

**CONTRIBUTION A L'ETUDE DES
CIRCUITS COMMERCIAUX DE LA
VIANDE BOVINE AU CAMEROUN**

THESE

ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES DE DAKAR

BIBLIOTHEQUE

présentée et soutenue publiquement le 14 Juin 1980
devant la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar
pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire
(DIPLOME D'ETAT)

par

Oumarou ABOUBAKAR

né le 3 Mars 1953 à Tibati (CAMEROUN)

Président du Jury : **Monsieur François DIENG**
Professeur à la Faculté de Médecine et de Pharmacie

Rapporteur :

Monsieur Ahmadou Lamine NDIAYE

Professeur à l'E.I.S.M.V.

Membre :

Monsieur Alassane SERE

Maître de Conférences à l'E.I.S.M.V.

LISTE DU PERSONNEL ENSEIGNANT POUR
L'ANNEE UNIVERSITAIRE 1979-1980.

I- PERSONNEL A PLEIN TEMPS

1- PHARMACIE-TOXICOLOGIE

N..... Professeur
Philibert Noya SOME..... Assistant

2- PHYSIQUE MEDICALE - CHIMIE BIOLOGIQUE

N..... Professeur

3- ANATOMIE - HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

N..... Professeur
Charles Kondi AGBA..... Maître-Assistant
Pascal LENORMAND..... V.S.N.
Soumana Abdoulaye GOURO..... Moniteur
SeTbou Adow SONHAYE..... Moniteur

4- PHYSIOLOGIE - PHARMACODYNAMIE - THERAPEUTIQUE

Alassane SERE..... Maître de Conférences
Jean Camille ATCHADE..... Moniteur

5- PARASITOLOGIE - MALADIES PARASITAIRES - ZOOLOGIE

N..... Professeur
Joseph VERCRUYSSÉ..... Assistant
Marc Napoléon ASSOGBA..... Assistant
Koffi VISSO..... Moniteur

6- HYGIENE ET INDUSTRIE DES DENREES D'ORIGINE ANIMALE

N..... Professeur
Malang SEYDI..... Assistant
Razaki ADEHAN..... Moniteur

7- MEDECINE - ANATOMIE PATHOLOGIQUE - CLINIQUE AMBULANTE

N.....	Professeur
Roger PARENT.....	Assistant

8- REPRODUCTION ET CHIRURGIE

N.....	Professeur
Papa El Hassan DIOP.....	Assistant
Yves le RESTE.....	V.S.N.
Maitrou DJALLA.....	Moniteur

9- MICROBIOLOGIE - PATHOLOGIE GENERALE - MALADIE CONTAGIEUSES

ET LEGISTATION SANITAIRE

N.....	Professeur
Justin Ayayi AKAKPO.....	Maître-Assistant
Jacques FUMOUX.....	Assistant
Pierre BORNAREL.....	Assistant de recherches

10- ZOOTECNIE - ALIMENTATION - DROIT - ECONOMIE

Ahmadou Lamine NDIAYE.....	Professeur
Balaam FACHO.....	Maître-Assistant
Moussa ASSANE.....	Moniteur

11- PERSONNEL VACATAIRE

BIOPHYSIQUE

Raymond PAULIN.: : Maître de Conférences - Faculté de Médecine et de Pharmacie de DAKAR.

René NDOYE : Maître de Conférences - Faculté de Médecine et de Pharmacie de DAKAR.

Alain LECOMTE : Chef de travaux - Faculté de Médecine et de Pharmacie de DAKAR.

PHARMACIE - TOXICOLOGIE

Oumar SYLLA : Professeur - Faculté de Médecine et de Pharmacie de DAKAR.

Mamadou BADIANE : Docteur en Pharmacie.

BIOCHIMIE PHARMACEUTIQUE

Mme Elisabeth DUTRUGE : Maître-Assistant - Faculté de Médecine et de
Pharmacie de DAKAR.

Mme Geneviève BARON : : Chef de Travaux - Faculté de Médecine et de Pharmacie
AGRONOMIE de DAKAR.

Simon BARRETO : Maître de recherches - O.R.S.T.O.M.

BIOCLIMATOLOGIE

Cheikh BA : Maître-Assistant - Faculté de Lettres.

BOTANIQUE

Guy MAYNART : Maître-Assistant - Faculté de Médecine et de Pharmacie
de DAKAR.

DROIT ET ECONOMIE RURALE

Mamadou NIANG : Chercheur à I.I.F.A.N.

ECONOMIE GENERALE

Oumar BERTE : Assistant - Faculté des Sciences Juridiques et
Economiques de DAKAR.

III- PERSONNEL EN MISSION (Prévu pour 1979-1980)ANATOMIE - HISTOLOGIE - EMBRYOLOGIE

Claude PAVAUX : Professeur E.N.V. Toulouse.

ANATOMIE PATHOLOGIQUE

Michel MORIN : Professeur - Faculté de Médecine Vétérinaire
St Hyacinthe - Québec.

BIOCHIMIE VETERINAIRE

François ANDRE : Maître de Conférences E.N.V. Nantes.

CHIRURGIE

André CAZIEUX : Professeur E.N.V. Toulouse

DENREOLOGIE

Jacques ROZIER : Professeur E.N.V. Alfort.

MICROBIOLOGIE - PATHOLOGIE GENERALE

Jean CHANTAL : Professeur E.N.V. Toulouse.

PATHOLOGIE DE LA REPRODUCTION - OBSTETRIQUE

Jean FERNEY : Professeur E.N.V. Toulouse.

PATHOLOGIE DES EQUIDES

Jean Louis POUCHELON : Maître de Conférences E.N.V. Alfort.

PATHOLOGIE BOVINE

Jean LECOANET : Professeur E.N.V. Alfort.

PARASITOLOGIE

Joseph MORTELMANS : Professeur - Institut Tropical d'Anvers.

JE DEDIE

CE TRAVAIL

A MON PAYS, LE CAMEROUN,

A MON PERE, OUMAROU Sarki,

A MA MERE, HAOUA Koulouma,

En témoignage de notre profonde affection et de notre reconnaissance.

A MES GRANDS-FRERES : Ibrahima OUMAROU

Safiou OUMAROU

Ahmadou OUMAROU

Babadji OUMAROU,

Votre courage et votre foi en notre avenir, ont toujours été un stimulant pour moi. Puisse ce modeste travail vous honorer et renforcer davantage nos liens fraternels.

A MES JEUNES FRERES ET NEVEUX,

En vous conviant à faire mieux.

A MES SOEURS,

En signe de fraternité.

A LA MEMOIRE DE MON ONCLE SOUNOUSSI.

A TOUTE MA FAMILLE.

A Mlle DIDI ATssatou,

en témoignage de mon profond amour.

A Mlle LADY Bawa,

Mes meilleurs souvenirs.

A MES AMIS ALIOU Mousaa, ABDOULLAHI Bidissé, KOUOTOU Mamouda, FOKA Wépini,
HAMOA Hamadjam, HAMADJAM Daniel,

Puisse notre amitié rester éternelle.

A MES CAMARADES : HAMADOU Saïdou, HAMADAMA Hassan, ENOCK Maliki, DAIROU Djalla,
TOBIT François, OUMATE Oumar, SANZHIE Bokally, ODJAKI Wangribélé, SOUNAYE Adow,
SAMSON Odou, SAIDOU Oumarou, ATCHADE Camille, SAKITI Léopold,

En souvenir des longues années passées ensemble.

A TOUS LES ETUDIANTS ET STAGIAIRES CAMEROUNAIS DE DAKAR,
dont je ne peux citer les noms de peur d'en oublier.

A TOUS MES CAMARADES DE PROMOTION.

A MES CAMARADES DE L'EISMV DE DAKAR.

A MES AMIS DE L'UNIVERSITE DE DAKAR.

AUX DOCTEURS : ENGUELEGUELE Etienne
ABDOULKADIRI Souley.

A MESSIEURS HAMADOU Djidda et ABBO DJibrilla.

A MONSIEUR AMINOÛ Oumarou, Délégué Général au Tourisme,
Ma vive reconnaissance.

A TOUS NOS MAITRES

- de l'Ecole primaire de Tignère
- du C.E.G de Ngaoundéré
- du Lycée de Garoua
- de l'Université de Dakar,

Pour l'enseignement reçu.

Hommage respectueux.

A MON MAITRE DE THESE : MONSIEUR MALANG Seydi,

*Vous avez accepté le sujet de notre thèse que vous avez dirigée avec rigueur
et clarté. Toute mon admiration.*

A MA SECRETAIRE,

Sincères remerciements pour ce grand geste fait pour moi.

A NOS JUGES, :

- Monsieur François DIENG, Professeur à la Faculté de Médecine et Pharmacie.

Vous nous avez fait le grand honneur d'accepter la présidence de notre Jury de thèse.

Hommages respectueux.

- Monsieur Ahmadou Lamine NDIAYE, Professeur à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar.

Vous avez bien voulu accepter d'être notre rapporteur.

Hommages reconnaissants.

- Monsieur Alassane SERE, Maître de Conférences à l'Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar.

Vous avez bien voulu participer à notre Jury de thèse.

Hommages respectueux.

A MON PAYS HOTE, LE SENEGAL,

Toute ma gratitude.

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

I N T R O D U C T I O N

Le CAMEROUN, comme la majorité des Etats africains, a une économie essentiellement agro-pastorale.

Les revenus tirés de l'élevage (surtout bovin) ne sont pas négligeables, car, sur une valeur ajoutée de 120,6 milliards de francs CFA fournie par le secteur primaire de production en 1973/1974, la part de l'élevage représentait 14,4 milliards de francs CFA (soit environ 12 %).

Cet apport de l'élevage à notre économie serait plus important si l'exploitation du cheptel estimé en 1978 à près de 6 600 000 têtes (dont 3 400 000 bovins) ne se faisait pas de façon traditionnelle et s'il n'y avait pas trop de sorties frauduleuses de nos animaux vers les pays voisins, le NIGERIA en particulier.

Cette grande perméabilité de nos frontières entraîne une pénurie de viande sur nos marchés locaux. Celle-ci est souvent aggravée par la sécheresse qui sévit au Nord du pays.

Il apparaît donc urgent de pallier cette situation pour satisfaire la demande de viande qui correspond actuellement à 109 200 tonnes et qui croît de plus en plus vite.

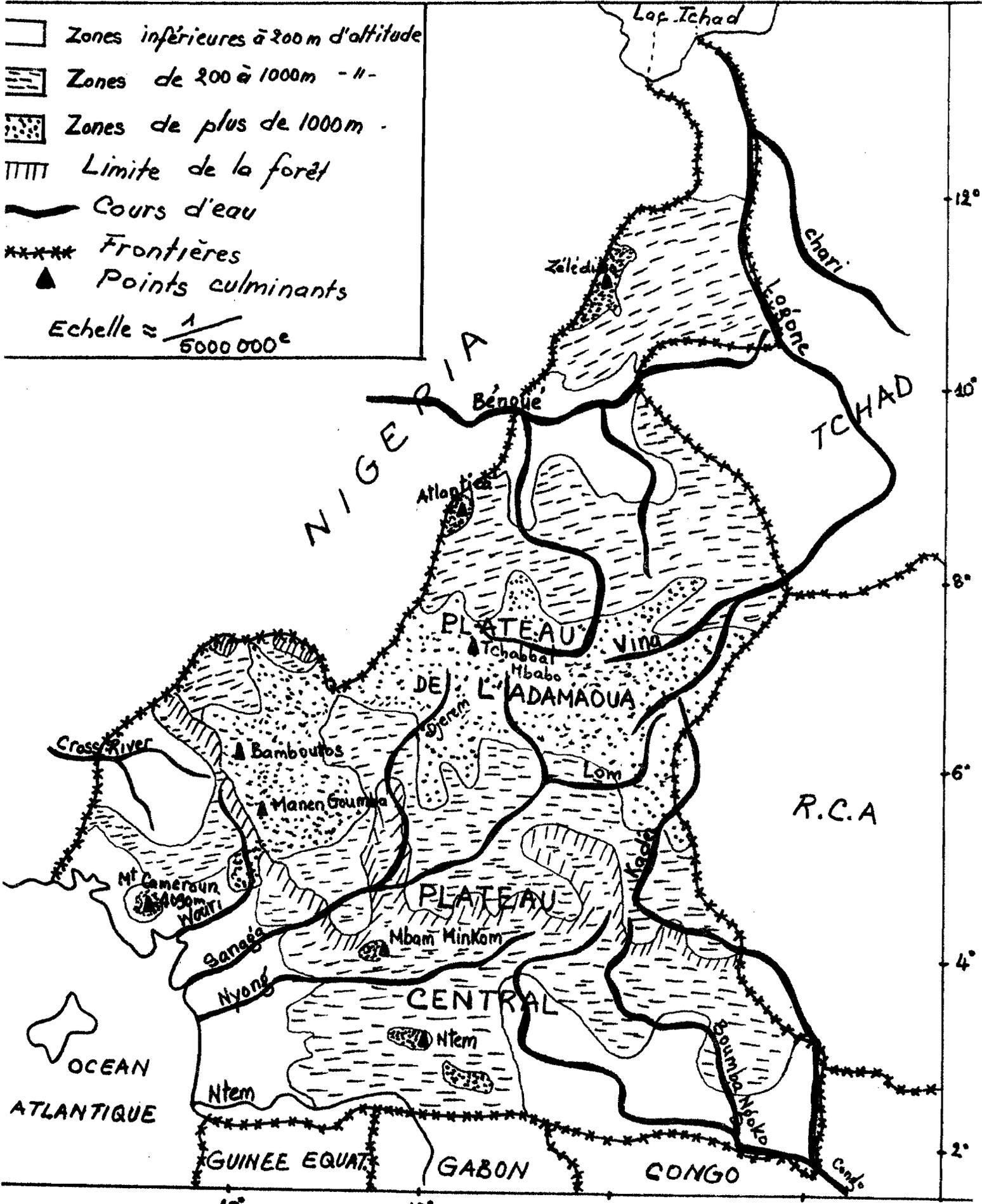
Pour combler la pénurie intérieure de viande et rentabiliser son élevage, le CAMEROUN se doit non seulement d'accroître ses productions animales mais aussi de rationaliser son commerce du bétail et de la viande.

Aussi, dans cette contribution à l'étude des circuits commerciaux de la viande bovine au CAMEROUN, ~~envisagerons-nous~~ envisagerons nous successivement :

- dans une première partie, un aperçu sur la production bovine ;
- dans une deuxième partie, les circuits commerciaux actuels de la viande ;
- enfin dans une troisième partie, les perspectives d'avenir et les améliorations souhaitables.

Carte N°1 : Le Cameroun (Milieu physique)

-  Zones inférieures à 200 m d'altitude
 -  Zones de 200 à 1000 m - "
 -  Zones de plus de 1000 m - "
 -  Limite de la forêt
 -  Cours d'eau
 -  Frontières
 -  Points culminants
- Echelle $\approx \frac{1}{5000000}^e$



Source: Centre d'études de Géographie tropicale (36)

P R E M I E R E P A R T I E

APERCU SUR LA PRODUCTION BOVINE.

On ne saurait parler des circuits commerciaux de la viande dans un pays, sans estimer au préalable les possibilités de productions animales, bovine en particulier, qu'il offre. C'est pourquoi dans cette première partie, nous étudierons tour à tour :

- Le milieu physique.
- Les hommes.
- Le cheptel bovin.

I- MILIEU PHYSIQUE (carte n° 1)

Le CAMEROUN, situé au fond du golfe de Guinée, forme un vaste triangle de 475 000 Km² compris entre les 2e et 13e parallèles de latitude Nord et les 9e et 13e méridiens de longitude Est. Il est limité au Nord par le Lac Tchad, au Nord-Est par le TCHAD, à l'Est par la République Centrafricaine, à l'Ouest par le NIGERIA et au Sud par le CONGO, le GABON et la GUINEE Equatoriale.

1- RELIEFS

Il est assez hétérogène et comprend :

- la cuvette du Lac Tchad au Nord
- les hauts plateaux de l'Adamaoua (1 200 m environ) au centre
- la chaîne montagneuse de l'Ouest qui s'étend du Mont Cameroun (4 070 m) au Lac Tchad
- le bassin du Congo à l'Est.

2- CLIMAT

Du point de vue climatique, le CAMEROUN peut être grossièrement divisé en trois zones :

2-1- Zone guinéenne

Elle couvre le Sud du pays jusqu'au 5^e parallèle. Le climat y est chaud et humide avec une température moyenne de 29,8° C. La pluviosité est comprise entre 1 000 et 2 000 mm d'eau par an.

2-2- Zone soudano-guinéenne

Elle correspond :

- aux hauts plateaux de l'Adamaoua compris entre les 6^e et 8^e parallèles. La température y est modérée avec une moyenne annuelle de 23° C et la pluviosité moyenne est de 800 à 1 600 mm d'eau par an.

- aux régions de l'Ouest Cameroun où règne une température modérée (20° C) et domine une pluviosité satisfaisante.

2-3- Zone soudano-sahélienne

Elle englobe le bassin de la Bénoué et la cuvette du Lac Tchad.

Elle est caractérisée par une faible humidité de l'air, une température moyenne très élevée (parfois 40° C) et une pluviosité ne dépassant guère 400 mm d'eau par an.

3- PATURAGES ET PRODUCTIONS AGRICOLES

Ce sont des éléments déterminants pour le développement de l'élevage .

3-1- Pâturages

Leur qualité et leur importance sont fonction de la zone climatique intéressée. Ils représentent environ 25,5 % des terres (10).

- Au Sud

On a la région forestière présentant par endroits des éclaircies couvertes d'un tapis graminéen dense. Celle-ci fait place au Nord à une savane arborée qui

aurait pu entretenir un troupeau important si elle n'abritait pas de gîtes de glossines. Cette savane permet néanmoins la préparation pour les boucheries du Sud CAMEROUN, des animaux prémunis contre la trypanosomiase en provenance de l'Adamaoua.

- Au Centre (Adamaoua)

La qualité des pâturages est relativement bonne.

. Pendant l'hivernage, un tapis de graminées à dominante d'Andropogon et d'Hyparrhenia couvre les pentes volcaniques et assure aux troupeaux une nourriture suffisante durant une longue période de l'année.

. En saison sèche, les animaux rejoignent les pâturages de soudure des plaines marécageuses et des cours d'eau permanents.

- Au Nord

Il y a la savane soudanienne avec des marécages et des vastes étendues ("Yaérés") capables de se couvrir en moins de trois mois d'un tapis herbacé luxuriant.

Autant ces pâturages permettent l'engraissement des animaux, autant ils laissent ces troupeaux mourir de faim pendant la sécheresse.

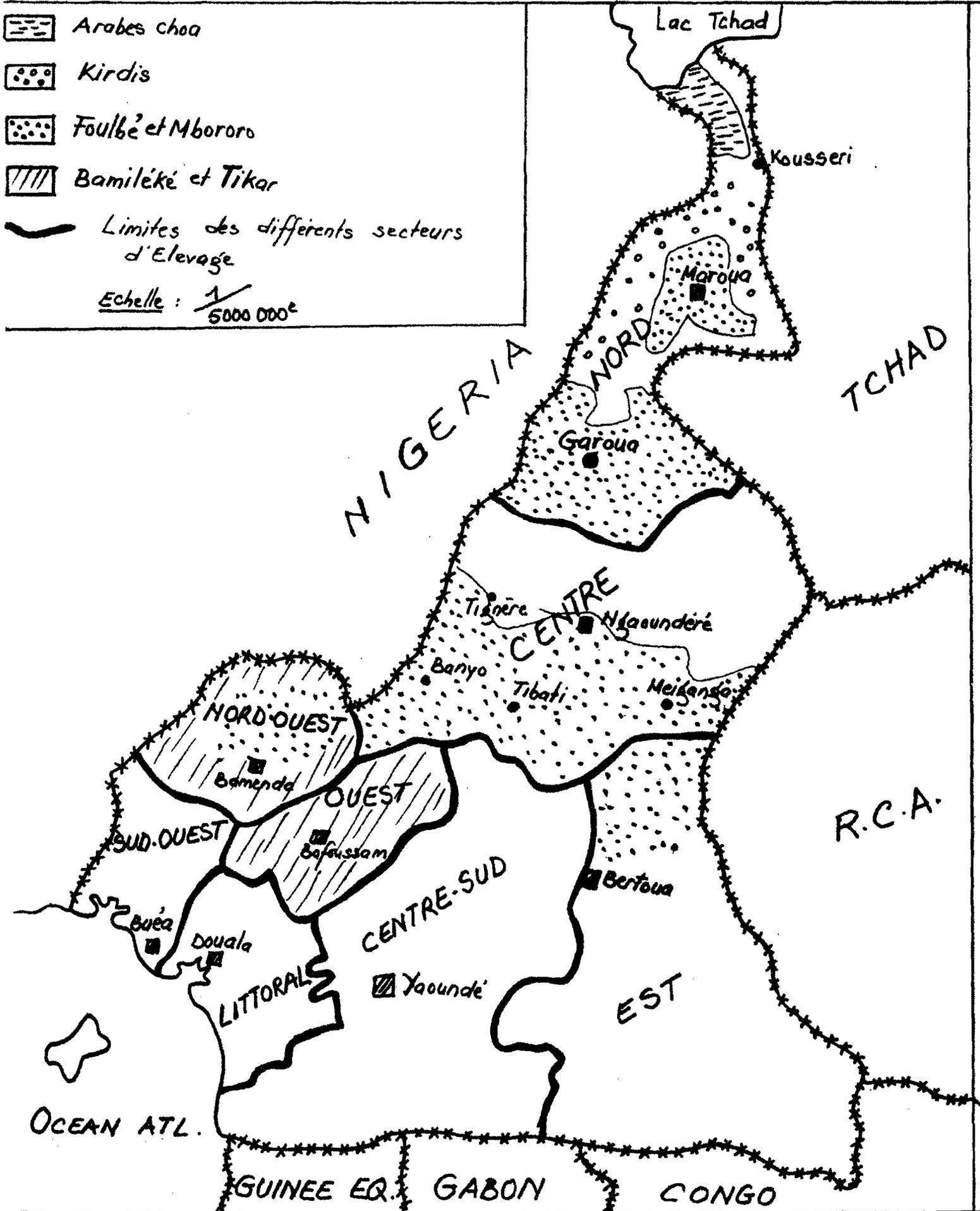
Compte tenu de l'abondance et de la qualité des pâturages, les régions d'élevage sont : le Centre (Adamaoua), le Nord-Ouest (Bamenda) et l'Est.

3-2- Productions agricoles

Elles sont très variées et relativement abondantes. Selon une estimation faite par la FAO en 1976 (20), le CAMEROUN disposait des produits agricoles suivants (en milliers de tonnes) :

Riz paddy	: 20
Maïs	: 355
Mil	: 310
Manioc	: 800
Arachide	: 179

Carte N°2 : Répartition des Eleveurs de bovins au Cameroun



Coton graine	: 55
Coprah	: 1
Huile de palme	: 60
Canne à sucre	: 298.

Ces diverses denrées agricoles fortement consommées par l'homme dégagent cependant une importante quantité de sous-produits et déchets de traitement industriel, qui peuvent être récupérés et utilisés dans l'alimentation du bétail.

II- LES HOMMES

1- INFLUENCE DU FACTEUR HUMAIN

LACROUX (26) disait : "Toute production agricole ou pastorale est d'abord un problème d'homme, puis de climat, puis de sol".

Ceci était particulièrement vrai au CAMEROUN où les éleveurs pendant longtemps attachés au mode traditionnel d'exploitation des animaux, constituaient un véritable frein au développement de l'élevage. Toutefois, au cours de cette dernière décennie, des progrès sensibles ont été réalisés car selon le rapport 1977-1978 des Services d'Elevage, le taux d'exploitation des bovins est passé de 8 % en 1965 à 11 %.

Ce changement de comportement, suscité par l'accroissement des besoins propres de l'éleveur, la réduction des pâturages due à une explosion démographique, l'accès facile de certaines zones de consommation éloignées, doit être effectif pour que l'élevage participe pleinement à l'économie de notre pays.

2- SOCIÉTÉS D'ÉLEVEURS ET LEUR ORGANISATION (Carte n° 2)

Deux tribus principalement pratiquent l'élevage au CAMEROUN. Il s'agit des Foulbés (Peulhs) et des Mbororos.

2-1 Les Foulbés ou Peulhs

Ce sont des Musulmans qui vivent au Centre et au Nord du pays. Ils sont gouvernés par un chef traditionnel, le "Lamido" assisté de plusieurs ministres dont le "Sarki-sanou".

Ce dernier représente les éleveurs auprès de la cour, reçoit leurs doléances et est chargé de régler certains différends.

Parmi les Foulbés que l'élevage intéresse directement, on distingue d'une part les propriétaires de boeufs et d'autre part les éleveurs proprement dits dont le gardiennage des troupeaux est confié à un ou deux domestiques.

Les Peulhs prédominent dans la région de Ngaoundéré où ils y pratiquent un élevage de type sédentaire et transhumant. De ce fait, ils sont plus faciles à encadrer que les Mbororos.

2-2- Les Mbororos

Autrefois animistes, ils ont tendance à se convertir à l'Islam. Ils mènent pour la plupart une vie nomade à la recherche des pâturages. Leur organisation liée à leur mode de vie, est réduite à la simple famille.

Les déplacements désordonnés des troupeaux mbororos, même malades, constituent pour l'état sanitaire du cheptel camerounais, un danger permanent.

Par ruse et par méfiance, les Mbororos se trouvent le plus souvent au niveau des frontières. Ce qui leur permet de déjouer les mesures de police sanitaire qui sont prises par les pays qu'ils sillonnent : CAMEROUN, République Centrafricaine, NIGERIA, TCHAD.

2-3- Autres tribus

- Les Arabes Choa, bien que beaucoup moins nombreux que les Peulhs et les Mbororos, sont aussi d'excellents éleveurs. Peuplant la région du Logone et Chari, ils y pratiquent un élevage transhumant.

- Les Kirdis au Nord.

- Les Bamiléké et les Tikar à l'Ouest.

Ces trois dernières tribus, venues récemment à l'élevage, entretiennent de très petits troupeaux et se livrent à l'embouche le plus souvent traditionnelle.

III- LE CHEPTEL

1- RACES BOVINES ET CARACTERISTIQUES DU CHEPTEL

1-1- Races bovines

Les Bovidés exploités au CAMEROUN appartiennent presque tous à la race zébu (*Bos indicus*). Ils comprennent :

1-1-1- Le Zébu peulh

C'est un animal conformé pour la boucherie et qui atteint son poids adulte à 5 ou 6 ans soit 400 à 500 kg. Il est d'une rusticité remarquable.

Suivant l'habitat et les coordonnées ethniques de Barone (plastique, phanéroptique), on reconnaît dans cette race, trois variétés :

- Ngaoundéré (ou Goudali)
- Yola (ou Mahiné)
- Banyo.

1-1-2- Le Zébu mbororo

C'est un animal de grande taille, d'une rusticité remarquable, adapté aux longs déplacements. Il a une bonne aptitude laitière.

Suivant la robe, on distingue deux variétés :

- Djafoun (ou Red Longhorn)
- Akou (ou White Fulani).

1-1-3- Les Taurins (Bos taurus)

Ils se distinguent des zébus par l'absence de bosse et leur grande résistance à la trypanosomiase. Plusieurs types ont été décrits :

- Ndama et races européennes importées à titre expérimental
- le Rumsiki, le Muturu, le Namshi.

1-2- Caractéristiques du cheptel

1-2-1- Répartition des effectifs

Le cheptel bovin du CAMEROUN était estimé à 3 400 000 têtes en 1978 sur la base des campagnes de vaccinations. Ce chiffre ne traduit cependant pas la réalité,

car les éleveurs ne présentent jamais en totalité leurs animaux aux vaccinateurs.

Compte tenu des facteurs climatiques et de la présence ou non de glossines, la répartition des bovins dans les différents secteurs d'élevage se fait de façon inégale comme le montrent les données suivantes, tirées du dernier rapport du Ministère de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (9).

Nord	:	1 215 750	têtes
Adamaou	:	1 400 000	"
Est	:	166 000	"
Centre-Sud	:	70 000	"
Littoral	:	1 300	"
Ouest	:	155 000	"
Nord-Ouest	:	385 000	"
Sud-Ouest	:	6 950	"

1-2-2- Accroissement du cheptel

On peut l'apprécier dans le tableau 1 ci-dessous.

Tableau n° 1

Effectifs par zone de 1969 à 1980. (en 1 000 têtes de bovins).

Zones Années	Nord	Adamaoua	Est	Ouest + Littoral	Total
1969	800	1 050	100	350	2 300
1974	880	1 165	170	420	2 635
1980	1 000	1 300	320	350	2 970

Source : IIIe plan quinquénaire (35).

On note ici, une augmentation sensible du cheptel. Cet accroissement est plus marqué à l'Est à cause de l'immigration massive des Mbororos dans cette zone.

1-2-3- Composition type d'un troupeau

La composition moyenne d'un troupeau au CAMEROUN, selon un sondage effectué sur 17 568 bovins du Canton de Petté dans le secteur Nord, en 1965, est la suivante (26) :

Veau de 0 à 1 an	: 23 %
Génisses de 1 à 4 ans	: 23 %
Mâles de 1 à 4 ans	: 7 %
Vaches adultes	: 35 %
Taureaux	: 1,5 %
Vieilles vaches	: 10 %
Castrés	: 0,5 %
	<hr/>
	100,0 %.

ECHEC
DES SO
VETERINA
BIAISSA P.

Ce type de composition qu'on rencontre encore dans la plupart des troupeaux qui sont exploités traditionnellement, ne permet pas une augmentation de la productivité de l'élevage.

1-2-4- Productivité

La méthode traditionnelle d'élevage qui consiste à porter au maximum l'effectif du troupeau, provoque le maintien d'une forte proportion d'animaux adultes (comme le montre la composition du troupeau indiquée précédemment). Ce qui réduit le taux de production et le pourcentage de vente.

2- LES MODES D'ELEVAGE

2-1- Elevage traditionnel

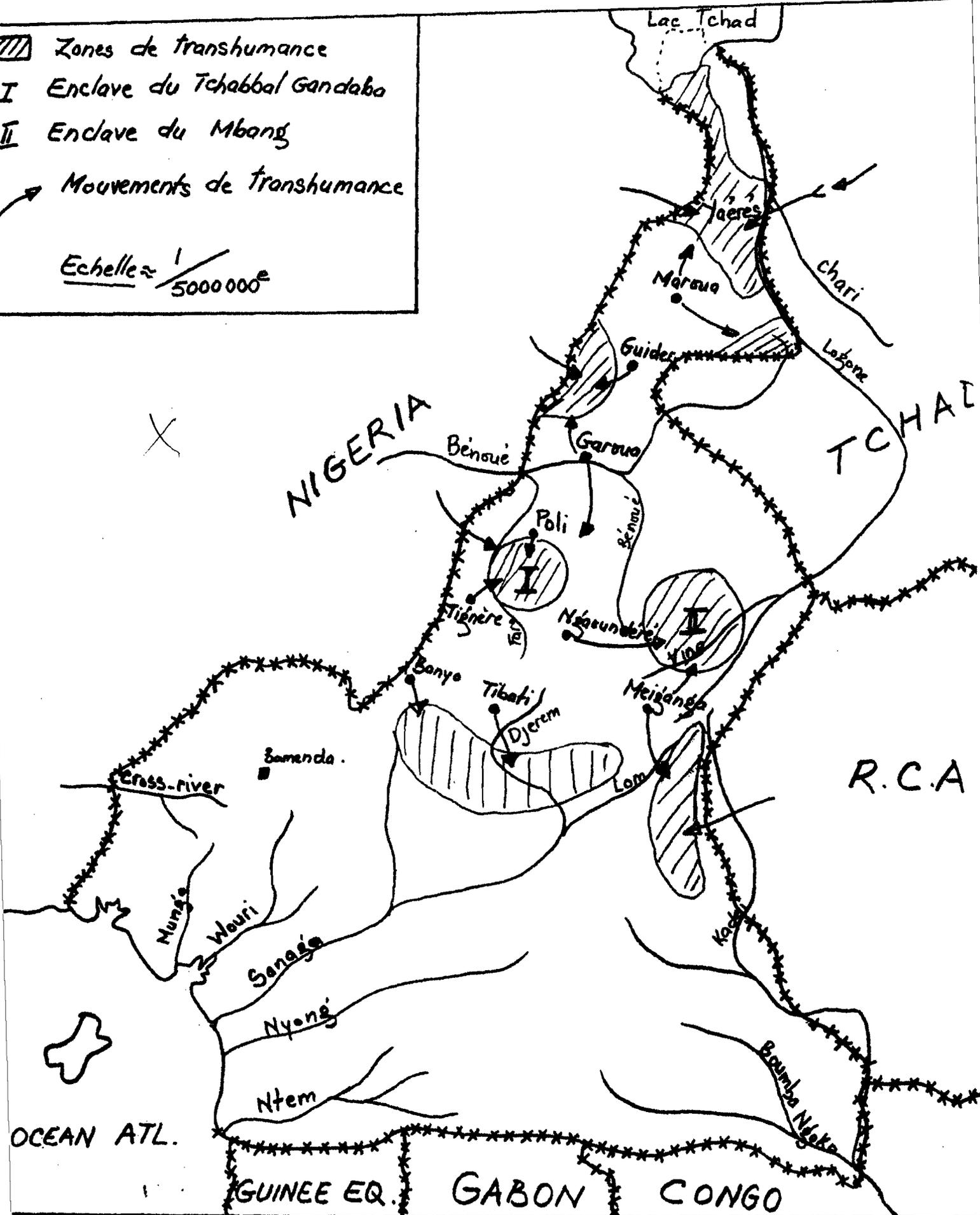
Il demeure encore le mode d'exploitation prédominant malgré les gros efforts fournis par le Service d'Elevage pour amener les éleveurs à une pratique pastorale plus rationnelle. Il se conduit de trois façons :

- l'élevage transhumant
- l'élevage nomade
- l'élevage sédentaire.

Carte N°3 : Zones de transhumance au Cameroun

-  Zones de transhumance
- I Enclave du Tchabal Gandaba
- II Enclave du Mbang
-  Mouvements de transhumance

Echelle $\approx \frac{1}{5000000}$



2-1-1- Elevage transhumant (carte n° 3)

Il est caractérisé par un mouvement d'oscillations saisonnières des troupeaux à la recherche d'herbes tendres et d'eau. On distingue deux types de transhumance : la grande et la petite.

La grande transhumance

Elle se déroule pendant la saison sèche et dure six mois (de Novembre à Avril). Elle consiste en un déplacement des animaux vers les points d'eau permanents ou cours d'eau ("mayos" en Fulfuldé) importants.

Dans le Nord CAMEROUN où l'eau fait souvent défaut, les animaux sont obligés de parcourir de longues distances pour atteindre les "Yaérés" dans les départements de Logone et Chari, du Mayo-Danaï et du Diamaré où les crues permettent la pousse et le maintien à contre saison d'herbes vertes.

Mais pendant la saison des pluies, on assiste à une deuxième forme de déplacements de troupeaux appelée petite transhumance.

La petite transhumance

Les animaux parcourent de courtes distances à la recherche d'herbes basses et tendres. Elle est donc moins fatigante que la précédente.

La transhumance quelle que soit sa forme, présente de nombreux inconvénients : risques sanitaires, pertes pondérales dues aux longs déplacements et pertes numériques. Elle doit être découragée au même titre que l'élevage nomade.

2-1-2- Elevage nomade

Il est pratiqué par les Mbororos en Adamaoua et au Nord-Ouest. Il est caractérisé par des déplacements incessants à la recherche d'herbes, d'eau et des débouchés autour des grands centres pour écouler les produits laitiers ou les échanger contre les vivres.

Le nomadisme par ses mouvements désordonnés et fort complexes ne facilite ni le contrôle sanitaire, ni l'encadrement de ses artisans. De plus, il engendre la dégradation des pâturages du fait du passage d'importants troupeaux.

Pour une exploitation plus rationnelle de nos animaux, l'élevage nomade et l'élevage transhumant doivent céder la place aux autres systèmes plus avantageux que sont : le sédentarisme , le ranching et l'embouche intensive.

2-1-3- Elevage sédentaire

Il est pratiqué le plus souvent par des agriculteurs Kirdis au Nord et certains Foulbés de l'Adamaoua.

C'est un mode d'élevage à cheval entre le type traditionnel par ses méthodes de conduite générale de troupeaux et le type moderne par le gardiennage et l'entretien général des animaux.

Par rapport aux deux systèmes précédemment cités, il présente un certain nombre d'avantages :

- ébauche de la sédentarisation générale de l'élevage,
- association "agriculture-élevage" toujours souhaitée par les autorités administratives,
- entretien et gestion plus aisés des troupeaux,
- surveillance sanitaire et encadrement technique des éleveurs plus faciles,
- exploitation raisonnable et conservation des pâturages.

L'élevage sédentaire apparaît donc comme une étape importante pour vulgariser l'élevage moderne dans notre pays.

2-2- Elevage moderne

2-2-1- Le Ranching

C'est un système d'exploitation de troupeaux plus moderne qui a été expérimenté en Adamaoua par la Station de Recherches Zootechniques de Wakwa, la Compagnie Pastorale, la Compagnie de Cultures et d'Elevage du CAMEROUN (C.C.E.C.), ainsi que par un certain nombre de commerçants de bétail.

Il consiste en un élevage extensif ou semi-extensif rationalisé et contrôlé grâce à :

- une limitation des déplacements des animaux,
- une protection des ressources en eau et en fourrages,

- une organisation de l'exploitation des parcours et une complémentation de la ration des animaux en période de sécheresse,
- une protection sanitaire des animaux.

Ce type d'exploitation est en développement au CAMEROUN car fortement encouragé par le Gouvernement. C'est ainsi que dans le cadre du plan "viande" qui a été arrêté, des Sociétés d'Etat telles que la SODEPA (Société de Développement et d'Exploitation des Productions Animales) et le FONADER (Fonds National de Développement Rural) octroient des crédits (tableau 2) aux gros éleveurs intéressés par le ranching. En plus de ces crédits destinés à l'équipement et à l'achat des animaux, ces Sociétés leur assurent l'encadrement technique.

Tableau n° 2

Années	Nombre de crédits octroyés	Montant global en F CFA
1976 - 1977	125	298 900 950
1977 - 1978	104	222 686 558

Source : Rapports annuels du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries animales (9).

En vue d'exploiter au maximum leur aptitude bouchère, les animaux issus ou non des ranches et qui sont destinés à la boucherie peuvent être soumis à une embouche intensive.

2-2-2- Embouche intensive

Malgré ses avantages économiques (gain de poids et amélioration de la qualité de viande) et la disponibilité de quantités importantes de sous-produits agro-industriels, cette technique de production est peu pratiquée.

CONCLUSION

Comme nous venons de le voir, le CAMEROUN offre de nombreuses possibilités de production bovine :

- milieu géographique favorable grâce à ses vastes étendues de pâturages au centre, à l'Est et au Nord-Ouest ;
- animaux à aptitude bouchère appréciable ;
- importantes quantités de sous-produits agro-industriels susceptibles de résoudre le problème alimentaire qu'on connaît surtout au Nord où sévit souvent une sécheresse désastreuse. Mais il y a un facteur essentiel qui s'oppose au développement de l'élevage bovin au CAMEROUN. C'est l'éleveur traditionnel encore très lié au système extensif d'exploitation du bétail et peu ouvert aux nouvelles techniques d'élevage.

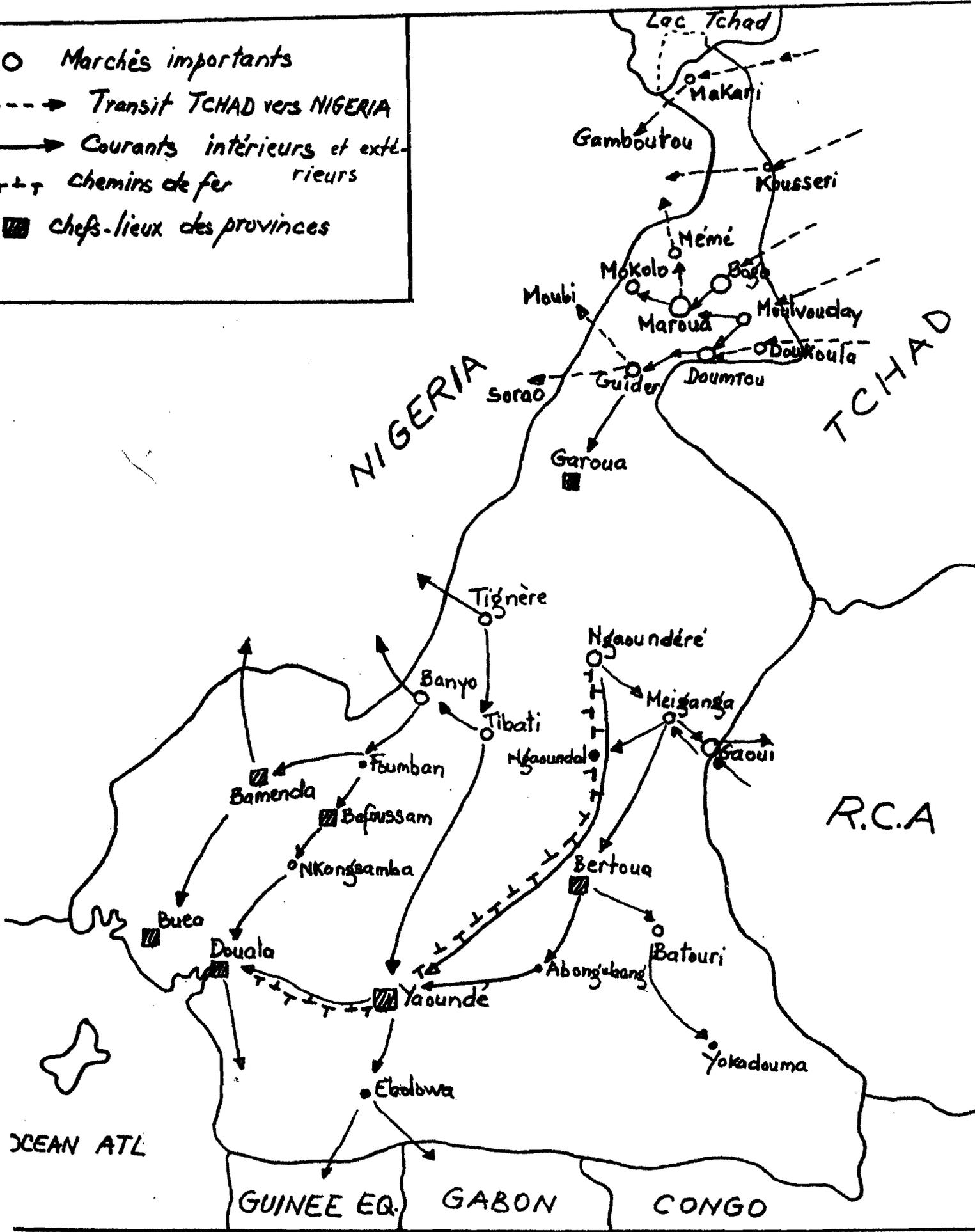
DEUXIEME PARTIE

LES CIRCUITS COMMERCIAUX DE LA VIANDE

BOVINE.

Carte N° 4 : Marchés importants et Courants commerciaux du bétail au Cameroun

- Marchés importants
- > Transit TCHAD vers NIGERIA
- Courants intérieurs et extérieurs
- ++ Chemins de fer
- ▣ Chefs-lieux des provinces



Si au niveau de la production le problème majeur reste la reconversion de la mentalité des éleveurs traditionnels, au niveau des circuits commerciaux de la viande, objet de notre étude, on note un certain nombre de goulots d'étranglement qui empêchent l'élevage camerounais de contribuer pleinement à l'économie nationale. Ceux-ci seront examinés dans les deux sections suivantes :

- le circuit "vif" qui se rapporte aux animaux sur pied
- le circuit "mort" relatif à la préparation, à la distribution et à la transformation de la viande.

I- CIRCUIT "VIF"

Il désigne le circuit où les tractations commerciales portent sur l'animal sur pied. Il fait intervenir de nombreux opérateurs économiques aussi bien Camerounais qu'étrangers.

De ce fait, nous décrirons :

- le circuit "vif" intérieur
- le circuit "vif" extérieur.

1- CIRCUIT "VIF" INTERIEUR

Le circuit du bétail sur pied à l'intérieur du CAMEROUN utilise des infrastructures permettant aux agents économiques intéressés par le commerce du bétail, de réaliser leurs transactions. Nous envisagerons donc :

- les infrastructures
- les facteurs humains
- les transactions.

1-1- Les infrastructures

Elles représentent l'ensemble des structures mises en place pour faciliter la vente des animaux. Elles se réduisent dans notre cas précis aux marchés de bovins (carte n° 4).

1-1-1- Nombre et types de marchés

On dénombre jusqu'à 270 marchés (dont 80 en Adamaoua et 37 à l'Extrême Nord). Ces marchés se distinguent en deux types :

les marchés de collecte rencontrés dans les zones de production (Nord, Centre, Nord-Ouest),

les marchés de regroupement des centres de consommation (Centre-Sud, Littoral, Ouest).

Vu leur nombre important, nous ne pouvons citer ici tous les marchés de bovins existant sur l'ensemble du CAMEROUN. C'est pourquoi nous nous sommes limités à indiquer dans le tableau 3, ceux qui enregistrent le plus d'activités.

Tableau 3

Les marchés importants (Unité : tête de bovin).

Secteurs	Marchés importants	Volume d'animaux mis en vente en 1977-1978
Nord	- Maroua - Bogo - Doumrou - Garoua	93 667
Centre (Adamaoua)	- Ngaoundéré - Tibati - Tignère - Banyo - Meiganga	54 280
Centre-Sud	- Yaoundé	45 940
Littoral	- Douala - Nkongsamba	22 940
Ouest	- Foumban - Bafoussam	3 215
Nord-Ouest	- Bamenda	17 240
Total (1977-78)		237 332
Total (1976-77)		153 419

Source : Rapports annuels des secteurs d'Elevage et des Industries Animales (9).

1-1-2- Les activités des marchés

Elles sont éparpillées à cause de l'existence d'un nombre considérable de marchés. L'intensité de ces activités est variable suivant :

- Les régions

Comme le montre bien le tableau 3, c'est la région du Nord qui a enregistré au cours de l'année 1977-1978 le plus d'activités au niveau des marchés de bovins. Cela s'explique par le fait que c'est la zone principale de production bovine qui approvisionne tout le reste du pays, et même certains pays voisins tels que le NIGERIA, le GABON...

Par ailleurs, au Nord, la source de protéine animale est représentée essentiellement par la viande bovine, les petits ruminants n'étant consommés qu'à de rares occasions : cérémonies familiales (baptême, mariage) et fêtes religieuses (tabaski). Quant à la viande de porc, elle n'est pratiquement pas produite car sa consommation est interdite par l'Islam, ~~religion dominante dans la région.~~ ???

Dans une même région, on note aussi des variations dans l'intensité des activités des marchés de bovins selon qu'on se trouve en saison sèche ou pluvieuse.

- Les saisons

Les variations saisonnières de l'importance des transactions tiennent aux difficultés d'accès à certains marchés et aux déplacements de troupeaux.

. En période de pluies abondantes (mi-Août, mi-October) les activités des marchés à bétail sont minimales car les pistes deviennent impraticables, empêchant ainsi commerçants de bétail et éleveurs de se déplacer. On assiste alors à une réduction du nombre de marchés.

Par contre peu après les pluies (Novembre-Janvier), les marchés connaissent une activité intense.

. Pendant la saison sèche qui va de Janvier à Avril, les animaux partent en transhumance. Il en résulte une raréfaction du bétail sur les marchés qui va entraîner une baisse de l'intensité du commerce de bétail.

1-1-3- Les types d'animaux mis en vente

Si on considère par exemple le marché de Bogo dans le secteur-Nord d'élevage, sur 1 880 bovins présentés le 22 Mars 1979, on a dénombré

- 1 383 mâles soit 73,6 %
- 497 femelles soit 26,4 %.

De cet effectif, la répartition par classes d'âge se présente comme l'indique le tableau ci-dessous :

Tableau 4

Catégories d'animaux mis en vente
(Unité : 1 bovin).

0 à 1 an		2 à 3 ans		3 à 5 ans		6 à 10 ans		Plus de 10 ans	
M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
81	15	100	6	227	7	739	204	236	265

M : mâles

F : femelles.

Source : Rapport du Service d'Élevage de Bogo.

On remarque dans cette répartition, la faible proportion des jeunes animaux mis en vente. Ceci est conforme au décret N° 76/420 du 14 Septembre 1976, portant réglementation de l'élevage, de la circulation des animaux et de l'exploitation du bétail et qui vise à préserver les jeunes géniteurs. En effet, ce décret, dans son chapitre Ier article 17, interdit la mise en circulation comme bétail de boucherie des animaux de l'espèce bovine de moins de quatre ans pour les mâles et moins de dix ans pour les femelles. Ceci vaut également pour les gestantes.

Les animaux mis en vente sur les marchés selon plusieurs facteurs que nous évoquerons ci-après, connaissent des prix très variables.

1-1-4- Prix pratiqués

Les cours du bétail, dans la plupart sinon tous les marchés, sont fixés selon la fantaisie des éleveurs. Ce qui explique les fluctuations souvent excessives enregistrées suivant le temps, la saison, la région, les marchés et les catégories d'animaux mis en vente.

- Variations des prix en fonction du temps

Si nous considérons l'évolution des prix moyens des animaux au cours des années 1976-77 et 78 sur les marchés à bétail de l'Adamaoua, on constate d'une façon générale une augmentation d'une année à l'autre comme l'illustre le tableau suivant.

Tableau 5

Evolution des prix du bétail en Adamaoua (Unité : F CFA)

Années \ Catégories d'animaux	1976	1977	1978
Taureaux	50 800	47 879	51 891
Castrés	51 450	53 182	52 241
Vaches	39 420	39 465	40 038
Taurillons	26 150	29 791	28 611
Génisses	24 875	29 695	32 308

Source : Rapports annuels du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries animales (10).

L'élévation du prix du bétail observée est sans doute liée à l'inflation galopante qui menace le monde et dont souffrent notamment les pays jeunes comme le CAMEROUN à économie encore très fragile.

- Variations des prix en fonction des saisons

Il est évident que les prix du bétail pratiqués sur les marchés pendant la saison pluvieuse où les aliments sont abondants, sont différents de ceux appliqués au cours de la mauvaise saison. En effet, en saison sèche les éleveurs sont obligés de fournir un effort supplémentaire pour subvenir aux besoins de leurs animaux :

. en élevage extensif, les animaux vont en transhumance, ce qui entraîne une diminution de l'offre par rapport à la demande dont la conséquence directe est l'augmentation du prix du produit.

Par exemple : un castré de plus de quatre ans qui coûterait 80 000 F CFA à Yaoundé pendant la saison des pluies, reviendrait à 100-120 000 F CFA en période sèche sur le même marché.

. en élevage semi-Intensif, la pénurie alimentaire aboutit à la distribution aux animaux de tourteaux et des condiments minéraux. Ce qui a pour effet une élévation du coût de production dont la répercussion sur les prix de vente des animaux est certaine.

Quelle que soit la saison, on note cependant une différence entre les cours appliqués dans les différentes régions du pays.

. Variations des prix en fonction des régions

Les animaux sont relativement moins chers en zone de production qu'en zone de consommation. Cela se comprend car, au prix pratiqué en amont s'ajoutent le coût de transport et les frais divers (taxes, intermédiaire ...) pour obtenir le prix en aval. Ainsi, pour un animal qui coûte 50 000 F CFA à Ngaoundéré dans la région de l'Adamaoua, il faut compter environ 75 000 F CFA pour l'obtenir sur le marché d'Etoudi à Yaoundé dans le Centre-Sud.

Mais dans une même région les prix du bétail peuvent varier en fonction des marchés et des catégories des animaux.

. Variations en fonction des marchés et des catégories d'animaux

Sur deux marchés appartenant à un même sous-secteur d'élevage, les prix du bétail peuvent ne pas être identiques comme on peut le constater dans le tableau ci-après.

Tableau 6
Variations des prix en fonction des catégories d'animaux
sur les marchés de Doumrou et Bogo

(Unité : F CFA).

Catégories d'animaux	Taureaux	Taurillons	Vaches	Castrés	Génisses
Marchés					
Doumrou	115 000	55 000	45 000	125 000	115 000
Bogo	65 000	40 000	25 000	80 000	65 000

Source : Rapport du sous-secteur d'Elevage, des
Pêches et des Industries animales du Diamaré.

1-2- Les facteurs humains

1-2-1- Les producteurs

seulement ?

Ce sont les Peulhs et les Mbororos. Autrefois, ils ne commercialisaient qu'exceptionnellement leur bétail. Leur source de revenus était représentée par le lait et le beurre vendus dans les villes, ce qui leur permettait de satisfaire leurs besoins, limités à l'époque, aux objets de première nécessité : étoffes, vivres, lampes etc... Mais face à la création des besoins nouveaux tels que : pèlerinage à la Mecque - achat de véhicules - achat de vêtements modernes et même de médicaments - consommation d'alcool ; on constate actuellement un effort dans la commercialisation du bétail.

1-2-2- Les commerçants de bétail

Le commerce des bovins était l'affaire des Haoussas. Ils achetaient les animaux aux éleveurs qui, eux étaient peu disposés à aller les vendre dans les centres de consommation. Mais avec la construction des voies de communication (par exemple le chemin de fer transcamerounais reliant Ngaoundéré à Yaoundé), on assiste à la constitution d'une nouvelle catégorie de commerçants de bétail qui sont en même temps producteurs.

L'apparition de ces commerçants-producteurs pourrait certainement aboutir à la suppression des intermédiaires en amont. Mais en aval, ces derniers semblent jouer un rôle indispensable.

1-2-3- Les intermédiaires : "SakaIna"

Ils interviennent dans les grands centres de consommation pour faciliter le contact entre les commerçants de bétail et les bouchers. Souvent ils assurent à leurs hôtes logement et repas pendant tout leur séjour. De cette façon, ils acquièrent la confiance de ces derniers qui par la suite n'hésitent pas à leur confier la vente des animaux. C'est alors là où le rôle de l'intermédiaire devient néfaste car il fixe des prix très élevés par rapport à ceux qu'aurait pratiqués le commerçant de bétail lui-même. Cette hausse de prix décidé à l'insu du commerçant ne bénéficie qu'au seul intermédiaire et a pour conséquence l'augmentation du prix de la viande au détail.

Les intermédiaires jouent un rôle social certain, mais leur intervention directe dans les transactions n'est pas souhaitable car, ne profite ni aux commerçants de bétail ni aux consommateurs.

1-3- Les transactions

La vente des animaux par l'éleveur se fait soit à domicile, soit au marché.

1-3-1- Vente à domicile

Quoiqu'interdite, parce qu'échappant à tout contrôle, on estime jusqu'à 60 % des animaux vendus aux marchands en dehors des marchés (le commerce du bétail de boucherie s'effectuerait pour la plus grande part chez l'éleveur) (26).

Si ce mode de commercialisation épargne les éleveurs des déplacements, les marchands de bétail par contre rencontrent des difficultés à former les lots d'animaux du fait du mauvais état des pistes. En outre, il défavorise les éleveurs qui ignorent les cours pratiqués sur les marchés.

1-3-2- Vente au marché

On constate que les marchés les plus proches de chez l'éleveur et plus accessibles par des routes praticables sont les plus fréquentés. C'est le cas par

exemple des marchés de Galaldi, Badzer (dans le sous-secteur d'Elevage de Meiganga) situés le long de la Trans-Africaine.

Ces marchés se maintiennent spontanément car éleveurs et marchands y trouvent tous leur compte.

Dans les deux cas de vente, les transactions se font à l'estime. Quant au mode de paiement, il est toujours comptant si la vente a lieu à domicile. Le crédit n'est accordé qu'exceptionnellement à des bouchers ou à des marchands que l'éleveur connaît très bien.

Si dans le circuit "vif" intérieur, les transactions ont lieu entre les professionnels camerounais, il n'est pas de même pour le circuit "vif" extérieur.

2- CIRCUIT "VIF" EXTERIEUR

Dans ce circuit interviennent les commerçants de bétail et producteurs des pays limitrophes : TCHAD, CENTRAFRIQUE, NIGERIA, GABON etc... Ils se côtoient sur les marchés à bétail frontaliers et assurent les importations et exportations dans leurs pays respectifs.

2-1- Les marchés (carte n° 4)

Ils sont situés au niveau des frontières et sont le théâtre de nombreuses transactions. Parmi les plus importants, on peut citer :

- Ngaoui à l'Est, à la frontière centrafricaine, rassemble près de 78 000 têtes de bovins par an.
- Moulvouday, Doukoula, Bogo du côté tchadien, regroupent environ 16 000 têtes de bovins par an.
- Mémé, Mokolo, Guider s'ouvrant vers le NIGERIA, connaissent des activités contrôlées plus limitées. On compte par an 4 000 à 9 000 animaux mis en vente sur ces marchés.

Ces animaux achetés sur ces différents marchés par les marchands Camerounais constituent l'essentiel de nos importations de bétail sur pied.

2-2- Les importations

Le CAMEROUN, incapable de satisfaire les besoins en viande de ses populations, est obligé d'importer les bovins de la République Centrafricaine et surtout

du TCHAD. On a estimé à près de 45 938 bovins importés au cours des années 1976-77.

En 1978-79, la crise tchadienne qui a entraîné la fermeture des frontières a réduit ces importations. Cela s'est traduit immédiatement par une pénurie de viande ressentie sur nos marchés et par une hausse des prix. En effet, le Kilogramme de viande sans os, est passé de 350 F CFA à 500 F CFA dans la zone de production. Dans les grands centres de consommation du Sud-CAMEROUN, il vaut environ 650 F CFA.

Cette situation doit amener les autorités à réfléchir sur notre politique d'élevage afin d'être le moins dépendant possible des autres pays et d'éviter des coups durs comme celui qu'on a connu en 1979. Cela rendra également la viande, notre principale source de protéines animales, accessible à toutes les couches sociales.

Malgré le déficit en viande que connaît le CAMEROUN, il effectue des exportations d'animaux vers des pays voisins.

2-3- Les exportations

Les animaux vivants sont essentiellement exportés vers le NIGERIA et le GABON car, les prix qui y sont pratiqués sont plus rémunérateurs. Cette attirance des marchés étrangers entraîne de nombreuses sorties frauduleuses d'animaux qui échappent aux contrôles destinés à limiter ce commerce illicite du bétail.

Les données les plus récentes établies en 1978 indiquent jusqu'à 5 367 bovins exportés ; soit 0,16 % du cheptel bovin vers :

- le NIGERIA : 1 501 têtes (28 %)
- le GABON : 3 846 têtes (71,6 %)
- la Guinée Equatoriale : 20 têtes (0,4 %).

En AFRIQUE Centrale, le CAMEROUN bénéficie de certains atouts en matière d'élevage. Parmi ceux-ci, on peut citer un milieu naturel peu hostile et une situation géographique à cheval entre zone sahélo-soudanienne et zone équatoriale. Ce dernier atout, lui offre un grand marché représenté par l'ensemble des pays situés en pleine zone équatoriale à savoir le GABON, le CONGO, le ZAIRE, la GUINEE Equatoriale. D'importants efforts sont menés en vue de développer notre élevage. Mais pour écouler facilement les produits de celui-ci, aussi bien sur les marchés intérieurs qu'extérieurs, il est nécessaire de réorganiser le circuit forain.

II- CIRCUIT "MORT"

Il commence à l'abattoir où est préparée la viande et se termine à l'étal du boucher ou à l'Industrie de transformation tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du CAMEROUN. Ce qui nous conduira à considérer :

- un circuit "mort" intérieur
- un circuit "mort" extérieur.

1- Le circuit "mort" intérieur

L'étude de ce circuit qui, à notre sens, est la plus importante, comportera un certain nombre de points :

- les abattoirs et l'inspection sanitaire
- les animaux de boucherie
- les bouchers
- la distribution de viande et abats
- les industries de la viande.

L'analyse de ces différents points nous permettra de relever les insuffisances qui empêchent une meilleure exploitation de nos animaux.

1-1- Les abattoirs et l'inspection sanitaire

1-1-1- Les types d'abattoirs

A travers le CAMEROUN, on peut distinguer deux types d'abattoirs suivant leur statut :

- Les abattoirs municipaux

Ils sont les plus nombreux et de taille variable selon l'importance de la localité où ils sont implantés.

. Au niveau des Chefs-lieux d'arrondissement, on trouve des hangars sans installations particulières, situés près d'un cours d'eau permettant la vidange et le lavage des viscères abdominaux et l'évacuation des eaux usées.

. Dans les villes d'importance moyenne comme Garoua, Ngaoundéré, Maroua, les abattoirs sans être modernes, sont équipés d'un système d'accrochage des animaux et approvisionnés en eau courante. Ce qui améliore nettement les conditions de tra-

vail et d'hygiène.

. Enfin dans les deux principales agglomérations que sont Yaoundé et Douala, les établissements d'abattage, mis en service respectivement en 1957 et 1960 sont dotés d'équipements modernes. Ils comportent deux ailes distinctes : une pour les bovins et une pour les petits ruminants. A Yaoundé, il existe une troisième aile pour les porcins. On voit apparaître à ce stade, le souci de respecter les principes du fonctionnement des abattoirs qui prévoient la séparation des halles d'abattage par espèces animales.

D'autre part, les chambres froides font leur apparition à la fin de la chaîne, permettant ainsi le stockage de la viande. Mais à Yaoundé, les bouchers utilisaient le frigorifique des Brasseries qui, situées près de l'abattoir, tenaient à leur disposition une chambre froide de 80 M³.

Tous ces abattoirs municipaux construits avant ou peu après l'Indépendance, laissent à désirer, car les équipements (Douala et Yaoundé) sont rouillés et complètement hors d'usage. Ceci résulte du manque d'entretien dont ils ont souffert et de leur mauvaise utilisation.

- Les abattoirs privés

Contrairement aux précédents, ils offrent des conditions plus hygiéniques de travail, grâce à un équipement moderne régulièrement entretenu et à un personnel qualifié.

Ils sont au nombre de trois :

. L'abattoir de Maroua-Salak

Autrefois mis à la disposition de la Conserverie de la SOCAMCO (Société Camerounaise des Conserveries), il assure actuellement l'approvisionnement en viande de Maroua, Garoua et Guider, avec une capacité moyenne de 22 têtes de bovins par jour.

. Les deux établissements d'abattage de la Compagnie Pastorale

Ils sont implantés à Nkongsamba et à Ngaoundéré.

Le plus important est celui de Ngaoundéré qui comporte - une halle d'abattage à six postes - des chambres froides permettant de réfrigérer 8 tonnes de viande et - un tunnel de congélation à -30° C d'une capacité de 4 tonnes de viande par jour. Il date de 1963 c'est-à-dire trois ans seulement après l'abattoir municipal de Douala. Il est en très bon état de fonctionnement et peut par conséquent servir encore longtemps.

On voit que pour une meilleure rentabilité des abattoirs modernes dont la construction demande des gros investissements, l'entretien et l'utilisation rationnelle des machines sont indispensables.

Ces abattoirs privés sont les seuls agréés pour l'exportation et l'approvisionnement des boucheries modernes à cause de leurs conditions satisfaisantes d'abattage et d'hygiène.

1-1-2- Modalités d'abattage et inspection sanitaire

- Modalités d'abattage

L'abattage a lieu généralement de très bonne heure. Ce qui permet aux bouchers de se rendre aux marchés avant 8 heures. Mais à Yaoundé, pour que la viande soit livrée à temps aux ménagères, il a été institué l'abattage nocturne (de 22 heures à 8 heures) sans doute parce que le nombre des abattages est devenu très important, mais aussi pour faciliter l'écoulement de toute la viande du fait des difficultés de conservation.

Les conditions d'abattage (sauf dans les abattoirs privés modernes) sont déplorables :

. La saignée est faite par égorgement de l'animal non étourdi, couché par terre, la gorge tournée vers l'Est (direction de la Mecque, conformément au rite islamique).

. La dépouille, peu soignée, est pratiquée avec des outils inadaptés (exemple : les couteaux droits et très tranchants). Ce qui entraîne de nombreux défauts de cuir. Pour cette opération, les bouchers recourent aussi au soufflage (insufflation d'air dans les espaces conjonctifs) pour faciliter la séparation de la peau des muscles.

. L'éviscération peu méthodique et brutale, provoque très souvent la rupture de certains viscères (vessie, rectum, panse) dont les contenus peuvent contaminer la viande et la rendre dangereuse pour le consommateur.

. La fente est réalisée à l'aide d'un coupe-coupe sur la carcasse couchée sur le dos, à même le sol.

. Le douchage final des carcasses permettant d'éliminer les souillures (sang, projections accidentelles et manipulations malpropres), s'il a lieu, est peu abondant et incorrect.

Les bêtes sont traitées par des équipes de 4 à 6 hommes. Mais autour de ceux-ci, gravitent des apprentis, des aides et des enfants. Au total, l'établissement est envahi par une foule importante dont la présence ne peut qu'aggraver les problèmes de l'inspection sanitaire.

- Inspection sanitaire

Compte tenu du désordre qui règne dans les abattoirs, on comprend combien il est difficile et même impossible de faire respecter les règles d'hygiène relatives aux locaux d'abattage, aux matériels et véhicules de transport de viande, au personnel et à l'abattage. En ce qui concerne l'inspection de salubrité, celle-ci est escamotée : l'examen anté-mortem est inexistant tandis que le post-mortem est fait à la fin de la préparation de la viande, de façon sommaire et souvent sous la menace des bouchers qui estiment qu'on leur fait perdre du temps. C'est dire que les décisions des agents de l'inspection sont souvent peu objectives.

Les résultats de ces examens admis avec beaucoup de réserves, montrent que les lésions les plus fréquemment rencontrées chez les bovins sont celles de la distomatose, la cysticerose, la tuberculose (surtout partielle) et la péripneumonie. Leurs pourcentages établis à partir des 74 333 cas relevés dans les abattoirs et autres tueries en 1978 sont les suivants (9) :

- distomatose : 39 %
- cysticerose : 9,3 %
- tuberculose : 8,7 %
- péripneumonie : 0,4 %.

1-1-3- Evolution des abattages

Il s'agit ici d'abattages contrôlés donc effectués dans des abattoirs soumis au contrôle vétérinaire. Le nombre exact d'animaux abattus ne peut être connu car il se déroule de plus en plus des abattages clandestins à travers le pays.

Si nous considérons les taux d'exploitation en fonction des abattages contrôlés de 1975 à 1978, ils se présentent comme l'indique le tableau suivant.

Tableau 7

Taux d'exploitation en fonction des abattages contrôlés.

Années	Nombre d'abattages contrôlés	Effectif total des bovins	Taux d'exploitation
1975 - 1976	182 386	2 600 000	7 %
1976 - 1977	185 963	3 205 000	6 %
1977 - 1978	191 240	3 400 000	5,6 %

Source : Rapports du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales (9).

On note une diminution du taux d'exploitation en fonction des abattages contrôlés, soit parce que les animaux sont davantage abattus clandestinement, soit parce que les fuites de nos animaux vers les pays voisins se sont accrues.

1-2- Les animaux de boucherie

1-2-1- Types et catégories d'animaux abattus

- . Les zébus peulhs sont les animaux de boucherie par excellence au CAMEROUN, car ils présentent un important développement musculaire.
- . Les catégories d'animaux destinés à l'abattage sont définies par le Décret N° 76/420 du 14 Septembre 1976, mentionné précédemment et interdisant l'abattage des taurillons, des génisses et des gestantes.

Il faut cependant noter que ces catégories d'animaux pré-cités, peuvent être admis en boucherie en cas d'accident, de stérilité ou de maladie estimée incurable et attestée par un certificat sanitaire délivré par un agent du service de l'Elevage.

L'importance des mesures prises dans ce décret est incontestable car celles-ci ont contribué à la réduction des abattages des gestantes et des jeunes. Dans les années soixante où ce texte n'existait pas, on avait constaté une augmentation de 20 % du taux de vaches abattues à l'état de gestation et une exportation massive pour la boucherie des jeunes animaux de l'Adamaoua vers le Sud du pays, parce que ceux-ci résistaient mieux à la fatigue et à la trypanosomiase (26). C'est ainsi que sur une exportation de 103 500 bovins de l'époque, on a pu relever les pourcentages suivants :

- mâles adultes : 44,14 %
- mâles moins de 4 ans : 10,43 %
- vaches moins de 10 ans : 19,13 %
- vaches plus de 10 ans : 26,1 %.

Le nombre élevé des jeunes (génisses et taurillons) abattus a pour conséquences : une régression du capital productif et une compromission de la production des mâles adultes.

1-2-2- Poids moyen des carcasses

Il varie en fonction des saisons, des catégories d'animaux, des régions et de la race.

- Les saisons :

Le poids de carcasse est plus élevé pendant l'hivernage car atteint 143 kg alors qu'il tombe à 137 kg en saison sèche à cause du manque d'herbes.

- Les catégories d'animaux et les régions

La variation du poids des carcasses en fonction des catégories d'animaux et des régions peut être illustrée par le tableau ci-après :

Tableau 8

Variations du poids moyen de carcasse en fonction des catégories d'animaux à Ngaoundéré et à Maroua.

(Unité : Kg).

Catégories d'animaux	Régions	Nord (Maroua)	Adamaoua (Ngaoundéré)
Vaches		140	150
Castrés		190	200
Taureaux		188	190
Taurillons		126	130

Source : Rapports du Ministère d'Elevage, des Pêches et des Industries Animales (9).

- La race :

Pour un même poids vif, celui de la carcasse zébu peulh est supérieur à celui de la carcasse mbororo.

Exemple : pour 250 kg vif

- . la carcasse du zébu peulh fait 137,5 kg alors que celle du
- . zébu mbororo donne 120 kg.

1-2-3- Rendement

Il s'agit du rapport : $\frac{\text{poids carcasse}}{\text{poids vif}} \times 100$.

Il est de 55 % pour le Goudali et 48 % pour le zébu mbororo.

Mais d'une façon générale, le rendement moyen des carcasses des animaux est de 50 % (7).

1-3- Les bouchers

La profession de boucher était autrefois réservée à l'éthnie Haoussa où elle se transmettait de père en fils. Mais actuellement, ce métier est ouvert à

tout le monde car on rencontre des bouchers Mboum, Guisiga, Baya, Bamiléké et même Foulbé. *long c'est long Le boucher déjanté?*

1-3-1- Leur organisation

Les bouchers sont organisés différemment selon qu'on se trouve au Nord ou au Sud du pays.

Le type d'organisation qui a retenu particulièrement notre attention, est celui rencontré au Nord car il présente un certain nombre d'inconvénients qui paralysent le commerce de la viande dans cette région. En effet, la structure est restée "féodale". Elle repose sur les "Sarki-pawa" (chef-boucher en Haoussa) qui sont des dignitaires des "Lamibe" (chefs traditionnels). Cette institution a survécu grâce à l'Administration alors que dans toute l'AFRIQUE Sahélienne, elle s'est estompée devant la concurrence des bouchers libres (26).

Le "Sarki-pawa" était nommé par le "Lamido". Ce dernier le chargeait d'approvisionner son Etat en viande, de percevoir les taxes d'abattage et les impôts. Mais aujourd'hui, on lui reconnaît un rôle plutôt néfaste, car désigné par le chef, il bénéficie d'une autorité morale qu'il utilise pour extorquer des redevances et des cadeaux. De plus, étant reconnu par l'Administration comme représentant des bouchers, il rend impossible toutes les revendications de ces derniers, qui iraient à l'encontre de ses intérêts. Le "Sarki-pawa" constitue un obstacle à la profession du boucher, puisque grâce à sa fortune, il détient le monopole du commerce de la viande. Par ailleurs, du fait de sa situation politique, il se permet même d'organiser des abattages clandestins en pleine ville.

Heureusement que ce type d'organisation n'est pas connu dans les autres régions du pays où il existe une libre concurrence entre les bouchers répartis par catégories selon l'importance de leur activité professionnelle.

1-3-2- Les différentes catégories de bouchers

La catégorisation de ces professionnels de la viande, bien que ébauchée au niveau des grandes villes, n'est pas nette. On peut néanmoins définir grossièrement deux groupes de bouchers : les chevillards et les détaillants.

- Les chevillards

Ils sont encore en nombre limité. On en compte seulement 16 pour la ville de Yaoundé et 8 pour Douala.

Ceux-ci achètent le bétail vivant, le font abattre et revendent en gros les cinq quartiers, sauf les cuirs et les cornes qui sont écoulés au niveau des usines de transformation et de l'artisanat. Certains de ces chevillards profitent du crédit accordé par les marchands de bestiaux, pour constituer un fonds de roulement appréciable. Il faut cependant noter que ces fonds sont souvent détournés à d'autres fins comme le débit de boisson, le transport, le commerce général.

A ces grossistes très riches à cause de leurs nombreuses sources de revenus, s'opposent les détaillants aux moyens plus limités et qui s'occupent du marché de détail.

- Les détaillants

Suivant l'importance de leurs affaires, ils se distinguent en détaillants-abattants et en détaillants non abattants.

. Les détaillants-abattants : ils tuent un nombre très limité d'animaux (1 à 2) pour revendre la viande au détail. Ce groupe est en voie de disparition dans les grands centres, au profit des grossistes.

Assez aisés, ils emploient des boys-vendeurs ; ceux-ci ne sont pas rémunérés comme des employés car leurs patrons ne leur donnent que 250 à 500 F CFA de cadeau, selon l'importance du bénéfice réalisé. Mais comme les patrons ne sont pas toujours présents, ils en profitent pour voler. Ce vol peut passer inaperçu. Autrement, il aboutit souvent au licenciement du boy qui est aussitôt remplacé par un autre.

. Les détaillants non abattants : cette catégorie achète des quartiers de carcasses aux grossistes et assure la vente au détail de la viande sur les marchés.

Parmi ces détaillants non abattants, figurent les tripiers qui se sont spécialisés dans la vente des viscères abdominaux ou tripes.

En conclusion, on peut dire que les relations commerciales et la division de travail entre ces divers agents économiques qu'on vient de définir, restent encore confuses. Il en résulte des difficultés pour le contrôle fiscal notamment dans les grands centres.

Par contre dans les villes secondaires, la situation semble claire. Les bouchers sont en nombre plus réduit, en majorité des détaillants-abattants et tous patentés. Néanmoins, il est déplorable de constater que des prélèvements de viande en quantité souvent importante (10 à 15 kg) sont effectués par les aides bouchers.

Malgré leur organisation qui présente encore de nombreuses lacunes, ces bouchers : grossistes et détaillants assurent tant bien que mal la distribution de viande et des abats à travers tout le pays.

1-4- Distribution de viande et des abats

1-4-1- Stockage et transport de la viande

La viande préparée dans les abattoirs municipaux n'est jamais stockée sauf à Yaoundé et à Douala où il existe un équipement frigorifique. Mis à part donc ces deux métropoles et les villes comme Ngaoundéré, Nkongsamba et Maroua où sont implantés des abattoirs privés, la viande est directement mise en vente.

Quant au transport de cette denrée, des abattoirs aux points de vente, il est assuré par des moyens variables selon l'importance de la ville où l'on se trouve.

- Les petits centres

Dans les petits centres, la viande est transportée sur la tête, sur le dos ou dans les brouettes jusqu'à la boucherie, par les aides-bouchers.

- Les centres de moyenne importance

Dans ces localités, compte tenu de la distance souvent grande qui sépare les abattoirs du centre-ville, les bouchers utilisent volontiers leurs motocyclettes ou leurs camionnettes pour le transport de la viande. Mais ces véhicules n'étant pas conçus pour ce service et ne bénéficiant pas de nettoyage encore moins de désinfection, aggravent la contamination de la viande.

Les grandes villes (Yaoundé, Douala, Garoua...)

Ici, les municipalités ont mis à la disposition des bouchers patentés, des camions frigorifiques moyennant une certaine taxe qui est de 200 F CFA à Yaoundé. Ce mode de transport qui présente des avantages du point de vue hygiénique, n'est malheureusement pas le seul, car certains bouchers utilisent encore des véhicules non indiqués comme ceux cités plus haut.

Dans ces grandes localités, la viande transportée à partir de l'abattoir, appartient aux grossistes. Ceux-ci vont ensuite l'acheminer vers leurs différents débouchés.

1-4-2- Débouchés des grossistes

On entend par grossistes, les Sociétés et les chevillards qui abattent les animaux et les revendent en gros.

Les clients de ces grossistes sont les bouchers détaillants et les collectivités (internats des écoles, restaurants universitaires et publics, Forces Armées nationales, hôpitaux et prisons), mais aussi les industries de transformation de viande. Ils peuvent en outre exporter vers les pays étrangers, comme nous le verrons plus loin.

Les grossistes dans leurs relations commerciales, aussi bien avec les bouchers détaillants qu'avec les collectivités, sont confrontés aux problèmes du mode de paiement qui n'est jamais comptant. Mieux encore, le boucher détaillant peut avoir du mal à écouler sa marchandise à cause de nombreux aléas comme la mévente ou la putréfaction. De ce fait, les grossistes se trouvent aussi, bon gré, mal gré, associés à ces Impondérables du commerce de détail, car le détaillant va lui demander un rabais ou même un crédit. Quant aux collectivités, elles achètent à bas prix et règlent les factures avec des retards considérables de 2 à 6 mois.

Malgré les pertes liées au mode de paiement, les grossistes sont souvent obligés de vendre des quartiers de carcasses aux détaillants qui doivent satisfaire les demandes individuelles.

1-4-3- Vente au détail de la viande

a) Lieux et modalités de vente

Les points de vente varient suivant l'équipement et le type de clientèle desservie. C'est ainsi qu'on distingue : les marchés traditionnels et les boucherie modernes.

- Les marchés traditionnels

Ils accueillent en majorité, la population autochtone. La viande y est vendue sur des étals en ciment ou en planches recouvertes de feuilles de tôles, souvent sales, incommodes et étroits. Mais de plus en plus, du fait de l'encombrement des marchés centraux, on voit se multiplier des points de vente isolés occupés par 1 à 2 bouchers, dans les différents quartiers de la ville. Ces petites installations appartenant à des particuliers, bénéficient d'un entretien constant. D'où leur relative propreté par rapport aux étals des marchés municipaux qui ne sont que rarement nettoyés.

Au niveau de ces marchés traditionnels ouverts au grand public, la vente de la viande se fait soit à la pesée simple, soit au tas.

- La pesée simple

Elle utilise des balances souvent truquées et intéresse la viande avec ou sans os.

Quoiqu'il a été constaté que le consommateur camerounais apprécie le goût spécial apporté par les os dans la sauce, les autorités oeuvrent pour que le kilogramme de viande avec os comporte 25 % d'os et 75 % de viande et non le contraire comme c'est souvent le cas.

- La vente au tas

Il semble plus conforme au faible pouvoir d'achat de la majorité de la population. Mais la composition du tas, très variable, est loin de permettre à ces consommateurs de couvrir leurs besoins protéiques car on n'y trouve que des morceaux de viande de peu de valeur (peauciers, abdominaux), des aponévroses, des morceaux d'os et des éléments du cinquième quartier.

Les proportions de ces divers éléments constituant le tas, varient suivant le goût du client et surtout de la fantaisie du boucher. Ce qui veut dire, en d'autres termes, qu'il n'y a pas de composition standard du tas.

- Les boucheries modernes

Ce sont celles qui bénéficient d'un équipement moderne (balance de précision, réfrigérateur, congélateur...) et qui emploient des bouchers qualifiés. Elles peuvent être isolées ou faire partie intégrante des supermarchés (Monoprix[®], Score, etc...)

Leur clientèle était essentiellement constituée d'Européens et d'un nombre restreint d'Africains "occidentalisés". Aujourd'hui, à cause des garanties hygiéniques qu'elles offrent, ces boucheries attirent de plus en plus de consommateurs, même ceux qui ont des revenus modestes, car elles leur écoulent les bas morceaux sous forme de viande avec os.

On peut retenir deux modalités de vente : la pesée simple et la vente des pièces.

. La pesée simple : Ici, à la différence des marchés traditionnels, la composition (3/4 de viande et 1/4 d'os) du kilogramme de viande avec os, fixée officiellement, est respectée ; les balances sont plus précises. De plus, on voit apparaître la notion de la viande basée sur la tendreté des parties musculaires qui la constituent. C'est ainsi qu'on distingue trois catégories de viande :

Première catégorie : viande très tendre destinée à une cuisson à la chaleur sèche ou une cuisson rapide (rôtissage, grillade, etc...). Exemple : les filets, le rumsteack.

Deuxième catégorie : viande moyennement tendre destinée à une cuisson combinée. Exemple : les plats de côtes, la bavette.

Troisième catégorie : viande dure ou peu tendre utilisée dans la cuisson à la chaleur humide ou cuisson lente.

Exemple : la jambe, la poitrine.

Il va de soi que la viande de première catégorie est plus chère que celle des deuxième et troisième catégories.

- La vente des pièces

Elle concerne les abats : coeur, foie, langue, cervelle et rognon. Ceux-ci sont vendus entiers au poids et à un prix généralement plus élevé que celui de la viande.

L'approvisionnement de ces boucheries modernes se fait à partir soit des viandes préparées dans nos abattoirs privés, soit des viandes importées des pays comme le TCHAD, la FRANCE, le DANEMARK, l'AUSTRALIE, généralement sous forme congelée.

La vente au détail de la viande, notamment sur les marchés traditionnels, se heurte au problème de prix comme on le constatera dans le chapitre qui suit.

b) Formation de prix du détail de viande

- Problème de la détermination du prix de la viande

La viande, denrée de première nécessité, rentre pour une grande part, dans l'alimentation du camerounais. Si ce besoin est facilement satisfait chez les populations rurales par les produits de la chasse et de la basse-cour, pour le citadin, l'accès à la viande, surtout bovine, fait intervenir son revenu. C'est dans le souci d'assurer au salarié un pouvoir d'achat convenable en matière de denrées de première nécessité que le prix de viande est fixé, suivant le niveau de vie de la région, par les autorités administratives. Mais ces prix souvent fixés sans tenir compte des réalités économiques, ne permettent pas aux bouchers de tirer profit de leur commerce ; ce qui justifie leur revendication de réajustement de prix qui n'est malheureusement pas toujours satisfaite. Alors, ils recourent à une hausse de prix qualifiée d'illicite, pour tenter de résister au courant inflationniste qui secoue le monde.

. Causes de la hausse du prix de la viande

Les augmentations de prix observées ces dernières années sur nos marchés, s'expliquent par les faits suivants :

- le prix de la viande de boeuf est resté stationnaire pendant de nombreuses années par rapport aux prix des autres denrées agricoles de première nécessité.

Ainsi à Yaoundé, le kilogramme de viande avec os est passé de 125 F CFA en 1955 à 300 F CFA en 1976, soit une hausse de 175 F CFA en vingt ans. Parallèlement le prix du kilogramme de macabo a été multiplié par six en cinq ans, passant de 10 à 60 F CFA.

On voit donc que le prix de la viande est resté figé, empêchant ainsi au secteur viande, de suivre dans une certaine mesure, l'évolution des prix enregistrée ailleurs.

- L'inflation, aggravée par les périodes de sécheresse aboutissant à une désorganisation totale du marché du bétail et de la viande, a contribué à justifier l'aspiration du professionnel de la viande, à une juste rétribution par des prix équitables.
- La présence d'un nombre impressionnant d'aides et boy-bouchers, voire des délinquants dans les abattoirs. Ceux-ci, prélevant des quantités importantes de viande, contribuent à la perte du poids de la carcasse qui sera compensée au niveau des états par une augmentation de prix.
- A une plus grande échelle, les sorties clandestines du bétail prennent à l'heure actuelle une allure alarmante.; ceci à cause des cours élevés du bétail et de la viande pratiqués dans certains pays limitrophes du CAMEROUN. Cette situation a pour conséquence, une pénurie d'animaux sur les marchés intérieurs. Celle-ci va se traduire par une augmentation du prix du bétail sur pied dont la répercussion est incontestable au niveau de la vente de viande au détail.

. Critères de détermination de prix

Les éléments sur lesquels on se réfère pour fixer le prix du kilogramme de viande au CAMEROUN, sont les suivantes :

- l'offre et la demande

- le prix d'achat chez le producteur ou chez l'intermédiaire
- les impôts et les taxes
- les charges (transport, gardiennage, amortissement)
- les frais de transformation et de commercialisation
- les pertes
- + les écarts régionaux
- le pouvoir d'achat des différentes couches sociales.

• Indication pour la détermination du prix du kilogramme de viande

(Exemple de la ville de Yaoundé, tableau IX).

- L'offre et la demande : les animaux de boucherie sont achetés au marché à bétail d'Etoudi où ils arrivent de l'Adamaoua à pied, par camion ou par voie ferrée, qui est un important facteur de régulation.

- Le prix de l'animal vif : il est fonction du poids de l'animal apprécié par simple coup d'oeil. Le kilogramme du vif est estimé à 200 F CFA. Les animaux sont généralement de conformation moyenne, pesant entre 360 et 450 kg et donnant des carcasses de poids moyen égal à 180 kg.

- Les impôts et taxes : ils sont représentés par la patente, les impôts, les taxes communales.

La patente : elle est fixée en fonction du nombre d'animaux exploités par an. Pour un boucher abattant 100 boeufs, elle s'élève à 20 000 F CFA soit 200 F CFA par bovin.

Les impôts sur le chiffre d'affaire et sur les revenus : ils n'entrent en ligne de compte que lorsqu'ils sont déclarés, ce qui est rarement le cas.

Les taxes communales, comprenant :

la taxe d'abattage : 100 F CFA par tête de bovin,

la location des installations de vente de viande. Celle-ci revient à 9 000 F CFA par mois au marché central et à 25 000 F CFA par mois au marché de Messa.

Les autres charges : elles sont représentées par les frais suivants :

- le gardiennage..... 100 F CFA
- la rémunération du "malam" chargé du sacrifice..... 100 "

- le transport de la viande de l'abattoir à la boucherie.....	200 F CFA
- le transport des tripes.....	50 "
- les frais du frigorifique.....	1 360 "
- la rémunération en espèces ou en nature des aides.....	4 500 "
Total des charges par carcasse.....	6 310 F CFA

Supposons que notre boucher qui exploite 100 boeufs par an et dont nous venons de déterminer ci-dessus les charges, a attaché un boeuf de 350 kg (en raison de 200 F CFA le kilogramme du vif). I

Il vend la viande de cet animal, au marché central, sur la base de la mercuriale officielle, c'est-à-dire :

- 1 kg de viande sans os à 350 F CFA
- 1 kg de viande avec os à 300 F CFA.

Tableau 9

Bilan d'exploitation (Unité : F CFA).

Détails des opérations	Dépenses	Recettes	Bilan
- Prix d'achat de l'animal.....	70 000		
- Impôts, taxes et charges.....			
diverses.....	7 810		
- Vente viande sans os (1/4 carcasse).....		12 600	
Vente viande avec os.....		43 200	
Vente du 5e quartier.....		10 000	
	77 810	65 800	- 12 010

Source : Note sur la détermination du prix de la viande dans les zones de consommation des provinces du Sud (7).

D'après ce bilan, on voit donc que l'opération est déficitaire. Cette situation peu encourageante pour les bouchers, étudiée depuis 1976 par la Direction des productions animales (7), persiste enoore hèles ; ce qui ne manque pas de susciter souvent des mécontentements de la part des bouchers.

Si nous nous sommes appesantis sur ce problème du prix de la viande, c'est compte tenu de son ampleur. Il est donc urgent que les autorités cherchent des solutions équitables qui puissent arranger aussi bien le consommateur que les professionnels de viande, le boucher en particulier. En outre pour leur faciliter d'écouler les viandes de peu de valeur non admises en boucherie, un effort doit être fait pour mettre sur pied des industries de viande.

1-5- Industries de viande

Dans le circuit "mort" intérieur, la deuxième transformation de viande semble être oubliée par les planificateurs. Pourtant celle-ci ne manque pas d'intérêt, tant pour les consommateurs que pour le professionnel de la viande.

- Pour les consommateurs : ceux-ci ne disposent souvent pas de temps matériel pour faire la cuisine, se replient volontiers sur les produits de viande prêts à être consommés ou ceux dont la préparation n'est pas longue, ce sont : les produits de charcuterie, les salaisons et les conserves et les plats cuisinés.

- Pour le professionnel de la viande : comme nous l'avons mentionné plus haut, l'industrie de viande lui permet d'écouler les viandes maigres et les bas morceaux qui sont rejetés par le marché de viande de boucherie.

Si la deuxième transformation présente des avantages certains, elle ne manque pas aussi de soulever quelques problèmes :

- les installations coûteuses,
- le lieu d'implantation facilitant à la fois l'approvisionnement en viande de l'usine et l'écoulement des produits,
- les débouchés,
- l'approvisionnement régulier en viande pour permettre aux industries de fonctionner pleinement.

Le CAMEROUN comptait une seule conserverie qui a été créée en 1966 à Maroua-Salak. Elle transformait 180 tonnes de viande par an en conserves (Corned-beef) et en plats cuisinés vendus sur nos marchés et à l'extérieur (au ZAIRE particulièrement). Mais à la grande déception du Gouvernement qui a oeuvré pour redresser la situation déjà précaire de l'usine en 1975, la SOCAMCO (Société Camerounaise des Conserveries) est tombée en faillite en 1976.

Malgré les multiples difficultés que nous venons de souligner, il importe de faire des efforts pour créer encore des industries de viande au CAMEROUN, compte tenu de la consommation de plus en plus élevée des produits de viande provenant des pays étrangers tels que : la FRANCE, l'AUSTRALIE, le DANEMARK etc...

Ce qui permettra de réduire ces importations (par conséquent de limiter les sorties des devises nationales) et partant, d'établir un équilibre dans le circuit "mort" extérieur.

2- LE CIRCUIT "MORT" EXTERIEUR

Il concerne les importations et les exportations de viande et des produits de viande.

2-1- Importations

Elles ne sont pas négligeables car avec une production de 58 000 tonnes par an (9), le CAMEROUN reste tributaire de certains pays pour satisfaire la demande en viande de ses populations. C'est ainsi qu'il a été importé en 1978 :
6 310 658 kg de viande toutes espèces, soit 1,08 % du disponible national de viande^{*}
et 367 051 kg de conserves.

2-2- Exportations

Dirigées essentiellement vers les autres pays membres de l'UDEAC (Union Douanière des Etats de l'Afrique Centrale), elles sont évaluées en 1978 à 46 819 kg de viande (dont 4 232 kg de viande bovine) soit environ 0,1 % du disponible national^{*} de viande.

* Disponible national = Production nationale + Importations - Exportations.

En conclusion de cette deuxième partie, on peut dire que les circuits commerciaux de la viande existant actuellement au CAMEROUN présentent de nombreuses lacunes.

- Au niveau du circuit "vif", on note d'une part, une absence d'équipement, un manque de contrôle et d'organisation des marchés de bovins, un mode de paiement à crédit. D'autre part, on enregistre des fluctuations saisonnières de l'offre, conséquences du mode extensif d'élevage, aggravées par l'insuffisance d'infrastructure routière qui rend impossible toute prospection pendant la saison des pluies. Enfin, les sorties frauduleuses des animaux vers les pays voisins, deviennent alarmantes.

- Au niveau du circuit "mort", les problèmes les plus préoccupants sont : l'état désuet des abattoirs, les conditions peu hygiéniques de préparation et de vente de la viande, la hausse de prix de viande et enfin l'absence d'industrie de viande.

Les problèmes pré-cités, ne sont pas exhaustifs. Mais, ils permettent quand même d'évaluer les difficultés et de proposer des solutions. Ce qui nous conduit alors à la troisième et dernière partie de cette étude des circuits commerciaux de viande bovine au CAMEROUN.

TROISIÈME PARTIE

PERSPECTIVES D'AVENIR

ET

AMELIORATIONS SOUHAITABLES.

Tout au long de l'étude descriptive des "circuits commerciaux de la viande bovine", des insuffisances sont apparues tant au niveau de la production qu'au niveau des circuits commerciaux. Dans cette dernière partie intitulée : "Perspective d'avenir et Améliorations souhaitables", nous allons d'abord évaluer à travers les projets de développement de l'élevage au CAMEROUN, les efforts menés par les responsables de l'élevage pour corriger les imperfections.

Nous tenterons ensuite une approche dans cette recherche des solutions aux différents problèmes de commercialisation de bovins et de leur viande.

I- PERSPECTIVES D'AVENIR

Dans ce chapitre, nous nous proposons de présenter les projets du IVe plan quinquennal du CAMEROUN (1976-1981) relatifs à l'amélioration des circuits de viande. Les programmes mis sur pied comportent deux volets :

- le plan viande
- la commercialisation du bétail.

1- LE PLAN VIANDE

Il est financé par la Société de Développement et d'Exploitation des Productions Animales (SODEPA) et prévoit différents projets, notamment, celui de la construction de deux abattoirs modernes à Douala et à Yaoundé.

2- LA COMMERCIALISATION DU BETAIL

Outre les grandes infrastructures prévues dans le cadre du plan viande, un effort particulier sera fait en faveur des collectivités et des particuliers pour ce qui est des installations de distribution (petits abattoirs, boucheries, marchés de bovins). Une place privilégiée sera réservée à la formation des éleveurs et des bouchers.

Quant au transport du bétail, des zones de production vers les zones de consommation, le chemin de fer devient le mode de transport privilégié. Aussi est-il prévu :

- l'équipement des quais de débarquement et d'embarquement,

- des lazarets et des marchés à bestiaux pourvus de parcs d'attente, d'abreuvoirs et de ponts-bascules.

II- LES AMELIORATIONS SOUHAITABLES

Toute tentative d'amélioration des circuits commerciaux de la viande bovine, à notre sens, doit commencer au niveau de la production car les deux activités sont étroitement liées. Dans le présent chapitre, on va alors envisager tour à tour les actions à mener :

- au niveau des **facteurs** de production,
- au niveau des circuits commerciaux.

1- ACTIONS SUR LES FACTEURS DE PRODUCTION

La production en élevage repose sur cinq bases :

- le climat, le sol, la plante : le milieu physique,;
- l'animal,
- l'homme,

1-1- Le milieu physique

L'effort à faire en ce sens, doit concerner particulièrement l'Extrême-Nord du pays où se posent les problèmes de l'alimentation et de l'abreuvement du bétail. Ces difficultés d'élevage sont dues à une courte période de pluies, à des sols pauvres et à des pâturages carencés.

Pour éviter la catastrophe, il faut préconiser l'exploitation rationnelle des rares pâturages naturels.

A défaut de l'exploitation rationnelle, en raison du mode extensif d'élevage qui est encore prédominant, seront envisagés pour maintenir et améliorer la productivité fourragère, les traitements d'entretien et d'amélioration suivants (14):

- l'utilisation appropriée de feux de brousse,
- le débroussement sélectif,
- les mises en défens du pâturage,
- la sauvegarde des pâturages de saison sèche (en particulier les "Yaérés" à l'Extrême-Nord),
- enfin l'association si possible aux autres opérations, l'irrigation et l'introduction des plantes fourragères d'origine locale ou exotique.

Une politique adéquate de l'hydraulique pastorale doit venir parachever cette action améliorative de l'alimentation du bétail car, "le seul apport d'eau augmente de façon notable la quantité et la qualité de la nourriture disponible"(21)

1-2- L'animal

A ce niveau, pour accroître la productivité et partant la production, deux types d'améliorations essentielles sont à apporter :

- les améliorations sanitaires,
- les améliorations zootechniques.

1-2-1- Les améliorations sanitaires

Elles seront axées sur : la lutte contre la mortalité des jeunes et la lutte contre les maladies infectieuses.

a) Lutte contre la mortalité des jeunes

La mortalité des jeunes est un frein au développement de l'élevage bovin au CAMEROUN. Elle atteint selon les dernières statistiques, 20 % des mortalités (9).

Les causes majeures de ce fléau sont de deux sortes : les affections parasitaires internes et la naissance à contre saison (pendant la saison sèche).

Il est donc nécessaire de procéder au déparasitage périodique et systématique des veaux.

Un effort doit être fait aussi, auprès de l'éleveur pour le persuader à réduire le nombre de mâles reproducteurs dans son troupeau, par la castration dès leur jeune âge (15 mois) (2). Ce qui permettra de contrôler les naissances.

L'efficacité et la réussite de la lutte contre la mortalité des jeunes dépend de l'adhésion des éleveurs qui pourrait être obtenue par une information intense et un encadrement dense.

b) Lutte contre les maladies infectieuses

Pour sauvegarder le cheptel et afin de ne pas rendre vaines toutes les actions menées en vue de son accroissement, il apparaît urgent de renforcer les mesures sanitaires surtout défensives. Il faut une surveillance plus stricte au niveau des entrées.

Dans le cadre d'une entente sous-régionale, l'efficacité d'un programme d'amélioration sanitaire nécessite en outre (3) :

- une augmentation des moyens en matériel et en personnel mis à la disposition des services d'Elevage pour une intervention rapide et efficace,
- l'harmonisation des politiques des Etats membres concernant la production des vaccins et produits biologiques,
- la mise en place d'un programme concerté de recherches concernant le diagnostic et l'épidémiologie des principales maladies des divers cheptels.

1-2-2- Les améliorations zootechniques

Elles comportent un volet génétique et un volet alimentaire.

a) Amélioration génétique

Elle peut être obtenue par la sélection ou par le croisement.

- La sélection : elle est faite en station et elle porte sur la race Goudali qui présente une grande aptitude bouchère. Elle doit être poussée avec beaucoup de moyens. Car, les conditions d'élevage médiocres et la lenteur de leur amélioration permettent difficilement de rentabiliser l'élevage des bovins européens ou indo-pakistanaïis importés et même celui des produits de croisement.

- Le croisement : des essais ont été faits dans la station de recherches de Wakwa, entre le Goudali local et le zébu Brahman. Mais la grande sensibilité du produit aux infections (particulièrement la streptothricose) et le problème alimentaire en milieu paysan rendent difficile la vulgarisation de ces résultats.

de ...

Il est donc utile de faire un sondage en milieu paysan pour en déterminer les motivations avant de poursuivre l'expérience.

Ces améliorations génétiques ne peuvent être envisagées que s'il y a amélioration au niveau alimentaire.

b) Embouche bovine

L'intensification de l'élevage bovin au CAMEROUN ne peut être réalisée à court terme à cause de la taille des troupeaux et de l'étendue des parcours pâturables. Dans l'immédiat, nous estimons qu'il serait utile d'aider au perfectionnement et à la vulgarisation des techniques traditionnelles d'embouche bovine

pratiquées par les Kirdis au Nord et certains éleveurs en Adamaoua. Car, celles-ci permettent d'engraisser dans certains pays sahéliens comme le SENEGAL, plusieurs centaines de bovins chaque année (3).

1-3- L'homme

Comme nous l'avons souligné dans la conclusion de la première partie de notre étude, le facteur qui conditionne le plus le développement de l'élevage au CAMEROUN est représenté par l'homme. D'ailleurs ABDOULAYE (1) a montré que l'amélioration de l'élevage n'est pas en définitive, seulement liée à des faits, à des progrès techniques mais dépend d'abord de l'homme avec ses motivations, son comportement, ses techniques traditionnelles, ses conditions sociales bien définies et enfin les contraintes du milieu économique. En d'autres termes toute innovation doit être entourée de multiples précautions car elle n'a pas la chance d'être adoptée si elle provoque une profonde modification dans les habitudes de l'éleveur et qu'elle n'intervient pas au niveau d'un groupe en l'occurrence une communauté villageoise.

Ainsi donc, en même temps qu'un encadrement technique dense, permanent, à base de personnel choisi dans le milieu éleveur, serait nécessaire, il faut d'une part intégrer l'éleveur au sein du groupe et profiter de son désir de s'informer pour faire place à l'innovation. D'autre part, il faut pousser la scolarisation dans le milieu éleveur.

Par des interventions simultanées au niveau du milieu physique de l'animal et de l'homme, le CAMEROUN peut espérer accroître et améliorer son cheptel bovin. Mais pour en tirer meilleur profit, il importe de mener aussi des actions amélioratives au niveau des circuits commerciaux.

2- ACTIONS AU NIVEAU DES CIRCUITS COMMERCIAUX

Elles viseront à faciliter les opérations commerciales aussi bien dans le circuit "vif" que dans le circuit "mort".

2-1- Le circuit "vif"

Pour une meilleure exploitation du cheptel bovin, la réorganisation du

circuit "vif" traditionnel s'impose. Celle-ci interviendra au niveau des producteurs et des marchés.

2-1-1- Au niveau des producteurs

Il est nécessaire de créer des coopératives de commercialisation. Cette action suppose la réduction du nombre d'intermédiaires qui n'est pas aisée. D'où la nécessité de prendre de nombreuses précautions pour ne pas enregistrer des échecs pouvant compromettre les autres interventions ultérieures.

Les objectifs des ~~system~~coopératifs de commercialisation des bovins sont (25) :

- organiser des circuits courts,
- permettre l'écoulement régulier de la production,
- éviter la spéculation qui tend à s'installer dans tous les circuits de bétail,

La coopérative de commercialisation des bovins permet en outre la rationalisation des investissements et à plus longue échéance, d'aborder les producteurs et d'influer sur le mode d'exploitation et la qualité des produits.

Cette coopérative doit porter son action surtout sur la collecte, phase où la présence de nombreux intermédiaires nuit aux intérêts des éleveurs. Et sa réussite requiert d'une part l'esprit de compréhension de tous les adhérents et d'autre part, la levée des obstacles suivants :

- la réticence du producteur à céder les meilleurs de ses animaux pour l'approvisionnement du circuit de viande foraine,
- l'individualisme des éleveurs (les nomades notamment). Du fait de leur mode de vie, il implique la difficulté pour ceux-ci de se plier à la stricte discipline de la coopérative,
- l'insuffisance de l'infrastructure routière qui rend difficile la collecte et la prospection,
- le retard de collecte dû à un manque de liquidité pour payer l'achat aux éleveurs. Le concours des prêts du Fonds National de Développement Rural (FONADER) à la coopérative, est donc indispensable pour que celle-ci puisse acheter au comptant les animaux.

Les débouchés de cette coopérative seront représentés par les collectivités, les Industriels, les grands abattoirs, les ranches... Ces clients permettant d'autant plus la vente à la pesée ou à la qualité des animaux, qui sera imposée par la suite sur les principaux marchés.

Il est certain que tous les éleveurs ne vont pas adhérer à la coopérative. Pour ceux-là, il faut intensifier les informations pour leur donner une idée sur les prix pratiqués dans leurs secteurs respectifs, ce qui les protégera contre les abus des marchands de bestiaux, des employés des Industriels et des Inter-médiaires.

Les producteurs comme nous l'avons remarqué dans les transactions, ont tendance pour la plupart à vendre leurs animaux à domicile.

Pour les inciter donc à fréquenter les marchés de bovins, quelques changements au niveau de ces infrastructures s'avèrent indispensables.

2-1-2- Au niveau des marchés

Le nombre des marchés à bestiaux et leur dispersion rendent impossible toute surveillance sanitaire. D'où les risques de dissémination des épizooties. En outre, ils favorisent une multiplication des petits revendeurs qui alourdissent le fonctionnement du circuit et contribuent ainsi à l'augmentation du prix de vente sans aucun profit pour le producteur. Enfin, ils empêchent de recueillir les informations nécessaires sur l'importance des transactions.

Il est donc souhaitable de réduire le nombre de marchés et d'assurer leur bon fonctionnement. Néanmoins la détermination de la fréquence, le choix du lieu et de l'emplacement des marchés doivent s'accommoder des exigences du milieu physique, des saisons, du bétail susceptible d'être commercialisé dans le secteur. Il est important aussi, pour l'implantation des marchés, de tenir compte des moyens d'information et de publicité pour encourager le maximum de vendeurs et d'acheteurs à les fréquenter.

a) Réduction du nombre et aménagement des marchés

- La réduction du nombre de marchés dont nous avons montré l'intérêt, permet un contrôle efficace. Elle sera facilitée par le désenclavement des endroits

isolés pour rendre les déplacements plus rapides.

En outre, la possibilité d'abreuver et d'alimenter le bétail, la facilité pour l'éleveur de se procurer les objets de première nécessité sur les marchés établis, rendront ceux-ci plus attractifs.

- L'aménagement des marchés à bestiaux : son objectif doit être de faciliter la visite sanitaire des animaux par la construction et le maintien en bon état des parcs et enclos ; de créer des points d'eau et de régulariser les cours du bétail.

Il est prévu l'installation des bascules dans les principaux marchés pour la vente des animaux au kilogramme vif. Mais cette vente à la pesée n'est pas toujours facile et aussi juste. Il est alors préférable :

- d'une part, de fixer les critères de qualité (état de bosse, état général de l'animal, son mode d'élevage...) afin d'établir une grille officielle permettant de classer l'animal et d'évaluer son prix.

- d'autre part, de sensibiliser les éleveurs à la création des coopératives de commercialisation aidant à la réalisation de l'opération.

b) Contrôle des marchés

Il sera surtout important sur les marchés de frontière et consistera à éviter la propagation des maladies, à connaître la provenance, le nombre par espèces et l'appartenance des animaux présentés sur les marchés, à surveiller les transactions, à établir des passeports et à percevoir les taxes de marché.

Ce contrôle sera sans doute facilité par la rationalisation des circuits commerciaux.

c) Rationalisation des circuits commerciaux

Elle reposera sur la réduction du nombre d'intermédiaires sur le contrôle des marchands du bétail et sur la réorganisation des professions du commerce du bétail au niveau sous-régional.

- Réduction du nombre des Intermédiaires

La plupart des auteurs qui ont eu à se pencher sur les problèmes de la commercialisation du bétail, préconisent la suppression de la foule d'intermédiaires dans les transactions.

Il est évident que la présence de nombreux Intermédiaires dans les circuits commerciaux de la viande a des conséquences graves comme l'augmentation sensible du prix du bétail. Mais dans ce système traditionnel encore puissant, il faut reconnaître que les Intermédiaires n'ont pas toujours un rôle néfaste car ils permettent d'ajuster les possibilités d'une offre hétérogène et dispersée, à une demande assez homogène et concentrée.

On voit donc que dans le système actuel, l'Intermédiaire occupe une position de force d'autant plus qu'il a acquis la confiance des éleveurs et des marchands de bétail. Toute tentative d'élimination doit être par conséquent entreprise avec beaucoup de discernement. Nous pensons que la solution à ce problème sera trouvée dans l'organisation rationnelle des circuits de commercialisation avec en particulier, la création des coopératives de commercialisation.

- Réorganisation des professions du commerce du bétail

Dans le cadre des organisations sous-régionales, on peut préconiser : l'unification des législations, la définition des statuts des agents commerciaux et la revalorisation de la taxe du bovin à l'exportation.

. La définition des statuts des agents commerciaux des pays membres de l'organisation :

le courtier sera reconnu sur tous les marchés comme bailleur de services et sera rémunéré par une commission et patenté.

La profession de marchand de bétail souffre d'une certaine anarchie due à un manque de contrôle. On a en effet pu constater que des individus non patentés se livrent à des transactions d'animaux sous le couvert de quelques marchands très connus qui eux, sont agréés par le Ministère de l'Elevage. Pour combler cette lacune, il est souhaitable de délivrer la patente avec un carnet à volets détachables au nom du marchand et de l'employé. Le montant de la patente sera bien sûr, proportionnel au nombre de volets. Ainsi chaque employé collecteur devra montrer son volet, lors de contrôle d'accès aux marchés effectué par les agents du service de l'Elevage.

Les marchands devront aussi être munis d'une carte d'identité professionnelle qui sera exigée pour l'accès aux marchés.

La revalorisation de la taxe du bovin à l'exportation, non seulement aboutira à une sélection des professionnels exportateurs dans un marché officiel, mais permettra l'établissement d'un meilleur équilibre entre les marchés intérieurs et extérieurs.

L'effet recherché est un contrôle sérieux des échanges entre les différents Etats membres des organisations, pour réduire les sorties frauduleuses d'animaux qui ruinent énormément l'économie essentiellement agro-pastorale de ces jeunes pays.

En plus des actions à mener au niveau du circuit "vif", pour une amélioration harmonieuse de la commercialisation de viande bovine au CAMEROUN, il est important d'apporter des remèdes aux nombreux vices relevés dans le circuit "mort".

2-2- Le circuit "mort"

Le CAMEROUN, comme nous l'avons vu à travers son quatrième plan quinquennal, dirige ses efforts vers une intensification de la production de viande (bovine notamment). Ceci nécessite au niveau des infrastructures, un certain nombre d'améliorations pour la mise en place d'un circuit de viande foraine. Ce dernier semble être, à notre avis, la solution la meilleure pour un approvisionnement rapide et régulier de nos centres de grande consommation de viande et des marchés extérieurs. L'effort doit donc tendre à :

- aménager les abattoirs et réorganiser l'inspection sanitaire,
- réorganiser la profession des bouchers et assurer la formation de ces derniers,
- améliorer la distribution de la viande et des abats,
- enfin créer une industrie de la viande.

2-2-1- Aménagement des abattoirs et réorganisation de l'inspection sanitaire

a) Aménagement des abattoirs.

La construction des abattoirs frigorifiques constitue l'essentiel des actions à entreprendre pour développer un circuit de viande foraine (25).

Des progrès sont faits en ce sens, car la SODEPA a construit à Yaoundé et à Douala deux abattoirs modernes. Ces derniers seront fonctionnels au cours de l'année quatre vingts. Ils permettront de préparer d'importantes quantités de viande pour satisfaire la demande sans cesse croissante des populations qui deviennent de plus en plus nombreuses.

Mais deux problèmes restent à résoudre, la gestion et l'utilisation rationnelle des installations.

- La gestion : les abattoirs joueront-ils un rôle commercial ? C'est-à-dire les gérants de la SODEPA interviendront-ils directement dans l'achat de bétail et les ventes de viande ?

Si oui, ceci risque de conduire à un monopole dont l'expérience faite à Bamako au MALI a donné des résultats décevants (16). Nous pensons que la gestion doit se faire en "service public" travaillant pour le compte de toute personne physique ou morale patentée pour le commerce de la viande (exemple de la Société d'Exploitation des Ressources Animales du SENEGAL : SERAS). Ainsi n'importe quel commerçant, capable d'ouvrir un marché et de se procurer le bétail, pourra simplement en payant le prix des services rendus s'intégrer dans le circuit. L'établissement, prenant son animal vivant et agissant selon ses ordres, en assurera la transformation.

- L'utilisation rationnelle des installations : vu le coût élevé des équipements, ceux-ci réclament un personnel permanent et qualifié qui en fera bon usage. Et pour une exploitation plus durable, l'entretien constant des appareils s'avère indispensable.

Quant aux abattoirs de petits et moyens centres de consommation, les aménagements prévus dans la deuxième tranche du "plan viande" doivent viser à faciliter la préparation des animaux en position suspendue. Ils doivent aussi prévoir de l'eau courante en abondance, des canaux d'évacuation des eaux usées, une aération pour éliminer les odeurs et enfin des planchers aussi polis que possible pour un nettoyage correct.

b) Réorganisation de l'inspection sanitaire

Un abattoir moderne doit, dans sa conception comme dans son fonctionnement, respecter un certain nombre de principes lui permettant de diminuer les risques de souillure de la viande : le non-entrecroisement des circuits et la séparation du secteur propre et du secteur souillé (triperie, locaux de saisies et de consigne, locaux de stockage des autres éléments du cinquième quartier et des sous-produits : cuirs, onglons, cornes).

Dans le même souci de livrer aux consommateurs des denrées salubres, de nombreuses règles élémentaires d'hygiène doivent être observées aussi bien au niveau des locaux, du matériel et du personnel qu'au niveau de l'abattage.

b 1) Hygiène des locaux et du matériel

- Les abattoirs doivent être nettoyés le plus fréquemment possible et au moins lavés à grande eau en fin de journée de travail. Le nettoyage concernera aussi le matériel et les instruments utilisés pour l'abattage ou pour l'inspection.

- La désinfection des locaux est indiquée chaque fois qu'on constate une maladie contagieuse. Le matériel et les instruments seront désinfectés après toute souillure.

- L'accès aux abattoirs sera interdit aux personnes étrangères au service notamment les enfants malpropres. Il faut veiller aussi à ce qu'on n'introduise pas et qu'on ne laisse pas errer, dans les locaux d'abattage, chiens, chats et certains oiseaux de basse-cour qui sont d'excellents vecteurs de germes de maladies transmissibles à l'homme.

- Dans les tunnels de réfrigération rapide ainsi que dans les chambres froides, il sera interdit :

- . de jeter sur le sol tout débris ou détritrus quelconque,
- . d'effectuer des manœuvres susceptibles de compromettre l'hygiène des salles et la salubrité des denrées,
- . de fumer, de cracher, d'introduire des objets susceptibles de communiquer une odeur anormale aux denrées entreposées,
- . d'y introduire des carcasses et abats saisis.

- Les véhicules frigorifiques de transport de viande doivent être étanches et subir un lavage et une désinfection périodiques.

b 2) Hygiène du personnel

Elle intéressera le corps et les habits de travail.

- Hygiène corporelle : Elle sera instituée en raison de la contamination à laquelle la viande est exposée lors de sa manipulation par des personnes malades, convalescentes, porteuses de lésions (abcès, ulcères, eczéma etc...). un examen médical de chaque employé au moment de l'embauche doit être exigé. Cet examen sera renouvelé chaque fois que le vétérinaire inspecteur l'estimera nécessaire. Seuls les ouvriers en bonne santé peuvent travailler. Pour obtenir des résultats satisfaisants dans cette action, l'éducation du personnel et la coopération entre vétérinaire inspecteur et ce personnel sont indispensables.

- Hygiène vestimentaire : Il doit être exigé le port de blouse et de bonnet en remplacement des vêtements souillés de sang et de propreté douteuse. Qu'arborent très souvent les ouvriers.

Ici encore, il est important de faire comprendre aux employés que la stricte observation des règles de l'hygiène correspond à une nécessité et n'est pas simplement imposée pour les brimer.

b 3) Hygiène de l'abattage

Si les abattoirs modernes de Yaoundé et de Douala ont la chance d'avoir un personnel qualifié, ceux des centres de moyenne et petite consommation de viande vont pendant longtemps être utilisés par les bouchers eux-mêmes. Ainsi, pour une préparation plus propre de la viande, les agents vétérinaires chargés de l'inspection sanitaire doivent veiller à l'application stricte des mesures d'hygiène relatives à l'abattage. Car il y va non seulement de l'intérêt du consommateur, mais aussi de celui du boucher qui pourra mieux conserver et plus longtemps la viande qu'il vend. C'est dans cet esprit d'aider les bouchers à améliorer leur travail que nous nous proposons de dégager ici, les précautions à prendre à chaque étape de l'abattage pour ne pas compromettre la salubrité de la viande :

- la saignée : elle doit être rapide et la plus complète possible. Car en cas de mauvaise saignée, la viande et les vaisseaux sanguins contiennent du sang mal coagulé. Celui-ci donne à la viande un aspect saigneux défavorable et il constitue un véritable milieu de culture pour les germes.

- La dépouille : Il faut éviter la souillure de la viande par la peau. Celle-ci doit donc être entièrement enlevée et évacuée aussitôt l'opération terminée.

L'utilisation par les ouvriers du même couteau pour faire la parfente et pour dilacérer le tissu conjonctif sous-cutané et la pratique du "soufflage" de la carcasse afin de faciliter le décollement du cuir doivent être interdites. En effet, l'une et l'autre de ces pratiques réalisent un véritable ensemenement de la viande, la première par les souillures du couteau, la seconde par l'air insufflé non stérile.

- L'éviscération : elle se fait de préférence sur animal suspendu par les postérieures. Elle doit être rapide. Chez les bovins, elle doit intervenir 30 minutes au plus tard après la saignée, car un retard peut entraîner une contamination bactérienne de la carcasse et une imprégnation des parois abdominales par les odeurs de viscères, d'où la dépréciation de la viande.

Il faut, dans la mesure du possible, éviter au cours de cette opération, la perforation et la rupture des viscères. Mais si de façon accidentelle cela arrivait, il faut procéder à un douchage rapide et abondant de la carcasse.

- Le douchage final : après la fente de la carcasse qui doit être obligatoire parce qu'indispensable à l'inspection approfondie du tissu osseux (recherche des lésions de tuberculose osseuse), il sera procédé à un nettoyage à grande eau en vue d'éliminer les souillures qui se sont déposées lors des différentes manipulations sur la carcasse. Enfin, il faut éviter d'essuyer les carcasses ainsi douchées avec du linge sale.

L'inspection ~~santitaire ne se limite pas aux seules~~ règles d'hygiène qui se rapportent au personnel des abattoirs, au matériel de préparation de viande et à l'abattage. Elle comporte un temps très important, le contrôle de salubrité de la viande qui, de ce fait, fera l'objet d'un chapitre à part.

c) Inspection de salubrité

Son but est de protéger la santé des populations par le retrait du circuit, des viandes impropres à la consommation. Elle incite ainsi les bouchers à présenter une denrée de bonne qualité. La "qualité", un mot qui ne manquera pas de choquer plus d'un homme de la rue qui estime que cette notion est inadaptée à l'AFRIQUE. En effet selon eux, l'homme Africain et Noir d'une façon générale bénéficie d'un organisme assez résistant et que par conséquent il peut sans aucun souci consommer les viandes même avariées. D'ailleurs, on entend souvent dire : "les microbes ne tuent pas l'Africain". C'est là une grave illusion qu'il faudra essayer d'effacer des esprits de certaines gens.

Si jadis l'Africain contractait peu des maladies infectieuses ou parasitaires par l'intermédiaire de viandes malsaines, nous estimons c'est parce qu'il faisait cuire longtemps et à la chaleur intense la viande, avant de la consommer. Mais aujourd'hui, on tend de plus en plus à adopter certains mets occidentaux dont la préparation se fait de façon rapide et à petit feu (par exemple : le bifteck saignant), alors que la viande que nous produisons est d'une salubrité douteuse du fait des conditions d'abattage et d'inspection qui laissent à désirer.

Il faut donc craindre de voir apparaître ou s'accroître les cas d'intoxications alimentaires d'origine bactérienne et des maladies parasitaires.

- Les intoxications : on peut citer surtout les toxi-infections à Salmonella et à Welchia perfringens ; les intoxications dues aux staphylocoques et au redoutable Clostridium botulinum responsable du botulisme qui est souvent mortel.

- Les maladies parasitaires : on peut retenir les toxoplasmoses et les ténias dont l'agent responsable Taenia saginata donne des cysticerques (larves) qui se développent dans le muscle de leurs hôtes intermédiaires qui sont représentés dans notre cas précis par les bovins.

Pour éviter ces dangers d'intoxication et de maladies parasitaires, il est indispensable de réorganiser le service d'inspection de salubrité.

c 1) Réorganisation du service d'inspection

Si l'inspection de salubrité est mal conduite actuellement, c'est parce qu'elle est faite par des agents peu qualifiés et sous l'oeil menaçant ou corrompteur du boucher.

Il est souhaitable qu'une formation suffisante en Anatomies descriptive et pathologique soit donnée aux agents inspecteurs. Ceci leur permettra de poser avec plus d'exactitude les diagnostics des maladies qui font apparaître des lésions évidentes sur les carcasses et viscères des animaux malades.

Il faut également que les bouchers attendent les carcasses de leurs animaux confiés à l'abattoir, en fin de chaîne (cas des abattoirs modernes) où qu'ils évacuent les locaux d'abattage après avoir préparé la viande (cas des abattoirs de moindre importance), pour que l'inspection de salubrité se déroule en toute tranquillité et normalement. Ce qui évitera peut-être que les décisions des agents inspecteurs soient influencées. C'est une mesure qui ne sera sans doute pas facile à appliquer dans la mesure où les bouchers sont difficiles à raisonner. Mais il faut y parvenir même s'il faut prendre des sanctions sévères à l'encontre des récalcitrants.

Il faut enfin que le nombre d'inspecteurs soit fixé en fonction de l'importance de l'abattoir pour lutter contre la lenteur des opérations que déplorent souvent les bouchers.

c 2) Modalités de l'inspection de salubrité

L'inspection de salubrité, contrairement à ce qui se passe dans la plupart de nos abattoirs, se fait en deux étapes :

- l'inspection anté-mortem. Elle s'effectue avant l'abattage des animaux dans les parcs de comptage ou de stabulation ;
- l'inspection post-mortem. Elle se fait sur les carcasses et abats.

c 2-1) L'inspection anté-mortem

Souvent négligée, cette inspection revêt pourtant une grande importance par ses nombreux avantages. En effet, elle permet :

- de déceler les animaux accidentés ou morts lors de transport et les sujets suspects ou fatigués ;

- d'isoler les vaches gestantes et les jeunes dont l'abattage est interdit ;
- surtout de dépister les maladies réputées légalement contagieuses dont la déclaration permettra de prendre des mesures sanitaires adéquates pour enrayer les foyers des infections en cause ;
- enfin de reconnaître les maladies qui ont des manifestations cliniques très apparentes mais qui provoquent des lésions peu visibles sur les carcasses.

c 2-2) L'inspection post-mortem

Elle recherche sur les carcasses et abats, les lésions ou altérations pouvant être dangereuses pour le consommateur. Pour atteindre son but qui est de sauvegarder la santé publique, l'inspection post-mortem doit être systématique, continue et complète.

Si nous avons beaucoup insisté sur l'hygiène c'est parce que cet aspect a son importance dans notre étude des circuits commerciaux de la viande bovine.

D'une part, les consommateurs sont devenus exigeants quant à la qualité de la viande qu'on leur vend. C'est ainsi que les Camerounais à gros ou moyens revenus s'abonnent de plus en plus fréquemment aux boucheries modernes, pour y acheter de la viande qui leur offre toutes les garanties hygiéniques. En améliorant les conditions de préparation de la viande dans nos abattoirs, les importations de viande fraîche ou congelée alimentant en partie les boucheries modernes, peuvent être réduites.

D'autre part, selon une étude effectuée par le Centre du Commerce International (6), de nombreux pays en voie de développement comme le CAMEROUN, pourraient produire de très grandes quantités de viande bovine. Or, malgré l'accroissement de la demande en viande dans le monde entier, la plupart de ces pays n'arrivent pas à tirer parti des débouchés existants. Ceci s'explique par le fait que les pays importateurs de viande ne veulent pas exposer leur cheptel au danger d'épizooties comme la peste bovine ou la fièvre aphteuse qui sont endémiques dans certaines régions d'AFRIQUE.

Ils ne veulent pas non plus faire courir à leurs populations des risques d'intoxications alimentaires que peut comporter la consommation de viande produite dans des conditions peu hygiéniques.

Après les interventions visant à améliorer les conditions hygiéniques de préparation de la viande, pour faciliter le contrôle des abattages et pour sauvegarder la salubrité des viandes, il est nécessaire de réorganiser les bouchers et assurer leur formation.

2-2-2- Réorganisation de la profession et formation des bouchers

a) Réorganisation de la profession de boucher

La réforme importante peut consister à créer partout dans le pays des marchés de gros et à organiser la profession de chevillard spécialisé dans l'achat du bétail, sa transformation et la vente en gros de la viande, le chevillard peut être l'élément essentiel d'une transformation des circuits de viande. C'est par lui seulement qu'il sera possible d'imposer progressivement le paiement du bétail au comptant et à la qualité.

On distinguera des chevillards, les bouchers détaillants qui assurent la distribution au détail de la viande et des abats. Ils seront aidés dans leur tâche par des boys-bouchers dont le nombre servira de base à la détermination des classes de patentes. Ce qui permettra sans doute de réduire ce nombre qui est souvent pléthorique.

b) Formation des bouchers

A l'instar de certains pays africains tel que le SENEGAL où quelques bouchers ont subi un stage de formation à l'Institut de Technologie Alimentaire (ITA), le CAMEROUN doit penser à l'encadrement technique des bouchers.

Dans cet effort d'éducation, un accent particulier sera mis encore sur l'hygiène pour que l'action menée au niveau de la préparation de viande ne soit pas vaine. On exigera des bouchers :

- le nettoyage des états et des instruments aussi fréquemment que possible ou alors après chaque journée de travail.

- le bon état de santé et le port de blouse propre.

- l'utilisation d'emballages propres de provenance sûre et non des feuilles de plantes ou des papiers ramassés par-ci, par-là (exemple : papier journal) et qui sont susceptibles de porter de nombreux germes souvent pathogènes pour l'homme (par exemple les salmonelles) ou de contenir des produits toxiques (le plomb de l'encre).

Dans un second temps, on peut encourager la vente de la viande à la qualité et à la pesée en apprenant aux bouchers les découpes de morceaux de viande. Ce qui leur permettra de tirer davantage profit de leur commerce. Mais la tentative brutale de supprimer la vente au tas risque d'échouer car celle-ci intéresse une couche importante de la population. Il faut plutôt améliorer le niveau de vie des Camerounais qui, avec des revenus assez élevés, pourront d'eux-mêmes chercher à obtenir la viande de bonne qualité et non les bas morceaux sans valeur alimentaire qui leur sont vendus par tas. Dans la vente à la pesée, un contrôle sévère est nécessaire, pour lutter contre le trucage des balances par les bouchers et pour leur faire respecter la composition de 25 % d'os et 75 % de viande du kilogramme de viande avec os, fixée officiellement.

En vue toujours de protéger et de satisfaire les consommateurs, il est souhaitable d'améliorer la distribution de la viande et des abats.

2-2-3- Amélioration de la distribution de viande et abats

Elle doit être envisagée tant sur le plan intérieur qu'extérieur.

a) Dans le circuit intérieur

Les problèmes qui se posent à ce niveau sont :

- l'approvisionnement irrégulier et lent des grands centres de consommation et,
- la réglementation des prix de détail de viande.

a-1) Approvisionnement des grands centres de consommation

Il se fait actuellement en grande partie par les animaux sur pied. C'est une modalité qui s'est révélée lente et irrégulière, conduisant ainsi à des pénuries de viande souvent constatées sur les marchés en aval.

Pour pallier cette situation, certains moyens de transport : train et avion peuvent être dotés d'équipement frigorifique pour permettre l'importation de la viande des zones de production vers les zones de consommation. Au niveau de ces dernières, il faudra alors installer des chambres froides pour le stockage des viandes importées. De cette façon, on pourrait y avoir en permanence de la viande dans les grandes métropoles du pays.

a-2) Réglementation des prix de la viande

La réglementation en vigueur au CAMEROUN bloque le prix de détail comme nous l'avons montré dans la deuxième partie de notre étude. Elle risque d'être néfaste dans une conjoncture où les prix du bétail ont considérablement augmenté. En effet, ces tarifs ne tiennent pratiquement compte, ni de la qualité de la viande ni des prix de gros ni des prix du bétail.

Le blocage des prix, observé dans certaines localités, contribue à aggraver la crise de paiement sur les marchés de consommation (car le boucher tourne toujours à perte), ralentissant ainsi les circuits commerciaux et empêchant le mode de production intensive. En effet, le boucher pour joindre les deux bouts, a tendance à abattre des animaux de qualité inférieure qui lui reviennent moins cher.

Pour mettre fin au déséquilibre actuel, une réforme des méthodes et des modalités de fixation des prix est souhaitable. Celle-ci peut s'inspirer des solutions retenues dans certains pays comme le TOGO (3) et qui préconisent l'enregistrement des prix de gros, distinguant plusieurs qualités de carcasse à la cheville. En fonction de ces prix de gros, il est possible de fixer le prix de la viande avec os sur les marchés traditionnels de détail.

b) Dans le circuit extérieur

Actuellement, les exportations de viande du CAMEROUN sont essentiellement dirigées vers les pays voisins, membres de l'UDEAC en particulier. Avec sa politique d'intensification de la production de viande bovine, il pourra étendre son marché en AFRIQUE et même hors du continent. Pour y parvenir, des efforts importants doivent être faits surtout dans le domaine de la lutte contre les épizooties et la création des usines de transformation qui répondent aux normes des pays

importateurs.

Le commerce entre pays développés et pays en développement est complexe et constitue un cercle vicieux pour les derniers. En effet, pour exporter, ils doivent réussir l'éradication des épizooties qui sévissent chez eux. Or, pour pouvoir trouver les fonds nécessaires à cette action, ils ont besoin de recettes que leur procurent leurs exportations et pour amener leurs éleveurs à sortir du cadre de l'économie traditionnelle, ils doivent trouver des débouchés extérieurs. Avec une politique économique rationnelle, consistant à utiliser les revenus tirés des autres secteurs, on peut espérer surmonter cette difficulté. Notre devoir à nous techniciens, est de chercher des solutions et de faire des recommandations.

b-1) Les solutions possibles

Pour résoudre les problèmes sanitaires que posent l'exportation de viande vers les pays développés, nos Etats peuvent :

- Exporter la viande sous forme de conserves

C'est une solution courante mais n'est pas la meilleure car :

- . elle nécessite l'importation du matériel nécessaire aux conserveries, ce qui réduit le profit net.
- . le produit obtenu se vend à bas prix car il présente souvent des défauts de fabrication.
- . les coûts de production sont élevés parce qu'un approvisionnement irrégulier en viande conduit à une sous-utilisation de la capacité de production.

De plus dans de nombreux pays européens, les taux élevés des droits de douane frappant la viande bovine en conserve importée, ont pour effet de restreindre les importations.

- Se spécialiser dans l'exportation de la viande de transformation

Au cours de ces dernières années, deux marchés de la viande se sont formés dans la plupart des grands pays consommateurs (6) : l'un pour la viande fraîche destinée à la consommation directe, l'autre pour la viande de transformation.

Le boeuf de transformation est considéré comme de la viande devant subir un traitement technologique complémentaire avant d'être livrée à la consommation. La qualité de la viande utilisée dans ce cas, est par conséquent différente de celle qui est consommée fraîche. C'est une viande maigre, tendineuse qui peut être peu savoureuse. Ce sont là des caractères qu'on rencontre très souvent sur les carcasses de nos bovins exploités dans un type d'élevage extensif. Ainsi donc, nos pays peuvent bien répondre aux besoins du second marché.

Puisque cette viande sera transformée en un produit stérilisé par la cuisson, le risque d'épizooties est amoindri. D'ailleurs une enquête menée au Royaume-Uni en 1968 (6) sur l'épidémie de la fièvre aphteuse qui s'était déclarée dans ce pays, a montré que l'importation de viande bovine désossée réduit le danger des épidémies de ce genre. En effet les voies par lesquelles le virus se répand sont le plus souvent la moelle, les abats et les ganglions lymphatiques.

- Exporter de la viande désossée cuite et congelée

pour les conserveries produisant des potages et des denrées alimentaires surgelées.

Une bonne réglementation sanitaire et vétérinaire, des moyens matériels et de gestion, constituent les conditions préalables à l'exportation de viande vers les pays développés. Pour satisfaire ces conditions, le CAMEROUN ainsi que les autres pays africains à vocation pastorale, doivent suivre les recommandations ci-après .

b-2) Les recommandations

- Si les pays africains en développement veulent à long terme parvenir à étendre leur marché de viande vers les grands pays consommateurs et partant, rentabiliser au maximum leur commerce de viande, ils devront faire un effort pour établir, dans le cadre des organisations sous-régionales, des zones indemnes c'est-à-dire des zones exemptes de maladies. Celles-ci pourront promouvoir le commerce intérieur du bétail de qualité et faciliter les échanges d'animaux et produits d'origine animale entre pays africains et avec des pays non africains en assurant les garanties sanitaires valables.

Ces zones indemnes devront faire l'objet d'une surveillance vétérinaire permanente effectuée par un personnel suffisant et compétent.

- Les pays africains devront de même :

- . Gagner la confiance des autorités sanitaires des pays importateurs et obtenir ainsi plus facilement l'homologation des normes sanitaires et des méthodes d'inspection adoptées.
- . Axer leur comportement sur la satisfaction du consommateur en se familiarisant avec les conditions du marché considéré. En d'autres termes, il faut asseoir une bonne organisation commerciale.
- . Mettre sérieusement à l'étude le type d'équipement de transformation et de conditionnement à installer sur les conseils de certains des principaux pays importateurs.
- . Maintenir un niveau élevé de contrôle de qualité et en outre adopter une classification normalisée de la viande. Cette disposition permettra aux importateurs, d'obtenir la qualité de viande qu'ils désirent notamment la viande de transformation.
- . Envisager l'expédition par containers, ce qui réduirait les coûts et assurerait une bonne réception de la marchandise.
- . Enfin définir une politique du produit et une politique de commercialisation concernant par exemple la forme sous laquelle exporter la viande vers quels marchés et à quelle époque.

2-2-4- Nécessité de création d'une industrie de la viande

La transformation de la viande apparaît comme l'une des solutions pouvant contribuer à l'assainissement des viandes que nous produisons.

Par ailleurs, dans le cadre du plan d'intensification de la production de viande lancé par le CAMEROUN, la création des conserveries est une nécessité. Car ces dernières pourront absorber les animaux de mauvaise qualité alors que la viande de bonne qualité sera destinée à la boucherie.

Cependant il ne suffit pas de créer une industrie, il faut qu'elle fonctionne correctement pour constituer une source importante de revenus.

Pour éviter la fâcheuse expérience de la conserverie de Maroua-Salak, il importe :

- De mettre sur pied une bonne politique commerciale qui consistera à adapter la production aux conditions du marché, l'objectif étant d'écouler facilement les produits.
- D'assurer un contrôle rigoureux de gestion car la mauvaise gestion est la cause principale des faillites observées dans la plupart des entreprises au CAMEROUN.
- De développer la publicité pour lancer les produits fabriqués qui sont souvent peu connus à l'intérieur même du pays à plus forte raison à l'extérieur.
- D'assurer l'entretien et le contrôle technique des équipements pour une exploitation durable et rentable de ces usines de transformation de viande.

CONCLUSIONS GÉNÉRALES

Le CAMEROUN de part sa position géographique favorable (à cheval entre la zone sahélienne et la zone équatoriale), présente d'énormes potentialités pastorales et agricoles. Mais les nombreuses et importantes productions agricoles et leurs dérivés disponibles et utilisables dans l'alimentation du bétail, ne sont que peu exploités en raison du système traditionnel d'élevage.

A ceci viennent se greffer les difficultés de la commercialisation qui se traduisent par une inorganisation caractérisée du circuit "vif" et par un manque au niveau du circuit "mort", d'infrastructures nécessaires à une préparation hygiénique et une meilleure distribution de la viande.

Pour tirer davantage profit de l'élevage bovin, le CAMEROUN doit entreprendre ou poursuivre les actions tendant à l'amélioration de la production et de la commercialisation de la viande.

1°) Au niveau de la production

Par ordre de priorité, l'action doit porter sur :

- la reconversion des éleveurs traditionnels par un encadrement technique et financier soutenu, ainsi que une scolarisation poussée dans le milieu éleveur.
- l'amélioration de l'alimentation du bétail.

- l'amélioration génétique des races locales de préférence par la sélection.
- la protection sanitaire soutenue.

2°) Au niveau de la commercialisation

- Le circuit "vif" réclame une réorganisation qui consistera en :
 - . la réduction du nombre considérable de marchés. Ce qui permettra de les aménager et de les contrôler facilement.
 - . L'allègement du circuit par la diminution du nombre d'intermédiaires ou par leur suppression en créant des coopératives de commercialisation.
- Le circuit "mort", pour répondre aux exigences des consommateurs, doit être doté d'abattoirs modernes respectant les normes hygiéniques de préparation de viande. Cette action sera complétée par la réorganisation du service d'inspection de salubrité et par la formation des bouchers qui sera axée sur l'hygiène.

Au niveau de la distribution de la viande et abats, la mise en circulation des wagons et cargots spéciaux pour le transport de viande, pourra aider à résoudre le problème d'approvisionnement irrégulier des grands centres de consommation. Quant au prix de la viande, il devra être défini sur des bases plus justes pour donner satisfaction aussi bien aux consommateurs qu'aux bouchers. Mais nous pensons que la vraie solution de la hausse de prix de viande, réside dans l'accroissement de toutes les productions animales y compris la pêche.

Ces améliorations que nous préconisons, nécessitent des investissements considérables. Mais c'est à ce prix et à ce prix seulement que le CAMEROUN pourra parvenir à couvrir les besoins en protéines animales de ses populations et prétendre aux exportations de viande vers certains pays développés, pour accroître les revenus de l'élevage.

B I B L I O G R A P H I E

- 1- ABDOULAYE (M.) - Influence des facteurs humains sur l'élevage au CAMEROUN.
Thèse Doct. Vét., Toulouse 1964.
- 2- ANDRIAMBOLONA (R.) - Commercialisation du bétail dans la province de Majunga.
Thèse Doct. Vét., Alfort 1977.
- 3- ANONYME - Approvisionnement en viande de l'AFRIQUE de l'Ouest.
*Ministère français de la coopération-OMVS. S.E.D.E.S,
Paris 1974 (2).*
- 4- ANONYME - Embouche bovine en AFRIQUE tropicale et à MADAGASCAR.
*Colloque de Dakar, Décembre 1973. IEMVT, 10, rue Pierre Curie,
94-700 - Maisons Alfort.*
- 5- ANONYME - Etude de la factibilité d'un projet de développement de l'élevage
et l'amélioration des circuits de commercialisation du bétail et des
viandes. 28 Avril 1977.
SATEC, 110, rue de l'Université, 75-340 - Paris CEDEX 07.
- 6- ANONYME - Marché du boeuf industriel au Royaume-Uni et dans les pays de la C.E.E.
Centre de commerce international CNUCED/GATT. Genève 1971.
- 7- ANONYME - Note sur la détermination du prix de la viande dans les zones de
consommation des provinces du Sud. Ministère de l'Elevage et des
Industries Animales du CAMEROUN.
Direction des productions animales. Yaoundé 1976.
- 8- ANONYME - Procès verbal de la réunion de coordination Yaoundé, Mars 1977.
*Document du Ministère de l'Elevage et des Industries
Animales du CAMEROUN.*
- 9- ANONYME - Rapports annuels :
*1974-75, 1975-76, 1976-77 et 1977-78. Ministère de
l'Elevage et des Industries animales du CAMEROUN.*
- 10- AYANG (L.) - Elevage au CAMEROUN.
*Cameroon Tribune (quotidien officiel d'information), Yaoundé,
Novembre 1979, N° 1625*

- 11- BA (M.) - Problème de la viande au SENEGAL.
Thèse Doct. Vét., Toulouse 1970.
- 12- BA (M.) et NDAO (A.) - Note relative à la commercialisation et à l'organisation des marchés de viande bovine dans la région dakaroise.
SERAS, Dakar, Décembre 1969.
- 13- BATHILY (P.B.) - Contribution à l'économie de la viande au SENEGAL.
Thèse Doct. Vét., Dakar 1975.
- 14- BOUDET (G.) - Manuel sur les pâturages tropicaux et les cultures fourragères.
*Secrétariat d'Etat français aux Affaires Etrangères
Paris 1975.*
- 15- BURDETTE (R.F.) - ABBOT (J.C.) - Commercialisation du bétail et de la viande
FAO, cahier n° 3, Rome 1969.
- 16- DIAKHITE (N.) - Production et commercialisation dans le secteur bétail-viande au MALI.
Thèse Doct. Vét. Alfort 1976.
- 17- DIALLO (M.S.), BA (M.), NDAO (A.) et NDIAYE (A.L.) - Commercialisation de la viande bovine au SENEGAL.
Revue Elev. Méd. Vét. Pays tropicaux, 1973, 26 (4) : 99a - 111a.
- 18- DJATO (K.N.) - Approvisionnement en viande au TOGO.
Thèse Doct. Vét., Dakar 1975.
- 19- DOUTOUM (B.) - Commercialisation des bovins et de leur viande au TCHAD.
Thèse Doct. Vét., Dakar 1976.
- 20- ELEVAGE BOVIN AU CAMEROUN
Afr. Agriculture, 1978, n° 39.
- 21- FRECHOU (H.) - L'élevage et le commerce du bétail dans le Nord-Cameroun.
*Cahiers O.R.S.T.O.M., Série Sciences humaines, 1966, Volume III,
n° 2, 127 pages.*
- 22- GOUET (M.G.) - Recueil statistique de la production animale.
SEDES, Paris 1975.

- 23- HARIMANANA (J.) - Le contrôle vétérinaire en matière d'exportation de viande à MADAGASCAR.
Thèse Doct. Vét. Toulouse 1970.
- 24- IMBERT (J.) - Le CAMEROUN.
Série que sais-je ? Paris 1976, 1551 (2) : 127 p.
- 25- LACROUTS (M.), TYC (J.), CLEMENT (P.) - Exploitation du bétail Mauritanien.
Projet d'expédition de viandes foraines à partir de Kaédi.
Ministère français de la Coopération, Paris 1962.
- 26- LACROUTS (M.), SARNIGUET (J.) - Le cheptel bovin du CAMEROUN.
Ministère français de la Coopération, Paris 1965, Tomes I et II.
- 27- OUZEAU (J.A.) - Réglementation sanitaire de l'inspection des abattoirs.
Thèse Doct. Vét., Alfort 1969.
- 28- RARISON (G.) - Elevage bovin en Adamaoua.
Thèse Doct. Vét., Lyon 1977.
- 29- ROZIER (J.) - Commercialisation de la viande en AFRIQUE Noire francophone.
Recueil Méd. Vét. 1974, 150 (8) : 711-722.
- 30- ROZIER (J.) - Problèmes de l'approvisionnement en viande de l'AFRIQUE Tropicale et Equatoriale francophone. Actes du Colloque sur l'embouche intensive des bovins en pays tropicaux.
Dakar, Décembre 1973. IEMVT, 10, rue Pierre-Curie, 94-700, Maisons-Alfort.
- 31- ROZIER (J.) - Rôles de l'abattoir dans la production de viande.
Revue trimestrielle d'information technique et économique de la CEBV, 1973 (3) : 30-36.
- 32- SAKA SALEY (G.) - Contribution à l'exploitation du troupeau bovin en République Populaire du BENIN.
Thèse Doct. Vét. Dakar 1976.
- 33- SARNIGUET (J.) - Approvisionnement en viande de l'AFRIQUE Centrale : production, commercialisation, consommation.
SEDES, 84, rue de Lille, 75 Paris 7e.

34- SIDIBE (A.S.) - Structures possibles de la production de viande bovine au MALI.

Thèse Doct. Vét., Alfort 1971.

35- TROISIEME ET QUATRIEME PLANS QUINQUENNAUX -

Ministère du Plan et de l'Économie du CAMEROUN, Yaoundé 1974.

36- VALENZA (J.), DENIS (J.P.), DIALLO (M.S.), THIONGANE (A.) - La viande au

SENEGAL, production et hygiène perspective. Vile Journées

Médicales. Dakar, 11-16 Janvier 1971, IEMVT.

37- VENETIER (P.) - Le CAMEROUN.

Bordeaux, Centre d'Etudes de géographie tropicale, 1971.

T A B L E D E S M A T I E R E S

<u>INTRODUCTION</u>	1
<u>PREMIERE PARTIE : APERCU SUR LA PRODUCTION</u>	2
<u>I- MILIEU PHYSIQUE</u>	2
1- <u>RELIEF</u>	2
2- <u>CLIMAT</u>	3
2-1- <u>Zone guinéenne</u>	3
2-2- <u>Zone soudanienne</u>	3
2-3- <u>Zone soudano-sahélienne</u>	3
3- <u>PATURAGES ET PRODUCTIONS AGRICOLES</u>	3
3-1- <u>Pâturages</u>	3
3-2- <u>Productions agricoles</u>	4
<u>II- LES HOMMES</u>	5
1- <u>INFLUENCE DU FACTEUR HUMAIN</u>	5
2- <u>SOCIETES D'ELEVEURS</u>	5
2-1- <u>Les Foulbés ou Peulhs</u>	5
2-2- <u>Les Mbororos</u>	6
2-3- <u>Les autres tribus</u>	6
<u>III- LE CHEPTEL</u>	7
1- <u>RACES BOVINES ET CARACTERISTIQUES DU CHEPTEL</u>	7
1-1- <u>Races bovines</u>	7
1-11- <u>Le zébu peulh</u>	7
1-12- <u>Le zébu mbororo</u>	7
1-13- <u>Les taurins</u>	7

1-2- <u>Caractéristiques du cheptel</u>	7
1-2-1- Répartition des effectifs.....	7
1-2-2- Accroissement du cheptel.....	8
1-2-3- Composition type d'un troupeau.....	9
1-2-4- Productivité.....	9
2- <u>MODES D'ELEVAGE</u>	9
2-1- <u>Elevage traditionnel</u>	9
2-1-1- Elevage transhumant.....	10
2-1-2- Elevage nomade.....	10
2-1-3- Elevage sédentaire.....	11
2-2- <u>Elevage moderne</u>	11
2-2-1- Ranching.....	11
2-2-2- Embouche intensive.....	12
<u>CONCLUSION</u>	13
<u>DEUXIEME PARTIE : LES CIRCUITS COMMERCIAUX DE LA VIANDE BOVINE</u>	14
1- <u>LE CIRCUIT "VIF"</u>	15
1- <u>CIRCUIT INTERIEUR</u>	15
1-1- <u>Les infrastructures</u>	15
1-1-1- Les marchés importants.....	16
1-1-2- Les activités des marchés.....	17
1-1-3- Les types d'animaux mis en vente.....	18
1-1-4- Les prix pratiqués.....	19
1-2- <u>Les facteurs humains</u>	21
1-2-1- Les producteurs.....	21
1-2-2- Les commerçants de bétail.....	21
1-2-3- Les intermédiaires : "SakaTna".....	22

1-3- <u>Les transactions</u>	22
1-3-1- La vente à domicile.....	22
1-3-2- La vente au marché.....	22
2- <u>CIRCUIT EXTERIEUR</u>	23
2-1- <u>Les marchés</u>	23
2-2- <u>Les importations</u>	23
2-3- <u>Les exportations</u>	24
11- <u>LE CIRCUIT "MORT"</u>	25
1- <u>LE CIRCUIT "MORT" INTERIEUR</u>	25
1-1- <u>Abattoirs et Inspection sanitaire</u>	25
1-1-1- Types d'abattoirs.....	25
1-1-2- Modalités d'abattage et Inspection sanitaire.....	27
1-1-3- Evolution des abattages.....	29
1-2- <u>Animaux de boucherie</u>	29
1-2-1- Types et catégories d'animaux abattus.....	29
1-2-2- Poids moyen des carcasses.....	30
1-2-3- Rendement.....	31
1-3- <u>Les bouchers</u>	31
1-3-1- Leur organisation.....	32
1-3-2- Différentes catégories de bouchers.....	32
- Les chevillards.....	33
- Les détaillants.....	33
1-4- <u>Distribution de la viande et des abats</u>	34
1-4-1- Stockage et transport de la viande.....	34
1-4-2- Débouchés des grossistes.....	35
1-4-3- Vente au détail de la viande.....	36
a) Lieu ^x et modalités de vente.....	36
b) Formation du prix de la viande.....	38

1-5- <u>Industries de la viande</u>	42
2- <u>LE CIRCUIT "MORT" EXTERIEUR</u>	43
2-1- <u>Les importations</u>	43
2-2- <u>Les exportations</u>	43
 <u>TROISIEME PARTIE : PERSPECTIVES D'AVENIR ET AMELIORATIONS</u>	
<u>SOUHAITABLES</u>	45
1- <u>PERSPECTIVES D'AVENIR</u>	46
1- <u>LE PLAN VIANDE</u>	46
2- <u>LA COMMERCIALISATION DU BETAIL</u>	46
11- <u>AMELIORATIONS SOUHAITABLES</u>	47
1- <u>ACTIONS SUR LES FACTEURS DE PRODUCTION</u>	47
1-1- <u>Le milieu physique</u>	47
1-2- <u>L'animal</u>	48
1-2-1- Améliorations sanitaires.....	48
a) Lutte contre la mortalité des veaux.....	48
b) Lutte contre les maladies infectieuses.....	48
1-2-2- Améliorations zootechniques.....	49
a) Amélioration génétique.....	49
b) L'embouche.....	49
1-3- <u>L'homme</u>	50
2- <u>ACTIONS AU NIVEAU DES CIRCUITS COMMERCIAUX</u>	50
2-1- <u>Le circuit "vif"</u>	50
2-1-1- Au niveau des producteurs.....	51
2-1-2- Au niveau des marchés.....	52
a) Réduction du nombre et aménagement des marchés..	52
b) Contrôle des marchés.....	53
c) Rationalisation des circuits commerciaux.....	53

2-2- <u>Le circuit "mort"</u>	55
2-2-1- Aménagement des abattoirs et réorganisation de l'Inspection sanitaire.....	55
2-2-2- Réorganisation de la profession et formation des bouchers.....	63
2-2-3- Amélioration de la distribution de viande et abats.	64
a) Dans le circuit intérieur.....	64
b) Dans le circuit extérieur.....	65
2-2-4- Nécessité de la création des Industries de viande..	68
<u>CONCLUSIONS GENERALES</u>	70
<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	72
<u>TABLE DES MATIERES</u>	76.

Le Candidat

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 Vétéri-
naires

VU :

LE DOYEN
de la Faculté de Médecine
et de Pharmacie

LE PRESIDENT DU JURY

Vu et permis d'imprimer.....

Dakar, le.....

LE RECTEUR: PRESIDENT DU CONSEIL PROVISOIRE DE
L'UNIVERSITE DE DAKAR

SERMENT DES VETERINAIRES DIPLOMES DE DAKAR

" Fidèlement attaché aux directives de Claude BOURGELAT, fondateur de l'Enseignement Vétérinaire dans le monde, Je promets et je jure devant mes maîtres et mes Aînés:

- D'avoir en tous moments et en tous lieux le souci de la dignité et de l'honneur de la profession vétérinaire.
- D'observer en toutes circonstances les principes de correction et de droiture fixés par le code déontologique de mon pays.
- De prouver par ma conduite, ma conviction, que la fortune consiste moins dans le bien que l'on a, que dans celui que l'on peut faire.
- De ne point mettre à trop haut prix le savoir que je dois à la générosité de ma patrie et à la sollicitude de tous ceux qui m'ont permis de réaliser ma vocation.

QUE TOUTE CONFIANCE ME SOIT RETIREE S'IL ADVIENNE QUE JE ME PARJURE".