

92% de la production échappe à tout contrôle !

● Une étude réalisée par Mazars pour le compte de l'Anavi et de la Fisa dresse un tableau noir des conditions sanitaires de l'abattage de volailles. Les abattoirs agréés qui tournent au ralenti à cause de la concurrence des tueries artisanales, tirent la sonnette d'alarme et exigent un plan de sauvetage.



et souks compris - s'élève à près de 15.000 unités. Pire encore, elles continuent de pulluler un peu partout dans le royaume au grand dam des abattoirs agréés. «*On compte aujourd'hui quelque 25 abattoirs, situés essentiellement sur l'axe Casa-Rabat. Mais leur nombre se réduit constamment*», indique Omar Benyachi. Ne pouvant pas faire face à la concurrence des tueries de quartiers, ces derniers finissent par mettre la clé sous le paillason. «*Leur taux d'utilisation ne dépasse pas les 50% et ceci à cause de la concurrence déloyale du circuit informel, à savoir les tueries artisanales par lesquelles transitent 92% de la production de poulets et près de 10% de la production de dindes*», révèle l'étude.

● ● ●
De l'abattage à l'éviscération en passant par le plumage, les volailles sont conditionnées dans des conditions déplorables, dans les tueries artisanales.

« **À** l'image des abattoirs clandestins de viandes rouges, les conditions de commercialisation de la volaille au niveau des grosses tueries et des tueries de quartier sont déplorable. Mélange du vif et de l'abattu sans respect du principe de séparation de l'abattage, du plumage et de l'éviscération ; croisement des déchets d'abattage avec les carcasses...ces tueries représentent un véritable danger pour la santé du consommateur». C'est en ces termes qu'Omar Benyachi, président de l'Association nationale des abattoirs industriels de volaille (Anavi) résume les conditions d'abattage de la volaille. Ses propos sont appuyés par une étude réalisée par Mazars pour le compte de l'Anavi et la Fisa. Les conclusions de l'étude sont alarmantes : près de 92% de la production de poulets et près de

CHIFFRES CLÉS

7.300 unités agréées
Élevage de poulets

700 unités agréées
Élevage de dindes.

15.000 tueries
Abattage non contrôlé

25 abattoirs
Abattage contrôlé

20% de la production de dindes transitent par les tueries du circuit informel. Le nombre de ces dernières - tueries de quartier, grosses tueries, marchés de gros

Problèmes structurels

L'étude de Mazars a pointé également les problèmes structurels dont souffre la filière. Tout d'abord, il y a un manque d'intégration verticale des différents maillons de la chaîne. Les opérateurs de la chaîne avicole travaillent souvent de façon indépendante au détriment d'une synchronisation entre les différents acteurs. Selon l'étude, une intégration verticale permettrait la réalisation d'économies d'échelles mais aussi l'intégration des marges, la diminution des coûts, la réalisation d'investissements impossibles sans intégration, l'accroissement du pouvoir du marché et le contrôle de la distribution. Ensuite, les conditions de transport des volailles vivantes sont peu conformes aux règles d'hygiène requises et favorisent la propagation de maladies aviaires. En effet, ces derniers ne sont pas régulièrement nettoyés et désin-

Q/R



Omar Benayachi

Président de l'Association nationale des abattoirs de volaille industriels

Les Inspirations ÉCO : Quelle est l'ampleur de l'informel dans l'abatage des volailles ?

Omar Benayachi : L'informel prend des proportions inquiétantes dans l'abatage de volaille. Près de 92% de la production de poulet transite par ce circuit. En raison de la forte concurrence des tueries, les abattoirs agréés travaillent en sous-capacité et ont du mal à rentabiliser leur investissement. Du coup, plusieurs unités ont mis la clé sous la porte. Le pire est que les conditions sanitaires dans ces tueries sont désastreuses. Et cela se fait au vu et au su des autorités.

Les pouvoirs publics, l'ONSSA en particulier, n'interviennent-ils pas pour contrôler ces tueries ?

Au niveau de l'ONSSA, l'on estime que ces établissements ne sont pas agréés par leurs services et, du coup, ne doivent même pas exercer. L'office renvoie donc la balle au ministère de l'Intérieur qui est habilité à intervenir pour fermer ces tueries. Nous avons tenu une réunion hier jeudi 9 juin avec les responsables de ce département. A l'issue des discussions, nous avons constaté une prise de conscience de la problématique, surtout avec le spectre de la grippe aviaire. Nous avons convenu un deuxième rendez-vous pour parler des détails techniques, en espérant entre-temps impliquer les autres ministères concernés. L'objectif étant d'adopter une stratégie nationale dédiée à l'abatage de volaille.

Comment remédier à cette situation, selon vous ?

Nous avons réalisé une étude sur cette pratique avec un diagnostic de la situation et une proposition des réformes. Le tout a d'ailleurs été transféré aux autorités compétentes, mais aucun feedback jusque-là. Nous avons proposé plusieurs pistes de réformes, comme la reconversion des tueries de quartier en abattoirs de proximité exclusivement destinés aux ménages et respectant le cahier des charges prévu par la loi; ou bien, transformer ces tueries en points de vente de volaille abattue provenant des abattoirs agréés. Dans tous les cas, il faut un plan global qui prend tous les aspects de ce phénomène.

fectés et les volailles vivantes sont souvent transportées dans des cages en bois particulièrement sur Casablanca, alors que la réglementation stipule qu'elles devraient être transportées dans des cageots fabriqués avec des matériaux qui peuvent être lavés et désinfectés. Concernant l'abatage de la volaille, les conditions de travail sont complètement insalubres. Au niveau des grosses tueries, «les espaces de travail pullulent de facteurs de contamination (rongeurs, sang, viscères abandonnés, plumes éparpillées)», pointe l'étude. Et d'ajouter : «ces abus sanitaires mettent en danger à la fois la santé des consommateurs mais aussi celle des employés». La solution devait venir des abattoirs agréés, mais ces derniers sont en sous-capacité de production à cause de la

concurrence des tueries artisanales. Enfin, il y a le problème du contrôle qui se pose avec acuité. «L'ONSSA ne disposant pas d'un pouvoir de fermeture est dans l'incapacité de sévir en cas de manquement aux textes légaux. Le ministère de l'Intérieur étant la seule entité en mesure d'exécuter des décisions de fermeture ou d'appliquer des sanctions pécuniaires», révèle l'étude.

Pistes de réformes

Par ailleurs, l'étude a proposé une piste de réforme qui passe par trois étapes. En premier lieu, il s'agit de sensibiliser les acteurs de la restauration collective aux dangers auxquels ils exposent les consommateurs en s'approvisionnant auprès des grosses tueries. Les consommateurs doivent aussi être sensibilisés aux

règles d'hygiène en vue de les encourager à s'approvisionner en viandes de volaille abattue et préparée exclusivement au niveau des unités agréées. Pour les rédacteurs de l'étude, une phase transitoire s'impose en adoptant plusieurs mesures : identifier les grosses tueries et les tueries de quartier ; fermer les grosses tueries artisanales ne disposant pas d'une autorisation d'exercice à défaut de mise à niveau selon le cahier des charges et donner une période moratoire pour se conformer aux normes sanitaires prévues dans la loi 28-07 et aux dispositions prévues par la loi 49-99. Ce délai est d'un an pour les tueries de quartier intervenant dans le centre des grandes villes ; de 2 ans pour les tueries de quartier opérant dans les périphéries des grandes villes et de 3



Les tueries artisanales ont pratiquement pignon sur rue.

ans pour les tueries de quartier intervenant dans les petites villes. Deux scénarios sont proposés pour la reconversion des tueries de quartier : leur transformation en abattoirs de proximité exclusivement destinés aux ménages et respectant le cahier des charges prévu par la loi ; ou leur utilisation comme points de vente de volaille abattue provenant des abattoirs agréés. Par ailleurs, l'étude appelle à un durcissement du contrôle. Cela commence de la provenance de la volaille et de sa santé au niveau des points de vente, en passant par la chaîne de froid au niveau des points de ventes et du respect des exigences sanitaires, pour la commercialisation des viandes de volaille.

PAR **TARIK HARI**
t.hari@leseco.ma