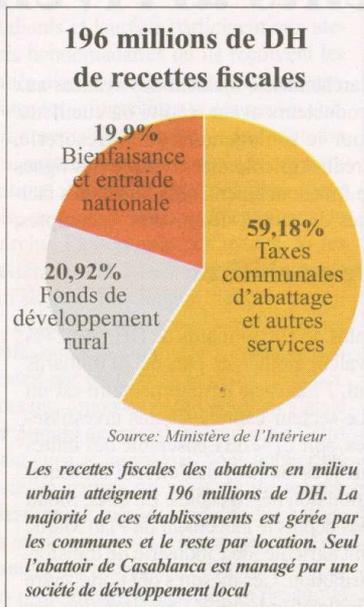


Des abattoirs plus sales qu'une poubelle!

- Le terrifiant constat de la Cour des comptes
- La qualité de la viande rouge gravement en cause
- Santé publique: contrôle, transport et assainissement défaillants

C'EST une enquête qui pourrait définitivement vous dissuader de consommer de la viande rouge. De 2007 à 2015, la Cour des comptes «a contrôlé la gestion» de 70 abattoirs urbains et ruraux sur près de 200 qui existent sur le territoire national (voir Repères). Ses magistrats ont identifié «des carences récurrentes en matière hygiénique, sanitaire et managériale». Ce premier constat intéresse hautement nos 34 millions de consommateurs dans la mesure où «ces insuffisances affectent de manière conséquente la qualité des viandes». La Cour des



La Cour des comptes évoque d'ailleurs «un modèle de cahier des charges inadapté» pour des microstructures incapables de se conformer aux normes.

Un cahier des charges uniforme et déconnecté du marché: taille de l'abattoir, emplacement et capacité de production. Or, qui dit réglementation, dit financement et organisation. «L'essentiel des abattoirs ne réunit pas les conditions de base exigées dans le domaine», relèvent les enquêteurs. Où est donc passé le pactole de la mise à niveau «entamée» il y a dix ans presque? «Près de 80 projets de réhabilitation ou de construction d'abattoirs ont été lancés par les communes», assure le ministère de l'Intérieur dans sa réponse à la Cour des comptes. Ainsi, 880 millions de DH déboursés par le contribuable sont en jeu... encore une fois!

Pour l'heure, les infractions aux lois sanitaires se comptent par centaines. Du marquage et la traçabilité des animaux abattus jusqu'au transport et la vente. «Les éleveurs n'accordent pas d'importance ni au marquage ni au registre d'élevage, les chevillards (boudent) les règles de traçabilité et le contrôle sanitaire ne veille pas suffisamment à l'application de cette procédure», constatent les magistrats.

L'Office national de la sécurité sanitaire et alimentaire est aux premières loges (ONSSA). Exemple: «Ses vétérinaires certifient -sur la base d'une lettre de la direction- des viandes foraines préparées dans des abattoirs municipaux non agréés». Et qui se retrouve peut-être dans votre assiette où celle de vos enfants! Même s'il est vrai que l'Onssa a «limité depuis 2016 la circu-

lation de viandes rouges» aux circuits «agréés ou autorisés provisoirement». L'Onssa contrôle 698 abattoirs sur le millier existant.

La distribution de cet aliment hautement périssable n'a pas de cahier des charges. Les véhicules de transport frigorifique font largement défaut. Plus grave, «ces engins ne sont soumis ni au contrôle sanitaire ni à l'examen de la visite technique». Même le code de la route est bafoué! L'implantation des abattoirs pose aussi un problème de santé publique: «ils ne sont pas excentrés par rapport aux zones d'habitation. Avec les risques induits par le traitement (inexistant) et l'évacuation (déficitaire) des déchets».

Un vrai film d'horreur où «les opérateurs (personnel et chevillards) se déplacent entre le secteur propre et souillé sans se désinfecter». Or, les abattoirs qui se respectent fonctionnent selon la règle de la marche en avant, du secteur souillé vers le secteur propre.

Oubliez aussi la protection contre l'intrusion d'animaux et d'insectes...

«Les murs et sols ne sont pas (non) conformes aux cahiers des charges: résistance, imperméabilité, désinfection...», relève la Cour des comptes. Cerise sur le gâteau: «Un nombre important des 70 abattoirs contrôlés n'est pas raccordé aux réseaux d'eau potable, d'électricité et d'assainissement...». L'approvisionnement d'eau se fait «parfois à partir de puits non contrôlés...». Si les hommes et leur milieu sont si sales, qu'en est-il du matériel? Crochets, rails et treuils pour la manutention des carcasses «souffrent d'une importante oxydation». Rouillés en faite comme la filière. □

Façal FAQUIHI

(1) Statistiques 2016 du Haut commissariat au plan. La consommation nationale de viande rouge a fortement progressé ces dernières années. Mais demeure en-dessous des recommandations de l'OMS (18,2 kg/an/personne).

Repères

- 181 abattoirs municipaux
- 3 abattoirs privés agréés
- 714 tueries rurales
- 550.000 tonnes de viande rouge produite en 2016
- 300.029 tonnes de viande rouge contrôlée en 2016
- 45% des viandes émanent de circuits contrôlés
- 898 établissements d'abattage
- 200 établissements non contrôlés par l'Onssa
- 80 abattoirs à construire ou à réhabiliter. □

comptes pointe aussi du doigt la production et la distribution d'un aliment dont on consomme en moyenne 14,2 kg/an/personne (1).

Les quelque 200 abattoirs urbains sont majoritairement gérés par les communes! C'est-à-dire des élus pour lesquels nous votons. L'Etat a goulûment puisé dans nos poches (taxes locales notamment) pour financer deux contrats programmes: de 2009 à 2014 et de 2014 à 2020.

Mais c'est déjà le grand fiasco 3 ans avant même le bilan de la «réforme».

L'Intérieur veut sauver une réforme en faillite

QUI dit contrat-programme, dit fonds publics. Les abattoirs en ont bien profité depuis 2009 (voir ci-dessus). D'où l'audit de la filière et les recommandations de la Cour des comptes. Pour faire face à la déficience managériale des communes, l'instance prône le recours à «la gestion déléguée et l'investissement privé». Elle recommande ainsi une ouverture de la filière d'abattage. Une ouverture «qui n'a pas été accompagnée par des mesures législatives et réglementaires»: régulation, fiscalité, rôle des différents opérateurs de la chaîne... Pourquoi préconiser ces mesures alors que le droit marocain offre une alternative? La nouvelle loi sur le Partenariat public-privé est un formidable outil de développement. Encore faut-il que les institutionnels sachent s'y prendre.

Il y a aussi l'idée d'un schéma directeur d'implantation des abattoirs. Le but étant de couvrir tout le territoire pour «satisfaire les besoins en viande rouge».

Le ministère de l'Intérieur a un rôle dans cette réforme qui s'éternise. Il assure collaborer avec le département de l'Agriculture en vue de préparer le nouveau schéma directeur des abattoirs, précise l'Intérieur dans sa réponse à la Cour des comptes. Le do-

cument indique aussi qu'une liste de 12 abattoirs à réhabiliter sera établie sur la base du futur schéma directeur.

Le modèle de gestion des abattoirs sera revu et corrigé via le recours aux concessions ou aux sociétés de développement local. Ce qui induit que les contrats-programmes de 2009 et 2014 ont été un gros ratage. Exemple: la salubrité et le contrôle des viandes foraines. Le décret de 2012 «n'a pas été appliqué malgré son entrée en vigueur. Et ceci à cause de l'absence d'abattoirs agréés sur le plan sanitaire», reconnaît l'Intérieur.

Le ministère annonce pourtant de nouveaux cahiers des charges au profit des communes. Le but étant de les inciter à adopter une gestion professionnelle des abattoirs en partenariat avec le secteur privé. Seul l'abattoir de Casablanca est géré par une société de développement local et trois autres par des privés.

Il va falloir remédier aussi à une fiscalité lourde, complexe, illisible et injustes au regard de la qualité des services communaux. La Cour des comptes recommande aussi une réforme globale de la chaîne de production: contrôle sanitaire, transport et distribution... □

F.F.