BÉTAIL d'Afrique

N°006

POUR MIEUX INFORMER SUR LA FILIÈRE

DU 23 SEPTEMBRE AU 23 OCTOBRE 2020

PRIX ZONE FCFA: 300 F

Mensuel Ouest-Africain

Éditorial

Agir maintenant !

«*Mieux vaut prévenir que guérir*». Ce vieil adage populaire est, aujourd'hui encore, d'une implacable actualité dans les Etats africains, tant les politiques managériales mises en place sont dénuées de toute vision prospective censée permettre d'anticiper les crises, les difficultés qui surgissent dans l'évolution de toute nation. Les grands managers, dont les théories sont enseignées dans les universités et grandes écoles de renommée mondiale, présentent la capacité d'anticipation comme l'une des clés de la performance des politiques de gestion.

Suite P.2

CONSOMMATION DE LA VIANDE

L'ABATTAGE CLANDESTIN, UN DANGER DE MORT !

. La mise en garde du Directeur des abattoirs et de l'hygiène alimentaire

MARCHÉS À BÉTAIL EN AFRIQUE DE L'OUEST

Voici les problèmes du ravitaillement de la Côte d'Ivoire

FILIÈRE BÉTAIL ET VIANDE

La FENACOFBVI-CI, seule fédération nationale reconnue par l'État ivoirien

• Les preuves

Suite de l'Éditorial

Par BOSSIEHI Jules

Avoir une touche d'avance, prévoir pour éviter l'effet de surprise est une méthode qui a été éprouvée et qui a fait ses preuves en matière de gestion des hommes et des affaires aussi bien publiques que privées. Les Etats africains, à la traine en ce qui concerne la gestion prospective, ne donnent malheureusement pas l'impression qu'ils sont disponibles à s'y mettre.

De bricolage en bricolage, ils parviennent tant bien que mal à se sortir du bourbier dans lequel leur amateurisme les plonge, alors ils ne prennent pas le temps de planifier, de gérer avec méthode et rigueur. Habitués à attendre tout de la Providence, nos dirigeants en viennent même à se présenter comme les chantres d'un obscurantisme qui enseigne que Dieu aime tant les Africains qu'ils n'ont pas à faire des efforts pour obtenir ce qu'ils souhaitent. Il faut reconnaître qu'ériger une telle idéologie en mode de gouvernance est tout simplement effarent et dangereux.

Le présent numéro de BETAIL D'AFRIQUE fait un focus sur l'abattage clandestin des animaux dont les produits sont proposés à la consommation en Côte d'Ivoire, dans un système opaque de distribution et de commercialisation. Lors de la rédaction de notre dossier, une constante est apparue dans les entretiens que les personnes ressources consultées nous ont accordés : l'abattage clandestin est un phénomène qui prend de l'ampleur et la lutte pour son éradication s'organise difficilement. Manque de moyens, peur du professionnalisme, recherche effrénée du gain, laxisme des services compétents…sont des raisons avancées pour expliquer la persistance de cette pratique. Cependant, toutes les parties prenantes de la lutte se doivent d'agir maintenant, sans tergiversations. Avec en premières lignes, les autorités gouvernementales et les collectivités locales qui sont garantes de la sécurité sanitaire des populations. Dans un contexte de COVID-19, point n'est besoin d'offrir au virus qui continue de défier l'humanité, un terreau fertile avec une pratique insalubre, surtout qu'on ignore l'état sanitaire et hygiénique de celui qui tue les bêtes, tout comme on ne sait rien des instruments qu'il utilise pour opérer.

Agir maintenant, pour empêcher la survenance d'une crise sanitaire et éviter de s'adonner à des décomptes macabres plus tard. Telle doit être la réaction citoyenne des gouvernants, des acteurs de la filière bétail-viande et des consommateurs, face à l'abattage clandestin ■

CONSOMMATION DE LA VIANDE

L'abattage clandestin, un danger de mort…

Selon le président des bouchers et chevillards de Côte d'Ivoire, Rasmané Zougrana, tous ceux qui achètent des animaux…

Par Flaure ABOLE

A Abidjan, capitale économique ivoirienne, et dans plusieurs villes régionales de la Côte d'Ivoire, foisonnent des boucheries à ciel ouvert où se commercialise la viande de bovin et de petits ruminants. Ces structures informelles sont souvent le fruit de l'abattage clandestin, pratique illicite qui prend de l'ampleur et dont les conséquences sur la vie des populations sont d'ordre sanitaire et économique. BETAIL D'AFRIQUE fait un gros plan sur ce phénomène qui inquiète aussi bien les gouvernants, les acteurs de la filière bétail-viande que les consommateurs.

S. Inoussa est vendeur de viande à Yopougon-Selmer. Chaque matin, sur son étal, il propose à ses clients de la viande de bœuf et de mouton. Sa clientèle, elle, se réjouit de la proximité du boucher qui leur évite de parcourir une distance considérable pour se procurer de la viande dans le marché de ce sous-quartier de Yopougon. «*Ça nous arrange d'avoir à proximité un boucher car souvent pour de la viande uniquement, tu dois te rendre au marché*», relatent des clientes après avoir fait leurs emplètes. S. Inoussa affirme que la seule raison de sa présence à cet endroit c'est qu'il n'a pu se procurer une place au sein du marché. Toutefois, il assure que sa viande est de bonne qualité car il s'approvisionne avec un chevillard qui prend sa marchandise à l'abattoir de Port-Bouët. Mais le boucher reconnaît que nombre de ses collègues, à l'intérieur et hors des marchés, proposent de la viande qui n'a subi aucune expertise sanitaire et qualitative efficiente. «*Des gens vendent la viande qui n'est pas bonne, on le sait*», affirme notre interlocuteur. Pour S. Inoussa qui dit pratiquer les prix plafonnés et homologués par les gouvernants, tous ceux qui proposent des prix en deçà de ce qui a été arrêté, ne s'approvisionnent pas suivant le circuit normal. «*S'ils achètent normalement, ils ne peuvent pas vendre à des prix plus bas que ce qui est conseillé*», se convainc-t-il. De nos échanges avec S. Inoussa, il ressort qu'une partie de la viande qui atterrit sur les marchés et sur les étals de bouchers parsemés à travers Abidjan et les villes de l'intérieur du pays prend une voie détournée avant d'atteindre la destination finale. On aura alors compris que ce processus opaque de distribution et de commercialisation de la viande décrit par notre interlocuteur ainsi que les produits animaliers qui en découlent entrent dans le cadre du phénomène que l'on nomme «abattage clandestin».

DÉFIS DE LA PROFESSIONNALISATION

Lors de nos investigations, nous nous sommes rendu compte qu'en ce qui concerne l'abattage clandestin, selon les personnes avec lesquelles nous avons évoqué la question, les causes sont diverses. Pour le président des bouchers et chevillards de Côte d'Ivoire, Rasmané Zougrana, tous ceux qui achètent des animaux et qui les abattent à une fin commerciale hors des abattoirs agréés par l'Etat ivoirien pratiquent l'abattage clandestin. Pour celui qui a placé son mandat sous le sceau de la modernisation, l'une des raisons pour lesquelles des personnes s'adonnent à cette pratique répréhensible est qu'elles peinent à suivre le train de la professionnalisation de leur secteur d'activité. «*Depuis 2011, la Côte d'Ivoire est rentrée dans une phase de professionnalisation dans les domaines de l'hygiène, de la transformation de la viande et s'est dotée d'un abattoir moderne. Du coup, les abattoirs annexes de Yopougon et d'Abobo ont été fermés. Donc les bouchers et chevillards de ces deux localités doivent désormais venir abattre leurs animaux à l'abattoir de Port-Bouët. C'est une expérience très difficile pour eux car compte tenu du transport pour l'abattage et le retour de la viande dans leurs marchés, il y a eu des coûts supplémentaires. On avait prévu de faire cette expérience sur trois mois au bout desquels on devrait apporter des améliorations. Avec la survenue de certaines difficultés, les bouchers et chevillards de Yopougon et d'Abobo n'ont pu suivre. Conséquence, nombre d'entre eux se sont tournés vers l'abattage clandestin*», explique Rasmané Zougrana.

Suite à la page 3

Suite de la page 2

Sont également pointées comme causes de l'abattage clandestin, l'irresponsabilité et la cupidité de certains bouchers qui veulent se faire de l'argent à tous prix. « *Des gens recherchent de l'argent au détriment des normes d'hygiène. Mais il n'y a pas de mérite à gagner de l'argent quand on sait qu'on n'a pas bien fait les choses. Ceux qui s'adonnent à l'abattage clandestin devraient avoir leur conscience qui les gronde* », conçoit le président des bouchers et chevillards.

COÛTS PRATIQUÉS À PORT-BOUËT

Cette explication est partagée par Dr. Dagnogo Komissiri, Directeur de l'hygiène alimentaire et des abattoirs au district autonome d'Abidjan. Pour lui, ceux qui pratiquent l'abattage clandestin le font au mépris de la morale et sont uniquement guidés par la recherche du gain. « *Pour se faire de l'argent, ils sont prêts à abattre même des animaux malades. Cela est vraiment dommage !* », regrette Dr. Dagnogo. Si l'abattage clandestin a pris de l'ampleur actuellement, il faut voir aussi du côté des prix pratiqués à l'abattoir de Port-Bouët, estiment des acteurs de la filière bétail-viande. « *Depuis la fermeture des abattoirs de Yopougon et d'Abobo, les prix qui sont appliqués à Port-Bouët font que les bouchers de ces deux zones-là s'adonnent à l'abattage clandestin* », avance un responsable de la Filière bétail-viande avec qui nous avons échangé au siège de la Confédération des fédérations nationales de la filière bétail-viande de l'Afrique de l'ouest (COFENABVI-AO) à Abidjan-Cocody. Plus diplomatiquement, le président Zougrana présente la question des coûts appliqués à l'abattoir de Port-Bouët comme étant une raison de fuite vers l'abattage clandestin. « *On a eu à discuter lorsque la nouvelle est tombée. Aujourd'hui, nous avons un abattage ultramoderne, il faut que les gens tiennent compte des réalités du moment pour fixer les coûts. On nous a dit au début 22 000 FCFA. Après discussion, on est tombé d'accord sur 17 000 FCFA. Mais certains qui estiment que c'est encore élevé n'hésitent pas à s'adonner à l'abattage clandestin* », développe le premier responsable des bouchers de Côte d'Ivoire, qui reconnaît que certains de ses collègues ne parviennent pas à s'adapter aux nouvelles charges liées à la modernisation. C'est donc la raison pour laquelle il lance un appel aux autorités afin qu'elles continuent de rester à l'écoute des bouchers et chevillards car la multiplication des charges peut aussi nourrir la clandestinité.

…et qui les abattent à une fin commerciale hors des abattoirs agréés par l'Etat ivoirien pratiquent l'abattage clandestin. (Ph. Archives)

SANTÉ MENACÉE

L'abattage clandestin fait perdre énormément d'argent à l'Etat, aux collectivités territoriales et aux bouchers qui doivent faire face à la concurrence déloyale des clandestins qui ne paient aucune taxe et qui vendent impunément leurs produits sur le marché. « *Chaque matin, le boucher consciencieux va se ravitailler à Port-Bouët. Arrivé au marché, il trouve sur place celui qui abat des animaux de façon clandestine, très souvent des animaux volés. Entre ces deux bouchers, il y a une concurrence déloyale. Et la différence de prix est de 2 à 300 FCFA en faveur de la viande de mauvaise qualité* », critique le responsable de la COFENABVI-AO. Le crime économique que commettent les personnes qui s'adonnent à l'abattage clandestin est grave mais il n'est rien à côté du péril sanitaire encouru par les populations du fait de ce phénomène. Le péril est d'autant plus grand qu'à l'heure actuelle, l'on ne dispose pas d'indicateurs pouvant permettre de mesurer l'impact de l'abattage clandestin sur la santé de la population. « *L'on ne dispose pas d'informations sur la quantité de viande qui prend des circuits détournés avant d'atterrir sur les marchés. De plus, le fait que cette viande soit mise à la commercialisation et à la consommation représente un véritable problème de santé* », analyse un vétérinaire inspecteur rencontré à Grand-Bassam. Pour Rasmané Zoungrana, la santé doit préoccuper au plus haut point les bouchers dont l'activité participe à l'alimentation de la population. « *Aux bouchers, nous disons la santé de la population avant tout. Pour une organisation comme la nôtre, la santé est primordiale. Car pratiquer l'abattage clandestin est un danger pour toute une nation y compris le boucher qui s'y adonne*», souligne M. Zoungrana qui dit avoir initié des rencontres avec ses pairs pour exposer les dangers de l'abattage clandestin sur la santé et convaincre les clandestins à revenir dans la légalité.

MÉTHODES DE LUTTE

Pour tous les acteurs de la filière bétail-viande, lutter contre l'abattage clandestin est une exigence car il représente un problème de santé et un défi économique. Seulement que les uns critiquent la méthode des autres ou les accusent de laxisme au point où les clandestins semblent évoluer en territoire conquis. Pour Dr. Dagnogo Komissiri, directeur de l'hygiène publique et des abattoirs, des structures et une organisation ont été mises sur pied pour faire échec aux clandestins. Mais, toujours selon Dr. Dagnogo, on aura beau mettre en place des méthodes de lutte contre ce phénomène, si les moyens font défaut, il y a de fortes chances que la lutte prenne du plomb dans l'aile. « *La lutte contre l'abattage clandestin ne peut se faire sans moyens. Pour donner du fil à retordre aux clandestins, il faut avoir une logistique capable de répondre à leur grande mobilité* », estime le président de l'ordre des vétérinaires de Côte d'Ivoire. Le manque de moyens, pour Kouassi N'Dri, président de la société coopérative des bouchers de Cocody, est en réalité un manque de volonté politique. En fait, il soutient qu'il faut mener des actions vigoureuses sur le terrain afin de dissuader les auteurs de cette pratique. «*Lorsqu'on dit que c'est à cause de moyens qu'on ne peut pas lutter contre l'abattage clandestin, je m'inscris en faux. Les véhicules 4X4 coûtent combien pour un Etat comme la Côte d'Ivoire ?*», s'offusque-t-il. Kouassi N'Dri condamne le silence des autorités malgré les interpellations qu'elles reçoivent régulièrement. «*Ça fait deux mois que j'ai saisi les ministères des ressources animales, de l'intérieur, du commerce, de l'artisanat, la chambre des métiers et la mairie de Cocody pour dire que le phénomène prend de l'ampleur aux Deux-Plateaux, mais aucune structure ne m'a approché pour poursuivre le dossier* », déplore-t-il. C'est par la sensibilisation, affirme Zoungrana Rasmané, que l'on parviendra à réduire de façon considérable les abattages clandestins. Sensibiliser les bouchers afin qu'ils se détournent de cette pratique, et les populations pour qu'elles sachent distinguer la viande propre à la consommation de celle issue de l'abattage clandestin. « *Je demande à la population de rechercher le tampon du vétérinaire car c'est à travers celui-ci qu'on reconnaître les animaux abattus selon les normes. Aux bouchers, je dis qu'il n'y a ni avantages, ni mérites lorsque vous mettez en danger la santé des populations. Il faut être sincère avec les consommateurs en évitant de les rendre malades* », martèle-t-il.

L'abattage clandestin fait courir à la population des risques de maladies et grève l'économie nationale. Pour y mettre un terme, il faut mener la lutte de façon concertée : c'est-à-dire qu'elle doit impliquer aussi bien les structures étatiques, celles de la filière bétail-viande que les consommateurs ■

BÉTAIL d'Afrique

SIÈGE SOCIAL
Abidjan Cocody Riviera Caddies,
La Travée Commerciale

SOCIÉTÉ EDITRICE
MOAHE COMMUNICATION
Tel.: 22 43 48 51 / 52 83 7272
Email: moahecommunication@gmail.com

DIRECTEUR GÉNÉRAL
Charles Lambert TRA BI
01 04 50 00 - 45 05 05 01

DIRECTEUR DE PUBLICATION & RED-CHEF
BOSSIEHI Sylvain Jules
09 50 02 77 - 40 73 79 42

SECRÉTAIRE DE RÉDACTION
Serge YAVO
47 94 03 82 - 51 31 65 93

INFOGRAPHE: Consty HENNEKA

RÉCÉPISSÉ DU PROCUREUR DE LA RÉPUBLIQUE
No 21/D du 28 octobre 2019-11-07

TIRAGE: 5000 exemplaires
IMPRESSION: ACTION+ABIDJAN

ABATTAGE CLANDESTIN A ABIDJAN

La mise en garde du Directeur de l'hygiène alimentaire et des abattoirs

Dr. Dagnogo Komissiri: «*L'abattage clandestin est un crime…*»

Réalisée par Serge YAVO

Problème de santé et crime économique. C'est ainsi que Dr. Dagnogo Komissiri, Directeur de l'hygiène alimentaire et des abattoirs au District autonome d'Abidjan, qualifie l'abattage clandestin. Pour ce vétérinaire inspecteur, la lutte contre l'abattage clandestin doit être sans relâche et l'affaire des gouvernants, des acteurs de la filière bétail-viande et des consommateurs. Entretien.

Dr. Dagnogo Komissiri, Directeur de l'hygiène alimentaire et des abattoirs au District autonome d'Abidjan

M. le Directeur, qu'est-ce que l'abattage clandestin ?

Dagnogo Komissiri: L'abattage clandestin est un abattage qui se fait en dehors d'une structure agréée. Donc les produits issus des cet abattage ne sont pas soumis à un contrôle sanitaire et qualitatif permettant d'apprécier la qualité des aliments qui seront mis sur le marché. Cela veut dire quoi ? En fait, des gens font des abattages en dehors des abattoirs sur lesquels on a aucune information : dans quelles conditions se fait l'abattage, qui le fait, quels sont les outils utilisés pour le faire, quelle est la qualité de l'eau qui sert à le faire et quel est l'état de santé de celui qui abat les animaux ? Dans un abattage normal, il y a toujours des vétérinaires inspecteurs qui examinent les animaux avant l'abattage mais aussi les carcasses et les abats après l'abattage. Ceci pour que la viande qui sera mise sur le marché soit propre à la consommation.

Une telle pratique exercée sans contrôle a forcément des conséquences sur la vie des populations.

D.K.: La première conséquence est sanitaire. Si, de façon scientifique et régalienne, on a décidé qu'il y ait des inspecteurs pour contrôler, cela veut dire qu'il y a des risques si la viande n'est pas examinée. Des gens abattent des animaux dans des conditions inconnues et la viande qui n'est pas contrôlée est mise à la consommation. Cela met forcément en danger la vie des populations. Donc le premier gros problème est d'ordre sanitaire. A ce propos, on sait qu'aujourd'hui plus de 60% des maladies que contractent les humains proviennent du monde animal.

Pouvez-vous en citer quelques-unes ?

D.K. : Actualité oblige, je pense au COVID-19 dont on dit que le virus aurait transité par le pangolin en venant de la chauve-souris avant d'arriver chez l'homme. Nous avons aussi la tuberculose, la brucellose etc. Donc il y a le risque de contracter ces maladies qui proviennent du monde animal si les mesures nécessaires ne sont pas prises. Il y a des maladies bactériennes, virales et parasitaires. Toutes ces maladies qui existent et qui sont des zoonoses peuvent être transmises à l'homme par les abattages clandestins. Le deuxième gros problème, c'est que ces gens-là, non seulement ils mettent la vie des populations en danger mais ils ne payent aucune taxe. Avec ce phénomène, l'Etat et les collectivités territoriales ne gagnent rien.

Ceux qui s'adonnent à l'abattage clandestin sont donc des fossoyeurs de l'économie ?

D.K.: Je ne sais même pas quel qualificatif leur attribuer. Mais pour nous, en tant qu'inspecteurs, le problème est sanitaire. Pour l'Etat et les collectivités territoriales qui construisent et qui gèrent les abattoirs, le problème est aussi économique. En fait, l'abattage clandestin est un crime contre la santé et un crime économique.

Comment s'organise la lutte contre l'abattage clandestin ?

D.K.: Au niveau du ministère des ressources animales et halieutiques, nous avons la Direction des services vétérinaires (DSV) qui se trouve à Abidjan et qui compte des inspecteurs vétérinaires. Il y a aussi au niveau du district d'Abidjan, la Direction des abattoirs et de l'hygiène alimentaire. Cette direction possède une cinquantaine d'inspecteurs vétérinaires assermentés pour lutter contre l'abattage clandestin, en plus de faire les inspections dans les différents abattoirs. Aujourd'hui au sein du ministère, on a une vingtaine de directions régionales et 58 directions départementales. Il y a des agents inspecteurs qui sont dans ces directions dont la vocation est d'assurer le contrôle sanitaire et qualitatif des denrées alimentaires d'origine animale et de lutter contre les abattages clandestins. C'est dire qu'il y a une organisation qui existe et que le travail se fait de façon quotidienne pour lutter contre cela.

Comment comprendre alors que les plaintes contre l'abattage clandestin soient de plus en plus nombreuses ?

D.K.: Probablement, il nous faut plus de moyens. Parce que ceux qui pratiquent les abattages clandestins sont un peu partout et ont de l'imagination. Ils se déplacent et il faut donc que les agents inspecteurs puissent avoir des moyens pour se déplacer et même ils doivent être accompagnés par des agents des forces de l'ordre parce qu'en face il y a des gens qui ont des machettes, des couteaux qui, bien que ce soient leurs outils de travail, n'hésiteront pas à les utiliser contre ces agents inspecteurs. C'est pourquoi ils doivent être accompagnés par des forces de l'ordre pendant leurs actions sur le terrain.

Ce mécanisme que vous décrivez, qu'est-ce qui coince pour qu'il ne puisse pas se mettre en place ?

D.K.: Ce mécanisme fonctionne ! Les agents inspecteurs et les agents des forces de l'ordre travaillent ensemble. C'est ce que je vous ai dit : il y a la police, la gendarmerie mais malgré cela, il y a toujours des malfaiteurs.

En tant que technicien, pensez-vous que les actions de lutte sont efficaces ou qu'au contraire le phénomène est grandissant ?

D.K.: Je pense que le phénomène est grandissant, malheureusement. Parce que le clandestin, vous savez, il abat un animal qui peut-être devrait être saisi pour problème sanitaire, il le vend parce qu'il a fait des parages en enlevant les parties mauvaises alors que c'est l'entièreté de l'animal qui aurait été inspecté et saisi s'il y avait un contrôle. Ça lui fait gagner de l'argent et quelquefois il va prendre des animaux moribonds, les abat et les vend sur le marché. Donc c'est une lutte quotidienne que nous menons. Nous avons l'habitude de travailler avec les forces de l'ordre mais ce que nous demandons c'est d'avoir plus de moyens.

A qui demandez-vous ces moyens ?

D.K.: En fait, ce sont les collectivités territoriales qui construisent et gèrent les abattoirs, et c'est le ministère des ressources animales et halieutiques qui met à disposition des vétérinaires…

Il nous est revenu que malgré l'existence d'une loi qui punit cette activité, rien n'est fait pour endiguer ce phénomène notamment par le district d'Abidjan.

D.K.: Oui, il y a la loi 96-563. Cette loi dit qu'aucune denrée animale ou d'origine animale ne doit être mise sur le marché tant qu'elle n'a pas subi une inspection sanitaire et qualitative faite par les vétérinaires et que cette inspection soit favorable. La loi existe et elle comporte des sanctions pénales qui disent si telle personne est prise en train de se livrer à cette activité, voici les peines qu'elle encourt. Mais je vous dis que tout se résume à la question de moyens car plus on accentue la lutte, plus les clandestins développent de nouvelles stratégies.

Suite page 5

Suite de la page 4

Est-ce que vous ne pouvez pas anticiper de sorte à devancer les clandestins ?

D.K.: Nous anticipons beaucoup, c'est pourquoi le phénomène est sporadique. Les agents inspecteurs travaillent de façon quotidienne. Je ne peux pas livrer toutes nos stratégies ici, mais nous anticipons beaucoup. Toute à l'heure (l'interview a eu lieu le vendredi 4 septembre 2020, NDLR), j'ai une réunion avec mes collaborateurs et des partenaires sur la question. Car nous préparons une opération. Donc c'est de façon quotidienne. Mais le gain facile et le fait de concurrencer de façon déloyale les vrais bouchers, les vrais chevillards leur donnent plus de courage de s'adonner à cette pratique illicite.

Que faire pour que la lutte soit véritablement efficace ?

D.K.: Ce que je demande, c'est qu'il ne faut pas qu'il y ait relâchement. Nous en tant qu'inspecteurs, c'est notre travail, nous nous battons contre ce phénomène tous les jours et nous espérons que nous parviendrons à minimiser ce phénomène un jour, comme certains pays ont réussi à le faire.

M. le Directeur, êtes-vous d'avis que la réouverture des abattoirs de Yopougon et d'Abobo pourrait aider à trouver une solution à ce problème ?

D.K.: Mais même quand ces deux abattoirs fonctionnaient, il y avait l'abattage clandestin. Mes prédécesseurs ont lutté contre cela avant que ces abattoirs ne ferment. Je suis arrivé avant même qu'on ne ferme, qu'on ne finisse la rénovation de l'abattoir de Port-Bouët, on a lutté contre ça et on continue de lutter contre ça. Peut-être qu'on peut utiliser la fermeture de ces abattoirs comme prétexte mais ce n'est pas suffisant. Si on me disait que la capacité de l'abattoir de Port-Bouët ne permettait pas d'abattre des bêtes pour couvrir les besoins de la population, je pouvais comprendre. Mais aujourd'hui, on a la capacité d'abattre jusqu'à 1000 bœufs par jour à l'abattoir de Port-Bouët.

Cet argument ne tient donc pas, selon vous ?

D.K.: Mais c'est comme un voleur, il va toujours chercher et trouver des raisons pour justifier son forfait.

Mais est-ce que les coûts que vous pratiquez à l'abattoir de Port-Bouët ne font pas fuir les gens qui se tournent vers l'abattage clandestin ?

D.K.: Le problème ce n'est pas le coût. C'est ce que je vous dis, même quand on était dans l'ancien système, ça existait. L'abattage clandestin existait; moi j'ai trouvé des documents de mes prédécesseurs qui avaient déjà fait des mémos à soumettre aux autorités afin que plus de moyens soient dégagés pour lutter contre ce phénomène-là.

"Je ne sais même pas quel qualificatif leur attribuer. Mais pour nous, en tant qu'inspecteurs, le problème est sanitaire." (Photos. DR)

Alors si vous devez situer les responsabilités en ce qui concerne l'abattage clandestin, que diriez-vous ?

D.K.: Je pense que l'Etat a sa part de responsabilité, que ce soient le ministère, les collectivités territoriales. Mais le consommateur est aussi responsable car il est toujours à la recherche de ce qui est moins cher au détriment de sa santé. Nous avons l'habitude de dire aux consommateurs, quand vous partez acheter de la viande, de bovins ou de petits ruminants, il a un geste à faire : c'est de voir si cette viande a été contrôlée par un vétérinaire.

En quoi consiste ce geste ?

D.K.: Ce geste consiste à chercher le tampon du vétérinaire sur la viande. Si vous n'en voyez pas sur la viande et que le boucher ne peut pas justifier en présentant des documents sanitaires, ne prenez pas sa viande. Mais si nous voulons toujours ce qui est moins cher, ce qu'on nous vend sur des tables insalubres et autres, nous nous s'exposons aux conséquences de ce phénomène.

Est-ce une façon pour vous d'inciter les populations à la dénonciation ?

D.K.: Bien sûr ! Nous recevons des appels anonymes et c'est ce qui nous permet de minimiser et de réduire l'ampleur de cet abattage clandestin. Nous recevons des informations que nous exploitons et qui nous permettent d'arrêter des clandestins. L'année dernière, nous avons présenté aux médias et à la presse des saisies que nous avons effectuées dans le cadre de la lutte contre l'abattage clandestin. Ceci pour montrer que nous ne lâchons pas et nous ne lâcherons pas. L'Etat a sa part de responsabilité en tant qu'autorité qui doit assurer le contrôle régalien et qui est garante de la santé et de la sécurité des populations. Le consommateur a sa part de responsabilité et celui qui abat clandestinement des bêtes et met cette viande sur le marché a la plus grande part de responsabilité.

Que disent les textes règlementaires ?

D.K.: Le règlement 07-2007 CM UEMOA relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et ces aliments est clair car il dit que celui qui met une denrée alimentaire sur le marché est responsable de la qualité de cette denrée. L'Etat a le devoir de faire le contrôle officiel pour s'assurer que ces denrées sont propres à la consommation. Le consommateur a le devoir de s'assurer que ce qu'il achète est de bonne qualité. Donc il y a au moins trois entités qui sont concernées et qui doivent jouer leur rôle et vous verrez que ce phénomène va disparaitre.

Peut-on dire qu'avec l'abattage clandestin, nous sommes face à un problème de santé publique?

D.K.: Le gros problème c'est que nous ne disposons pas de rapportages sur les maladies liées aux denrées alimentaires. C'est cela le problème ! Si on met un système de contrôle efficace sur les denrées alimentaires, je pense que cela va nous permettre de mener beaucoup de réflexions (…) Mais sans un système de contrôle, je ne peux pas affirmer qu'il n'y a pas de problème de santé lié à l'abattage clandestin.

Le phénomène a donc de beaux jours devant lui ?

D.K.: Si l'Etat, les acteurs et le consommateur se mettent ensemble et que chacun joue son rôle, je pense que nous allons minimiser non seulement les abattages clandestins mais surtout leurs effets sur la population. Cela va permettre aussi aux collectivités de rentrer dans leurs fonds en collectant normalement les taxes. Le clandestin ne paie aucune taxe et il met en plus la vie des populations en danger. Quand les consommateurs vont dans les marchés, ils doivent s'assurer que la viande et le poisson qu'ils achètent ont été contrôlés par des services vétérinaires et que ces denrées sont propres à la consommation.

Comment peuvent-ils reconnaître la viande propre à la consommation ?

D.K.: Ils doivent rechercher un tampon que le vétérinaire met sur la viande qu'on appelle dans notre jargon ¨estampille¨. C'est l'estampille qui fait foi. Quand le vétérinaire inspecteur regarde des abats, des carcasses, quand il est sûr que la viande est de bonne qualité, il met son tampon pour dire que c'est bon. Donc quand vous allez chez n'importe quel boucher, le tampon se trouve au niveau de la cuisse, des côtes et de l'épaule pour attester que cette viande est de bonne qualité.

On a rencontré des bouchers qui estiment que rien n'est fait pour mettre fin à l'abattage clandestin et qui projettent de faire eux-mêmes la police. Qu'en pensez-vous ?

D.K.: Les bouchers doivent informer les services compétents parce que nous sommes dans un Etat organisé qui a des textes règlementaires et ces textes disent qui a le droit de faire quoi.

Peut-être qu'ils n'ont plus confiance justement en ces services compétents ?

D.K.: Ce n'est pas une question de confiance. Souvent ces bouchers manquent d'informations et ne savent pas qu'ils n'ont pas le droit d'interpeller qui que ce soit. On dit d'ailleurs qu'on ne se fait pas justice soi-même. Quand ils constatent des cas d'irrégularités, c'est bien qu'ils contactent les services compétents afin qu'ensemble on puisse mettre fin aux abattages clandestins ■

Vigile infos
VOTRE SITE WEB, GARDIEN DES INFORMATIONS
WWW.VIGILEINFOS.NET

FILIERE BETAIL ET VIANDE

La FENACOFBVI-CI, seule Fédération nationale reconnue par l'Etat ivoirien

• Les preuves

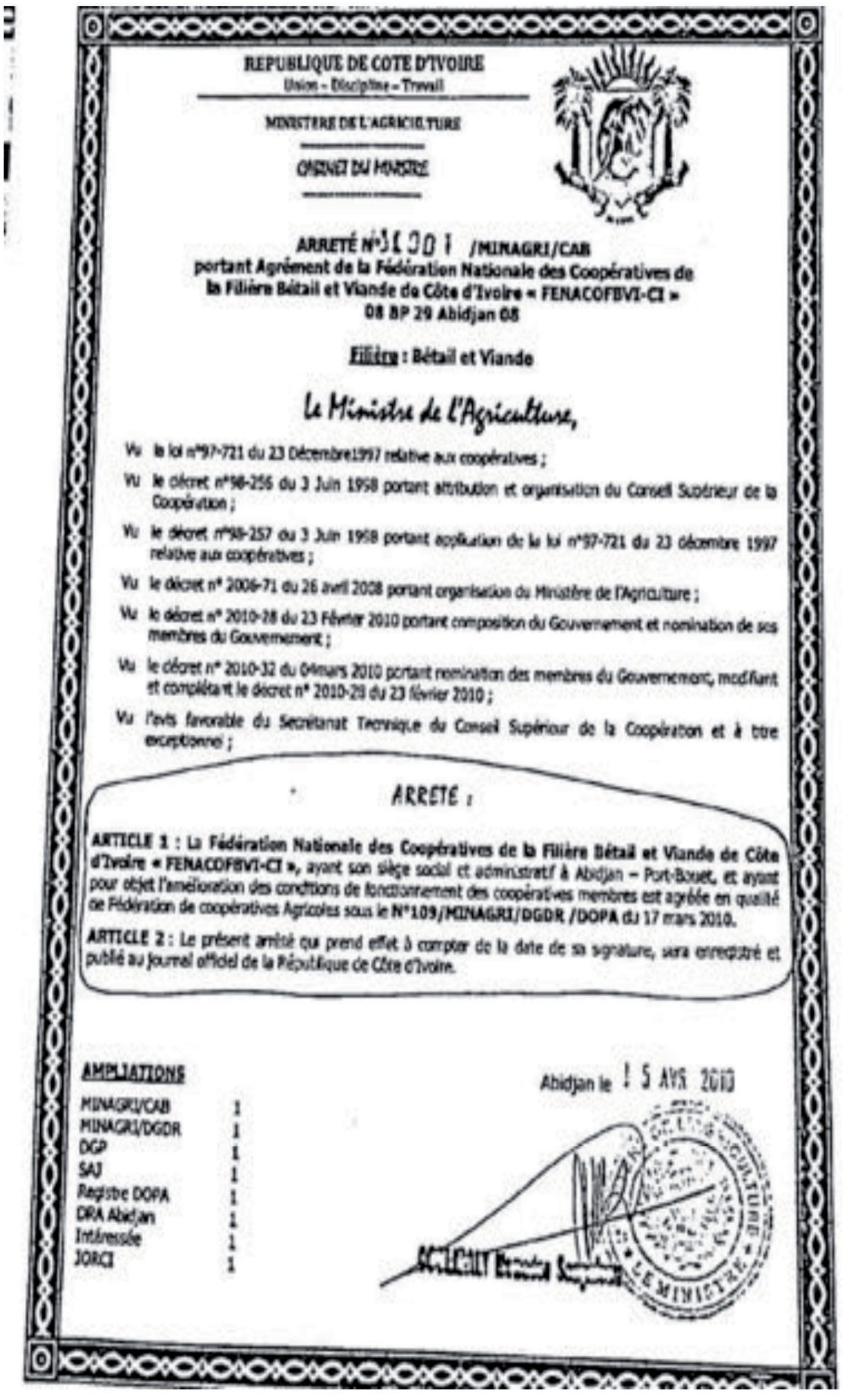
FAC-SIMILÉ 1

Par André SELFOUR

Dans la filière ivoirienne du bétail et de la viande, agit, d'une manière totalement illégale, une organisation qui n'est pourtant pas habilitée à le faire. Il s'agit de l'ex- Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire, en abrégé FACFBV-CI, dont les actions illégales nuisent aux actions de la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et viande de Côte d'Ivoire, en abrégé FENACOFBVI-CI, la seule organisation reconnue par l'Etat de Côte d'Ivoire dans ce secteur. Le procureur a été saisi du dossier.

Le 15 avril 2010, le Ministère de l'Agriculture de Côte d'Ivoire rendait public un arrêté portant agrément de la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et viande de Côte d'Ivoire, en abrégé FENACOFBVI-CI. Affiliée à la Confédération des Fédérations nationales de la Filière bétail et viande de d'Afrique de l'Ouest (COFENABVI-AO) du Président Issaka Sawadogo, la FENACOFBVI-CI a donc obtenu son agrément par la force de l'arrêté No 001 du 15 avril 2010 du ministère de l'Agriculture (**Voir Fac-similé 1**). Mais depuis un bon moment, des acteurs d'une ancienne structure exercent dans le marché à bétail à Abidjan-Port-Bouët, sèment le désordre et la cacophonie au sein de l'ensemble de la filière bétail et viande en Côte d'Ivoire. Il s'agit de l'ex-Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire, en abrégé FACFBV-CI, une structure qui a été créée par décision du Ministère de la production animale et des ressources halieutiques sous le No 004 du 25 mars 2005 (**Voir Fac-similé 2**). Cependant, par un arrêté émanant également du Ministère de la production animale et des ressources halieutiques et enregistré sous le No 077 du 6 juillet 2010 (**Voir Fac-Similé 3**), ledit Ministère a annulé officiellement la décision de création et de fonctionnement de la FACFBV-CI. En clair, la décision No 004 du 25 mars 2005, qui avait permis la création de la FACFBV-CI, a donc été abrogée par l'arrêté 007 du 6 juillet 2010, en attestent les copies de la décision et des arrêtés que nous publions pour étayer les faits. Depuis juillet 2010, la Fédération des associations et Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire (FACFBV-CI) n'existe plus et par conséquent aucune activité ne devrait être menée au nom de cette structure.

Seulement voilà, des personnes continuent de faire fonctionner illégalement la FACFBV-CI, occasionnant ainsi la confusion et le cafouillage dans le secteur, mais aussi et surtout des pertes financières énormes à l'unique organisation nationale légale et officielle en Côte d'Ivoire dans le secteur du bétail et de la viande, la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et viande de Côte d'Ivoire (FENACOFBVI-CI). En tout cas, les responsables de la FENACOFBVI-CI ont engagé des poursuites judiciaires contre ces gens qui se réclament de l'ex-FACFBV-CI.



REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union - Discipline - Travail

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

CABINET DU MINISTRE

ARRETE N°001 /MINAGRI/CAB
portant Agrément de la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire « FENACOFBVI-CI »
08 BP 29 Abidjan 08

Filière : Bétail et Viande

Le Ministre de l'Agriculture,

Vu la loi n°97-721 du 23 Décembre1997 relative aux coopératives ;

Vu le décret n°98-256 du 3 Juin 1998 portant attribution et organisation du Conseil Supérieur de la Coopération ;

Vu le décret n°98-257 du 3 Juin 1998 portant application de la loi n°97-721 du 23 décembre 1997 relative aux coopératives ;

Vu le décret n° 2006-71 du 26 avril 2008 portant organisation du Ministère de l'Agriculture ;

Vu le décret n° 2010-28 du 23 Février 2010 portant composition du Gouvernement et nomination de ses membres du Gouvernement ;

Vu le décret n° 2010-32 du 04mars 2010 portant nomination des membres du Gouvernement, modifiant et complétant le décret n° 2010-28 du 23 février 2010 ;

Vu l'avis favorable du Secrétariat Technique du Conseil Supérieur de la Coopération et à titre exceptionnel ;

ARRETE :

ARTICLE 1 : La Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire « FENACOFBVI-CI », ayant son siège social et administratif à Abidjan – Port-Bouet, et ayant pour objet l'amélioration des conditions de fonctionnement des coopératives membres est agréée en qualité de Fédération de coopératives Agricoles sous le N°109/MINAGRI/DGDR /DOPA du 17 mars 2010.

ARTICLE 2 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de la date de sa signature, sera enregistré et publié au journal officiel de la République de Côte d'Ivoire.

Abidjan le 15 AVR 2010

AMPLIATIONS

MINAGRI/CAB	1
MINAGRI/DGDR	1
DGP	1
SAJ	1
Registre DOPA	1
DRA Abidjan	1
Intéressée	1
JORCI	1

LE MINISTRE

LA JUSTICE SAISIE DU DOSSIER

Le Procureur de la République, saisi de l'affaire, l'a confiée à la Brigade de Gendarmerie de Vridi Cité (Commune de Port-Bouët) pour une enquête. Les personnes mises en cause auraient déjà été entendues sur l'usage de l'ex-FACFBV-CI, une structure illégale dans la filière bétail et viande dont les activités parallèles nuisent considérablement à ce secteur. Les responsables de la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et viande de Côte d'Ivoire (FENACOFBVI-CI), eux, s'en remettent aux autorités ivoiriennes compétentes pour mettre totalement fin aux actions des personnes qui se réclament de l'ex-FACFBV-CI.

La FENACOFBVI-CI, rappelons-le, est une organisation créée conformément à la loi no 97-721 du 23 décembre 1997 relative aux coopératives, aux fédérations et aux confédérations, ainsi que par les textes subséquents, les coopératives de la filière bétail et viande ont constitué leur Fédération nationale à la suite d'une assemblée générale tenue les 22 et 23 janvier 2010. Les activités de la fédération nationale des coopératives de la filière bétail et viande couvrent le territoire national de la Côte d'Ivoire. Cette coopérative s'est donnée pour objet, entre autres, d'améliorer le système d'élevage d'embouche, du métier de la boucherie, du transport et de la commercialisation du bétail et de la viande. Elle s'est donné aussi pour mission d'appuyer les coopératives membres dans la collecte des produits, la commercialisation et le transport, de procéder à l'achat d'équipements collectifs et de défendre les intérêts des membres. La FENACOFBVI-CI, dont le siège social est fixé à Abidjan dans la commune de Port-Bouët, a aussi pour objectifs d'améliorer les conditions de vie des coopératives membres et de leur apporter un appui structurel ■

Suite page 7

FAC-SIMILÉ 2

MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union - Discipline - Travail

Décision n°.....MIPARH/DFOPFP du.....25 MAR 2005.....
portant attribution d'agrément à la Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail et Viandes de Côte d'Ivoire (FACFBV-CI)

Le Ministre de la Production Animale et des Ressources Halieutiques

Vu la loi N°97-721 du 23 Décembre 1997, relative aux coopératives ;

Vu le Décret N°98-256 du 03 Juin 1998, portant attribution, organisation du conseil Supérieur de la Coopération ;

Vu le décret N°98-257 du 03 Juin 1998, portant application de la loi N°97-721 du 23 Décembre 1997 relative aux coopératives ;

Vu la circulaire interministérielle N°37/MINAGRI/MIMINT/ du 26 Octobre 1998 relative à l'application de la procédure d'Agrément des coopératives ;

Vu l'arrêté n°2004-033 du 13 août 2004, portant création du Comité de Sélection et de Promotion des Organisations Professionnelles (CSPOP) ;

Vu l'arrêté n°2004-037 du 20 septembre 2004, portant nomination des membres du comité de sélection et de promotion des Organisations Professionnelles ;

Vu l'avis favorable du Comité Technique d'Agrément des coopératives en sa séance du 04 janvier 2005 ;

DECIDE :

Article 1er : La Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire (FACFBV-CI) ayant son siège social à Abidjan, département d'Abidjan et de la région des Lagunes est agréée comme Fédération sous le n°01/2005 ;

Article 2 : La Fédération a pour objet de promouvoir et de développer les activités relatives au domaine du bétail et de la viande ;

Article 3 : La Direction de la Formation, des Organisations Professionnelles et du Financement des Projets et la Direction de la Production des Élevages sont chargées, chacune en ce qui la concerne, de l'exécution de la présente décision ;

Article 4 : La présente décision prend effet à compter de sa date de signature ;

Article 5 : La présente décision sera enregistrée et publiée dans le Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire.

Fait à Abidjan 25 MAR 2005

Le Ministre de la Production Animale et des Ressources Halieutiques

KOBENAN KOUASSI ADJOUMANI

AMPLIATIONS

- Secrétariat du Gouvernement .....
- CAB/MIPARH .....
- DAAF/ MIPARH .....
- DFOPFP/MIPARH .....
- DPE/MIPARH .....
- Chrono .....

Vigile infos
VOTRE SITE WEB, GARDIEN DES INFORMATIONS
WWW.VIGILEINFOS.NET

FAC-SIMILÉ 3

MINISTERE DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

REPUBLIQUE DE COTE D'IVOIRE
Union – Discipline -Travail

CABINET

Arrêté N° 077 /MIPARH/CAB du 06 JUIL 2010 portant abrogation de la décision N° 01/2005 DFOPFP01 du 25 mars 2005, portant attribution d'agrément à la Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail Viande de Côte d'Ivoire (FACFBV-CI)

LE MINISTRE DE LA PRODUCTION ANIMALE ET DES RESSOURCES HALIEUTIQUES

Vu la Constitution ;

Vu la loi N° 97-721 du 23 décembre 1997, relative aux Coopératives ;

Vu le décret N° 98-257 du 3 juin 1998, portant application de la loi N° 97-721 du 23 décembre 1997, relative aux Coopératives ;

Vu le décret N° 2007-471 du 15 mai 2007, portant organisation du Ministère de la Production Animale et des Ressources Halieutiques ;

Vu le décret N° 2010-28 du 23 février 2010, portant composition du Gouvernement et nomination de ses Membres, tel que modifié et complété par le décret 2010-32 du 04 mars 2010 ;

Vu le décret N° 2010-42 du 25 mars 2010, portant attributions des Membres du Gouvernement ;

Vu l'arrêté N° 001/MINAGRI/CAB du 15 avril 2010, portant agrément de la Fédération Nationale des Coopératives de la Filière Bétail et Viande de Côte d'Ivoire « FENACOFBVI-CI ;

Considérant les nécessités de service ;

ARRETE

Article 1er : Est abrogée la décision N° 01/2005/MIPARH/DFOPFP du 25 mars 2005 portant attribution d'agrément à la Fédération des Associations et Coopératives de la Filière Bétail Viande de Côte d'Ivoire (FACFBV-CI).

Article 2 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera publié au Journal Officiel de la République de Côte d'Ivoire.

Ampliations :

- Présidence de la République
- Primature
- Tous les Ministères
- Cabinet/MIPARH
- Chambre de Commerce et d'Industrie
- Chambre d'Agriculture
- Toutes les Directions du MIPARH
- Services Extérieurs du MIPARH
- Service de Contrôle en Frontières
- Intéressés
- JORCI

Le Ministre de la Production Animale et des Ressources Halieutiques

Dr. DOUAH Séphonse

Bon à Savoir

Par Flaure ABOLE

Lutte contre la fièvre aphteuse

Le ministère des Ressources animales et halieutiques et l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) ont signé, mardi 8 septembre 2020, à Abidjan, un protocole d'accord pour appuyer l'Etat de Côte d'Ivoire dans la lutte contre la fièvre aphteuse. Ce protocole d'accord vise à réduire les menaces causées par les pathogènes émergents frontaliers et endémiques, mais surtout à atténuer les risques et les impacts des maladies animales transfrontalières, notamment la fièvre aphteuse. Selon Moussa Dosso, ministre ivoirien des Ressources animales et halieutiques, les premières épizooties de fièvre aphteuse ont débuté dans les années 1970 avec les ruminants domestiques. « *Depuis le mois de mai 2018, des alertes à la fièvre aphteuse dans la filière porcine ont été notifiées aux services vétérinaires qui ont effectué des prélèvements dans les zones de suspicion. Les résultats des analyses de laboratoire ont confirmé le 13 juin 2020, la présence effective du virus de la fièvre aphteuse notamment le sérotype O qui est proche de celui de la Guinée et de l'Algérie* », a-t-il déclaré. En ce qui concerne les élevages porcins, la maladie a été déclarée à Bouaflé, Abidjan, San Pedro et Grand-Bassam, occasionnant ainsi, des pertes économiques estimées à plus de 2 milliards de Fcfa et des perturbations dans l'approvisionnement du bétail sur le marché. Pour faire face à cette maladie hautement contagieuse qui touche les bovins, les porcins, les ovins, les caprins et les animaux sauvages, l'Etat ivoirien bénéficiera, à travers ce protocole, d'accord d'un montant d'environ 28 millions de F CFA, financé par l'Agence du département de la défense des Etats-Unis (DTRA), selon le représentant de la FAO en Côte d'Ivoire, Samy Gaiji. Ce, sur deux années, en vue d'élaborer un plan dévaluation de risque de la fièvre aphteuse au niveau national, de dynamiser la capacité de détection rapide des services vétérinaires et de diagnostic des laboratoires, de renforcer la biosécurité dans les élevages porcins, ovins et caprins et de mettre en place une surveillance à base communautaire de la fièvre Aphteuse ■

MARCHES A BETAIL EN AFRIQUE DE L'OUEST

Voici les problèmes du ravitaillement de la Côte d'Ivoire

Par Priscille HOUEGA

Les effets néfastes du COVID-19 sont toujours perceptibles sur la filière bétail-viande des pays de la sous-région ouest-africaine. En Côte d'Ivoire, Etat dépendant de la production animale des pays de l'hinterland, singulièrement le Burkina Faso et le Mali, cela se ressent sur le processus de ravitaillement de ce pays en bétail. Des difficultés demeurent malgré l'amélioration de la circulation entre les Etats.

Le ravitaillement du marché ivoirien en bétail est contrarié par la crise du COVID-19 qui fait que la traversée des frontières est devenue difficile. (Photos. DR)

Eu égard à l'ampleur grandissante du nouveau coronavirus, les pays de la sous-région ouest-africaine, qui ont érigé en règle la libre circulation des personnes et des biens, ont été contraints de fermer leurs frontières pour éviter la propagation du COVID-19. Ces mesures conservatoires drastiques ont impacté les différents secteurs d'activités dont la filière bétail-viande. En Côte d'Ivoire, la filière a dû se rabattre sur l'infime production locale et compter sur les couloirs humanitaires aménagés pour assurer la circulation des denrées alimentaires entre les Etats. Aujourd'hui, malgré l'amélioration de la situation avec la levée de certaines mesures de restriction, on est loin d'être revenu à la normale. Le ravitaillement du marché ivoirien en bétail n'a pas encore atteint sa vitesse de croisière. Mis en cause, le COVID-19 qui complique toujours la traversée des frontières du Mali et du Burkina Faso par les bouviers et commerçants de bétail. Conséquence, lorsque les convois de bœufs et de petits ruminants arrivent sur le sol ivoirien, leur retour devient problématique. Selon M. Bony, Secrétaire général de la Confédération des fédérations nationales de la filière bétail-viande de l'Afrique de l'ouest (COFENABVI-CI), la faîtière ouest-africaine du bétail a pris le problème de ravitaillement à bras le corps et s'attelle journellement à y trouver une solution. « *Le ravitaillement du marché ivoirien en bétail est contrarié par la crise du COVID-19 qui fait que la traversée des frontières est devenue difficile. En réalité, les commerçants qui arrivent en Côte d'Ivoire sont confrontés à la difficulté du retour* », explique M. Bony, qui ajoute : « *Le commerçant achète ses bêtes et vient les vendre en Côte d'Ivoire. Après la vente, il éprouve des difficultés à retourner pour se réapprovisionner. Ce dysfonctionnement fait que les marchés ne sont pas suffisamment approvisionnés* ».

Sur le sujet, le SG de la COFENABVI-CI a dévoilé les actions menées pour sortir la filière de cette impasse. « *Nous avons essayé avec le Mali pendant une bonne période mais après ça s'est coupé. Avec le Burkina Faso, ça avait été bloqué mais nous avons pu avoir une dérogation pour ce pays afin que les personnes et les biens passent* », apprend-il. Si cette situation perdure, il faut craindre que, dans un effet domino, le kilogramme de viande n'augmente sur le marché. Au regard des rapports qui nous parviennent, souligne M. Bony, des augmentations sont déjà à déplorer. « *Les prix ont commencé à augmenter et les animaux coûtent cher. Cela fait qu'au niveau de l'abattoir de Port-Bouët par exemple, le kilogramme de viande qui était accepté à 1 900 FCFA est passé à 2 200 FCFA. C'est-à-dire que le chevillard qui va acheter en gros paie 2 200 FCFA. A cette allure, à combien va se négocier le prix du Kg de viande sur le marché ? Donc cela a une incidence sur le prix de vente de la viande à la population. On est en train de chercher des solutions* », rassure-t-il.

CRISE MALIENNE

Quid de l'impact des mesures prises par le gouvernement ivoirien sur le ravitaillement du marché en bétail ? En réponse à la question, le collaborateur de Issaka Sawadogo fait savoir que les effets de l'assouplissement des mesures ne seront pas immédiats sur l'approvisionnement en bétail. «*C'est maintenant que l'Etat a assoupli les mesures. Mais pendant combien de temps les gens sont restés sans travailler ? Toutes les filières ont reçu des subventions sauf la nôtre. Nous pensons que si un effort particulier est fait à l'endroit des acteurs pour leur permettre une meilleure circulation, la situation pourra se normaliser*», souligne M. Bony, qui donne, par ailleurs, des explications au fait que le coup d'Etat intervenu au Mali, le 18 août dernier, ne contrarie pas le système d'approvisionnement du marché à bétail en Côte d'Ivoire. « *Plusieurs personnes ne savent pas que le Burkina Faso est aussi ravitaillé par le Mali. En fait, la plupart des gros marchés du Burkina Faso sont non loin du Mali. Donc ce sont des bœufs qui viennent à pied du Mali qui approvisionnent ces marchés. Quand les gens paient ces animaux, ils ne viennent pas directement les commercialiser. Ils les embouchent, les engraissent avant de les renvoyer sur les marchés de Côte d'Ivoire…* », informe-t-il, avant de poursuivre : « *Une grande partie du cheptel malien se retrouve pratiquement sur le territoire ivoirien. En fait, lorsque vous prenez de Tengrela jusqu'à Boundiali, c'est une zone qui côtoie le plus gros cheptel malien. Donc une partie de ces animaux est donc pratiquement sur le territoire ivoirien. La situation au Mali ne peut donc pas avoir d'impact en tant que tel sur l'approvisionnement du marché à bétail ivoirien* ».

Sur le plan politique, le Comité national pour le salut du peuple (CNSP), la junte au pouvoir au Mali, a produit un communiqué annonçant la réouverture des frontières maliennes, alors que la Communauté économique des Etats de l'Afrique de l'ouest (CEDEAO) avait, dès les premières heures du putsch, pris des mesures dont l'application aurait rendu véritablement exsangue l'économie du pays (Voir fac-similés). Si aucun événement majeur n'intervient au Mali et en Côte d'Ivoire, le flux d'animaux entre les deux pays devrait atteindre leur vitesse de croisière, à la satisfaction des acteurs de la filière bétail-viande et des populations ■

Bétail Plus

Par Priscille HOUEGA

La viande congelée pas nuisible à la santé

La viande congelée ou surgelée présente-t-elle un danger pour la santé ? A cette question, les spécialistes du site allodocteurs.fr donnent la réponse suivante, tout en prenant le soin de mettre des balises à leurs propos. « *Non, la viande congelée ne présente pas de danger pour notre santé, si elle est congelée rapidement et si elle est travaillée rapidement après la décongélation* », soutiennent-ils, avant de poursuivent : « *On constate que pour la viande que l'on va consommer saignante, il est moins agréable de manger une viande qui a été congelée car elle perd beaucoup d'eau. Il est difficile de la saisir, il est difficile de conserver la jutosité. Du coup, on a la sensation d'avoir une viande sèche* ». Autre question qui préoccupe et qui fait l'objet de débats gastronomiques et nutritionnels est celle de la conservation des qualités nutritives et organoleptiques de la viande après le processus de congélation ou de surgélation. En d'autres termes, la congélation ou la surgélation permet-elle à la viande de conserver son goût et ses principes nutritifs ? « *Quand elle est congelée, on peut conserver la viande longtemps. Après, la qualité de la viande deviendra moins bonne. La matière grasse va s'oxyder très lentement mais de manière à être sensible pour le palais au bout de 3-4 mois* », relativisent certains nutritionnistes. D'autres sont plus formels ! « *Agronomes, biochimistes et praticiens en cuisine de la viande s'accordent à dire que la congélation, ni la surgélation ne détériorent pas la viande. Ces procédés de conservation par le froid demeurent même le moyen le plus sûr de préserver les aliments carnés. Ils « retardent » considérablement la dégradation de la denrée. Les nutriments et les substances comme les vitamines et les minéraux sont conservés à leur état initial* », lit-on sur allodocteurs.fr. Il est même évoqué que la viande rouge gagne en tendreté durant la période de congélation. Mais pour ce qui est des qualités organoleptiques (gustatives) de la viande, tout dépend vraisemblablement du mode de décongélation. « *La durée de décongélation devrait être la plus courte de manière à maintenir la teneur en nutriments. Pour ce faire, le procédé au micro-ondes demeure le plus efficace, mais dans certains cas, l'on peut aussi simplement immerger la viande dans de l'eau froide. Dans tous les cas, il faut cuire la viande dès que la décongélation est accomplie. Étant donné que la viande perd de l'eau durant sa décongélation, et sachant que cette eau contient une bonne partie de ce qui fait la qualité de la viande, il est judicieux de conserver le liquide en vue de son usage durant la cuisson. En respectant ces tacts, on peut obtenir une saveur au moins identique à celle de la viande fraîche*», précise le site ■