

SAISIES DE LA VIANDE ET LES ABATS DE DROMADAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS D'ABATTAGE DE LA WILAYA DE OUARGLA (ALGERIE)

BABELHADJ Baaissa^{1*}, and BENAÏSSA Atika¹

¹ Laboratoire de protection des écosystèmes en zones arides et semi-arides
Université Kasdi Merbah – Ouargla 30000 -Algérie

Abstract. This work presents some of the work carried out over several years by the Veterinary Inspection province of Ouargla, in order to determine the nature and frequency of the different patterns of seizure of meat and offal in dromedary compared with other species slaughtered in the same conditions. The study was conducted over a decade from 2002 to 2012 in the slaughtering institutions of the wilaya of Ouargla. The study population consisted of three batches of slaughtered animals (cattle, sheep and dromedary) and random. The epidemiological unit was the batch of animals slaughtered to race, age, and sex different, coming from different herds. The rate of seizure of the meat and offal of red dromedary was respectively 0.08 per cent and 5.03 per cent, while for the other species has been of 0.15 per cent, 80.62 per cent and 0.04 per cent, 25.12 per cent for cattle and sheep. The main reasons for seizure of meat have been enrolled in descending order: trauma, cachexia, feverish, cadaverous, tuberculosis, jaundice and pleuropneumonia. For offal: hydatid cysts, tuberculosis, fasciolose and other.

Keywords: *Seizure, camel, meat, offal, slaughterhouse, Ouargla.*

Résumé. Ce travail présente une partie des travaux menés depuis plusieurs années par l'Inspection Vétérinaire de la wilaya de Ouargla dans le but de déterminer la nature et la fréquence des différents motifs de saisie de la viande et des abats chez le dromadaire en comparaison avec les autres espèces abattues dans les mêmes conditions. L'étude a été menée durant une dizaine d'années de 2002 à 2012, dans les établissements d'abattages de la wilaya de Ouargla. La population étudiée se composait de 3 lots d'animaux abattus (bovin, ovin et camelin) et choisi au hasard. L'unité épidémiologique était le lot d'animaux abattus de race, âge, et sexe différents, provenant d'élevages différents. Le taux de saisie de la viande et des abats rouges de dromadaire était respectivement 0.08% et 5.03%, tandis que pour les autres espèces a été de 0.15% , 80.62% et 0.04% , 25.12% pour les bovins et les ovins. les principaux motifs de saisie des viandes ont été inscrits dans l'ordre décroissant: traumatisme, cachexie, fiévreuse, cadavérique, tuberculose, ictère et péripneumonie. Pour les abats : kyste hydatique, tuberculose, fasciolose et autres.

Mots clés: *Saisie, camelin, viande, abat, abattoir, Ouargla.*

1. Introduction

* Corresponding author.

E-mail: babelhadjbaaissa@gmail.com (Babelhadj B.).

Adresse: Université Kasdi Merbah – Ouargla 30000 -Algérie

La viande produite est en général soumise à une inspection. Selon [1], l'inspection des denrées animales et d'origine animale vise principalement à protéger la santé publique contre les maladies que la viande peut transmettre à l'homme, mais également participe à l'épidémio-surveillance des maladies animales. Ainsi, l'inspection des viandes est réalisée en principe à tous les stades de la vie économique de la viande, mais de façon plus régulière, plus constante et plus efficace au niveau de l'abattoir. Les principes d'inspection sanitaire des bovins (vaches, bœufs, veaux...) sont similaires aux camélidés (chameaux, dromadaires) selon [2]. LATTEUR, cité par [3] résume les différentes étapes de l'inspection des viandes lorsqu'il écrit : 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. L'inspection *post-mortem* est l'examen qui va de la saignée de l'animal jusqu'à la livraison de la viande au consommateur. Elle porte sur la carcasse et les éléments du cinquième quartier.

Elle se justifie par le fait qu'elle permet de vérifier les hypothèses émises lors de l'inspection *ante mortem*. L'inspection *post mortem* permet au vétérinaire inspecteur de soustraire de la consommation les carcasses et organes jugés insalubres selon les motifs prévus par le législateur. La principale sanction de l'inspection des viandes est la saisie ou le retrait de la consommation humaine des viandes rendues impropres à cet usage, du fait de certaines lésions ou altérations de la viande appelées motifs de saisie. L'inspection *post mortem* comporte trois temps :

- un examen à distance qui permet d'avoir une vue d'ensemble sur la carcasse et de détecter d'éventuelles lésions ou anomalies.
- un examen rapproché qui permet d'apprécier de façon détaillée les différents tissus de la carcasse et les différents organes ;
- Enfin un examen approfondi qui permet d'inspecter les organes, les muscles et les ganglions à l'aide des incisions réglementaires et exploratrices. Ces trois temps de l'inspection *post mortem* peuvent être complétés par des examens de laboratoire.

Par ailleurs, peu d'études scientifiques ont été consacrées à la viande du dromadaire en Algérie, malgré la contribution non négligeable de la viande du dromadaire dans la production nationale de viande. De ce fait et pour contribuer à la promotion des élevages de dromadaires qui ont une très grande importance économique et sanitaire. Nous nous sommes proposés de mener une étude des motifs de saisie dans les établissements d'abattages de la wilaya. Ainsi la présente étude vise à comparer les motifs de saisie des viandes de bovin, ovin et de dromadaire. D'une manière spécifique, il s'agira de suivre d'une part, la conduite de l'inspection des viandes de bovin, ovin et de dromadaire et d'autre part, de relever et de comparer les motifs de saisie partielle et totale pour ces espèces animales.

La wilaya de Ouargla forme le cinquième bassin de production de viande rouge cameline en Algérie, après les wilayates du grand sud et la wilaya d'Eloued [4].

En effet, le dromadaire est estimé par son utilité pour le transport (selle, bât) là où n'existent pas d'infrastructures routières dans les vastes étendues du Sahara. Mais il est surtout estimé pour sa production de lait et de poil mais surtout de viande. Certes, sa place en matière de consommation de viande rouge est très négligeable sur l'échiquier national (4.2% du total des viandes rouges consommées, mais à l'échelle locale (régions sahariennes), il reste un pourvoyeur important en matière de protéines animales (33% des viandes rouges consommées) [5] En effet, le nombre total des bovins est de 26845 têtes (4917.45 Tonne de viande), ovins est de 567157 têtes (11005.045 Tonne de viande) et camelins est de 26886 têtes (5010.205 Tonne de viande), durant la période du 2002 à 2012 (dix ans).

Cette wilaya regroupe environ 940 chameliers. Dont sept associations qui ont des élevages de type extensif.

Expliquant les textes réglementaires de l'inspection sanitaire en abattoir, une étude des motifs de saisie sur une période de 10 ans nous a permis de dégager les principaux motifs retenus, et d'évaluer la perte économique associée pour l'éleveur.

L'étude de ces motifs a aussi permis de mettre en relief des dérives apparues dans la conduite des ateliers camelins, et d'apporter aux éleveurs les ajustements nécessaires à un retour à de meilleures pratiques.

2. Méthodologie

2.1.- Site et période d'étude

Ouargla est l'une des plus vieilles ville saharienne d'Algérie et le chef lieu d'une très vaste wilaya du sud. Elle est aussi une destination touristique et l'un des pôles économiques les plus importants du pays en raison de présence des champs pétroliers de Hassi Massoud et autres importants gisements.

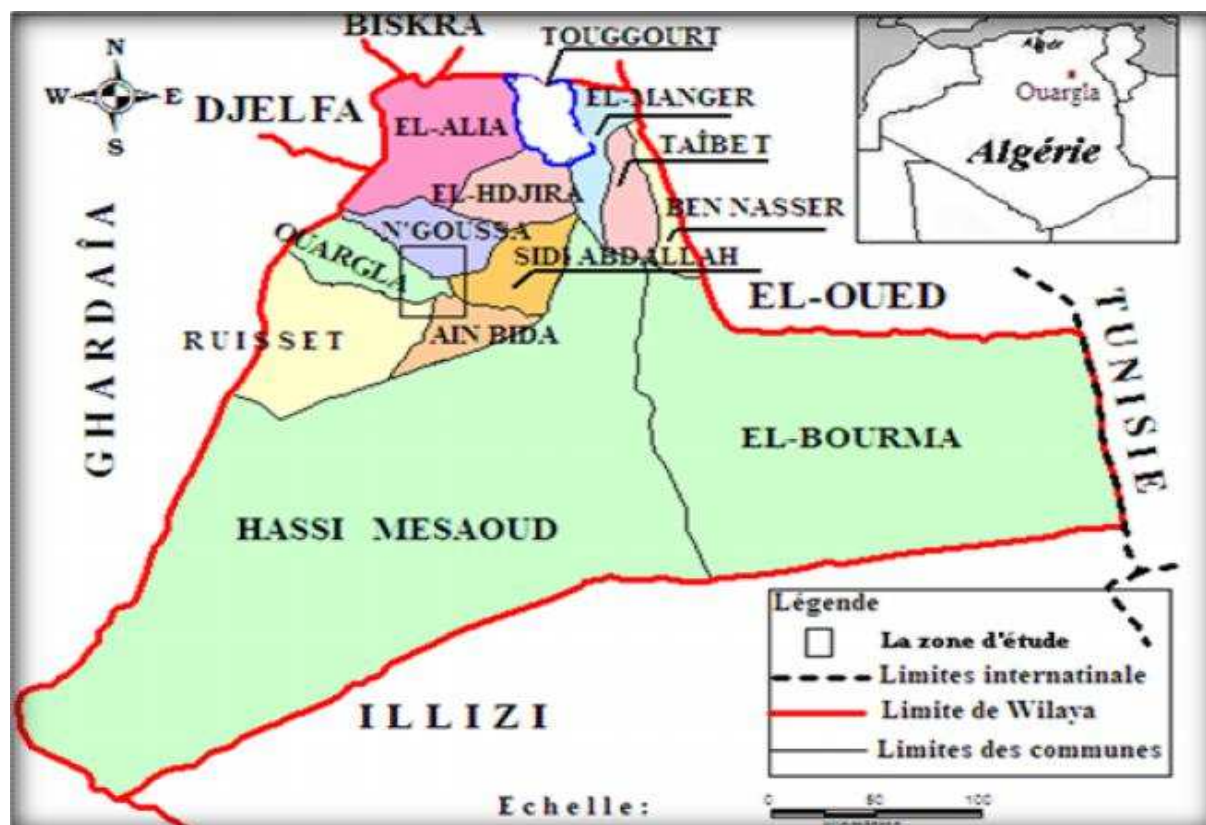


Fig. 1 Carte de la wilaya de Ouragla,

Notre étude s'est déroulée dans les établissements d'abattages de la wilaya de Ouargla. Elle s'est étalée sur une période de dix ans, allant 2002 à 2012.

2.2.- Animaux étudiés

Les animaux étudiés sont composés de 3 lots, Bovin, Ovin et Camelin, abattus dans chaque établissement d'abattage (abattoir et tuerie) dans la wilaya lieu de l'étude.

Les données statistiques fournies ici ont été obtenues en faisant la synthèse des rapports internes des abattoirs et tueries de la wilaya.

Le nombre total d'animaux inspecté est de : bovins est de 26845 têtes (4917.45 Tonne de viande, 161,07 Tonne de foie et 26,845 Tonne de poumon), ovins est de 567157 têtes (11005.045 Tonne de viande, 567,157 Tonne de foie et 283,67 Tonne de poumon) et camelins est de 26886 têtes (5010.205 Tonne de viande, 188,202 Tonne de foie et 268,86 Tonne de poumon), durant la période du 2002 à 2012 (dix ans). Le grand pourcentage est abattu dans les deux abattoirs de la wilaya (Ouargla et Touggourt), la provenance des animaux pour les bovins est locale et importé de l'étranger par contre les ovins et camelins sont d'origine locale.

Tous les animaux présentés à l'abattage sont soumis individuellement et par lot à une inspection *ante-mortem* et *post-mortem* [7]. L'inspection *ante-mortem* renforce l'inspection et le jugement *post-mortem* en examinant l'habitus et le comportement ainsi que tous symptômes pathologiques de l'animal vivant.

Le pourcentage de saisie sanitaire a été calculé pour chaque motif de pathologie dans les abattoirs et tueries.

3. Résultats

La saisie est une opération administrative qui consiste à retirer de la consommation une denrée jugée dangereuse pour la santé publique. Elle est prononcée devant le propriétaire, en précisant le motif en termes clairs. Elle doit être définitive. La saisie est soit totale (tout l'animal), soit partielle (un organe ou une partie de la carcasse).

L'inspection *ante mortem* n'a pas fait ressortir des pathologies particulières sur la totalité des animaux.

Le pourcentage globale de saisie sanitaire observé durant notre étude était élevé pour les viandes cameline, avec un pourcentage de 0.08%, les viandes bovines avec 0.15% et les viandes ovines 0.04%. par contre pour les abats rouges le pourcentage globale de saisie était élevé pour les abats rouges bovins, dont le pourcentage est de 80.62%, pour les abats rouges ovine 25.12% et les abats rouges camelins, avec le plus faible pourcentage 5.03%.

De nos résultats nous avons déduit que le pourcentage de saisie varie d'un lot à l'autre tableau I.

Nous avons constaté d'une part la prédominance des motifs de saisies des viandes traumatisées 0.038% chez le camelin et d'autre part la prédominance des motifs de saisies des abats rouges : kyste hydatique 30.2% et 23.7% chez les bovins et les ovins respectivement tableau II.

Tableau I.- Pourcentage des viandes saisies selon le motif.

Causes de saisie	Bovin en (%)	Ovin en (%)	Camelin en (%)
Tuberculose	0,028	0,0057	0,0032
Péripneumonie	0,0025	0,0038	00
Viande cadavérique	0,025	0,0009	0,016
Viande fiévreuse	0,012	0,0088	0,022
Viande traumatisé	0,031	0,013	0,038
Cachectique	0,034	0,0017	0,0036
Viande ictérique	0,013	0,0017	0,0015
Total	0,1455	0,0356	0,084

Tableau II.- Pourcentage des abats saisis selon le motif.

Saisie des abats	Bovin en (%)	Ovin en (%)	Camelin en (%)
Kyste h* P*	23,2	16,8	1,9
Kyste h* F*	7	6,9	0,1
Tuberculose P*	4,3	0,3	0,03
Tuberculose F*	0,02	0,007	00
Fascioloze F*	2,5	0,08	00
Autres P*	41,7	5,3	2,7
Autres F*	1,9	1,01	0,3
Total P*	69,2	17,1	4,63
Total F*	11,42	7,997	0,4
Total	80,62	25,097	5,03

h* ; hydatique, P* : poumon, F* : foie

4. Discussion

Cette étude a montré que la majorité des saisies des viandes camelines sont le résultat des accidents divers (captage, transport et surtout victime des accidents de circulation) , exprimé par la prédominance des saisies des viandes traumatisées par rapport aux autres espèces, suivie des saisies des abats rouges à pour motif de kyste hydatique chez les bovins et les ovins contrairement chez le dromadaire.

L'étude des motifs de saisie, est ainsi devenue un témoin d'alerte, elle permet effectivement de déceler rapidement un problème au sein de l'élevage.

Une réflexion entre vétérinaire, technicien et éleveur peut alors permettre une amélioration des pratiques d'élevage.

5. Conclusion

Les résultats de la présente étude menés depuis plusieurs années par l'Inspection Vétérinaire de la wilaya de Ouargla dans le but de déterminer la nature et la fréquence des différents motifs de saisie de la viande et des abats chez le dromadaire en comparaison avec les autres espèces abattues dans les mêmes conditions laissent remarquer dans notre contexte, une comparaison dans le temps et entre les animaux étudiés, pour tirer la conclusion de la rentabilité du dromadaire par rapport aux autres espèces, en plus, il est connu pour sa résistance à la soif, à la chaleur, à la sous-nutrition protéique à un milieu très rude, il est aussi très résistant à un grand nombre de pathologies.

Pourtant malgré le modernisme et le développement enregistré dans les régions sahariennes, le dromadaire reste un animal d'un intérêt économique social et culturel certain.

On peut dire que les motifs dominants entraînent des pertes considérables en protéines animales. Ces pertes en protéines, dans un pays qui en manque, montre à quel point les saisies sont préoccupantes. Ainsi l'inspection des viandes dont le but ultime est de protéger la santé publique, fait payer un lourd tribut, dans cette opération, aux éleveurs et professionnels de la viande.

6. Références

- [1].- Leclercq P., 1973.- Manuel des agents d'inspection des aliments d'origine animale Maisons Alfort I.E.M.V.T. 179p
- [2].- Cabre. O., Gonthier., Davoust. B., 2005.- Inspection sanitaire des animaux de boucherie.2-Bovin. Rév. Méd. Trop., 2005 ; 65 : 27-31.
- [3].- Gueye. K., 1981.- Les motifs de saisie des viandes les plus fréquemment rencontrés au niveau des abattoirs de la région du cap vert : conséquences économiques et sociales Thèse : Méd. Vét : Dakar 113p.
- [4].- MINISTER DE L'AGRICULTURE ET DEVELOPPEMENT RURALE.
- [5].- Bouzegag B., 2002.- Contribution à la caractérisation de la production de viande de deux races camelins (sahraoui et targui) par enquêtes dans deux wilaya du sud (Ouargla et Tamanrasset). Thèse de Magistère INA. Alger. Pp.47-66
- [6].- A.S.P., 2009. Annuaire statistique pluriannuel 1998- 2004- 2008. Wilaya Ouargla. 138p.
- [7].- Loi, LA MEDECINE VETERINAIRE ET LA PROTECTION DE LA SANTE ANIMALE (N° 88-08 du 26 Janvier 1988). Chapitre IV : Le contrôle sanitaire des viandes et de l'équarrissage. 14.