**Mémoire de Magistère de Mme Regguem Souad**

**Contribution à l’étude des motifs de saisie des viandes blanches (poulet de chair) dans deux établissements d’abattage de la région d’Alger**

**Alger, École Nationale Supérieure Vétérinaire : 2012**

**Résumé** :

L’objectif de notre travail est d’étudier, la fréquence d’apparition des différents motifs de saisie des poulets de chair, en s’appuyant sur l’observation prospective de lots d’animaux depuis leur entrée à l’abattoir jusqu’au résultat d’une inspection sanitaire post mortem. L’étude a été réalisée au niveau de deux établissements d’abattage d’un statut sanitaire différent : un abattoir industriel (A) situé dans la wilaya d’Alger et une tuerie traditionnelle (B) localisée dans la wilaya de Boumerdes. La population étudiée est composée de 30 lots d’animaux abattus pour chaque établissement d’abattage (A, B) et choisis de façon aléatoire. L’unité épidémiologique étant le lot d’animaux abattus le même jour, dans le même établissement d’abattage et provenant d’un même bâtiment d’élevage, dans les mêmes conditions de transport. L’inspection ante mortem n’a pas fait ressortir de pathologies particulières sur la totalité des lots, mis à part des diarrhées et des sujets épuisés. Le pourcentage global de saisie sanitaire au niveau de l’abattoir est de 3.55 %, alors que pour la tuerie il est de 1.36%. Le pourcentage de saisie varie d’un lot à un autre et d’un établissement à l’autre. De nos résultats nous avons déduit qu’au niveau de l’unité (A), ce pourcentage variait entre 0.30 % et 11.4%, alors que pour l’établissement (B) il variait entre 0 % et 11.66 %. Les principaux motifs de saisie étaient par ordre décroissant : les lésions cutanées, les fractures avec diffusion séro-hémorragique, les fractures sans contusion, la cachexie, les hématomes, les viandes sombres, l’ampoule du bréchet et les abcès. L’effet saison n’a pas été significatif pour les deux établissements, mais la comparaison entre ces deux unités a montré une différence significative par motif de saisie et sur le plan global. Nous avons déduit que la majorité des déclassements étaient dus aux mauvaises manipulations, au non respect du bien-être des animaux, à la non maitrise des paramètres d’élevage et aux différentes étapes d’abattage.  
  
  
**Abstract:**The aim of our study is to determine the frequency of occurrence of different grounds for seizure chicken meat, based on prospective observation of groups of animals since they came to the slaughterhouse to result of a post mortem health inspection. The study is conducted at two slaughter facilities of a different health status: an industrial slaughterhouse (A) located in the wilaya of Algiers and a traditional slaughter (B) located in the wilaya of Boumerdes. The study population consists of 30 lots of animals slaughtered for each slaughter establishment (A, B) and randomly selected. The epidemiological unit is the lot of animals slaughtered the same day, in the same slaughter establishment and from the same barn, under the same conditions of transport. Ante-mortem inspection did not reveal any particular pathologies on all lots, except for diarrhea and exhausted subjects. The overall percentage of health seizure at slaughterhouse (A) is 3.55%, while for the slaughter (B) rate is 1.36%. The percentage of entry in each lot varies from one batch to another and from one institution to another. From our results we concluded that in slaughterhouse (A), this percentage varied between 0.30% and 11.4%, while for the slaughter (B), it ranged between 0 % and 11.66%. The main reasons were entered in descending order: skin lesions, fractures with diffusion séro-hemorrhagic, fractures without contusions, cachexia, hematoma, meat congested, the bulb of the keel bone and abscesses. The season effect is not significant for both institutions, but the comparison between these two units (A, B) showed a significant difference on a global basis and input. We deduced that the majority of downgrades were due to mishandling, disregard the welfare of animals, the non-mastery of breeding parameters and different stages of slaughter.