

ANNEE 1976 N° 9

**CONTRIBUTION A L'ETUDE DE LA REGLEMENTATION
VETERINAIRE AU TOGO RELATIVE AU CONTROLE DE LA
COMMERCIALISATION DU BETAIL ET A L'INSPECTION
DES VIANDES**

THESE

Présentée et soutenue publiquement le 26 Juin 1976 devant la Faculté de
Médecine et de Pharmacie de Dakar pour obtenir le grade de
Docteur Vétérinaire

(DIPLOME D'ETAT)

par

ADAM Zato Philippe

né en 1941 à TCHITCHAO-FATO (Togo)

DIRECTEUR : Jean FERNEY

Liste du Personnel Enseignant
pour l'année universitaire 1975 - 1976

I - Personnel à plein temps

Professeurs

FERNEY Jean	Pathologie Médicale du Bétail Pathologie de la Reproduction
CUQ Pierre	Anatomie - Histologie - Embryologie
ROZIER Jacques	Anatomie Pathologique - Hygiène des Industries des Denrées Alimentaires d'origine animale.

Maîtres de Conférences

CHANTAL Jean	Microbiologie - Pathologie Générale Maladies Contagieuses - Législation Sanitaire.
NDIAYE Ahmadou Lamine	Zootchnie - Alimentation

Maître - Assistant

SERE Alassane	Physiologie - Thérapeutique
---------------------	-----------------------------

Assistants

AGBA Kondi Charles	Anatomie - Histologie - Embryologie
KOMBATE Ignace Labli	Anatomie Pathologique - HIDA OA
FACHO Balaam	Zootchnie - Alimentation
BORNAREL Pierre (Recherches)	Microbiologie

RENNER Yves	Anatomie
AFFRE Gérard (V.S.N.)	Clinique
RICHER François (V.S.N.)	Clinique

II.- Personnel Vacataire

Professeurs

SYLLA Oumar (Fac. Pharmacie)	Pharmacie
GRAS Georges (" ")	Toxicologie
JOSSELIN Jacques (" ")	Biochimie
GIONO-BARBER Humbert(")	Pharmacodynamie - Thérapeutique

Maître de Conférence

PAULIN Raymond (Fac. de Médecine)	Biophysique
---	-------------

Maîtres - Assistants

BA Cheickh (Fac. de Lettres)	Climatologie
MAYNART Guy (Fac. de Pharmacie)	Botanique

Assistants

NIANG Mouhamadou Moustapha (Chercheur à l'I.F.A.N.)	Droit et Economie Rurale
FALL Yelli (Fac. de Droit et Sciences Economiques)	Economie Générale

Maître de Recherches

LEPRUN Jean-Claude (O.R.S.T.O.M.)	Agronomie
---	-----------

III - Personnel en mission (prévu pour 1975 - 1976)

Professeurs

MORAILLON Robert (E.N.V. Alfort)	Pathologie Médicale
EUZEBY Jacques (E.N.V. Lyon)	Parasitologie

Maîtres de Conférences

BOIVIN Robert (E.N.V. Lyon)	Physiologie
LE NIHOUANEN Jean (- id -)	Pathologie Chirurgicale

A la mémoire de mon Père

A ma Mère :

Fruit de tant de patience ; tant de sacrifices

Puisse ce travail t'honorer.

A mes frères et soeurs

A mes oncles et tantes

A mes cousins et cousines :

Dont l'affection et les encouragements furent
toujours un précieux soutien,

Que ce modeste travail vous incite à mieux faire

A ma Fille :

Puisse ce travail te faire oublier tant d'années
d'abandon.

Aux familles TCHALIM-ESSE, DOMDI,

ABALOZIE, BAGBIA et MANGOU

Pour toute l'affection dont elles ont fait
preuve à mon égard et pour tout l'intérêt
qu'elles ont porté à mes études.

A tous ceux de mes compatriotes dont j'ai toujours reçu des encouragements :

Profonde reconnaissance

A G. Kpatcha, K. Tcha, D. Moutiou, K. Noël,
W. Louise, P. Jean-Paul, A. Bona, T.E. Antoinette

Pour que se consolident chaque jour nos sentiments de sincères et profondes amitiés.

A A. Hélène

Pour que les amitiés ne se transforment pas en aventures

A mes condisciples des premières heures, les lieutenants NINOM et EDJEU :

Meilleurs souvenirs et profonde reconnaissance

A tous les camarades de l'E.I.S.M.V.

En témoignage de la confiance qu'ils m'ont accordée pendant deux ans, sincères remerciements.

A tous les camarades de l'A.E.E.S.T.D. (Association des Etudiants, Elèves et Stagiaires Togolais à Dakar).

En souvenir des moments difficiles passés ensemble et pour un meilleur devenir.

Au Peuple togolais dont les sacrifices et la patience ont permis notre formation :

Attachement patriotique.

A tout le personnel du Service de l'Elevage et des Industries
Animales du Togo :

Pour leur précieux concours dans l'élaboration de ce travail,
Sincères remerciements.

Au Docteur Salami GANYOU, Directeur Général de l'O.P.A.T., qui
m'a suggéré le sujet de ce travail :

Profonde gratitude et hommages respectueux.

A tous nos Maîtres :

Hommages reconnaissants

A Monsieur le Professeur François DIENG
de la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar,
Vous nous avez fait le très grand honneur d'accepter la présidence
du jury de notre thèse :

Hommage respectueux.

A Monsieur le Professeur Jacques ROZIER
Qui a bien voulu patronner notre travail et qui nous a guidé
avec une disponibilité toute particulière dans son élaboration.

Qu'il veuille ici trouver l'expression de notre
sincère gratitude.

A Monsieur le Professeur Jean FERNEY,
Directeur de l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires
de Dakar :

Pour le service qu'il a rendu à l'Ecole vétérinaire, le
concours qu'il nous a toujours apporté dans notre tâche
de Délégué des étudiants et pour l'infime honneur qu'il
nous fait en acceptant d'être parmi nos juges.

Profonde reconnaissance et hommage respectueux.

A Monsieur le Professeur Jean CHANTAL

Qui a bien voulu faire partie du jury de notre thèse,
Qu'il trouve ici l'expression de notre profonde gratitude.

"Par délibération, la Faculté et l'École ont arrêté que les opinions émises dans les dissertations qui leur sont présentées, doivent être considérées comme propres à leurs auteurs et qu'elles n'entendent leur donner aucune approbation ni improbation".

INTRODUCTION

Les animaux domestiques et les produits d'origine animale destinés à l'alimentation, peuvent parfois être une source de zoonoses ou de toxi-infections.

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

Ces dispositions émanant des autorités publiques, ont toujours un fondement scientifique ou économique. De ce fait, elles évoluent et ont besoin de s'adapter aux situations nouvelles de chaque pays.

En effet, l'instauration au Togo de la réglementation vétérinaire fondée sur des données scientifiques, s'effectue au début de notre siècle. Depuis ce temps, cette réglementation a connu des mutations inévitables.

Cependant, nos observations sur le terrain, ont permis de constater qu'elle n'est pas parfaitement adaptée à la situation politique et sociale actuelle. De l'avis de l'ensemble des agents du Service de l'Elevage et des Industries Animales, elle mérite une réadaptation.

C'est ce désir unanime d'innovation qui a motivé le choix de ce sujet.

Nous espérons par cette étude, apporter une modeste contribution à la solution d'un problème qui paraît important. Le domaine est vaste ; c'est pourquoi nous nous limiterons au contrôle de la commercialisation des animaux domestiques et des produits d'origine animale, et à l'inspection sanitaire et de salubrité des viandes fraîches. Il sera exclu de notre étude l'inspection du gibier, des animaux de basse-cour, du lait, des conserves et des poissons.

.../...

Notre exposé comprendra trois parties :

- L'historique, les données actuelles et les bases légales de la réglementation en vigueur.
- Les conditions existantes et les applications des prescriptions réglementaires.
- L'étude critique des textes en vigueur et un projet de textes nouveaux.

PREMIERE PARTIE

HISTORIQUE - DONNEES ACTUELLES - BASES LEGALES

CHAPITRE I

HISTORIQUE

L'histoire de la réglementation vétérinaire au Togo suit celle de son évolution politique. Elle se partage en trois périodes d'importance inégale :

- le Togo avant la pénétration européenne ;
- la période de la double administration allemande et française ;
- la période après l'indépendance.

a) Le Togo avant la colonisation

Avant l'arrivée des Européens au Togo, l'exercice de la médecine vétérinaire relevait de l'empirisme, de sorte qu'il n'existait pas de codification réglementaire en la matière. Cependant, des habitudes journalières avaient fini par s'imposer à la conscience collective, pour prendre la forme de véritables prescriptions qu'il fallait respecter.

Ces prescriptions qui nous sont léguées par la tradition orale, continuent à imprégner encore le milieu paysan togolais peu marqué par les habitudes européennes. Elles revêtent souvent un caractère religieux ou occulte, parfois elles relèvent d'interdits qui trouvent leurs explications dans un passé très lointain.

Ainsi, en matière de police sanitaire, l'éleveur évitait d'introduire dans son troupeau d'ovins jusque là indemne, un mouton étranger atteint de gale, cette parasitose externe étant bien connue des paysans. Cette mesure défensive relevant de l'initiative de tout un chacun, se trouvait inscrite dans la conscience des collectivités humaines. Sa mise en application était individuelle et libre. Sur le plan des prescriptions religieuses et des interdits, il est à signaler l'interdiction de consommer la viande de certaines espèces animales considérées tantôt comme protectrices d'un clan, tantôt comme ancêtres d'un autre. Par exemple chez les Tem [Cornevin (8)], la classe mola ne doit pas tuer le cheval ni l'âne, tandis que la viande du lapin est interdite aux habitants de plusieurs localités de la région de la Kara.

En matière d'inspection de viande, on connaissait des personnes spécialisées dans l'abattage et la préparation des viandes. La saignée par

égorgement leur conférait respect et admiration de la part de leur entourage. Cette opération considérée comme dangereuse pour celui qui l'effectue devrait être réservée aux personnes dotées d'un pouvoir mystérieux.

La vente de la viande de boucherie en particulier, et des produits alimentaires en général se conformait à certaines normes qui ne recevaient aucune explication scientifique, mais qui se justifient actuellement. Ainsi, les personnes atteintes de certaines maladies appelées "maladies de Dieu" pour exprimer leur extrême gravité, ne devaient pas vendre des produits de consommation. Le métier de boucher était interdit aux lépreux par exemple. Lorsque ce dernier transgressait cette obligation, la seule réplique de la part de ceux qui l'entourent consistait à refuser l'achat de la viande. Il n'existait aucune notion d'inspection des viandes et de leurs sous-produits. Toute denrée qui paraissait non consommable était spontanément retirée de la consommation. En matière de réglementation vétérinaire, nous pouvons dire que la période avant la colonisation nous laisse un héritage oral de conceptions et d'habitudes relevant du mystérieux et de l'empirisme.

b) La période de la double administration allemande et française

b.1.) La période allemande

De cette période qui s'étend de 1884 à 1914, il ne nous reste que le souvenir des mesures de discipline à défaut de vaccins, imposées aux chefs de canton en vue d'éviter les trop grands ravages des épizooties, en particulier le charbon et la peste bovine de 1911, en pays Moba.

b.2.) Le Togo sous mandat de la France

A partir de 1919, le rythme de la mise en place de la réglementation vétérinaire au Togo suit celui de l'évolution du Service de l'Élevage. C'est d'abord le souci constant de protéger les troupeaux de bétail contre les maladies contagieuses. L'action sanitaire a été donc à la base de la création des services vétérinaires au début du siècle. Les dispositions prises par les Allemands en vue de la protection sanitaire sont poursuivies et renforcées par l'administration française installée au lendemain de la première guerre mondiale.

Le décret du 22 mai 1924 fixe la législation qui est applicable au Togo. On entend par décret le règlement émanant du chef du gouvernement ou du premier ministre. Aux termes du dit décret, tous les textes du domaine réglementaire sont pris sous forme d'arrêtés, signés et publiés par le commissaire

de la République. Celui-ci est le représentant du pouvoir exécutif de la France au Togo. Les attributions de cet administrateur de premier rang sont fixées par le décret du 23 mars 1921. De ce fait, il a sous sa tutelle la totalité des services civils.

Les premières dispositions réglementaires prises sont contenues dans l'arrêté du 30 janvier 1928 instituant un service de contrôle sanitaire, sur les animaux domestiques, pénétrant par voie de terre dans le territoire du Togo placé sous mandat de la France. Ce précédent arrêté se conformait aux décrets du 7 décembre 1915 et 14 avril 1920 relatifs à la police sanitaire des animaux en Afrique Occidentale française.

Afin de permettre l'application plus efficace de ces règlements concernant jusqu'alors uniquement la police sanitaire, l'arrêté du 28 octobre 1933 fixe les dispositions organisant l'inspection vétérinaire et de l'Elevage et la nomination d'un inspecteur vétérinaire.

Les structures de contrôle commencent à être mises en place. Par la suite, une série d'arrêtés fixent les prescriptions à suivre dans le domaine de l'importation, de l'exportation, de la circulation intérieure du bétail, ainsi que dans celui de l'inspection des viandes et de leurs sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

L'arrêté n° 416 du 26 juillet 1934 réglemente la circulation du bétail et institue le contrôle sanitaire sur les zones frontalières du territoire national. Les dispositions de cet arrêté contraignent les conducteurs de troupeaux de bétail en provenance d'un territoire voisin à faire acheminer obligatoirement leurs animaux par des itinéraires précis. Il définit la durée du stationnement dans les postes de contrôle, les formalités pour quitter ces postes, ainsi que les obligations des agents du service de l'Elevage et les sanctions à prendre en cas d'infraction. Ce précédent arrêté fut abrogé en 1937 et remplacé par l'arrêté n° 425 du 26 juillet de la même année. Ce dernier détermine les mesures légales pour l'importation et l'exportation des animaux par voie de terre, et réglemente la circulation intérieure du bétail au Togo.

L'arrêté n° 165 du 14 mars 1942 modifiant et complétant l'arrêté n° 269 du 30 mai 1941 réglemente l'importation, l'exportation des animaux par voie de terre et la circulation du bétail au Togo. La modification porte sur l'article II de l'arrêté n° 269 et fixe de nouvelles dispositions relatives au transit sur la voie sanitaire n° 1.

L'arrêté n° 491/AB du 18 septembre 1943 réglemente l'importation des animaux en provenance du Niger et du Soudan Français (actuel Mali), et la circulation du bétail à l'intérieur du territoire. Cet arrêté rend obligatoire le cheminement des animaux visés à l'article 3 de l'arrêté n° 425 du 26 juillet 1937 en provenance du Niger et du Mali, par la voie sanitaire n° 1 dite Route Intercoloniale. Il est modifié par l'arrêté n° 589/SE du 9 novembre 1943 qui apporte une nouvelle définition de la voie sanitaire n° 1.

Aux termes de l'arrêté n° 199 du 3 avril 1943 le Service de l'Elevage du Togo est organisé. La Direction du Service de l'Elevage se crée et l'installation des postes régionaux de ce service s'opère.

Le Décret n° 50-1626 du 26 décembre 1950 fixant les attributions du Service de l'Elevage et des Industries Animales d'Outre-Mer, promulgué au Togo par arrêté n° 9-51/CAB du 6 janvier 1951 est le point de départ d'une véritable organisation de l'inspection vétérinaire en matière de viandes et de leurs sous-produits. Ce n'est que par l'arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954, complété par l'arrêté n° 85 PM/MA du 6 avril 1959 relatif à l'inspection des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale, que sont fixées d'une façon précise les prescriptions à respecter dans le domaine de l'inspection des produits carnés. L'arrêté n° 1120 constitue l'essentiel des textes réglementaires en vigueur actuellement au Togo.

L'Arrêté n° 67-55 du 13 janvier 1955 relatif à l'importation, au transit, à l'exportation et la circulation intérieure d'animaux vivants et de produits d'origine animale, annule les textes précédents ayant le même objet sauf l'arrêté n° 425 du 26 juillet 1937 dans les dispositions qui ne seraient pas contraires à cet arrêté.

Ainsi, à la veille de son indépendance, le Togo disposait de textes réglementaires qui dans leur ensemble sont issus de la législation française. Cependant, il faut noter que la législation togolaise, comme celle des autres pays africains d'expression française, était différente de celle de la métropole. Les prescriptions étaient soumises à une publication qui tenait compte de la particularité de la région africaine concernée.

c) La période après l'Indépendance

A partir de 1960, le Service de l'Elevage et des Industries Animales du Togo est confié à un Directeur Général placé sous la tutelle du Ministre chargé du domaine de l'élevage, conformément à la loi n° 60-10 du 23 avril 1960

modifiant l'organisation des Institutions de la République Togolaise. La plupart des textes déjà en vigueur sont maintenus.

Quelques modifications sont apportées à certains. De nouveaux textes sont élaborés, signés et publiés sous forme d'arrêtés ministériels car il fallait tenter de pallier les insuffisances des dispositions antérieures compte tenu de l'évolution.

Les deux premiers textes mis à jour concernent les animaux de basse-cour. Il s'agit de l'arrêté n° 138/PM/MA/EL du 5 août 1960, et de son rectificatif daté du 22 août 1960, réglementant l'importation des animaux de basse-cour au Togo. Ces textes seront exclus de notre exposé du fait que l'inspection de la volaille n'est pas envisagée dans notre étude.

L'arrêté n° 2/MA/EL du 4 août 1960 apporte modification à l'article 4 de l'arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954 relatif à l'inspection des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale.

L'arrêté n° 1/MA/EL du 3 janvier 1962 définit la profession de boucher et les modalités d'abattage des animaux à l'abattoir.

La liste des diverses prescriptions est close avec l'arrêté n° 9/MER/EL du 12 août 1970, déterminant la limite des responsabilités des bouchers et des marchands de bétail, en matière de perte découlant des saisies dans les abattoirs dans la République Togolaise.

Grâce au Docteur vétérinaire Salami, alors Directeur du Service de l'Elevage et des Industries animales, les divers textes ainsi énumérés, ont été rassemblés dans un "Recueil de textes". Ceci a largement contribué à faciliter nos recherches.

CHAPITRE II

DONNEES ACTUELLES

Au fur et à mesure qu'une réglementation s'élaborait et s'imposait, les éléments sur lesquels elle porte s'individualisaient et se définissaient. Ces éléments sont représentés par :

- la matière sur laquelle portent les règlements à savoir : les animaux et les viandes qui en sont issues.

- le champ d'application des prescriptions réglementaires. Il s'agit des postes frontaliers de contrôle sanitaire, des abattoirs, des établissements de préparation et de conservation des produits carnés, des boucheries et leurs étals.

- les personnes directement visées par les prescriptions réglementaires : les marchands de bétail, les bouchers et leurs aides.

c) Les animaux

a.1.) Les effectifs du cheptel national

Les espèces domestiques qui font l'objet d'un élevage intéressant le commerce et l'abattage sont les bovins, les ovins, les caprins et les porcins.

- Les bovins. Évalués à 208 297 têtes en 1973 selon les statistiques du Service de l'Élevage et des Industries Animales [Djato (11)], les bovins sont élevés sur toute l'étendue du territoire national. Ils appartiennent presque tous à l'espèce taurine ou "Bos taurus". Ces taurins sont représentés par la race des Lagunes, la race Somba et la race Bergou d'après Domingo (12).

Il existe dans la limite nord du Togo des troupeaux composés de taurins de races Bergou, Somba, de zébus et de leurs croisements. On évalue à un peu plus d'un million de têtes le nombre de zébus togolais [Djato (11)]. Les taurins togolais sont d'assez bons animaux de boucherie.

- Les ovins et les caprins. Les ovins et les caprins dont le nombre s'élevait à 1 347 849 têtes en 1973 d'après les mêmes statistiques du Service de l'Élevage, appartiennent tous à la race Djallonké. Ce sont des animaux de petite taille. Leur aptitude majeure est la production de viande.

- Les porcins. Le porc local est un animal rustique et prolifique, mais de poids faible qui n'excède pas 60 kg à l'abattage. L'élevage de races améliorées s'est développé dans la région maritime depuis 1960. D'après les mêmes sources recueillies par Djato (11), le nombre de porcs en 1973 est évalué à 246 948.

a.2.) Répartition du cheptel par région

Des études faites par Djato (11) ont montré que le cheptel n'est pas uniformément réparti sur le territoire national. En effet les 40 % des cheptels bovin, ovin et caprin sont concentrés dans la région des Savanes. Plus de la moitié des porcins se trouve dans les Régions Maritime et des Plateaux.

Les Régions des Savanes, de la Kara et du Centre constituent à la fois des zones de production et d'approvisionnement en animaux de boucherie. Ce sont des zones de commercialisation et de déplacements très actifs du bétail.

a.3.) Les modes d'élevage - Estimation de la production nationale

Au Togo, le mode d'élevage est essentiellement sédentaire pour ce qui concerne les ruminants grands et petits. Le secteur traditionnel est de loin le plus répandu. Le secteur moderne et semi-moderne touche 9,5 % des effectifs des porcins.

Djato (11) a estimé le disponible national annuel à 14 204 tonnes de viandes toutes espèces y compris les volailles. La part de la viande des différentes espèces dans le disponible national en % (viandes + abats) en 1973 est la suivante :

- Bovins : 21 %
- Ovins - Caprins : 31 %
- Porcins : 19 %
- Volailles : 29 %

Pour la même année, le disponible total est de 17 235 tonnes de viandes pour une population arrondie de 2 000 000 d'habitants. La production de l'élevage est donc faible par rapport à la consommation. Le Togo a une disponibilité de 7 kg de viande toutes espèces par habitant et par an, et la consommation moyenne individuelle est évaluée à 8 kg par an. Il compte parmi les pays qui doivent faire appel à l'importation pour satisfaire leur besoin national. Il faudrait importer pour combler non seulement le déficit national, mais aussi pour augmenter le niveau de consommation.

C'est pourquoi, les transactions commerciales en matière de productions animales, entre le Togo et les pays voisins plus pourvus, sont importantes. C'est pour la même raison, et compte tenu des risques dangereux de transactions non contrôlées, qu'une part importante leur est consacrée dans la réglementation vétérinaire togolaise.

a.4.) Le commerce extérieur du bétail et de la viande

Le commerce extérieur du bétail porte essentiellement sur les importations. Les viandes foraines importées représentent un pourcentage très faible par rapport au total de viandes importées. Les exportations togolaises de bétail sont presque exclusivement clandestines.

Les animaux importés sont définis par les pays exportateurs comme des bovins "type export", correspondant à un bovin de 6 ans pesant 160 kg sur pied.

a.4.1.) Les importations

En raison des difficultés de contrôle aggravées par l'interpénétration des populations frontalières, un trafic important incontrôlé de bétail s'effectue entre le Togo et le Bénin d'une part et la Haute-Volta d'autre part.

L'importation clandestine de bovins se fait surtout à partir de deux marchés importants situés non loin de la frontière à l'intérieur du Bénin. Il s'agit des marchés de Taso-Ala et de Madjatome situés respectivement à cinq et trois kilomètres de la frontière togolaise. Les bouchers et les marchands de bestiaux vont s'y approvisionner. On pouvait évaluer le total des importations clandestines en provenance du Bénin en 1971 à 13 000 taurins et à 20 000 ovins-caprins. Pour la même année on estimait à 8 000 têtes le nombre de bovins et à 9 300 têtes le nombre d'ovins et caprins importés et contrôlés ; les importations étant d'origine sahélicienne et béninoise. Les importations clandestines constituent un handicap sérieux pour la lutte contre les épizooties et pour l'essor économique.

Les importations clandestines à partir de la Haute-Volta ne sont pas évaluées et portent uniquement sur les petits ruminants.

Au tonnage de viande fournie par les abattages, il faut ajouter les importations de viandes foraines. Les viandes fraîches viennent de la Haute-Volta et du Niger par voie aérienne.

a.4.2.) Les exportations

Bien que le Togo soit un pays déficitaire en viande, il existe une exportation non négligeable d'animaux de boucherie. La plupart de ces exportations sont destinées au Ghana. Si les exportations contrôlées sont en régression, les exportations clandestines quant à elles progressent. Les points de départ de ces exportations clandestines sont :

- la Région des Savanes (875 bovins et 2 500 petits ruminants en 1972).
- la Région Centrale (750 bovins et 3 000 petits ruminants en 1972)

a.4.3.) Moyens et voies d'acheminement du bétail

Le bétail d'importation entre surtout par le Nord du pays. Cinkassé, Nadjoundi, Borgou, Dapaon, Gando, Mango et Kétao sont les portes d'entrée.

L'acheminement des animaux jusqu'aux centres de consommation, c'est-à-dire les agglomérations urbaines et semi-urbaines, peut s'effectuer à pied, par camion ou par train.

Les zébus destinés à la capitale, cheminent à pied à cause de leur grande résistance à la marche. Cependant les animaux destinés aux régions de Badou et de Palimé sont transportés par camion. Tous les taurins sont transportés par camion sur l'axe routier Dapaon - Sokodé - Lomé. L'acheminement à pied des troupeaux se rencontre surtout sur les pistes non carrossables telles que : Haute-Volta - Borgou - Mango; Bénin - Gando - Mango ; Djougou - Kétao - Lama - Kara - Bassari.

Les exportations vers le Ghana à partir de Dapaon, Mango, Bassari et Lomé se font par camion.

Ces moyens de transport dont disposent les marchands de bétail, constituent un facteur favorable de transmission de maladies contagieuses. L'acheminement à pied favorise la diffusion de germes pathogènes et de matières virulentes à travers le territoire. Ce qui rend indispensable le contrôle sanitaire permanent de ces mouvements commerciaux de bétail.

a.4.4.) Les marchands du bétail

La profession de marchand de bétail n'est soumise à aucune condition. La carte professionnelle n'est pas exigée. Pratique le commerce des animaux celui qui espère en tirer profit. Cette liberté d'action se traduit par la pullulation de vendeurs intermédiaires et de bricoleurs, et par la difficulté de définir l'état sanitaire d'origine des animaux.

La commercialisation du bétail importé se fait par les commerçants voltaïques, nigériens ou maliens. Sur les marchés terminaux, ces commerçants ont des logeurs ou courtiers. Ceux-ci sont eux-mêmes de grands commerçants servant d'intermédiaires, entre les commerçants étrangers et les bouchers.

La commercialisation du bétail local est assurée par la communauté musulmane vivant dans les centres urbains et semi-urbains. L'approvisionnement se fait sur les marchés de collecte à séance hebdomadaire. Certains paysans se livrent au commerce de petits ruminants pendant les saisons mortes.

b) Les abattoirs

L'abattoir est un établissement public ou privé qui permet de garantir d'une manière complète le contrôle de l'état de santé du bétail et de la salubrité des viandes destinées à l'alimentation. C'est un établissement dangereux, insalubre ou incommode. Il a à la fois un rôle sanitaire, d'information économique et fiscal. A ce titre, l'abattoir occupe une place de choix dans l'organisation de la réglementation de l'inspection des viandes fraîches. On distingue au Togo trois catégories d'abattoirs qui correspondent au niveau social de la localité où ils sont installés.

b.1) L'abattoir de Lomé

L'actuel abattoir de Lomé peut être qualifié de vétuste et d'inadapté aux fonctions qui lui sont normalement dévolues. En effet, cet abattoir présente plusieurs lacunes qui constituent une entorse aux normes de la réglementation. Vieux de plus de trente ans, il est actuellement englobé dans la zone résidentielle de Lomé malgré son caractère d'établissement insalubre et incommode.

Des locaux techniques lui font défaut. Le parc de stabulation est situé à l'entrée nord de la ville de Lomé, à environ six kilomètres de l'abattoir. Il n'existe pas de hall d'abattage, ni d'emplacements réservés à la saignée, à la dépouille et à la boyauderie. Le couloir amenant les animaux au hall d'abattage, le lazaret, l'abattoir sanitaire et les moyens d'étourdissement manquent. Aussi, la saignée, la dépouille, l'éviscération, le nettoyage des réservoirs digestifs se font au niveau du même secteur réservé à chaque espèce animale. Les locaux sanitaires sont incomplets : le lazaret et l'abattoir sanitaire sont inexistantes.

Il est réconfortant cependant de noter qu'il est prévu une chambre froide pour les consignes, un local pour les agents du service de l'élevage et un autre pour le personnel de l'abattoir. Du point de vue équipement, l'abattoir est doté d'une installation d'eau courante, d'électricité, de système de manutention permettant la suspension des carcasses. Une rigole construite dans le plancher des bâtiments permet l'évacuation des eaux résiduaires.

b.2) Les abattoirs régionaux

La plupart des chefs-lieux de circonscription d'Elevage possèdent un abattoir. Ces abattoirs locaux, de construction plus récente sont caractérisés par leurs dimensions réduites. Ils sont conçus pour un abattage généralement assez limité en nombre d'animaux chaque jour. La mise en application des mesures hygiéniques au cours des opérations de préparation des viandes est aléatoire. Des améliorations techniques doivent être apportées à ces installations.

.../...

L'abattoir régional est divisé en trois secteurs séparés l'un de l'autre par un mur. Le premier secteur plus vaste, occupant la moitié du bâtiment est réservé à l'abattage des grands ruminants. L'abattage des petits ruminants et des porcins se fait dans les deux autres secteurs plus petits, chacun occupant le quart de la surface de l'abattoir. Ici encore, toutes les opérations de préparation des animaux s'effectuent au même endroit. Parmi ces abattoirs, peu bénéficient d'installations d'eau courante. Les locaux techniques sont réduits au minimum. Souvent, ces abattoirs sont construits à proximité d'une rivière ou d'une retenue d'eau ou d'un puits. L'inconvénient ici se trouve dans le tarissement de la réserve d'eau pendant la saison sèche. L'approvisionnement de tels abattoirs en eau courante potable et suffisante s'avère nécessaire.

A chaque fois un local est prévu pour les agents du Service de l'Elevage et où sont placés le matériel d'inspection : couteaux, balance, sceaux, blouses, estampille et oncre. Souvent ce matériel est insuffisant ou vieux. L'installation du matériel servant au chauffage d'eau potable, ainsi que la mise à la disposition des abattoirs du matériel de désinfection s'imposent.

Certaines jeunes circonscriptions ne possèdent que des aires d'abattage. Une aire d'abattage est une construction à deux pentes à ciel couvert ou découvert permettant l'abattage d'un petit nombre d'animaux. Ces aires d'abattage sont en général sous-équipées.

b. 3) Les lieux d'abattage dans les cantons

Dans les cantons, l'abattage des animaux de boucherie s'effectue seulement les jours de séance de marchés hebdomadaires. Souvent, aucune construction n'y est prévue pour remplir le rôle d'abattoir sauf des cas rares comme à Korobongou et Kétac où sont installées des aires d'abattage. Pour le reste des cantons, les opérations d'abattage et de préparation des viandes se font à l'air libre, à même le sol sur une couche de rameaux de palme ou de cocotier. Dans ces conditions, il est difficile d'évoquer le respect des règles élémentaires d'abattage. Le préalable à ce respect exige la construction d'aires d'abattage ou à la limite, celle des plate-formes cimentées d'abattage.

c) Les boucheries et les bouchers

En ce qui concerne les boucheries, il faut distinguer deux secteurs : le secteur moderne dont l'organisation et les installations répondent aux normes de la réglementation et le secteur traditionnel qui mérite une attention particulière.

c. 1.) Le secteur moderne

Le secteur moderne réunit tous les bouchers travaillant ou possédant une boucherie moderne. Cette boucherie possède sa chambre froide pour le stockage de la viande ainsi que tout le matériel nécessaire pour les découpes et le désossage. Tout le travail de désossage et de vente s'effectue sous couvert du froid. Ce secteur moderne ne se trouve qu'à Lomé. On compte dans la capitale cinq boucheries modernes.

c. 2.) Le secteur traditionnel

Le secteur traditionnel est caractérisé par son manque d'organisation et d'équipement. Il s'ensuit un contrôle difficile et la nécessité de l'organiser et de lui donner un équipement adéquat.

c. 2. 1.) Les bouchers

La profession de boucher reste encore très anarchique et pléthérique. Dans les centres secondaires, il existe des bouchers occasionnels qui encombrant la profession. Les bouchers grossistes ou chevillards, peuvent posséder des étals et fournissent des carcasses aux collectivités publiques, privées et aux boucheries modernes. Dans les cantons et les villages, les bouchers détaillants abattent eux-mêmes les animaux. La profession de tripier n'est pas très développée au Togo. Les bouchers travaillent avec des garçons appelés apprentis ou aides bouchers. Ils assurent la préparation de la viande. Ils la débitent à la boucherie sous ou sans contrôle du boucher. Les aides bouchers deviendront bouchers lorsqu'ils auront acquis une certaine expérience en la matière.

c. 2. 2) Les boucheries

Les boucheries du secteur traditionnel souffrent d'un manque d'équipement. Il n'existe pas d'installation frigorifique, ni de chaîne de froid. Aucune prise d'eau ne permet le lavage des tables, des instruments et des mains.

A Lomé, Atakpamé et Sokodé, la vente de la viande a lieu au rez-de-chaussée des marchés qui sont à étages. A côté des étals des bouchers se trouvent les étals des autres aliments : poissons, tomates, légumes fruits et céréales. Les acheteurs sont trop près des bouchers et touchent facilement les morceaux de viande. Les lieux sont encombrés, mal aérés.

Souvent, les viandes placées sur les étals ne sont pas protégées. Ce qui explique un afflux de mouches vers les étals. La viande est aussi exposée aux poussières et à tous les micro-organismes qu'elles véhiculent. Dans les campagnes, les mesures hygiéniques en vue de la protection de la viande sur les marchés traditionnels sont plus dérisoires. Les bouchers se cantonnent dans la routine. La vente se pratique sur des tables de fortune : rochers de la place du marché, troncs d'arbres dont le nettoyage à l'eau est à la fois pénible et insuffisant. La viande est ainsi exposée à l'air libre.

Des agglomérations plus importantes telles que Mango, Dapeon , Kanté, Niamtougou, Bafilo, Pagouda, Bassari, Nuatja, Sotouboua bénéficient de boucheries. Celles-ci sont des bâtiments couverts. Les portes et les fenêtres sont grillagées. Des lucarnes à travers les fenêtres permettent aux clients de se faire servir. Elles sont dotées de tables de découpe en béton. Bien que situées le plus souvent en plein marché, au milieu de hangars où sont étalées d'autres marchandises, ces boucheries se trouvent relativement isolées de la masse des clients. Cependant, elles sont difficiles à nettoyer à l'eau qui d'ailleurs le plus souvent manque.

C'est à ces données actuelles que la réglementation en matière de commercialisation des animaux de boucherie et de l'inspection des viandes fraîches, cherche à s'imposer. Voyons à travers le chapitre qui va suivre quelles en sont les bases légales.

CHAPITRE III

LES BASES LEGALES DE LA REGLEMENTATION ACTUELLE

A partir de 1958, année où la France transfère le pouvoir législatif au peuple togolais, le Togo entreprend l'élaboration de sa propre législation. Mais la plupart des textes réglementaires actuellement en vigueur, dérivent directement de la législation française ; le Togo ayant adopté en la matière le principe de la continuité de la validité de certains arrêtés pris avant 1958. De ce fait, après diverses modifications et abrogations, les bases légales de la réglementation actuellement en vigueur dans le cadre de notre étude, sont constituées par cinq arrêtés que nous allons reproduire ici.

Ces textes seront classés non seulement par ordre chronologique, mais aussi, selon qu'ils concernent la commercialisation du bétail ou l'inspection des viandes et de leurs sous-produits.

- a) Arrêté n° 425 du 26 Juillet 1937
réglementant l'importation et l'exportation
des animaux par voie de terre et réglementant
la circulation du bétail au Togo.
-

Article 1er..- Les animaux des espèces chevaline, asine et leurs croisements, bovine, ovine, caprine, porcine, provenant d'une des colonies de l'Afrique Occidentale Française et destinés soit au Togo, soit aux colonies françaises ou étrangères voisines, ne peuvent être importés que s'ils proviennent d'une région non déclarée infectée depuis plus de six semaines.

Article 2..- La déclaration d'infection est et demeure obligatoire conformément à l'article 4 de l'arrêté du 30 octobre 1934 sus-visé.

Article 3..- Les animaux des espèces visées à l'article 1, destinés à l'importation, à l'exportation ou au transit par terre devront obligatoirement être accompagnés d'un laissez-passer sanitaire du modèle joint au présent arrêté.

Article 4..- Les animaux importés d'une colonie voisine devront avoir été soumis à une visite sanitaire dans un poste de contrôle de cette colonie et les bovins seulement, à l'immunisation contre la peste bovine par un procédé non

.../...

infectant (séro-immunisation ou séro-vaccination) à l'exception toutefois de ceux qui porteront la marque d'une immunisation définitive.

Les animaux devront être dirigés par les voies d'accès et routes sanitaires indiquées à l'article 7 sur les postes de contrôle du Togo prévus à l'article 8. Le Chef de poste examinera si le bétail répond aux conditions fixées aux articles 1,3,4 ci-dessus et il procédera à la vérification et à l'annotation des laissez-passer sanitaires.

Article 5.- De même, les animaux visés à l'article 1 originaires du Togo, subiront avant leur sortie du Territoire, une visite sanitaire dans l'un des postes de contrôle du Togo où il leur sera délivré le laissez-passer sanitaire prescrit à l'article 3.

Les bovins exportés y seront soumis aux mêmes mesures de garanties que celles exigées par l'article 4 pour les bovins importés. La marque d'immunisation définitive sera la suivante, ainsi que dans les colonies de l'A.O.F., un trou à l'emporte pièce à l'oreille gauche.

Les bovins immunisés au poste de sortie et ceux reconnus immuns (c'est-à-dire portant la marque de l'immunisation définitive) seront marqués au feu sur le plat de la joue gauche de la lettre T.

Article 6.- Seront soumis à quarantaine de dix jours aux postes de contrôle du Togo.

1- à la sortie, les animaux provenant d'une région du Togo déclarée infectée depuis moins de six semaines ou ayant traversé une zone déclarée infectée depuis moins de six semaines ou n'ayant pas suivi l'une des routes fixées, à l'exception des bovins reconnus définitivement immunisés.

2- à l'entrée, les animaux importés au Togo non accompagnés d'un laissez-passer sanitaire établi dans la colonie d'origine et précisant en outre, pour les bovins, que les mesures de garantie prévues à l'article 4 ont bien été prises dans un poste de contrôle de cette colonie.

Article 7.- L'acheminement des animaux appartenant aux espèces visées à l'article 1 ne peut s'effectuer que par les voies d'accès et les voies sanitaires suivantes :

Voie sanitaire n° 1 - Route intercoloniale Nadjoundi-Dapango-Borgou
Mango-Koumongou-Kidjaboun-Bassari-Sokodé-Blitta-
Atakpamé-Nuatja-Agbélouvè-Tsévié-Lomé.

Le tronçon Nadjoundi-Dapango sert de voie d'accès au Niger (poste de contrôle de Fada N'Gourma).

Voie sanitaire n° 2 - Piste Mandouri-Borgou-Tamietti-Mango

Cette piste sert de voie d'accès au Haut-Dahomey (poste de contrôle de Natitingou).

- Voie sanitaire n° 3 - Piste Koundjoaré-Bergou-Tamioti-Mango
Cette piste sert de voie d'accès au Niger.
- Voie sanitaire n° 4 - Piste Gando-Mango
Cette piste sert de voie d'accès au Haut-Dahomey
(poste de contrôle de Natitingou).
- Voie sanitaire n° 5 - Piste Alédjo Koura-Passa-Baïakou-Dédauré-Sokodé
Cette piste sert de voie d'accès au Dahomey
(poste de contrôle de Djougou).
- Voie sanitaire n° 6 - Piste de Savalou-Atakpamé
Cette piste sert de voie d'accès au Dahomey
(poste de contrôle de Savalou).
- Voie sanitaire n° 7 - Route Ho-Nyivé-Soamé-Palimé-Goudévé-Sodo-Atakpamé.
Le tronçon Nyivé-Soamé-Palimé sert de voie d'accès
au Togo Britannique et à la Gold-Coast.
- Voie sanitaire n° 8 - Route intercoloniale Lomé-Baguida-Porto-Séguéro
Anécho-Zébé-Agoué.

Cette route sert de voie d'accès au Dahomey
(poste de contrôle de Grand-Popo) et au Togo Britannique
(vers Kéta).
- Voie sanitaire n° 9 - Piste Dapango-Nanergou-Nakitondi
Voie d'accès au Togo Britannique et à la Gold-Coast.
- Voie sanitaire n° 10 - Route Mango-Yendi
Voie d'accès au Togo Britannique et à la Gold-Coast.

Les conducteurs doivent suivre strictement l'itinéraire précisé à l'article 7 du présent arrêté : ils ne pourront s'écarter à plus de 30 mètres des deux côtés des routes et à plus de 25 mètres des deux côtés des pistes de piéton.

Article 8. - Les postes de contrôle d'entrée et de sortie suivants seront seuls ouverts aux troupeaux importés, transitant ou exportés :

- 1) - Pour les animaux en provenance ou à destination du Niger :
Dapango-et Sansanné-Mango.
- 2) - Pour les animaux en provenance ou à destination du Dahomey :
Sansanné-Mango
Sokodé
Anécho
- 3) - Pour les animaux en provenance ou à destination de la Gold-Coast :
Dapango
Sansanné-Mango
Sokodé
Palimé
Lomé

Article 9.- Il appartient à l'Administrateur Supérieur du Togo de fermer, d'ouvrir ou de dériver provisoirement par voie d'arrêté les routes d'évacuation du bétail, si les circonstances l'imposent, en particulier si la déclaration d'infection porte sur des régions traversées par les troupeaux importés ou exportés.

De même il lui appartient de fermer momentanément certains postes de contrôle.

Article 10.- Lorsque les animaux présentés à un poste de contrôle seront reconnus malades ou suspects, il y aura lieu de les traiter, ainsi que les contaminés, conformément aux règlements en vigueur et notamment de leur appliquer les mesures prévues par l'arrêté n° 550 du 30 octobre 1934 relatif à la police sanitaire des animaux dans le territoire du Togo.

Article 11.- Sont et demeurent applicables les dispositions fixées par les articles 3, 4, 5, 6, 7 du décret du 7 décembre 1915 pour les conducteurs d'animaux non munis du laissez-passer sanitaire de bovins non marqués ou en provenance d'une région déclarée infectée ou n'ayant pas suivi une route d'évacuation obligatoire ouverte au trafic. Ces mesures seront étendues aux vendeurs et acheteurs d'animaux d'exportation non accompagnés d'un laissez-passer sanitaire exactement correspondant, conforme au modèle déposé, dûment daté et visé.

Article 12.- Est interdite l'exportation sur les colonies étrangères :

- 1 - des bovins mâles non castrés ;
- 2 - des femelles bovines à l'exception de celles dont il est possible d'admettre la stérilité par la constatation de l'âge, de malformations congénitales ou accidentelles.

Article 13.- Est abrogé l'arrêté n° 416 du 26 juillet 1934 susvisé qui réglait la circulation et le contrôle sanitaire du bétail au Togo.

Article 14.- Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

.../...

- b) Arrêté n° 67-55 du 13 janvier 1955
relatif à l'importation, au transit,
à l'exportation et à la circulation
intérieure d'animaux vivants et de
produits d'origine animale.

Article 1er.— L'importation, le transit, l'exportation et la circulation intérieure des animaux vivants, de la viande et des produits d'origine animale ne peuvent avoir lieu qu'après visite sanitaire.

Article 2.— Cette visite ne peut être assurée que par un vétérinaire-inspecteur du Service de l'Elevage et des Industries Animales, désigné par le Gouverneur du Territoire sur proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire-inspecteur, le Gouverneur du Territoire, sur proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales peut désigner un autre agent de ce service : vétérinaire-africain, assistant-vétérinaire, infirmier-vétérinaire, etc...

Article 3.— Dans les bureaux des douanes ouverts à l'importation, à l'exportation et au transit, d'animaux, de viande, d'abats, de produits d'origine animale, les importateurs, transitaires et exportateurs doivent prévenir les vétérinaires-inspecteurs au moins 24 heures avant l'heure de l'arrivée et de la présentation des animaux ou des marchandises, sauf cas de force majeure dûment constaté.

Article 4.— Ce texte annule les textes précédents ayant le même objet sauf les arrêtés n°s 425 du 26 juillet 1937 et 718 du 12 octobre 1951 dans les dispositions qui ne seraient pas contraires au présent arrêté.

TITRE I : IMPORTATION

Article 5.— La visite sanitaire à l'importation est pratiquée pendant les heures d'ouverture légale des bureaux de douane. Toutefois, avec le consentement de l'agent sanitaire et de l'agent des douanes, la visite sanitaire pourra être effectuée en dehors des jours légaux et des heures d'ouverture des bureaux à condition, en ce qui concerne l'inspection des viandes, que la visite sanitaire soit pratiquée à la lumière du jour.

Article 6.— Les ports et aéroports ouverts à l'importation en ce qui concerne la viande, les produits d'origine animale et les animaux vivants sont ceux de Lomé. La visite sanitaire à l'importation aura lieu dans les lieux où s'effectue d'ordinaire la visite douanière, sauf en ce qui concerne les petits animaux accompagnés pour lesquels seul un certificat vétérinaire attestant que l'animal est exempt de maladie contagieuse sera exigé par l'agent des douanes.

Les postes de contrôle sanitaire aux frontières terrestres, réservés à l'importation du gros et petit bétail sur pied sont ceux de Kwadjevikopé (Aflao), Klouto, Natchamba, Mango et Dapango.

TITRE II : EXPORTATION

Article 7.- L'exportation des animaux de toutes espèces domestiques et sauvages ne peut avoir lieu que par les ports et aéroports de Lomé et par les postes de contrôle sanitaires de Kwadjovikopé (Aflao), Klouto, Natchamba, Mango et Dapango.

Article 8.- Lorsque les circonstances l'imposent en particulier dans les cas où les ports, aéroports ou postes de contrôle se trouvent en zone infectée, il appartient au gouverneur, chef de territoire, sur proposition du chef du service de l'Elevage, d'en ordonner la fermeture par voie d'arrêté.

Article 9.- Tous les animaux de toutes espèces domestiques ou sauvages ne peuvent être exportés :

- 1°) que dans le cas seulement où aucune maladie réputée légalement contagieuse ne sévit depuis au moins six semaines dans les régions d'où ils proviennent et par lesquelles ils sont transités.
- 2°) qu'accompagnés d'un certificat attestant que les animaux ont été reconnus sains et remplissent les conditions exigées par les dispositions du présent texte.

Article 10.- Les chiens ne sont admis à l'exportation que s'ils sont accompagnés d'un certificat délivré par un vétérinaire-inspecteur du Service de l'Elevage attestant qu'ils ont subi la vaccination antirabique depuis plus d'un mois et moins d'un an.

Article 11.- Lorsque les animaux sont reconnus malades ou suspects, le certificat de visite est refusé, non seulement pour les malades, mais aussi pour tous les animaux du même lot susceptibles de contracter ou de propager la maladie reconnue.

Article 12.- Les animaux présentés à l'exportation, atteints ou suspects d'une maladie contagieuse ou ayant été exposés à la contagion, sont traités selon les règlements de police sanitaire en vigueur.

Article 13.- La visite sanitaire à l'exportation a lieu aux lieux désignés par le vétérinaire-inspecteur qui fixe également l'heure de la visite.

Article 14.- Le franchissement de la frontière ne peut être autorisé qu'après remise au service des douanes d'un certificat sanitaire attestant que les animaux ont été reconnus sains et remplissent les conditions exigées par les articles 8 et 9 du présent règlement.

Article 15.- Le certificat délivré sera du modèle annexé au présent règlement.

Article 16.- Le délai de six semaines qui doit s'écouler entre la levée de l'infection et l'exportation peut être réduit lorsque, pour une affection déterminée, les animaux de l'espèce réceptive sont reconnus immunisés par vaccination contre cette affection.

Le caractère immun devra être mentionné sur le certificat sanitaire signé du vétérinaire-inspecteur ayant procédé à la vaccination.

Article 17.- Les peaux sèches, les poils, laine et autres débris des ruminants et des porcs ne peuvent être exportés que s'ils sont accompagnés d'un certificat d'origine et d'un certificat sanitaire délivré par le Service de l'Elevage et des Industries Animales.

TITRE III : CIRCULATION INTERIEURE

Article 18.- La circulation des animaux vivants de toutes espèces ne peut se faire que par les routes ou axes de circulation jalonnés des postes de contrôle dont la liste est fixé par arrêté local.

Article 19.- Il appartient au Gouverneur sur proposition du chef du Service de l'Elevage de fermer, d'ouvrir ou de dériver provisoirement, par voie d'arrêté, les routes ou accès de circulation lorsque les circonstances l'imposent ; en particulier lorsque les routes d'évacuation traversent des régions déclarées infectées.

Article 20.- Tous les animaux font l'objet d'un contrôle sanitaire au départ, et doivent obligatoirement se présenter aux postes de contrôle de l'itinéraire qu'ils empruntent dans des délais dont la durée est fixée par l'agent du contrôle sanitaire au départ, compte tenu du moyen de locomotion emprunté.

Article 21.- Les animaux ne peuvent circuler à l'intérieur d'un territoire et en dehors de leurs parcours coutumiers qu'accompagnés d'un laissez-passer sanitaire sur lequel sont mentionnés :

- 1°) l'itinéraire,
- 2°) les délais de route,
- 3°) le nombre d'animaux, l'espèce, etc...
- 4°) les immunisations ou traitements subis.

Article 22.- La circulation des viandes et abats n'est permise que dans les conditions fixées par les textes réglementant l'inspection et la circulation des viandes foraines.

Article 23.- Tout produit d'origine animale commercialisé transporté à l'intérieur du territoire doit être accompagné d'un certificat sanitaire délivré par l'agent sanitaire du lieu d'origine.

TITRE IV : PENALITES

Article 24.- Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront passibles d'une amende de 500 à 4.000 francs et d'un emprisonnement de 1 à 3 jours.

Article 25.- Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

.../...

- c) Arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954 complété par l'arrêté n° 85/PM/MA du 6 avril 1959, modifié en son article 4 par arrêté du 4 août 1960 et relatif à l'inspection des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale.

TITRE I : DISPOSITIONS GENERALES

Etablissements inspectés, Produits inspectés
Organisation de l'Inspection

Article 1er. - Dans tous 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 de tous produits d'origine animale, notamment des viandes, abats et issues, la surveillance technique des opérations, le contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous produits sont obligatoires.

Article 2. - L'utilisation de tous les établissements visés à l'article précédent sera soumise à une déclaration préalable au Service de l'Elevage et il est institué pour chacun d'eux un service de surveillance technique, de contrôle et d'inspection sanitaire et de salubrité.

Article 3. - Ce service ne peut être assuré que par un vétérinaire-inspecteur du Service de l'Elevage et des Industries Animales, désigné par le Gouverneur du Territoire, sur proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire-inspecteur, le Gouverneur du Territoire, sur proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales, peut désigner un autre agent de ce Service : Vétérinaire Africain, Assistant Vétérinaire, Infirmier-Vétérinaire, ou un agent du Service de la Santé sur proposition conjointe du Chef du Service de l'Elevage et du Directeur du Service de Santé.

Article 4. - Le service déterminé à l'article 2 ci-dessus est assuré par des agents du Service de l'Elevage et des Industries Animales désignés par le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et des Eaux et Forêts, sur proposition du chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales, lesquels, après avoir prêté serment devant le tribunal de Lomé ou sa section compétente, dressent valablement procès-verbal de toutes les infractions aux dispositions du présent règlement.

TITRE II : INSPECTION DES VIANDES

- 1ère Section - Inspection sanitaire et contrôle des animaux sur pieds.
- 2ème Section - Règlement de l'Abattoir
- 3ème Section - Inspection des animaux abattus
- 4ème Section - Les viandes sous emballage
- 5ème Section - Les viandes foraines.

.../...

1ère Section - Inspection Sanitaire et contrôle des animaux sur pieds

L'inspection sanitaire des animaux de toutes espèces destinés à être abattus est obligatoire. Cette inspection est assurée par un agent du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Article 6.- Les cas de maladies ou de suspicion constatés sont signalés aux autorités administratives locales et au Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Article 7.- Tous les animaux entrés dans un abattoir, pour y être abattus, n'en doivent sortir qu'abattus, à l'exception des animaux visés à l'article 9 ci-dessous.

En cas de maladie, ou de suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé, lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret. Le séjour d'un animal dans le lazaret ne peut dépasser 48 heures.

Article 8.- Tout animal atteint ou suspect de maladie contagieuse, entré dans un abattoir, est immédiatement séquestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir.

Article 9.- L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine, et caméline est interdit ; exception faite des femelles hors d'âge, stériles, impropres à la reproduction, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladie contagieuse comme il est interdit à l'article 8 ci-dessus.

Article 10.- L'abattage des jeunes appartenant aux espèces énumérées à l'article 9 est, en principe, interdit et ne peut être autorisé que par un arrêté local pris sur la proposition du Chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales. Cet arrêté fixera l'âge limite inférieur d'abattage et, pour chaque espèce, les pourcentages de jeunes à admettre dans les abattoirs.

Article 11.- Si, pour les motifs d'abattage d'urgence, un animal est abattu hors de l'abattoir, et n'a pu être soumis à l'inspection sanitaire sur pieds : la viande, les abats et les issues de l'animal sacrifié ne peuvent être livrés à la consommation ou mis en vente pour un usage industriel qu'après examen d'un agent du Service de l'Elevage et des Industries Animales. Celui-ci reste seul juge de la destination à donner à la viande, aux abats, issues et sous-produits.

2ème Section - Règlement intérieur de l'abattoir

a) Abattoir Public

Article 12.- L'accès des abattoirs est interdit à toutes personnes autres que celles qui y sont appelées par leur commerce ou leur travail et à toute personne en état d'ivresse ou dans une tenue malpropre.

Une carte professionnelle sera établie par l'agent chargé de l'inspection des abattoirs et délivrée aux usagers par l'autorité administrative locale.

Article 13.- Les heures d'abattage dans les abattoirs publics sont déterminées et modifiées chaque fois que cela est utile, compte tenu des saisons et des besoins du service, par une décision de l'autorité administrative locale, sur proposition de l'agent chargé de l'inspection.

Article 14.- Les usagers privés de l'abattoir sont tenus de procéder ou faire procéder au lavage de l'abattoir.

- 1°) - dès après l'abattage et l'habillage ;
- 2°) - dès l'enlèvement des carcasses et abats.

Article 15.- L'entretien et la réparation des immeubles et locaux ainsi que l'entretien des outils et appareils de travail, autres que ceux appartenant en propre aux bouchers ou aux tueurs, sont à la charge de la municipalité ou de l'Administration. Cependant toute personne qui brise ou dégrade un objet quelconque faisant partie de l'équipement de l'abattoir, est tenue de le réparer ou de le remplacer à ses frais. Si le bris ou la dégradation sont commis sciemment, contravention est dressée contre l'auteur du méfait.

Article 16.- L'introduction des chiens dans l'enceinte de l'abattoir est interdite. Ceux qui y sont trouvés sont mis en fourrière sans préjudice des poursuites qui seront dirigées contre les propriétaires.

Article 17.- L'accès aux abattoirs peut être interdit temporairement ou définitivement aux personnes qui exercent publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques sans préjudices des peines prévues par la loi du 2 juillet 1850 (Loi Grammont) - par l'article 463 du Code Pénal et par l'article 65 de la Loi du 21 Juin 1898.

Pour les animaux abattus et destinés à l'alimentation de population de religion musulmane, le sacrifice par égorgement simple peut être autorisé.

Article 18.- Les tueurs sont tenus de prêter leur concours aux agents chargés de l'inspection, toutes les fois que les besoins du Service l'exigent, pour l'examen et le découpage des viandes à inspecter.

Article 19.- La non observation, par les usagers, du règlement intérieur de l'abattoir ou le refus de se plier aux exigences du Service peut entraîner le retrait de la carte professionnelle et l'interdiction de l'accès de l'abattoir. Le retrait et l'interdiction seront temporaires. Ils pourront être définitifs lorsqu'il y aura récidive.

Un arrêté du Gouverneur du Territoire pris sur la proposition du Chef du Service de l'Élevage et des Industries Animales fixera pour chaque établissement, compte tenu des possibilités nécessaires locales, les conditions dans lesquelles devront s'effectuer le dépouillage, le découpage des carcasses et, d'une façon générale, toutes les opérations.

.../...

b) Abattoir privé

Article 20.- Le règlement intérieur de chaque abattoir privé autorisé doit, pour être valable, avoir été approuvé par le Gouverneur du Territoire après avis du Service de l'Élevage et des Industries Animales.

3ème Section - Inspection des animaux abattus

Article 21.- L'abattage de tout animal de boucherie en dehors de l'abattoir public est interdit dans le périmètre urbain des agglomérations possédant un établissement de ce genre.

Toutefois, les éleveurs et les habitants qui élèvent un petit bétail pour leur consommation personnelle et familiale conservent la faculté d'abattre chez eux.

Seuls sont autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs abattoirs privés, les particuliers ou sociétés traitant d'importantes quantités de viandes, sous réserve que la construction desdits abattoirs ait été autorisée par le Gouverneur du Territoire, que les projets d'installation, ainsi que les plans de locaux, aient reçu l'approbation du Service de l'Élevage et des Industries Animales.

Article 22.- Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou des abattoirs privés agréés par l'Administration, doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration est faite au représentant de l'Administration et au Service de l'Élevage et des Industries Animales. Quel que soit le lieu d'abattage aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection.

Article 23.- L'inspection des viandes ne peut se faire que de jour.

Article 24.- La présentation des animaux abattus, dans leur intégralité, est obligatoire au moment de la visite d'inspection. Cette visite a lieu en présence du boucher et avec son assistance.

Article 25.- Après inspection, les viandes reconnues propres à la consommation sont marquées à l'aide d'une estampille.

Article 26.- Les viandes provenant d'animaux légèrement infestés de larves de ténias (moins d'une larve par décimètre carré de coupe) ne peuvent/livrées à la consommation qu'après stérilisation. être

Article 27.- Sont interdites l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes ne portant pas l'estampille du Service de l'Inspection des viandes.

En cas d'infraction à cette disposition, les viandes non estampillées sont confisquées et vendues, soit pour la consommation après inspection d'un vétérinaire-inspecteur, soit pour l'équarrissage. Dans les deux cas cette vente est faite au profit du Gouvernement.

.../...

4ème Section - Viandes présentées sous emballage

Article 28.- Les viandes présentées sous cellophane ou sous tout autre emballage similaire, ne peuvent comprendre que des morceaux de 1er choix, débarrassés de tendons, aponévroses, gros vaisseaux, os, etc...

Ces viandes ainsi présentées ne doivent avoir subi aucun traitement (hachage, passage à l'attendrisseur ou à la steak-machine) susceptible de léser les fibres musculaires dans leur structure anatomique.

5ème Section - Inspection de viandes foraines

Article 29.- Les viandes, destinées à être réfrigérées, congelées ou transportées fraîches hors du périmètre normalement et directement desservi par l'abattoir, sont soumises aux mêmes règles d'inspection que les viandes fraîches destinées à être mises en vente dans le périmètre desservi normalement par l'abattoir.

Article 30.- Les transporteurs et propriétaires de viandes, des espèces bovine, ovine et caprine, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, doivent présenter des animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitiés ou par quartiers suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux devront se juxtaposer exactement entre eux.

Toutefois, les morceaux de choix de l'espèce bovine et ovine peuvent être admis à l'état de pièces isolées.

Article 31.- Une étiquette portant toutes les indications relatives au lieu, au jour et l'heure d'abattage, et les indications nécessaires à l'identification des produits est fixé par un fil plombé à chaque carcasse, moitié, quartier ou morceau expédié. Cette étiquette portera, en outre, les noms de l'expéditeur et du destinataire.

Article 32.- Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de boeuf, de mouton, de chèvre et de porc, ne peuvent être transportées que si elles sont accompagnées d'un certificat délivré par le Service de l'Elevage et des Industries Animales du Territoire de provenance attestant :

- 1 - que ces marchandises proviennent en totalité d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage ;
- 2 - qu'elles ne contiennent aucune substance antiseptique ;
- 3 - qu'elles ont été préparées dans de conditions répondant à toutes les exigences de l'hygiène alimentaire ;

Article 33.- Le certificat prévu à l'article précédent du présent règlement doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer sans aucun doute possible aux viandes présentées ; il reproduit notamment les noms de l'expéditeur et du destinataire ainsi que les marques apposées sur les emballages.

.../...

Article 34.- Sont soumis à un examen de salubrité au moment de leur débarquement au lieu de consommation : les viandes et les abats de toute nature transportés frais, réfrigérés ou congelés. L'inspection ne peut s'opérer que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel fixées par les autorités chargées du contrôle de salubrité.

Article 35.- Les viandes ou abats transportés reconnus propres à la consommation doivent être mis en consommation ou entreposés dans un frigorifique aussitôt après l'inspection de salubrité à l'arrivée.

Article 36.- Les viandes foraines non estampillées sont confisquées ; elles sont soumises à l'inspection de salubrité ; celles qui sont propres à la consommation sont vendues aux enchères ou cédées à un établissement de bienfaisance. Celles qui sont reconnues impropres à la consommation sont vendues à l'équarrissage. Toutes ces opérations sont faites au bénéfice du Gouvernement.

Article 37.- Les viandes foraines estampillées, reconnues propres à la consommation, mais non conformes au présent règlement (articles 31, 32, et 33) sont consignées en frigorifique à la disposition et aux frais de l'expéditeur ou vendues dans les mêmes conditions que les viandes non estampillées reconnues propres à la consommation.

TITRE III - MESURES REPRESSIVES

- 1ère Section = Saisies totales
- 2ème Section = Saisies partielles
- 3ème Section = Saisies d'abats
- 4ème Section = Viandes stérilisées, dénaturation.

Article 38.- Ne peuvent être vendus et livrés à la consommation, sont saisis et détruits les viandes, abats et issues toxiques, corrompus, répugnants et non alibiles.

1ère Section - Saisies totales

I - Viandes toxiques

(Infections microbiennes et à ultra-virus)

Animaux morts accidentellement ou de la maladie

Article 39.- La chair et les organes des animaux morts accidentellement, dont la mort n'est pas suivie de saignée et d'éviscération immédiate, ou d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et dénaturés. La peau peut être commercialisée.

.../...

Article 40.- La chair et les organes des animaux morts d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et détruits. La peau ne peut être commercialisée dans les cas suivants : charbon bactérien, charbon symptomatique, gales, lymphangite épizootique, mélitococcie, morve.

Dans les autres cas, elle ne peut être livrée au commerce qu'après arsénicage et séchage, ou toute autre méthode de désinfection agréée par le Service de l'Élevage et des Industries Animales, les opérations doivent obligatoirement se dérouler dans un établissement surveillé.

Animaux abattus atteints de maladies

a) Maladies non contagieuses

Article 41.- La chair et les organes des animaux abattus parce qu'atteints, ou reconnus atteints après abattage, d'une maladie non contagieuse, quelle qu'elle soit, et des animaux non saignés ou saignés incomplètement, ne peuvent être livrés à la consommation, sont saisis en totalité et dénaturés lorsque la maladie a déterminé des lésions généralisées, l'altération fébrile ou dégénératrice du système musculaire, la maigreur accentuée, la cachexie ou l'hydroémie.

La chair et les organes des animaux non saignés ou saignés incomplètement sont saisis en totalité et dénaturés.

La peau peut être commercialisée.

b) Maladies contagieuses

Article 42.- La chair et les organes des animaux abattus, reconnus atteints d'une maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation, sont saisis en totalité et détruits sauf dans certains cas particuliers précisés aux articles 43 - 45 et 46 du présent règlement.

La peau peut être commercialisée dans les cas prévus et conformément aux règles énoncées à l'article 40 du présent règlement.

Article 43.- Lorsque les animaux atteints de tuberculose appartiennent aux espèces herbivores et à l'espèce porcine, la saisie totale n'est prononcée que lorsque les viandes abattues présentent :

- a) de la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;
- b) de la tuberculose caséuse avec foyer de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- c) de la tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires, à caséification rayonnée.

Dans les autres cas, seuls les organes atteints et les abats sont saisis et détruits.

Article 44.- Toutefois le sang d'animaux tuberculeux est saisi et détruit dans tous les cas.

Article 45.- La chair des animaux atteints de péripneumonie peut être livrée à la consommation dans la zone infectée si l'état général des animaux malades est satisfaisant et si la viande ne présente aucune des altérations ou modifications énumérées à l'article 41. Les parties ou organes atteints sont saisis et détruits. Les abats sont saisis et détruits.

c) Maladies parasitaires et néoplasies

Article 46.- Sont saisis en totalité et détruits la chair et les organes des animaux atteints de maladies parasitaires et néoplasies suivantes :

- Larderies ou cysticercoses : bovine, ovine, et caprine. La graisse interne (suif ou panne) et le lard sont rendus, si ces parties ne renferment pas de cysticercose.

- Trichinose : Le lard et la graisse interne (panne) peuvent être rendus.

- Sarcosporidioses musculaires généralisées : Actinomycose, botrymycose, aspergilliose généralisées. Néoplasies généralisées et néoplasies malignes et envahissantes (carcinose, sarcomatose, mélanose etc...)

Toutefois, les viandes d'animaux atteints de larderie qui présentent moins d'un cysticerque par dm² de coupe peuvent être livrées à la consommation après stérilisation, conformément aux dispositions des articles de la cinquième section.

II - VIANDES CORROMPUES

Article 47.- Sont saisis en totalité et dénaturés la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant une putréfaction généralisée imminente ou confirmée.

III - VIANDES REPUGNANTES

Article 48.- Sont saisis en totalité et dénaturés la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant un ictère accentué et persistant :

- des odeurs ou des saveurs anormales ;

- 1- par des médicaments ou désinfectants (ether, asa-foetida¹, essence de térébenthine, camphre, phénols, crésols, etc...) ;
- 2- par aliments (ail des prés, absinthe, poisson, viande putréfiée, tourteaux oléagineux rances, fenu grec, etc...) ;
- 3- par sécrétion et parasites (résorption ou imprégnation urinaire, par rétention, rupture de la vessie ou par urémie; anurie ; odeur sexuelle exagérée ; cryptorchidie avec lésions uro-génitales chez le verret ; ascariades du veau, etc...) ;
- 4- par enlèvement des viscères abdominaux (odeur excrémentielle).

IV - VIANDES NON ALIBILES

Article 49.- Sont saisis en totalité et dénaturés les viandes et organes des animaux dans les états suivants :

- foetal (foetus, évorton) ;
- trop jeunes ;
- d'extrême maigreur (étisie, consommation, disparition de la graisse et émaciation musculaire) ;
- de cachexie avancée (essentielle, parasitaire, hémorragique, pathologique, etc... acqueuse ou sèche) ;

- d'hydronéphémie accentuée (hydropisie du tissu conjonctif et de la graisse) ;
- de maigreur, cachexie ou hydrémie commençante, associées à un état morbide générale (maladie aiguë ou chronique, rachitisme etc...).
- de sclérose musculaire généralisée.

2ème Section - Saisies partielles

I - VIANDES TOXIQUES

a) Maladies infectieuses

Article 50.- Dans les cas de maladies autres que celles qui entraînent la saisie totale, non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, d'hydronéphémie ou d'altération fébrile du système musculaire ou de complications septiques ou psychémiques, la saisie est limitée aux organes du tissu malade et à la zone contiguë et correspondante.

Les parties ou organes atteints saisis sont dénaturés.

Article 51.- Dans le cas de lésions ou d'altérations localisées, traumatisme, inflammation, dégénération, des divers tissus (muscles, chairs non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, d'hydrémie ou d'altérations fébriles du tissu musculaire ou de complications septiques ou psychémiques), sont saisis et dénaturés les lésions ou les organes malades.

L'organe n'est saisi en totalité que lorsque la lésion n'est pas délimitée ou a entraîné une adénopathie.

.../...

b) Maladies parasitaires et néoplasies

Article 52.- Dans le cas de lésions parasitaires ou néoplasiques autres que celles énumérées à l'article 46 qui entraînent la saisie totale, lorsque ces lésions sont bénignes, localisées, n'entraînant pas d'amaigrissement accentué ni d'état cachectique ou hydrohémique, ni altérations fébriles du tissu musculaire, sont saisis et dénaturés les régions malades ou altérées et les organes atteints.

Article 53.- L'organe n'est saisi en totalité que lorsque la lésion n'est pas délimitée ou entraîne une adénopathie. Toutefois, dans le cas de l'échinococcose l'organe est saisi en entier.

II - VIANDES CORROMPUES

Article 54.- Sont saisis et dénaturés les morceaux, quartiers et organes en état de putréfaction localisée imminente ou confirmée, l'élimination des parties corrompues ou suspectes est pratiquée largement.

III - VIANDES REPUGNANTES

Article 55.- Sont saisis et dénaturés :

- 1 - les parties de viandes ou d'organes présentant des altérations superficielles ;
- 2 - les bronches et la masse de sang ayant été au contact d'eau sale ou de matières stomacales ou excrémentielles ;
- 3 - les organes génito-urinaires à l'exception des reins.

IV - VIANDES NON ALIBILES

Article 56.- Sont saisis et dénaturés :

- 1 - les muscles ou groupe de muscles présentant de la dégénérescence grasseuse, vitreuse ou atrophique ;
- 2 - la graisse atteinte d'adiponécrose ;
- 3 - les organes atrophiés ;
- 4 - les parties sièges d'oedèmes, de suffusions, d'épanchements sérieux localisés ;
- 5 - les parties atteintes de sclérodermie.

3e Section - Saisies des Abats

Article 57 - Tous les abats d'un animal doivent être retirés de la consommation lorsque la viande a fait l'objet d'une saisie totale, ou quand les abats examinés séparément présentent des lésions d'affections entraînant la saisie totale de la viande.

Article 58.- En l'absence d'altération ayant motivé la saisie totale de la viande ou quand des abats sont examinés séparément, les viscères atteints :

- 1° - sont saisis en totalité quand ils présentent :

- des lésions congestives à tout le parenchyme ;
 - des lésions inflammatoires aiguës, quelle que soit leur étendue ;
 - des lésions inflammatoires chroniques, quand elles ont modifié la totalité du parenchyme ;
 - des parasites transmissibles à l'homme, soit directement soit indirectement, la constatation d'une seule lésion parasitaire doit entraîner la saisie totale ;
 - des altérations provoquées par la putréfaction ;
 - des modifications diverses dues à des lésions de dégénérescence ou d'infiltration ;
- 2° - sont saisis en partie, la saisie partielle étant limitée à la portion modifiée du viscère, lorsqu'il existe :

- des lésions inflammatoires chroniques circonscrites ;
- des abcès, des lésions d'actinomycose ou de botryomycose, des lésions parasitaires, des tubercules non spécifiques, des tumeurs, si ces diverses lésions sont limitées à une région du viscère et n'ont pas provoqué de modification des ganglions lymphatiques correspondants.

4e Section - Viandes consommables après stérilisation - Dénaturation

Article 59 - Les viandes appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine et porcine, saisies en totalité pour cysticerose, mais ne comprenant pas plus d'un cysticerque par dm² de section, les viandes de porc saisies pour trichinose, reconnues suffisamment alibiles après élimination de toutes parties suspectes, des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux et fragmentation en morceaux de 1 kg peuvent être remises au propriétaire après stérilisation dans un autoclave ou ébullition prolongée pendant deux heures. La stérilisation des viandes ladriques par le froid est admise selon un protocole fixé par le Service de l'Élevage.

Article 60 - L'ensemble des opérations ci-dessus énoncées ne peut s'effectuer qu'à l'abattoir sous le contrôle du Service de l'Élevage et des Industries Animales ; les frais résultant de ces opérations sont au compte du propriétaire.

Article 61 - La mise en vente, sous quelque forme que ce soit, des viandes ainsi traitées ne doit avoir lieu que si ces viandes portent d'une façon très apparente la dénomination "viandes stérilisées".

Article 62 - La graisse interne et le lard des porcs saisis pour trichinose et cysticerose peuvent être rendus au propriétaire après ébullition pendant 2 heures ou stérilisation à l'autoclave.

DENATURATION

Article 63 - Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles suffisantes provenant d'animaux non atteints de maladies légalement contagieuses sont taillés et dénaturés en présence de l'inspection, avant d'être enfouis ou livrés à l'équarissage, le tout au frais de leurs propriétaires. Ceux-ci peuvent demander la remise de tout ou partie des denrées en vue d'une utilisation, lorsque dans la localité dans laquelle a lieu la saisie, il existe un établissement de transformation des denrées animales saisies.

TITRE IV - PENALITES

Article 64 - Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront passibles d'une amende de 2 000 à 6 000 francs et d'un emprisonnement de 1 à 5 jours. En cas de récidive, l'amende pourra être portée à 12 000 francs et l'emprisonnement à 15 jours.

Article 65 - Le présent arrêté sera enregistré, communiqué et publié partout où besoin sera.

- d) Arrêté n° 1/MA/EL du 3 janvier 1962 définissant la profession de boucher et les modalités d'abattage des animaux à l'abattoir.

TITRE I - DE LA PROFESSION DE BOUCHER

Article 1er. - Dans le territoire de la République Togolaise, nul ne peut exercer la profession de boucher, s'il n'est pas titulaire d'une carte professionnelle établie par le Service de l'Elevage et des Industries Animales, délivrée et validée chaque année par l'Autorité administrative locale, après paiement de la patente. La délivrance ou le renouvellement des cartes et le paiement de la patente devront être terminés au plus tard le premier avril de chaque année.

Article 2. - Est considéré comme exerçant le métier de boucher celui qui tue les animaux domestiques pour vendre, faire vendre ou permettre la vente de leur viande.

Article 3. - La carte de boucher pourra être retirée provisoirement ou définitivement au titulaire si la qualité de son travail ou de celui de ses aides dont il a la responsabilité laisse à désirer ou encore s'il refuse d'obéir aux directives des agents du Service de l'Elevage ou aux règlements en vigueur, concernant l'hygiène publique, l'exercice de la profession de boucher, la préparation et la conservation des dépouilles animales.

Article 4. - La délivrance ou le renouvellement de la carte de boucher sera subordonné au passage d'une visite médicale obligatoire constatant que le postulant est indemne de toutes maladies contagieuses. Cette visite médicale annuelle est aussi obligatoire pour les aides-bouchers.

Article 5. - Le colportage de viande crue ou non préparée est interdit sous quelque forme que ce soit.

Article 6. - La vente de la viande est interdite en dehors des marchés coutumiers et se fera obligatoirement sur l'étal réservé à cet usage.

TITRE II - DE L'HABILLAGE

Article 7. - L'abattage des animaux dans un but commercial est interdit en dehors des marchés coutumiers ou des établissements publics ou privés, régulièrement reconnus et visités par les agents du Service de l'Elevage.

Article 8. - Il se fera obligatoirement sur une plate-forme cimentée toutes les fois que le marché en sera pourvu. En aucun cas, l'abattage et l'habillage ne pourront, s'effectuer à même le sol, sans protection contre la terre et le sable.

Article 9. - La parfente est obligatoire. La parfente désigne : l'incision initiale qui, du cou à la racine de la queue, sépare la peau en deux parties égales, complétée par deux autres lignes qui suivent le milieu de la face interne des membres pour rejoindre la ligne médiane par la voie la plus courte.

Article 10. - Après suspension, le dépeuillage des grandes espèces se fera au marteau ou à l'aide d'instruments approuvés par le Service de l'Elevage et des Industries Animales du Territoire. L'emploi des lames à double tranchant est rigoureusement interdit.

Article 11. - L'écorchage des petites espèces sera pratiqué au poing après insufflation et suspension de la carcasse.

Article 12. - L'éviscération des animaux devra être complète. En particulier, les organes génitaux, la vessie, le rectum, l'anus, les mamelles et l'oesophage seront retirés de la carcasse, et présentés à l'inspection avec les autres abats.

Article 13. - Les bovins seront présentés en deux demi-bœufs symétriques par fente de la carcasse. Les autres espèces seront fendues longitudinalement. -

- e) Arrêté n° 9/MER/EL du 12 août 1970
déterminant la limite des responsabilités des bouchers et des marchands de bétail en matière de perte découlant des saisies de viandes dans les abattoirs dans la République Togolaise.
-

Article 1er. - Les responsabilités des bouchers et des marchands de bétail en matière de perte résultant des saisies prononcées à l'inspection des viandes dans les abattoirs sur toute l'étendue du territoire de la République Togolaise sont ainsi déterminées :

1°) SAISIES pour Destruction portant sur :

- o Totalité de l'Animal..... perte des marchands
- o Viscères (partie ou totalité) ~~perte des~~ bouchers
- o Carcasse :
 - a) de 1 à 9 kg..... perte des bouchers
 - b) 10 et plus de 10 kgs ... ~~perte des~~ marchands
- o Tête..... perte des marchands
- o Région ou organe dans les cas de fracture, hématome, abcès et lésions superficiels..... perte des bouchers
- o Animal mort avant abattage :
 - a) cause de Maladie... perte des marchands
 - b) cause imputable à la maladresse ou à l'imprudence du boucher selon l'expertise vétérinaire..... perte des bouchers
- Peaux et pattes..... perte des bouchers

2c) SAISIÉS pour stérilisation portant sur :

- . Carcasse (partie ou totalité)
dans la limite de 15 % de la valeur
marchande de l'animal ou de la partie
saisie perte des marchands

- . Viscères (partie ou totalité) perte des bouchers.

Article 2 - Les agents du Service de l'Elevage, chargés de l'inspection des viandes sont seuls habilités à délivrer des certificats de saisie et à procéder aux expertises éventuellement nécessaires.

Article 3 - Le présent arrêté qui prendra effet pour compter de sa date de signature, sera enregistré - publié et communiqué partout où besoin sera.

De cette étude, il se dégage les constatations suivantes :

- la notion de réglementation vétérinaire au Togo, en tant qu'acte émanant du gouvernement et de certaines autorités nanties du pouvoir en vue d'une application de la loi, date seulement du début de notre siècle. Les textes sur lesquels elle s'appuie non seulement trouvent leur fondement dans la législation française, mais encore elles n'ont pas subi de modifications pour s'adapter à la situation présente. Ce qui constitue un inconvénient.

- la matière sur laquelle porte cette réglementation, c'est-à-dire les animaux et les produits carnés, est soumise à des transactions commerciales particulières qui portent en elles les germes des difficultés auxquelles le vétérinaire doit faire face dans le domaine de la réglementation.

- les carences inhérentes au champ d'application des prescriptions réglementaires et l'inorganisation des bouchers traditionnels sont d'autres obstacles à surmonter par le vétérinaire qui est à l'avant-garde du respect des règlements.

Après ces constatations nous allons étudier dans la partie qui va suivre les conditions dans lesquelles s'exerce la réglementation et les applications pratiques de celle-ci.

.../...

DEUXIEME PARTIE

CONDITIONS EXISTANTES

APPLICATIONS DES PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES

CHAPITRE I

CONDITIONS EXISTANTES

I. - Le cadre géographique

a) Le milieu naturel

a.1) Les frontières

L'existence en nombre très limité de barrières naturelles entre le Togo et les pays limitrophes rend difficile le contrôle sanitaire des transactions commerciales du bétail.

En effet, avec une superficie de 56 600 km², le Togo a 1 700 km de frontière avec les trois pays qui l'avoisinent, à savoir : le Bénin à l'Est, la Haute-Volta au Nord et le Ghana à l'Ouest. Les extrémités Sud-Ouest et Nord-Ouest du plateau d'Akposso, une partie du Mont Fazao, l'Oti sur 150 km de son parcours d'une part, une portion des Monts Kabyè et le Mono sur les cent derniers kilomètres de son cours d'autre part, constituent les seules barrières naturelles respectivement entre le Togo et le Ghana et entre le Togo et le Bénin. Celles-ci deviennent de véritables obstacles à la circulation pendant la saison des pluies et freinent ainsi dans une certaine mesure le trafic incontrôlé du bétail. Elles ont alors l'avantage de contraindre les marchands de bétail à emprunter des voies facilement réparables.

Cependant, le problème de contrôle sanitaire aux frontières reste entièrement posé car environ 1 300 km de frontières n'opposent aucun obstacle à la circulation. La conséquence en est l'importance des importations clandestines et leurs effets néfastes sur les efforts tendant à la protection sanitaire du cheptel national.

a.2) Hydrographie

Avec une forte influence sur la réglementation vétérinaire, les cours d'eau togolais se groupent en deux réseaux hydrographiques denses :

- au Nord le réseau de l'Oti avec ses affluents : le Koumongou, la Kara, le Mô.
- au Centre et au Sud le réseau du Mono dont les affluents sont : l'Ogou, l'Anié, l'Amou et le Chra puis celui du Lac Togo qui reçoit le Zio et le Haho. Le régime des cours d'eau dépend des saisons de pluies. Les rivières ont une seule crue par an au Nord de Blitta où le climat est soudanien. Ce dernier est caractérisé par une saison pluvieuse d'avril à octobre avec le maximum en août. Au Sud de Blitta où règne un climat de type guinéen avec ses deux saisons pluvieuses de mars à juillet et de septembre à octobre, les rivières ont deux crues.

En périodes de pluies et surtout en périodes de crues, le vétérinaire dans l'exercice de ses fonctions de contrôle et d'inspection est souvent confronté au problème de déplacement. Les fréquents transports de ponts sur les pistes inter-régionales par les eaux, bloquent l'agent du service vétérinaire dans son déplacement qui devait le conduire, de son poste de résidence au marché d'une localité voisine. Par ailleurs, certaines localités du Togo souffrent du manque d'eau pendant la saison sèche. Les sources d'eau naturelles où s'approvisionnent les populations tarissent. Cela pose le problème de nettoyage aux usagers des abattoirs et des étals de boucheries. Cet effet néfaste de la sécheresse est très rétentissant dans les localités comme Dapaon, Tsévié et Vogan.

L'avantage d'un grand nombre de rivières relativement importantes réside dans la possibilité d'obliger les conducteurs de troupeaux de bétail à emprunter les itinéraires fixés par la réglementation; la plupart de ces rivières étant dotées d'un seul pont sur tout leur parcours à travers le pays.

b) La population

La population togolaise se caractérise par une diversité ethnique remarquable, une forte densité de peuplement et un taux de scolarisation qui atteignait 52 % en 1972 d'après Cornavin (9).

C'est une population dont les moeurs liées surtout à la religion animiste ont plus ou moins subi l'influence de la pénétration européenne et qui de ce fait sont peu imprégnées par la notion de réglementation vétérinaire.

b.1) Les groupes ethniques

Pour une population d'environ deux millions d'habitants, on dénombre au Togo 41 groupes ethniques. En réalité chaque groupe ethnique constitue un sous-groupe. C'est pourquoi nous distinguerons trois grands groupes ethniques.

- les groupes ethniques du Sud sont dominés par les Evhé, les Mina et les Guins auxquels on associe les Voudou, les Kpessi et les Fon-Mahi.
- les groupements ethniques du centre comprennent essentiellement les Akposso, les Ana, les Fon, les Akébou, les Adèlè, les Adja et les Akébou.
- les groupements ethniques du Nord. Ces groupes ethniques se divisent en deux sous-groupes.

- . Le sous-groupe para-gourma où l'on distingue les Tchamba, les Bassari, les Komkomba, les Ngangan, les Natchaba, les Temberma, les Moba, les Gourma.

- . Les Tem Kabyè composés des Kotokoli, des Kabyè, des Losso, des Lamba, des Tchokossi et de Bariba. Les Peulh, les Haoussa, les Nago : groupes ethniques très minoritaires ont immigré au Togo à une époque assez récente (voir carte n° 1).

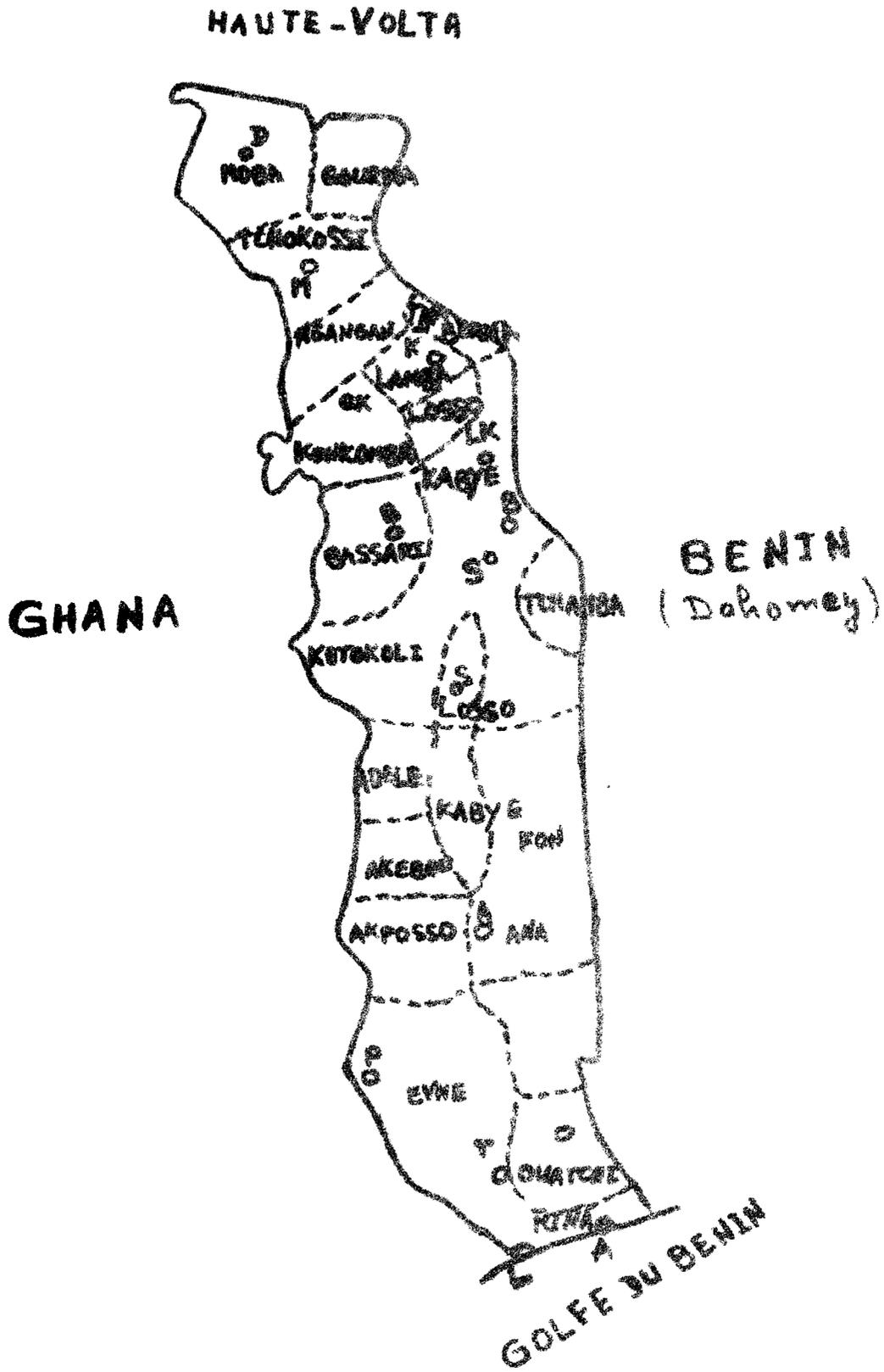
b.2) Les langues du Togo

Aux clivages ethniques correspondent les clivages linguistiques. Ce qui explique le nombre impressionnant de langues parlées au Togo.

Parmi ces langues, les plus importantes sont : l'Evhé avec ses sept variantes, l'Ana, l'Akposso, le Ngangan, le Gourma, le Bassari, le Kotokoli, le Kabyè, le Tchokossi, le Naoudoum, le Lamba, le Temberma, le Moba.

.../...

CARTE N°1 Principales Ethnies du Togo



L'usage de ces dialectes est encore important parmi les populations et l'Evhé est incontestablement le dialecte le plus répandu. Ce dialecte est parlé par plus de la moitié des Togolais.

Le français, langue officielle du Togo est actuellement parlé, d'après Cornevin (9), par plus de 400 000 Togolais. La réforme de l'enseignement qui est en train d'être instaurée, tend vers l'introduction obligatoire de l'Evhé et du Kabyè dans les programmes.

Il est important pour ce qui concerne notre étude de citer le cas particulier des Peulh et des Haoussa qui parlent des dialectes du même nom. Eleveurs et gardiens de troupeaux, les Peulh (1,4 % de la population togolaise), sont rencontrés dans toutes les localités où se pratique l'élevage de bovins. La Région centrale, celle de la Kara et des Savanes en groupent presque la totalité. Ils sont spécialisés dans l'élevage et interviennent souvent dans les transactions du bétail. Les Haoussa jouent le rôle de marchands et de colporteurs dans tous les villages où existe une certaine activité économique. La plupart des marchands de bétail, des chevillards et des bouchers se recrutent parmi eux. Plus rarement, les Nago s'adonnent à ces activités. Haoussa et Nago aiment se regrouper dans un même quartier appelé "Zogo".

Le nombre très important des langues parlées au Togo pose le problème de communication au vétérinaire. Pour peu que l'agent chargé de l'inspection se déplace, il débouche sur une population qui parle une langue différente de celle qu'il connaît. Le recours à un interprète ne donne pas une satisfaction suffisante . Ce recours aura pour conséquence ou bien un malentendu, ou bien de faux renseignements voulus ou non. L'interprète qui est de la même origine que le marchand auquel le vétérinaire s'adresse, cherchera à défendre les intérêts de celui-là. L'usage du français en tant que langue véhiculaire ne résoud pas le problème pour le moment. Beaucoup parlé par les personnes jeunes, celles-ci s'intéressent peu ou pas du tout au commerce du bétail et à la profession de boucher.

c) Répartition de la population - Habitat

La densité moyenne de la population togolaise, de l'ordre de 35 au km², est parmi les plus fortes d'Afrique noire. L'occupation du sol est cependant très inégale. Tandis que la densité de population est de l'ordre de 100 au km² dans

les circonscriptions de Lama-Kara et de Pagouda, qu'elle dépasse 180 pour les circonscriptions de Vogan et d'Anécho et qu'elle atteint 850 pour la circonscription de Lomé, des régions entières comme l'Est-Mono restent faiblement peuplées. En outre, les voies de communications sont le lieu de concentrations humaines.

Dans les villes, chefs-lieux des circonscriptions administratives, les maisons d'habitation de style européen sont contiguës. Sokodé, le second centre urbain du Togo compte à peine 30 000 habitants et Palimé le troisième 20 000 habitants. Un Togolais sur 10 habite la ville. Lomé la capitale, avec ses 150 000 habitants abrite 1 Togolais sur 13 d'après Attignon (2).

Cosmopolite, Lomé comporte un échantillonnage de toutes les ethnies du Togo. Dans les zones de la partie septentrionale du pays, les villages sont formés de concessions indépendantes appelées Soukala assez distantes les unes des autres. Le Soukala est formé de cases rondes ou rectangulaires, aux toits couverts de paille. Il appartient à une seule famille, parfois à deux et plus rarement à trois familles issues de la même lignée.

Au Centre et au Sud, les maisons sont contiguës et les cases rectangulaires. Celles-ci se disposent autour d'une cour intérieure avec parfois un puits au milieu. L'habitat dispersé fait place ici à un habitat regroupé. Partout la tôle remplace peu à peu la paille sur les toits. L'habitat traditionnel évolue vers un type commun introduit par les européens. Ainsi dans les localités à habitat regroupé, le nombre de places d'abattage d'animaux et de vente de viandes est limité, de sorte que le problème de personnel et de déplacement que posent les localités à habitat dispersé, se trouve amoindri.

d) La scolarisation

Nul n'ignore le rôle important joué par les couches scolarisées de la population dans l'évolution des idées scientifiques. L'accroissement du taux de la scolarisation permettra une plus grande diffusion et une meilleure compréhension des dispositions réglementaires.

Bien lancé grâce à la mission catholique jusqu'à la deuxième guerre mondiale, l'enseignement se développe à partir de 1946, avec la création d'écoles publiques. Depuis, le taux de la scolarisation n'a cessé d'évoluer comme l'indique le tableau suivant :

ANNEE	1960	1965	1969	1971	1972
Taux de scolarisation en %	37 %	40 %	45 %	45,8 %	52 %

A la rentrée scolaire 1975-1976, le Togo compte 13 lycées, près de 100 collèges d'enseignement général (C. E. G.) et deux lycées techniques. Il n'existe presque plus de villages sans école primaire, de circonscriptions administratives sans collège.

Tout l'enseignement est dispensé en français qui est devenu la langue de travail. Le progrès de scolarisation dû à la fois aux efforts de l'Etat, des missions chrétiennes et des établissements privés laïques, contribuera à résoudre le problème de la multiplicité des langues d'ici quelques années.

e) Religions et Moeurs

Les religions et les moeurs influencent défavorablement la réglementation vétérinaire togolaise.

Les principales religions au Togo sont : l'animisme, le christianisme, et l'islam.

- La religion traditionnelle appelée animisme ou fétichisme est pratiquée dans toutes les régions du pays. Elle repose sur la croyance en un Etre Suprême connu sous divers noms : Mawu des Evhé, Eso des Kotokoli et des Kabyè, Yedu des Moba. C'est le Dieu créateur, le Dieu des Destinées qu'on invoque seulement en dernier ressort. Car entre cet Etre Suprême et les hommes, existe un grand nombre d'intermédiaires appelés fétiches ou divinités. Chacune de ses divinités ayant ses adeptes et ses interdits. On cherche à se les concilier par des sacrifices. Ce sont d'abord des phénomènes de la Nature comme le dieu de la foudre (Hébieso des Evhé, Uta des Bassari), le dieu des maladies épidémiques comme la variole (Tchakpana des Ana). On a ensuite des divinités protectrices de chaque famille, de chaque clan, clan, de villages entiers.

L'animiste admet que l'âme, impérissable après la mort, reçoit dans l'au-delà auprès des ancêtres une récompense ou un châtimeut selon sa vie sur terre. Ainsi les âmes des méchants sont mises au banc de la société des "bonnes

âmes" qui constituent les divinités les plus immédiates à consulter par chaque famille en cas de malheur. Les "mauvaises âmes", celles de ceux qui furent de "mauvais sorciers" de leur vivant, feront de temps en temps des incursions dans la famille, pour faire du mal à l'un de ses membres. Ce mal se traduit toujours par une maladie humaine ou animale. Tandis que les "bonnes âmes" ont toujours un rôle protecteur, sauf au cas où les vivants les négligent ou les oublient. A côté de ces divinités ancestrales, réside le fétiche de la famille qu'on hérite de génération en génération. C'est une émanation de Dieu, qui en se promenant dans la nature, s'est un jour assumé la tâche de prendre en charge la surveillance d'une famille. Le charlatan, le bon sorcier et le devin sont les intermédiaires entre les hommes et les divinités. L'animal domestique joue un rôle primordial dans les relations entre l'homme et les divinités. Tout se résume au sacrifice, à l'immolation d'une bête. Que ce soit pour satisfaire aux exigences d'une divinité en colère, ou en vue de remercier telle autre pour le service rendu, ou pour demander la pluie à telle autre, le sacrifice d'une bête est nécessaire sinon obligatoire.

Les cérémonies de mariage, les funérailles, le passage d'une classe d'âge à une autre, les cas de maladies et de malheurs de toutes sortes sont liées toujours à la croyance animiste. Dans tous les cas, il faut offrir un animal à la divinité concernée. Des viandes issues de ces sacrifices sont livrées à la consommation humaine. De tels abattages peuvent dans certains cas être considérés comme privés. Dans d'autres cas, la consommation de telles viandes se fait à une grande échelle de la population. Un bovin sacrifié lors des funérailles d'un notable du village verra sa viande distribuée à la majorité des familles de ce village. Il va sans dire que jusqu'à présent, ces abattages ne se font pas sous la surveillance vétérinaire. Ceci explique le nombre impressionnant des abattages incontrôlés qui se font à n'importe quelle époque de l'année, mais avec des périodes de pointe correspondant aux fêtes traditionnelles. La date de celles-ci dépend de chaque localité. Dans la circonscription de Lama-Kara par exemple, ces abattages rituels atteignent leur maximum au mois de juillet et portent surtout sur les ruminants, grands et petits.

L'Islam compte beaucoup d'adeptes dans le Nord-Togo, particulièrement en pays Kotokoli. Sur toute l'étendue du pays, il est pratiqué par les Haoussa et les Nago. Les musulmans sacrifient les animaux lors des fêtes de Tabaski, des cérémonies de baptême et des funérailles de notables. Souvent ces abattages sont incontrôlés ; mais parfois lorsqu'il s'agit de grands ruminants, certains Haoussa et Nago font appel au contrôle vétérinaire de part leur propre initiative.

Introduit au Togo vers le milieu du XIXe siècle peu avant l'époque coloniale, le christianisme possède actuellement de nombreux adeptes. Ceux-ci se recrutent un peu partout à travers le pays, plus particulièrement dans les agglomérations urbaines. Il va sans dire que la vie religieuse de cette population chrétienne n'est pas dominée par le sacrifice animal.

f) Les voies de communications

Considérées généralement comme facteur d'évolution économique et meilleur ciment de la population du pays, les voies de communication jouent un rôle primordial dans la commercialisation des animaux de boucheries, et dans le contrôle des viandes qui en dérivent.

f.1) Les Routes

Le réseau routier comporte des routes bitumées dites de première catégorie, des routes de seconde catégorie reliant les grands centres urbains et des routes de troisième catégorie desservant les villages. Les trois principales routes partent de Lomé.

- La route côtière Lomé-Anécho entièrement bitumée est un tronçon de la grande artère reliant les quatre républiques du Ghana, du Togo, du Bénin et du Nigéria. C'est la voie d'exportation du bétail en direction du Ghana.

- Long de 687 km, le grand axe Nord-Sud reliant la Haute-Volta à la mer, est la principale voie de circulation du bétail. Il traverse le massif de Tchaoudjo, seul obstacle sur son parcours par un défilé étroit dit "Passe d'Alédjo". Son bitumage qui a couvert la distance Lomé-Kanté en juillet 1975, se poursuit activement. Cette route canalise tous les acheminements du bétail des centres d'approvisionnements aux différents centres de consommation.

- La route Lomé-Palimé (121 km) est aussi entièrement bitumée. Son rôle dans le transport du bétail est peu important. Elle se caractérise par le fait qu'elle relie la région cacaoyère, caféière et fruitière de Klouto à la capitale. A ces routes principales on ajoute les axes Atakpamé-Badou, Atakpamé-Palimé et Lomé-Vogan qui sont aussi entièrement bitumés.

Le reste du réseau routier comprend des routes secondaires, et des pistes qui sont plus ou moins praticables suivant qu'on est en saison sèche ou en saison des pluies.

f.2) Les voies ferrées

Trois grandes lignes de voies ferrées partent de Lomé vers l'intérieur du pays. Ce sont les lignes :

- Lomé-Anécho : 46 km ;
- Lomé-Palimé : 119 km ;
- Lomé-Blitta : 276 km.

Ce chemin de fer togolais a des lignes à voie unique de un mètre d'écartement, ce qui exclut les trains lourds et les trains rapides. La vitesse maximum sur ces voies est toujours inférieure à 70 km. Le transport du gros bétail ne fait par la voie ferrée. (Voir carte N° 2).

f.3) Les voies navigables

Les principales voies navigables se concentrent dans la Région Maritime. On y distingue le Lac-Togo, le Lac de Zowla, la Lagune d'Anécho à Grand-Popo, le Mono à partir de Tokplien aval des chutes d'Adjarala.

Les moyens de transport sont : la pirogue monoxyle creusée dans un tronc de fromager et la barque plus grande faite dans un assemblage de planches. Ces engins sont conduits à la perche ou à la rame. Ils sont lents.

Les commerçants empruntent les voies navigables essentiellement pour aller au marché hebdomadaire.

Construit en 1968 avec l'aide de la République Fédérale d'Allemagne, le port en eau profonde de Lomé, ouvrage artificiel, est à la fois un port de voyageurs, de marchandises, de pêche, un port pétrolier et minéralier. Souvent les importations de viandes et de bovins se font par le port.

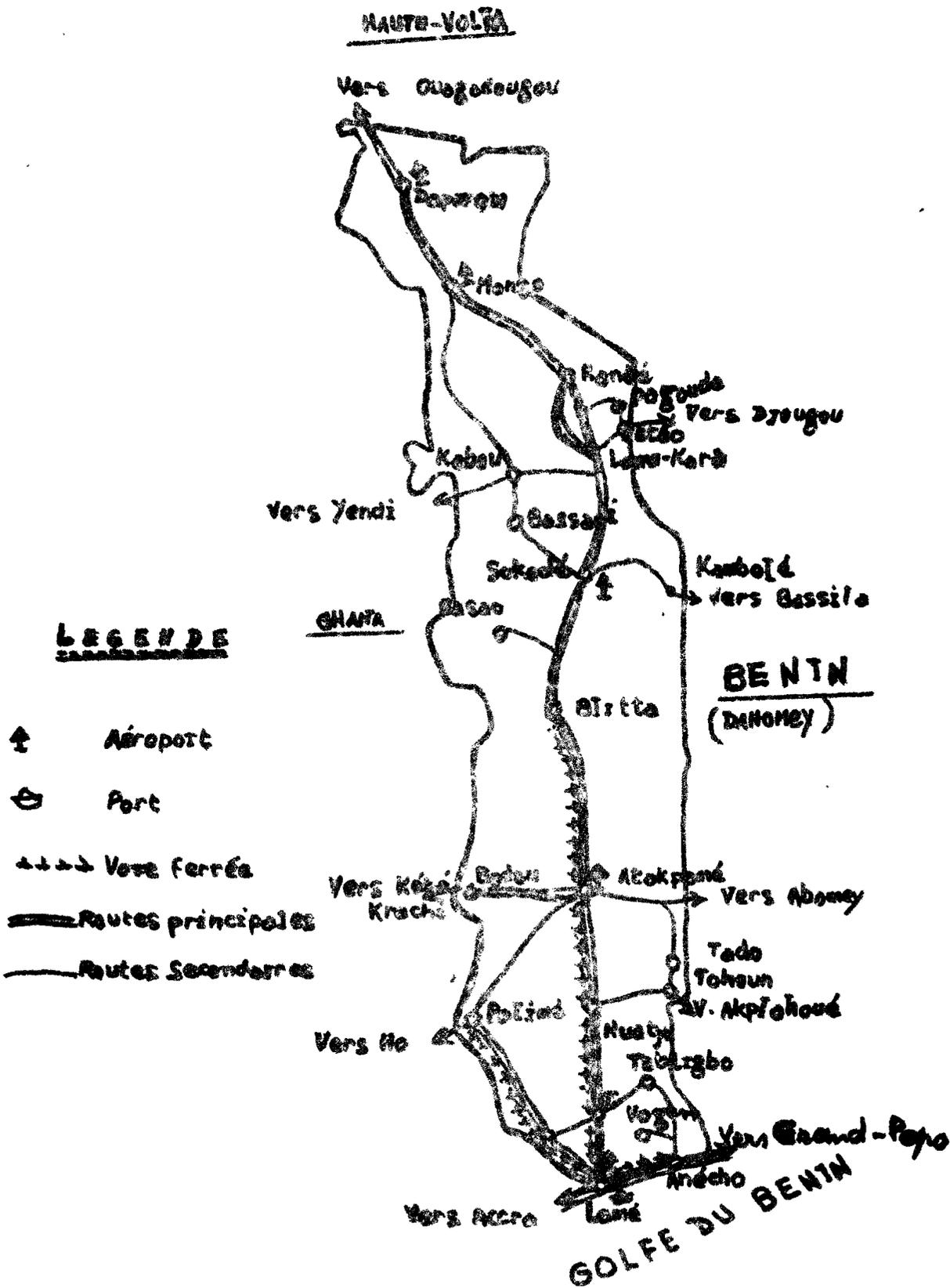
f.4) Les voies aériennes

Le réseau aérien vers l'extérieur comprend l'unique aéroport de Lomé-Tokoin. Sur le plan interne, quatre aérodromes secondaires à Atakpamé, Sokodé,

.../...

CARTE N° 2

VOIES DE COMMUNICATION



Mango et Dapango sont desservis par la compagnie Air-Togo qui fonctionne actuellement au ralenti.

L'aéroport international de Lomé-Tokoin, dispose d'un aérogare moderne, au sein duquel sont installés les services des douanes où un aménagement est prévu pour le contrôle des viandes importées.

Le Togo est membre de la compagnie aérienne Air-Afrique qui relie Lomé à la plupart des grandes capitales du monde. Certaines compagnies étrangères comme "Union des Transports Aériens", "Nigerian Airways", "Air Zaïre" desservent aussi Lomé et contribuent au transport des viandes importées.

Nous pouvons estimer qu'avec l'achèvement du bitumage de l'axe routier Lomé-Haute-Volta les conditions de transport des animaux de boucherie seront nettement améliorées.

II. - L'organisation et la structure administratives du Togo

L'organisation et la structure administrative du Togo ont connu une longue période d'évolution dans le temps.

Avant l'installation des Allemands, les populations togolaises vivaient groupées suivant les affinités ethniques. Certaines ethnies, en plus de leur communauté coutumière qui les unissait, évoluaient sous l'autorité d'un chef bien respecté. D'autres ne connaissaient pas de chefferie.

A leur arrivée, les Allemands instituent un système administratif assez simple. Sur le plan territorial, le Togo est administré par le "chef du Territoire" ou gouverneur, nommé par l'Empereur et responsable devant ce dernier. Ce gouverneur dépend du ministère des colonies; il détient les pouvoirs civils et militaires et a la haute responsabilité de l'ensemble des services techniques.

La structure administrative locale a eu pour élément de base les cli-vages ethniques. Le territoire est ainsi divisé en quatre cercles administratifs et deux cercles de postes. La distinction entre les deux types de cercles se rapporte au contact plus ou moins ancien des cercles avec l'influence européenne. Les administrateurs des cercles portent le nom de commandants de cercle. Les chefs de canton constituent les intermédiaires entre les commandants de cercle et la masse des administrés. Le service de contrôle sanitaire du bétail était donc sous la tutelle directe du gouverneur. Les commandants de cercle et les chefs de canton se chargeaient de faire respecter les mesures édictées par le règlement de police sanitaire.

Pour gouverner, les autorités françaises s'appuient sur les structures léguées par l'Allemagne. Le Commissaire de la République a le Service de l'Ele-
vage sous son autorité. Aux termes de la période de tutelle française, l'orga-
nisation et la structure administratives du Togo se caractérisent par la créa-
tion d'un plus grand nombre de cercles administratifs et de subdivisions admi-
nistratives.

Ainsi, au cours de la marche du Togo vers sa souveraineté internationale, son organisation et sa structure administratives ont subi des mutations. D'abord extrêmement simples, elles sont devenues plus complexes au fil des jours. Aujourd'hui elles peuvent être envisagées sous deux aspects : l'administration territoriale et l'administration locale.

a) Administration territoriale

Le décret 67-114 du 18 mai 1967 stipule que "le **M**inistre de l'intérieur est chargé de l'administration générale du territoire, ainsi que de la mise en oeuvre de l'organisation administrative et territoriale conformément aux lois et règlements en vigueur. Il a sous son autorité directe les chefs de circonscriptions administratives et exerce le pouvoir de tutelle sur les collectivités locales". En outre, le ministre de l'intérieur s'occupe des questions touchant à la politique et à la sécurité intérieure du pays.

Pour l'exécution de la mission qui lui est ainsi confiée au sein du gouvernement, le **M**inistre dispose des services et organismes qui constituent le **M**inistère de l'Intérieur.

a.1) Le Cabinet du Ministre

Le Cabinet du Ministre comprend : le Directeur de Cabinet, l'Attaché de Cabinet, les Chargés de Mission, les Secrétaires Généraux et particuliers. Ils sont les collaborateurs immédiats et directs du **M**inistre.

a.2) Les Directions ou administrations centrales

Les directions sont les groupements des services techniques du ministère (Direction de la Sûreté Nationale, Direction des Affaires Administratives...)

Aussi, le **M**inistre de l'Intérieur a sous son autorité, tout ce qui constitue l'armature administrative du pays. Il représente le pouvoir central

.../...

du gouvernement et met en oeuvre la tutelle administrative. Il est chargé de la mise en application de la tutelle administrative sur les délibérations des conseils municipaux et des conseils de circonscription. Il exerce ce pouvoir sous forme d'arrêtés et d'instruction.

Le Ministre de l'intérieur assure sur le plan intérieur l'exécution des décisions gouvernementales. De ce fait, il a à sa disposition la police et le corps des gardiens de la paix qui, en principe, interviennent dans le maintien de la paix et la protection des citoyens. Les Commissaires de police et leurs agents subalternes sont à la disposition des maires municipaux, tandis que les 'gardiens de la paix' s'occupent d'un territoire plus vaste qu'est la circonscription.

Le Ministre de l'intérieur réside dans la capitale.

b) Administration locale

L'administration togolaise est peu déconcentrée, la déconcentration étant le fait de déléguer aux autorités locales nommées, le soin de régler, au nom de l'Etat, le plus grand nombre de problèmes. L'agent déconcentré du ministre de l'intérieur pour ce qui concerne notre cas, est le 'chef de circonscription administrative'. Celui-ci est chargé de l'application de la politique générale telle qu'elle est définie par le conseil des Ministres. Il donne l'impulsion à tous les services et en assure la coordination. Le chef de circonscription réside au chef-lieu de la circonscription administrative. Il est nommé par décret du Président de la République.

b.1) Les régions administratives

Le Togo est divisé en quatre régions administratives. Il ne faut cependant pas confondre la région administrative avec la région économique, car le pays est découpé économiquement en cinq régions.

La région est une division ou administration et ce n'est pas une personne morale comme la commune ou la circonscription. La région n'a ni budget, ni conseil.

Depuis 1962, les fonctions d'inspecteur de région sont restées vacantes de sorte que ce terme de région aujourd'hui fait automatiquement penser à la région économique.

Les quatre régions administratives du Togo sont :

.../...

- La Région Maritime, chef-lieu Lomé.

Elle comprend les circonscriptions de Lomé-Tsévié-Anécho-Tabligbo-Vogan ;

- La Région des Plateaux, chef-lieu Atakpamé.

Elle comprend les circonscriptions administratives de Klouto-Atakpamé-Nuatja-Akposso-Badou.

- La Région Centrale, chef-lieu Sokodé.

Elle comprend les circonscriptions de Sotouboua-Sokodé-Tchamba-Bassari-Bafilo-Lama-Kara-Pagouda-Niamtougou.

- La Région des Savanes, chef-lieu Mango.

Elle comprend les circonscriptions de Kanté-Mango-Dapaon.

b.2) Les circonscriptions administratives

Les régions administratives sont divisées en circonscriptions administratives qui correspondent aux cercles administratifs d'autrefois. Le Togo compte actuellement vingt et une circonscriptions telles que nous venons de les énumérer plus haut.

. Le chef de circonscription administrative est assisté dans l'exercice de ses fonctions par son adjoint et par le conseil de circonscription.

b.3) Les communes

Sept villes du Togo sont érigées en communes. Elles se répartissent en six communes de plein exercice (Lomé, Anécho, Palimé, Tsévié, Atakpamé, Sokodé) et une commune de moyen exercice (Bassari). La commune de plein exercice est dirigée par un maire, tandis que dans la commune de moyen exercice, le chef de circonscription joue en même temps le rôle de maire. Il y a des conseils municipaux dans les communes.

Depuis 1967, les conseils municipaux et de circonscription sont remplacés par des délégations spéciales.

b.4) Les postes administratifs

D'une circonscription administrative peut dépendre un poste administratif que dirige un chef de poste. Cette institution sert à alléger la tâche du chef de circonscription lorsque celle-ci est trop grande. Le Togo compte sept postes administratifs installés dans les localités suivantes : Kévé, Agou, Tohoun, Elavagnon, Blitta, Guérinkouka, Tandjouaré.

b.5) Les cantons et les villages

L'unité administrative de base d'une circonscription est le canton. Un nombre variable de cantons forment une circonscription. L'autorité de l'Etat est représentée dans le canton par le chef de canton, qui en fait est une autorité traditionnelle à pouvoir de décision très limité. Le chef de canton est surtout compétent dans les affaires coutumières. Il est assisté de chefs de village. Plusieurs villages de 600 familles au minimum chacun, s'érigent en un canton. La désignation d'un chef de canton se prête souvent à des intrigues inextricables.

Il est intéressant de remarquer que l'organisation administrative togolaise est très décentralisée; la décentralisation étant l'accroissement des attributions, de l'autonomie de gestion des collectivités locales. Celles-ci sont les circonscriptions et les communes.

III. - L'organisation judiciaire

Le 29 mars 1958, lorsque la France transfère les pouvoirs judiciaires au gouvernement togolais, les juridictions en vigueur sont caractérisées par leur complexité et la non indépendance de la justice par rapport à l'administration. Les administrateurs jouant à la fois le rôle de juges et de commandants de cercle, et les tribunaux coutumiers qui fonctionnaient parallèlement aux tribunaux d'inspiration métropolitaine. De sorte que le justiciable togolais

.../...

avait assez de mal à trouver la juridiction à laquelle il devait recourir. La nécessité de réorganiser la justice s'imposa et le principe de continuité de validité de certaines dispositions légales fut adopté.

Aujourd'hui, la justice est rendue au Togo par des juridictions issues de la loi n° 61-17 du 12 juin 1961 relative à l'organisation judiciaire. Ces institutions paraissent mieux adaptées aux contingences actuelles. Les différentes juridictions seront réparties en deux groupes comprenant :

- le premier, les juridictions inférieures : justice de paix ou tribunaux de simple police, les tribunaux coutumiers, le tribunal du travail et les juridictions sociales, le tribunal de droit moderne de première instance siégeant à Lomé et les sections détachées.

- le second, les juridictions supérieures : cours d'appel et cour suprême.

a) Les tribunaux de simple police

Les tribunaux de simple police ou justice de paix constituent le premier échelon de la hiérarchie judiciaire, en ce sens qu'ils connaissent des actions de moindre importance. L'article 61 de la loi du 12 juin 1961 stipule que "les juges de paix connaissent de toutes les contraventions de simple police". La justice est rendue en l'absence du ministère public, à savoir le représentant du gouvernement. Le ressort des justices de paix est la circonscription administrative.

Les dispositions de la loi prévoient la possibilité de la tentative d'arbitrage avant l'introduction de la contravention de simple police devant le tribunal. Il est aussi prévu la possibilité de faire appel devant une juridiction supérieure en cas de désaccord. Le vétérinaire-inspecteur et sanitaire auront surtout recours aux tribunaux de simple police.

.../...

b) Les tribunaux coutumiers

Face à la désaffectation des justiciables togolais de statut coutumier à l'égard de leurs juges naturels, une réforme d'ensemble de la justice coutumière se révéla nécessaire. Cette réforme fut réalisée par la loi n° 61-17 du 12 juin 1961. C'était la mise en place d'une organisation judiciaire fondée sur une hiérarchie rationnelle des juridictions coutumières relevant exclusivement de l'autorité judiciaire. Cette hiérarchie calquée sur les juridictions de droit moderne, comporte des tribunaux coutumiers de première instance de type uniforme, des tribunaux coutumiers d'appel et au sommet la chambre d'annulation qui exerce le rôle de cour suprême en matière coutumière.

- Le siège de la plupart des tribunaux coutumiers de première instance se trouve en principe au niveau de chaque chef-lieu de circonscription administrative, et son ressort le territoire de ladite circonscription. Mais certaines jeunes circonscriptions en sont dépourvues.

- Le siège et le ressort de chaque tribunal coutumier d'appel se trouvent sur le tableau n° 2 suivant :

Siège	R ressort circonscriptions administratives
Lomé	Lomé - Tsévié - La commune de Lomé
Palimé	Palimé et commune de Palimé
Anécho	Anécho, Tabligbo, Vogon
Atakpamé	Atakpamé, Akposso, Badou Nuadja
Sokodé	Sokodé, Bafilo, Bassari, Sotouboua
Lama-Kara	Lama-Kara, Niantougou, Pagouda
	Kanté, Mango, Dapaon

- Quant à la chambre d'annulation, son siège est fixé à Lomé et son ressort recouvre l'ensemble du territoire national.

- Le tribunal coutumier de première instance se compose d'un juge de paix compétent en la matière en principe, et de deux assesseurs. Il est assisté d'un secrétaire et d'un greffier. La présidence des tribunaux coutumiers d'appel est attribuée au président de droit moderne de Lomé et aux juges des sections détachées. Ce président est assisté de deux assesseurs à voix délibérative. Le ministère public est représenté près le tribunal coutumier d'appel par le procureur de la République ou l'un de ses substituts.

Le président de la cour d'appel préside la chambre d'annulation.

La compétence, c'est-à-dire "le pouvoir légal donné à une juridiction de connaître d'un procès" du tribunal coutumier de première instance est fixé par l'article 43 de la loi du 12 juin 1961. Le tribunal coutumier de première instance connaît en premier et dernier ressort des actions civiles et commerciales jusqu'à 50 000 francs en principal ou 5 000 francs de revenu déterminé soit en rente, soit par prix de bail ; en premier ressort seulement et à charge d'appel devant le tribunal de 1ère instance de Lomé ou la section détachée compétente, des actions s'élevant au-dessus de ces sommes ainsi que de tous les litiges dont le taux ne peut être évalué en argent.

Les causes jugées en premier ressort par les tribunaux coutumiers de première instance peuvent être portées devant le tribunal coutumier d'appel d'après l'article 58 de la loi du 12 juin, et les jugements des tribunaux coutumier de première instance et d'appel peuvent faire l'objet de pourvois en annulation près la chambre d'annulation.

c) Le tribunal du travail et les juridictions sociales

Le tribunal du travail siège à Lomé. Son ressort est celui du tribunal de droit moderne de Lomé et ses sections détachées. Ils connaissent des litiges entre le personnel du service et l'administration.

d) Le tribunal de droit moderne de première instance siégeant à Lomé et ses sections détachées.

En matière civile et commerciale, le tribunal de droit moderne de première instance de Lomé et les sections détachées sont juges de droit commun.

Ces tribunaux connaissent en premier et dernier ressort des actions civiles et commerciales jusqu'à 50 000 francs en principal et 5 000 francs de revenu déterminé soit en rente, soit par prix de bail, et en premier ressort

seulement à charge d'appel des actions s'élevant au-dessus de ces sommes (articles 34 et 35 de la loi du 12 juin 1961).

En matière correctionnelle, le tribunal de droit moderne de première instance et les sections détachées connaissent de tous les délits commis dans leurs ressorts respectifs.

e) La cour d'appel

L'un des principes fondamentaux de l'organisation judiciaire est celui de la double juridiction, c'est-à-dire que les justiciables qui ne sont pas satisfaits des décisions d'une juridiction inférieure, peuvent porter leur affaire à nouveau, devant une juridiction hiérarchiquement supérieure. La cour d'appel constitue cette juridiction.

Le ressort de la cour d'appel couvre tout le territoire de la République togolaise et son siège est à Lomé. Elle est constituée en plusieurs chambres ou sections qui sont :

- chambre civile, commerciale ou sociale.;
- chambre des appels correctionnels ;
- chambre de mises en accusation ;
- cour d'assises : chargée de juger les affaires criminelles.;
- chambre d'annulation qui statue en matière civile et commerciale, coutumière et en matière de simple police. Elle connaît de pourvoi en ces matières et siège à Lomé.

La cour d'appel statue en corps collégial en toute matière. Elle connaît tant en matière civile, commerciale et sociale qu'en matière correctionnelle de l'appel des jugements rendus en premier ressort par le tribunal de première instance de Lomé, les juges de sections détachées et les tribunaux de travail. En toute matière les arrêts sont rendus par trois magistrats et sont signés par le président de l'audience et le greffier.

f) La cour suprême

La cour suprême se charge de l'arbitrage des conflits éventuels entre exécutif et législatif. Elle est juge de cassation de toutes les affaires. C'est la gardienne de la règle du Droit. Elle ne constitue pas un degré de juridiction ; elle est juge du droit et non des faits. En matière de réglementation vétérinaire on n'aura pas tellement recours à la cour suprême.

L'étude des juridictions togolaises et de leurs ressorts respectifs nous a permis de constater que le canton qui constitue l'unité de base de l'organisation administrative, se trouve dépourvu de siège juridictionnel. C'est sans doute, pour pallier cette insuffisance, que le titre III de la loi du 12 juin 1961 prévoit des audiences foraines dont les modalités de fonctionnement sont fixées par les articles 65, 66, 67 et 68 de ladite loi.

Cour Suprême Siégeant à Lomé

- Chambre Judiciaire
- Chambre administrative
- Chambre constitutionnelle
- etc ...

Cour d'Appel Siégeant à Lomé

- Chambre civile, commerciale ou sociale
- Chambre des appels correctionnels
- Chambre des mises en accusation
- Cour d'assises
- Chambre d'annulation statuant en matière civile et commerciale, coutumière - simple police.

Tribunal de Droit Moderne de 1ère Instance avec des sections détachées dans les circonscriptions administratives.

- Chambre civile et commerciale
- Tribunal du travail
- Chambre correctionnelle
- Tribunal coutumier d'appel

→ Mêmes attributions pour les Sections détachées.

Les Tribunaux coutumiers de 1ère Instance dans les circonscriptions administratives.

- Affaires civiles et commerciales - coutumières.
- Tribunaux de simple police.

→ Séances foraines dans les cantons.

Tableau n° 3 - Organisation judiciaire du Togo.

IV) Organisation et structure administratives du Service de l'Elevage et des Industries Animales

Mis en place par l'arrêté n° 199 du 3 avril 1943, le Service de l'Elevage et des Industries Animales passe sous la tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage à partir de 1960. Après sa réorganisation et son articulation administratives nouvelles en 1966, et après la transformation du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage en Ministère de l'Economie Rurale qui fixait les nouvelles attributions au Service de l'Elevage et des Industries Animales, l'organisation et les attributions actuelles de ce service sont contenues dans le décret n° 75-42 du 14 mars 1975. Par ce décret, se créent le Ministère du Développement Rural et le Ministère de l'Equipement Rural qui remplacent, pour ainsi dire, le Ministère de l'Economie Rurale. Le Service de l'Elevage et des Industries Animales se trouve alors à cheval entre les deux nouveaux ministères.

a) Le Ministère du Développement Rural

Le Ministère du Développement Rural se charge de la mise en oeuvre des programmes de production tant en matière agricole qu'en matière d'élevage. Pour ce qui concerne l'élevage les directions suivantes sont placées sous sa tutelle :

- Direction de l'Elevage et des Industries Animales.
- Direction de l'Enseignement et de la Formation pour le Développement Rural.
- L'Office National des Pêches.

Ce ministère contrôle les centres d'élevage d'Avétonou, Béna, Baguida, Nassablé et le Service des Pêches.

b) Le Ministère de l'Equipement Rural

Le Ministère de l'Equipement Rural est chargé de la mise en oeuvre des programmes d'aménagement, d'équipement rural, de la police, de la conservation du domaine rural et de la législation foncière.- Relève de sa compétence pour ce qui concerne la réglementation vétérinaire :

- La Division de la Médecine Vétérinaire et du contrôle sanitaire des troupeaux et viandes.

Conformément aux dispositions du décret du 14 mars 1975, l'actuelle Direction du Service de l'Elevage et des Industries Animales devra être remplacée par deux nouvelles directions :

. la Direction des Services Vétérinaires et de la Santé animale placée sous la compétence du Ministère de l'Equipement Rural.

. la Direction de la Production Animale rattachée au Ministère du Développement Rural.

Il s'avère que cette dernière direction sera chargée des questions relatives à l'inspection des viandes et à la commercialisation du bétail.

En attendant l'entière mise en application des dispositions du décret n° 75-42 du 14 mars 1975, l'organisation et la structure administratives du Service de l'Elevage et des Industries Animales sont celles définies par l'arrêté n° 11 du 24 août 1971.

c) La Direction de l'Elevage et des Industries Animales

Sur le plan territorial, le Service de l'Elevage et des Industries Animales fonctionne sous la responsabilité d'une Direction dont le siège est à Lomé. Cette Direction comprend trois Divisions techniques :

- la Division de l'élaboration technique et économique des programmes et projets.

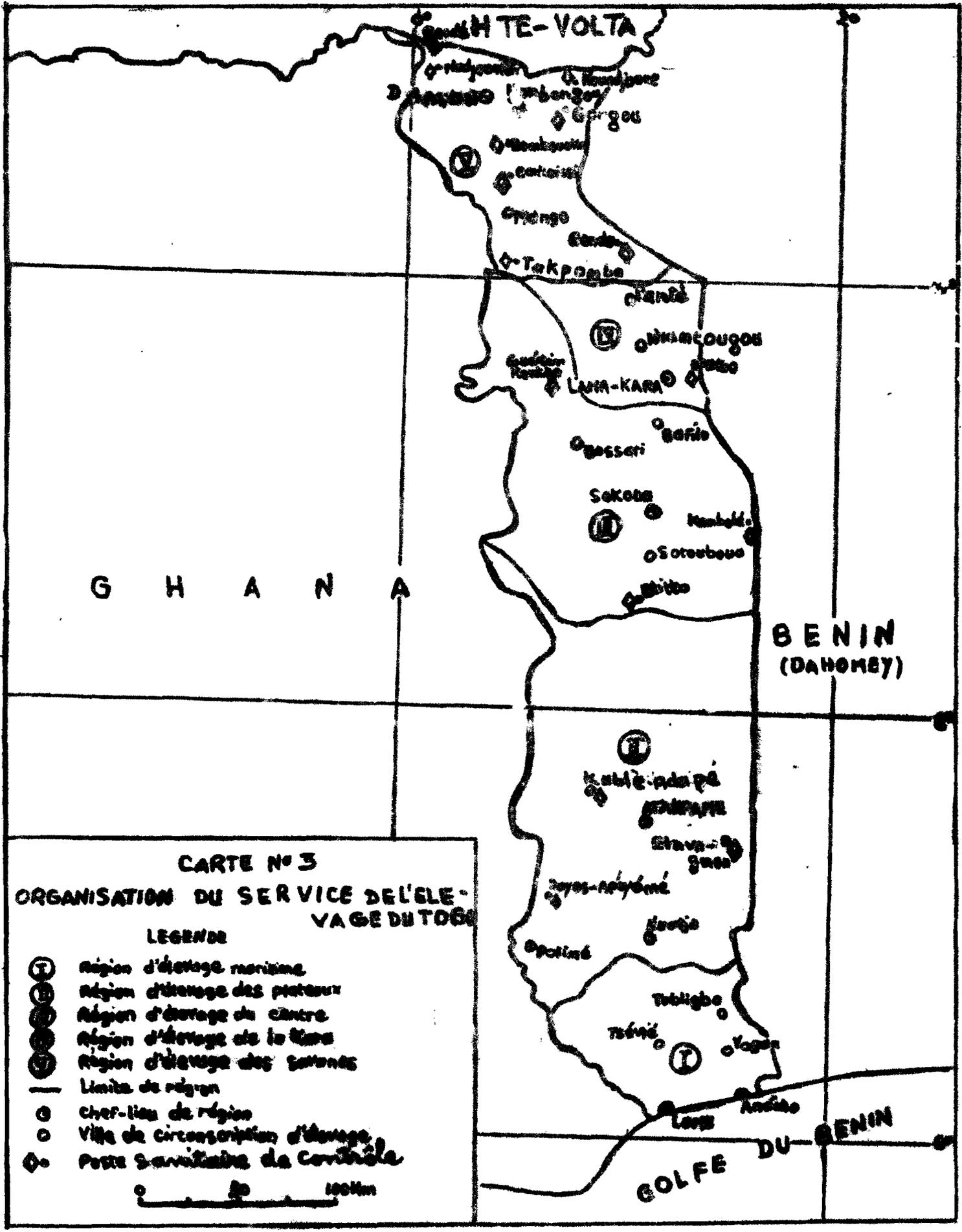
- la Division du contrôle de l'exécution des programmes et projets.

- la Division de médecine vétérinaire, du contrôle sanitaire du bétail et de la viande.

d) Les cinq Régions d'Elevage

Sur le plan local, le Togo est divisé en cinq régions d'Elevage dont les territoires correspondent à ceux des régions économiques définies par le décret n° 65-148 du 18 septembre 1965. Ce sont la Région Maritime, des Plateaux, du Centre, de la Kara et des Savanes. Chaque région d'Elevage regroupe un certain nombre de circonscriptions d'Elevage et de postes d'Elevage.

- La Région Maritime a son chef-lieu à Lomé. Elle couvre le territoire des circonscriptions administratives de Lomé, d'Anécho, de Tabligbo, de Tsévié, de Vogan et comprend les circonscriptions d'Elevage de Lomé, d'Anécho, de Tsévié, de Tabligbo, de Vogan.



CARTE N° 3
ORGANISATION DU SERVICE DE L'ÉLEVAGE DU TOGO

LEGENDE

- Ⓡ région d'élevage maritime
- Ⓢ région d'élevage des plateaux
- Ⓣ région d'élevage du centre
- Ⓤ région d'élevage de la côte
- Ⓥ région d'élevage des savanes
- limite de région
- chef-lieu de région
- ville de circonscription d'élevage
- ⊙ poste Service de la Corvée



- La Région d'Élevage des Plateaux a son chef-lieu à Atakpamé. Elle couvre le territoire des circonscriptions administratives de Nuatja, d'Atakpamé, d'Akposse, de Badou, de Klouta et comprend les circonscriptions d'Élevage de Nuatja, d'Atakpamé, de Klouta, les postes Sanitaires et d'Élevage de l'Est-Mone, de Dayes-Ayéyéyé et de Kablé-Adakpé.

- La Région d'Élevage du Centre a son chef-lieu à Sokodé. Elle comprend les circonscriptions d'Élevage de Sotouboua, de Sokodé, de Bassari, de Bafile, de Tchamba ainsi que les postes Sanitaires de Guérinkouka, de Blitta et de Kambolé.

- La Région d'Élevage de Kara a son chef-lieu à Lama-Kara. Elle comprend les circonscriptions d'Élevage de Lama-Kara, Pageuda, Niamtougou, Kanté ainsi que les postes Sanitaires de Kétao, de Nadeba et d'Ossacré.

- La Région d'Élevage des Savanes a son chef-lieu à Dapaon. Elle regroupe les circonscriptions d'Élevage de Mange et de Dapaon ainsi que les postes Sanitaires de Boadé, Nadjoundi, Snassablé, Bomboaka, Korobongou, Bergou, Koundjouaré (Circonscription de Dapaon), Takpamba, Gande et Barkofssi (circonscription de Mange).

Nous remarquons que les régions où l'élevage est important disposent d'une infrastructure assez développée. Ces régions correspondent aussi aux lieux d'importation des animaux de boucherie. Les nombreux postes sanitaires de Dapaon et de Mange doivent permettre en principe une surveillance plus rigoureuse des importations du bétail.

(Voir carte n° 4)

e) Le Personnel du Service de l'Élevage et des Industries Animales

Divers agents, tous fonctionnaires de la fonction publique ou de circonscription forment le personnel du Service de l'Élevage et des Industries Animales. Il s'agit suivant l'ordre décroissant en grade : de docteurs vétérinaires, d'ingénieurs d'Élevage, d'ingénieurs adjoints d'Élevage, d'adjoints techniques, d'infirmiers d'Élevage, de vaccinateurs, auxquels viennent s'ajouter les manoeuvres, les chauffeurs et les secrétaires.

Le Directeur général du Service de l'Élevage et des Industries Animales est nommé par décret parmi les docteurs vétérinaires - inspecteurs. Le chef de chaque Division du Service, a au moins le grade d'ingénieur d'Élevage de même que les chefs de Région. Cependant, chaque région d'Élevage

est dirigée par un docteur vétérinaire-inspecteur. Les postes de chef de circonscription d'Elevage et de chef de poste sanitaire, sont respectivement occupés par des agents ayant au minimum le grade d'ingénieur-adjoint et d'infirmier d'Elevage. Partout, les agents les plus gradés qui occupent les postes de direction jouent à la fois le rôle de vétérinaire inspecteur et de vétérinaire sanitaire. Le Directeur général du Service coordonne les activités de tous les agents. Le département de l'abattoir et de l'inspection des viandes de Lomé est rattaché à la Direction générale, tandis que le contrôle sanitaire se trouve sous la responsabilité du chef de la Région Maritime.

Le Directeur général de l'Economie Rurale continue d'être la seconde autorité du service de l'Elevage, après le Ministre de tutelle. Ainsi, le personnel du Service de l'Elevage et des Industries Animales diversément qualifié, réparti entre les Régions en nombre proportionnel suivant l'étendue et l'importance des activités de chacune de celles-ci, organise et dirige dans la mesure des possibilités la mise en application de la réglementation.

f) Les attributions du Service de l'Elevage et des Industries Animales

L'arrêté n° 12/MER du 24 août 1971, notamment en son article premier, fixe les attributions de la Direction de l'Elevage et des Industries Animales. Entre autres ces attributions sont :

- la protection sanitaire des animaux.
- l'amélioration de l'exploitation des produits animaux.
- le contrôle sanitaire des productions animales.

Dans le cadre de ses attributions, cette Direction selon le même arrêté, et cela en matière d'exploitation des animaux et des produits d'origine animale, est chargée :

- de l'organisation et du contrôle des mouvements du bétail, foires, marchés, transhumance, importation et exportation.
- de l'inspection de salubrité des denrées alimentaires d'origine animale.
- du contrôle technique des établissements de traitement de la viande.
- du contrôle technique de toutes installations d'industries animales et leurs produits.

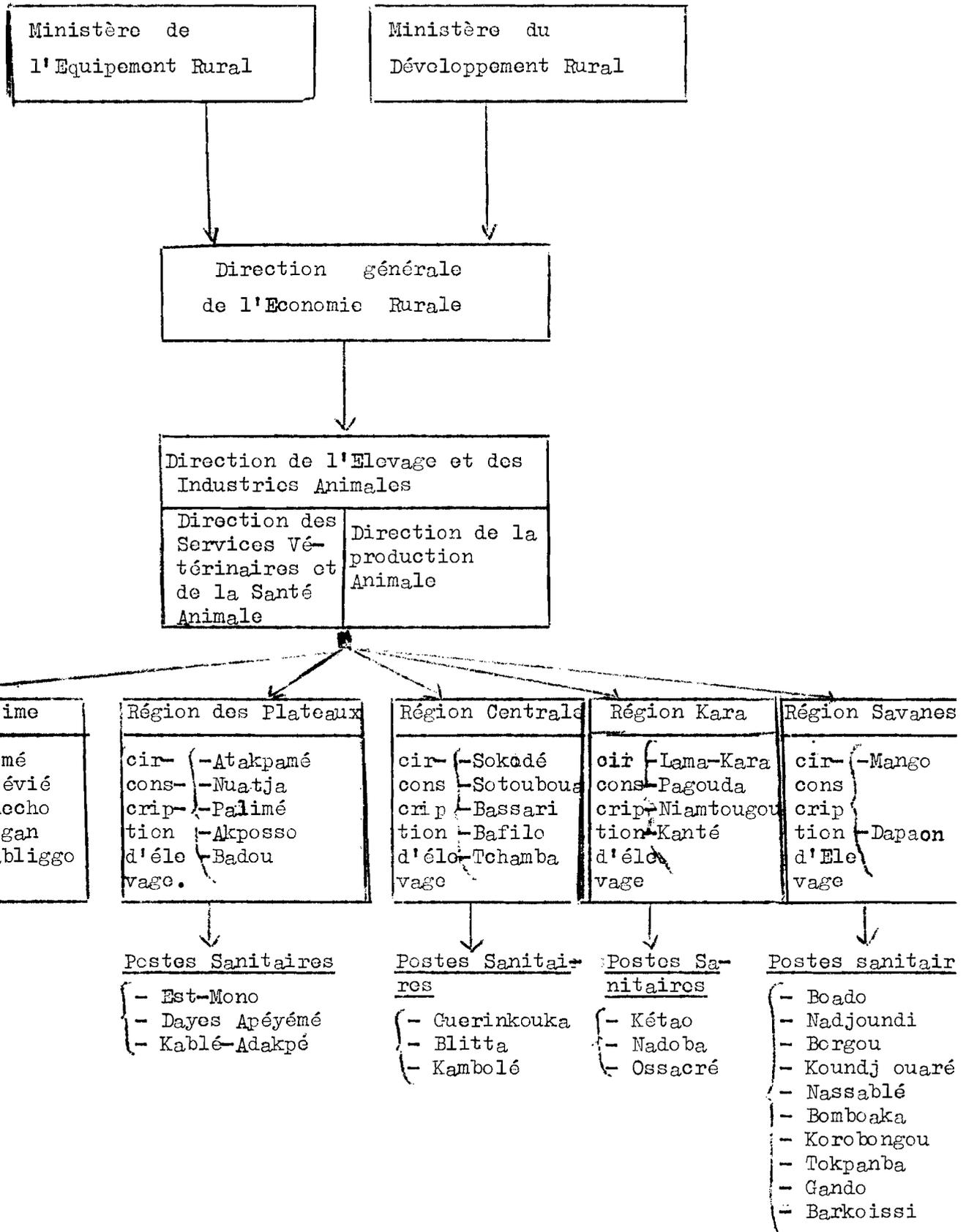
- de l'étude des moyens propres à favoriser les transactions commerciales portant sur les animaux et produits animaux.

Les dispositions réglementaires trouvent donc un appui dans les attributions dévolues à la Direction de l'Elevage et des Industries Animales ainsi que l'autorité responsable précise pour leur mise en application.

C'est dans ces conditions naturelles, administratives et judiciaires plus ou moins favorables que l'agent du service vétérinaire veille aux applications des prescriptions réglementaires.

Tableau n° 4

- Organisation administrative du Service de l'Elevage



CHAPITRE II

APPLICATIONS DES PRESCRIPTIONS REGLEMENTAIRES

Le Togo étant un pays déficitaire en productions animales, il se voit obligé d'importer des animaux et leurs produits pour satisfaire à ses besoins. En outre, par sa position géographique, le Togo sert de liaison entre les pays voisins fournisseurs de bétail, et le Ghana dont les productions sont aussi insuffisantes.

L'importation, le transit et l'exportation des animaux et de leurs sous-produits, ainsi que toutes les opérations de préparation des viandes et leurs sous-produits, s'effectuent dans le cadre des applications des règlements en vigueur ; et cela dans le but impérieux de protéger l'état sanitaire du cheptel local et la santé des consommateurs.

Un séjour dans plusieurs régions d'Elevage, notamment à Dapaon, Lama-Kara, Sokodé, Lomé, Vogan, nous a permis de suivre de près, la façon dont les divers agents du Service Vétérinaire chargés de l'inspection des produits d'origine animale et du contrôle sanitaire des animaux, accomplissent leur tâche.

I. - Applications de la réglementation au stade
de la commercialisation du bétail

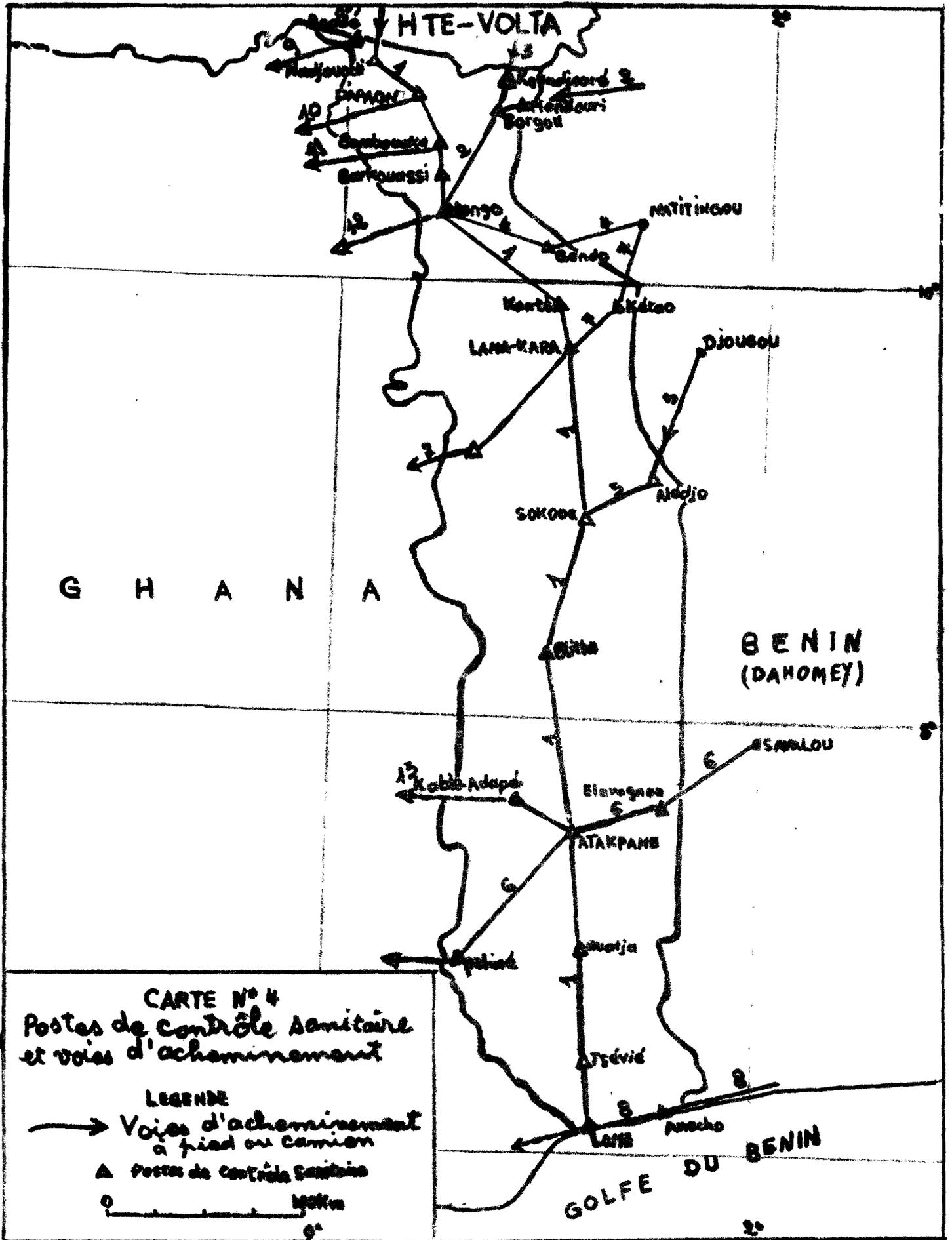
a) Les Postes de contrôle sanitaire et les voies sanitaires
d'acheminement

Afin de faciliter le contrôle sanitaire des transactions commerciales des animaux, des postes de contrôle et des voies d'acheminement sont prévus.

a.1) Les Postes de contrôle

Les postes de contrôle sont des postes sanitaires d'Elevage situés sur les voies d'accès, de circulation ou de sortie du bétail. Ils ont pour

.../...



CARTE N° 4
Postes de Contrôle Sanitaire
et voies d'acheminement

LEGENDE

→ Voies d'acheminement
à pied ou camion

▲ Postes de Contrôle Sanitaires



mission, le contrôle sanitaire des animaux importés ou exportés, bien que les agents qui les occupent soient polyvalents. Le nombre de postes de contrôle varie suivant les régions. Ce sont pour la Région :

- des Savanes : Cinkassé, Nadjoundi, Dapaon, Koundjoaré, Borgou, Bombouaka, Mango, Gando, Takpamba.
- de la Kara : Kanté, Niamtougou, Kétao, Lama-Kara.
- Centrale : Guérinkouka, Bassari, Bafilo, Sokodé, Sotouboua, Kambolé, Blitta.
- des Plateaux : Atakpamé, Palimé, Nutja, Elavagnon, Kablè-Adapé.
- Maritime : Tsévié, Lomé, Anécho, Tabligbo.

a.2) Les voies sanitaires d'acheminement

Les voies d'accès viennent de la Haute-Volta et du Bénin, et débouchent sur les postes de contrôle frontaliers. Ce sont les voies n° 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8 comme l'indique la carte n° 4. La classification s'établit par ordre d'importance des importations.

Les voies de sortie partent de Boadé, Dapango, Bombouaka, Mango, Atakpamé, Palimé et Lomé. Ce sont les voies n° 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12.

Toutes les voies intérieures convergent vers la voie d'acheminement n° 1 qui va de Lomé en Haute-Volta en passant par Cinkassé.

b) Les mesures prises à l'importation et à la circulation intérieure du bétail.

Sur le plan réglementaire, on entend par animaux importés dans une région d'Élevage, ceux amenés d'ailleurs et retenus dans la région. Ainsi, on distingue parmi les animaux importés, les animaux étrangers venant d'un pays voisin et les animaux autochtones venant d'une autre localité du Togo.

Le nombre des animaux importés n'est jamais limité.

Au premier poste de contrôle situé sur la voie d'accès au Togo, l'agent du service vétérinaire chargé du contrôle, retire au propriétaire du troupeau étranger, le laissez-passer sanitaire d'origine qu'il a préalablement réclamé. Le conducteur du troupeau est aussi tenu à présenter les certificats de vaccinations exigés (vaccination contre la peste, la péripneumonie, le charbon).

.../...

L'agent vétérinaire vérifie le nombre d'animaux et autant que possible leur identité, puis procède à la visite sanitaire. Les attitudes adoptées par la suite à l'égard des animaux étrangers diffèrent quelque peu suivant le lieu d'accès.

Dans la Région des Savanes qui reçoit la plus grande partie des animaux importés de l'extérieur, les postes de contrôle de Nadjoundi, de Cinkassé, de Borgou et de Koundjoaré font un contrôle sommaire des importations (vérification des pièces officielles). Puis, ils recommandent leur acheminement vers Dapaon ou Mango où va se faire un contrôle plus rigoureux. Seuls les cas les plus urgents de maladies conduisent à prendre des mesures dans ces postes secondaires. A l'exclusion donc des cas d'urgence, le contrôle se fait à Dapaon ou à Mango selon que l'on vient de Cinkassé et Nadjoundi, ou de Koundjoaré et Borgou. Indistinctement, tous les animaux d'un troupeau venant sont mis en quarantaine pendant 12 jours.

A Dapaon, un parc est aménagé à cet effet dans le périmètre abritant les locaux du Service de l'Elevage à Nassablé. Compte tenu de l'impossibilité de nourrir et d'abreuver les animaux, rien n'étant prévu à ce sujet dans le parc, on note un certain relâchement dans la mesure de mise en quarantaine. Les animaux sont seulement gardés à vue. Chaque matin ils subissent une visite médicale, après quoi le propriétaire les conduit au pâturage pour les ramener au parc le soir. En cas de découverte d'une maladie contagieuse au sein d'un troupeau, on applique à celui-ci toutes les mesures prévues par l'arrêté n° 550 du 30 octobre 1934 relatif à la police sanitaire des animaux dans le territoire du Togo. Ce sont en particulier, les mesures d'isolement, d'abattage, d'enfouissement et de désinfection suivant les cas. D'après les renseignements que nous avons recueillis, il n'a jamais été constaté de maladie légalement contagieuse sur les animaux importés de l'étranger depuis trois ans.

Aux termes des 12 jours de la mise en observation, le propriétaire d'animaux reconnus sains, obtient la délivrance d'un laissez-passer sanitaire togolais. Il paie une taxe douanière de 890 francs. De tels animaux pourront ensuite faire l'objet de vente en vue de l'élevage ou de l'abattage dans la Région ou exportés ailleurs. On trouvera en annexe le laissez-passer sanitaire togolais.

Dans les régions situées au Sud de la Région des Savanes, le contrôle est plus simple. Il consiste en la vérification et au visa du laissez-passer sanitaire, à la vérification du nombre des animaux d'un troupeau, à la visite sanitaire. La poursuite de l'acheminement vers la destination se fait en camion ou à pied suivant les cas. En cas de doute sur la santé d'un animal on met le troupeau auquel il appartient en quarantaine pendant quelques jours en général 2 à 3 jours.

Les animaux importés du Bénin, et dont les voies d'accès se trouvent tout le long de la frontière Est du Togo, font toujours l'objet d'une quarantaine de 12 jours. En général, ils ne possèdent pas un certificat d'origine.

Tout animal voyageur malade ou très fatigué est abattu d'urgence. Les conducteurs des troupeaux sont tenus de présenter leurs bêtes à tous les postes sanitaires situés le long de la voie sanitaire n° 1.

Les mesures sanitaires aux postes de contrôle présentent des lacunes. Les postes de contrôle d'accès sont souvent situés loin de la frontière. Les risques de propagation de maladies par la faveur des importations sont grandes et inévitables. Une infection s'installe ainsi dans le pays et la visite sanitaire au poste de contrôle, dont le rôle est d'éviter son introduction, ne fera que la confirmer. Par ailleurs, il n'existe qu'un parc de quarantaine à chaque poste sanitaire et la durée de celle-ci est de 12 jours. Qu'on le veuille ou non, plusieurs troupeaux d'origine différente, auront à séjourner ensemble dans le même parc qui devient ainsi un élément de transmission de matières virulentes. Le fait de soumettre tout troupeau importé à 12 jours de quarantaine est bien sûr une mesure de prudence, car on doute toujours de l'origine des importations. Cependant, une telle mesure donne lieu à des lenteurs et des encombrements inutiles. Les textes réglementaires prévoient une quarantaine seulement au cas où les animaux ne sont pas accompagnés de documents officiels. Les accords de la Communauté Economique du Bétail et de la Viande du Conseil de l'Entente, qui prévoient une harmonisation de la réglementation des importations, permettront d'éviter les mises en quarantaine excessives ainsi que le danger que cela représente. A l'appui de documents officiels, en plus de la certitude que les informations sanitaires au niveau de la Communauté sont bien menées, l'admission à l'importation et à l'exportation seront sans délai.

c) Les animaux transitaires

Le transit est le passage d'un convoi animal à travers une région à destination d'une autre ou d'un pays étranger. Dans l'esprit de la réglementation en vigueur, le conducteur du troupeau transitaire s'arrête obligatoirement à tout poste de contrôle situé sur son parcours pour le visa du laissez-passer sanitaire, la visite sanitaire, la vérification numérique et de l'identité des animaux si possible. En cas de constatation d'une maladie contagieuse, l'abat-tage d'urgence est prescrit. La suspicion appelle à des mesures de quarantaine. Le visa du laissez-passer sanitaire se fait gratuitement.

La surveillance de la circulation des animaux en transit sur les voies intérieures, ainsi que celle des animaux de la circulation interne, est aléatoire. Lorsque le voyage se fait à pied, les chances de contrôle sont nombreuses. Mais lorsque le transport se fait en camion, les conducteurs de troupeaux ont plusieurs moyens pour se soustraire au contrôle. La présentation des animaux au service vétérinaire, bien qu'obligatoire n'est pas soumise à des moyens de pression suffisamment persuasifs. Il n'y a aucun moyen pour suivre l'acheminement des animaux. Parfois, les agents du Service de l'Elevage sont obligés de courir après les marchands de bétail pour leur rappeler qu'ils doivent remplir les formalités de contrôle. Les policiers qui ont pour mission de surveiller l'entrée et la sortie des agglomérations urbaines pourraient efficacement aider à la

d) L'application des mesures réglementaires aux exportations

On appelle exportation, l'expédition des animaux à partir d'une région donnée vers une autre ou en direction d'un pays voisin. L'exportation est très active dans les Régions de la Kara et des Savanes.

Lorsqu'un marchand désire exporter du bétail, il va faire connaître son intention au chef de la Région d'Elevage de la localité de sa résidence. Il reçoit à cet effet, une autorisation d'exportation moyennant 500 francs. Après l'achat qui se fait en des lieux très divers, le marchand se présente de nouveau au poste de contrôle sanitaire le plus proche avec les animaux acquis et regroupés. L'agent vétérinaire en place vérifie le nombre de têtes du troupeau qui est ensuite soumis à une observation de 12 jours. A la fin de cette mise en quarantaine, un laissez-passer sanitaire est délivré au commerçant moyennant 50 francs si le troupeau n'excède pas 50 têtes. Au-dessus de ce nombre on majore la somme de 5 francs par unité. Le chef de circonscription d'Elevage est habilité à délivrer l'autorisation d'exportation au cas où le chef de Région est très éloigné de la résidence du marchand. L'obtention du laissez-passer sanitaire ouvre la voie à l'exportation qui se fait en camion ou à pied pour les petites distances.

Sur le plan des exportations, l'application des mesures réglementaires rencontre aussi des obstacles. L'achat des animaux constitue déjà en lui-même un goulot d'étranglement. Faute d'une organisation du commerce du bétail, le marchand exportateur est obligé d'aller de marché en marché, de ferme en ferme pour s'acheter des animaux. A la fin de ses courses, il rassemble un troupeau dont l'origine est hétérogène. Dans de pareilles conditions, comment peut-on éviter la transmission directe des maladies infectieuses. Il est aussi impossible en pareils cas de savoir si les animaux à exporter sont vaccinés contre la peste, la péripneumonie et le charbon ou non, tant les vendeurs sont nombreux et plus encore les intermédiaires. Si la vérification du nombre des animaux d'un convoi est aisée, celle de leur identité s'avère difficile, de sorte qu'il est facile de frauder par le remplacement d'un animal par un autre. C'est ce qui explique les vols fréquents des animaux par leurs gardiens qui les vendent à l'insu des propriétaires. Pour limiter les risques de propagation des maladies infectieuses au cours de la commercialisation du bétail, on pourrait préconiser les vaccinations obligatoires aux vendeurs. Or, souvent ces vendeurs ne sont que des intermédiaires. Ils ont eux aussi acheté leurs animaux. De même les détenteurs des animaux ne sont pas leurs propriétaires. De sorte qu'il se pose toujours le problème de responsabilité quand il s'agit de vacciner. La meilleure solution serait la créa-

tion des marchés à bétail où les commerçants associés organiseraient l'achat et la vente des animaux. Ces marchés situés dans les centres de production seraient dotés d'un personnel avisé et d'un équipement approprié : étables très simples de coût peu élevé, avec abreuvoirs, mangeoires, parc de vaccination, parc de quarantaine. Les éleveurs viendraient livrer leurs bêtes sur ces marchés ; le personnel bénéficiant du concours vétérinaire se chargerait de la surveillance sanitaire et de l'expédition des animaux vers les centres de consommation.

II.- Application de la Réglementation au stade des abattoirs et de la commercialisation des viandes

L'abattoir, en tant qu'établissement permettant de garantir d'une manière complète le contrôle de l'état de santé du bétail et de la salubrité des viandes destinées à l'alimentation, doit fonctionner dans les normes les plus strictes de la réglementation. Essayons de voir comment au Togo, s'appliquent les dispositions réglementaires dans les abattoirs et les secteurs qui en dépendent.

a) L'Inspection des Viandes

L'inspection des viandes a lieu à deux niveaux : l'inspection des animaux sur pied, c'est-à-dire, avant leur abattage et l'inspection post-mortem.

a. 1) Inspection des Animaux sur pied

Dans les villes où il est prévu dans l'organisation du Service vétérinaire un ou plusieurs agents désignés pour l'inspection des viandes chaque matin, la visite sanitaire sur pied s'effectue le soir de la veille de l'abattage.

Dans les centres urbains, le parc de stabulation ou l'aménagement qui en tient lieu se trouve à l'entrée de la ville ou dans un coin de celle-ci et bien loin des abattoirs. C'est dans ces lieux de stabulation que s'opère l'inspection ante-mortem.

Dans les villages qui reçoivent la visite d'un agent vétérinaire seulement le jour du marché hebdomadaire seul jour d'abattage de la semaine, l'inspection sur pied n'a pas lieu. L'agent arrive au marché après

toutes les opérations de préparation de l'animal.

L'inspection sur pied aboutit aux décisions suivantes : autorisation d'abattage, abattage d'urgence, ajournement d'abattage si l'état de santé de l'animal ne prête pas à son sacrifice, la consignation de l'animal en cas de découverte ou de suspicion de maladie légalement contagieuse.

Dans l'organisation de l'inspection sur pied, il est à déplorer l'éloignement des parcs de stabulation des abattoirs ainsi que l'absence de mise en oeuvre des dispositions pour l'effectuer dans les villages. Il est pourtant possible de pallier ces inconvénients par l'installation de parcs de stabulation lors de la construction de nouveaux abattoirs, ou à côté des anciens abattoirs dans la mesure du possible.

Pour ce qui concerne les marchés villageois, l'agent chargé de l'inspection devrait arriver tôt le matin au lieu d'abattage, avant le début de celui-ci. Il pourra ainsi faire l'inspection ante-mortem. Cette solution peut s'avérer difficile à réaliser. Car souvent, le vétérinaire doit se rendre dans deux ou trois marchés dont les séances ont lieu le même jour dans différentes localités de la Région. Pour surmonter la difficulté il faut accroître le nombre d'agents inspecteurs et surtout mettre à leur disposition des moyens de déplacement suffisants et adéquats (mobylettes, vespas ou voitures).

a. 2) Inspection post-mortem à l'abattoir

Que ce soit dans les centres urbains ou en campagnes, l'agent vétérinaire inspecteur arrive à l'abattoir, toujours après la préparation des viandes. Les opérations de préparation (égorgement, dépouillement et éviscération) sont incontrôlées. Le vétérinaire arrive lorsque la carcasse et les viscères sont exposés. Il procède à l'inspection générale et à l'inspection systématique. Généralement, l'inspection se fait dans l'ordre suivant : la carcasse, la tête, les viscères, les extrémités et la peau. En fait, aucun ordre à respecter n'est prévu.

Les agents de l'inspection sont secondés par les agents du Service d'Hygiène ; on note aussi la présence d'un représentant de la municipalité qui perçoit les taxes et à Lomé celle d'un policier pour le maintien de l'ordre. L'inspection peut se traduire par des saisies. Les motifs de saisies sont mal connus et chaque inspecteur agit selon son expérience personnelle. En principe, les viandes reconnues impropres à la consommation

et saisies sont enfouies au voisinage des abattoirs. Les viandes propres à la consommation sont estampillées. L'estampille porte en abrégé, les mentions suivantes :

- contrôle sanitaire des Viandes
- Centre de (ex : Lomé)
- ou poste de (ex : Tsévié).

suivant qu'on est en un chef-lieu de Région ou dans un autre secteur, on aura la mention centre de ou poste de. Cela explique l'ancienneté de ces instruments de marquage. L'estampillage est une simple formalité, en ce sens qu'il est appliqué en un seul endroit, choisi selon la volonté de l'agent inspecteur.

L'inspection post-mortem souffre de certaines insuffisances. L'agent vétérinaire ne contrôle pas les opérations de préparations des viandes. Ce qui peut donner lieu à des pratiques frauduleuses. L'absence totale du vétérinaire de l'abattoir au moment de la préparation des viandes peut inciter le boucher à ne pas observer certaines règles d'hygiène.

Les techniques de l'inspection ne sont pas codifiées de sorte que chaque agent procède comme bon lui semble. Certains abattoirs comme ceux de Dapaon ou de Lama-Kara sont perpétuellement menacés par l'envahissement des chiens et des vautours. Une véritable bataille s'engage entre ces animaux et le personnel de l'inspection. A Lomé on note un encombrement gênant de l'abattoir au moment de l'inspection. Chaque boucher a à sa suite des aides, des sous-aides et des transporteurs. Les bousculades et les précipitations se produisant autour des carcasses donnent une impression désagréable. L'abattoir est ouvert à beaucoup de monde jusqu'aux consommateurs. Il est possible d'éviter ces inconvénients en limitant l'accès des abattoirs à ceux qui y travaillent.

En campagne, le vétérinaire ne se présente pas parfois au marché. Il se fait remplacer alors par des agents des Affaires sociales ou du Service de la Santé. Ces derniers sont compétents seulement pour l'inspection post-mortem. Ce qui ne résoud pas totalement le problème. Le nettoyage des abattoirs et des aires d'abattage est dérisoire. On procède surtout à un simple lavage, faute de matériel de désinfection. Il est aussi nécessaire de doter les cantons d'une aire d'abattage car l'on ne doit pas continuer à abattre dans des conditions aussi contraires aux règles élémentaires d'hygiène.

b) L'inspection des boucheries

Les viandes, reconnues propres à la consommation à la sortie des abattoirs, sont constamment menacées de contamination soit au cours de leur transport jusqu'aux boucheries, soit au moment de leur mise en vente dans des locaux et des lieux souvent inadéquats. C'est pour cette raison que l'inspection se poursuit jusqu'à la livraison de la viande aux consommateurs.

A Lomé, les bouchers du secteur traditionnel, assurent le transport des viandes de l'abattoir au grand-marché, à l'aide de vieux véhicules de la municipalité, sans aménagement approprié. Dans le reste du pays, le transport s'effectue généralement à pied. Certains bouchers comme ceux de Dapaon utilisent des pousse-pousse dans lesquels ils entassent leurs viandes. Souvent le transport se fait à tête d'homme dans des cuvettes, des sceaux, ou emballées dans les peaux des animaux abattus. La protection de ces viandes est toujours dérisoire sinon inexistante. C'est pourquoi, partout, les agents de l'inspection accompagnent les bouchers à leurs postes de vente afin de les inciter à améliorer les conditions de transport. Avec l'aide des agents des Affaires Sociales, ils contrôlent les conditions de vente sur les étals et luttent contre les bouchers clandestins. Les bouchers agréés reçoivent d'eux les ultimes conseils pour ce qui concerne les mesures sanitaires à prendre au niveau de leurs installations.

c) Les Abattages Clandestins et Incontrôlés

La réglementation vétérinaire togolaise souffre beaucoup par son incapacité de s'imposer partout où il le fallait. C'est ainsi qu'une grande partie des abattages qualifiés de clandestins et d'incontrôlés échappent à l'inspection. Ces pratiques clandestines et non contrôlées, par leur grand nombre, reflètent sans doute la mentalité de la plupart des gens qui ne trouvent pas la nécessité de contrôler les viandes avant leur consommation.

c. 1) Les Abattages clandestins.

Les abattages clandestins se font par des bouchers non-agrégés ou par ceux qui se soustraient volontairement du contrôle vétérinaire. Très fréquents ils se rencontrent surtout en campagne. Occasionnellement, un paysan fait abattre un de ses animaux malades ou non. Il veut, par ce biais, retirer des avantages financiers du bétail qu'il a entretenu.

Par ailleurs, la vente des viandes cadavériques n'est pas rare. Les populations des campagnes ne trouvent aucun inconvénient à manger les viandes provenant d'animaux morts. Ce comportement, il va sans dire, ne fait qu'encourager la clandestinité. Devant cette situation, le vétérinaire adopte une attitude modérée dans le processus des prises de sanctions. En cas de découverte, les viandes issues d'abattages clandestins sont saisies et enfouies. Des sanctions plus sévères résoudraient sans doute partiellement le problème. Encore faudrait-il que ces sanctions aient un large écho parmi les populations. La seule solution est de faire comprendre aux gens mal informés, le danger que constituent pour eux les viandes impropres à la consommation. C'est ce que le Service vétérinaire fait de son mieux au niveau des bouchers. Cette action devra être plus élaborée et diffusée largement sur le plan national par les moyens de la presse écrite et parlée.

c.2) Les abattages non contrôlés

Les abattages non contrôlés se pratiquent par des bouchers autorisés mais qui échappent à la surveillance du Service vétérinaire, ainsi que par des familles et des collectivités privées.

c.2.1) Les abattages non contrôlés commercialisés

Compte-tenu soit des effectifs insuffisants du personnel du Service de l'élevage, soit des difficultés de transport, certains bouchers des campagnes sont placés sous le contrôle des agents de la Santé publique ou des Affaires sociales. Ceux-ci ne tiennent pas généralement à jour les statistiques d'abattages des centres placés sous leur responsabilité. De ce fait, la réglementation faillit à l'un des objectifs essentiels qui lui est assigné, à savoir la mission informatrice sur l'état de santé du bétail et de l'importance des animaux abattus dans chaque localité.

Il existe dans les centres urbains et semi-urbains, des femmes qui abattent chaque jour des ovins, des caprins et des porcins. Ces femmes préparent à manger, moyennant contribution financière, aux ouvriers aux élèves et à tous ceux qui n'ont pas les moyens ou ne désirent pas prendre leur repas chez-eux. Des enquêtes menées en 1974 par Djato (11) ont montré que ces abattages non contrôlés sont importants. Pour la ville de Lomé seule leur nombre a été évalué à 216 bovins, 144 ovins, 25 000 caprins et 800 porcins pour la même année. Cette importance nécessite l'instauration d'un contrôle permanent des viandes utilisées par ces "bonnes femmes". Il serait socialement utopique d'envisager l'interdiction de ce commerce. Ici encore il

faudrait amener les concernés à comprendre le bien fondé de l'inspection.

En attendant, la diffusion de l'importance de l'inspection par les moyens appropriés, des mesures d'urgence doivent être envisagées. Il importera avant tout, de faire l'inventaire des points de vente, puis exiger des vendeuses des cartes professionnelles et enfin, mettre en place des structures efficaces pour le contrôle de ces abattages. Pour ce faire, le concours des autorités administratives (maires, chefs de circonscription) s'avère indispensable. La contribution des policiers sera la bienvenue pour autant qu'elle évite la brutalité. L'exemple de Dapaon à ce sujet mérite d'être suivi. Dans cette ville, les vendeuses de repas font contrôler chaque matin, les viandes qu'elles préparent ensuite pour la journée. Dans ce cas, interviennent encore la compréhension et la bonne volonté des vendeuses. Au cas où celles-ci sont garanties, il faudrait les exploiter pour les orienter vers l'achat des viandes dans les abattoirs agréés. Ceci est possible si l'approvisionnement est facile et les prix de vente accessibles. Seule l'organisation des marchands et des bouchers donnera satisfaction à ces dernières exigences.

c.2.2) Les abattages non contrôlés autoconsommés

Les abattages non contrôlés autoconsommés ont lieu à diverses occasions : fêtes de famille, fêtes religieuses, fêtes villageoises, sacrifices rituels. C'est ici que l'application des prescriptions réglementaires devient la plus difficile. Ces abattages revêtent un caractère familial et les textes de la réglementation les autorisent. Mais souvent, les viandes qui en dérivent sont consommées par toute une collectivité villageoise. Cette consommation devient ainsi publique, de sorte que ces viandes non contrôlées représentent d'une façon permanente un danger pour les consommateurs. Par le biais d'une éducation de masse et de la sensibilisation, on pourrait persuader les gens de soumettre leurs abattages à l'inspection. Malgré la bonne volonté des populations, la mise en pratique d'une telle mesure s'avère difficile à cause de l'état dispersé des habitats de campagne. Le problème sera résolu avec un encadrement plus dense des populations rurales par des effectifs plus importants du personnel du Service de l'Inspection.

L'étude du présent chapitre nous permet de constater que la réglementation vétérinaire est d'application difficile.

A l'importation des animaux et de leurs sous-produits, la perméabilité des frontières, la situation géographique des postes de contrôle sanitaire d'accès, ainsi que l'incertitude des données statistiques sanitaires

des pays fournisseurs contribuent à augmenter les possibilités de dissémination des maladies contagieuses et causent des lenteurs nuisibles dans les transactions commerciales du bétail. Cette dernière raison explique en partie les difficultés d'approvisionnement en animaux de boucherie ainsi que l'irrégularité du nombre des bêtes abattues chaque jour dans les abattoirs. On comprend alors les pénuries sporadiques des produits carnés d'abattoir.

Pour pallier ces insuffisances, il faudrait établir des postes de contrôle pourvus d'agents aux responsabilités plus étendues et accélérer la mise en application des accords de la Communauté Economique du Bétail et de la viande relatifs à l'importation, à l'exportation et au transit du bétail et de la Viande.

Sur le plan du contrôle intérieur, les efforts tendront vers l'organisation des marchés à bétail qui faciliteront le contrôle sanitaire et la rationalisation de la distribution. Ce qui permettrait aussi de contrôler la moralité des transactions commerciales.

En matière d'inspection, les obstacles inhérents à l'insuffisance d'encadrement et à la mentalité tant des consommateurs que des bouchers tenteront d'être surmontés par une augmentation du nombre des agents inspecteurs et par une intense campagne de sensibilisation. Le travail de sensibilisation ne visera pas seulement les masses rurales, il s'orientera aussi vers toutes les autres couches de la nation. Car il y en a encore parmi les cadres du pays, un grand nombre qui estime que l'inspection des viandes n'est pas utile puisque les ancêtres ne la faisaient pas. Une telle conception est à combattre systématiquement.

L'agent vétérinaire évitera d'allonger la liste des obstacles par son comportement. Il lui faudra du tact, de la mesure et le ménagement absolu de la réputation ; ensuite il doit faire preuve d'impartialité, avoir toujours recours à une sévérité égale et des jugements motivés, c'est-à-dire, basés sur la connaissance effective des règlements en vigueur. C'est ici le lieu de déplorer le fait qu'il est impossible de trouver les textes de la réglementation dans les localités visitées. Pas d'arbitraire de la part du vétérinaire, surtout pas de tâtonnements et de lenteurs qui font croire à l'incompétence. Le service sera facile grâce à l'aménagement des rapports étroits entre agents inspecteurs, marchands de bétail, bouchers et les pouvoirs locaux. Les maximes : être juste, servir les populations avec dignité, ne pas être un homme de parti mais un homme d'inspection, serviront à l'amélioration de la réglementation actuelle dans sa phase d'application.

Une telle amélioration ne saurait se faire sans l'actualisation des textes en vigueur qui, du reste, s'avèrent dépassés à certains égards. Notre troisième partie portera sur leur étude critique suivie d'un projet de nouveaux textes.

TROISIEME PARTIE

ETUDE CRITIQUE DES TEXTES EN VIGUEUR

PROJET DE TEXTES NOUVEAUX

L'agent du contrôle sanitaire des animaux commercialisés et de l'inspection des produits d'origine animale, doit disposer, dans l'exercice de ses fonctions, de textes législatifs précis lui permettant de protéger la santé publique, but essentiel de la tâche qui lui est confiée. Il doit, en particulier, pouvoir prendre des mesures sanitaires et prononcer les saisies avec des motifs précis ne prêtant pas à équivoque, ne donnant pas lieu à contestation.

Or, il apparaît qu'à bien des égards les textes réglementaires dont nous disposons et qui sont reproduits dans la première partie de notre étude, sont inadaptés à leur sujet parce que non actualisés. La législation vétérinaire togolaise souffre aussi de la disparité de ses textes et surtout du fait que ceux-ci ne sont pas à la portée de la plupart des agents du Service de l'Elevage. Chaque agent dans ses actes s'appuie sur des renseignements recueillis dans divers livres. De sorte que souvent, le soutien de textes législatifs fait défaut.

C'est pourquoi, nous allons essayer d'apporter une modeste contribution à un début de solution à ce problème en faisant une étude critique de ces textes réglementaires reproduits dans la première partie, étude qui débouchera sur un projet de textes nouveaux.

Dans un premier chapitre, il sera traité du contrôle sanitaire à l'importation, à l'exportation, au transit et à la circulation intérieure des animaux et des produits d'origine animale. Le second chapitre sera consacré à l'inspection des viandes.

CHAPITRE I

ETUDE CRITIQUE DES TEXTES REGLEMENTANT LA COMMERCIALISATION DES ANIMAUX ET DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

a) Considérations générales

Les arrêtés n° 425 du 26 juillet 1937 réglementant l'importation et l'exportation des animaux par voie de terre et réglementant la circulation du bétail au Togo, et n° 67-55 relatif à l'importation, au transit, à l'exportation et à la circulation intérieure des animaux vivants et des produits d'origine animale, ont été pris séparément dans le temps compte tenu de l'état évolutif de l'organisation du contrôle sanitaire des animaux et des produits d'origine animale. Nous constatons que les deux arrêtés ont pour objet la même matière. Pour être plus pratique nous allons les synthétiser en un seul sous la formulation suivante :

"Arrêté portant réglementation à l'importation, au transit, à l'exportation et à la circulation intérieure d'animaux vivants et des produits d'origine animale". Le maître d'oeuvre de l'arrêté sera le Ministre de l'Equipement Rural sur proposition du Directeur des Services vétérinaires et de la Santé animale. L'arrêté sera divisé en plusieurs rubriques ou titres. Ainsi, on aura les titres relatifs aux dispositions générales, aux mesures spéciales à l'importation, à l'exportation, à la circulation intérieure, aux mesures spéciales concernant les animaux de laboratoire et les commerçants et une rubrique consacrée aux pénalités.

b) Analyse critique, amendements et apports

L'analyse critique se fera titre par titre et exposera d'une façon succincte les amendements et les innovations à apporter au nouveau règlement.

b. 1) Titre I - Dispositions générales

Nous grouperons dans cette rubrique les quatre premiers articles de l'arrêté n° 67-55 dont certains termes seront actualisés. Pour lever les confusions, il sera nommément fait mention à l'article 4 des arrêtés abrogés, mais le nouvel article sera reporté à la fin du projet d'arrêté.

De nouvelles dispositions relatives aux indemnités à allouer aux agents de l'inspection, à l'ouverture et à la fermeture des postes de contrôle d'importation et d'exportation, viendront compléter les anciennes.

b.2) Titre II - Mesures spéciales à l'importation

Le contenu de ce titre sera la synthèse des prescriptions relatives à l'importation des animaux et des produits d'origine animale contenues dans les arrêtés qui font l'objet de l'étude de ce chapitre, notamment en leurs articles 4, 6 et 7, ainsi que 5 et 6. De nouvelles dispositions qui font défaut à la réglementation actuelle, notamment celles relatives à la visite sanitaire obligatoire dans le pays exportateur, à la vaccination obligatoire contre la peste et la péripneumonie bovine, à l'indication de nouveaux postes de contrôle et de nouvelles voies d'accès seront introduites. Par ailleurs, le projet de règlement bénéficiera des innovations portant sur les conditions de la visite sanitaire, les mesures à prendre à la suite de cette dernière, la distinction entre animaux et produits d'origine animale.

b.3) Titre III - Mesures spéciales à l'exportation

Le titre III aura pour objet la synthèse des dispositions des arrêtés n° 425 et 67-55 consacrées à l'exportation des animaux et des produits d'origine animale à partir du territoire national. En plus des amendements et des adaptations inévitables, de nouvelles mesures concernant les cas spéciaux des différentes espèces animales viendront élargir l'horizon réglementaire de cette rubrique.

b.4) Titre IV - Mesures spéciales à la circulation intérieure

Le titre IV correspond au titre III de l'arrêté n° 67-55 qui ne subit qu'une assez légère modification se rapportant à l'autorité administrative qui doit fixer les mesures à prendre dans le cadre du respect du présent règlement.

b.5) Titres V, VI, VII

Les titres V et VI introduisent dans la réglementation des dispositions tout à fait nouvelles qui édictent les mesures concernant les commerçants du bétail et les animaux de laboratoire. Il est urgent qu'avec le développement de l'université du Bénin et la prolifération des laboratoires de recherche, les règlements fixent les conditions d'importation des animaux de laboratoire afin que ces établissements jouent pleinement leur rôle.

Les peines prévues par la réglementation paraissent mineures de sorte qu'elles doivent s'adapter à l'élévation du niveau de vie. C'est pourquoi il sera procédé à un réajustement des amendes et des peines.

Dans l'élaboration du projet de règlement, il sera tenu compte à tous les niveaux, des accords signés dans le cadre de la Communauté Economique du Bétail et de la Viande (C.E.B.V.) par les pays membres du Conseil de l'Entente dont le Togo fait partie. Ces accords tendent vers une harmonisation, combien bénéfique, des législations en matière de médecine vétérinaire au niveau des états membres de la Communauté.

c) Projet d'arrêté portant réglementation à l'importation, au transit, à l'exportation et à la circulation intérieure d'animaux vivants et des produits d'origine animale

Titre I : Dispositions générales

- Article 1er - L'importation, le transit, l'exportation et la circulation intérieure des animaux vivants, de la viande et des produits d'origine animale ne peuvent avoir lieu qu'après visite sanitaire conformément aux dispositions du présent arrêté.

- Article 2 - Cette visite ne peut être assurée que par un vétérinaire-inspecteur des Services Vétérinaires et de la Santé Animale, désigné par le Ministre de l'Equipement Rural sur proposition du Directeur des Services vétérinaires et de la Santé animale.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire-inspecteur, le Ministre de l'Equipement Rural, sur proposition du Directeur des Services vétérinaires et de la Santé animale peut désigner un autre agent de ces services : ingénieur d'Elevage, ingénieur-adjoint d'Elevage, adjoint technique d'Elevage, infirmier d'Elevage placé sous la responsabilité du vétérinaire-inspecteur chef de région ou de circonscription d'Elevage.

- Article 3 - Dans les bureaux des douanes ouverts à l'importation, à l'exportation et au transit d'animaux, de viandes, d'abats, de produits d'origine animale, les importateurs, transitaires et exportateurs doivent prévenir les vétérinaires-inspecteurs ou les agents habilités de l'inspection au moins 24 heures avant l'heure de l'arrivée et de la présentation des animaux ou des marchandises, sauf cas de force majeure dûment constaté.

- Article 4 - Les animaux des espèces chevaline, asine et leurs croisements, bovine, ovine, caprine, porcine, provenant d'un pays membre de la C.E.B.V. ou étranger, ne peuvent être importés que s'ils proviennent d'une région indemne de maladies réputées légalement contagieuses depuis plus de six semaines.

- Article 5 - La déclaration d'infection est et demeure obligatoire au niveau des états membres de la C.E.B.V. conformément à l'accord sanitaire communautaire n° 1/CE/C.E.B.V./CM/72.

- Article 6 - Les animaux des espèces visées à l'article 4 destinés à l'importation, à l'exportation ou au transit par terre devront obligatoirement être accompagnés d'un "passeport" pour le bétail, seul document officiel pour contrôler les mouvements d'animaux entre les Etats de la C.E.B.V. Toutefois, des documents à usage interne ou hors de la C.E.B.V. peuvent accompagner le bétail en cas de besoin.

article 7 - La visite sanitaire des animaux présentés au poste d'entrée et de sortie prévue à l'article 1 pendant les heures de service est gratuite sauf au cas où le pays de destination exigerait pour l'entrée sur son territoire des documents particuliers et si l'établissement de tels documents suppose l'exécution d'examen cliniques ou biologiques, les Services vétérinaires se mettront, à titre onéreux, à la disposition de conducteurs de troupeaux qui les solliciteraient pour l'exécution des tests et la rédaction des pièces requises. Toute intervention effectuée en dehors des postes d'élevage et qui de ce fait requerra le transport de l'agent du Service de l'Elevage, peut entraîner des frais qui seront à la charge de l'importateur ou de l'exportateur.

Article 8 - Le Ministre de l'Equipement Rural pourra par les voies administratives de son ressort, déclarer la fermeture de tel ou tel poste d'importation et d'exportation ou en ouvrir de nouveaux selon les changements survenus dans les conditions commerciales et sanitaires.

Titre II - Mesures spéciales à l'Importation

Article 9 - Pour favoriser la recherche et éviter l'introduction en République du Togo des maladies des animaux domestiques, les animaux importés devront avoir été soumis à une visite sanitaire dans un poste de contrôle du pays exportateur. Les animaux doivent être présentés sans délai à leur entrée sur le territoire togolais, à une visite sanitaire au poste de contrôle le plus proche ou à défaut aux bureaux de douane. La visite sanitaire doit avoir lieu dans un délai qui n'excède pas 72 heures pour les animaux de la C. E. B. V.

Article 10 - Seront également soumis à la visite sanitaire le sperme des animaux domestiques destinés à l'insémination artificielle, les viandes fraîches ou congelées, les gibiers tués, les produits de charcuterie et les conserves en boîtes.

Article 11 - La visite sanitaire à l'importation est pratiquée pendant les heures d'ouverture légale des bureaux des douanes. Toutefois, avec le consentement de l'agent sanitaire et de l'agent du service des douanes la visite sanitaire pourra être effectuée en dehors des jours légaux et des heures légales d'ouverture des bureaux à condition, en ce qui concerne l'inspection des viandes, que la visite sanitaire soit pratiquée à la lumière du jour ou dans des conditions d'éclairage identiques.

Article 12 - La visite sanitaire à l'importation aura lieu à la douane en lieu aménagé à cet effet ou au poste de contrôle frontalier, sauf en ce qui concerne les petits animaux accompagnés, pour lesquels seul un certificat vétérinaire attestant que l'animal est exempt de maladie contagieuse sera exigé par l'agent du service des douanes.

Le Chef de poste de contrôle examinera si le bétail répond aux conditions fixées aux articles 1, 4, 6 du présent arrêté et il procédera à la vérification et l'annotation du passeport pour bétail ou des documents officiels en tenant lieu.

Article 13 - Le passeport pour bétail ou le certificat sanitaire établi par les autorités du pays exportateur devra permettre l'identification des animaux et l'établissement de leur origine. Il devra stipuler en outre :

a) Dans le cas des animaux des espèces bovines provenant d'un pays de la C.E.R.V. ou africain, qu'ils soient vaccinés contre la peste bovine depuis plus de quinze jours et moins d'un an, et contre la péripneumonie contagieuse bovine depuis plus de six mois.

b) Dans le cas des bovins importés d'Europe, du continent américain ou d'Asie, qu'ils sont indemnes de tuberculose, de brucellose sur la foi de tests appropriés, et qu'ils ont été vaccinés contre la fièvre aphteuse depuis moins de deux mois à l'aide d'un vaccin polyvalent.

c) Que les ovins et/cap^{les}rins, quelle que soit leur provenance sont indemnes de brucellose sur la foi d'un test approprié.

d) Dans le cas des Equidés, quel que soit le pays exportateur, qu'ils sont indemnes de morve.

e) Que les porcins d'où qu'ils viennent sont indemnes de peste porcine (classique et africaine) et de fièvre aphteuse.

Article 14 - Les chiens et les chats, quelle que soit leur provenance, doivent être accompagnés d'un certificat international de vaccination antirabique en cours de validité et d'un certificat de bonne santé. Le certificat de bonne santé devra avoir été établi moins de trois jours avant le départ du lieu d'embarquement.

Article 15 - La viande fraîche ou congelée et les peaux d'animaux des animaux de boucherie doivent être accompagnés d'un certificat établissant : leur origine, leur provenance d'un abattoir soumis à la surveillance vétérinaire, leur provenance d'animaux ayant subi sur pied et après abattage les examens garantissant qu'ils sont indemnes de maladies contagieuses de l'espèce.

Article 16 - Les spermés destinés à l'insémination artificielle devront être accompagnés d'un certificat émanant des autorités vétérinaires officielles, comportant des indications relatives aux conditions de récolte, à l'identité et à l'état sanitaire des reproducteurs qui devront être indemnes de maladies vénériennes.

Article 17 - Les produits de charcuterie, les conserves et boîtes devront être accompagnés d'un certificat établissant leur origine et attestant qu'ils ont été préparés dans des établissements sous contrôle vétérinaire.

Article 18 - Pour les animaux accompagnés de documents officiels satisfaisant aux dispositions des articles 12, 13 et 14, les mesures suivantes sont prises :

- admission sans délai à l'importation ou à l'exportation des animaux en bonne santé ;
- mise en quarantaine de dix jours des animaux suspects de maladies aux frais du propriétaire ;
- acheminement vers l'abattoir le plus proche des animaux malades ou contaminés.

Article 19 - Dans la mesure du possible, les animaux reproducteurs faisant l'objet d'un commerce, en plus des vaccinations obligatoires contre la peste et la péripneumonie, utiliseront les moyens de transport conventionnels (camion, train, avion, bateau) et toutes les mesures devront être prises pour éviter leur contact avec d'autres animaux et tout élément de contamination.

Article 20 - Les animaux importés au Togo non accompagnés d'un passeport pour bétail de la C.E.B.V. ou d'un laissez-passer sanitaire établi dans le pays d'origine et précisant en outre, pour les bovins que les mesures de garantie prévues à l'article 9 ont été prises dans un poste de contrôle de ce pays, seront soumis à quarantaine de dix jours aux postes de contrôle togolais. Les frais de quarantaine seront à la charge du propriétaire ou du détenteur des animaux. Aux termes de la quarantaine les mesures prévues à l'article 18 leur sont appliquées.

Article 21 - Les ports et aéroports ouverts à l'importation en ce qui concerne la viande, les produits d'origine animale et les animaux vivants sont ceux de Lomé et tous ceux qui en tout autre lieu du territoire national sont agréés.

L'acheminement des animaux appartenant aux espèces visées à l'article 4 et remplissant toutes les conditions d'importation fixées par le présent arrêté ne peut s'effectuer que par les voies d'accès et les voies sanitaires suivantes :

- Voie sanitaire n° 1 : Route internationale Dapaon-Bombouaka-Mango-Kanté-Lama-Kara-Sokodé-Atakpamé-Nuatja-Lomé

Les tronçons Cinkassé-Dapaon et Nadjoundi-Dapaon servent de voies d'accès à la Haute-Volta et au Mali (poste de contrôle de Ouargaye).

- Voie sanitaire n° 2 : Piste Fada N'Gourma-Pama (en Haute-Volta)-Borgou, Mango

Le tronçon Pama-Koundjouare-Borgou sert de voie d'accès à la Haute-Volta et au Niger (poste de contrôle de Pama en Haute-Volta).

- Voie sanitaire n° 3 : Piste Gando-Mango

Cette piste sert d'accès au Haut-Bénin (poste de contrôle de Natitingou).

- Voie sanitaire n° 4 : Piste Djougou, Alédjo-Sokodé, Lomé.

Le tronçon Alédjo-Sokodé sert de voie d'accès au Bénin (poste de contrôle de Djougou).

- Voie sanitaire n° 5 : Piste Bohicon, Abomey, Tchetti (Bénin) - Nuatja, Lomé.

Cette piste sert de voie d'accès au Bénin.

- Voie sanitaire n° 6 : Piste Savalou, Tchetti (Bénin) - Atakpamé, Nuatja - Lomé.

Cette piste sert de voie d'accès au Bénin (poste de contrôle de Savalou)-
Route Atakpamé-Badou (voie d'accès au Ghana).

- Voie sanitaire n° 7 : Route internationale Dompago (Bénin) - Kétau, Lama-Kara, Sokodé, Lomé - Cette route sert de voie d'accès au Bénin (poste de contrôle : Dompago).

- Voie sanitaire n° 8 : Route internationale Lagos (Nigéria) - Cotonou (Bénin) - Anécho - Lomé - Accra (Ghana).

- Voie sanitaire n° 9 : Piste Dapaon - Nanergou - Nakitendi et Boadé - Baku - Voies d'accès au Ghana.

- Voie sanitaire n° 10 : Route Mango-Yendi : Voie d'accès au Ghana. Les conducteurs doivent suivre strictement l'itinéraire précisé à l'article 17 du présent arrêté : ils ne pourront s'écarter à plus de 30 mètres des deux côtés des routes et des pistes de piston lorsque les animaux sont acheminés à pied. Par ailleurs, de nouvelles pistes peuvent être prévues et certaines anciennes peuvent être supprimées par arrêté ministériel.

Article 22 - Les postes de contrôle d'entrée et de sortie suivants seront seuls ouverts aux troupeaux importés, transitant ou exportés :

- a) Pour les animaux en provenance ou à destination de la Haute-Volta, du Niger et du Mali : Cinkassé, Nadjoundi, Koundjoaré, Borgou, Dapaon, Mango.
- b) Pour les animaux en provenance ou à destination du Bénin et du Nigéria : Gando, Kétau, Sokodé, Atakpamé, Nuatja, Bafilo.
- c) Pour les animaux en provenance ou à destination du Ghana : Boadé, Cinkassé, Dapaon, Mango, Bassari, Atakpamé, Palimé, Lomé.

Article 23 - Il appartient au Ministre de l'Equipement Rural de fermer, d'ouvrir ou de dériver provisoirement par voie d'arrêté les routes d'évacuation du bétail, si les circonstances l'imposent, en particulier si la déclaration d'infection porte sur les régions traversés par les troupeaux importés ou exportés.

Article 24 - Tout produit d'origine animale qui serait présenté à l'importation sans remplir les conditions énoncées aux articles 15, 16, et 17 ou qui serait reconnu dangereux pour la santé animale ou humaine, pourra être selon le cas, refoulé ou consigné ou saisi et détruit.

Article 25 - Les animaux et produits animaux dont l'inaptitude à l'importation sera constatée à bord même des navires ou des avions, se verront refuser le débarquement et seront simplement refoulés.

Titre III - Mesures spéciales à l'Exportation

Article 26 - L'exportation des animaux de toutes espèces domestiques et sauvages et des produits d'origine animale, ne peut avoir lieu que par les voies prévues pour l'importation.

Article 27 - Lorsque les circonstances l'imposent, en particulier dans le cas où les ports, aéroports ou poste de contrôle se trouvent en zone infectée, il appartient au Ministre de l'Équipement Rural, sur proposition du Directeur des Services vétérinaires et de la Santé animale d'en ordonner la fermeture par voie d'arrêté.

Article 28 - Aux postes de contrôle de sortie, le passeport pour bétail et les documents officiels accompagnant les animaux doivent attester que ceux-ci sont en bonne santé et ne sont pas atteints de maladies contagieuses de l'espèce et qu'ils remplissent par conséquent les conditions exigées par les dispositions du présent texte, en particulier celles prévues à l'article 13 pour les importations.

- L'exportation des bovins mâles non castrés et des femelles à l'exception de celles dont il est possible d'admettre la stérilité par la constatation de l'âge, de malformations congénitales ou accidentelles est interdite.

- Les ovins et caprins ne devront pas avoir de dents de lait et devront provenir de troupeaux où des traitements antiparasitaires internes ont été régulièrement effectués.

- Les chiens et les chats ne sont admis à l'exportation que s'ils sont accompagnés d'un certificat international de vaccination antirabique en cours de validité et d'un certificat de bonne santé. Ce certificat de bonne santé aura été établi au plus trois jours avant le départ de l'animal. Seul ce dernier est exigé pour les chiots et les chatons de moins de trois mois.

- Les animaux des espèces équines et asines devront être accompagnés d'un certificat de bonne santé établi au plus trois jours avant le départ de l'animal.

Article 29 - Au cas où le pays de destination exigerait pour l'entrée sur son territoire des documents particuliers, et si l'établissement de tels documents suppose l'exécution d'examen cliniques ou biologiques, les services vétérinaires se mettront à titre onéreux, à la disposition des éleveurs qui les solliciteraient pour l'exécution des tests et la rédaction des pièces requises.

Article 30 - La visite sanitaire à l'exportation a lieu aux mêmes lieux et dans les mêmes conditions qu'à l'importation. Le certificat de bonne santé est délivré gratuitement par le service vétérinaire.

Article 31 - Lorsque les animaux sont reconnus malades ou suspects, le certificat de visite est refusé, non seulement pour les malades, mais aussi pour tous les animaux du même lot susceptibles de contracter ou de propager la maladie reconnue.

Article 32 - Les animaux présentés à l'exportation, atteints ou suspects d'une maladie contagieuse ou ayant été exposés à la contagion, sont traités selon les règlements de police sanitaire en vigueur.

Article 33 - Le franchissement de la frontière ne peut être autorisé qu'après remise au service des douanes du passeport sanitaire attestant que les animaux ont été reconnus sains et remplissent les conditions exigées par l'article 9 du présent règlement.

Article 34 - Le passeport pour bétail délivré sera du modèle annexé au présent règlement.

Article 35 - Le délai de six semaines qui doit s'écouler entre la levée de l'infection et l'exportation peut être réduit lorsque, pour une affection déterminée, les animaux de l'espèce réceptive sont reconnus immunisés par vaccination contre cette affection.

Le caractère immun devra être mentionné sur le passeport pour bétail signé du vétérinaire-inspecteur sous la responsabilité duquel a été procédé la vaccination.

Article 36 - Les viandes fraîches ou congelées, les abats, les peaux des animaux de boucherie, doivent provenir d'animaux :

- vaccinés depuis plus de quinze jours et moins d'un an contre les maladies contagieuses de l'espèce ;
- mis en observation pendant au moins trois jours avant l'abattage ;
- examinés par le service vétérinaire sur pied d'abord, après l'abattage ensuite ;
- abattus et traités dans les abattoirs régulièrement agréés pour l'exportation et sous contrôle vétérinaire permanent.

Article 37 - Les peaux sèches, les poils, les cuirs, laine et autres débris des ruminants et des porcs ne peuvent être exportés que s'ils sont accompagnés d'un certificat d'origine et d'un certificat sanitaire délivrés par les Services vétérinaires et de la Santé animale attestant en particulier que ces denrées proviennent d'animaux sains ou qu'ils ont été désinfectés suivant les modalités définies par les Services vétérinaires.

Article 38 - Les conserves de toute nature ne pourront être exportées que si elles sont accompagnées d'un certificat délivré par les Services vétérinaires établissant leurs caractéristiques et attestant qu'elles ont été préparées dans des établissements agréés et sous contrôle vétérinaire permanent.

TITRE IV - Mesures spéciales à la circulation intérieure

Article 39 - La circulation des animaux vivants de toutes espèces ne peut se faire que par les routes ou axes de circulation jalonnés des postes de contrôle dont la liste est fixée par arrêté local.

Article 40 - Il appartient au Ministre de l'Equipement Rural sur proposition du Directeur des Services vétérinaires et de la Santé animale de fermer, d'ouvrir ou dériver provisoirement, par voie d'arrêté, les routes ou accès de circulation lorsque les circonstances l'imposent ; en particulier lorsque les routes d'évacuation traversent des régions déclarées infectées.

Article 41 - Tous les animaux font l'objet d'un contrôle sanitaire au départ, et doivent obligatoirement se présenter aux postes de contrôle de l'itinéraire qu'ils empruntent dans des délais dont la durée est fixée par l'agent du contrôle sanitaire au départ, compte tenu du moyen de locomotion emprunté.

Article 42 - Les animaux ne peuvent circuler à l'intérieur d'un territoire et en dehors de leurs parcours coutumiers qu'accompagnés d'un laissez-passer sanitaire ou d'un passeport pour bétail sur lequel sont mentionnés :

- 1°) - l'itinéraire
- 2e) - les délais de route
- 3e) - le nombre d'animaux, l'espèce etc...
- 4o) - les immunisations ou traitements subis.

Article 43 - La circulation des viandes et abats n'est permise que dans les conditions fixées par les textes réglementant l'inspection et la circulation des viandes foraines.

Article 44 - Tout produit d'origine animale commercialisé, transporté à l'intérieur du territoire doit être accompagné d'un certificat sanitaire délivré par l'agent vétérinaire responsable du lieu d'origine.

Titre V - Mesures concernant les commerçants

Article 45 - Toute personne se livrant au commerce d'importation et d'exportation des animaux domestiques et des produits d'origine animale doit préalablement être titulaire d'une patente valable au Togo. L'obtention de cette patente reste soumise aux règlements en vigueur au Togo à cet effet.

Titre VI - Mesures spéciales concernant les animaux de laboratoire

Article 46 - L'importateur ou l'exportateur des animaux de laboratoire ne peut être que le Service vétérinaire et toutes les dispositions devront être prises par ce service pour que le passage de la frontière se fasse dans les meilleures conditions.

Titre VII - Les pénalités

Article 47 - Les infractions aux dispositions du présent arrêté seront passibles d'une amende de 1 000 à 8 000 francs et d'un emprisonnement de un à dix jours ou de l'une de ces deux peines seulement. Les contrevenants seront traduits devant le tribunal de simple police.

Article 48 - Ce texte abrogé les textes suivants : arrêtés n° 589/SE du 9 novembre 1943, n° 491/AE du 18 septembre 1943, n° 165 du 14 mars 1942 ayant le même objet.

Article 49 - Le présent arrêté sera publié au Journal officiel de la République togolaise et partout où besoin sera.

CHAPITRE II

ANALYSE DES TEXTES LEGISLATIFS
REGLEMENTANT L'INSPECTION DES
PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE.

L'inspection sanitaire et de salubrité des produits d'origine animale, bénéficie d'un avantage majeur, à savoir l'unité de sa structure nationale. Elle est cependant régie par les prescriptions de trois arrêtés qui méritent une réadaptation du fait de certaines carences et inadaptations.

- I) Arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954 relatif à l'Inspection des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale.

Dans sa formulation, l'arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954 manque de précisions. Pris à la lettre, il stipule les normes de l'inspection tant des produits destinés à l'alimentation humaine qu'animale. C'est pourquoi nous lui proposons une nouvelle formulation, à savoir :

"Arrêté portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale, destinés à l'alimentation humaine."

L'analyse critique du reste de l'arrêté se fera titre par titre et les commentaires relatifs à chaque article seront en même temps suivis du projet de nouveaux textes.

a) Titre I. -- Dispositions générales

Etablissements inspectés. Produits inspectés. Organisation de l'inspection.

L'article 1 du titre I rend obligatoire l'inspection dans les établissements publics et privés destinés à la préparation et la distribution des produits alimentaires d'origine animale. Mais il n'est pas prévu des dispositions pour le cas où il ne serait pas possible de mettre à la disposition de certains établissements un agent des services vétérinaires. Ce cas sera envisagé dans le nouveau règlement. Dans l'article 2, la déclaration obligatoire sera faite plutôt à l'autorité administrative relevant du ministère de l'intérieur. Les articles 3 et 4 seront actualisés. Le projet de règlements constituant le titre I est le suivant :

Article 1er - Dans tous les établissements publics ou privés destinés :

1°) - à l'abattage des animaux de toutes espèces.

2e) - à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à la conservation, à l'expédition et à la vente de tous les produits d'origine animale, notamment des viandes, abats et issues, la surveillance technique des opérations, le contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire des animaux et l'inspection sanitaire et de salubrité de tous produits sont obligatoires et assurés par l'un des agents prévus à l'article 3 du présent arrêté.

Article 2 - La création ou la réouverture des établissements visés à l'article précédent sont soumises à l'autorisation préalable du Ministre du Développement Rural, sur avis conforme du Directeur de l'Elevage et des Industries animales, à la demande des maires, chefs de circonscriptions administratives et chefs de postes administratifs. Il est institué pour chacun d'eux un service de surveillance technique de contrôle et d'inspection sanitaire et de salubrité.

Article 3 - Ce service ne peut être assuré que par un vétérinaire-inspecteur du service de l'Elevage et des Industries animales, désigné par le Ministre du Développement Rural, sur proposition du Directeur de l'Elevage et des Industries animales.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire inspecteur, le Ministre du Développement Rural, sur proposition du Directeur de l'Elevage et des Industries Animales peut désigner un autre agent de ce service : Ingénieur d'Elevage, Ingénieur Adjoint d'Elevage, Adjoint technique d'Elevage, Infirmier d'Elevage.

En outre, par décision du Ministre du Développement Rural, sur proposition du Directeur de l'Elevage et des Industries animales et après avis du Directeur de la Santé et seulement dans les postes ou les localités dépourvus d'un représentant du service de l'Elevage, mais où réside un représentant du service de la santé, l'inspection des viandes de boucherie pourra être assurée par un représentant du service de la santé dûment désigné.

Article 4 - Les agents chargés du service déterminé à l'article 2 devront prêter serment devant le tribunal de Lomé ou sa section compétente pour dresser valablement procès-verbal de toutes les infractions aux dispositions du présent règlement.

b) Titre II - Inspection des viandes

b. 1) 1° Section - Inspection sanitaire et contrôle des animaux sur pied

L'article 5 en prescrivant l'inspection sanitaire obligatoire des animaux destinés à être abattus n'a pas défini le lieu et le moment de cette inspection. L'amendement de cet article dans le nouveau règlement se fera dans ce sens. Dans l'article 6 on précisera que seules les maladies réputées contagieuses font l'objet de déclaration obligatoire.

L'article 8 qui réserve l'abattage des animaux malades ou suspects de maladie contagieuse dans les locaux sanitaires, autorisera cet abattage en un lieu réservé à cet effet car il n'est pas prévu de locaux sanitaires dans la plupart des abattoirs agréés au Togo. L'article 11 ajoutera aux motifs d'abattage d'urgence, ceux qui contraignent l'agent de l'inspection à ne pas procéder à une visite sanitaire des animaux sur pied à cause des difficultés de déplacement. Après cette analyse les prescriptions du projet du titre II sont les suivantes :

Article 5 - L'inspection sanitaire des animaux de toutes espèces destinés à être abattus est obligatoire. Cette inspection est assurée par un agent compétent du Service de l'Elevage et des Industries Animales, la veille ou le matin du jour de l'abattage, au parc de stabulation ou en un lieu désigné par l'agent et dans les conditions fixées par le troisième alinéa de l'article 3 ci-dessus.

Article 6 - Les cas de maladie réputée contagieuse ou de suspicion de celle-ci sont signalés aux autorités administratives locales (maires, chefs de circonscriptions, chefs de postes administratifs) et au Directeur du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Article 7 - Tous les animaux entrés dans un abattoir pour y être abattus, n'en doivent sortir qu'abattus, à l'exception des animaux visés à l'article 9 ci-dessous. En cas de maladie ou de suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé. Lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret ou en un endroit en tenant lieu. Le séjour d'un animal dans un lazaret ne peut dépasser 48 heures.

Article 8 - Tout animal atteint ou suspect de maladie contagieuse, entré dans un abattoir ou dans l'enceinte où se trouve l'aire d'abattage en tenant lieu, est immédiatement sequestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir ou en un lieu réservé à cet effet.

Article 9 - L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovines, ovine, caprine, porcine et équine est interdit ; exception faite des femelles hors d'âge stériles, impropres à la reproduction, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladies contagieuses comme il est dit à l'article 8 ci-dessus.

Article 10 - L'abattage des jeunes appartenant aux espèces énumérées à l'article 9 est, en principe, interdit et ne peut être autorisé que par un arrêté local pris sur proposition du Directeur du Service de l'Elevage et des Industries Animales. Cet arrêté fixera l'âge limite inférieur d'abattage et, pour chaque espèce, les pourcentages de jeunes à admettre dans les abattoirs.

Article 11 - Si pour les motifs d'abattage d'urgence ou de difficultés de déplacement de l'agent d'inspection, un animal est abattu hors d'un abattoir, et n'a pu être soumis à l'inspection sanitaire sur pied, la viande, les abats et les issues de l'animal sacrifié ne peuvent être livrés à la consommation ou mis en vente pour un usage industriel qu'après examen de l'agent dûment désigné ainsi qu'il est stipulé à l'article 3 ci-dessus. Cet agent reste seul juge de la destination à donner à la viande, aux abats, issues et sous-produits.

Article 12 - L'inspection ante-mortem doit permettre de préciser : Si les animaux sont suspects d'être atteints ou atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux.

S'ils présentent les symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.

S'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.

b.2) 2e Section - Règlement intérieur des abattoirs

La deuxième section du titre II est caractérisée par la non fixation des normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs pour être agréés. Ces normes vont faire l'objet d'une nouvelle rubrique dans laquelle il sera question de la localisation et de la structure des abattoirs devant être agréés. Dans les textes relatifs au règlement intérieur de l'abattoir, le vétérinaire-inspecteur doit être le seul habilité à établir une carte professionnelle pour les usagers.

A l'interdiction de l'introduction des chiens dans les abattoirs il faut ajouter celle des chats et des animaux de basse-cour. Compte tenu des dangers que les méthodes d'abattage actuels font peser sur les tueurs, il faut envisager un système d'étourdissement des animaux avant la saignée dans les abattoirs d'une certaine importance. L'entretien et la modernisation des abattoirs nécessitent un apport financier auquel doivent participer les usagers, c'est pourquoi une nouvelle rubrique sera consacrée aux taxes d'abattage.

Aussi le projet de textes de la deuxième section comprendra :

- les conditions d'installation et d'équipement des abattoirs ;
- le règlement intérieur de l'abattoir public ;
- le règlement intérieur de l'abattoir privé ;
- l'hygiène de l'abattage ;
- les taxes.

b.2.1) Les conditions d'installation et d'équipement des abattoirs

Article 13 - Considérés comme établissements industriels insalubres et incommodes, les abattoirs doivent être situés hors des zones d'habitation et dans des endroits à accès facile.

Article 14 - Les établissements visés à l'article 1er doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes et des abats reconnus

propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 15 - Les abattoirs doivent comporter :

- des locaux de stabulation de façon à permettre la séparation des animaux par espèce, leur abreuvement et leur repos. Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage dont ils seront séparés par un sas ;
- des locaux d'abattage et d'habillage pour chaque espèce animale et de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante ;
- un endroit pour le vidage et le premier lavage des viscères abdominaux (estomacs et intestins) isolé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie mais situé à proximité de ceux-ci ;
- des installations frigorifiques pour le ressuage et le stockage des carcasses ;
- des locaux pour l'entreposage des cuirs, des cornes et des onglons ;
- un lazaret pour l'isolement des animaux vivants malades ou suspects ; un local ou un endroit réservé à l'abattage de ces animaux ; un local de consigne réfrigéré et un local de sequestration ;
- un local convenablement aménagé et de surface suffisante à la disposition exclusive du service vétérinaire.
Chacun des locaux énumérés sous les deux derniers paragraphes doit être muni d'un système de fermeture à clef ;
- des emplacements aménagés et équipés pour le dépôt des litières et fumiers, le lavage et la désinfection des véhicules ;
- des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel ; lavabos, des dispositifs pour le lavage et le nettoyage des mains, des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne devant pas communiquer avec les locaux de travail et de stockage.

Article 16 - Les bâtiments doivent être conçus en vue de permettre d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et d'appliquer facilement les règles d'hygiène. Les locaux visés à l'article 4 doivent avoir des sols en matériaux imperméables, imputrescibles, non glissant, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement de liquides, dont les points de captage sont munis d'un grillage. Les murs intérieurs doivent être couverts d'un enduit facilement lavable à l'eau.

Chaque établissement doit être équipé :

- d'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable en quantité suffisante et sous pression.

- des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue d'un nettoyage des locaux ainsi que du douchage des carcasses après habillage et inspection. L'utilisation d'eau non potable pour faire fonctionner certaines machines peut être exceptionnellement autorisée.
- d'une installation fournissant en quantité suffisante de l'eau potable chaude.
- des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus d'eau courante froide et chaude, des produits de nettoyage et de désinfection, d'essuie-mains.
- d'aménagements assurant une aération et un éclairage naturel suffisant ou un éclairage artificiel ne modifiant pas les couleurs.
- d'un réseau de manutention aérienne pour les opérations de préparations des viandes après la saignée.
- d'un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes.
- d'un dispositif d'évacuation des eaux usées et de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs.

Article 17 - Dans tous les établissements, le matériel doit être inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter et comprendre : des appareils destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ; des récipients à sang, des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération des organes abdominaux et les organes pelviens ; des corchets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats ; des récipients pour collecter les déchets et des bacs spéciaux pour la confiscation des saisies.

Article 18 - Dans les agglomérations rurales où les abattages se font une ou deux fois par semaine les jours de séance de marché et qui de ce fait ne peuvent pas disposer d'installations trop coûteuses, il sera prévu des aires d'abattage. Une aire d'abattage pour être agréée devra comporter :

- une aire cimentée à deux pentes, à ciel couvert ;
- une retenue d'eau potable ;
- un dispositif pour chauffer l'eau potable ;
- des emplacements réservés à l'abattage de chaque espèce animale ;
- du matériel pour la préparation des viandes.

En aucun cas l'abattage et l'habillage ne pourront s'effectuer à même le sol ;

- un système de suspension des carcasses ;
- un dispositif pour l'inspection des viscères ;
- un emplacement pour le vidage et le nettoyage des estomacs et des intestins ;
- un minimum de matériel nécessaire pour le nettoyage et la désinfection.

Article 19 - Il sera établi au niveau national, une liste des abattoirs qui répondent aux normes d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire et qui ont été agréés. Chaque abattoir agréé aura un numéro d'agrément vétérinaire.

b.2.2) Le règlement intérieur de l'abattoir public

Article 20 - L'accès des abattoirs est interdit à toutes personnes autres que celles qui y sont appelées par leur commerce ou leur travail et à toute personne en état d'ivresse ou dans une tenue malpropre.

Une carte professionnelle sera établie par l'agent responsable de l'Inspection des abattoirs et délivrée aux usagers par l'autorité administrative locale.

Article 21 - Les heures d'abattage dans les abattoirs publics sont déterminées et modifiées chaque fois que cela est utile, compte tenu des raisons et des besoins du service, par une décision du maire ou du chef de circonscription sur proposition du vétérinaire-inspecteur responsable de l'inspection dans la localité.

Article 22 - Le personnel des abattoirs est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Les personnes qui ont été en contact avec les animaux ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec l'eau chaude, puis les désinfecter.

Article 23 - Les usagers privés de l'abattoir sont tenus de procéder ou faire procéder au lavage de l'abattoir :

- 1°) dès après l'abattage et l'habillage
- 2°) dès l'enlèvement des carcasses et abats.

Article 24 - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux, utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée. Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés.

Article 25 - Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée.

Article 26 - L'entretien et la réparation des immeubles et locaux ainsi que l'entretien des outils et appareils de travail, autres que ceux appartenant en propre aux bouchers ou aux tueurs, sont à la charge de la municipalité ou de la circonscription administrative. Cependant, toute personne qui brise ou dégrade un objet quelconque faisant partie de l'équipement de l'abattoir, est tenue de le réparer ou de le remplacer à ses frais. Si le bris ou la dégradation sont commis sciemment, contravention est dressée contre l'auteur du méfait.

Article 27 - L'introduction et la divagation des chiens, chats et animaux de basse-cour dans l'enceinte de l'abattoir sont interdites ; ceux qui y sont trouvés sont mis en fourrière sans préjudice des poursuites qui seront dirigées contre les propriétaires.

Article 28 - L'accès aux abattoirs peut être interdit temporairement ou définitivement aux personnes qui exercent publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques.

Pour les animaux abattus et destinés à l'alimentation des populations de religion musulmane, le sacrifice par égorgement simple peut être autorisé après étourdissement.

Article 29 - Les usagers sont tenus de prêter leur concours aux agents chargés de l'inspection, toutes les fois que les besoins du service l'exigent, pour l'examen et le découpage des viandes à inspecter.

Article 30 - La non observation, par les usagers, du règlement intérieur de l'abattoir ou le refus de se plier aux exigences du service peut entraîner le retrait de la carte professionnelle et l'interdiction de l'accès de l'abattoir. Le retrait et l'interdiction sont temporaires. Ils pourront être définitifs lorsqu'il y aura récidive.

b.2.3) Abattoir privé

Article 31 - Le règlement intérieur de chaque abattoir privé autorisé doit, pour être valable, se conformer au règlement intérieur des abattoirs publics et avoir été approuvé par le Ministre du Développement Rural sur proposition du Directeur de l'Élevage et des Industries Animales.

b.2.4) Hygiène de l'abattage

Article 32 - Il ne doit être conduit aux emplacements d'abattage que les animaux destinés à être sacrifiés immédiatement ; tous les autres doivent rester dans les locaux de stabulation. Les animaux doivent être sacrifiés et préparés aux emplacements qui sont réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Article 33 - La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement. La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène surtout s'il doit être livré à la consommation humaine.

Article 34 - Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. La pratique du soufflage des carcasses en vue de faciliter l'enlèvement du cuir est interdite. Les porcs doivent être immédiatement épilés.

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons, doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet dès que possible après la réalisation du dépouillement.

Article 35 - L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée le plus tôt possible après la saignée. Les estomacs ou réservoirs gastriques, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis dans des récipients appropriés. L'ouverture et le vidage des viscères ne doivent être effectués qu'aux emplacements spécialement réservés à cet effet.

Le poumon, le coeur, le foie, la rate et le médiastin doivent être détachés de la carcasse.

Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Il est interdit de nettoyer la viande à l'aide d'un linge.

Les viandes ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol. Les déchets doivent être entreposés dans des récipients prévus à cet effet.

b.2.5) Taxes

Article 36 - Des arrêtés municipaux ou de circonscription fixeront le montant de la taxe, qui sera perçue pour frais d'entretien et de surveillance dans les abattoirs publics et pour frais de visite dans les abattoirs privés agréés édifiés dans les communes et les chefs-lieux de circonscription.

Article 37 - Dans les autres agglomérations, des taxes analogues pourront être établies sur la proposition du chef du Service de l'Elevage et des Industries Animales selon la procédure ordinaire en vigueur.

Article 38 - Toute personne ou collectivité habilitée à abattre des animaux de boucherie doit tenir un "cahier d'abattoir" sur lequel elle inscrit jour par jour, dans l'ordre chronologique des opérations, sans blanc ni rature ou interligne, le nombre de bêtes abattues par espèce et le poids de viande net en provenant. Ce cahier d'abattoir doit être présenté à l'agent inspecteur qui y appose son visa.

b.3) 3° Section - Inspection des animaux abattus ou inspection post-mortem.

Les prescriptions relatives à l'inspection des animaux abattus se caractérisent par leurs imprécisions et leurs carences. L'article 21 du règlement en vigueur ne parle pas des aires d'abattage, ni des lieux d'abattage sur les marchés coutumiers qui fonctionnent à travers le pays dans les agglomérations semi-urbaines et rurales. Par ailleurs, ces textes n'édicte pas les techniques générales de l'inspection post-mortem qui serviraient d'appui important pour le vétérinaire chargé de l'inspection.

Le contrôle obligatoire des opérations de préparations de viandes par l'agent de l'inspection n'est pas précisé et il n'est pas indiqué les parties des viandes auxquelles l'agent inspecteur doit prêter attention au maximum. C'est pourquoi dans le projet de la nouvelle réglementation, des dispositions relatives aux techniques de l'inspection seront introduites. Il sera aussi fait cas des zoonoses essentielles dont on doit prescrire la recherche systématique. L'article 25 stipule que la conformité aux normes sanitaires des viandes de boucherie et des produits à base de viande visés par le présent arrêté doit être attestée par l'apposition d'une marque d'estampille. Mais il n'a pas été fait allusion de la classification des viandes en différentes catégories, ni des modèles d'estampille à utiliser, des inscriptions qu'elles doivent porter. L'estampillage et toutes ses conséquences seront l'un des objets du nouveau projet de règlement.

Article 39 - L'abattage de tout animal de boucherie en dehors de l'abattoir public ou de l'aire d'abattage en tenant lieu est interdit dans le périmètre urbain ou semi-urbain des agglomérations possédant un établissement de ce genre.

Toutefois, les éleveurs et les habitants qui élèvent un petit bétail pour leur consommation personnelle et familiale, conservent la faculté d'abattre chez eux, s'ils en ont reçu l'autorisation écrite du représentant local du service de l'Elevage et des Industries Animales. Sont seuls autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs abattoirs privés, les particuliers ou sociétés traitant d'importantes quantités de viandes, sous réserve que la construction des dits abattoirs ait été autorisée par le Ministre du Développement rural, que les projets d'installation ainsi que les plans de locaux, aient reçu l'approbation du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Article 40 - Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs ou aires d'abattage publics ou des abattoirs privés agréés par l'administration, doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration est faite à l'autorité administrative locale et au Service de l'Elevage et des Industries animales. Quel que soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection.

Article 41 - Les opérations d'abattage et d'habillage sont placées sous la surveillance continue des agents du service de l'inspection.

La présentation des animaux abattus, dans leur intégralité, est obligatoire au moment de la visite d'inspection qui doit s'effectuer immédiatement après l'abattage. La visite d'inspection a lieu en présence du boucher et avec son assistance. L'examen du sang est obligatoire dans la mesure où il est destiné à la consommation humaine.

Article 42 - Les reins doivent être complètement dégagés de leur enveloppe graisseuse. Les carcasses des bovins doivent être découpées en demis, par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à l'onlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu. Les lésions éventuelles sur la carcasse ou les abats ne doivent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

Si un des éléments soumis à l'inspection n'est pas présenté celle-ci peut être différée et la totalité des pièces est consignée sur place, sous la responsabilité de leur propriétaire ou de leur détenteur.

Article 43 - Un moyen d'identification doit permettre de reconnaître l'appartenance de toute pièce ou partie détachée (peau, cuir, tête, langue, poumon, coeur, foie, rate, tractus digestif, extrémités des membres) à la carcasse correspondante. Ces parties ou pièces doivent demeurer à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.

Article 44 - L'inspection post-mortem doit comporter un coup d'oeil général sur l'animal abattu ; la palpation de certains organes (poumon, foie, rate, utérus, mamelle, langue) ; des incisions d'organes et de ganglions ; au besoin un examen de laboratoire. Cette inspection des animaux abattus doit permettre de déceler toute lésion, toute souillure ou altération, toute anomalie de consistance, couleur, odeur, saveur éventuelle siégeant sur quelque tissu, organe ou région de l'animal abattu.

L'agent inspecteur doit examiner particulièrement : la couleur du sang et sa coagulabilité ; la tête, la gorge ; les ganglions lymphatiques, rétropharyngiens, sous-maxillaires, préatloïdiens, parotidiens ; les amygdales, la langue étant dégagée afin de permettre une inspection détaillée du fond de la bouche. L'examen particulier doit aussi porter sur : les poumons, la trachée artère qui doit être fendue longitudinalement et le poumon étant incisé perpendiculairement en son tiers terminal à son grand axe ; l'oesophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux ; le péricarde ; le coeur qui doit être ouvert à l'aide d'une incision traversant la cloison interventriculaire ; le diaphragme ; le foie, la vésicule biliaire ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques ; le tractus gastro-intestinal et les ganglions lymphatiques mésentériques et gastriques ; la rate ; les reins et leurs ganglions lymphatiques ; la vessie ; les organes génitaux ; la mamelle et ses ganglions lymphatiques ; la région ombilicale et les articulations chez les jeunes animaux.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement dégagés et incisés suivant leur grand axe.

L'agent chargé de l'inspection doit rechercher systématiquement :

1°) La cysticercose :

- sur les bovins au niveau de la langue qui doit être incisée longitudinalement sur sa face inférieure ; de l'oesophage ; du coeur qui doit être fendu en deux points opposés des oreillettes à la pointe ; des muscles du diaphragme ; des masséters internes et externes qui doivent être incisés suivant deux parallèles aux maxillaires inférieures ; des surfaces musculaires directement visibles.

- sur les porcins au niveau des surfaces musculaires direc-

tement visibles (muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés, des piliers du diaphragme, des intercostaux, du coeur, de la langue et du larynx).

2°) La distomatose chez les bovins, ovins et caprins par des incisions intéressant les canaux biliaires pratiquées sur la face postérieure du foie.

3°) La recherche de la tuberculose, de l'échinococcose et de la trichinose.

Article 45 - Lorsque l'inspection exige un examen de laboratoire sans lequel il n'est pas possible de tirer une conclusion, l'animal abattu est consigné pendant un délai de 24 heures avec un dispositif permettant son identification et celle de ses abats. Il est interdit de faire quelque prélèvement sur l'animal à part ceux exigés par le laboratoire pendant le temps de consigne.

Article 46 - Toutes les parties de l'animal jugées impropres à la consommation humaine ou insalubres doivent rester sous le contrôle direct du service de l'inspection et être placées dans le local de saisie.

En fonction des motifs de saisie, ces éléments sont soit livrés à l'alimentation animale, soit destinés à la dénaturation et à la destruction.

Article 47 - L'inspection des viandes ne peut se faire que de jour ou dans des conditions d'éclairage ne modifiant pas les couleurs.

Article 48 - Après l'inspection, les viandes reconnues propres à la consommation sont classées par qualité :

1°) - Extra : bovins adultes présentant un très bon développement des masses musculaires, notamment dans les morceaux de première catégorie : aloyau, train de côte, globes.

Très bon état d'engraissement, graisse de couverture abondante, présence de graisse interne, rognons largement couverts, chair de couleur franche, ferme à grain fin, marbrée ou persillée. La fourchette d'âge optimum pour l'extra se situe entre 4 et 6 ans.

2°) - Première : bovins adultes présentant un développement musculaire satisfaisant.

Graisse de couverture en quantité modérée. Présence de graisse interne. Rognons partiellement couverts. Chair de couleur franche à grain fin, peu de marbré ou de persillé. La fourchette d'âge optimum pour les animaux de première se situe entre 4 et 8 ans.

3°) - Seconde : bovins adultes présentant un développement musculaire insuffisant.

Absence de graisse de couverture, rognons découverts, peu ou pas de graisse interne. Chair à grain grossier, plus ou moins lâche de teinte claire (animaux jeunes) ou foncée (animaux âgés).

4°) - Troisième : Viandes provenant d'animaux légèrement infestés de larves de ténias. Ces viandes ne peuvent être livrées à la consommation qu'après

stérilisation par l'ébullition ou par le froid. L'estampillage de salubrité se fera à l'aide d'une estampille de modèle unique pour tout le territoire. Les inscriptions diffèrent suivant qu'on se trouve dans une région d'Elevage ou dans un poste d'Elevage. Ainsi l'estampille portera les inscriptions suivantes :

- Contrôle sanitaire de viande ;
- Centre de (ex : Lomé, Dapango) ou
- Poste de (ex : Pagouda).

L'encre utilisée sera violette.

Les marquages de qualité seront effectués conformément à la Décision n° 1/C.E.B.V. sur le marquage des viandes.

Article 49 - Sont interdites : l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes ne portant pas l'estampille du service de l'inspection des viandes.

En cas d'infraction à cette disposition, les viandes non estampillées sont confisquées et vendues, soit pour la consommation après inspection d'un agent de l'inspection, soit à d'autres fins dans la mesure où cela ne constitue pas un danger.

b.4) 4e Section - Viandes présentées sous emballage.

Dans la quatrième section, la fixation des mesures à prendre au cas où les viandes présentées sous emballage ne rempliraient pas les conditions de l'article 28 et celle des conditions de leur contrôle seront l'objet d'articles nouveaux. En outre ces viandes sous emballage porteront le nom de "viandes parées".

Article 50 - Les viandes présentées sous cellophane ou sous tout autre emballage similaire, ne peuvent comprendre que les morceaux de première catégorie, débarrassés des tendons, aponevroses, gros vaisseaux, os, etc. Ces morceaux sont qualifiés de "viandâ paréé".

Ces viandes ainsi présentées ne doivent avoir subi aucun traitement (hachage, passage à l'attendrisseur ou à la steak-machine) susceptible de léser les fibres musculaires dans leur structure anatomique.

Article 51 - Les viandes présentées sous emballage, reconnues propres à la consommation, mais ne répondant pas aux conditions exigées à l'article précédent, seront délivrées de leurs emballages et vendues sous étiquette 4e qualité par leur propriétaire.

Article 52 - Les importateurs de viandes ainsi présentées et de tous autres produits animaux, sont tenus de déclarer au service chargé du contrôle de la salubrité, tout arrivage dans les 24 heures qui le précèdent, ou en cas de force majeure immédiatement après l'arrivée.

En cas de besoin, l'agent inspecteur pourra demander soit à l'importateur, soit au transporteur, communication de tout document : lettre de transport ou de voiture, récépissé de douanes, factures, etc.. justifiant l'origine,

la destination et les quantités de produits importés.

b.5) 5e Section - Inspection de viandes foraines

Dans cette cinquième rubrique, la nouvelle réglementation se conformera aux accords signés au niveau de la C.E.B.V. et relatifs à l'inspection des viandes foraines. Les bouchers qui transportent leurs viandes d'un village à un autre les jours de séance de marchés hebdomadaires seront tenus de bien conserver leurs viandes ; car ils sont obligés de mettre en vente les viandes invendues des animaux abattus la veille. Nous introduirons dans le nouveau règlement les conditions d'exploitation d'entrepôts frigorifiques ou de chambres froides destinées à la conservation des viandes.

Article 53 - Les viandes destinées à être réfrigérées, congelées ou transportées fraîches hors du périmètre normalement et directement desservi par l'abattoir, sont soumises aux mêmes règles d'inspection que les viandes fraîches destinées à être mises en vente dans le périmètre desservi normalement par l'abattoir.

Article 54 - Les viandes destinées à être transportées sont en outre estampillées avant leur sortie de l'abattoir au moyen d'une estampille spéciale conformément aux normes de marquage prévues par la Décision n° 1/CE/C.E.B.V./CM/72. Au niveau de la C.E.B.V. ces viandes devront provenir d'abattoirs agréés dans les dispositions de l'Accord sanitaire n° 1/CE/C.E.B.V./CM/72 et notamment en son titre V relatif aux échanges commerciaux de viandes entre Etats.

Article 55 - Les transporteurs et propriétaires de viandes, des espèces bovine, ovine et caprine, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, doivent présenter des animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitiés ou par quartiers suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux devront se juxtaposer exactement entre eux.

Toutefois, les morceaux de première catégorie de l'espèce bovine et ovine peuvent être admis à l'état de pièces isolées.

Article 56 - Une étiquette portant toutes les indications relatives au lieu, au jour et l'heure d'abattage, et les indications nécessaires à l'identification des produits est fixée par un fil solide à chaque carcasse, moitié, quartier ou morceau expédié. Cette étiquette portera, en outre, les noms de l'expéditeur et du destinataire.

Article 57 - Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de boeuf, de mouton, de chèvre et de porc, ne peuvent être transportées que si elles sont accompagnées d'un certificat sanitaire délivré par le Service de l'Elevage et des Industries Animales de la localité de provenance attestant :

1°) que ces marchandises proviennent en totalité d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage ;

2°) qu'elles ne contiennent aucune substance antiseptique ;

3°) qu'elles ont été préparées dans des conditions répondant à toutes les exigences de l'hygiène alimentaire.

Article 58 - Le certificat prévu à l'article précédent du présent règlement doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer sans aucun doute possible aux viandes présentées ; il reproduit notamment, les noms de l'expéditeur et du destinataire, ainsi que les marques apposées sur les emballages. Copie devra en être remise par l'expéditeur au transporteur.

Article 59 - Sont soumis à un examen de salubrité au moment de leur débarquement au lieu de consommation : les viandes et les abats de toute nature transportés frais, réfrigérés ou congelés. L'inspection ne peut s'opérer que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel ne modifiant pas les couleurs et fixées par les autorités chargées du contrôle de salubrité.

Article 60 - Les viandes ou abats transportés reconnus propres à la consommation doivent être mis en consommation ou entreposés dans un frigorifique aussitôt après l'inspection de salubrité à l'arrivée.

Article 61 - Les exploitants d'entrepôts frigorifiques ou de chambres froides destinées à la conservation de produits animaux sont tenus d'installer à l'intérieur des chambres isolées un thermomètre enregistreur, lorsque les produits conservés sont destinés à la consommation publique.

Article 62 - Les viandes foraines non estampillées, si elles sont reconnues propres à la consommation, seront saisies au compte de l'expéditeur et distribuées au profit des collectivités d'intérêt public.

Article 63 - Les viandes foraines estampillées reconnues propres à la consommation, mais non conformes au présent règlement, sont consignées en frigorifique à la disposition et aux frais de l'expéditeur.

c) Titre III - Mesures répressives

Il faudrait dans ce titre parler plutôt de mesures préventives car il s'agit en fait d'une codification des motifs de saisies sur lesquels l'agent de l'inspection s'appuie pour éliminer de la consommation les produits carnés dangereux pour l'homme et les animaux.

Dans l'article 38 qui correspondra à l'article 64 du projet de règlement on envisagera en plus de la destruction, l'enfouissement des éléments saisis.

Article 64 - Ne peuvent être vendus et livrés à la consommation, sont saisis et détruits ou enfouis les viandes, abats et issues toxiques, corrompus, répugnants et non alibiles.

c.1) 1ère Section : Saisies totales

I) - Viandes toxiques

Animaux morts accidentellement ou de maladie

Il ne sera plus fait état de maladie contagieuse dans l'article 39 renoué puisque ce cas est envisagé dans l'article suivant. On parlera plutôt de maladie non contagieuse.

Article 65 - La chair et les organes des animaux morts accidentellement, dont la mort n'est pas suivie de saignée et d'éviscération immédiate, ou d'une maladie non contagieuse quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et dénaturés ou enfouis. La peau peut être commercialisée.

Article 66 - La chair et les organes des animaux morts d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et détruits. La peau ne peut être commercialisée dans les cas suivants : charbon bactérien et symptomatique, gales, lymphangite épizootique, mélitococcie. Dans les autres cas, elle ne peut être livrée au commerce qu'après arsénicage et séchage ou toute autre méthode de désinfection agréée par le Service de l'Élevage et des Industries Animales, les opérations doivent obligatoirement se dérouler dans un établissement surveillé.

Animaux abattus atteints de maladies

a) Maladies non contagieuses

Dans cette rubrique il sera précisé que dans les dispositions de l'article 41, la chair et les organes des animaux abattus parce qu'atteints ou reconnus atteints après abattage d'une maladie non contagieuse ne peuvent être exposés pour la vente ni vendus.

Au lieu d'altération fébrile ou dégénératrice du système musculaire, de cachexie ou d'hydrohémie on parlera plutôt d'amyotrophie et d'infiltration séreuse.

Article 67 - La chair et les organes des animaux abattus parce qu'atteints, ou reconnus atteints après abattage, d'une maladie non contagieuse, quelle qu'elle soit, et des animaux non saignés ou saignés incomplètement, ne peuvent être exposés pour la vente, vendus ni livrés à la consommation, sont saisis en totalité, dénaturés, détruits ou enfouis lorsque la maladie a déterminé des lésions généralisées, la maigreur accentuée, l'amyotrophie et l'infiltration séreuse.

La chair et les organes des animaux non saignés ou saignés incomplètement sont saisis en totalité détruits ou enfouis.

La peau peut être commercialisée.

b) Maladies contagieuses

L'article 42 est trop exclusif pour ce qui concerne la saisie totale de la chair et des organes des animaux abattus reconnus atteints d'une maladie contagieuse. C'est pourquoi dans notre projet de règlement il sera possible de les utiliser dans la mesure où cela ne représente pas de danger. Des amendements seront apportés aux prescriptions relatives au cas particulier de la tuberculose.

Article 68 - La chair et les organes des animaux abattus, reconnus atteints d'une maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation ; sont saisis en totalité et dénaturés ou enfouis sauf sur avis contraire du service de l'élevage et des Industries Animales et dans certains cas particuliers précisés aux articles 69 - 70 - 71 du présent règlement.

La peau peut être commercialisée dans les cas prévus et conformément aux règles énoncées à l'article 66 du présent règlement.

Article 69 - Lorsque les animaux atteints de tuberculose appartiennent aux espèces herbivores et à l'espèce porcine, la saisie totale n'est prononcée que lorsque les viandes abattues présentent une évolution générale ou particulier :

- a) de la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;
- b) de la tuberculose caséuse avec foyers de ramolissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- c) de la tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires, à caséification rayonnée.

La saisie est aussi totale lorsque la tuberculose a entraîné la maigrreur et de l'amyotrophie.

Dans tous les autres cas, seuls les organes atteints et les abats sont saisis et détruits ou enfouis.

Article 70 - Toutefois le sang d'animaux tuberculeux est saisi et détruit dans tous les cas.

Article 71 - La chair des animaux atteints de péripneumonie peut être livrée à la consommation dans la zone infectée si l'état général des animaux malades est satisfaisant et si la viande ne présente aucune des altérations ou modifications énumérées à l'article 67. Les parties ou organes atteints sont saisis et détruits ou enfouis. Les abats sont saisis et détruits ou enfouis.

c) Maladies parasitaires et néoplasies

Ici on fera ressortir que les saisies en cas de maladies parasitaires

ne seront totales qu'à un stade évolutif avancé, la stérilisation dans le cas contraire étant prévue. Il ne sera pas fait cas de l'aspergillose qui est une maladie des oiseaux. L'actinomycose et la botryomycose engendrent des lésions qui sont respectivement localisées à la bouche et au cordon testiculaire chez le cheval ou à la mamelle chez la vache. Ces deux maladies ne feront donc pas l'objet d'une saisie totale.

Article 72 - Sont saisis en totalité et détruits ou enfouis la chair et les organes des animaux atteints de maladies parasitaires et néoplasies suivantes :

- Ladrerie ou cysticercose bovine et ladrerie porcine. La graisse interne (suif ou panne) et le lard sont rendus, si ces parties ne renferment pas de cysticerques.

- Trichinose ; le lard et la graisse interne peuvent être rendus.

- Néoplasies généralisées et néoplasies malignes et envahissantes.

Toutefois, les viandes d'animaux atteints de ladrerie discrète peuvent être livrées à la consommation après stérilisation par la congélation ou la cuisson, conformément aux dispositions des articles de la quatrième section du présent règlement.

II - Viandes corrompues

Article 73 - Sont saisis en totalité et détruits ou enfouis la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant une putréfaction généralisée même débutante.

III - Viandes répugnantes

Le caractère répugnant dépend surtout du goût des consommateurs. La répugnance ne constitue pas souvent en elle-même un danger pour le consommateur. C'est pourquoi nous allons proposer des dispositions souples pour la saisie totale des viandes répugnantes. Nous retiendrons en particulier la saisie totale des viandes ictériques car l'ictère peut parfois provenir d'une infection dangereuse.

Article 74 - Sont saisis en totalité et détruits ou enfouis la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant :

- un ictère accentué ;
- des odeurs, des saveurs ou des couleurs anormales.

IV - Viandes non alibiles

La critique au niveau de l'article 49 consacré aux viandes non alibiles, c'est-à-dire celles qui ne sont pas propres à la nutrition, vise certains termes

paraissant incorrects et que d'autres vont substituer. C'est ainsi qu'on parlera d'avorton, de foetus mort-né, d'amyotrophie etc...

Article 75 - Sont saisis en totalité, dénaturés et détruits ou enfouis les viandes des animaux dans les états suivants :

- avorton ou foetus mort-né ;
- viandes insuffisantes provenant d'animaux cachectiques : amyotrophie et maigreur associées à un état morbide général.

C.2) 2e Section - Saisies partielles

I - Viandes toxiques

a) Maladies infectieuses

Ici les modifications exigées touchent uniquement la terminologie.

Article 76 - En cas de lésions autres que celles qui entraînent la saisie totale, c'est-à-dire non accompagnées de maigreur accentuée, d'amyotrophie, d'infiltration séreuse associée à un état morbide général, la saisie est limitée aux organes du tissu malade et à la zone contiguë et correspondante.

Les parties ou organes atteints saisis sont dénaturés et détruits ou enfouis.

Article 77 - En cas de lésions ou d'altérations localisées, traumatismes, inflammation, dégénérescence des divers tissus (muscle, chair) non accompagnées de maigreur accentuée, d'amyotrophie ou d'infiltration séreuse associée à un état morbide général, sont saisis et détruits ou enfouis les régions ou les organes malade

L'organe est saisi en totalité lorsque la lésion n'est pas délimitée ou a entraîné une adénopathie.

b) Maladies parasitaires et néoplasies

Article 78 - Dans le cas de lésions parasitaires ou néoplasiques autres que celles énumérées à l'article 72, qui entraînent la saisie totale, lorsque ces lésions sont bénignes, localisées, n'entraînant pas de maigreur accentuée, d'amyotrophie ou d'infiltration séreuse associés à un état morbide général, sont saisis, dénaturés et détruits ou enfouis les régions malades ou altérées et les organes atteints.

Article 79 - L'organe n'est saisi en totalité que lorsque la lésion n'est pas délimitée ou entraîne une adénopathie. Toutefois, dans le cas de l'échinococcose, l'organe est saisi en entier.

II - Viandes corrompues

Article 80 - Sont saisis, dénaturés et détruits ou enfouis les morceaux, quartiers et organes en état de putréfaction localisée imminente ou confirmée.

III - Viandes répugnantes

Ici encore le caractère répugnant est une notion relative dépendant surtout du goût des consommateurs. Il en est d'ailleurs de même pour ce qui concerne les viandes non alibiles. La nouvelle réglementation devra en tenir compte. C'est pourquoi le projet de texte n'exclura pas de la consommation les organes génitaux ainsi que les organes atrophiés.

Article 81 - Sont saisis, dénaturés et détruits ou enfouis :

- 1 - les parties de viandes ou d'organes présentant des altérations superficielles (moisissures, souillures externes, foyers localisés de putréfaction ...) ;
- 2 - les bronches et la masse de sang ayant été au contact d'eau sale ou de matières stomacales ou excrémentielles ;
- 3 - la vessie

IV - Viandes non alibiles

Article 82 - Sont saisis, dénaturés et détruits ou enfouis :

- 1 - les muscles ou groupe de muscles présentant de la **dégénérescence** graisseuse, vitreuse ou atrophique ;
- 2 - la graisse atteinte d'adiponécrose ;
- 3 - les parties siège d'œdèmes, de suffusions ou d'épanchements séreux localisés.

C.3) 3e Section - Saisies des abats

Article 83 - Tous les abats d'un animal doivent être retirés de la consommation lorsque la viande a fait l'objet d'une saisie totale, ou quand les abats examinés séparément présentent des lésions d'affections entraînant la saisie totale de la viande.

Article 84 - En l'absence d'altérations ayant motivé la saisie totale de la viande, ou quand des abats sont examinés séparément, les viscères atteints :

- 1 - sont saisis en totalité quand ils présentent :
 - des lésions de congestion généralisées à tout le parenchyme ;
 - des lésions inflammatoires aiguës, quelle que soit leur étendue ;
 - des lésions inflammatoires chroniques, quand elles ont modifié la totalité du parenchyme ;

- des parasites transmissibles à l'homme, soit directement, soit indirectement, la constatation d'une seule lésion parasitaire doit entraîner la saisie totale ;
- des altérations provoquées par la putréfaction ;
- des modifications diverses dues à des lésions de dégénérescence ou d'infiltration ;

2 - sont saisis en partie, la saisie partielle étant limitée à la portion modifiée du viscère, lorsqu'il existe :

- des lésions inflammatoires chroniques circonscrites.
- des abcès, des lésions d'actinomycose ou de botryomycose, des lésions parasitaires, des tubercules non spécifiques, des tumeurs, si ces diverses lésions sont limitées à une région du viscère et n'ont pas provoqué de modification des ganglions lymphatiques correspondants.

C.4) 4e Section - Viandes consommables après stérilisation -
Dénaturation.

Précisons ici que les viandes consommables après stérilisation, pour être considérées comme bien stérilisées ne doivent pas montrer de teinte rose après les opérations de cuisson. Par ailleurs les opérations de stérilisation auront lieu aussi en tout endroit tenant lieu d'abattoir. Les viandes stérilisées pourront être utilisées pour la fabrication des conserves et elles seront vendues préférentiellement sous la mention : "viandes cuites" au lieu de "stérilisées". Ce dernier terme pouvant créer une certaine confusion chez les consommateurs.

- Viandes consommables après stérilisation

Article 85 - Les viandes appartenant aux espèces bovines, ovines, caprines et porcines saisies en totalité pour cysticerose discrète, les viandes du porc saisies pour trichinose reconnues suffisamment alibiles après élimination de toutes les parties suspectes, des os, ganglions, sécrètes et gros vaisseaux et fragmentation, en morceaux de 1 kg environ peuvent être remises au propriétaire après stérilisation dans un autoclave ou par ébullition prolongée pendant deux heures. La stérilisation des viandes lardiques par congélation est admise selon un protocole fixé par le Service de l'Élevage et des Industries Animales. L'assainissement est satisfaisant lorsque les viandes ne présentent plus de teinte rose en profondeur.

Article 86 - L'ensemble des opérations ci-dessus énoncées ne peut s'effectuer qu'à l'abattoir ou en un endroit remplissant la fonction d'abattoir, sous le contrôle du Service de l'Élevage et des Industries Animales ; les frais résultant de ces opérations sont à la charge du propriétaire.

Article 87 - La mise en vente, sous quelque forme que ce soit, des viandes ainsi traitées doit être accompagnée d'une annonce écrite ou verbale indiquant

clairement que ces viandes ont été cuites. En outre les viandes stérilisées pourront servir à la fabrication des conserves.

Article 88 - La graisse interne et le lard des porcs saisis pour tréchinose et cysticercose peuvent être rendus au propriétaire après ébullition pendant deux heures ou stérilisation à l'autoclave.

- Dénaturation

Article 89 - Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles suffisantes provenant d'animaux non atteints de maladies légalement contagieuses sont taillés et dénaturés en présence de l'agent de l'inspection avant d'être enfouis dans une fosse de 1 m de profondeur, ou livrés à l'équarrissage, le tout aux frais de leurs propriétaires. Ceux-ci peuvent demander la remise de tout ou partie des denrées en vue d'une utilisation industrielle, lorsque dans la localité dans laquelle a lieu la saisie, il existe un établissement de transformation des denrées animales saisies.

d) Titre IV - Pénalités

La réglementation actuelle ne fixe pas sous ce titre, les autorités habilitées à constater les infractions ni celles devant prononcer et faire appliquer les sanctions. Le projet du nouveau règlement sera explicite à ce sujet.

Article 90 - Sous réserve de sanctions plus fortes prévues par les textes actuellement en vigueur, les infractions aux dispositions du présent arrêté seront passibles d'une amende de 2 000 à 6 000 francs et d'un emprisonnement de 1 à 10 jours ou de l'une de ces deux peines. En cas de récidive, les peines pourront être doublées.

Article 91 - Sont chargés de rechercher et de constater par procès-verbal, directement ou sur plainte de l'agent du Service de l'inspection sanitaire ou de l'inspection des Finances, les infractions au présent arrêté :

- partout où ils sont affectés : les vétérinaires-inspecteurs, les docteurs vétérinaires, les ingénieurs, les ingénieurs adjoints et les infirmiers d'Elevage ;
- les agents du service de la santé publique et du service d'hygiène pour les localités où les représentants du Service de l'Elevage sont absents ;
- les officiers de police judiciaire, les gendarmes et les agents de la police urbaine.

Il est laissé le soin à la justice de paix de prononcer les peines.

Article 92 - Le Directeur du Service de l'Elevage et des Industries Animales, les maires, les chefs de circonscription administrative, les chefs de poste administratif sont chargés de l'exécution du présent arrêté qui sera enregistré et publié au journal officiel de la République togolaise.

II) Arrêté n° 1/MA/EL du 3 janvier 1962 définissant la profession de boucher et les modalités d'abattage des animaux à l'abattoir

Les dispositions de cet arrêté méritent une attention particulière car les bouchers sont les premiers concernés par l'application des textes réglementaires tout au moins en matière d'inspection. Le succès de la réglementation dépend donc beaucoup d'eux. C'est pourquoi tout en renforçant la sévérité des prescriptions à respecter, il faut leur ménager des conditions de travail indispensables.

L'interdiction du colportage de viande crue ou non préparée s'accompagnera de l'autorisation de vendre dans des boutiques prévues à cet effet. Dans les marchés coutumiers dépourvus de plate-forme cimentée, l'abattage et l'habillage sur une couche de branches d'arbre propres sera exceptionnellement autorisé. L'insufflation d'air sous la peau, compte tenu de son caractère peu hygiénique sera proscrite dans le projet de la nouvelle réglementation.

TITRE I - De la profession de boucher

Article 1er - Dans le Territoire de la République Togolaise, nul ne peut exercer la profession de boucher, s'il n'est pas titulaire d'une carte professionnelle établie par le Service de l'Elevage et des Industries Animales, délivrée et validée chaque année par le maire, le chef de circonscription administrative, le chef de poste administratif de la localité, après paiement de la patente.

La délivrance ou le renouvellement des cartes et le paiement de la patente devront être terminés au plus tard le premier avril de chaque année.

Article 2 - Est considéré comme exerçant le métier de boucher celui qui tue les animaux domestiques pour vendre, faire vendre ou permettre la vente de leur viande.

Article 3 - La carte de boucher pourra être retirée provisoirement ou définitivement au titulaire si la qualité de son travail ou de celui de ses aides dont il a la responsabilité laisse à désirer ou encore s'il refuse d'obéir aux directives des agents du Service de l'Elevage ou aux règlements en vigueur concernant l'hygiène publique, l'exercice de la profession de boucher, la préparation et la conservation des dépouilles animales.

Article 4 - La délivrance ou le renouvellement de la carte de boucher seront subordonnés au passage d'une visite médicale obligatoire constatant que le postulant est indemne de toutes maladies contagieuses. Cette visite médicale annuelle est aussi obligatoire pour les aides-bouchers.

Article 5 - Le colportage de viande crue ou non préparée est interdit sous

quelque forme que ce soit. La vente de viande en dehors des marchés coutumiers peut s'effectuer dans des boutiques prévues à cet effet.

Article 6 - La vente de la viande est interdite en dehors des marchés coutumiers et se fera obligatoirement sur l'étal réservé à cet usage. Des dispositions matérielles seront prises nécessairement en vue de protéger la viande contre les mouches et les poussières.

TITRE II - De l'habillage

Article 7 - L'abattage des animaux dans un but commercial est interdit en dehors des marchés coutumiers ou des établissements publics ou privés, régulièrement reconnus et visités par les agents du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

Article 8 - Il se fera obligatoirement sur une plate-forme cimentée toutes les fois que le marché en sera pourvu. En aucun cas, l'abattage et l'habillage ne pourront s'effectuer à même le sol, sans protection contre la terre et le sable. L'utilisation d'une couche de protection constituée par des branches d'arbre non toxiques et propres est autorisée exceptionnellement.

Article 9 - La parfente est obligatoire. Elle désigne l'incision initiale de la peau de la gorge à la racine de la queue, complétée par deux autres lignes qui suivent le milieu de la face interne des membres pour rejoindre la ligne médiane par la voie la plus courte.

Article 10 - Après la suspension qui est obligatoire, le dépouillage des grandes espèces se fera au marteau ou à l'aide d'instruments approuvés par le Service de l'Elevage et des Industries Animales. L'emploi des lames à double tranchant est rigoureusement interdit.

Article 11 - L'écorchage des petites espèces sera pratiqué au poing après suspension de la carcasse.

Article 12 - L'éviscération des animaux devra être complète. En particulier les organes génitaux, la vessie, le rectum, l'anus, les mamelles et l'oesophage seront retirés de la carcasse et présentés à l'inspection avec les autres abats.

Article 13 - Les bovins seront présentés en deux demi-bœufs symétriques par fente de la carcasse.

Les autres espèces seront fendues longitudinalement au niveau de la paroi abdominale et du rectum.

- a) 1/10 du poids de l'animal..... perte des bouchers
- b) plus du 1/10 du poids de l'animal... perte des marchands

- . Tête..... perte des marchands
- . Région ou organe dans les cas de fracture, hématome, abcès et lésions superficiels..... perte des bouchers

Ce partage de responsabilités ne peut dans les normes précédentes se faire que dans un délai de 12 jours après la livraison de l'animal par le marchand. Passé ce délai, seul le boucher est responsable de toutes les saisies. Il faut noter par ailleurs que si le facteur du motif de saisie est imputable manifestement au boucher dans ce délai de 12 jours, ce dernier sera seul responsable de la perte dans tous les cas.

. Animal mort avant l'abattage

- a) Cause de maladie..... perte de marchands dans un délai n'excédant pas douze jours.
- b) Cause imputable à la maladresse ou à l'imprudence du boucher selon l'expertise vétérinaire..... perte des bouchers

2c) Saisies pour Stérilisation portant sur :

- . Carcasse (partie ou totalité) dans la limite du 1/10 de la valeur marchande de l'animal ou de la partie saisie..... perte des marchands
- . Viscères (partie ou totalité)..... perte des bouchers.

Article 3 - Les agents du Service de l'Élevage, chargés de l'inspection des viandes sont seuls habilités à délivrer des certificats de saisie et à procéder aux expertises éventuellement nécessaires.

Article 4 - Le présent arrêté sera publié au Journal Officiel de la République Togolaise et partout où besoin sera.

Le projet de textes qui vient d'être présenté n'a pas la prétention d'être parfait ni complet. Il constitue un modeste apport à la solution de l'épineux problème de la législation vétérinaire. Il souffre encore bien sûr de quelques insuffisances surtout en ce qui concerne l'inspection des viandes et des produits d'origine animale. L'inspection du gibier, des conserves, du lait, du poisson n'est pas abordée. Il n'existe pas de textes législatifs togolais qui en parlent. C'est pourquoi une commission législative nationale s'avère nécessaire pour parfaire notre étude et la compléter. Ce n'est qu'à ce prix que l'agent chargé de l'inspection et du contrôle sanitaire, s'appuyant sur des indications précises et claires remplira efficacement sa délicate mission de protecteur de la santé humaine et animale, ainsi que celle de promoteur économique en matière d'élevage.

C O N C L U S I O N S

Cette étude nous a permis de constater que la réglementation vétérinaire togolaise, en matière de commercialisation des animaux domestiques et des produits d'origine animale, ainsi que de l'inspection des viandes fraîches, est handicapée par divers obstacles à tous les niveaux de ses applications pratiques. En dehors de la simple observation des faits, la grande fréquence chez l'homme de certaines maladies parasitaires telles que le taeniasis, l'échinococcose, la trichinose, dans les cycles desquels l'homme et l'animal jouent un rôle, sont parmi tant, des preuves de ses défaillances.

Les textes qui régissent cette réglementation sont non seulement mal adaptés, mais ils souffrent aussi de leur disparité et de leur incohérence.

Le champ d'application de ces textes est jonché de nombreux obstacles : des frontières très perméables qui favorisent le trafic incontrôlé du bétail ; des voies de communications impraticables en mauvaise saison ; une population aux habitudes variées et insensible au problème de la réglementation ; une infrastructure insuffisante et ne répondant pas aux normes élémentaires d'hygiène.

Cependant, les agents vétérinaires s'efforcent de mener à bien leur mission de protection de la santé humaine et animale. Mais, ces efforts à eux seuls ne suffisent pas pour résoudre au mieux le problème. C'est pourquoi, diverses tâches devront être accomplies sur le plan national.

Le consommateur togolais de produits carnés fera l'objet d'une sensibilisation accrue autour du problème d'hygiène alimentaire, afin de le rendre plus exigeant à l'égard de son fournisseur. Par une éducation de masse, l'on doit amener les populations à concevoir la pathologie humaine et animale

.../...

sous un angle plus scientifique qu'empirique ou mystérieux. Au cours de cette campagne de sensibilisation, il sera fait usage de la presse, de la radio et de la télévision.

Au niveau du champ d'application, les efforts tendront vers l'équipement et la construction des abattoirs et des aires d'abattage adaptés et peu coûteux. A cet effet, les taxes d'abattage ne seront plus uniquement la proie des municipalités et des conseils de circonscriptions, qui utilisent ces fonds à des fins autres que ceux intéressant les problèmes vétérinaires. Une caisse nationale de solidarité pour l'équipement et l'amélioration des abattages redresserait-elle la situation ?

Par l'intermédiaire d'une organisation et de la constitution de coopératives, les marchands de bétail et les bouchers recevront une formation leur permettant d'exercer leur profession avec plus de compétence et d'intelligence.

La réglementation dans son acception la plus restreinte, à savoir la fixation des règlements, sera confiée à une commission nationale permanente, formée de spécialistes. Cette commission aura pour rôle l'amélioration des textes en vigueur et l'élaboration de ceux relatifs aux domaines non encore touchés. Le tout devant concourir à l'élaboration d'un code rural togolais qui sera largement diffusé au sein des populations.

Les efforts actuellement entrepris pour harmoniser les réglementations au niveau des Etats de la C.E.B.V., seront poursuivis et étendus aux pays voisins. Car les bienfaits d'une telle harmonisation régionale ne sont plus à démontrer.

La réglementation aura davantage besoin de l'appui d'un personnel compétent et conscient, de la collaboration combien utile des médecins et du concours nécessaire des pouvoirs publics. Ce n'est qu'au prix de telles dispositions prises à l'échelon national, qu'elle atteindra au maximum le noble objectif qui lui est assigné, à savoir la protection de la santé publique. Car il ne faut jamais perdre de vue l'adage : "mieux vaut prévenir que guérir".

.../...

A N N E X E S

**PROTECTIONS REALISEES OU VERIFIEES
PROTECTIONS GIVEN OR VERIFIED**

**PESTE
RINDERPEST**

DATE : _____
LIEU : _____
PLACE

CACHET - STAMP

**PERIPNEUMONIE
C.B.P.P.**

DATE : _____
LIEU : _____
PLACE

CACHET - STAMP

**CHARBON
ANTHRAX**

DATE : _____
LIEU : _____
PLACE

CACHET - STAMP

TRYPANOSOMIASE

DATE : _____
LIEU : _____
PLACE

CACHET - STAMP

NUMERO DU PASSPORT PASSPORT NUMBER (1)		NR CARTE PROFESSIONNELLE PROFESSIONAL CARD NUMBER (2)										CACHET AU DEPART DEPARTURE STAMP (8)			
DATE DE DELIVRANCE ISSUING DATE (7)		PAYS D'ORIGINE, COUNTRY OF ORIGIN (3)													
DESTINATION FINALE DECLAREE FINAL DECLARED DESTINATION (9)		NOMBRE D'ACCOMPAGNATEURS & DRIVERS NUMBER (4)													
RENSEIGNEMENT AU DEPART DEPARTURE INFORMATION (12)		NOM DU CONDUCTEUR CHIEF DRIVER'S NAME (5)													
Poste Contrôle Control Station (13)		Date Passage Transit Date (14)		TRANSPORT (6)										PROTECTION (11)	
				COMPOSITION DU TROUPEAU HERD COMPOSITION (10)										PESTE RINDERPEST	
				TAUREAUX BULLS										PERNIPPELMO- LIE C & P P	
				CASUS STEERS										CHARBON	
				VACHES COWS										ANTHRAX	
				TAURELLEONS YOUNG STEERS										TRYPANOSO- MIASE	
				GENISSES HEIFERS											
				TOTAL TONNES TOTAL CATTLE											
				OVINS SHEEP											
				CAPRINS GOATS											
				CHEVAUX HORSES											
				CHAMEAUX CAMELS											
Arrivee/Destination Finale Arrival - Final Destination Lieu Point (15)		Date d'arrivee Arrival Date (16)		OBSERVATIONS (17)										CACHET A L'ARRIVEE ARRIVAL STAMP (18)	
 NE RIEN INSCRIRE DANS LES ZONES HACHUREES LEVE BLANC															

B I B L I O G R A P H I E

Ouvrages, thèses, Mémoires ou Articles

- 1 - AGBODJAN (G.) et BASSAH (J.)
 - Les institutions administratives togolaises - Brochure du Ministère de l'Intérieur - Lomé 1970.
- 2 - ATTIGNON (H.)
 - Géographie du Togo ; 2^o édition ; 1970 - 75 pages
- 3 - BEGGALI (H.)
 - Conditions pratiques et légales de l'exercice de la Médecine vétérinaire au Maroc - Thèse de doctorat vétérinaire ; Alfort 1974, n^o 51.
- 4 - BERTRAND (A.)
 - La procédure devant le Conseil d'Etat statuant au contentieux vétérinaire - Thèse de doctorat vétérinaire ; Lyon 1958 ; n^o 20.
- 5 - BORNAREL (P.)
 - Proposition d'une nomenclature des motifs de saisie des viandes - Thèse de doctorat vétérinaire ; Lyon 1963 ; n^o 22.
- 6 - BRESSOU (C.) -
 - Histoire de la Médecine vétérinaire - Que sais-je ? P.U.F. Paris ; 1970, n^o 584.
- 7 - BRION (A.)
 - Précis de législation vétérinaire - Quatrième édition ; Vigot Frères, 1970.
- 8 - CORNEVIN (R.)
 - Histoire du Togo ; Editions Berger-Lovrault, Paris 1959 - 427 pages.
- 9 - CORNEVIN (R.)
 - Le Togo - Que sais-je ? P.U.F. ; Paris, 1973 n^o 1 272 ; 128 pages.

- 10 - DEWEVRE (P.B.J.)
- Etude comparative des réglementations sur les viandes fraîches en vigueur en Grande-Bretagne et dans le Marché Commun - Thèse de doct. vét. ; Alfort, 1972, n° 88.
- 11 - DJATO (K.)
- Contribution à l'étude de l'approvisionnement en viande au Togo. Thèse de doct. vét. ; Dakar, 1974-75 n° 6.
- 12 - DOMINGO (A.M.)
- Contribution à l'étude de la population bovine des états du Golfe du Bénin - Thèse de doct. vét. ; Dakar, 1975-76 n° 1.
- 13 - FORMISYN (L.)
- La Réforme judiciaire de 1958 et ses incidences sur la jurisprudence vétérinaire - Thèse de doct. vét. ; Lyon, 1962, n° 52.
- 14 - GLAS (J.F.)
- De la responsabilité du vétérinaire-inspecteur - Thèse de doct. vét. ; Lyon, 1966, n° 20
- 15 - HUGUIER ()
- Police sanitaire ; Inspection des viandes ; Jurisprudence commerciale - Aide-Mémoire du vétérinaire ; 1926.
- 16 - KOMBATE (L.I.)
- Contribution à l'étude des abcès à l'abattoir de Lomé (Togo) - Thèse de doct. vét. ; Dakar 1974-75 n° 5.
- 17 - LECLERCQ (P.)
- Manuel des agents d'inspection des aliments d'origine animale ; I.F.M.V.T. ; 1973, (8). 179 pages.
- 18 - MATHON (J.C.)
- Contribution à l'étude de la législation zoosanitaire en Afrique francophone - Thèse de doct. vét. ; Alfort 1970, n° 81.
- 19 - MBAYE (N.)
- La recherche vétérinaire et zootechnique au Sénégal - Bilan et perspectives - Thèse de doct. vét. ; Dakar 1975, n° 18.

- 20 - NDIAYE (A.L.)
- Contribution à l'étude de l'élevage en Afrique tropicale nord. Revue trimestrielle d'information technique et économique, S.E., C.E.B.V. ; 1973, n° 6 ; pp. 16-38.
- 21 - PUMAIN (E.)
- La législation alimentaire : nécessités et méthodes. Cours régional sur la planification du développement agro-industriel. Dakar ; mai 1969.
- 22 - PUMAIN (E.)
- La législation et le contrôle alimentaire au Sénégal - Division de la nutrition - Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture - Septembre 1969 52 pages.
- 23 - RIOU (L.)
- "Les juridictions coutumières au Togo" - Préface de Guillot (E.J.) 179 pages.
- 24 - RIVIERE (M.)
- Définition d'un statut du vétérinaire sanitaire - Conséquences juridiques - Thèse de doct. vét. ; Lyon, 1975, n° 8.
- 25 - ROUSSEAU (M.)
- Les fraudes dans les aliments de l'homme - Première Edition 1955 - Vigot Frères - Paris n° 329.
- 26 - ROZIER (J.)
- Rôles de l'abattoir dans la production de la viande. Revue trimestrielle d'information technique et économique ; Secrétariat exécutif de la C.E.B.V. ; 1973, n° 33 ; pp. 30-36.
- 27 - TCHANILFY (M.)
- Signification économique et sociale de l'élevage traditionnel des ruminants au Togo. Thèse de doct. vét. ; Dakar 1974-75.n° 7.
- 28 - VILLAIN (L.) et BASCOU (V.)
- Manuel de l'Inspecteur des viandes - 2° édition, revue, corrigée et augmentée ; Paris 1890.

- 29 - YABOURI (M.K.)
- Le Togo et la lutte contre la péripneumonie contagieuse bovine (campagne expérimentale 1971-1975) - Thèse de doct. vét. ; Dakar 1974, n° 5.
- 30 - ANONYME
- Marchés à bétail - Parcs à vaccination - Bains déti-queurs - Ouvrage rédigé par l'I.E.M.V.T. et le Bureau central d'études pour les équipements d'outre-mer - Paris, 1971. Fascicules I, II et III.
- 31 - ANONYME
- Marchés de la viande - Etals de boucherie - Ouvrage rédigé par l'I.E.M.V.T. et la Société d'études techniques, industrielles et frigorifiques - Paris, 1972. 52 pages.

TEXTES REGLEMENTAIRES

- 32 - République française
- Arrêté ministériel du 13 juillet 1967 relatif à l'entrée en France des viandes fraîches en provenance des Etats membres de la Communauté économique européenne. (J.O., 30-7-1967).
 - Arrêté du 31 juillet 1972 relatif à l'entrée en France des bovins et porcins en provenance des Etats de la Communauté économique européenne - (J.O., 1-9-1972).
 - Arrêté du 25 août 1972 relatif aux normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements - (J.O., 9-9-1972).
 - Arrêté du 15 mai 1974 relatif aux dispositions relatives à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident (J.O., 26 juin 1974).
 - Arrêté du 15 mai 1974 relatif aux dispositions relatives à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande - (J.O. ; 26 juin 1974).
 - Loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande (J.O., 9-7-1965).
- 33 - République de Haute-Volta
- Arrêté n° 702 du 10 septembre 1956 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation

humaine. Service de l'Elevage et des Industries animales de Haute-Volta.

- Règlement de Police sanitaire des animaux en Haute-Volta. Ministère du Développement et du Tourisme ; Haute-Volta, 1966.

34 - République Islamique de Mauritanie

- Décret n° 65.087 du 19 mai 1965 portant réglementation à l'importation et à l'exportation des animaux et produits animaux. (J.O. du 26-1-1966).

- Décret n° 65.153 du 19 octobre 1965 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation humaine. ("J.O.", 26-1-1966).

35 - République Malgache

- Décret n° 65-793 du 28 décembre 1965 instituant des formalités d'agrément vétérinaire pour les abattoirs et établissements divers se livrant à l'abattage des animaux, à la conservation, préparation, transformation, au transport des viandes, abats, issues et denrées alimentaires d'origine animale en vue de l'exportation et établissant la réglementation sanitaire de ces exportations.

- Arrêté n° 3824/MAER/EL du 28 décembre 1965 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs, ateliers de découpe, établissements de transformation, agréés, pour l'exportation - Ministère de l'agriculture, de l'expansion rurale et ravitaillement - Tananarive.

- Arrêté n° 3825/MAER/EL fixant les conditions de l'inspection sanitaire des animaux dans les abattoirs agréés pour l'exportation - Ministère de l'agriculture, de l'expansion rurale et ravitaillement - Tananarive.

- Arrêté n° 3826/MAER/EL du 28 décembre 1965 relatif à l'estampillage des viandes et des abats destinés à l'exportation. Ministère de l'agriculture de l'expansion rurale et ravitaillement.

- Arrêté n° 3827/MAER/TP du 28 décembre 1965 définissant les normes auxquelles doivent satisfaire les véhicules et engins utilisés pour le transport des viandes et abats destinés à l'exportation et fixant les conditions de ce transport. Ministère de l'agriculture de l'expansion rurale et ravitaillement.

36 - République Togolaise - Documents officiels consultés à la Direction du Service de l'Elevage et des Industries animales.

- Recueil de Textes
 - Règlementant : l'importation, l'exportation, le mouvement intérieur des animaux ; la police sanitaire et l'inspection sanitaire des denrées alimentaires, de produits et sous-produits d'origine animale.
 - Déterminant : la profession de boucher, la limite des responsabilités des bouchers et des marchands dans la porte décaulant des saisies de viande dans les abattoirs.
- Décret du 7 décembre 1915 relatif à la police sanitaire des animaux en Afrique Occidentale française.
- Arrêté n° 550 du 30 octobre 1934 réglementant la police sanitaire des animaux dans le territoire du Togo.
- Décret n° 65-148 du 18 septembre 1965 portant création des régions économiques et des comités économiques et sociaux.
- Arrêté n° 12/MER du 24 août 1971 portant attributions des Services de l'Elevage et des Industries animales du Togo.
- Arrêté n° 11/MER/DGER/DE du 24 août 1971 portant réorganisation administrative de la direction de l'Elevage et des Industries animales.
- Décret n° 75-42 du 14 mars 1975 portant organisation et définition des attributions des Ministères du Développement Rural et de l'Equipement Rural.

37 - Communauté économique du bétail et de la viande (C.E.B.V.)

- Accord sanitaire communautaire n° 1/CE/C.E.B.V./72. Rev. trim. d'inf. tech. et éco., S.E. de la C.E.B.V. ; Ouagadougou, 1973, n° 3, pp. 37-41.
- Accord n° 3/CE/C.E.B.V./C.M./71 sur le marquage des qualités des viandes. Revue trimestrielle d'information technique et économique, SE de la C.E.B.V., Ouagadougou ; 1973 n° 5, pp. 40-42.
- Accord n° 4/CE/C.E.B.V./C.M./71 sur les catégories de bétail. Rev. trim. d'inf. tech. et éco., SE de la C.E.B.V., Ouagadougou 1973, n° 6, pp. 42-43.
- Accord n° 2/C.E./C.E.B.V./C.M./71 sur l'information statistique. Rev. trim. d'inf. tech. et éco., SE de la C.E.B.V., Ouagadougou ; 1973, n° 6, pp. 39-41.
- Accord n° 6/C.E./C.E.B.V./C.M./74 portant organisation et réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande dans les Etats de la Communauté.

Rev. trim. d'inf. tech. et éco., S.E. de la C.E.B.V.;
Ouagadougou 1974 ; n° 7 ; pp. 29-33.

- Accord n° 9/C.E./C.E.B.V./C.M./74 portant harmonisation de la réglementation douanière applicable aux importations, exportations et transit du bétail et de la viande dans les Etats de la Communauté - Rev. trim. d'inf. tech. et éco. ; S.E. de la C.E.B.V., Ouagadougou ; 1974, n° 8-9 ; pp. 42-44.
- Accord n° 5/C.E./C.E.B.V./C.M./71 - Pistes à bétail - Rev. trim. d'inf. tech. et éco., S.E. de la C.E.B.V. ; Ouagadougou ; 1974, n° 10, pp. 13-14.
- Convention n° 10/CE/Fonds/CA/70 portant création d'une Communauté Economique du bétail et de la viande des Etats de l'Entente. Rev. trim. d'inf. tech. et éco., S.E. de la C.E.B.V. ; Ouagadougou ; 1974, n° 7 ; pp. 29-33.
- Décision n° 1/C.E./C.E.B.V./C.M./72 sur le marquage des qualités des Viandes. Rev. trim. d'inf. tech. et éco ; S.E. de la C.E.B.V., Ouagadougou, 1973, n° 5 ; pp. 42-43.
- Décision n° 5/CE/C.E.B.V./CM/72 portant agrément des abattoirs pour l'exportation de viande. Rev. trim. d'inf. tech. et éco., S.E. de la C.E.B.V. Ouagadougou, 1973 ; n° 5.

TABLE DES MATIERES

	<u>Pages</u>
Introduction	1
Première Partie : Historique - Données actuelles - Bases légales	4
<u>CHAPITRE I</u>	
Historique	4
a) Le Togo avant la colonisation	4
b) La période de la double administration allemande et française	5
c) La période après l'indépendance	7
<u>CHAPITRE II</u>	
Données actuelles	9
a) Les animaux	9
b) Les abattoirs	13
c) Les boucheries et les bouchers	15
<u>CHAPITRE III</u>	
Bases légales	17
a) Arrêté n° 425 du 26 juillet 1937	17
b) Arrêté n° 67-55 du 13 janvier 1955	21
c) Arrêté n° 1120 du 31 décembre 1954 complété par l'arrêté n° 85/PM/MA/du 6 avril 1959, modifié en son article 4 par arrêté du 4 août 1960	24
d) Arrêté n° 1/MA/EL du 3 janvier 1962	35
e) Arrêté n° 9/MER/EL du 12 août 1970	36
Deuxième Partie : Conditions existantes - Applications des prescriptions réglementaires	38

CHAPITRE I

Conditions existantes	39
I) Le cadre géographique	39
a) Le milieu naturel	39
b) La population	40
c) Répartition de la population - Habitat	42
d) La scolarisation	43
e) Religions et Moeurs	44
f) Les voies de communication	46
II) Organisation et Structures Administratives du Togo	48
a) Administration territoriale	49
b) Administration locale	50
III) Organisation judiciaire	52
IV) Organisation et Structures Administratives du Service de l'Elevage et des Industries Animales	58

CHAPITRE II

Applications des Prescriptions Règlementaires	64
I) Applications de la réglementation au stade de la commer- cialisation du bétail	64
II) Applications de la réglementation au stade des abattoirs et de la commercialisation des viandes	69
Troisième Partie : Etude critique des textes en vigueur - Projet de textes nouveaux	76

CHAPITRE I

Etude critique des textes réglementant la commercialisation des animaux et des produits d'origine animale.	76
--	----

Pages

a) Considérations générales	78
b) Analyse critique, amendements et apports	78
c) Projet d'arrêté portant réglementation à l'importation, au transit, à l'exportation et à la circulation intérieure d'animaux vivants et des produits d'origine animale	80

CHAPITRE II

Analyse des textes législatifs réglementant l'inspection des produits d'origine animale	88
---	----

I) Arrêté n° 1 120 du 31 décembre 1954 relatif à l'Inspection des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale	88
---	----

II) Arrêté n° 1/MA/EL du 3 janvier 1962 définissant la profession de boucher et les modalités d'abattage des animaux à l'abattoir	110
---	-----

III) Arrêté n° 9/MER/EL déterminant la limite des responsabilités des bouchers et découlant des saisies de viandes dans les abattoirs de la République Togolaise.	112
--	-----

Conclusion	114
------------------	-----

Bibliographie	117
---------------------	-----

Annexes	116
---------------	-----

Vu :

LE DIRECTEUR

de l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires

LE PROFESSEUR RESPONSABLE

de l'Ecole Inter-Etats des Sciences
et Médecine Vétérinaires

Vu :

LE DOYEN

de la Faculté de Médecine
et de Pharmacie

LE PRESIDENT DE LA THESE

Vu et permis d'imprimer

DAKAR, le

LE RECTEUR, PRESIDENT DU CONSEIL PROVISOIRE DE L'UNIVERSITE