

La quasi-totalité des abattoirs est insalubre

■ Conclusion d'une étude de l'Onssa

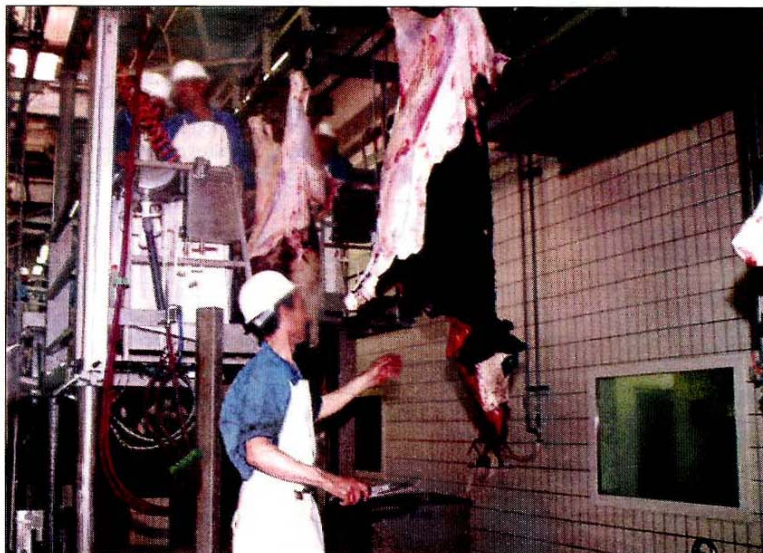
■ 178 unités et 657 tueries rurales non conformes

■ La réforme à l'étude priorise la gestion déléguée

CLANDESTIN ou contrôlé, l'abattage est insalubre. Le constat dressé par l'Office national de la sécurité sanitaire et alimentaire est affligeant à cet égard. Mis à part les abattoirs de Casablanca et la nouvelle unité privée mise en service en mars 2011 dans la région de Meknès, tout le reste ne répond pas aux règles d'hygiène les plus élémentaires. Au total, le pays compte 179 abattoirs municipaux et 657 tueries rurales. Le volume des viandes préparées et contrôlées dans ces unités s'élève à 245.000 tonnes par an dont 205.000 tonnes de viandes et 40.000 tonnes d'abats. Bien que leur nombre soit considérable, les tueries rurales ne produisent que 33% des viandes alors que les abattoirs urbains s'accaparent 67%.

La production nationale annuelle totale en viandes rouges est estimée à plus de 400.000 tonnes dont 60% contrôlés. Le reste étant réparti entre l'abattage religieux, familial et clandestin.

Selon la réglementation en vigueur, les abattoirs sont considérés comme des établissements incommodes ou dangereux. Ils doivent de ce fait être implantés dans des zones industrielles ou du moins loin des agglomérations. Or, explosion urbaine oblige, les abattoirs municipaux, installés pour la majorité durant le protectorat, se retrouvent aujourd'hui en plein centre ville. Avec les nuisances et la pollution qu'ils engendrent. A l'intérieur, les non conformités relevées par les agents de l'Onssa sont légion. La conception d'abattage est à poste fixe sans séparation entre secteurs propre et souillé. Les animaux vivants y cohabitent avec ceux abattus et



Selon les abattoirs, la moyenne des taxes perçues varie entre 1,10 et 2,60DH/kg. Ce dernier niveau est détenu par Casablanca dont la gestion est déléguée. Autrement dit, pour une carcasse moyenne de 200 kg, le chevillard acquitte dans cet abattoir l'équivalent de 520 DH par bête abattue (Ph. Archives)

les carcasses finies ou en cours de préparation. Ces abattoirs se distinguent aussi base (eau potable, assainissement...) et locaux pour réaliser le repos des animaux,

Circulation des viandes

LA circulation des viandes au Maroc est régie par les dispositions de l'arrêté viziriel du 28 septembre 1955. Elle demeure conditionnée par une réinspection et paiement d'une taxe supplémentaire dite taxe des viandes foraines à l'abattoir de la ville de destination. En effet, l'article 2 de l'arrêté dispose: «l'introduction et la vente des viandes foraines dans les villes et centres où existent un abattoir contrôlé sont interdites. Une exception est faite aux viandes présentées en carcasse, demi-carcasses ou quartiers, provenant d'abattoirs municipaux ou privés agréés et dûment estampillées par le service vétérinaire». Mais ces «ces viandes ne peuvent être mises en vente qu'après avoir été soumises à l'abattoir du lieu de destination pour contrôle et versement de taxe», stipule l'article 3 du même texte.

C'est donc une entrave qui n'est justifiée que par la taxation. Le premier abattoir privé de la région de Meknès en a déjà fait les frais de cette réglementation vieille de plus d'un demi-siècle. □

par l'absence ou la panne chronique des chambres froides. Même les blocs sanitaires pour le personnel y font souvent défaut.

Pour ce qui est des tueries, le trait commun tient à l'absence d'équipements de

la diète hydrique et l'inspection sanitaire ante mortem. Ces tueries ne sont en réa-

d'évacuation des eaux usées pour englober le nettoyage, la lutte contre les nuisibles et les moyens de manutention des carcasses.

Etant gérés par les collectivités locales qui en sont propriétaires, ces unités souffrent de manque de budgets alloués à l'entretien et à l'investissement dans les équipements. Quant aux moyens de transport des viandes, ils ne répondent pas dans la majorité des cas aux normes requises.

D'où l'urgence d'une réforme. D'autant plus que la filière des viandes rouges a fait l'objet d'un contrat programme basé sur la promotion de projets intégrés. Ces derniers prévoient la mise en place d'unités d'engraissement jumelées avec des abattoirs et des unités de découpe et de préparation des viandes.

L'ONSSA a procédé à l'étude détaillée des 179 abattoirs municipaux existants ce qui a permis de dégager trois orientations. Il y a d'abord des abattoirs à concéder en gestion déléguée. Il s'agit d'unités qui ne posent pas de problèmes en termes d'implantation et de mise à niveau. Il y a ensuite, une autre catégorie qui est à déclasser en «tuerie de souk». Enfin, des abattoirs qui doivent tout simplement être fermés. Pour ce qui est des nouveaux abattoirs, il est recommandé d'identifier les lieux d'implantation en fonction de plusieurs critères: potentiel de production, consommation, faisabilité. Sans oublier l'élaboration d'un cahier des prescriptions spéciales définissant les conditions techniques et hygiéniques auxquelles doivent répondre les abattoirs.

Parallèlement, il y a lieu de procéder à la refonte des textes pour libéraliser la cir-

Taxation

DIVERSES taxes sont perçues au niveau des abattoirs et des tueries. Leur montant diffère d'un abattoir à un autre. On distingue ainsi la taxe de stabulation (préparation du bétail) et la taxe spéciale d'abattage qui est fixe à toutes les unités. S'ajoutent aussi les taxes d'abattage, de triperies, frigorifique, de peaux et cuirs, de bienfaisance, d'abattage exceptionnel et celle des viandes foraines. Selon les abattoirs, la moyenne des taxes perçues varie entre 1,10 et 2,60DH/kg. Ce dernier niveau est détenu par Casablanca dont la gestion est déléguée. Autrement dit, pour une carcasse moyenne de 200 kg, le chevillard acquitte dans cet abattoir l'équivalent de 520 DH par bête abattue. L'abattoir de Marrakech occupe le 2e rang avec un cumul de taxes de 2 DH/kg. Il est suivi par celui de Kénitra (1,50). Ceux de Rabat et d'Agadir appliquent 1,10 DH/kg. □

lité que de simples aires d'abattage. Côté équipements, les insuffisances concernent toute la chaîne. Elles commencent par les dispositifs d'alimentation en eau potable et

culcation des viandes. A cet effet, des propositions ont été faites par le département de l'Agriculture. □

A. G.