièrement la région ombilicale et les articulations qui seront incisées en cas de suspicion d'arthrite.

Art. 21. — Chez les ovins et les caprins, le foie doit être examiné de la même façon que chez les bovins.

L'ouverture du coeur et l'incision des ganglions lymphatiques, sauf les ganglions poplités et prescapulaire, ne doivent être effectuées qu'en cas de suspicion d'un état pathologique.

Art. 22. — Chez les équidés, dans le but de rechercher la morve, il est procédé à un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, du sinus nasal et de ses ramifications après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

Art. 23. — Chez les porcs, il est procédé :

1° à la recherche de la cysticercose par l'exploration des surfaces musculaires mises à nu, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles inter-costaux, du coeur, de la langue et du larynx ;

2° à l'examen trichinoscopique quand les animaux sont suspectés d'être atteints de trichinose.

Art. 24. — Lorsque l'inspection *post-mortem* de la carcasse et des abats ne permet pas de prendre une décision immédiate sur la salubrité de la carcasse et des abats, notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant 24 heures au moins.

89 - 5-5 Inspection sanitaire des animaux et viandes

4

Dans ce cas la carcasse, les viscères et les issues doivent être placés dans un local spécial réfrigéré permettant d'en assurer la bonne conservation.

Art. 25. — Pendant la durée de la consigne, il est interdit à quiconque, sauf au vétérinaire inspecteur, d'effectuer un prélèvement quelconque sur les diverses parties de l'animal qui ont été consignées.

Art. 26. — À l'issue de l'inspection *post-mortem*, les carcasses reconnues propres à la consommation sont estampillées. Un certificat de salubrité pourra être délivré en cas de nécessité.

Titre III. — Des saisies

Chapitre premier. — Les saisies totales

Art. 27. — Les viandes cadavériques de même que la chair et les organes des animaux morts accidentellement sont saisis en totalité et dénaturés.

Art. 28. — Sont saisis et détruits en plus des abats et issues :

- les viandes morveuses ;
- les viandes charbonneuses ;
- les viandes salmonelliques ;
- les viandes irradiées ;
- les viandes équipestiques et à rouget aigu ;
- les viandes brucelliques, péripneumoniques et pasteurelliques dans les cas aigus ;
- les viandes saigneuses, septicémiques ;
- les viandes pychémiqiques dans les cas généralisés ;
- les viandes empoisonnées ;
- les viandes néoplasiques accompagnées d'une cachexie ;
- les viandes foetales ;
- les viandes rabiques quand l'animal a été abattu entre huit jours et trois mois après la morsure.
- les carcasses présentant une maigreur accentuée, une amyotropie ou une infiltration séreuses (viandes cachectiques).

Art. 29. — La saisie totale doit être effectuées lorsque les animaux de boucherie et de charcuterie présentent les formes de tuberculose suivantes :

- tuberculose miliaire, aiguë avec foyers multiples ;
- tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- tuberculose exsudative ;
- tuberculose occulte avec atteinte ganglionnaire ;
- tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires à caséification rayonnée ;
- tuberculose ayant entraîné la maigreur et l'amyotrophie.

Dans tous les cas, le sang d'animaux tuberculeux est saisi et détruit.

Art. 30. — La chair et les organes atteints des animaux ayant contracté les maladies parasitaires suivantes sont saisis en totalité et détruits ou enfouis :

- ladrerie bovine et porcine (plus de deux cysticerques par décimètre carré). La graisse interne (panne et suif) ainsi que le lard sont rendus si ces parties ne renferment pas de cysticerques ;
- trichinose en cas d'infection massive.

Toutefois les viandes ladres et trichinées peuvent dans certains cas (lésions discrètes) être rendues à leurs propriétaires, conformément aux dispositions des articles 31, 32, 33.

Chapitre 2. — Les saisies partielles

Art. 31. — Dans les cas autres que ceux prévus au chapitre précédent, la saisie est limitée aux organes atteints et à la zone contiguë.

Art. 32. — Sont saisis dénaturés et enfouis :

- les muscles ou groupes de muscles présentant de la dégénérescence grasseuse, vitreuse ou atrophique ;
- les organes ou parties de la carcasse présentant des abcès, des tumeurs, des lésions inflammatoires congestives ou oedémateuses ;
- les parties de la carcasse présentant des souillures, des blessures ou des hématomes ;
- le foie atteint de stéatose.

Chapitre 3. — Viandes consommées après assainissement

Art. 33. — Les viandes appartenant aux espèces bovine et ovine présentant une cysticerose discrète peuvent être livrées à la consommation après assainissement.

Ces viandes qui doivent être suffisamment alibiles après élimination de toutes parties suspectes, des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux seront découpées en morceaux ne dépassant pas 1 kilogramme.

Art. 34. — L'assainissement qui doit être obligatoirement réalisé sous surveillance vétérinaire, peut se faire soit :

- par cuisson prolongée pendant une heure à une heure trente minutes ;
- par congélation à au moins 10°C pendant au moins dix jours ;
- par salage dans une solution concentrée de NaCl à 25 % pendant vingt et un jours.

89 - 5-5 Inspection sanitaire des animaux et viandes

5

Chapitre 4. — Dénaturation et destruction

Art. 35. — Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles suffisantes sont taillés ou dénaturés en présence de l'agent chargé de l'inspection avant d'être enfouis ou livrés à l'équarrissage, aux frais des propriétaires.

Art. 36. — Il est interdit de déterrer, de détenir en tout lieu, de vendre les viandes, abats et issues,

saisis ou dénaturés par le service d'inspection.

Titre IV. — Dispositions finales

Art. 37. — La saisie partielle ou totale de la carcasse et ou du cinquième quartier, pourra être ordonnée dans les conditions prévues à l'article 3 de la loi n°66-48 du 27 mai 1966.

Art. 38. — Les infractions aux dispositions du présent décret sont passibles des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

Art. 39. — Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret, notamment l'arrêté municipal n°378 du 20 février 1941 réglementant le fonctionnement du service sanitaire vétérinaire de la Commune de Dakar, l'arrêté municipal n°572 du 6 septembre 1958 portant réglementation des abattages commerciaux et fixant les conditions dans lesquelles les viandes peuvent être exposées ou mises en vente sur le territoire de la Commune de Dakar.

Art. 40. — Le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre de l'Économie et des Finances, le Ministre du Commerce et le Ministre délégué auprès du Ministre du Développement rural, chargé des Ressources animales, sont chargés, chacune en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent décret qui sera publié au *Journal Officiel*.

Fait à Dakar, le 5 mai 1989

Abdou Diouf

JORS, 17-6-1989, 5295 : 225-228