

Aviculture

# Comment l'activité d'élevage est contrôlée

L'Office National de la Sécurité Sanitaire des Aliments (ONSSA) est catégorique : contrairement à certaines idées reçues, les poules pondeuses « réformées » sont salubres et saines à la consommation. Comment, cet organe, sous tutelle du ministère de l'Agriculture, contrôle-t-il l'activité des milliers d'élevages du pays ? PAR ADAMA SYLLA

« **L**a viande issue des poules pondeuses « réformées » est tout à fait salubre et saine et ne présente aucun danger pour le consommateur ». C'est ce que déclare Hamid Benazzou, directeur général de l'ONSSA. Cet ancien directeur de l'élevage au ministère de l'Agriculture, devenu premier directeur général de ce nouvel organe, créé il y a seulement deux mois, sait bien de quoi il parle. En effet, l'ONSSA, qui est également sous tutelle du département de l'Agriculture centralisant le contrôle sanitaire de toute la chaîne de production agricole (végétaux et animaux). Aux bas mots, c'est désormais cet office qui exerce pour le compte de l'Etat les attributions relatives à la protection de la santé du consommateur et à la préservation de la santé des animaux et des végétaux. « Nous sommes 2014 personnes dont 300 vétérinaires, autant d'ingénieurs et un millier de techniciens pour exécuter ce travail », indique Hamid Benazzou. Quid du contrôle des élevages de poules pondeuses ?

## Des règles sanitaires très rigoureuses

Selon le patron de l'ONSSA, tous les élevages de poules pondeuses dont les œufs sont destinés à la consommation humaine, sont enregistrés par les services vétérinaires de l'ONSSA et disposent de numéro d'agrément. Les poules pondeuses sont élevées dans des

fermes conformes aux dispositions de la loi 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles et au contrôle de la production et de la commercialisation des produits avicoles. Et de préciser que les fermes de poules pondeuses sont tenues de se faire superviser par un vétérinaire privé muni d'un mandat, dans le cadre d'une convention d'encadrement sanitaire. En effet, les



Selon l'ONSSA, « la viande issue des poules pondeuses « réformées » est parfaitement saine ».

fermes sont également tenues de disposer d'un registre d'élevage régulièrement visé par le vétérinaire encadrant, permettant de connaître l'état sanitaire des poules pondeuses en temps réel et d'assurer une traçabilité évidente de la production. « C'est ainsi qu'il est obligatoire par exemple d'inscrire dans ce registre tous les traitements et médicaments administrés à ces animaux pour qu'on puisse, lors de contrôle, vérifier si les prescriptions techniques sont respectées lors de l'utilisation de ces

dit médicaments et traitements. Ce qui écarte de facto l'utilisation d'une quelconque hormone, qui, du reste, est formellement interdite », dit-il. A propos des antibiotiques, Hamid Benazzou a tenu à préciser que chaque fois qu'ils sont utilisés, ils sont enregistrés au niveau de l'ONSSA. « L'éleveur est tenu à ce niveau de respecter le délai d'attente. D'ailleurs, nous avons un plan national de surveillance

de résidus des antibiotiques dans la viande de volaille. Le Maroc s'est aligné sur la réglementation européenne concernant les substances interdites. C'est ainsi qu'il a interdit un certain nombre d'antibiotiques nocifs pour la santé publique, comme la chloromifinitol ou encore la gentamicine », relève-t-il. Avant d'en arriver à ce stade, l'éleveur industriel du poulet doit mener un véritable parcours de combattant. « Pour que ces élevages soient enregistrés et avoir un numéro d'agrément, ils doivent respecter

un ensemble de dispositions », tient à rappeler le directeur général de l'ONSSA. Tout d'abord, les bâtiments destinés à la culture avicole doivent répondre à des règles sanitaires très rigoureuses comme l'isolement de l'élevage par un mur de clôture, l'installation de moustiquaires au niveau des fenêtres pour empêcher l'entrée des insectes. Au-delà, tout doit être contrôlé : l'hygiène du bâtiment et son entretien, des bassins dont l'un est dédié au nettoyage des roues de voitures et un autre pour les ouvriers. A ces conditions s'ajoutent aussi l'analyse chimique et microbiologique de l'eau, une toiture fabriquée avec isolation thermique, fosse à cadavres pour enterrer les animaux morts ou encore respect de la distance d'au moins deux kilomètres entre deux élevages de poules pondeuses pour éviter les éventuelles contaminations. « Toutes ces dispositions de la loi 49-99 constituent à nos yeux des avantages dans la mise à niveau de nos élevages avicoles. Nous avons beaucoup investi dans ce secteur et que ce soit à notre niveau ou encore à celui de l'Etat, nous avons tous pris des engagements dans le cadre du contrat-programme 2009-2013 qui nous lie. C'est vous dire que ce n'est pas aujourd'hui que nous allons naviguer à contre courant », souligne Khaïr-Eddine Soussi, président de la Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole.