

**CONTRIBUTION A L'ETUDE DE LA
REGLEMENTATION DE L'INSPECTION
DES DENREES ALIMENTAIRES
D'ORIGINE ANIMALE
EN REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN**

THESE

présentée et soutenue publiquement le 11 juin 1980
devant la Faculté de Médecine et de Pharmacie de Dakar
pour obtenir le grade de Docteur Vétérinaire
(DIPLOME D'ETAT)

par

ADEHAN RAZAKI KARIM

né en 1947 à PORTO-NOVO (BENIN)

PRESIDENT DU JURY

Monsieur François DIENG
Professeur à la Faculté de Médecine
et de Pharmacie

RAPPORTEUR

Monsieur Jacques ROZIER
Professeur à l'Ecole Nationale Vétérinaire
ALFORT

MEMBRES

Monsieur René NDOYE
Professeur à la Faculté de
Médecine et de Pharmacie

Monsieur Alassane SERE
Professeur à l'E.I.S.M.V.

UNIVERSITE DE DAKAR
ECOLE INTER-ETATS
DES SCIENCES ET MEDECINE
VETERINAIRES

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 BIOLOGIE

N..... Professeur

3- ANATOMIE - HISTOLOGIE-EMBRYOLOGIE

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

4- PHYSIOLOGIE - PHARMACODYNAMIE - THERAPEUTIQUE

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

5- PARASITOLOGIE - MALADIES PARASITAIRES - ZOOLOGIE

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

6- HYGIENE ET INDUSTRIES 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.
Dafrou DJALLA..... Moniteur

9- MICROBIOLOGIE - PATHOLOGIE GENERALE - MALADIE CONTAGIEUSES ET LEGISLATION SANITAIRE

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

10- ZOOTECHNIE - ALIMENTATION - DROIT - ECONOMIE

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

II. 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 de DAKAR.

AGRONOMIE

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

BIOCLIMATOLOGIE

Cheikh BA : Maître-Assistant - Faculté des Lettres.

BOTANIQUE

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

DROIT ET ECONOMIE RURALE

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

ECONOMIE GENERALE

Oumar BERTE : Assistant - Faculté des Sciences juridiques
et économiques de DAKAR.

III. PERSONNEL EN MISSION (Prévu pour 1979 - 1980)

ANATOMIE - HISTOLOGIE - EMBRYOLOGIE

Claude PAVAU X : 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.

J E

D E D I E

C E

T R A V A I L...

A MON PERE

faible témoignage de mon affection.

A MA MERE

Tu nous a quittés très tôt. Puisse le symbole de courage que tu as été, demeurer une source d'inspiration permanente.

A K. TAWA

Trop modeste pour faire ton orgueil. Cependant seul l'avenir doit compter. Sincères affections.

A BIENVENU, ALAIN, Moussiliou et tous les autres.

C'est un exemple qu'il faut dépasser.

A ADEHAN MOUYI, AYOUBA, MOUSSIB, RACHI, WASSI, LATI

Vous avez su me redonner courage aux nombreuses heures difficiles.
Soyez assurez de mes sentiments fraternels.

A Mr. ADER OMOU MAM OUDOU et MOUSSOU

en témoignage de votre sollicitude constante.

A NASSIROU IBIKAMMY et Madame

pour vos nombreux conseils.

A la famille BISSIRIOU AMZAT MOUFALILOU

pour toute votre constante sollicitude durant mon séjour au Sénégal.

A Tous les ELEVES DE L'E.I.E.S.M.V.

A MES CAMARADES de la promotion 79

Puisse le sens de responsabilité né des péripéties diverses
s'élever davantage pour renforcer nos liens

A Tous les camarades de l'U.E.B.V.

Je vous dédie ce travail espérant qu'à votre tour vous ferez mieux.

A SIDI, FAGBOHOUN, AHOMLANTO, LOKOSSOU, LAFIA, BIADJA, SAKITI

Pour votre constante disponibilité.

AUX CAMARADES :

- Denis AHOUKPO
- Barthélémy AMIDJOGBE
- Nouréni GANIOU
- Samson ODOU
- Wassi SOULE
- François AGOSSOU
- François LOUCKE
- Moussiliou ADEBO
- Cyrille AKPOVO
- Moucha IDOHOU
- Elie LADIKPO
- Léopold SAKITI

et tous les autres dont nous avons omis involontairement les noms, trouver ici le témoignage de notre affection.

- Au personnel des abattoirs de COTONOU

- Aux camarades DENIS, GBEDJI, DEGUENON

Nos sincères remerciements.

- Aux aînés

Docteur GUELLY, TOMAGNIMENA, ASSOGBA, SAKA, NAGOBA,
MOUSTAPHA;

Hommage respectueux.

- Au personnel des abattoirs de DAKAR

Le doyen Malick, DIAW, SANE, DIATTA et tous les autres.

Pour exprimer toute notre satisfaction pour les quelques moments
passés ensemble.-

Au Docteur MALANG SEYDI

Plus qu'un maître, vous avez été un frère. Des mots seraient insuffisants pour exprimer nos sentiments. Profonde gratitude.

A Monsieur Guibril TALL

A Monsieur Ibrahima DIOUF

pour la part active que vous avez prise dans la réalisation de ce travail.

Au Personnel technique et administratif de l'E.I.S.M.V.

Malick SY, Emile BARBOZA, Mme DIOUF, Bernadette DIOUF
Pour votre constante disponibilité.

A DIOUF, Doudou, DIEDHIOU

Sincères remerciements.

A L'Ambassadeur du CANADA

Vous avez su de votre mieux nous aider.

Vous avez tenu à honorer de votre présence cette soutenance.

Hommage respectueux.

Au personnel de l'Ambassade du CANADA

- GEORGE, Chargé culturel

Vives reconnaissances.

A MES MAITRES ET JUGES.

A Monsieur le Professeur François DIENG

Vous nous avez fait l'honneur d'assurer la présidence de notre jury. Hommage très respectueux.

A Monsieur le Professeur René NDOYE

Malgré vos nombreuses occupations, vous avez accepté de siéger à notre jury. Vive reconnaissance.

A Monsieur le Professeur ROSIERS

Nous vous avons privé ainsi de quelques heures de repos.

Vous l'avez accepté de bon cœur. Soyez en remercié.

.../...

A Monsieur le Professeur Alassane SERE

Vous êtes toujours arrivé au bon moment et sans formalisme, vous avez su nous conseiller le bon chemin. Comme beaucoup d'autres nous en garderons un très bon souvenir.

Hommage respectueux.

A Monsieur le Professeur Ahmadou Lamine NDIAYE

Votre sensibilité à nos problèmes de cette année nous a singulièrement ému . Hommages respectueux.

A Mon pays la République populaire du BENIN.

A Mon pays hôte, le SENEGAL.

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

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

La République populaire du BENIN est un pays en développement. De ce fait, elle porte en elle les tares caractéristiques de cette étape du développement dont la plus marquante est sans doute le déficit en protéines animales pour ses populations.

Ici, la croissance économique ne suit pas la cadence démographique. Le "DAHOMÉY" exportateur de viande jusqu'en 1966 cessera de l'être dès cette date. Mieux, il deviendra et restera dès lors un des neuf pays africains importateurs de viande (42). Ceci révèle la précarité des bases de l'élevage au BENIN.

Et pourtant les denrées alimentaires d'origine animale sont nombreuses. On retrouve notamment : la viande, le lait, les volailles, les œufs, le poisson et le gibier.

Toutes ces denrées font partie de la catégorie des aliments les plus périssables.

Ce caractère périssable des denrées peut avoir pour conséquences :

- des pertes considérables accentuant le déficit sus-mentionné
- des risques de propagation des maladies de l'homme et de l'animal.

Pour prévenir ces conséquences, il est nécessaire de disposer d'une réglementation efficace permettant d'assurer une inspection correcte de toutes les denrées alimentaires d'origine animale.

.../...

Celle en vigueur en République populaire du Bénin constitue l'objet du présent travail que nous avons choisi de réaliser.

Il comportera trois parties. La première sera consacrée à l'étude des bases générales de la réglementation. La deuxième partie traitera de l'étude critique de cette réglementation. Enfin, une troisième partie sera développée pour formuler des suggestions avant de tirer les conclusions générales.-

PREMIERE PARTIE

B A S E S G E N E R A L E S
D E L A R E G L E M E N T A T I O N

CHAPITRE I. BASES LEGALES

A. HISTORIQUE

de la réglementation.

Faire l'historique de la réglementation en matière d'hygiène alimentaire en général et surtout celles des denrées alimentaires d'origine animale, c'est réaliser une retrospective des scènes de la vie quotidienne depuis l'époque des grands royaumes du pays à nos jours.

Trois grandes époques se dégagent dans cette perspective : l'époque précoloniale, l'époque coloniale et la période post-coloniale.

I. L'Epoque précoloniale.

L'Afrique ancienne était très mystique et surtout polythéiste. La République du BENIN anciennement "Dahomey" s'intègre bien dans cet ensemble. Dans ces royaumes qui constituaient la société de l'époque, l'empirisme était à la base de toute action. Certaines actions peuvent paraître aujourd'hui logiques selon des raisonnements scientifiques actuels, mais dans le contexte de l'époque elles ne reposaient que sur l'effet du hasard d'une expérience. Ainsi, il était interdit par KUPIYOBITIE, dieu des semences, la consommation des ignames de l'année avant la fête agraire consacrée à ce dieu (9). En réalité, ce refus tient au fait que les tubercules qui ne sont pas arrivés à maturité sont irritants pour les voies digestives.

Par ailleurs certains métiers étaient interdits à des personnes atteintes de maladies graves comme la lèpre (goudou) et la variole (tchamkpanan).

Celles-ci ne devaient donner ni à boire ni à manger. Zato (N°1) rapporte qu'il leur était interdit d'exercer la profession de boucher. Les malades résidaient d'ailleurs souvent dans les couvents consacrés aux dieux des maladies citées et ne devaient en sortir qu'à leur mort ou leur

.../...

guérison. Il y avait cependant des manquements à ces prescriptions sociales. Un lépreux boucher n'avait jamais de clients. Pour éviter de s'attirer la colère des dieux, son entourage le fuyait et le malade finissait par abandonner son projet.

L'appartenance à certains clans était aussi une condition indispensable à l'exercice d'un métier.

N'était pas boucher qui voulait. Cette situation de départ a encore un impact dans les régions du nord du pays. Ce qui évite la pléthore de bouchers dans ces localités.

La qualité des denrées était empiriquement appréciée et celles altérées étaient automatiquement retirées de la consommation.

C'est dire en définitive, que déjà, avant la période coloniale certaines règles d'hygiène alimentaire étaient observées. Elles ne reposaient sur aucune loi formelle, mais sur une croyance religieuse profonde et un empirisme total. Cette situation évoluera avec la colonisation qui débutera en 1900.

II. L'Epoque coloniale.

L'époque coloniale correspond à la période comprise entre 1900 et 1959. En 1901, le "Dahomey" est rattaché à l'A.O.F. Dès lors le fondement des lois se trouvait dans le pouvoir législatif français et son application dépendait des pouvoirs publics français. Au lieu des règlements sanitaires pour ce demi-siècle, on disposait plutôt des textes d'hygiène et de santé publique. Des règlements sanitaires départementaux étaient prévus en France par une loi du 15 février 1902. Par analogie, certains textes seront promulgués dans les colonies.

En Afrique occidentale française (A.O.F) paraîtra un décret le 14 avril 1904 qui sera promulgué le 11 mai 1904, modifié les 5 mai 1922, 24 juillet 1924, 10 août 1943, 12 septembre 1951 et 29 novembre 1955.

.../...

Ce décret dans sa forme initiale traitait de la prophylaxie des maladies humaines et animales, des constructions et de la salubrité des locaux. En dehors de l'eau, il ne faisait allusion à aucun aliment.

Ce n'est qu'avec le décret du 10 août 1943 modifié en 1950 que des précisions seront apportées pour la sauvegarde de l'hygiène dans la préparation, le transport et la consommation des denrées alimentaires en général, d'origine animale en particulier.

Cependant, cette nouvelle orientation devait être pressentie en 1942, lorsque le 8 septembre un décret venait faire du "Service Vétérinaire", un "Service de l'Elevage et des Industries annexes".

Il convient cependant de mentionner deux autres décrets : le décret du 4 juin 1927 prohibant l'exportation des femelles de l'espèce bovine, puis le décret du 30 septembre 1932 réglementant l'exportation et l'importation des viandes et autres produits animaux. Ceux-ci pouvaient avoir quelque incidence sur la réglementation de l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Et connaissant l'esprit du législateur de l'époque, on comprend qu'il s'agissait, plus d'une recherche de qualité marchande des produits commercialisables du territoire, que la sauvegarde de la santé du consommateur indigène des colonies.

Il faudra attendre le grand conseil de 1946 et la représentation des cadres du pays au niveau du pouvoir législatif, pour qu'une véritable réglementation s'amorce (9).

Jusque là aucun décret n'évoquait la construction d'un abattoir et n'instituait la constitution de commission locale d'hygiène. Celle-ci existait de fait, mais s'intéresse à l'hygiène au sens général du terme.

.../...

Le 23 décembre 1950, un décret fixera les attributions du service de l'élevage et des industries animales. Et par son application, les abattoirs de Cotonou, Porto-Novo, Ouidah verront le jour.

A toutes ces sources réglementaires s'ajoute le pouvoir réglementaire des maires qui pouvaient modifier les textes dans leur application selon leur humeur.

On peut dire que théoriquement les bases légales d'une réglementation d'hygiène des denrées alimentaires existaient à la veille de l'indépendance.

Elles ne mettaient pas un accent particulier sur les denrées alimentaires d'origine animale selon la conception actuelle. D'ailleurs les règlements étaient moins sévères qu'en France et l'absence des structures d'application était caractéristique.

Il n'en demeure pas moins que c'est cette réglementation coloniale qui constitue la source d'inspiration de la réglementation du BENIN à l'indépendance.

III. La période post-coloniale.

A la suite du référendum du 28 septembre 1958, la Constitution française du 5 octobre a donné aux Etats de la Communauté, leur autonomie. Le pouvoir législatif fut alors confié à l'Assemblée nationale. Ainsi l'arrêté ministériel du 13 novembre 1959 qui précisera les conditions d'importation des oiseaux de la basse-cour et des œufs à incuber, fut promulgué grâce à cette assemblée. Dès lors il était permis de penser qu'avec l'indépendance les choses évolueraient rapidement. Il n'en est rien car la République populaire du BENIN, à l'instar des autres pays africains, conservera longtemps encore les structures héritées de la colonisation.

.../...

Et en matière d'hygiène et inspection des denrées alimentaires, les choses sont restées pratiquement stationnaires.

En 1962, l'arrêté ministériel du 20 octobre limitera les abattages trop importants des femelles et instituera l'inspection ante-mortem systématique. De même, il sera créé un service des Pêches.

Le 6 juillet 1964, l'arrêté 50/MDRAC fixera les taxes d'inspection post-mortem.

Le 1er octobre de la même année, un contrôle des produits de pêche sera institué ainsi que les conditions de commercialisation de ces produits par le décret 204/PC/MDRAC.

Puis le 27 septembre 1972, l'ordonnance 72-31 portera réglementation de la Police sanitaire des animaux et de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Elle était motivée par la création de la Communauté Economique du Bétail et de la Viande (C.E.B.V).

Un projet de décret d'application lui fit suite la même année, même si celui-ci ne revêt pas jusqu'à ce jour un cachet officiel.

Enfin le 24 mars 1975, l'arrêté interministériel 009/MICT/MDRAC fixera les nouveaux prix de la viande.

Tels sont les textes réglementaires dont s'est doté le BENIN post-colonial. Le plus important de ces textes est comme nous l'avons vu, l'ordonnance 72-31. Aussi dans ce qui suit, nous nous intéresserons à son contenu. Il sera fait de même pour le projet de décret d'application de cette ordonnance.

.../...

B. CONTENU
des textes réglementaires.

REPUBLICAINE
DES
VILLE DE
BIBLIOTHEQUE

I. L'Ordonnance 72-31.

Cette ordonnance porte réglementation de la police sanitaire des animaux et de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.

Elle comporte 23 articles qui se répartissent comme suit :

- 18 articles traitant de la police sanitaire des animaux et surtout des décisions essentielles à prendre en cas de maladies légalement contagieuses.
- 2 articles évoquant la réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale et les lieux où doit se dérouler cette inspection (Art. 8 et 13).
- 2 articles fixant les peines encourues en cas d'infraction à la prescription de l'ordonnance.
- Enfin un dernier article en autorisant la publication et annulant toutes les dispositions antérieures.

II. Le projet de décret d'application.

Ce projet comporte quatre grands titres que nous évoquerons ci dessous :

Titre I. dispositions générales.

Ce titre comprend 3 articles qui définissent les objets de la réglementation, les types de contrôle à effectuer et les étapes du contrôle.

Titre II.

Il comporte six sections. Chaque section se compose de plusieurs articles.

.../...

- la première section de 8 articles traite de l'inspection des animaux sur pied, de l'abattage des femelles et des jeunes animaux.
- La deuxième section fixe la réglementation à l'intérieur des abattoirs. Elle précise à travers ses sept articles les conditions d'accès, les heures d'abattage, la propreté des locaux, la dégradation des infrastructures et les peines en cas de manquement.
- La troisième section fait obligation du contrôle vétérinaire des viandes destinées à la boucherie ; le moment et les conditions de l'inspection y sont évoqués.
- La quatrième section comprend sept articles et s'intitule : l'habillage. Elle précise les lieux et les méthodes d'habillage des animaux de boucherie.
- La cinquième section traite des viandes présentées sous emballage.
- La sixième section comporte 10 articles et traite des mesures relatives au contrôle des viandes foraines. Les modes de transport les méthodes de conservation, l'étiquetage et l'estampillage de ces viandes y sont largement développés.

Titre III.

Le titre de cette rubrique a été omis. Selon son contenu il s'agit des décisions à prononcer en présence de certaines lésions ou altérations. Ce titre comprend 4 sections.

- La première section précise les conditions de saisie totale d'une carcasse. On y fait surtout mention :
 - des viandes toxiques provenant d'animaux malades ou morts.
 - des viandes corrompues
 - des viandes non alibiles.

.../...

- La deuxième section traite des cas de saisie partielle. Elle reprend les rubriques de la section précédente avec un complément réservé aux viandes dites répugnantes.
- La troisième section évoque la saisie des abats. Elle comporte deux articles qui précisent les conditions de saisie partielle et totale des abats.
- La quatrième section s'intitule : viandes consommables après stérilisation dénaturation..

Cette rubrique renseigne sur les opérations à effectuer en présence des lésions parasitaires discrètes de cysticercose, et les conditions de vente des viandes soumises à ces opérations.

Elle comprend 4 articles dont le dernier s'intéresse à la dénaturation des viandes et abats.

Titre IV.

Il correspond au titre III dans le projet de texte. Ce titre indique les normes à respecter en matière d'inspection de viandes de volailles et des lapins domestiques. Deux articles de cette rubrique font le point sur les peines encourues en cas d'infraction à l'ensemble de la réglementation.

Ces peines peuvent aller d'une amende de 10.000 francs à quinze jours d'emprisonnement.

Ce cette étude de l'évolution de la réglementation de l'inspection des denrées alimentaires, il ressort que la situation est restée pratiquement inchangée.

Cette sommaire législation a dû s'adapter à son cadre ou son contexte d'application, le BENIN marqué par les facteurs géographiques, humains et même animal, cadre qu'il convient d'apprécier à présent dans les chapitres suivants.

.../...

CHAPITRE II. DONNEES GEOGRAPHIQUES SUR LE BENIN.

Une réglementation du contrôle des denrées alimentaires d'origine animale ne peut se concevoir que si elle tient compte de son cadre d'application constitué par le milieu physique, l'homme et l'animal.

A. LE MILIEU PHYSIQUE.

A.1.- Situation-limite.

La République populaire du BENIN s'étend de l'Océan Atlantique au fleuve Niger et se trouve encadrée par les républiques du NIGER, NIGERIA, Haute Volta et TOGO. Sa superficie est de 115.000 Km².

A.2.- Relief.

Le territoire de la République populaire du BENIN correspond à un vaste plateau dominé au centre et au nord-ouest par des massifs dont l'Atacora (800 m). La côte est sableuse et plate.

A.3.- Climat.

Le BENIN s'inscrit dans deux aires climatiques distinctes. Le sud jouit d'un climat de type équatorial humide et chaud avec deux saisons sèches et deux saisons humides. Au nord le climat est de type soudanien chaud et sec avec une saison sèche et une saison humide.

Cette région se trouve sous l'influence d'un vent sec venant du Nord appelé "harmattan".

Les précipitations y sont moins fortes tandis que les écarts de température sont importants et peuvent atteindre 17 degrés dans la région de Natitingou. Chaque aire climatique dispose d'une végétation correspondante.

.../...

A.4.- La végétation.

On distingue 4 types de végétation.

La végétation côtière.

Elle comporte des cocotiers, des palmiers et une abondante flore herbacée. C'est aussi la zone des mangroves.

La végétation de "terre de barre".

Ainsi appelée car le sol est argileux et ferrallitique. C'est la zone des forêts galeries, vestiges de la forêt dense équatoriale.

La végétation des plaines du Nord.

C'est une savane arborée dont la flore herbacée est assez variée. C'est aussi la zone d'élevage en République populaire du BENIN.

La végétation des montagnes.

Elle comprend des forêts galeries. C'est le domaine des parcs nationaux et des réserves du pays.

A.5.- Les cours d'eau.

Le massif de l'Atacora apparaît ici comme le château d'eau national. En effet à partir de ce mont les cours d'eau s'orientent dans trois directions suivantes :

Les cours d'eau en direction de l'Atlantique.

Il s'agit du Mono (350 km), du Couffo (125 km), de l'Ouémé (450 km) ainsi que ses affluents.

Les cours d'eau en direction du fleuve Niger.

L'Oly, la Sota (250 km), l'Alibory (338 km), le Mékrou (410 km) sont les plus importants. Ils se jettent dans le fleuve Niger.

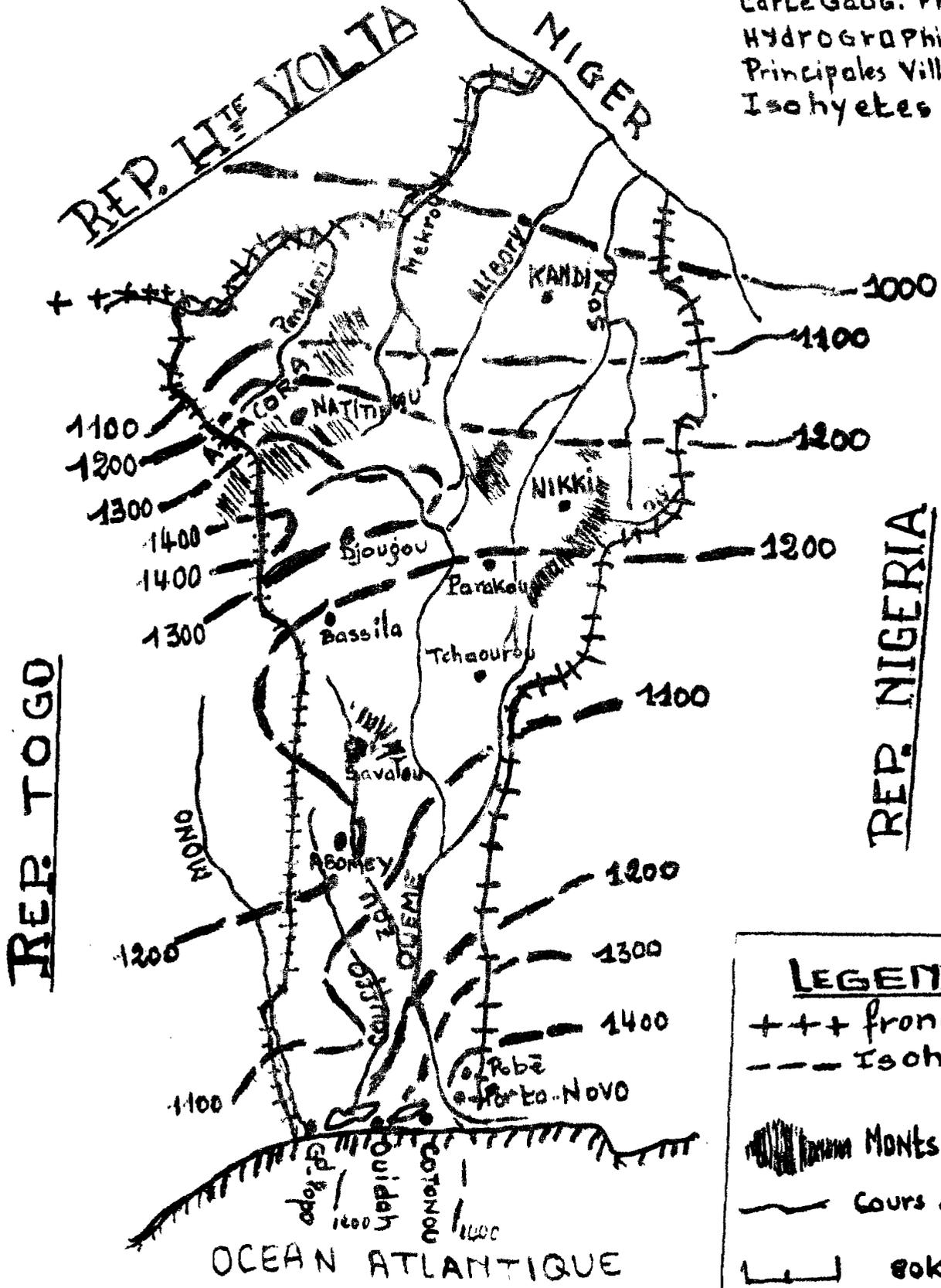
Les cours d'eau en direction de la Volta.

Il s'agit essentiellement de la Pendjari, affluent de la Volta blanche.

REP. Pop. du BENIN

carte N°1

Carte GAOG. PHYSIQUE
HYDROGRAPHIE
Principales Villes
Isohyètes



LEGENDE

- +++ frontières
- Isohyètes
- ▨ MONTs et collines
- ~ Cours d'eau
- └─┘ 80km.

Source: Géographie du DAHOMEY. Collection "Notre milieu"

Et comme l'indique la carte I. illustrant ces données du milieu physique, le BENIN dispose d'un important réseau hydrographique bien réparti sur l'ensemble du territoire. Les précipitations sont également abondantes car les faibles valeurs relevées sont de l'ordre de 1.000 mm d'eau par an. Ce sont là des atouts certains non seulement pour l'élevage, mais aussi pour la préparation hygiénique des viandes. L'eau constitue en fait un élément indispensable de ce secteur d'activité.

B. LES DONNEES DEMOGRAPHIQUES.

L'étude ethnographique et démographique est nécessaire parce qu'elle permet de prévoir les variations de la population et d'y adapter la réglementation.

B.1. - Estimation de la population.

La dernière enquête démographique date de 1978 mais les résultats demeurent officiels. On peut cependant retenir le chiffre de 3.290.000 habitants avancé par le dictionnaire Larousse (édition 1980).

B.2. - Structure et évolution.

Selon l'annuaire statistique de la République populaire du BENIN en 1975, 87 % de la population étaient des ruraux, 46 % avaient moins de 16 ans. Le taux de scolarisation de 48 % était passé à 78 % grâce aux structures de l'"Ecole Nouvelle".

L'UNESCO rapporte le chiffre de 68 % (rapport de 1979). Cette réforme scolaire a permis d'ouvrir près de 1.500 écoles primaires (enseignement de base) et 100 collèges (enseignement moyen général).

Le taux de scolarisation ^{est} en fait déterminant pour l'évolution des idées scientifiques et son accroissement permet une

.../...

large diffusion et une meilleure compréhension des textes légaux.

L'exode rural influence continuellement la structure de cette population béninoise.

B.3.- Les groupes ethniques.

La population béninoise est une mosaïque d'ethnies. Les plus importantes sont :

- Au sud : les yorubas, les gouns, les adjas, les minas et les nagots. La densité peut atteindre 200 habitants / Km².
- Au centre, nagot (datcha, tchabè), fons, mahis constituent l'essentiel des habitants de cette région.
- Au nord, baribas, dendis, pilas, sombas peuls et gandos (captifs peuls) que l'on rencontre.

B.4 Les mœurs.

La population béninoise est essentiellement agricole. Les cultures vivrières sont le maïs et le manioc au sud et au centre du pays ; dans le nord c'est l'igname et le mil.

Les populations riveraines des cours d'eau pratiquent la pêche parallèlement à la culture des terres.

Seuls les peuls et leurs captifs (1,44 % du secteur primaire et 1,2 % de la population active selon AKADIRI(2)) sont éleveurs et s'adonnent à l'activité pastorale. On les rencontre un peu partout dans les régions d'élevage.

La consommation du poisson, pour diverses raisons, demeure une tradition alimentaire au sud du pays. Presque toutes les religions sont pratiquées au BENIN. Cependant deux d'entre elles se partagent plus de la moitié de la population.

.../...

Il s'agit de l'Animisme et de l'Islam. Chacune d'elles a aussi ses obligations et ses interdits, et pour concilier les deux, de nombreux sacrifices sont faits. Ces sacrifices consistent souvent en des abattages rituels d'animaux domestiques.

Ainsi, en plus du climat peu clément, les traditions et les religions viennent compliquer la tâche du vétérinaire dans son effort de vulgarisation des méthodes d'hygiène alimentaire. Mais des lueurs d'espoir subsistent grâce à une intense scolarisation des jeunes et une alphabétisation des masses pouvant contribuer à une exploitation rationnelle des animaux. Voyons pour suivre les ressources animales intéressées par cette législation.

CHAPITRE III. RESSOURCES ANIMALES.

La présente rubrique intéressera trois secteurs d'activité : l'élevage, la pêche et la chasse.

A. L'ELEVAGE.

L'élevage constitue au BENIN la principale source des denrées alimentaires d'origine animale. C'est pour cette raison que nous étudierons d'abord le cheptel et les conditions de son exploitation.

A.1.- Espèces exploitées.

Leur effectif est indiqué par le tableau I.

A.1.a) Les bovins.

Parmi les taurins, on distingue la race Somba, la race bourgou, la race Fabli. Domingo (13) d'une part, Saka (27) d'autre part établissent des liens géniques entre ces races.

Les zébus se répartissent en 4 races principales : Djelli, Goudali, Thewali et Mbororo. Le tableau II indique la répartition géographique du cheptel et permet de noter que 85 % des bovins se trouvent dans le nord du pays, en raison surtout des conditions sanitaires.

A1 b) Les ovins et caprins.

Ils sont élevés partout dans le pays (5). On compte autant d'ovins que de caprins comme l'indique le tableau II. On distingue le mouton Djallonké et le mouton peul. Parmi les caprins on peut citer la chèvre djallonké et la chèvre du sahel. Leur répartition est en rapport avec leur sensibilité à la trypanosomiase.

A.1.c) Les porcins.

Les tableaux I et II indiquent l'effectif et la répartition géographique et permettent de constater que le sud

.../...

Tableau N°1.

Effectif par espèce et par année.

ANNEES	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins	Equins	ASINS	Camelins	Volailles
1969	544.400	490.120	-	341.300	-	-	-	-
1970	566.400	580.300	595.000	-	-	-	-	-
1971	587.800	584.000	609.000	359.100	3.855	652	-	-
1972	648.200	627.900	636.900	347.700	3.942	557	-	-
1973	683.760	806.140	715.850	352.520	5.050	552	-	-
1974	683.700	-	-	352.520	-	-	-	-
1975	721.712	-	-	352.400	-	-	-	5.000
1976	711.350	855.212	823.605	384.942	5.300	5.300	-	500.000

Source : Service de l'Elevage 1976.

Tableau II.

Répartition régionale du cheptel (1976)

ESPECES	BOVINS	OVINS	CAPRINS	PORCINS	ASINS	EQUINS
EFFECTIF TOTAL	711.350	855.212	823.605	384.949	579	5.300
ATACORA + BORGOU (- ZONE NORD)	609.154	516.659	369.236	32.105	579	5.300
% ZONE NORD	85 %	60 %	44 %	8 %	100 %	100 %
% Reste du pays	15 %	40 %	56 %	92 %	0 %	0 %

Source : Service de l'Elevage.

.../...

du pays abrite la presque totalité des porcins. La raison de cette localisation méridionale est d'ordre religieux. En fait, le nord du BENIN est très islamisé. La race locale de porc prédomine. Landrace et Large white se rencontrent dans les fermes d'Etat. Notons que tous ces animaux dont nous venons de voir l'effectif et la répartition géographique donnent peu de lait : 649.540 litres de lait produits et autoconsommés en 1975.

A.1.d) Les volailles.

La création et le fonctionnement de la Caisse nationale de Crédit agricole ont permis le plein développement du petit élevage. L'effectif qui était de 5.000 en 1975 (4) est passé à 500.000 en 1979 (séminaire du CARDER 27 au 3 février 1979). On trouve des races locales et améliorées de poules, canards dindons, pintades et oies. La production des oeufs suit la même progression. Au seul centre avicole de COTONOU on dispose de plus de 6.000 œufs par semaine.

A.2.- LES MODES D'ELEVAGE.

La qualité des viandes est toujours en rapport avec le visage de l'élevage qui produit l'animal. Au BENIN, on distingue deux modes d'élevage : le traditionnel et le moderne.

A.2.a) L'élevage traditionnel.

Il comprend l'élevage transhumant et l'élevage sédentaire. L'élevage sédentaire se pratique au sud du pays et dans les régions montagneuses du nord ouest. Les animaux sont en liberté le jour et le soir ils sont rentrés dans les enclos. L'effectif est souvent faible et intéresse les animaux de trait. L'élevage transhumant par contre couvrirait 80 % du cheptel béninois (5). Ce mode d'élevage "est plus précisément en zone sahélienne. Un mouvement oscillatoire entre la zone sahélienne en saison pluvieuse et la zone soudanienne en saison

.../...

sèche". (32). Selon ATCHY (5) ce type d'élevage permet la diffusion et l'entretien de nombreuses maladies. Par contre GUELLY et collaborateurs (19) pensent que c'est la manière la plus efficace d'exploiter de façon saisonnière les pâturages et en ce sens constitue une nécessité pour la survie du cheptel".

A côté de cet élevage traditionnel, il existe un élevage moderne.

A.2.b) L'élevage moderne.

De nombreuses fermes ont vu le jour et constituent des "modèles d'élevage améliorés". On peut citer la ferme d'Okpama 3.300 ha, la ferme Simmiondji 5.500 ha, la ferme de Kpinou. Leur création permet d'espérer une amélioration de la qualité des animaux et partant celle des viandes.

A.3.- L'ALIMENTATION DU BETAIL.

Sa quantité et sa qualité influencent la santé de l'animal et la qualité de la viande.

A.3.a) Les volailles.

L'acquisition de moulins par les centres avicoles permet de disposer des aliments équilibrés à bas prix. Le petit élevage ne connaît plus de grands problèmes alimentaires.

A.3.b) Les porcs.

Dans l'élevage traditionnel c'est toujours l'énigme car ici le porc se "débrouille" dans la nature et se nourrit au hasard de ce qu'il trouve. C'est tout le contraire dans les fermes où la ration est régulière et de qualité.

A.3.c) Les ruminants.

De nombreuses espèces végétales sont disponibles mais

.../...

ne sont pas exploitées en raison des mauvaises conditions sanitaires ce qui explique les faibles performances enregistrées au niveau du "gros élevage".

A.4.- L'APREUVEMENT.

L'impact du déficit hydrique sur l'organisme vivant est grand. Il est beaucoup plus important que le déficit alimentaire. L'eau en effet permet d'assurer l'essentiel des fonctions vitales. La masse d'eau disponible au BENIN ne permet pas non plus d'envisager une possible insatisfaction des besoins du cheptel en eau. Cependant la cause majeure du phénomène de transhumance est la recherche des points d'eau.

B. LA PECHE.

Elle se pratique en mer et dans les eaux continentales.

B.1.- La pêche maritime.

Des embarcations motorisées et des bateaux étrangers "chalutent" au large des côtes du BENIN. En 1976 la pêche maritime industrielle a produit 3.020 tonnes de poisson contre 3.645 en pêche maritime artisanale.

B.2.- La pêche continentale.

Elle était de loin la plus importante. En 1976, 18.700 tonnes de poissons étaient pêchées. Diverses méthodes de capture sont utilisées. On relève l'usage des branchages (acaja), des éperviers et aussi des nasses. Parfois on déplore l'usage d'appâts toxiques, d'où la nécessité de protéger le consommateur en assurant un contrôle des produits de pêche.

C. LE GIBIER.

La chasse est permise en dehors des parcs et réserves.

.../...

Des fusils, des flèches, des lances empoisonnées et des pièges de tout genre, "permettent de traquer sans fatigue le gibier".(15).

L'aulacode (Aulacodus swinderianus) est l'espèce la plus recherchée. Les diverses méthodes de capture ainsi que le faisandage devenu plus fréquent, sont des raisons suffisantes pour exiger un contrôle de salubrité du gibier, denrée largement commercialisée à travers tout le BENIN.

Par ailleurs, les conditions sanitaires d'un élevage sont autant que les conditions d'exploitation de l'animal, des facteurs qui influencent énormément la qualité de la viande. Ces conditions sanitaires méritent une attention particulière que nous leur porterons dans le chapitre suivant.

.../...

CHAPITRE IV. LA SITUATION SANITAIRE DU CHEPTEL AU BENIN.

La réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale a pour buts essentiels :

- d'assurer la protection sanitaire du cheptel
- d'éviter la transmission d'anthropozoonoses et les intoxications alimentaires.

L'étude des maladies sévissant au BENIN s'avère nécessaire pour mieux apprécier la réglementation en vigueur. Nous ferons deux volets : les maladies infectieuses et les maladies parasitaires.

A. LES MALADIES INFECTIEUSES.

A.1.- GENERALITES.

Ce sont des maladies dont les agents pathogènes sont des bactéries, des mycoplasmes, des rickettsies et des virus. Le tableau IV indique quelques unes frappant les animaux domestiques au BENIN. Ce tableau bien qu'incomplet permet de suivre leur évolution au cours de cette décennie. D'une façon générale, on relève l'importance des foyers et le nombre élevé des cas enregistrés. En outre, chacune d'elles présente une nette progression au cours des quatre dernières années. Les raisons à cette situation sont les suivantes :

- Le relâchement des mesures de prophylaxie sanitaire. Le fait est patent pour la peste bovine qui fit une apparition sporadique en 1974.
- Le mode d'élevage. La transhumance favorise la rencontre des troupeaux autour des points d'eau et la diffusion des germes.
- L'alimentation. La mauvaise alimentation explique la recrudescence des cas de Pasteurellose. Dans un cercle vicieux, la mauvaise alimentation favorise les parasitoses qui à leur tour épuisent l'organisme permettant ainsi l'installation de la pasteurellose.

.../...

TABLEAU III. Situation sanitaire du cheptel béninois.

ANNEES	1970		1971		1972		1973		1974		1975		1976	
	F	Mald.	F	Mld.										
AFFECTIONS														
PESTE BOVINE	-	-	-	-	-	-	-	-	1	168	-	-	-	-
Pestes petits ruminants	289	5341	333	4125	418	6955	357	4127	343	4291	275	6435	-	-
Charbon bact.	20	181	24	191	20	2701	14	570	23	643	20	964	16	588
Pasteurellose Bovine	-	-	1	96	-	-	2	15	76	2087	92	5299	71	4770
Variole aviaire	202	3296	169	3363	250	4517	90	2374	84	1387	27	539	101	2880
Peste aviaire	348	5130	160	3613	164	3169	84	1271	81	1960	123	3277	-	-
Pasteurellose aviaire	438	8134	423	8937	935	8684	260	6721	223	3933	194	4828	-	-
P. P. C. B.	-	-	12	416	18	746	4	139	4	437	20	964	-	-

Source : Direction du Service de l'élevage.

F. = Foyer.

Mld. = Malades.

- La nature tellurique de certains germes. Les hivernages à fortes précipitations contribuent à modifier l'état sanitaire des pâturages. L'eau de ruissellement charrie les spores bactériennes provoquant l'infection de nombreux élevages. Et au BENIN, aucun champ n'est interdit. Les animaux s'infectent en prenant leur pâture. C'est le cas du charbon bactérien, maladie peu contagieuse mais surtout infectieuse.

A.2.- La tuberculose.

Parmi les maladies sévissant au BENIN, la tuberculose est sans doute l'une des plus importantes du fait de sa découverte fréquente au niveau des abattoirs. Si l'on examine le tableau IV, on se rend compte que la tuberculose existe partout au BENIN, ne serait-ce que pour l'espèce bovine. Pendant longtemps la tuberculose a été considérée comme une maladie rare au BENIN, pays chaud et ensoleillé. Cependant, avec l'accroissement des échanges commerciaux (importation d'animaux et de viandes), avec l'évolution des méthodes d'élevage (sédentarisation, amélioration des performances zootechniques) où la stabulation est plus fréquente, la maladie semble faire du progrès. On la rencontre de plus en plus dans les régions laitières du nord et à proximité des villes du sud dans les élevages de porc.

En 1976, au niveau des abattoirs de l'Ouémé 6,04 % des carcasses de bovins étaient porteuses de lésions graves. D'autres centres comme l'Atlantique et le Borgou suivent avec respectivement 3,07 % et 4,47 %. La province du Mono échappe à ce fléau puisque les animaux proviennent des fermes.

Parallèlement à cette extension sur les animaux, la tuberculose humaine progresse. La situation au sanatorium d'Akpakpa (COTONOU) le confirme aisément. Des dépistages systématiques organisés à des occasions diverses (surtout les candidatures à certains concours et examens, les demandes de visa

.../...

TABLEAU IV. TUBERCULOSE BOVINE EN REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN

	: Abattages	: Tuberculose Généralisée	: Tuberculose localisée	: % en 1976
OUEME (Région Sud-Est)	: 4.017	: -	: 243	: 6,04
ATLANTIQUE (Région Sud)	: 4.238	: 7	: 147	: 3,67
MONO (Région Sud-Ouest)	: 2.719	: -	: -	: -
DOU (Région Centre)	: 2.226	: -	: 4	: 0;001
BORGOU (Région Nord-Est)	: 8.699	: 7	: 382	: 4,047
ATACORA (Région Nord-Ouest)	: 3.631	: 3	: 3	: 0;001

Source : Service Elevage 1976.

pour certains pays européens) ont donné des résultats redoutables qu'on ne l'escomptait. Ainsi une campagne de vaccination a été organisée en 1969 et 1972.

On ne peut donc minimiser l'importance économique et sociale de cette maladie. C'est sans doute une des maladies d'avenir contre lesquelles il faudra entamer au BENIN une éradication systématique dans le règne animal si l'on veut protéger la santé humaine. Un régime alimentaire adéquat demeure un support indispensable dans cette lutte.

Cette maladie souvent passée sous silence au BENIN figure pourtant sur la liste des maladies à déclaration obligatoire de l'Office international des Epizooties (O.I.E).

L'arrêté français du 24 janvier 1934, applicable au BENIN stipule en ses articles 1 à 5 que la saisie totale doit être prononcée pour "les formes ouvertes" suivantes.

- Tuberculose avancée du poumon
- Tuberculose avancée de l'intestin
- Tuberculose avancée de la mamelle
- Tuberculose avancée de l'utérus.

Les lésions relevées sur les carcasses d'animaux tuberculeux aux abattoirs sont très variables. Des formes généralisées de tuberculose miliaire sont fréquentes. Il n'est pas rare de trouver des formes perlières et pommelières. La population analphabète pense dans ce dernier cas qu'il s'agit d'une ingestion de vouandzou par le bovin qui vient d'être abattu. Le vouandzou (voandzeia subterranea) est un pois de terre très consommé au BENIN. La confusion d'une telle lésion tuberculeuse avec un aliment doit être levée.

.../...

✧ A.3.- La Brucellose.

A côté de la tuberculose, la brucellose mérite une attention particulière car, si on en croit SENOU (38) la maladie est au TOGO et menace le BENIN.

En outre, les enquêtes épidémiologiques réalisées dans tous les autres pays de la C.E.B.V ont révélé l'existence des cas de brucelloses. Et avec les échanges commerciaux qui s'intensifient entre les Etats de la Communauté, on peut redouter l'introduction du germe sous peu, si ça n'est pas fait au BENIN.

Par ailleurs, à Dakar en 1976, une enquête sérologique réalisée au niveau de l'abattoir par CHANTAL et collaborateurs (8) a révélé que les bovins sont souvent porteurs de germes et que le personnel est infecté.

Ainsi la brucellose menace non seulement les animaux mais surtout les hommes. Les professionnels de la viande semblent les plus visés.

B. LES MALADIES PARASITAIRES.

En république du BENIN comme dans le reste de l'Afrique, les parasitoses sont de loin les causes majeures de perturbation de la croissance du cheptel.

✧ B.1.- Trypanosomiasés.

Le tableau V nous en donne un bref aperçu en ce qui concerne le cheptel bovin. Sur ce tableau, les maladies à protozoaires apparaissent dominantes. Et dans ce groupe des maladies à protozoaires, seule la trypanosomiase a été mentionnée. Ce n'est pas un hasard. En effet, comparée aux autres pathologies du bétail tropical, la trypanosomiase est celle

.../...

qui impose le plus lourd tribut à l'élevage au BENIN. On y relève 92 foyers en 1976 malgré une intense chimioprévention.

Cette maladie retient également l'attention dans les autres Etats de la C.E.P.V. Ainsi le N°24 de la revue communautaire évalue l'incidence de la maladie sur l'homme mais aussi sur les animaux. Les pertes économiques évaluées chez l'animal semblent liées à :

- l'affaiblissement des animaux et la sensibilisation aux autres maladies.
- La réduction des lactations
- La diminution du rendement en viande
- La dépréciation des animaux en mauvais état physiologique et le déclassement des viandes à l'abattage des animaux.

C'est pour ces derniers aspects que la maladie nous intéresse. En effet les viandes parasitées sont souvent cachectiques et hydrémiques. Elles sont répugnantes et, dans une région où la cause est endémique, il convient d'en tenir compte dans la réglementation. Bien sûr qu'il ne suffit pas d'adapter la législation et de laisser faire la maladie. Pour l'éradication des glossines "vecteurs du parasite" une action concertée est entreprise dans la sous région.

.../...

TABLEAU V. Situation Sanitaire du cheptel bovin (1976)

! AFFECTION	: Foyer	: MORBIDITE	: MORTALITE	: Vaccination ou Chimiothe- rapie
! Peste bovine	: -	: -	: -	: 7.178
! P. P. C. B	: -	: -	: -	: 7.601
! Charbon ! bact.	: 6	: 348	: 54	: 40.242
! Charbon ! sympto.	: -	: -	: -	: 4.562
! Pasteurellose	: 2	: 495	: 43	: 109.301
! TYPANOS	: 92	: 1.440	: 62	: 89.650

Source : Revue C.E.B.V N° 22.
(extrait)

Effectif total : 722.000

.../...

B.2.- Helminthiases.

A côté des parasites à protozoaires, il y a des helminthiases qui du reste ne sont pas négligeables.

Le tableau VII indique la fréquence des strongles chez le porc dans la province du Zou, L'abattoir de Bohicon situé dans cette province nous permet d'établir le taux d'infestation. Ce taux en 1979 s'est élevé à 49 % ; ce qui est énorme.

Les causes sont également liées aux conditions d'élevage, particulièrement la qualité de l'alimentation.

Quant au tableau VIII de la même page, il permet de poser un problème plus sérieux : l'infestation des animaux de boucherie par des larves de ténia. Qu'il s'agisse des bovins ou des porcins examinés après abattage à travers les six provinces du pays, on relève des lésions de cysticercose. Les astérisques indiquent les cas de saisie totale de viandes ladres. Cette décision se justifie du fait de l'importance médicale des téniasis. En effet les téniasis sont cachectisants à tout âge et para-épileptiques chez l'enfant. Pour protéger le consommateur, une recherche systématique de lésions de ladrerie s'impose.

Les causes de recrudescence de cysticercose sont identiques à celles des autres parasitoses.

Au terme de cette étude, la situation sanitaire du cheptel au BENIN apparaît très alarmante. Dans la plupart des cas le mauvais état sanitaire résulte des mauvaises conditions d'élevage. Le porc demeure le meilleur reflet.

Par ailleurs une notion souvent négligée en Afrique transparaît : la notion de maladie professionnelle avec la tuberculose et la brucellose.

.../...

TABLEAU VII.

Strongylose chez le porc : 1979.

	J	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Effectif des carcasses	36	32	38	30	-	23	30	29	28	31	29	25
Nombre de cas	12	10	8	16	16	12	21	16	15	15	2	12

Source : C.A.RDER Zou (BOHICON)

TABLEAU VIII.

Cysticerose (Fréquence des saisies) 1976.

	BOVINS		PORCINS	
	Carcasses examinées	Nbre cas	Carcasses examinées	Nbre cas
PORTO-NOVO (Sud-Est)	2.903	18+	1.598	98
COTONOU (Sud)	3.529	12	1.836	14+
MONO (Sud-Ouest)	119	2	1.724	51
ZOU (Centre)	2.246	11+	2.480	60
BORGOU (Nord Est)	8.699	2	59	3
ATACORA (Nord Ouest)	3.631	5	569	12+

Source : Direction nationale d'Elevage.

.../...

C'est dans ces conditions que sont élevés les animaux qui, après une préparation régie par la réglementation en vigueur vont être livrés à la consommation. C'est cette réglementation que nous nous proposons d'analyser dans ce qui suit.

- 35 -

DEUXIEME PARTIE

A N A L Y S E C R I T I Q U E

D E S C O N D I T I O N S D ' A P P L I C A T I O N

D E L A R E G L E M E N T A T I O N

.../...

CHAPITRE I.

ETUDE CRITIQUE DES TEXTES REGLEMENTAIRES.

Cette étude critique intéressera essentiellement l'ordonnance 72-31 et son projet de décret d'application. Et seuls des passages de ces deux textes pouvant faire l'objet de critique seront évoqués, les textes intégraux étant placés en annexe.

A. L'ORDONNANCE 72-31.

Cette ordonnance était nécessaire à l'entrée du BENIN au sein de la C.E.B.V. Et bien que portant réglementation de la Police sanitaire des animaux et de l'Inspection des denrées alimentaires d'origine animale, cette ordonnance traite peu des questions relatives à l'inspection des dites denrées.

Elle comporte 23 articles répartis comme suit :

- 18 articles relatifs à la Police sanitaire des animaux
- 2 articles (8 et 13 intéressant l'inspection des denrées
- 2 articles évoquant les peines encourues en cas d'infraction.
- 1 article autorisant la publication de l'ordonnance.

L'article 8 précise les lieux où peut s'exercer le contrôle des denrées et les personnes habilitées à l'effectuer.

L'article 13 évoque la décision à prononcer en cas de découverte de lésions dues à des maladies légalement contagieuses.

En aucun cas il n'est fait mention des limites de la responsabilité de l'éleveur, du boucher et même de l'Etat béninois dans les pertes provoquées par les saisies. Cette situation ne facilite pas l'application des textes réglementaires puisque le boucher endosse seul toutes les pertes sus-indiquées.

.../...

B. - LE PROJET DE DECRET.

Ce projet de décret a fait suite la même année à l'ordonnance 72-31. Cependant il ne revêt pas encore à ce jour la couverture officielle. On pense qu'elle est imminente. Aussi en profitons nous pour en faire la critique, ce qui du reste répond aux vœux de ses auteurs qui en ont fait la diffusion pour critiques et suggestions.

Notre analyse critique de ce texte se fera titre par titre.

TITRE I.

DISPOSITIONS GENERALES.

L'article 1. rend obligatoire l'Inspection vétérinaire dans les établissements où se déroulent la préparation, la distribution des denrées alimentaires d'origine animale. Mais cette obligation n'est pas assez clairement exprimée dans le texte.

L'article 2. évoque la déclaration obligatoire de tous les établissements utilisés dans ces buts : préparation et distribution des denrées alimentaires d'origine animale. Mais il est omis les cas de création ou de réouverture de ces établissements. Il serait bon de les mentionner pour généraliser l'application du texte.

TITRE II.

INSPECTION DES VIANDES.

Nous étudierons séparément chaque section de ce titre II.

1° - Section : Inspection ante mortem.

L'article 4. ne précise pas le lieu du contrôle des animaux sur pieds. Il en est de même de l'article 5.

.../...

L'article 8. parle vaguement de maladies suspectées ou constatées et devant faire l'objet d'une déclaration obligatoire aux autorités administratives locales. Il s'agit sans doute de maladies légalement contagieuses, précision qu'il faut apporter.

L'article 9. devra faire référence à l'article 8 pour les mêmes raisons.

L'article 10. sera actualisé. On parlera alors du Ministre de l'Elevage et des Fermes d'Etat.

2°- Section : règlement intérieur des abattoirs.

Le BENIN appartient à la C.E.B.V et les règlements doivent le refléter. Non seulement les règlements intérieurs des abattoirs, mais aussi les conditions d'aménagement de l'abattoir, de préparation de viandes doivent se conformer aux normes communautaires.

L'article 12. sera amendé dans sa deuxième partie. On incluera la brucellose dans la liste des maladies faisant l'objet d'une visite médicale annuelle pour les postulants à une carte d'accès.

L'article 16. évoque la présence des chiens au sein des abattoirs. Tous les autres animaux différents des espèces intéressées par l'abattage doivent être l'objet du même traitement que celui réservé aux chiens.

3°- Section : Inspection post mortem.

L'article 21. oblige à une déclaration en cas d'abattage d'animaux de boucherie en dehors des abattoirs, mais il n'est pas précisé si cette déclaration doit précéder ou suivre l'abattage.

Nous pensons qu'il vaut mieux assujettir ce genre d'abattage à une autorisation préalable des services de l'Elevage.

.../...

Par ailleurs les différences de techniques d'inspection post mortem donnent souvent lieu à des contestations de la part des bouchers. Il serait bon de les codifier.

Ensuite une précision est nécessaire pour les encres d'estampillage et le classement des catégories de carcasses, en rapport avec les accords passés au niveau de la C.E.B.V.

4° - Section : L'habillage.

L'article 27. interdit les abattages dans les marchés coutumiers et dans d'autres établissements. L'article 2^e par contre autorise des abattages en ces mêmes lieux. Il y a donc une contradiction à lever dans ces textes.

L'article 31. autorise l'insufflation à la machine, opération anti-hygiénique, même si elle facilite la dépouille.

Par contre le flambage des ovins et caprins sera autorisé conformément au goût du consommateur.

5° - Section : viandes sous emballage.

L'article 34. n'indique pas les types de décisions à prendre au cas où ces viandes ne satisfont pas aux normes définies dans cet article. Par ailleurs aucune indication n'est faite pour les contrôles de salubrité de ces viandes.

6° - Section : Inspection des viandes foraines.

L'entreposage au froid sera difficile à faire respecter car il n'existe pas toujours des infrastructures permettant cette opération.

Cependant le texte doit l'exiger là où il est possible de le faire. En plus les viandes foraines dans une zone sans chaîne de froid doivent faire l'objet de contrôles répétés jusqu'à sa consommation complète.

.../...

TITRE III.

Il nous semble que le titre de cette rubrique a été omis. Selon son contenu on pourrait l'intituler : "Mesures préventives" ou "Mesures à prendre" car il s'agit de codifier les motifs de saisie de viande afin de protéger la santé de l'homme et de l'animal.

L'article 44. du titre II sera reporté en tête du titre III. avec mention de l'enfouissement dans les mesures citées par cet article.

1° - Section : Saisie totale.

I. Viandes toxiques.

L'article 45. est repris par l'article 46 dans cette rubrique. Par ailleurs la mention "maladies contagieuses" est inutile dans l'article 45.

L'article 47. Certains termes ou expressions méritent d'être remplacés dans cet article. Par exemple, il serait plus juste de parler de "dégénérescence musculaire" que de "dégénération du système musculaire. Les termes hydrohémie et altération fébrile seront supprimés. Par contre la maigreur accentuée et l'amyotrophie seront introduites comme des motifs de saisie totale.

L'article 48. Dans cet article, il sera fait mention de l'enfouissement parmi les mesures à prendre en cas de saisie totale.

L'article 52. s'intéressera en premier chef aux cas de viandes parasitées dans une forme généralisée avec des lésions à un stade avancé de leur évolution. Les cas d'infestation discrète pourront faire l'objet de stérilisation.

Par ailleurs l'aspergillose est surtout aviaire dans notre région ; des cas d'aspergilloses généralisées sont rares chez les animaux de boucherie d'où la nécessité d'assouplir les textes.

.../...

L'actinomyose provoque des lésions localisées à la langue ("langue de bois") et aux mâchoires. Cependant si actinomyose synonyme de actinobacillose, à ce moment on peut observer des lésions pulmonaires. Dans le premier cas, seuls les organes atteints seront saisis.

La botryomyose occasionne des lésions localisées au cordon testiculaire (cheval) ou à la mamelle (vache). Si la lésion se limite à chacune de ces régions, il serait bon d'éviter une saisie totale.

I I. Viandes corrompues.

Les couleurs anormales doivent figurer ici comme un des critères de désignation des viandes corrompues.

III. Viandes non alibiles.

L'article 54. sera complété par la mention de l'enfouissement dans la suite des mesures à prendre. Par ailleurs le terme "fœtal" sera remplacé par avorton et fœtus mort-né.

2° - Section. Saisie partielle.

I. Viandes toxiques.

L'article 55. les termes d'hydronephémie et altération fébrile seront remplacés par amyotrophie et infiltration sereuse. Les mêmes modifications de forme seront effectuées au niveau de l'article suivant.

II. Viandes corrompues.

L'article 60 devra faire mention de l'enfouissement des viandes saisies.

III. Viandes non alibiles.

L'article 61. portera aussi la mention de l'enfouissement. Par ailleurs, les alinéas 4 et 5 de cet article seront condensés en un seul alinéa. L'alinéa 3 par contre sera supprimé puisque l'atrophie d'un organe n'en interdit pas la consommation.

.../...

3° Section. Saisie des abats

Il n'y a rien de spécial à modifier dans cette section.

4° - Section. Viandes consommables après stérilisation
dénaturation.

L'article 64. indique deux méthodes d'assainissement des viandes parasitées : le froid et l'autoclave. Les deux méthodes sont de réalisation difficile. On pourra proposer une simple cuisson de la viande ladrique jusqu'à disparition de la teinte rose, ceci en l'absence d'autoclave ou du froid.

L'article 66. prévoit la vente des viandes assainies sous l'étiquette de "viandes stérilisées". La susceptibilité du consommateur peut le pousser au refus de consommer des viandes ainsi dénommées. Il serait souhaitable de lui parler plutôt de "viandes cuites".

TITRE IV.

INSPECTION DES VOLAILLES

Les article 74 et 75 inscrits dans ce titre doivent être dégagés et insérés dans un autre titre qui consacrerait tout particulièrement les pénalités encourues en cas d'infraction à la présente réglementation.

Au terme de cette étude, nous remarquons que les textes réglementaires en vigueur et ceux en projet présentent des lacunes. Par exemple aucune mention n'est faite de la profession des bouchers ainsi que la limite des responsabilités de celui-ci en cas de saisie totale ou partielle prononcée par les agents chargés de l'inspection des viandes, ces agents dont nous évoquons les catégories dans le chapitre suivant.

.../...

CHAPITRE II.

PERSONNEL CHARGE DU CONTROLE DE LA REGLEMENTATION.

A. CATEGORIES de personnel chargé du contrôle de salubrité des denrées.

Ainsi que nous l'avons vu à travers l'étude historique de la réglementation, le contrôle des denrées alimentaires n'était pas l'affaire des seuls services vétérinaires. Au départ les contrôleurs des denrées variaient avec la nature de celles-ci et surtout selon l'importance que donnait l'autorité administrative au dit contrôle.

C'est ainsi que des agents du Service du contrôle économique étaient désignés mais leur rôle s'arrêtait à la répression des fraudes (poids et mesures).

D'autres étaient désignés par le service d'hygiène. Ceux-ci étaient placés sous l'autorité du préfet ou chef de province. Ils sont d'horizons divers et souvent constitués de cadres subalternes et moyens. Leur champ d'action mal défini couvrait le secteur de prévention du Service des grandes Endémies, la surveillance de la propreté urbaine, la dératisation, la désinsectisation. Ils pouvaient intervenir dans le contrôle alimentaire lorsqu'un hôpital signale une toxi-infection d'origine alimentaire dans une localité. Ils assuraient également le contrôle des points de vente des denrées alimentaires et pouvaient en exiger la fermeture si les conditions sanitaires sont défectueuses.

Depuis 1960, on peut dire que l'ensemble du contrôle des denrées alimentaires d'origine animale est confié aux trois services suivants : les Eaux et forêts, les Pêches et l'Elevage. Chacun de ces services utilise un personnel assez varié que nous évoquons dans le paragraphe suivant.

B. NIVEAU de formation du personnel.

Les trois services annoncés plus haut, à savoir : les Eaux et forêts, les Pêches et l'Elevage dépendaient du Ministère de Développement rural et de l'action coopérative. Leur personnel respectif

.../...

variait selon l'ancienneté du service et l'étendue de son champ d'action.

B.1) Les Eaux et forêts.

Les agents de ce secteur nous intéressent peu puisque, comme nous le verrons, leur rôle s'amenuisera très vite au fil des années. Le service des Eaux et forêts partageait avec celui de l'Elevage la totalité des prérogatives du contrôle des produits halieutiques. Mais dès 1962, le Service des Pêches est créé et le rôle des services des Eaux et forêts se trouve réduit au contrôle du gibier. Il ne s'agissait pas de contrôle de salubrité du gibier consommé, mais d'une simple réglementation de la chasse. En effet aucun texte à l'heure actuelle n'impose ce contrôle.

B.2) Le Service des Pêches.

De création récente, ce service dispose d'un personnel dont l'effectif est assez réduit. Ce personnel comprend surtout des cadres moyens et de nombreux agents subalternes dont beaucoup sont formés sur le tas. Les cadres moyens par contre sont des agents formés en trois ans à l'Ecole de Thiaroye au SENEGAL. Ce sont des préposés de Pêches. Des cadres supérieurs, quelques quatre, sont formés en France après une licence en sciences naturelles.

B.3) Le Service de l'Elevage.

Les agents du service de l'Elevage assurant le contrôle des denrées sont de loin les plus nombreux. Leur rôle effacé pendant la période coloniale s'est accru depuis l'indépendance. Aujourd'hui, on peut dire que le service de l'Elevage détient avec les Pêches la presque totalité des prérogatives du contrôle des aliments d'origine animale.

Les agents sont de niveau variable et leur effectif s'établit en 1980 comme suit :

- 23 vétérinaires inspecteurs (12 attendus)
- 3 vétérinaires africains (retraite imminente)

.../...

- 45 assistants de l'Elevage (7 attendus)
- 105 préposés de l'Elevage.

Les vétérinaires inspecteurs sont des docteurs vétérinaires formés dans diverses écoles européennes et à l'Ecole Inter-Etats de Dakar. Et comme l'indique le tableau VIII montrant la répartition du personnel de l'Elevage en 1975, aucun docteur vétérinaire n'assure directement le contrôle de salubrité des viandes aux abattoirs.

Les vétérinaires africains sont des cadres issus de l'ancienne Ecole de BAMAKO au MALI. Ils sont trois et partagent avec quelques assistants la responsabilité des abattoirs. Quant aux assistants, ils sont formés au Lycée agricole de Sékou à soixante kilomètres de COTONOU. Ce sont des cadres formés en trois ans après le Brevet d'études du premier cycle. Les préposés sont formés également dans les lycées agricoles mais après le certificat d'études primaires élémentaires.

En définitive, il s'agit donc le plus souvent de cadres moyens au niveau des abattoirs et cette répartition n'est pas sans incidence sur la qualité du contrôle des viandes, contrôle qu'il convient d'apprécier dans le chapitre qui suit.

.../...

TABLEAU VIII.

- REPARTITION DU PERSONNEL TECHNIQUE PAR UNITE DE PRODUCTION -

Année : 1975.

AGENTS	: Direc- tion natio- nale	: Abat- toir et cli- nique	: Pro- jet	: SODE- RA	: D.F.A: Ouémé	: D.F.A: atlan- tique	: D.P A Mono	: D.P. A Zou	: D.F.A: Borgou	: D.P. A Ata- cora	: Autres Ser- vices	TOTAUX
Vétérinaires inspecteurs	2	-	1	1	1	-	-	-	1	-	4	9
Vétérinaires	-	1	-	1	-	1	-	-	-	-	-	3
Assistants d'élevage	1	2	1	4	2	2	2	4	8	6	1	33
Préposés d'élevage	3	2	1	4	10	5	6	10	23	14	-	75
Garçon de Salle	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
Aide laboratoire	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	2
Spécialistes d'élevage	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	2
TOTAUX	6	6	3	12	14	8	8	14	33	20	5	128

Source : Direction Elevage.

CHAPITRE III .

- LIEUX DE CONTROLE ET DENREES CONTROLEES .

Les lieux de contrôle varient avec les denrées contrôlées que l'on distinguera en produits halieutiques et en produits de l'Elevage.

A. LES PRODUITS HALIEUTIQUES .

Depuis 1974, une loi a permis d'adopter une réglementation unitaire de ces produits ne distinguant plus produits localement consommés et ceux destinés à l'exportation. Cette réforme permet non seulement de développer le contrôle de salubrité des poissons frais, des crustacés et des mollusques, mais aussi des poissons salés-séchés, fumés-séchés qui sont importants dans les échanges avec les pays voisins.

Les produits de pêche sont contrôlés dès leur débarquement. En 1974, le responsable du service des pêches faisant un bilan de trois ans d'activité écrivait : "L'Inspection sanitaire des produits de la pêche est bien assurée, du moins dans la circonscription urbaine de COTONOU qui dispose d'un port de pêche, d'une quinzaine de bateaux et d'une halle des marées pour la vente des poissons". En fait le contrôle auquel il fait allusion remonte à 1971 et 1972. Dès cette date tous ces bateaux sont partis pour d'autres ports africains, craignant une "nationalisation". Ce départ causera une baisse importante de la production et entraînera la création en 1977 de la Société nationale de Pêche (SONAPECHE).

Le contrôle des produits de la pêche maritime se fait au niveau de la Halle des marées de COTONOU. Un accent particulier est mis sur le contrôle du poisson. Les crevettes et les crabes sont ré-inspectés aux lieux de transformation et triés car ce sont des produits exportés.

De fréquentes visites sont également rendues aux grands magasins, entrepôts frigorifiques des importantes sociétés privées qui assurent la transformation, l'exportation ou la vente des produits de pêche. Il s'agit de la SODAPROM (Société Dahoméenne des produits de mer) de

.../...

la SONATO (Société nationale de Tourisme), de la SOGADA (Société générale des crustacés gelés), qui sont toutes prises en charge par la SONAFECHE. Dès lors que l'Etat contrôle l'entité de ce secteur, le contrôle des produits halieutiques se trouve facilité.

En 1971 cependant, 88.467 tonnes de poissons ont été inspectées par les agents du service des Pêches. Le poids des saisis s'élevait à 14.570 tonnes pour la même année. Les motifs essentiels de ces saisies étaient la putréfaction ou début de putréfaction. Les saisis sont dénaturés et enfouis à l'instar des produits de l'Elevage.

B. LES PRODUITS DE L'ELEVAGE.

Le contrôle des produits de l'Elevage constitue encore un domaine où beaucoup reste à faire. Evoquons successivement les produits et leur contrôle.

B.1.- Le lait et les produits laitiers.

La production laitière est artisanale en République populaire du BENIN. De ce fait la presque totalité de la production est autoconsommée. Une petite fraction est cependant exportée vers les Etats voisins sous forme de fromage indigène et de lait caillé.

Le contrôle laitier est sporadique. En principe il devait se faire systématiquement pour le lait et ses dérivés : lait cru, lait en poudre, lait concentré sucré ou non, yaourt, crème etc. alors que dans la pratique ce contrôle est occasionnel. La récente intoxication provoquée en 1978 par l'ingestion de lait concentré sucré aromatisé en provenance des pays de l'Est a permis de relancer le contrôle. Frès d'un millier de "boîtes de demi" de ce lait appelé Tatra ont été retirées de la consommation. Le contrôle s'effectue généralement aux points de vente, surtout les importantes épiceries et les magasins grossistes de la place.

B.2.- Les oeufs.

Les œufs jusqu'en 1977, constituaient un aliment de luxe en raison

.../...

de leur faible production. Depuis la relance du petit élevage et l'amélioration des conditions d'élevage de la volaille, la production des œufs a augmenté rapidement et a permis leur vulgarisation. A l'heure actuelle, ils ne font pas encore l'objet d'un contrôle de salubrité, contrôle qui pourrait intéresser les grands centres de production et quelques points de vente.

B.3.- La viande.

C'est dans ce domaine que l'action vétérinaire est considérable même en l'absence d'une réglementation adéquate. Ce contrôle intéresse en principe les circuits de préparation et de distribution de la viande. Tout d'abord voyons la situation au niveau des circuits de préparation.

B.3.a) Les abattoirs.

Important instrument économique, mais aussi facteur non négligeable de pollution, l'abattoir est un lieu destiné à la préparation hygiénique des viandes fraîches. C'est pour cette raison que sa construction, son aménagement et son fonctionnement doivent satisfaire des normes bien établies. Ces normes sont-elles respectées au BENIN ? C'est à cette question que nous allons essayer d'apporter une réponse.

B.3.a.1) Abattoir de COTONOU.

Cotonou apparaît comme la seule ville du BENIN qui a toujours disposé d'un équipement et d'une infrastructure minimale exigibles pour un abattoir d'un grand centre urbain. En effet le premier abattoir de COTONOU ouvert en 1952 était le seul pourvu d'une chambre froide. Les secteurs de cet abattoir étaient distincts et on y respectait le principe de la marche en avant. Mais avec le temps, cet abattoir est devenu trop exigu pour satisfaire les besoins de la population locale dont la croissance était très rapide.

Par ailleurs, malgré son caractère d'établissement incommode, cet abattoir était très vite englobé par les habitations de la ville en pleine expansion. Ces deux raisons permirent d'envisager sa fermeture

.../...

et la construction d'un nouvel abattoir en 1977. Ce nouvel abattoir, dont la construction a été réalisée grâce à un prêt du Fonds d'Aide américain (U.S.-A.I.D) par l'entremise de la C.E.B.V, couvre une superficie d'environ 10 hectares. Il comporte un parc de stabulation et un forail. Son aménagement permet de discerner les principaux locaux techniques et administratifs. Cependant, il faut déplorer l'absence d'un lazaret et d'un abattoir sanitaire. Cet abattoir est un abattoir de type industriel dont la capacité a atteint 6.000 tonnes en 1979 avec un rythme moyen de 30 carcasses à l'heure. Et concentrant les abattages de deux autres villes (Porto-Novo et Ouidah), cet abattoir devrait permettre de pallier les insuffisances des abattoirs des localités sus-citées. Mais du coup se pose le problème de transport des animaux et de la viande avec leurs conséquences hygiéniques.

A côté de cet abattoir moderne de type industriel, il y a d'autres abattoirs de moindre importance.

B.3.a.2) Les abattoirs municipaux.

Ce type d'abattoir est le plus répandu dans le pays. C'est une unité de faible production qui peut traiter environ trois mille tonnes de viande par an. Ils sont souvent sous-équipés et datent de la fin de la période coloniale. Le matériel sommaire et vétuste ne facilite guère les opérations d'abattage. Dans la plupart de ces abattoirs, le manque d'eau et surtout l'eau potable est à déplorer. Et même si elle existe, la quantité insuffisante de cette eau est un réel facteur limitant de la propreté générale de l'abattoir.

L'absence d'appareil de levage est caractéristique et oblige à une mise en quartiers des carcasses de bovins avant leur suspension à des essés vétustes voire hors d'usage. Avec ces moyens limités que l'abattoir prépare les viandes fraîches destinées à la consommation humaine.

B.3.b) Les abattages.

Dans ces abattoirs que nous venons de décrire, la qualité du matériel présage des conditions d'abattage. Ce sont souvent des lieux de

.../...

manquements graves au principe sacré de la marche en avant "qui est devenu ici le principe "de la marche au hasard".

Le sang est consommé presque partout au BENIN mais sa collecte ne tient pas compte de cette abondante utilisation. En effet le sang de tous les animaux d'un même boucher est recueilli dans un récipient, puis quelquefois emporté avant le contrôle vétérinaire des carcasses et abats.

D'autre part, le cuir vert est très consommé en République populaire du BENIN, à l'instar de la couenne.

Chez les petits ruminants, ovins et caprins, on procède au flambage de tout l'animal immédiatement après la saignée. La dépouille n'intervient donc plus dans les opérations de préparation de viande. Près de 30 % des animaux abattus sont ainsi traités.

Chez les bovins, on pratique la dépouille de l'animal. Le cuir vert ainsi ôté est alors traité et consommé. Le traitement consiste en un flambage du cuir, puis son ramollissement dans l'eau bouillante. Le cuir vert ainsi traité est appelé "kпамman". Il est très apprécié par le consommateur et peut coûter plus cher que la viande désossée.

Ces deux pratiques évoquées ci-dessus peuvent avoir de fâcheuses conséquences. D'une part le sang emporté sans contrôle vétérinaire peut provenir d'un animal atteint de charbon bactérien. Sa consommation peut être mortelle. D'autre part, le traitement du cuir vert consommé peut être insuffisant pour détruire d'éventuelles spores charbonneuses étant donné le caractère tellurique du germe. Alors la situation précédente peut se reproduire, à savoir une toxi-infection mortelle d'origine alimentaire.

Quant aux méthodes d'habillage, nous ne saurions les critiquer sévèrement puisqu'aucun texte n'indique ce qu'il faut faire. Après l'habillage des carcasses deux problèmes se posent en général : le problème de la conservation de la viande et son transport.

.../...

L'abattoir de Cotonou dispose d'une chambre froide. Deux autres chambres froides sont construites dans les marchés municipaux de Porto-Novo et de Parakou pour le stockage de la viande venant des abattoirs. Des efforts sont donc réalisés mais demeurent encore très insuffisants.

Le transport des carcasses s'effectue selon divers modes. L'abattoir de Cotonou dispose d'un camion frigorifique et d'un camion isotherme. Le camion frigorifique dispose d'un générateur de frigories et réfrigère en permanence sa charge utile. Le camion isotherme par contre est conçu selon le principe du vase de DEWAR. C'est un vase à double parois qui de ce fait évite les déperditions de calories ou de frigories. Dans tous les cas, il permet de maintenir à peu près constante la température initiale du contenu.

Les autres abattoirs ne disposent d'aucun des deux camions cités. L'usage de camions loués pour la circonstance est assez fréquent. Ces camions sont souvent sans revêtement intérieur et les viandes y sont entassées pendant tout le transport.

Les moins nantis des bouchers se consolent avec leurs bicyclettes pour tirer des traîneaux contenant les viandes vers les boucheries.

Enfin la tête ou le dos de l'apprenti boucher loqueteux et sale est le mode le plus usité car le moins coûteux.

Le contrôle vétérinaire ne s'arrête pas à la préparation de la viande, sa conservation et son transport. Il intéresse aussi les circuits de vente.

B.3.c) Les Boucheries.

La profession de boucher est assez répandue au BENIN. De ce fait diverses catégories de boucheries sont édifiées à travers tout le pays. On distingue des boucheries traditionnelles et des boucheries modernes.

B.3.c.1) Les boucheries traditionnelles.

Elles sont de deux types : le type privé et le type public. Les boucheries traditionnelles publiques sont des structures mises en place par la municipalité. Elles sont exploitées par les bouchers chevillards et aussi détaillants. Tous les bouchers qui l'exploitent paient en plus de leur patente, des droits d'occupation de la boucherie.

Ces boucheries sont installées dans bien des cas à proximité des marchés municipaux. Elles sont construites en matériaux solides. Les étals sont individuels et faits de béton armé, ce qui en facilite le nettoyage. Les issues sont presque partout grillagées et empêchent la visite des mouches. La chaîne de froid fait souvent défaut.

- Les boucheries traditionnelles privées sont des édicules de tout genre : hangar, baraque de toute sorte de matériaux imaginables, kiosque de circonstance etc. Le matériel de découpe est à l'image de la boucherie. Les opérations de découpe se font sur des billots rarement nettoyés ou quelquefois sur le parquet.

Dans ces boucheries, le consommateur remue sans cesse la viande pendant qu'il discute du prix. La vente à l'estime étant souvent préférée à la pesée, ces discussions permettent de conserver la clientèle car il en résulte une familiarité. Pendant ce temps, l'apprenti boucher, sur ordre de son patron agite un vieux balai pour éloigner provisoirement les

.../...

mouches qui envahissent les carcasses de viande.

La chaîne du froid interrompue depuis l'abattoir ne trouve aucune solution de rechange pour la conservation de la viande.

Les carcasses de viande sont comme dans les boucheries traditionnelles publiques exposées toute la journée à une température ambiante qui avoisine parfois 32°C à l'ombre. Et si l'on considère que ces viandes sont rarement paucimicrobiennes au sortir de l'abattoir étant données les conditions de préparation et de transport décrites plus haut, on en déduit le danger encouru par le consommateur.

Ces réalités existent et pourtant les contrôles de salubrité sont rarement effectués au niveau de ces boucheries.

B.3.c.2) Les boucheries modernes.

Dans ce secteur, les bouchers sont assez sensibles aux problèmes d'hygiène. Les boucheries elles-mêmes répondent aux normes courantes de fonctionnement. Le matériel est adéquat et souvent renouvelé. Tout le matériel de découpe est en acier inoxydable : hachoirs, couteaux, plateaux des balances etc. La chaîne du froid est souvent maintenue depuis l'abattage.

Les contrôles de ces boucheries sont fréquentes et les saisies sont rares. Ces saisies ont pour motifs la putréfaction souvent consécutive à une panne de courant électrique qui provoque l'arrêt de la réfrigération.

Les libres-services et les super-marchés font aussi fonction de boucheries. L'hygiène générale y est satisfaisante et des contrôles de salubrité s'y déroulent assez souvent, couvrant l'ensemble des denrées alimentaires d'origine animale.

.../...

Ainsi, qu'il s'agisse des abattoirs ou des boucheries, la situation reste préoccupante. Mais cette conclusion n'aurait une signification que si l'on savait ce qui se passe au sein des collectivités.

B.3.d) LES ABATTAGES NON CONTROLES.

Les contrôles de salubrité des viandes s'exercent surtout aux abattoirs et au niveau des boucheries. D'aucuns auraient pu croire que cette action suffisait pour écarter les risques encourus par les consommateurs. Il n'en est rien puisque ces contrôles ne portent que sur 40 % des abattages effectués dans tout le pays (37).

d.1) Les abattages clandestins.

S'ils ont quelquefois lieu dans les communes, ils sont par contre très fréquents dans les villes. Les abattages clandestins sont ceux qu'effectuent des bouchers non agréés ou ceux qui se soustraient volontairement au contrôle vétérinaire.

Dans certains cas, ce sont des animaux malades du troupeau que le propriétaire fait abattre. Il en commercialise la viande afin de trouver de quoi remplacer les bêtes. Il arrive que des animaux meurent. Les propriétaires peu scrupuleux, tenant à tout prix à tirer profit de leur élevage, livrent des viandes cadavériques à la consommation. Le consommateur l'accepte souvent puisqu'un rabais lui est accordé par kilogramme de viande acheté.

Dans d'autres cas il peut s'agir des noctambules qui se sont emparés des moutons d'autrui. Ils n'osent les présenter à l'abattoir pour abattage. Le risque d'être découvert est grand. Ils abattent et commercialisent très habilement la viande.

La dernière catégorie de ce genre est représentée par les bouchers non agréés. Les faibles capitaux des débutants dans cette profession les amènent à "s'éloigner" des taxes et patentes ainsi que des

.../...

saisies. Au bout de quelques années d'exercice ils finissent par se mettre dans la légalité.

Des vétérinaires inspecteurs "paient de leur poche" des "éclairés" qui sont des enquêteurs résidant dans les agglomérations où de telles pratiques sont courantes. De nombreux cas sont signalés chaque jour, faute de moyen de transport, ceux-ci sont restés souvent impunis.

Ces genres de dénonciation ont permis à maintes occasions la saisie des viandes fiévreuses ou cadavériques.

Dans tous les cas, les auteurs sont frappés d'une taxe ou livrés en cas de récidive à la justice locale de droit commun.

d.2) Les abattages non contrôlés consommés.

Il existe à travers nos campagnes et surtout nos villes des femmes qui préparent à manger, moyennant une contribution financière, aux ouvriers des usines et des chantiers, aux dockers du port de COTONOU, dans les gares routières et ferroviaires, aux agents des bureaux, tous ceux qui n'ont pas les moyens ou ne désirent pas prendre leur repas chez eux. (Ce qui fait penser aux plats cuisinés européens).

Pour la rentabilité de ces opérations, les intéressées font abattre plusieurs têtes d'animaux par jour : bovins, ovins, caprins, porcins. Les petits ruminants en sont les plus nombreux. En 1979 on a estimé à 600 têtes par jour les animaux ainsi abattus.

Ces "bonnes femmes" rendent certes d'énormes services à la population mais ignorent les risques qu'elles font courir à celle-ci en omettant le contrôle vétérinaire.

Cependant depuis juillet 1979 quelques unes d'elles apportent une ou deux carcasses d'ovins à l'abattoir pour le contrôle de salubrité.

.../...

Ces carcasses sont rarement accompagnées de viscères. Ce contrôle est gratuit pour le moment afin de les encourager à venir.

Les enquêtes effectuées ont montré que cette initiative de certaines de ces "bonnes femmes" est prise dans le but inavoué de camoufler le reste de leurs abattages et surtout de donner aux consommateurs l'impression d'une garantie de salubrité.

d.3) Les abattages non contrôlés autoconsommés.

Ils se déroulent quotidiennement dans toutes les familles béninoises.

En effet, il est connu qu'en Afrique tout événement est une occasion de fête. En République populaire du Bénin ces occasions sont trop nombreuses. Commémorer un souvenir ou fêter un événement entraîne toujours le sacrifice de plusieurs animaux. Citons quelques cas.

+ Les sacrifices rituels se font lors d'initiation de profanes dans les couvents, lors des sanctions des ~~réfractons~~ réfractons commises par un initié d'une secte, etc. Des boucs et des porcs sont immolés en ces occasions.

+ La fête des moissons. Lorsque la récolte est bonne, on remercie "Dieu" par des sacrifices. Le plus important intéresse les tubercules d'igname que nul n'a le droit de consommer avant l'immolation d'une bête au fétiche protecteur des semences.

+ Les fêtes de famille : baptême, mariage, décès. Un seul mariage peut donner lieu à l'abattage de trente boeufs sans compter les moutons et les chèvres.

+ Les fêtes religieuses. Toutes les religions ont leurs fêtes. La fête de la Tabaski demeure un cas particulier car le nombre des animaux abattus est inimaginable. S'il est vrai que tout le monde

.../...

ne se marie pas le même jour, la fête de tabaski se déroule pour tous les musulmans d'une contrée le lendemain de la pleine lune.

À cette occasion, un père de famille peut immoler quinze moutons. Il le fait plus par prestige que par devoir religieux.

De même, le départ et le retour des pèlerins de la Mecque sont des occasions de manifestations grandioses qui rappellent les mariages.

Tous ces abattages se font sans contrôle vétérinaire et le seul qui se fait intéresse les animaux importés lors des fêtes et qui sont inspectés sur pieds aux postes frontaliers.

Cette hécatombe ne nous intéresse pas pour le gaspillage qu'elle peut constituer mais plutôt pour le danger qu'elle peut représenter pour la santé humaine et animale. En effet des lésions de tout genre sont consommées en même temps que les viandes. Ceci se comprend aisément étant donné l'état sanitaire du cheptel béninois.

Les conséquences de ces ingestions anarchiques de viandes sont souvent considérées par leurs auteurs ou leurs parents comme l'œuvre d'un fétiche ou la jalousie du voisin.

La situation est donc alarmante. Elle exige la mise en œuvre de l'inspection selon des techniques efficaces.

.../...

CHAPITRE IV. LES TECHNIQUES D'INSPECTION.

Les techniques d'inspection des aliments d'origine animale sont variables selon la nature des denrées et leur degré de transformation. Quelques unes de ces méthodes sont usitées en République populaire du BENIN surtout depuis la période de l'indépendance.

A. CONTROLE DES PRODUITS DE LA PECHE.

Ce contrôle intéresse essentiellement les poissons et les crustacés.

A.1. - Le contrôle des poissons.

La méthode de contrôle des poissons dépend de l'état de la denrée, s'il s'agit des poissons frais non congelés, l'appréciation est essentiellement visuelle et porte sur la recherche des caractères classiques du poisson vivant.

- odeur agréable dite de marée (pour les poissons de mer) ou dite d'herbe (pour les poissons d'eau douce).
- branchies humides et brillantes de coloration rouge sauf quelques espèces.
- péritoine incolore, transparent et adhérent à la paroi abdominale.
- œil clair, vif, brillant et convexe.
- chair ferme, blanche ou rose.
- corps rigide car la rigidité cadavérique est instantanée sauf si le poisson est pêché au chalut.

Par contre, lorsqu'il est question du poisson congelé, un seul des caractères cités reste valable. En effet seul le caractère rigide du

.../...

poisson est retenu. Et pour l'apprécier, on laisse le poisson décongeler, puis deux incisions sont pratiquées l'une ventrale et l'autre dorsale, de la tête à la queue afin de mettre à nu la colonne vertébrale. Si cette colonne est rompue, on en déduit que le poisson était mort avant sa congélation.

La qualité est supposée bonne dans le cas contraire. Pour ce qui concerne les poissons séchés ou fumés, le principe reste fondamentalement le même. Sur des échantillons prélevés sur chaque catégorie de poisson, on fait les mêmes incisions. Elles permettent non seulement d'apprécier l'état de la colonne vertébrale mais aussi et surtout de déceler des zones de putréfaction.

On peut ainsi se rendre compte du fumage d'un poisson pourri ou de la putréfaction d'un poisson mal fumé. La connaissance parfaite d'odeur caractéristique de chaque espèce de poisson après fumage permet de déceler précocement la putréfaction et dispense des incisions longitudinales sus-indiquées.

Dans tous les cas, la présence massive de mouches autour d'un emballage de poissons, signe une avarie de la denrée. C'est un indice important.

Le rôle du laboratoire est exceptionnel dans ces opérations. Il est envisagé dès la mise en service des laboratoires de la SONAPECHE. Cependant en 1973, l'intoxication de quelques habitants du Zou (centre du BENIN) et le flot de poissons sur les eaux du Zou étaient à l'origine de la mise en œuvre des analyses de laboratoire. Ce qui permit d'affirmer qu'il s'agissait de l'œuvre d'un pêcheur cupide qui avait déversé d'importantes quantités d'eau de javel et de D.D.T dans le cours d'eau.

Le contrôle des produits de pêche s'étend aussi aux crevettes.

.../...

A.2.- Le contrôle des crevettes.

La commercialisation de ce produit remonte à 1969 et sa prise en main par l'Etat depuis 1974 fait qu'une plus grande attention lui est accordée. Les crevettes sont d'abord inspectées au niveau de la halle des marées et dans les autres ports de pêche. La technique de contrôle est classique. Elle repose sur la couleur des crevettes, indice facultatif, mais surtout sur l'état et la couleur du ligament du céphalothorax.

Ce ligament est une membrane rigide, transparente, nacrée et résistante lorsque la crevette est vivante ou vient de mourir. Cette membrane est bien connue des pêcheurs qui pour vendre des crevettes altérées les recouvrent de quelques unes qui sont vivantes.

Après ce contrôle aux ports de pêches, il est procédé au "tricalibrage" au niveau de l'usine de traitement des crevettes. Cette opération a pour but de trier les crevettes d'une qualité satisfaisante tant du point de vue hygiénique que commercial. Ces nombreuses précautions sont prises en raison de la destination du produit. Il s'agit de la Communauté Economique européenne (C.E.E) dont les normes sont relativement sévères pour les produits en provenance des pays africains.

Après les produits de pêche, ceux de l'Elevage retiendront plus longtemps notre attention.

B. CONTROLE DES PRODUITS DE L'ELEVAGE.

Sont exclus ici les œufs et ovoproduits qui ne font pas encore l'objet d'un contrôle. Cependant le projet de décret envisage le contrôle des volailles, mais nous estimons apporter une critique globale en étudiant le cas de la viande. Mais avant, voyons les produits laitiers.

.../...

B.1.- Contrôle du lait et des produits laitiers.

B.1.a) Contrôle du lait.

Comme nous l'avons déjà noté, le lait produit sur place est d'une quantité faible et autoconsommé. Seuls les produits importés font l'objet d'un contrôle souvent sporadique. L'essentiel de ce contrôle se limite la plupart du temps à la recherche des boîtes bombées, rouillées, becquées ou cabossées. Cependant certaines circonstances graves telles que des intoxications collectives exigent des analyses de laboratoire en vue de préciser la nature des germes en cause.

Pour la recherche des germes pathogènes, l'épreuve de la phosphatase alcaline est la seule souvent mise en œuvre.

Des tests faits parallèlement à la recherche des germes ont permis de relever des défauts et altérations des laits pasteurisés dont les principaux sont :

- coloration et odeur anormales,
- coagulation à l'ébullition.

B.1.b) Contrôle du yaourt.

Le yaourt ou yoghourt est du lait fermenté. Sa commercialisation entraîne un contrôle de salubrité des produits. En république populaire du BENIN, ce contrôle se s'effectue aux points de vente.

C'est un contrôle sporadique comme pour le lait. L'objet de ce contrôle devait être la qualité hygiénique du produit et sa valeur commerciale. Au cours du contrôle, seule la date limite de vente est vérifiée. Ces dates qui ne sont jamais indiquées clairement sur les récipients de conditionnement empêchent le consommateur de refuser le produit si le délai est passé.

Ainsi la qualité organoleptique du produit n'est jamais concernée. Des yaourts de n'importe quel degré Dornic sont commercialisés. Cette variation de l'acidité peut être liée à :

- de mauvaises conditions de préparation,
- l'exposition à des températures favorables aux lactobacilles.

Notons que les lactobacilles et streptocoques thermophiles contenus dans le produit doivent être vivants au moment de la vente. C'est dire que nous ne mettons pas en cause la présence des lactobacilles mais leur quantité.

D'autre part les yaourts sont de plus en plus colorés et aromatisés. Aucun de ces additifs alimentaires utilisés dans ces opérations ne fait l'objet d'une réglementation et tous peuvent présenter des dangers pour les consommateurs.

Tout comme le yaourt, les viandes sont aussi soumises au contrôle de salubrité.

B. 2) Inspection des viandes.

Le contrôle de salubrité des viandes débute par l'inspection sanitaire de l'animal avant sa mise à mort. Il se poursuit pendant toutes les opérations d'abattage et ne s'arrête "qu'au plat du consommateur" (23).

B. 2. a) Inspection ante mortem.

Encore appelée Inspection sur pieds, l'inspection ante mortem permet :

- de dépister principalement par un examen clinique succinct :

 - . les animaux malades ou accidentés
 - . les animaux atteints d'une maladie légalement contagieuse
 - . les animaux maltraités ou intoxiqués
 - . les gestantes et les jeunes animaux

- d'orienter vers les salles d'abattage ceux en bonne santé et satisfaisant aux prescriptions de la réglementation en vigueur.

Cette inspection se déroule selon certains principes dont les plus importants sont :

- . inspection de tous les animaux à abattre
- . les observer immobiles et en marche (appareil locomoteur)
- . observation de l'attitude de la bête (apathie ou vivacité)
- . apprécier l'état de sa peau et ses muqueuses
- . examiner tous les grands appareils (respiratoire, digestif, cardiaque, génital et urinaire).

Dans tous les cas tenir compte du stress dû au déplacement.

En République populaire du BENIN cette inspection se déroule rarement. Nous avons déjà évoqué le cas des animaux importés lors de la fête de Tabaski. Les autres cas intéressent particulièrement la ville de COTONOU. Aux parcs de Houéyiho où elle a souvent lieu dans cette ville, cette inspection se déroule tous les soirs et intéresse des animaux à abattre le lendemain. A l'abattoir-même, elle a lieu les après-midi et s'effectue soit pour des animaux déchargés des camions ou des trains, soit pour les animaux en stabulation dans le parc et destinés à être abattu le lendemain.

Dans tous les cas l'examen n'est jamais systématique comme annoncé dans les principes. Le plus souvent, il s'agit d'un simple coup d'œil à distance en vue de préciser l'effectif et le porter au registre des statistiques.

Et déjà l'animal peut être conduit au poste de saignée où commence l'abattage.

P.2.b L'Inspection Post Mortem.

1) Définition.

L'inspection ante mortem précède la mise à mort de l'animal. Elle se poursuit par l'inspection post mortem. Ce n'est donc pas "un acte isolé exécuté à la fin des travaux d'abattage, mais une intervention permanente appliquée à tous les stades du travail des viandes" (25). Elle commence donc depuis la mise à mort de l'animal et ne prend fin qu'à la livraison des viandes au consommateur.

2) Objectifs.

L'inspection post mortem permet de dépister ou confirmer l'existence des maladies chez les animaux abattus. C'est un important moyen de confirmation des hypothèses émises au cours de l'inspection sur pieds.

L'inspection post mortem permet également de découvrir des carcasses et abats susceptibles de faire l'objet de saisie pour des motifs d'insalubrité, motifs pouvant résulter d'une défaillance dans la surveillance des conditions de préparation.

Pour atteindre ces objectifs, diverses techniques sont mises en œuvre et comportent toujours plusieurs étapes. Toutes ces techniques reposent sur les principes fondamentaux dont nous voyons les plus importants dans le paragraphe qui suit.

3) Principes de l'inspection post mortem.

L'inspection post mortem dans sa phase d'examen macroscopique doit se dérouler selon 4 principes suivants :

- l'identification obligatoire des carcasses. Cette exigence est faite dans le souci de faciliter la tâche de l'inspecteur et de prononcer la saisie, s'il est nécessaire, de carcasses ou d'abats.
- le contrôle de l'ensemble carcasse-abats. En effet toutes les parties de l'animal abattu doivent être inspectées en même temps, afin de lever le doute qui peut naître dans certains cas.
- l'examen doit être immédiat et permanent. Il doit se dérouler pendant toutes les phases de préparation des viandes (48).

- l'examen ne doit pas entraver le rythme des opérations d'abattage. Il est en fait facile de procéder au contrôle des carcasses au fur et à mesure qu'avancent les opérations d'abattage lorsque l'effectif est faible ou lorsque le rythme d'abattage est lent. C'est totalement le contraire dans les abattoirs où le rythme d'abattage est élevé.

C'est dans ce cas que la dissociation de l'inspection post mortem et la surveillance des conditions hygiéniques de préparation des viandes s'impose.

4) La technique générale d'inspection post-mortem.

"Cette inspection post-mortem doit permettre de déceler les lésions, les altérations ou souillures, les anomalies de consistance, couleur, odeur éventuellement saveur pouvant siéger sur les différents tissus des organes ou des carcasses" (48).

Cette définition de l'inspection post-mortem permet de mieux révéler les qualités essentielles nécessaires à un inspecteur pour assurer un bon contrôle. En effet on se rend compte que tous les sens sans exception sont sollicités avec une plus ou moins grande importance. Les plus importants sont la vue, l'odorat et le toucher.

Il sera question non seulement d'apprécier en surface mais aussi en profondeur, d'où la nécessité de procéder à des incisions des différents tissus. Où qu'elles aient lieu sur la carcasse, ces incisions doivent se faire avec le souci de sauvegarder la valeur commerciale et la qualité hygiénique de la denrée. Ce sont là les bases essentielles de la technique d'inspection post mortem.

Pratiquement, elle début par un "examen à distance" de la carcasse et des viscères. Cet examen permet d'apprécier globalement la qualité de la carcasse et de s'orienter vers la recherche de lésions ou altérations caractéristiques d'une pathologie donnée.

La seconde phase est qualifiée d'"examen rapproché". Au cours de cette phase tous les tissus constituant chaque organe sont examinés : tissu conjonctif, adipeux, musculaire, osseux.

Les anomalies suspectées ou observées à distance sont confirmées par cet examen rapproché. Au cours de cet examen s'effectue la recherche systématique de certaines lésions spécifiques en fonction de leurs localisations particulières. C'est le cas des *cysticerques*, des douves, etc. Dans ce cas on procède à l'incision de la langue, du cœur, masseter etc. pour la recherche des cysticerques et l'incision des canaux biliaires au niveau du foie pour la recherche des douves.

Des incisions ganglionnaires par contre permettent d'évaluer l'extension d'un processus morbide et d'éviter des saisies inutiles. Les adénites retromammaires et trachéobronchiques sont particulièrement surveillées.

En République populaire du BENIN toutes ces opérations s'effectuent mais de façons différentes selon les régions. L'unanimité fait cependant pour l'examen des carcasses et abats en position suspendue. Et pour cette raison les carcasses sont mises en quartiers dans les abattoirs où les moyens de levage et de suspension sont défectueux. Et d'ailleurs dans ces localités certains agents profitent de cette mise en quartier pour approfondir l'inspection. Ils mettent à nu de gros abcès consécutifs à une mauvaise injection de médicaments trypanocides par les éleveurs. Ces abcès localisés dans le tendon de tranche (muscle du plat de la cuisse) peuvent donner lieu à la saisie de 4 à 5 kilogrammes de viande par animal.

Le sang ne doit pas échapper à ce contrôle. Sa couleur, son aptitude à la coagulation, la présence éventuelle de corps étrangers sont des indices suffisants pour autoriser ou refuser sa consommation. Mais il est déplorable de constater que le sang disparaît de l'abattoir avant la fin de l'inspection post mortem.

Dans certains cas cette technique générale se montre insuffisante pour permettre de prononcer une décision correcte. On met alors en œuvre une série de techniques spéciales.

5) Technique spéciale de l'inspection post mortem.

Certaines maladies ne font apparaître des lésions spécifiques que très tardivement. Il va de soi que la viande de tels animaux ne

puisse être livrée à la consommation sans la mise en observation pendant quelques jours. On parle alors de viandes consignées.

Les carcasses et abats consignés sont conservés dans des locaux réfrigérés, ce qui évite la superposition de nouvelles altérations aux lésions suspectées donnant lieu à une confirmation.

Des analyses de laboratoire, dans certains cas permettent de hâter la prise d'une décision correcte. Elles ont rarement lieu d'une part, parce qu'il n'existe pas de laboratoire vétérinaire et que les tests demandés se font à travers les structures de la médecine humaine d'autre part.

Il est déplorable que pour ces raisons le doute devant un cas d'ictère occasionne la saisie de carcasses entières qui sont détruites et enfouies sans certitude de son insalubrité.

L'élaboration de méthodes fidèles mais simples et peu coûteuses pourrait permettre de contourner la difficulté, surtout qu'aucune subvention n'est octroyée pour dédommager le boucher.

Enfin, notons que l'efficacité de l'inspection des viandes est toujours en rapport avec la surveillance des conditions de préparation de ces viandes.

B.2.c) Contrôle des conditions hygiéniques de préparation des viandes.

Dans le paragraphe consacré aux principes de l'inspection post mortem nous avons évoqué les raisons de sa séparation de la surveillance des conditions de préparation des viandes. Ainsi à l'abattoir de Cotonou où le rythme d'abattage est élevé cette dissociation se justifie.

Par ailleurs pour obtenir des viandes salubres, il importe non seulement que les animaux soient sains, mais aussi que les conditions de préparation de viandes soient hygiéniques.

Et considérant la promiscuité des postes de saignée, de dépouille et d'éviscération on comprend parfaitement l'importance de cette surveillance. En fait des sources de contamination sont nombreuses. Elles peuvent être endogènes (rupture d'un abcès, exogènes d'origine fécale (rupture de viscères) ou par contact avec le matériel souillé ou le personnel lui-même.

C'est dans le but de limiter ces contaminations que "l'œil" du vétérinaire inspecteur est indispensable sur les opérations qui sont effectuées dans l'abattoir. Malheureusement au BENIN aucune phase des opérations de préparation des viandes ne se déroule en présence de l'inspecteur. Celui-ci en effet, arrive toujours à l'abattoir tardivement, quand les opérations sont entièrement terminées.

Cette situation est due au fait qu'il assure le fonctionnement d'une clinique vétérinaire en même temps que l'inspection aux abattoirs.

En conclusion il faut retenir que dans la plupart des cas les techniques d'inspection utilisées sont acceptables, mais elles sont appliquées avec une irrégularité notoire. L'absence de laboratoire d'analyse oblige le vétérinaire inspecteur à prononcer des saisies sans avoir la certitude que les viandes sont insalubres.

C'est à cette condition seulement qu'il peut obtenir le maximum de résultats positifs.

CHAPITRE V. LES RESULTATS DE L'APPLICATION DE LA REGLEMENTATION ACTUELLE.

Du fait des insuffisances évoquées tout au long de cette étude, les résultats obtenus sont variables, tantôt positifs, tantôt négatifs.

A. Les résultats positifs.

Ils sont maigres. C'est la raison pour laquelle l'action vétérinaire tend de plus en plus à couvrir l'ensemble des denrées alimentaires d'origine animale.

A.1.- Le gibier.

A l'heure actuelle, seul le gibier échappe au contrôle vétérinaire, mais le récent rattachement des services des Eaux et Forêts au Ministère de l'Elevage permet d'espérer une harmonisation des textes et une conjugaison des efforts en vue d'étendre le contrôle de salubrité au gibier.

A.2.- Les produits halieutiques.

Le contrôle des produits de la pêche, poissons et crustacés en particulier, est effectué et une amélioration sera enregistrée dès la mise en service prochaine du laboratoire de la SONAPECHE. Ces résultats obtenus au niveau des produits halieutiques sont maigres mais encourageants car le service des pêches est de création récente.

A.3.- Le lait et produits laitiers.

Bien que sporadiques et occasionnels, les contrôles effectués au niveau du lait et ses dérivés ont permis de retirer des denrées insalubres de la consommation. Mais ces résultats sont encore nettement insuffisants étant donné la masse totale de lait et dérivés consommée au BENIN.

A.4.- La viande.

Ici aussi les résultats obtenus sont bien maigres. Cependant l'inspection des viandes aura permis de retirer de nombreuses carcasses insalubres de la consommation. Les contrôles sporadiques effectués aux points de vente ont permis également de maintenir la propreté des lieux et surtout d'attirer quelques bouchers clandestins vers les abattoirs. Déjà

"les bonnes dames" aux plats cuisinés font elles aussi leurs premiers pas vers les abattoirs.

Aux postes frontaliers terrestres, maritimes ou aériens, le dynamisme des contrôleurs est remarquable. Ainsi quelque soit l'heure d'arrivée de la denrée, le contrôle se fait sans délai. Et à l'heure actuelle, l'abondance des viandes foraines salées, séchées et surtout l'importation des croupions de dindes en provenance des Etats américains accroissent nettement leur importance.

Enfin, il faut noter que la population se rend compte de plus en plus de la nécessité de faire l'inspection ante mortem avant l'abattage des animaux. C'est du moins l'impression qu'on a dans la ville de COTONOU.

B. Les Lacunes.

Ces lacunes semblent l'emporter sur les résultats positifs et sont décelées à différents niveaux.

Elles existent tout d'abord au niveau des textes comme nous l'avons vu. Il est donc nécessaire de revoir ces derniers et de les actualiser en vue d'une harmonisation de la réglementation et des techniques.

B.1.- Les lacunes du contrôle laitier.

Elles se situent dans l'irrégularité notoire de ces contrôles, qui comme nous l'avons vu sont occasionnels. Et toutes les fois qu'ils ont lieu, jamais l'attention n'est portée sur les valeurs commerciales des produits. Le consommateur paie donc trop cher ce qu'il achète. Ainsi des laits de mauvaises qualités sont commercialisés impunément. Il en est de même du yaourt. Mais la situation serait améliorée si les pots de yaourt portaient lisiblement la date limite de vente. Le consommateur dans ce cas pourrait refuser le produit altéré.

B.2.- Les lacunes du contrôle des viandes foraines.

Les contrôles effectués à l'arrivée des croupions de dindes nous apparaissent insuffisants. En effet l'abondance de

cette denrée nous permet de penser que la réglementation en vigueur dans le pays d'origine en interdit la consommation. Et nous pensons également que cette interdiction aurait un certain rapport avec divers anabolisants utilisés pour l'engraissement des dindes destinées à la boucherie. Il est donc nécessaire de rechercher les modifications histologiques consécutives à de telles pratiques. On sait par exemple que les prostatites et les glandes de Bartholin sont histologiquement modifiées lorsque les anabolisants sont des œstrogènes. L'aide des laboratoires spécialisés est indispensable pour parfaire cette enquête.

B.3.- Les lacunes du contrôle des viandes aux abattoirs.

Il reste beaucoup à faire à ce niveau. D'abord l'inspection ante-mortem envisagé timidement par les textes se pratique rarement. Et si elle est réalisée, elle est superficielle. Il en résulte que des femelles gestantes sont abattues même à un stade avancé de la gestation. Le pourcentage de jeunes animaux abattus atteint en 1976, 12 %. (21) Ce qui est beaucoup pour un cheptel en croissance.

Les conditions de préparation de viandes ne sont pas surveillées en raison de l'absence du vétérinaire au cours des opérations.

De nombreuses éviscérations tardives sont effectuées provoquant sans doute des contaminations de la viande. Les bouchers manipulent les carcasses comme ils l'entendent.

Le vétérinaire arrive tardivement à l'abattoir et doit "faire vite" car à partir de onze heures les bouchers s'impatientent à juste titre. Il s'en suit :

- une inspection défectueuse des carcasses. Ici le rythme peut atteindre 30 carcasses à l'heure soit deux minutes par carcasse. A cette allure, l'inspection est bâclée.

- un remue-ménage permettant de soustraire à l'inspection des portions ou l'entité des éléments du cinquième quartier. Le plus souvent, c'est le sang qui disparaît.

.../...

Enfin, la conscience professionnelle fait défaut dans certains abattoirs, car sous des prétextes divers, des carcasses présentant des lésions aiguës généralisées de tuberculose sont parfois estampillées.

En conclusion on doit dire que l'action vétérinaire permet d'écartier dans la mesure du possible les denrées jugées préjudiciables à la santé publique humaine et animale.

L'importance des saisies est variable selon les denrées considérées. Des chiffres ont été avancés pour le lait et le poisson. L'absence de pesée dans la plupart des abattoirs ne permet pas une estimation correcte du poids des viandes saisies. Cependant les quantités ne sont pas du tout négligeables et constituent une perte sérieuse face aux besoins des populations. De nombreux abattages incontrôlés échappent encore à la réglementation qui quelquefois semble tacitement les reconnaître.

Il est donc nécessaire de remédier à ces imperfections comme nous l'envisageons dans la dernière partie.

IIIème P A R T I E

A M E L I O R A T I O N S

S O U H A I T A B L E S

.../...

CHAPITRE I. AMELIORATION DES TEXTES REGLEMENTAIRES.

En rapport avec les critiques formulées précédemment, nous envisageons de faire des propositions de nouveaux textes.

A. L'ORDONNANCE 72-31.

Elle constitue la base des autres textes qui pourraient être promulgués. En conséquence elle doit ménager les conditions de leur réalisation. A défaut de sa modification, il sera donc soumis à l'Assemblée nationale révolutionnaire, instance dotée du pouvoir législatif au BENIN, deux textes complémentaires dont nous définissons ci-dessous les contenus.

I. Limite des responsabilités des bouchers et des marchands de bétail en matière de pertes découlant des saisies de viandes aux abattoirs.

Le problème est complexe à résoudre. D'abord parce qu'il est toujours difficile de retrouver le marchand de bétail. Il semble qu'avec la création de foirail dans chaque localité cette difficulté sera surmontée. Mais il faut aussi systématiser la délivrance des certificats de saisie dans les abattoirs.

L'Etat lui-même doit prendre part au partage des responsabilités s'il désire voir les bouchers respecter davantage les textes réglementaires. Une prise en charge de l'ordre de 20 % des pertes en cas de saisie totale pourrait soulager le boucher. Dans ces conditions, le texte que nous proposons revêtira la forme suivante.

Article 1er. - Toute saisie doit être accompagnée d'un certificat de saisie délivrée par l'agent de l'inspection. Ce certificat portera les indications suivantes :

- + motifs de saisie
- + quantité de la denrée saisie
- + signalement de l'animal abattu
- + date et lieu de saisie.

Article 2. - Toutes les saisies doivent être mentionnées dans un registre de saisie.

.../...

un service désigné par la municipalité et situé en dehors des prérogatives de l'abattoir.

II. De la profession du boucher.

Si l'Etat doit contribuer pour 20 % à réparer les pertes encourues par le boucher, il doit obtenir en retour une meilleure observation des prestations légales par celui-ci. Pour cela nous proposons un texte de réglementation de la profession.

Article 1er. - Sur le territoire de la République populaire du BENIN, nul ne peut exercer la profession de boucher, s'il n'est pas titulaire d'une carte professionnelle établie par le service de l'Elevage, délivrée et validée chaque année par la municipalité, après paiement des patentes.

Cette opération de délivrance ou de renouvellement devra être terminée au plus tard le 30 mars de l'année en cours.

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

Article 3. - La carte de boucher pourra être retirée provisoirement ou définitivement au titulaire si la qualité de son travail ou celui de ses aides est défectueuse ou encore si celui-ci refuse d'obéir aux agents de l'Elevage ou à la réglementation au cours de la préparation, conservation et la vente des viandes.

Article 4. - La délivrance ou le renouvellement de la carte de boucher seront subordonnés à la présentation d'un certificat médical indiquant que le postulant est indemne de toutes maladies contagieuses.

Article 5. - Le colportage de la viande est absolument interdit. La vente des viandes doit s'effectuer dans les boutiques ou sur marchés coutumiers sous la protection contre les mouches et les poussières.

Ces deux textes nous semblent importants car l'un et l'autre faciliteront la tâche du personnel chargé du contrôle de salubrité des viandes. Ce ne sont pas les seuls à envisager. D'autres jugés utiles pourront les compléter.

B. LE PROJET DE DECRET D'APPLICATION.

Nous présenterons titre par titre les passages modifiés des textes originaux.

TITRE I :

Dispositions générales.

Article 1er.- Le présent décret vise la réglementation des Etablissements inspectés, produits inspectés et organisation de l'inspection dans tous les Etablissements publics ou privés destinés :

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

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

Article 2.- La création ou la réouverture des Etablissements visés à l'article précédent sont soumises à l'autorisation préalable du Ministre de l'Elevage et des Fermes d'Etat, sur avis du directeur de l'Elevage et il est institué pour chacun d'eux un service de surveillance technique, de contrôle et d'inspection sanitaire et de salubrité.

Article 3.- Ce service ne peut être assuré que par un Vétérinaire-Inspecteur ou un Vétérinaire assermenté du service de l'Elevage. Le Ministre de l'Elevage et des Fermes d'Etat, sur proposition du directeur de l'Elevage peut désigner un autre agent de service jugé techniquement compétent pour en assurer la responsabilité.

TITRE II.

Inspection des viandes.

1° Section. Inspection sanitaire et contrôle des animaux sur pieds.

Article 4.- L'inspection sanitaire des animaux de toutes espèces destinés à être abattus est obligatoire. Cette inspection est assurée par un

.../...

Vétérinaire-Inspecteur ou un Vétérinaire assermenté ou un agent de l'Elevage sous la responsabilité du Vétérinaire-Inspecteur ou du Vétérinaire assermenté. Elle doit se faire pendant le jour et à la veille de l'abattage, dans les parcs de stabulation ou en un lieu désigné par l'agent.

Article 8.- Les cas de maladies contagieuses ou suspicion constatés sont signalés aux Autorités administratives locales et au vétérinaire de la structure compétente. Les dispositions générales et spéciales en vigueur sont mises en oeuvre lorsque besoin se fait sentir.

Article 10.- L'abattage des jeunes animaux appartenant aux espèces énumérées à l'article 9 est interdit. L'âge d'abattage et les dérogations possibles sont fixées par arrêté du Ministre de l'Elevage et des Fermes d'Etat.

2° Section. Règlement intérieur.

Article 12.- L'accès des abattoirs est subordonné à la présentation d'une carte professionnelle de boucher. Les porteurs de cette carte ne seront autorisés à y entrer que s'ils ne sont pas en état d'ivresse ou dans une tenue malpropre.

Article 16.- L'introduction d'autres espèces animales que celles énumérées à l'article 9, dans l'enceinte de l'abattoir est interdite. Les animaux trouvés dans ces conditions sont mis en fourrière sans préjudice des poursuites qui seront dirigées contre les propriétaires si des dommages sont causés.

3° Section. Inspection post-mortem.

Article 21.- Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou des abattoirs privés agréés par l'Etat, doit faire l'objet d'une demande préalable adressée au service de l'Elevage. Quelque soit le lieu d'abattage aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection qui doit toujours précéder toute transformation en vue de la consommation.

Article 23 bis. - L'inspection post-mortem doit comporter :

- un coup d'œil général sur l'animal abattu,
- la palpation de certains organes (poumon, foie, rate, utérus, mamelles, langue),
- des incisions d'organes et des ganglions,
- au besoin un examen de laboratoire.

Cette inspection doit permettre de déceler toute lésion souillure ou altération, toute anomalie de consistance, couleur, odeur, saveur éventuelle siégeant ^{dans} quelque tissu, organe ou région de l'animal abattu.

L'examen de la couleur, de la coagulabilité du sang est obligatoire. La recherche des lésions de cysticerose, de tuberculose, d'échinococcose et de trichinose doit être systématique.

La recherche de distomatose de chez les bovins, ovins, caprins, par incision des canaux biliaires sur la face postérieure du foie est obligatoire.

Article 24. - Après inspection, des viandes reconnues propres à la consommation sont estampillées selon la décision N° 1 de la C.E.B.V et sont classées par qualité.

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

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

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

Graisse de couverture en quantité modérée. Présence de graisse interne. Rognons partiellement couverts. Chair de couleur franche à grain fin, peu de marbré ou de persillé. La fourchette d'âge est de 4 à 8 ans.

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

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

4°) Troisième : Viandes provenant d'animaux discrètement infestés de larves de ténia. Ces viandes ne peuvent être livrées à la consommation qu'après stérilisation par ébullition ou par le froid.

L'estampillage se fera selon un modèle unique pour tout le territoire de la République populaire du BENIN et portera les inscriptions suivantes :

Contrôle sanitaire de viande.

Centre de (exemple Cotonou, Bohicon)

L'encre utilisée sera l'encre violette.

4° Section : L'habillage.

Article 27.- L'habillage des animaux dans un but commercial est interdit en dehors des marchés coutumiers et des établissements publics ou privés, régulièrement reconnus et visités par les agents de la structure compétente.

Article 31.- Le flambage des petites espèces animales indemnes de maladie cutanée, peut être pratiqué aussitôt après la saignée et à l'aide d'un feu produit à partir de combustibles inodores. La méthode d'insufflation est interdite.

TITRE III.

Mesures préventives.

1° Section. Saisie totale.

Article 45.- La chair et les organes des animaux morts accidentellement, dont la mort n'est pas suivie de saignée et d'éviscération immédiate ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et dénaturés. La peau peut être commercialisée.

Article 47.- La chair et les organes des animaux abattus parce qu'atteints, ou reconnus atteints après abattage, d'une maladie non contagieuse quelle qu'elle soit, et des animaux non saignés incomplètement, ne peuvent être exposés pour la vente et sont saisis en totalité et dénaturés lorsque la maladie a déterminé des lésions généralisées, maigreur accentuée, amyotrophie et infiltration séreuse.

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

Article 54.- Sont saisis en totalité, dénaturés et enfouis les viandes et organes d'animaux dans les états suivants :

- fœtus mort-né, avortons
- trop jeunes
- d'extrême maigreur (étisie, consommation), disparition de la graisse et émaciation musculaire
- de cachexie avancée (essentielle, parasitaire, etc) aqueuse ou sèche
- maigreur, cachexie, ou hydronémie commençante associées à une maladie aiguë ou chronique généralisée.

2° Section.

Article 55.- Dans les cas de maladies autres que celles entraînant la saisie totale, c'est-à-dire non accompagnées de maigreur accentuée, d'amyotrophie, d'infiltration séreuse associée à un état morbide général, la saisie est limitée aux organes atteints et la zone contiguë.

Les parties atteintes sont dénaturées ou enfouies.

Article 61.- Sont saisis, dénaturés et enfouis :

- 1°) les muscles ou groupes de muscles présentant de la dégénérescence graisseuse, vitreuse ou atrophique.
- 2°) La graisse atteinte stéatose ou de fonte graisseuse.
- 3°) Les parties sièges d'œdème, de suffusions, ou d'épanchements séreux localisés.

4° Section. Viandes consommables après stérilisation dénaturation.

Article 64.- Les viandes appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine et porcine saisies en totalité pour cysticerose discrète, les viandes de porc saisies pour trichinose reconnues suffisamment alibiles après élimination de toutes parties suspectes, des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux et fragmentation en morceaux de 1 kg peuvent être remises au propriétaire après stérilisation par ébullition prolongée de deux heures. La stérilisation par l'autoclave ou par le froid se fera selon l'infrastructure disponible et le protocole fixé par le service compétent.

Article 66.- La mise en vente, sous quelque forme que ce soit, des viandes ainsi traitées ne doit avoir lieu que si ces viandes portent d'une façon très apparente la dénomination "viandes cuites".

A part ces modifications que nous venons d'apporter et qui à notre avis sont nécessaires, nous estimons que l'ensemble du projet de décret est satisfaisant. L'amélioration des textes légaux doit cependant s'accompagner d'une action en direction du personnel assurant son application.

CHAPITRE II. AMELIORATION DU CONTROLE.

Abordant divers sujets sur la réglementation, le professeur Ndiaye (31) disait souvent que "les textes ne valent que par l'usage qu'on en fait". C'est à notre avis toute la problématique de la conscience professionnelle qui se trouve ainsi soulevée. Pour aiguïser cette conscience il lui faut deux supports : une "tête bien faite et bien pleine" et des moyens logistiques.

A. ACTION AU NIVEAU DU PERSONNEL.

Le personnel qui doit protéger la santé des autres doit être lui-même en bonne santé. C'est pour cela que nous poserons d'abord le problème du contrôle régulier de la santé du personnel des abattoirs.

I. Les visites médicales périodiques.

Elles auront pour but de rechercher les maladies professionnelles. La tuberculose, la brucellose figureront en bonne place. Sa réalisation se fera annuellement et permettra de maintenir le rendement du personnel et d'assurer une plus grande sécurité du consommateur.

Cette visite intéressera tout le personnel mais surtout les inspecteurs des viandes et autres produits alimentaires soumis au contrôle vétérinaire.

II. Les stages.

Selon une rotation basée sur l'ancienneté au sein du service, des stages seront programmés pour le personnel. Ils pourraient se dérouler à l'intérieur du pays pour le recyclage des cadres moyens et subalternes. Les cadres supérieurs pourront effectuer des stages de perfectionnement à l'extérieur, surtout dans les structures existant dans les pays africains limitrophes.

La formation de spécialistes de laboratoire sera envisagée.

III. Répartition.

La répartition du personnel doit être revue et corrigée en vue de pourvoir les abattoirs en cadres supérieurs.

Les Docteurs vétérinaires en poste dans chaque localité doivent s'associer aux opérations de contrôle des denrées alimentaires, surtout dans les abattoirs.

Nous pensons enfin que la rareté des docteurs vétérinaires dans les abattoirs s'atténuera au fil des années compte tenu du programme de formation des cadres appliqué au BENIN depuis deux ans.

.../...

B. AMELIORATION DES CONDITIONS DU CONTROLE .

I. Les moyens logistiques.

"L'Elevage et ses services" ont toujours souffert "du manque de tout". Si l'on souhaite une amélioration des résultats du contrôle des denrées alimentaires d'origine animale, il faut doter les services de l'Elevage d'un minimum de moyens. Nous avons indiqué le cas des "éclairateurs" qui informaient le vétérinaire des abattages clandestins mais que celui-ci ne réagissait pas parce qu'il ne pouvait se déplacer.

Des moyens de transport, s'ils existaient, permettraient au vétérinaire inspecteur non seulement d'aller prononcer la saisie des viandes d'abattage hors abattoir, mais de procéder au contrôle des abattages des collectivités qui circonscrittent en formuleraient la demande.

Enfin, un minimum d'effort sera fait pour l'équipement des abattoirs. L'eau courante sera apportée en quantité suffisante dans toutes les localités où existent des adductions d'eau. Des études prospectives seront entreprises au niveau de chaque abattoir des localités où l'adduction d'eau n'est pas encore réalisée. L'utilisation plus rationnelle des masses d'eau disponibles sera recherchée.

Enfin une clôture sera faite pour délimiter les abattoirs.

II. Les laboratoires d'analyse.

Un programme d'équipement progressif des abattoirs doit être mis au point. Il devra déboucher à long terme sur la constitution d'un laboratoire au sein des abattoirs.

Cet objectif une fois atteint permettra d'améliorer les diagnostics et d'éviter les nombreuses saisies effectuées au bénéfice du doute. Le premier pas sera franchi dès l'achat d'un trichinoscope pour chaque abattoir préparant les viandes de porc.

Il est prévu un laboratoire vétérinaire national. Le projet semble-t-il, est en bonne voie. Il était belge, puis allemand. Nous espérons sa réalisation très prochaine.

.../...

III. Les techniques.

Aucun ajout ne sera fait à propos du contrôle du poisson, la situation étant jugée satisfaisante dans ce secteur.

Par contre le lait et les produits devront faire l'objet d'un contrôle plus régulier et approfondi. L'inscription assez lisible des dates limites de vente du yaourt sera exigée comme condition de vente du produit.

Des normes seront définies selon les ferments lactiques utilisées. Enfin il sera demandé aux fabricants de yaourt aromatisé de préciser les additifs alimentaires utilisées, lesquels seront l'objet des tests d'innocuité afin d'évaluer leur toxicité.

Quant à l'inspection de viandes, certaines dispositions seront prises. Il sera exigé un examen ante mortem plus rigoureux. La désignation d'un vétérinaire inspecteur chargé exclusivement du contrôle des viandes à l'abattoir permettra de surveiller convenablement les conditions de préparation des viandes. Le rythme d'inspection post-mortem pourra être ramené à 18 ou 20 carcasses à l'heure. Ce qui améliorera davantage les résultats de l'inspection. Des techniques simples et peu coûteuses de diagnostic des ictères seront mises au point et permettront d'éviter les consignes et les saisies qui prennent de l'ampleur sous cette étiquette.

C. ACTIONS EN DIRECTION DES MASSES.

Ici, diverses actions sont indispensables pour améliorer la qualité de l'inspection. La vulgarisation des textes et l'amélioration des conditions seront les plus importantes.

I. Amélioration des conditions d'élevage.

Nous l'avons vu, les conditions d'élevage sont médiocres au BENIN. L'aliment, l'eau sont des denrées souvent rares pour le bétail ; rares non pas parce qu'ils n'existent pas, mais parce que certaines zones où abondent ces éléments vitaux leur sont interdits.

La sédentarisation de l'élevage devra être envisagée. La création des fermes provinciales constitue une réponse partielle à ce vœu. C'est l'exemple au Mono où l'abattoir est pourvu en animaux venant de l'embouche de la ferme de Kpinnou ; dans cette région la tuberculose est rare puisque les animaux sont élevés dans des conditions sanitaires adéquates.

Convaincre les éleveurs de la nécessité de moderniser leur activité serait une voie. Faire des élevages modèles en est une autre. Dans les deux cas le même écueil se dressera : les moyens financiers.

L'Etat devra faire des efforts s'il tient effectivement à faire aboutir "sa politique de médecine préventive". A l'instar de ce qui a été fait pour le petit élevage, une action similaire pourra être entreprise au niveau des éleveurs du gros bétail.

II. Moyens d'encouragement et de dissuasion.

Au niveau des abattoirs ou même des boucheries des primes, décorations, tableaux d'honneur pourront permettre de récompenser ceux qui, tout au long de l'année ont fait preuve de respect de la réglementation. Les critères seront : la propreté des boucheries lors des visites de contrôle, la présentation des bouchers, les conditions hygiéniques de préparation, de transport et de vente des viandes.

Des concours seront organisés pour désigner les meilleurs "habilleurs".

Parallèlement l'aide de la police ou de la gendarmerie pourra permettre d'amener les défaillants à reconsidérer leur position. Il importe de souligner que cette action d'intimidation doit être préventive et ne doit donner lieu à aucun abus.

III. Vulgarisation des textes.

Il est indispensable de mettre en œuvre tous les moyens d'information. Le griot traduira en sa langue les textes réglementaires à travers les réunions de quartier ; la radio, la télévision consacreront quelques unes de leurs précieuses heures à cette diffusion des réglementations en vigueur. Les langues nationales seront choisies de préférence.

La presse écrite se fera aussi l'écho de cette vulgarisation. On pourrait à l'occasion demander d'organiser des "semaines d'élevage" une fois l'an afin de sensibiliser l'opinion nationale sur les problèmes de santé publique liés à l'Élevage.

Malgré ces nombreuses suggestions, il reste encore beaucoup à faire. En effet aucune solution correcte ne nous apparaît évidente pour résoudre l'épineux problème de la fête de tabaski. D'abord la loi limitant les abattages sera revue et renforcée. Ensuite, il sera organisé à l'approche de cette fête, une campagne d'explication à travers les médias pour indiquer à la population comment rechercher des lésions de cysticérose, de tuberculose ; un accent sera mis sur l'aspect de la rate. Cette campagne ne permet pas d'enrayer le danger, mais sa portée se trouve réduite de façon considérable.

C O N C L U S I O N S

L'étude de la réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale au BENIN, révèle qu'à l'époque coloniale déjà, les populations observaient des règles d'hygiène alimentaire fondées sur la religion et l'empirisme.

C'est à l'époque coloniale que seront jetées les bases scientifiques d'une première réglementation formelle qui servira pendant le demi-siècle de colonisation et bien des années encore après l'indépendance. Les premières modifications effectives de cet héritage colonial datent de 1972 et n'ont encore reçu un début d'application en 1980.

Ces textes réglementaires sont caractérisés non seulement par leur disparité mais aussi par leur incohérence. Mieux, ils ne s'appliquent pas à toutes les denrées alimentaires d'origine animale. C'est ainsi que le contrôle du gibier n'est pas prévu.

Les autres qui les intéressent sont nombreuses mais les conditions d'exploitation de ces derniers font que, très souvent, l'inspection de salubrité est sanctionnée par des saisies.

Par ailleurs l'absence d'infrastructures adéquates et de moyens d'intervention suffisants limite la portée de l'action du personnel chargé du contrôle.

Les techniques mises en œuvre sont parfois acceptables mais encore imparfaites.

Des progrès sont réalisés au niveau du contrôle des produits halieutiques, mais parallèlement de nombreuses saisies de viandes sont prononcées au bénéfice du doute, dans un pays où le déficit en protéines animales est considérable.

De plus des lésions tuberculeuses sont confondues avec des aliments comme le vouandzou, pois de terre consommé au BENIN.

.../...

Cette situation catastrophique justifie le choix de ce travail, et nécessite que les uns et les autres prennent leurs responsabilités.

A cet effet, il est souhaitable que l'Etat supporte 20 % des pertes du boucher en cas de saisie totale. Mais pour améliorer la situation, cette solution n'est pas suffisante. Il faut aussi envisager d'autres mesures comme :

- l'amélioration des textes réglementaires
- la dotation des services assurant le contrôle en moyens logistiques et infrastructures nécessaires et ce, de façon progressive.
- Une meilleure répartition du personnel afin de pourvoir les abattoirs en agents permanents chargés du contrôle.
- La vulgarisation des textes par tous les moyens d'information disponibles.

Ces suggestions relatives à l'inspection des denrées supposent l'amélioration des conditions d'élevage. Il est en effet illusoire d'espérer obtenir de la bonne viande à partir d'animaux en mauvais état.

Il convient par ailleurs d'envisager annuellement une "Semaine de l'Elevage" afin de sensibiliser l'opinion publique béninoise aux problèmes de santé humaine en rapport avec les aliments d'origine animale.

Nous espérons que ces appels trouveront un écho favorable au niveau du Ministère de l'Elevage récemment créé et qui devrait contribuer à trouver des solutions aux difficiles problèmes de l'exploitation des ressources animales. -

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

1. ADAM (Z.P)

contribution à l'étude de la réglementation vétérinaire au Togo relative au contrôle de la commercialisation du bétail et à l'inspection des viandes. Thèse doct. Vét. N°9 Dakar 1976.

2. AKADIRI (F)

Contribution à l'étude de la place de l'Elevage dans l'Economie de la République populaire du BENIN
Thèse doct. Vét. Dakar N°1/1979.

3. AKINDELE (A) AGUESSY (C)

LE DAHOMEY
Editions Marines coloniales Paris 1965.

4. ASSOGBA (M)

Contribution à l'étude de la couverture des besoins en protéine d'origine animale de la population de la République populaire du BENIN
Thèse doct. Vét. N°2, Dakar 1977.

5. ATCHY (A)

Contribution à l'étude de la transhumance en République populaire du BENIN. Thèse doct. Vét. N°2, Dakar 1976.

6. BREMAUD (O)

Nomadisme et transhumance en Afrique sub-saharienne.
Revue EMVPT 1955 (4) XIII, 327-425.

7. BRION (A)

Précis de législation vétérinaire
4ème Edition, Paris Vigot 1970, 399 p.

8. CHANTAL (J), DE LAUTURE (H), THOMAS (J.F) WONE (J.)

Infection brucellique aux abattoirs de Dakar.
Sondage sérologique sur le personnel.
Méd. Afrique Noire 1976, 23 (6) 369-379.

9. CORNEVIN (R)

LE DAHOMEY

Presses universitaires de France. Collection "Que sais-je"
N° 1176, Paris 1970.

10. CORNEVIN (R)

Histoire du DAHOMEY.

Paris, Berger LEVANT 1962, 568 p.

11. DEHOVE (A.R)

Réglementation des produits alimentaires et non alimentaires.

Repression de fraudes et contrôles de qualité (6) Paris Commerce
Editions 1967, 936 p.

12. DJATO (N.)

Contribution à l'Etude de l'approvisionnement en viande du Togo,
Thèse doct. Vét. N°6, Dakar 1975.

13. DOMINGO (A.M)

Contribution à l'étude de la population bovine des Etats du Golfe
du BENIN. Thèse doct. Vét. N°1, Dakar 1976.

14. FRED (C)

Le problème de la viande de boucherie en Haïti.
Thèse doct. Vét. Alfort 1974.

15. GEORGY (G) RAYNAUD (J.)

Nature et Chasse au DAHOMEY. 1969
Imprimerie GUTENBERG, Paris.

16. GLAS (J.F.)

De la responsabilité du vétérinaire inspecteur.
Thèse doct. Vét. N°20, Lyon 1966.

17. GODFRAIN (J.C)

Les Incidences économiques des activités vétérinaires.
Revue E.M.V.T. Journées médicales, Dakar 1973.

18. GUELLY (C.P)

Difficultés économiques du DAHOMEY.
Eléments de contribution au Développement concerté des
Productions animales.
Thèse doct. Vét. N° 56, Toulouse 1970.

19. GUELLY (C.P), SAKA (S.G)

Situation des trypanosomiasés animales au BENIN
Revue C.E.B.V. N° 24, Avril-Juin 1977.

20 HOUNDJE (M)

Approvisionnement du DAHOMEY en protéines animales,
mal du vétérinaire.
Thèse doct. Vét. 1964, Alfort N° 31.

21. HOUNTONDI (H)

La transhumance : un mal nécessaire pour la survie du cheptel
bovin dahoméen.
Service Elevage, Parakou 1971.

22. LACROUTS (M)

Approvisionnement en viande de l'Afrique centre ouest.
S.E.D.E.S. I. II. III. Paris 1969.

23. LATTEUR (J.P)

Hygiène des Animaux domestiques,
Paris-Gamma 1964, 724 p.

24. LECLERCQ (J.C)

Manuel des agents d'inspection des aliments d'origine
animale. IEMVT 1973 (8), 179 p.

25. MANN (I.)

Préparation des viandes dans les pays sous développés.
Abattages, Conservation. Rome 1962.

26. MANN (I.)

Traitement et utilisation des sous-produits animaux
F.A.O., ROME 1963.

27. MATHON (J.C.)

Contribution à l'étude de la législation zoo sanitaire en
Afrique francophone.

Thèse doct. Vét. N°81, Alfort 1970.

28. MORDANT (J.)

Rapport annuel de la circonscription. Centre de Service
de l'Elevage et des industries animales de la République
populaire du BENIN.

29. NAGOBA (P.)

Contribution à l'étude de l'approvisionnement en viande
de la République populaire du BENIN.

Thèse doct. Vét. N°6, Dakar 1978.

30. NDIAYE (Ah. L.), AKAKPO (J.), BALAM (F.) et SEIDY (M.)

Rôle dans la santé publique du vétérinaire dans les pays
en voie de développement. 1^o Congrès de Vét. africains.
Accra, 3 - 7 avril 1978.

31. NDIAYE (L.)

Utilisation de quelques sous-produits agro-industriels
dans l'alimentation animale.

Revue C.E.B.V. N°5 juillet-septembre 1973.

32. NDIAYE

Contribution à l'étude de l'Elevage en Afrique tropicale
du Nord. Revue C.E.B.V. 1973 (6), 16 - 38.

33. PLYA (J), MONDJANAGNI (A)

Géographie du DAHOMEY. Collection "Notre milieu", 1961.

34. PUMAIN (E)

La législation et le contrôle alimentaire au SENEGAL.

Division de la nutrition ONU. Septembre 1969, 52 p.

35. ROSIERS (J.)

Problème de l'approvisionnement en viande de l'Afrique tropicale
et équatoriale francophone. Colloque E.I.M.V.T et du Ministère
du Développement rural du Sénégal sur l'Embouche intensive des
bovins en pays tropicaux. 4-8 déc.1973, Dakar, 29 -41.

36. ROSIERS (J.)
Rôle de l'abattoir dans la production de viande. Revue C.E.B.V
N°3, 1973, p.30 à 36.
37. SAKA (S.)
Exploitation du troupeau bovin en République populaire
du BENIN. Thèse doct. Vét. N°13, Dakar 1976.
38. SENOU (A.)
Contribution à l'étude de la législation zoosanitaire des
maladies infectieuses en République populaire du BENIN
(Critiques- suggestions pour une amélioration de la lutte
anti-infectieuse). Thèse doct. Vét. N°2, Dakar 1980.
39. SERE (A.)
La tuberculose bovine en Haute Volta:
Thèse doct. Vét., Toulouse 1966.
40. SEYDI (M.)
L'Industrie de la viande au SENEGAL
Séminaire de l'A.A.A.S.A. sur les techniques
appropriées au développement de l'Agriculture
en Afrique. Addis-Abéba, 14-18 mai 1979.
41. SEYDI (M.)
Rapport de Mission effectuée en Yougoslavie du 4 au 23
septembre 1976.
42. VALENZA (J), DENIS (J.P), DIALLO (M.S) et THIONGANE (A)
La viande au SENEGAL : production, hygiène.
43. VILLAIN (L.), BASCOU (V.)
Manuel de l'Inspecteur des viandes.
2ème Editions Revue et corrigée. Paris 1820.

ANONYMES :

44. Annuaire statistique du DAHOMEY, 1976
45. Rapport annuels service de l'ELEVAGE : 1966 -1977.

46. Recueil statistique de la Production animale S.E.D.E.S.
47. Hygiène des viandes. F.A.O. N° 33, 1958.
48. ANIMAUX de boucherie.
Préfacé Mathieu. Direction Ministère agriculture, 1974.

TEXTES REGLEMENTAIRES :

49. République française.
 - Arrêté du 25 août 1972 relatif aux normes des abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions d'inspection sanitaire dans ces établissements.
50. République de Haute Volta.
 - Arrêté N° 702 du 10 septembre 1956 réglementant l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaire d'origine animale destinés à l'alimentation humaine.
51. République Islamique de Mauritanie.
 - Décret N° 65-153 du 19 octobre 1965 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des produits alimentaires d'origine animale destinés à l'alimentation humaine.
J.O. du 26 janvier 1966.
52. République Malgache.
 - Arrêté n° 3824/MAER/EL du 28 décembre 1965 fixant les normes des abattoirs.
 - Arrêté N° 3827/MAER/TP. du 28 décembre 1965 fixant les normes des véhicules et engins destinés au transport des viandes et abats.
53. République populaire du BENIN.
 - Ordonnance 72-31 réglementant la Police sanitaire des animaux et de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
 - Projet de décret d'application de l'ordonnance.

54. République du TOGO.

- Règlement déterminant la profession de boucher, la limite des responsabilités des bouchers et des marchands dans la perte découlant des saisies des viandes dans les abattoirs.

55. République du Sénégal.

- Arrêté ministériel N°9350/M/DRH/SAGE du 22 août 1975 réglementant à titre provisoire l'abattage dans un but commercial de certains animaux de l'espèce bovine.
- Arrêté municipal N°572/SG réglementant abattages commerciaux et fixant les conditions de ventes à Dakar.

56. S E G A L O N . 1950 . Répertoire des textes législatifs de l'A.O.F. Archives du Gouvernement du Sénégal (Dakar).

Portant réglementation de la Police Sanitaire
des Animaux et de l'Inspection des Denrées
Alimentaires d'origine animale.

LE CONSEIL PRESIDENTIEL,

- VU la déclaration du 30 avril 1970, instituant un Conseil présidentiel ;
VU l'Ordonnance n° 70-34/CP du 7 mai 1970, portant Charte du Conseil
Présidentiel ;
VU le Décret n° 70-81/CP du 7 mai 1970, portant formation du Gouverne-
ment et le décret n° 71-149 du 4 août 1971 qui l'a modifié ;
VU le décret n° 544/PR/MDRAC du 29 décembre 1966, portant organisa-
tion du Ministère du Développement rural et de la coopération,
notamment son article 1^{er} ;
VU le décret du 7 septembre 1915, relatif à la Police sanitaire des
animaux en Afrique occidentale française ;
VU l'arrêté n° 1252/SE du 29 mai 1933, portant réglementation de la
Police sanitaire des animaux en A.O.F ;
VU l'arrêté n° 2771 du 11 décembre 1933, modifiant l'arrêté n° 1252/SE
du 29 mai 1933 ;
VU l'arrêté n° 50/MAC-EL du 16 mars 1961 réglementant l'entrée des
animaux de toutes espèces sur le territoire de la République du
Dahomey ;
VU l'arrêté n° 62/MAC/EL du 7 avril 1961 complétant l'arrêté n° 50/MAC/
EL susvisé ;
Sur proposition du Ministre du Développement rural et de la Coopération ;
Le Conseil des Ministres entendu ;

ORDONNE :

ARTICLE 1er.- La police sanitaire des animaux domestiques est assurée par
les Vétérinaires Inspecteurs et les Vétérinaires assermentés,
ou par les agents du Service de l'Elevage et des Industries
animales sous la responsabilité des Vétérinaires Inspecteurs
et des Vétérinaires assermentés.

.../...

- ARTICLE 2.- La liste des maladies réputées légalement contagieuses sur toute l'étendue du territoire de la République du Dahomey est arrêtée par décret sur proposition du Ministre du Développement rural et de la Coopération.
- ARTICLE 3.- L'inscription de toute nouvelle maladie sur cette liste sera faite par décret sur proposition du Ministre du Développement rural et de la Coopération.
- ARTICLE 4.- La déclaration et l'isolement sont obligatoires pour tout animal atteint d'une maladie réputée légalement contagieuse. La déclaration est également obligatoire pour tout animal abattu ou mort qui, à l'examen du cadavre est reconnu atteint d'une maladie réputée légalement contagieuse.
- ARTICLE 5.- Toute personne ayant connaissance, à quel que titre que ce soit de l'existence d'un animal atteint d'une des maladies contagieuses prévues par les décrets, objet des articles 2 et 3 de la présente ordonnance, est tenue d'en faire immédiatement la déclaration au Directeur départemental du Service de l'Elevage ou à son représentant le plus proche, ou à l'autorité administrative la plus proche. Les mêmes dispositions sont applicables lorsqu'il s'agit d'un ou de plusieurs animaux morts ou abattus et reconnus atteints de l'une des maladies réputées légalement contagieuses.
- ARTICLE 6.- Tout animal atteint d'une maladie réputée légalement contagieuse devra immédiatement faire l'objet d'un isolement. Chaque fois que cela est possible, l'animal doit être séquestré dans un enclos. Il ne doit en sortir que pour le pâturage ou l'abattoir. Le transport de l'animal atteint d'une maladie réputée légalement contagieuse ou de son cadavre ne peut se faire que sur autorisation du Directeur départemental du Service de l'Elevage ou de son représentant. Le reste du troupeau devra faire l'objet de fréquentes visites de contrôle sanitaire.
- ARTICLE 7.- Dès constatation d'une maladie réputée légalement contagieuse, le Ministre du développement rural et de la coopération, sur proposition du Directeur du Service de l'Elevage et des industries animales, prend un arrêté portant déclaration d'infection dans un périmètre défini. Cet arrêté devra permettre à l'intérieur dudit périmètre la mise en application des mesures suivantes :
- 1)- Isolement, séquestration, cantonnement, recensement des animaux.
 - 2)- Réglementation des marchés et foires du transport et de la circulation du bétail ; désinfection des moyens de transport et objets susceptibles de favoriser la contamination.

- 3)- Obligation d'appliquer dans le périmètre infecté, la prophylaxie sanitaire et médicale, abattage des animaux malades, destruction ou enfouissement des cadavres, désinfection, vaccination...
- 4)- Conditions de commercialisation des denrées et sous produits d'origine animale provenant de sujets malades, suspects ou abattus dans le périmètre déclaré infecté.

Chaque arrêté portant déclaration d'infection détermine les mesures à appliquer et les conditions de leur application.

ARTICLE 8.-

Tous les lieux ouverts pour l'hébergement, l'exploitation, le stationnement, l'abattage et la vente des animaux domestiques ainsi que la commercialisation des aliments d'origine animale, destinés à l'homme et aux animaux sont soumis à l'inspection des vétérinaires assermentés. Toutefois, l'inspection peut être assurée par des Agents qualifiés du Service de l'Elevage sous la responsabilité des Vétérinaires-Inspecteurs et des Vétérinaires assermentés.

A cet effet, tous les propriétaires, locataires, exploitants ainsi que tous les régisseurs ou gardiens sont tenus de laisser pénétrer ces agents dans les marchés, halles, boutiques spécialisées, stations d'embarquement ou de débarquement, écuries ; étables, porcheries, bergeries, chenils, poulaillers, abattoirs et autres locaux ouverts aux animaux domestiques et aux aliments d'origine animale destinés à l'homme et aux animaux ainsi que dans les pâturages pour leur permettre de faire les constatations et prélèvements qu'ils jugeront nécessaires.

ARTICLE 9.-

Dans les cas des maladies réputées légalement contagieuses, seules les méthodes d'immunisation et de traitement agréées par le Service de l'Elevage sont autorisées. Elles ne peuvent être mises en œuvre que par les agents de ce service.

ARTICLE 10.-

En raison de la gravité particulière de certaines maladies réputées légalement contagieuses, la vaccination contre ces maladies peut être rendue obligatoire en tout temps et sur toute l'étendue du territoire. Cette décision est prise par arrêté du Ministre du Développement rural et de la Coopération, sur proposition du Directeur du Service de l'Elevage.

ARTICLE 11.-

L'exposition, la mise en vente et la vente des animaux atteints de maladies réputées légalement contagieuses sont interdites, sauf exceptions fixées par les arrêtés portant déclaration d'infection.

ARTICLE 12.- La chair des animaux morts de maladies contagieuses, qu'elles soient, celle des animaux abattus comme atteints de certaines maladies contagieuses désignées par décret ne peuvent pas être livrés à la consommation.

ARTICLE 13.- Dans le cas des maladies réputées légalement contagieuses, non visées à l'article précédent, les animaux malades, abattus ainsi que les animaux reconnus atteints après abattage, seront, après inspection :

- soit détruits sur place,
- soit livrés pour tout ou partie à la consommation.

ARTICLE 14.- Dans le cas où la vente pour la boucherie d'animaux atteints de maladies réputées légalement contagieuses ou contaminés est autorisée, l'abattage doit se faire sur place ou dans un abattoir public désigné par le Service de l'Élevage.

ARTICLE 15.- La commercialisation des produits autres que les carcasses et les abats provenant d'animaux atteints de maladies réputées légalement contagieuses peut être autorisée, dans certains cas après désinfection indiquée et contrôlée par le Service de l'Élevage.

ARTICLE 16.- Les seuls procédés de destruction admis sont les suivants :

- procédé chimique
- incinération
- enfouissement après dénaturation.

ARTICLE 17.- La désinfection des locaux, enclos, matériels, pâturages et parcours souillés par les malades est assurée par les propriétaires des animaux sous la Direction et le contrôle du Service de l'Élevage.

Les locaux où ont séjourné les animaux atteints de maladies réputées légalement contagieuses ainsi que les objets ayant été en contact avec ces animaux doivent être désinfectés ou détruits. Les matières alimentaires, les litières et fumiers seront détruits.

Les modes de désinfection sont fixés par les arrêtés portant déclaration d'infection.

ARTICLE 18.- Les frais de mise en observation, de quarantaine, de fourrière, de transport, d'abattage, de destruction, de désinfection ainsi que tous les autres frais auxquels peut donner lieu l'exécution de mesures prescrites en vertu de la présente ordonnance ou des décrets pris en application de ses dispositions sont à la charge des propriétaires des animaux ou de leurs représentants.

.../...

Les refus et contestations seront portés devant la juridiction compétente.

ARTICLE 19. - Des décrets pris sur proposition du Ministre du Développement rural et de la Coopération fixeront les détails d'application de la présente ordonnance ainsi que des mesures spéciales vis-à-vis de chaque maladie réputée légalement contagieuse. Ils préciseront en outre les dispositions réglementant la police sanitaire à frontière en ce qui concerne l'importation des animaux et produits animaux.

ARTICLE 20. - Seront punis des peines prévues par la présente ordonnance ceux qui exposent, mettent en vente ou vendent des denrées servant à l'alimentation de l'homme ou des animaux, et qu'ils savent être falsifiées, corrompues ou toxiques ; ceux qui :

1)- en dehors des exceptions prévues par les arrêtés portant déclaration d'infection, exposeront en vue de la vente, mettront en vente ou vendront des animaux qu'ils sauront être atteints de maladies réputées légalement contagieuses.

2)- Exposeront en vue de la vente, mettront en vente, vendront ou livreront à la consommation :

a) la ~~chair~~ d'animaux qu'ils sauront être morts d'une maladie réputée légalement contagieuse.

b) sans autorisation préalable du Directeur départemental du Service de l'Elevage ou de son représentant, la chair d'animaux qu'ils sauront avoir été abattus comme atteints ou reconnus atteints après abattage de l'une des maladies réputées légalement contagieuses.

ARTICLE 21. - Seront punis d'un emprisonnement ferme de 6 mois à 2 ans et d'une amende de 10.000 à 500.000 francs ou de l'une de ces deux peines seulement ceux qui :

1)- ne seront pas conformés aux dispositions de la présente ordonnance et des décrets pris pour son application.

2)- se seront refusés ou opposés, de quelque façon que ce soit à l'exécution des mesures d'inspection sanitaire et de prophylaxie prévues par la présente ordonnance et les décrets pris pour son application, ou auront mis entrave, de la même manière à l'exercice de la fonction des agents du Service de l'Elevage et des industries animales agissant dans le cadre de la présente ordonnance.

.../...

3)- En cas de récidive, les peines seront portées de 1 à 4 ans et de 20.000 à un million de francs.

ARTICLE 22.- Sont et demeurent abrogées sur le territoire de la République du Dahomey, toutes réglementations antérieures en matière de police sanitaire des animaux domestiques.

ARTICLE 23.- La présente ordonnance sera exécutée comme loi de l'Etat.

FAIT à COTONOU, le 27 septembre 1972

signé :
Justin AHOMADEGBE-TOMETIN

Par le Conseil Présidentiel,
signé :
Sourou-Migan APITHY

signé : Hubert MAGA

Le Ministre du Développement rural
et de la Coopération
signé :
Mama CHABI FOURODOUGA

Le Ministre de la Justice et de la
Législation
signé :
Michel Bamènou TOKO

- AMPLIATIONS : FCP 6 - MCP 4 - SGG 4 - CS 6 - IAA - DCCT - DN - IGF -
Gde Chanc. - JORD 6 - ACD - CEDN - CNI 3 - ACN 2 - DB -
DC - CF - Solde 4 - Trésor 4 - Ministères 12 - MDRC 10 -
+ Sous Directions 20 - DEF - DGAJL-Dtion Stat 6 - DGTLS 2 -
DMO 2 - Préfets 6 - Dtion des Eaux, Forêts et chasse 2 -
DTION du Sce Elevage 2 - Chefs de Région Elev. 10.

Pour Copie Conforme
Parakou, le 26 Septembre 1978
LE DIRECTEUR DE L'ELEVAGE

signé :
SAKA, G. SALEY

REPUBLIQUE POPULAIRE DU BENIN
MINISTERE DU DEVELOPPEMENT RURAL
ET DE L'ACTION COOPERATIVE

DIRECTION NATIONALE DE L'ELEVAGE

DECRET N° _____/

Portant application de l'Ordonnance n°72-31 du
27 septembre 1972 sur la réglementation de
l'hygiène et de l'Inspection des Denrées alimen-
taires d'origine animale.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,
CHEF DE L'ETAT, CHEF DU GOUVERNEMENT ;

- VU la loi fondamentale de la République populaire du Bénin ;
VU le décret n°76-46 du 30 janvier 1976 portant formation du Gouvernement ;
VU le décret n°75-229 du 18 août 1975 portant réorganisation du Ministère
du Développement rural et de l'Action coopérative, notamment son arti-
cle 9 ;
VU l'Ordonnance n°72-31/GMR/MDRAC du 27 septembre 1972 portant
réglementation de la police sanitaire des animaux et de l'hygiène et
l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
SUR proposition du Ministre du Développement rural et de l'Action coopé-
rative ;
Le Conseil des Ministres entendu ;

DE C R E T E :

TITRE I.
DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1er. - Le présent décret vise la réglementation des Etablissements
inspectés, produits inspectés et organisation de l'inspection
dans tous les Etablissements publics ou privés destinés :

- 1)- à l'abattage des animaux de toutes espèces ;
- 2)- à la préparation, à la transformation, à l'entreposage,
à la conservation, à l'expédition et à la vente de tous
produits d'origine animale, notamment des viandes, abats
et issues, la surveillance technique des opérations, le
contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire
des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous
produits.

.../...

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

ARTICLE 3.- Ce service ne peut être assuré que par un vétérinaire inspecteur ou par un vétérinaire assermenté du Service de l'Elevage ; le Gouvernement du Territoire, sur proposition du Directeur de l'Elevage, peut désigner un autre agent de service jugé techniquement compétent pour en assurer la responsabilité.

TITRE II. INSPECTION DES VIANDES

1ère Section : Inspection sanitaire et contrôle des animaux sur pieds.

ARTICLE 4.- L'Inspection sanitaire des animaux de toutes espèces destinés à être abattus est obligatoire. Cette inspection, assurée par un vétérinaire-inspecteur, ou un vétérinaire assermenté, ou un agent de l'Elevage sous la responsabilité du vétérinaire-inspecteur ou du vétérinaire assermenté, doit se faire pendant le jour et à la veille de l'abattage.

ARTICLE 5.- Les animaux de toutes espèces, destinés à être abattus doivent obligatoirement subir un repos préalable de 24 heures avant d'être présentés à l'inspection des animaux sur pieds.

ARTICLE 6.- En cas de maladie ou suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé. Lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret. Le séjour d'un animal dans un lazaret ne peut dépasser 48 heures.

ARTICLE 7.- Tous les animaux entrés dans un abattoir pour y être abattus n'en doivent sortir qu'abattus. Tout animal, atteint ou suspect de maladie contagieuse, entré dans un abattoir, est immédiatement séquestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir.

ARTICLE 8.- Les cas de maladie ou suspicion constatés sont signalés aux autorités administratives locales et du vétérinaire de la structure compétente. Les dispositions générales et spéciales en vigueur sont mises en application lorsque besoin se fait sentir.

ARTICLE 9.- L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine et caméline est interdit, exception faite des femelles hors d'âge, stériles, impropres à la reproduction, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladie contagieuse comme il est interdit à l'article 6 ci-dessus.

.../...

ARTICLE 10.- L'abattage des jeunes appartenant aux espèces énumérées à l'article 9 est, interdit. L'âge d'abattage et les dérogations possibles seront fixées par Arrêté du Ministre du développement rural et de l'Action coopérative.

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

2ème Section : Règlement intérieur de l'abattoir.

a) Abattoir public.

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

Une carte professionnelle sera établie par l'agent chargé de l'inspection des abattoirs et délivrée aux usagers par l'autorité compétente après une visite médicale renouvelable chaque année. En cas de tuberculose ou lèpre, la carte d'usage est retirée.

ARTICLE 13.- Les heures d'abattage dans les abattoirs publics sont déterminées et modifiées chaque fois que cela est utile, compte tenu des saisons et des besoins du service.

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

1)- dès après l'abattage et l'habillage ;

2)- dès l'enlèvement des carcasses et abats.

ARTICLE 15.- L'entretien et la réparation des immeubles et locaux ainsi que l'entretien des outils et appareils de travail, autre que ceux appartenant en propre aux bouchers ou aux tueurs, sont à la charge de l'organisme chargé de la gestion des abattoirs.

Cependant toute personne qui brise ou dégrade un objet quelconque faisant partie de l'équipement de l'abattoir, est tenue de la réparer ou de le remplacer à ses frais. Si le brise ou la dégradation sont commis sciemment, contravention est dressée contre l'auteur du méfait.

.../...

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

ARTICLE 17.- Les tueurs sont tenus de prêter leur concours aux agents chargés de l'inspection, toutes les fois que les besoins du service l'exigent, pour l'examen et le découpage des viandes à inspecter.

ARTICLE 18.- La non observation, par les usagers, du règlement intérieur de l'abattoir ou le refus de se plier aux exigences du service peut entraîner le retrait de la carte professionnelle et l'interdiction de l'accès à l'abattoir. Le retrait et l'interdiction seront temporaires.

Ils pourront être définitifs lorsqu'il y aura récidive.

b) Abattoir privé.

ARTICLE 19.- Le règlement intérieur de chaque abattoir privé autorisé doit, peut être valable, avoir été approuvé par le Gouvernement après avis du Service de l'Elevage et des industries animales.

3ème Section : Inspection des animaux abattus.

ARTICLE 20.- L'abattage de tout animal de boucherie en dehors de l'abattoir public est interdit dans le périmètre urbain des agglomérations possédant un établissement de ce genre.

Seuls sont autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs abattoirs privés, les particuliers ou sociétés traitant d'importantes quantités de viandes, sous réserve que la construction desdits abattoirs ait été autorisée par le Gouvernement après que les projets d'installations ainsi que les plans de locaux, aient reçu l'approbation de la Direction de l'Elevage.

ARTICLE 21.- Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou des abattoirs privés agréés par l'Administration, doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration est faite au représentant du Service vétérinaire. Quelque soit le lieu d'abattage aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection.

ARTICLE 22.- L'inspection des viandes ne peut se faire que de jour ou sous un éclairage adapté.

ARTICLE 23.- La présentation des animaux abattus, dans leur intégralité, est obligatoire au moment de la visite d'inspection. Cette visite a lieu en présence du boucher et avec son assistance.

ARTICLE 24.- Après inspection, les viandes reconnues propres à la consommation sont marquées à l'aide d'une estampille.

.../...

ARTICLE 25.- Les viandes provenant d'animaux légèrement infectée de larves de ténias (moins d'une larve par décimètre carré de coupe) ne peuvent être livrées à la consommation qu'après stérilisation.

ARTICLE 26.- Sont interdites l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes ne portant pas l'estampille du Service de l'Inspection des viandes.

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

4ème Section : l'habillage.

ARTICLE 27.- L'abattage des animaux dans un but commercial est interdit en dehors des marchés coutumiers ou des établissements publics ou privés, régulièrement reconnus et visités par les agents de la structure compétente.

ARTICLE 28.- Il se fera obligatoirement sur une plate-forme cimentée toutes les fois que le marché en sera pourvu. En aucun cas, l'abattage et l'habillage ne pourront, s'effectuer à même le sol, sans protection contre la terre et le sable.

ARTICLE 29.- La parefente est obligatoire. La parefente désigne : l'incision initiale qui du cou à la racine de la queue, sépare la peau en deux parties égales, complétée par deux autres lignes qui suivent le milieu de la face interne des membres pour rejoindre la ligne médiane par la voie la plus courte.

ARTICLE 30.- Après suspension, le dépouillage des grandes espèces se fera au marteau ou à l'aide d'instruments agrées. L'emploi des lames à double tranchant est rigoureusement interdit.

ARTICLE 31.- L'écorchage des petites espèces sera pratiqué au point après insufflation à la machine et suspension de la carcasse ou à l'aide toutes méthodes compatibles avec les normes d'hygiène.

ARTICLE 32.- L'éviscération des animaux devra être complétée. En particulier, les organes génitaux, la vessie, le rectum, l'anus, les mamelles et l'œsophage seront retirés de la carcasse, et présentés à l'inspection avec les autres abats.

ARTICLE 33.- Les bovins seront présentés en deux demi-bœufs symétriques par fente de la carcasse. Les autres espèces seront fendues longitudinalement.

.../...

5ème Section : Viande présentées sous emballage.

ARTICLE 34.- Les viandes présentées sous cellophane ou sous tout autre emballage similaire, ne peuvent comprendre que des morceaux de 1er choix débarrassés de tendons, aponévroses, gros vaisseaux, os etc...

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

6ème Section : Inspection de viandes foraines.

ARTICLE 35.- Les viandes, destinées à être réfrigérées, congelées ou transportées fraîches hors du périmètre normalement et directement desservi par l'abattoir, sont soumises aux mêmes règles d'inspection que les viandes fraîches destinées à être mises en vente dans le périmètre desservi normalement par l'abattoir.

ARTICLE 36.- Les transporteurs et propriétaires de viandes, des espèces bovine, ovine, porcine et cheveline, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, doivent présenter des animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitiés ou par quartiers suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux devront se justaposer exactement entre eux.

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

ARTICLE 37.- Une étiquette portant toutes les indications relatives au lieu, au jour et heure d'abattage, et les indications nécessaires à l'identification des produits est fixée par un fil plombé à chaque carcasse, moitié, quartier ou morceau expédié. Cette étiquette portera en outre, les noms de l'expéditeur et du destinataire.

ARTICLE 38.- Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de bœuf, de mouton, de chèvre et de porc, ne peuvent être transportées que si elles sont accompagnées d'un certificat délivré par la structure compétente attestant :

- 1)- que ces marchandises proviennent en totalité d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage ;
- 2)- qu'elles ne contiennent aucune substance anti-septique ;

.../...

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

ARTICLE 39.- Le certificat prévu à l'article précédent du présent règlement doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer sans aucun doute possible aux viandes présentées ; il reproduit notamment les noms de l'expéditeur et du destinataire ainsi que les marques apposées sur les emballages.

ARTICLE 40.- Sont soumis à un examen de salubrité au moment de leur débarquement au lieu de consommation : les viandes et les abats de toute nature transportés frais, réfrigérés ou congelés. L'inspection ne peut s'opérer que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel fixées par les autorités chargées du contrôle de salubrité.

ARTICLE 41.- Les viandes ou abats transportés reconnus propres à la consommation doivent être mis en consommation ou entreposés dans un frigorifique aussitôt après l'inspection de salubrité à l'arrivée.

ARTICLE 42.- Les viandes foraines non estampillées sont confisquées elles sont soumises à l'inspection de salubrité ; celles qui sont propres à la consommation sont vendues aux enchères ou cédées à un établissement de bienfaisance. Celles qui sont reconnues impropres à la consommation sont vendues à l'équarrissage. Toutes ces opérations sont faites au bénéfice du Trésor public.

ARTICLE 43.- Les viandes foraines estampillées, reconnues propres à la consommation, mais non conformes au présent règlement (article 37, 38 et 39) sont consignées en frigorifiques à la disposition et aux frais de l'expéditeur ou vendues dans les mêmes conditions que les viandes non estampillées reconnues propres à la consommation.

ARTICLE 44.- Ne pouvant être vendues et livrées à la consommation, sont saisis et détruits les viandes, abats et issues toxiques, corrompus, répugnants et non alibiles.

1ère Section : Saisies totales.

I. VIANDES TOXIQUES

(Infection microbienne et à ultra-virus)

Animaux morts accidentellement ou de maladie.

ARTICLE 45.- La chair et les organes des animaux morts accidentellement, dont la mort n'est pas suivie de saignée et d'éviscération immédiate, ou d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit,

.../...

ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et dénaturés. La peau peut être commercialisée.

ARTICLE 46.- La chair, le sang et les organes des animaux morts de maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et détruits. La peau ne peut être commercialisée en cas de lymphangite épidémiologique, méliococcie, morve.

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

Animaux abattus atteints de maladies.

a) Maladies en contagieuses.

ARTICLE 47.- La chair, le sang et les organes des animaux abattus parce qu'atteints ou reconnus atteints après abattage, d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, et des animaux non saignés ou saignés incomplètement, ne peuvent être livrés à la consommation, sont saisis en totalité et dénaturés lorsque la maladie a déterminé des lésions généralisées, l'altération fébrile ou dégénération du système musculaire, la maigreur accentuée, la cachexie ou l'hydrohémie.

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

La peau peut être commercialisée.

b) Maladies contagieuses.

ARTICLE 48.- La chair, le sang et les organes des animaux abattus, reconnus atteints d'une maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation ; sont saisis en totalité et détruits sauf dans certains cas particuliers précisés aux articles 49, 50, 51 et 52 du présent décret.

La peau peut être commercialisée dans les cas prévus et conformément aux règles énoncées à l'article 46 du présent décret.

ARTICLE 49.- Lorsque les animaux atteints de tuberculose appartiennent aux espèces herbivores et à l'espèce porcine, la saisie totale n'est prononcée que lorsque les viandes abattues présentent :

a) de la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;

.../...

b) de la tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendue à plusieurs organes;

c) de la tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires, à caséification rayonnée.

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

ARTICLE 50.- Toutefois, le sang d'animaux tuberculeux est saisis et détruit dans le cas.

ARTICLE 51.- La chair des animaux atteints de péripneumonie peut être livrée à la consommation dans la zone infectée si l'état général des animaux malades est satisfaisant et si la viande ne présente aucune des altérations ou modifications énumérées à l'article 47. Les parties ou organes atteints sont saisis et détruits. Les abats sont saisis et détruits.

c) Maladies parasitaires et néoplasies.

ARTICLE 52.- Sont saisis en totalité et détruits la chair et les organes des animaux atteints de maladies parasitaires et de néoplasies suivantes :

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

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

- Sarcosporidioses musculaires généralisées : Actinomyose, bothrymycose, aspergillose généralisées. Néoplasies généralisées et néoplasies malignes et envahissantes (carcinose, sarcomatose, mélanose etc...).

Toutefois, les viandes d'animaux atteints de ladrerie qui présentent moins d'un cysticerque par CM² de coupe peuvent être livrées à la consommation après stérilisation, conformément aux dispositions des articles de la cinquième section.

II. VIANDES CORROMPUES.

ARTICLE 53.- Sont saisis en totalité et dénaturés la chair, le sang et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant un ictère action généralisée imminente ou confirmée.

- des odeurs ou des saveurs anormales ;

1)- par des médicaments ou désinfectants (ether, asafœtida, essence de térébenthine, camphre, phénols, crésyls, etc...);

.../...

- 2)- par aliments (ail des prés, absinthe, poisson, viande putrifiée, tourteaux oléagineux rances, fenu grec, etc...);
- 3)- par sécrétion et parasites (résorption ou imprégnation urineuse, par rétention, rupture de la vessie ou par urémie, anurie ; odeur sexuelle exagérée ; cryptorchidie avec lésions uro-génitale chez les verrats ; oscuridiose du veau, etc...);
- 4)- par enlèvement des viscères abdominaux (odeur excrémentielle).

IV. VIANDES NON ALIBILES.

ARTICLE 54. - Sont saisis en totalité et dénaturés les viandes et organes des animaux dans les états suivants :

- foetal (foetus, avortons)

: - trop jeunes

- d'extrême maigreur (ethisie, consommation), disparition de la graisse et hémaciation musculaire

- de cachexie avancée (essentielle, parasitaire, hémorragique, pathologique, etc...) acqueuse ou sèche ;

- d'hydronéphémie accentuée (hydropisie du tissu conjonctif et de la graisse) ;

- de maigreur, cachexie ou hydrohémie commençante, associées à un état morbide générale (maladie aiguë ou chronique, rachitisme etc...);

- de sclérose musculaire généralisée.

2ème Section : Saisies partielles.

I. Viandes toxiques.

a) Maladies infectieuses.

ARTICLE 55. - Dans les cas de maladies autres que celles qui entraînent la saisie totale, non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, d'hydronéphémie ou d'altération fébrile du système musculaire ou de complications septiques ou inchémiques, la saisie est limitée aux organes du tissu malade et à la zone contigüe et correspondante.

Les parties ou organes atteints saisis sont dénaturés.

.../...

ARTICLE 56.- Dans le cas de lésions ou d'altérations localisées, traumatismes, inflammation, dégénération, des divers tissus (muscles, chair non accompagnée de maigreur accentuée, de cachexie d'hydrohémie ou d'altération fébriles du tissu musculaire ou de complications septiques ou ischémiques) sont saisis et dénaturés les lésions ou les organes malades.

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

b) Maladies parasitaires et néoplasies.

ARTICLE 57.- Dans le cas de lésions parasitaires ou néoplasiques autres que celles énumérées à l'article 52 qui entraînent la saisie totale, lorsque ces lésions sont bénignes, localisées, n'entraînant pas d'amaigrissement accentué ni d'état cachectique ou hydrohémique, ni altérations fébriles du tissu musculaire, sont saisis et dénaturés les régions malades ou altérées et les organes atteints.

ARTICLE 58.- L'organe n'est saisi en totalité que lorsque la lésion n'est pas délimitée ou entraîne une adénopathie. Toutefois, dans le cas de l'échinococcose l'organe est saisi en entier.

III. VIANDES REPUGNANTES.

ARTICLE 60.- Sont saisis et dénaturés :

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

IV. VIANDES NON ALIBILES.

ARTICLE 61.- Sont saisis et dénaturés :

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

.../...

3ème Section : Saisies des abats.

ARTICLE 62.- Tous les abats d'un animal doivent être retirés de la consommation lorsque la viande a fait l'objet d'une saisie totale, ou quand les abats examinés séparément présentent des lésions d'affection entraînant la saisie totale de la viande.

ARTICLE 63.- En l'absence d'altérations ayant motivé la saisie totale de la viande, ou quand des abats sont examinés séparément les viscères atteints :

1)- sont saisis en totalité quand ils présentent :

- des lésions congestives à tout le parenchyme ;
- des lésions inflammatoires aiguës, quelle que soit leur étendue ;
- des lésions inflammatoires chroniques, quand elles ont modifié la totalité du parenchyme ;
- des parasites transmissibles à l'homme, soit directement soit indirectement, la constatation d'une seule lésion parasitaire doit entraîner la saisie totale ;
- des altérations provoquées par la putréfaction ;
- des modifications diverses dues à des lésions de dégénérescence ou d'infiltration ;

2)- Sont saisis en partie, la saisie partielle étant limitée à la portion modifiée du viscère, lorsqu'il existe :

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

4ème Section : Viandes consommables après stérilisation dénaturation.

ARTICLE 64.- Les viandes appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, et porcine, saisies en totalité pour cysticerose, mais ne comprenant pas plus d'un cysticerque par cm² de section, les viandes de porc saisies pour trichinose, reconnues suffisamment alibiles après élimination de toutes parties fragmentation

.../...

ARTICLE 73. - Sont exclus de la consommation et saisis pour être dénaturés comme fournissant une viande insalubre :

- les animaux morts naturellement ou de maladie, ou sacrifiés à la période agonique ;
- les animaux présentant des lésions de maladies et de septicémies diverses ;
- les animaux présentant des maladies parasitaires répugnantes ou accompagnées de cachexie ;
- les animaux dont les viscères présentent des lésions provoquées par un agent toxique et dont la viande est modifiée. Si les viscères seuls sont lésés, ils sont saisis en totalité ;
- les animaux présentant une odeur ou un goût désagréable ;
- les animaux dont l'état de maigreur est extrême ;
- la putréfaction, même limitée, entraîne toujours la saisie totale.

ARTICLE 74. - En cas de refus ou de contestation, une expertise est effectuée par le vétérinaire-inspecteur de la localité. En cas de persistance de conflit, l'affaire sera portée devant la juridiction de droit commun.

ARTICLE 75. - Les infractions aux dispositions du présent décret seront passibles d'une amende de 10.000 à 20.000 francs et d'un emprisonnement ferme de 3 à 15 jours.

en morceaux de 1 kg. peuvent être remises au propriétaire après stérilisation dans un autoclave ou ébullition prolongée pendant deux heures. La stérilisation des viandes ladriques par le froid est admise selon un protocole fixé par le service compétent.

ARTICLE 65.- L'ensemble des opérations ci-dessus énoncées ne peut s'effectuer qu'à l'abattoir sur le contrôle du service compétent et des Industries animales, les frais résultant de ces opérations sont au compte du propriétaire.

ARTICLE 66.- La mise en vente, sous quelque forme que ce soit, des viandes ainsi traitées ne doit avoir lieu que si ces viandes portent d'une façon très apparente la dénomination "viandes stérilisées".

ARTICLE 67.- La graisse interne et le lard des porcs saisis pour trichinose et cysticercose peuvent être rendus au propriétaire après ébullition pendant 2 heures ou stérilisation à l'autoclave.

DENATURATION.

ARTICLE 68.- Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles suffisantes provenant d'animaux non atteints de maladies légalement contagieuses sont taillonnés et dénaturés en présence de l'inspecteur, avant d'être enfouis ou livrés à l'équarrissage, le tout aux frais de leurs propriétaires. Ceux-ci peuvent demander la remise de tout ou partie des denrées en vue d'une utilisation industrielle, lorsque dans la localité dans laquelle a lieu la saisie, il existe un établissement de transformation des denrées animales saisies.

TITRE III.

INSPECTION DES VOLAILLES ET LAPINS DOMESTIQUES

ARTICLE 69.- L'abattage familial des volailles et des lapins domestiques est autorisé en dehors des établissements d'abattage.

ARTICLE 70.- L'abattage des volailles et des lapins destinés à entrer dans un circuit commercial n'est autorisé que dans un établissement placé sous la surveillance sanitaire du service compétent.

ARTICLE 71.- Le contrôle sanitaire s'exerce pendant toute la durée du circuit commercial de l'abattage à l'état du détaillement.

ARTICLE 72.- Les mesures prévues par l'article 45 du présent règlement sont applicables.

TABLE DES MATIERES

	<u>Pages</u>
INTRODUCTION.....	1
 <u>I° PARTIE : BASES GENERALES DE LA REGLEMENTATION</u>	
 <u>Chap. I. BASES LEGALES</u>	
A. Historique.....	3
B. Contenu des textes réglementaires.....	4
 <u>Chap. II. DONNEES GEOGRAPHIQUES</u>	
A. Milieu physique.....	9
B. Données démographiques.....	12
 <u>Chap. III. RESSOURCES ANIMALES AU BENIN</u>	
A. L'Élevage.....	18
B. La pêche.....	22
C. Le gibier.....	22
 <u>Chap. IV. SITUATION SANITAIRE DU CHEPTEL</u>	
A. LES MALADIES INFECTIEUSES	24
B. LES MALADIES PARASITAIRES	29
 <u>II° PARTIE : ANALYSE CRITIQUE DES CONDITIONS D'APPLICATION</u> <u>DE LA REGLEMENTATION</u>	
 <u>Chap. I. ETUDE CRITIQUE DES TEXTES REGLEMENTAIRES</u>	
A. Ordonnance 72-31.....	36
B. Projet de décret.....	37
 <u>Chap. II. PERSONNEL CHARGE DU CONTROLE</u>	
A. Catégories de personnel.....	43
B. Niveau de formation.....	43
 <u>Chap. III. LIEUX DE CONTROLE ET DENREES CONTROLEES</u>	
A. Les produits halieutiques.....	47
B. Les produits de l'élevage.....	48
 <u>Chap. IV. TECHNIQUE D'INSPECTION</u>	
A. Contrôle des produits de la pêche.....	59
B. Contrôle des produits de l'Élevage.....	61

	<u>Pages</u>
<u>Chap. V. RESULTATS DE L'APPLICATION DE LA REGLEMENTATION</u>	
A. Les résultats positifs.....	70
B. Les lacunes.....	71

III° PARTIE : AMELIORATIONS SOUHAITABLES

<u>Chap. I. AMELIORATION DES TEXTES REGLEMENTAIRES</u>	
A. Ordonnance 72-31.....	75
B. Projet de décret.....	78

<u>Chap. II. AMELIORATION DU CONTROLE.</u>	
A. Action au niveau du personnel.....	84
B. Amélioration des conditions du contrôle.....	85
C. Action en direction des Masses.....	86

<u>CONCLUSIONS</u>	89
	89 bis
<u>BIBLIOGRAPHIE</u>	90
<u>ANNEXES</u>	97

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 Vétérinaires

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".