

La mise à niveau traîne toujours

Sur les 800 sites existants à travers tout le territoire national, quelques dizaines seulement sont équipés de chaîne de froid. Une bonne partie des abattoirs ne se conforme pas encore aux normes les plus élémentaires en matière d'hygiène et de salubrité. L'informel continue d'opérer malgré la vigilance des autorités.

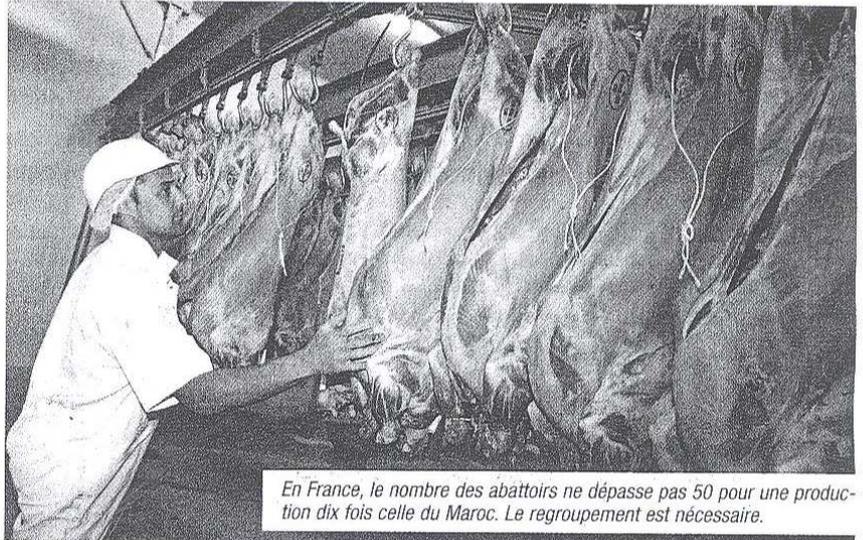
Les abattoirs de viandes rouges n'ont pas encore assuré leur mise à niveau. La plupart d'entre eux ne répondent pas au strict minimum en matière d'hygiène et de salubrité, surtout en milieu rural. Sur les 800 sites existants à travers tout le territoire national, quelques dizaines seulement sont équipés de chaîne de froid.

Le seul abattoir répondant aux normes internationales est celui de Casablanca qui fonctionne en gestion déléguée. Les professionnels ont toujours prôné la fermeture des abattoirs qui ne respectent pas le minimum de normes, surtout ceux qui ont rejoint le périmètre urbain. Pour les autorités, le secteur a un poids socioéconomique important. Les opérations musclées vont encourager l'informel qui s'active déjà et pénalise le secteur qui emploie des milliers de personnes. En effet, la filière de la viande rouge, aussi bien en aval qu'en amont, emploie 1,8 million de personnes et produit

annuellement 438.000 tonnes pour un chiffre d'affaires de 25 Mds de DH.

La Fédération interprofessionnelle des viandes rouges (FIVIAR), par la voie de son président, Mouha Ouhali, a prôné d'activer le contrat-programme «pour restructurer le secteur qui a enregistré des résultats probants en matière d'élevage, mais c'est au niveau de l'aval agricole qu'il faut consentir beaucoup d'efforts pour mettre à niveau l'activité abattage ainsi que la distribution et la commercialisation». Mais plusieurs contraintes qui perturbent le programme, comme l'abattage informel, subsistent encore.

«C'est une concurrence déloyale pour le secteur organisé. Les gens qui opèrent dans cette activité ne payent pas de taxe et ne respectent pas les conditions élémentaires en matière d'hygiène et de sécurité. Malgré les lourdes sanctions infligées aux contrevenants, le phénomène persiste toujours. Car les prix pratiqués sont nettement en dessous de ceux du marché», explique



En France, le nombre des abattoirs ne dépasse pas 50 pour une production dix fois celle du Maroc. Le regroupement est nécessaire.

Mohamed Karimine, secrétaire général de la FIVIAR.

En effet, l'abattage clandestin continue d'exister, défiant la vigilance des autorités. Certains quartiers à Casablanca comme Zaouia à Derb Ghallef, Bernoussi, Dar Bouazza sont devenus des chefs-lieux de cette activité.

Outre l'abattage clandestin, il y a également la commercia-

lisation de viandes provenant des marchés périphériques des villes. Cela s'explique par le poids des taxes et des charges sur le prix final. A Casablanca, la viande est taxée à 2,20 DH le kilo, alors qu'elle ne dépasse pas 1 DH dans d'autres lieux. Il est clair que certains détaillants préfèrent ce réseau qui assure une marge plus intéressante.

«Il n'y a qu'à voir la quantité produite par les abattoirs agréés et la quantité consommée pour voir la grande différence qui provient essentiellement de l'informel. Il faut noter aussi que le marché de bétail est anarchique, impactant aussi bien le consommateur que le producteur», souligne-t-on à l'Association nationale des chevillards (ANC).

Outre les établissements des abattages qui ne sont pas conformes, le personnel opérant a besoin lui aussi d'un accompagnement. «Normalement, toute personne qui opère dans un abattoir doit disposer d'un certificat d'aptitude professionnelle. Le plus souvent, il n'y a aucune formation et certaines personnes sont atteintes de maladies qui

peuvent contaminer le produit. Elles représentent un risque pour la salubrité», explique-t-on à l'ANC.

Pour mettre à niveau les abattoirs, les professionnels recommandent le regroupement des abattoirs sur des sites plus développés.

«Le volet social ne doit pas être un argument pour bloquer le programme de mise à niveau de la filière. Tous les acteurs doivent se mobiliser pour le réussir. Il y a certes des contraintes de taille, mais il faut les relever petit à petit», souligne Karimine.

La FIVIAR milite déjà pour cette option qui permet d'avoir de grands abattoirs plus développés et plus modernes avec un processus industriel, à l'instar de ce qui se fait à l'étranger. La France, qui produit dix fois plus de viandes rouges que notre pays, dispose d'une cinquantaine d'abattoirs. Au Maroc, le nombre dépasse les 800 (700 tueries uniquement dans les souks hebdomadaires dans le monde rural). ■

Le contrat-programme prévoit la traçabilité obligatoire à l'horizon 2020

Les professionnels veulent imposer la traçabilité de la viande rouge à l'horizon 2020 dans le cadre du contrat-programme qu'ils ont signé avec les autorités. La stratégie de la FIVIAR en matière d'abattage préconise une amélioration du produit livré au consommateur en encourageant l'initiative privée et la mise à niveau progressive du maillon de la distribution.

Concernant les abattoirs existants, la Fédération fait une distinction entre les abattoirs à concéder en gestion déléguée, ceux classés en «tuerie de souk» et les autres à fermer ou les sites. Pour les nouveaux abattoirs, la FIVIAR prône l'identification des régions à fort potentiel en fonction de certains critères, comme la production et la consommation. Il s'agit aussi d'élaborer un cahier des charges définissant les prescriptions techniques et hygiéniques auxquelles doivent répondre ces abattoirs.

La stratégie de la filière de la viande rouge met l'accent sur le développement des projets intégrés qui concernent la production, l'engraissement, l'abattoir et l'atelier de découpe.

Le volet juridique a été également relevé du fait que le cadre régissant le secteur est dépassé et ne correspond plus à la réalité. Certaines lois datent de l'époque du protectorat. L'amont agricole est très important du fait que les marchés doivent être modernisés.