

Aviculture: L'abattage insalubre prolifère

• **92% des viandes transitent par des tueries non conformes**

• **Fermeture en cascade des abattoirs modernes**

MORTEL statu quo! Dix ans après leur adoption, les lois sur la gestion sani-

l'Office national de sécurité sanitaire des produits alimentaires (Onssa). Alors qu'en aval, des tueries insalubres prolifèrent en marge des règles d'hygiène les plus élémentaires. «Une situation à mettre sur le dos du ministère de l'Intérieur», accusent les professionnels. S'ajoute également l'implication des communes qui les autorisent sans se soucier des prescriptions réglementaires. Résultat, le nombre des «ces abat-

ont suivi cette année. Le reste, qui assure quand même entre 7.000 et 8.000 emplois directs, fonctionne à 50% de sa capacité.

Pourtant, la profession n'a cessé de sensibiliser sur le danger sanitaire de ces tueries, auprès desquelles s'approvisionne la majorité de la population. Allant jusqu'à commanditer une étude indépendante et formuler les propositions de leur mise à niveau. (Voir page 6). Sans résultat jusqu'à

perles colossales encourues par périodes de fortes chaleurs ou encore l'ambition de la filière à l'international n'ont dissuadé l'Intérieur à changer de cap. Pour des soi-disant raisons sociales, l'on continue de fermer l'œil sur ces tueries insalubres. Quitte à exposer les populations les plus pauvres au risque sanitaire.

La filière aurait pu trouver son salut dans l'intégration verticale. Les mauvais



taire de la filière avicole ne sont pas appliquées. Surtout pour ce qui est de l'abattage et la préparation des viandes blanches. En amont, la réglementation est observée par la majorité des éleveurs car agréés par

toirs sauvages» est passé de 8.000 en 2007 à 13.900 en 2017 selon le dernier recensement du ministère de l'Intérieur. Entretiens, une dizaine d'abattoirs modernes sur les 25 qui s'activaient ont fermé et 3 autres

présent. Sur les six ministères concernés, seul l'Agriculture s'est montré «sensible à la problématique» mais dans l'incapacité d'appliquer la loi.

Ni les crises sanitaire récurrentes, ni les

seraient éjectés par le marché. «Faute de visibilité, qui oserait s'y aventurer?» s'interroge Omar Benayachi Lalami, président de l'Association nationale des abattoirs industriels avicoles (Anavi). Surtout quand

avec la bienveillance de l'Intérieur

on fait fi de la loi énonçant clairement les règles de jeu. La propagation de tueries artisanales met en danger à la fois la santé des consommateurs et celle des employés. Les espaces de travail pullulent de facteurs de contamination (sang, viscères abandonnés, plumes éparpillées, rongeurs). Au niveau des tueries de quartier, les conditions de travail sont moins alarmantes, mais elles demeurent largement non conformes à la réglementation sanitaire prévue.

Cette propagation est aussi favorisée par un système de contrôle défaillant dû à l'incapacité de l'Onssa à sévir en cas de non-respect de la réglementation. Le ministère de l'Intérieur étant la seule entité en me-

par jour», estime la profession. Ce qui occasionne un coût annuel de 40 millions de DH. De quoi subventionner la mise à niveau des tueries sur un quinquennat tout au plus. Sans oublier le potentiel de valorisation que recèlent ces déchets.

Entre 25.000 et 30.000 emplois. C'est le nombre généré par les 14.000 tueries. L'estimation est corroborée à la fois par les professionnels et le ministère de l'Inté-

rieur. Ce circuit n'étant pas déclaré, l'Etat ne récupère pas l'ensemble des impôts y afférent (IS, IR, etc.) et ne prend pas en compte les revenus qui en découlent dans le calcul du PIB et de la valeur ajoutée. L'ensemble fonctionne sans agrément. En revanche, le circuit bénéficie de la défiance d'autorisations d'exercice par les communes bien que la loi l'interdit formellement. Même le cahier des charges fixant

les conditions requises pour l'abattage des volailles destinées exclusivement aux ménages n'est pas respecté. Ce cahier des charges ayant fait l'objet d'une circulaire conjointe des ministères de l'Intérieur et de l'Agriculture datée de juillet 2007. Pour le moment, une seule tuerie aurait été mise à niveau dans tout le pays. □

A.G.



«La mauvaise monnaie chasse la bonne»

EN 2015, le secteur d'abattage et de préparation des viandes blanches comptait 25 unités dont 5 ateliers de découpe. Ces abattoirs qui se situaient principalement sur l'axe Casablanca-Rabat et la région de la Chaouia fonctionnaient à hauteur de 50% de leur capacité. Depuis, une dizaine a mis la clé sous le paillason et 3 sont sur le point de fermer. La raison tient à la prolifération du circuit informel dont le poids est considérable: 92% de production de poulet et 10% de celle de dinde y sont traités.

Selon la Fédération interprofessionnelle du secteur avicole, les tueries ont traité 550.000 tonnes de viandes blanches. Cependant, les abattoirs modernes n'ont produit que 45.000 tonnes contre 120.000, il y a une décennie. □

sure d'exécuter des décisions de fermeture ou d'appliquer des sanctions pécuniaires. Du coup, la santé publique est reléguée au second rang pour de pauvres considérations sociales. Sans tenir compte aussi des surcoûts résultant de la prise en charge des cas d'intoxication et du risque d'impact négatif sur le tourisme.

En effet, une grande partie des acteurs de la restauration collective (restaurants, hôtels, hôpitaux et cantines) continue de s'approvisionner auprès des grosses tueries, en faisant courir d'énormes risques à leurs clients. C'est l'appât des prix bas. Mais la réalité est tout autre. Ces tueries (petites et grandes) engendrent des coûts cachés qui sont supportés par la communauté. Elles génèrent d'importantes quantités de déchets qui sont déversés soit dans les canaux d'assainissement soit dans les décharges publiques. «Rien que dans les villes, le volume des déchets est évalué à 1.750 tonnes

Un plan d'action basé sur la reconversion des tueries

• Deux scénarii présentés par la profession pour un coût estimé à 50.000 DH l'unité

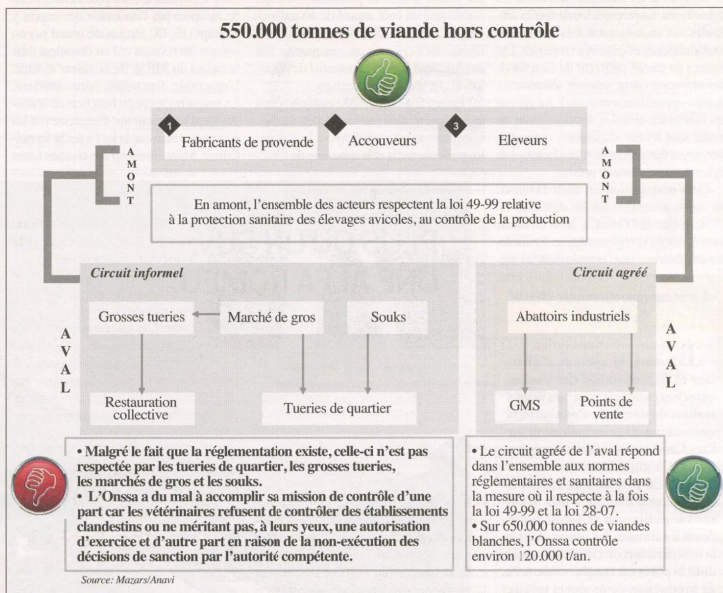
• Transformation en abattoirs agréés et points de vente des viandes conditionnées

COMMENT réformer l'activité d'abattage de volaille? La recette a fait l'objet de propositions de la profession depuis 2015. Des propositions basées sur les conclusions d'une étude menée par le cabinet Mazars et communiquées aux six ministères concernés. Excepté le ministère de l'Agriculture, aucune réaction n'a été enregistrée jusqu'à présent.

Pourtant, les scénarios avancés par la profession ne ciblent pas la fermeture des tueries. Au contraire, elle appelle à leur mise à niveau pour se conformer aux prescriptions des règles d'hygiène. A cet effet, deux scénarios ont été présentés. Le premier consiste en la reconversion des tueries de quartier disposant de la surface nécessaire en abattoirs de proximité, destinés exclusivement aux ménages. Ils doivent être agréés par l'Onssa et respecter un cahier des charges reprenant les règles de base de l'abattage sain avec un minimum de risques pour la population. Alors que le second scénario vise à reconverter les points de vente de la volaille vivante en viande conditionnée provenant des abattoirs agréés. Une fois transformées, ces unités pourraient réaliser un chiffre d'affaires additionnel via la vente de produits de charcuterie, de saucisses, de conserves...

Pour maintenir le niveau d'emplois, il a été proposé de prévoir une subvention de l'ordre de 50.000 DH par point de vente.

Cela permettrait de préserver les 15.000 emplois estimés dans le circuit informel de l'abattage des volailles. Il sera



donc question de redéployer le personnel de ce circuit dans les abattoirs de proximité destinés aux ménages, des points de vente, des abattoirs agréés mais aussi au

Extension du contrôle

LA nécessité de doter l'Organisme de contrôle de prérogatives d'application de la loi est fortement soulignée par la réforme. Ce contrôle devrait viser de manière stricte les acteurs de la restauration collective, la provenance de la volaille et de son transport vif et abattu. Il serait également judicieux d'élargir le champ d'intervention de l'Onssa en lui accordant un pouvoir de fermeture ou de sanction de tous les intervenants. Car le nerf de la guerre de la réforme consiste à privilégier la santé du citoyen avant toute autre considération. En garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

niveau des unités de traitement et de valorisation des déchets. Au préalable, une formation au métier d'abattage et de préparation des viandes est nécessaire.

Quant au financement de la réforme, la profession a appelé également à la mise à contribution du fonds Rawaj. De sorte que ce dernier puisse subventionner une partie de l'investissement global. Il est également proposé d'accorder aux intéressés une subvention d'investissement pour le financement partiel de l'équipement, complétée par des prêts à taux bonifiés. Mais qui paiera la facture à l'heure où l'Etat se serre la ceinture?

Au-delà, l'implémentation de la réforme repose en grande partie sur l'ac-

compagnement du changement. Pour la profession, il s'agit d'éviter toute forme de résistance et partant paré à toute crise sociale. Il sera donc présenté aux concernés l'ensemble des avantages qui pourront découler de la modernisation des tueries: amélioration du chiffre d'affaires, création d'emplois et l'offre d'une qualité de service recherchée par les consommateurs. Il en est de même de l'exposé des incitations financières mises en place. Les autorités sanitaires doivent mettre l'accent sur la nécessité du respect de la réglementation et les bienfaits sur la santé publique, la qualité de l'environnement et l'économie.

Pour compléter le dispositif, il est proposé la création d'un label: Djaj Bladi. L'objectif est d'aider le consommateur à reconnaître facilement la viande de volaille provenant des abattoirs agréés. Le label doit certifier à la fois l'origine et la qualité de la viande de volaille. Il s'agit d'adopter le même système qui prévaut en France pour les viandes rouges et blanches. Ce label qui doit venir en sus de la marque propre doit être affiché à l'entrée des points de vente agréés.

A.G.

«Nous sommes face à une bombe sanitaire»



Pour le chef de file des professionnels de l'abattage agréé, l'insalubrité de produits avicoles ne cesse de s'aggraver. Les tueries hors normes prolifèrent au fil des années au mépris de la loi dont l'adoption remonte à une décennie.

- **L'Economiste: A peine 8% de la production du poulet de chair est soumise aux règles de salubrité. C'est une véritable bombe sanitaire...**

- **Omar Benayachi Lalami:** Oui, et le plus étonnant c'est l'inaction des autorités sanitaires qui connaissent pourtant le danger et les risques que cela représente. Chaque jour qui passe ne fait qu'amplifier ce problème. Peut-être faudra-t-il attendre une crise sanitaire majeure pour déclencher une action d'envergure.

- **Qui s'oppose à l'application de la loi dont la promulgation remonte à une décennie?**

- Il n'y a pas d'opposition de principe mais plutôt une totale inaction, voire un laisser-faire. En effet, le ministère de l'Intérieur aurait pu, depuis la promulgation de la loi en 2007, au moins contraindre les communes à interdire toute nouvelle autorisation de «riachats». Cela aurait simplifié le traitement de ce dossier. Nous sommes également surpris de constater que plusieurs départements ministériels restent inactifs face au phénomène. C'est le cas de la Santé dont le rôle est de protéger le consommateur, le Tourisme au vu du nombre d'hôtels et de restaurants qui s'approvisionnent auprès des tueries, de l'Industrie et du Commerce censé œuvrer pour la modernisation des points de vente et de l'Environnement, en raison du volume des déchets qui gagnent à être valorisés.

- **Le système de contrôle est totalement défaillant?**

- Il est défaillant pour deux raisons. La première est que l'Onssa se lave les mains en soutenant qu'il n'a pas agréé ces «riachats» et donc il ne peut pas les contrôler. En fait, pour l'Office, un contrôle reviendrait de facto à ordonner une fermeture. La deuxième est que le régime de sanction



Selon le président de l'Association nationale des abattoirs industriels avicoles, Omar Benayachi Lalami: «Tout contrôle de l'Onssa reviendrait de facto à ordonner des fermetures des tueries. Pour la profession, il n'a jamais été question d'aller vers ce genre de mesure mais de convertir ces unités en points de vente ou d'abattoirs agréés» (P. OBL)

relevant des pouvoirs de l'Onssa, notamment pour les établissements de restauration, n'est pas dissuasif. Il se limite à la saisie des produits non conformes. En effet, les agents de l'Office ne peuvent pas ordonner une fermeture momentanée. Il est anormal que l'Onssa, en plus de la faiblesse de ses moyens humains mis à sa disposition pour couvrir tout le territoire, ait si peu de pouvoir sur le plan réglementaire.

- **La profession a proposé un projet de reconversion des tueries. Qu'est-ce qu'il est devenu?**

- Ce projet n'a été suivi d'aucune action, ni d'aucune réflexion. Une seule petite mesure, qui n'a toujours pas été appliquée et reste loin de nos attentes, concerne une subvention de 30.000 DH. Elle faisait partie du contrat-programme signé en 2016 et devait être destinée à la transformation de près de 2.500 tueries en

points de vente de frais sur une période de 3 ans.

Nous considérons que le projet a été décalé car nous gardons l'espoir de voir une réaction. Nous estimons que ce sujet doit faire l'objet d'un plan intégrant les six ministères cités pour aboutir à une action sur la durée mais avec l'efficacité attendue pour nos concitoyens, notre pays et notre secteur.

- **Quels sont les principaux axes de ce projet, le coût et les sources de financement?**

- Il faut noter que notre orientation dans le cadre de l'étude commanditée par la profession (ndlr: L'étude réalisée par le cabinet Mazars a servi à l'élaboration d'un plan d'action) a permis de brosser l'état des lieux et de proposer une alternative à ces tueries. Il n'a jamais été question de demander leur fermeture pure

et simple. A l'image de ce qui a été fait en Tunisie en 2006, il s'agit de les aider, moyennant des subventions, à se transformer en points de vente.

L'approche était de commencer par les centres-villes et s'étendre progressivement vers les périphéries. Au vu de la taille de plus de 80% de ces tueries, une subvention de 40.000 DH maximum, sans apport propre, serait suffisante. Si l'impact de la subvention est facilement calculable, il nous est difficile de quantifier la part compensatrice d'une pareille mesure pour l'Etat. Nous pensons néanmoins que les retombées seront d'importance non négligeable. D'abord, sur la préservation de la santé publique. Ensuite, sur les finances locales, via l'intégration des tueries dans le secteur formel. Sans oublier la réduction des coûts d'assainissement et de ramassage des déchets à la charge des communes, leur valorisation et la mise à niveau de l'activité d'abattage des volailles. □

Propos recueillis par Aziz GHOUBI

