

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية

**MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA
RECHERCHE SCIENTIFIQUE**

وزارة التعليم العالي و البحث العلمي

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE VETERINAIRE -ALGER

المدرسة الوطنية العليا للبيطرة-الجزائر

**PROJET DE FIN D'ETUDES EN VUE DE L'OBTENTION
DU DIPLOME DE DOCTEUR VETERINAIRE**

THEME

**ETUDE DES LESIONS ET MOTIFS DE SAISIE
RENCONTREES CHEZ LES BOVINS A
L'ABATTOIR DE BOUIRA**

Présenté par : BELADJOUZ Wissame & ARAR Khadidja

Soutenu le : 04 juin 2015

Le jury :

- . Président : Pr. KHELEF D. (Pr/ENSV)**
- . Promoteur : Pr. HAMDY T.M. (Pr/ENSV)**
- . Examineur : Melle. BOUHAMED R. (MCB/ENSV)**
- . Examineur : Melle. BOUAYAD L. (MCB/ENSV)**

Année universitaire : 2014/2015

Remerciements

Ce travail n'aurait pu se réaliser sans l'aide de Dieu qui nous a donné volonté, courage et surtout patience, puis celle de toutes les personnes qui y ont contribuées de près et de loin.

Nos sincères remerciements s'adressent à :

*Notre promoteur **Pr HAMDI Taïa Mossadak**, Professeur à l'École Nationale Vétérinaire D'El-Harrach d'Alger qui nous a aidé durant toute la période de notre travail.*

*C'est avec un grand plaisir que nous adressons nos remerciements au **Pr khELEF** pour l'honneur qu'il nous a fait en acceptant de présider cette soutenance.*

*A Mesdemoiselles **BOUHAMED** et **BOUAYAD** qui nous ont fait l'honneur en acceptant de juger notre travail, nos vifs remerciements et notre profonde gratitude*

Un sincère merci pour tous nos enseignants.

En fin, Nous tenons aussi à remercier chaleureusement le personnel de la bibliothèque :

***Yacine, Rachid et Ami Messaoud** qui nous ont Beaucoup facilité notre travail au sein de la bibliothèque*

Dédicaces

Je dédie ce modeste travail :

À toi maman

Aucune dédicace ne saurait être assez éloquente pour exprimer ce que tu mérites pour tous les sacrifices que tu n'as cessé de me donner depuis ma naissance, durant mon enfance et même à l'âge adulte, Tu as fait plus qu'une mère puisse faire pour que ses enfants suivent le bon chemin dans leur vie et leurs études.

Je te dédie ce travail en témoignage de mon profond amour. Puisse Dieu, le tout puissant, te préserver et t'accorder santé, longue vie et bonheur.

À toi papa

Les mots ne suffisent guère pour exprimer l'attachement, l'amour et l'affection que je porte pour toi, t'es mon modèle, mon exemple à la personne qui a sacrifié sa vie pour moi, et qui a relevé le défi d'assurer mes études, à l'homme qui a éclairé le chemin de ma réussite. A toi mon cher père

A mon grand père Saïd

A mes grands mères Meriem et Aicha que dieu les gardes pour nous

À toi mon fiancé Housseem présent dans tous les moments par son soutien moral et ses belles surprise, je te souhaite un avenir plein de joie, de bonheur, de réussite

A mes chères sœurs Sabrina et Assia et mes chers frères Fares et Youcef

A mes beaux-parents (Ali et Fatiha)

À mes tantes et mes oncles

À mes amies qui ont rendu mes journées à la cité universitaire EL ALIA plus agréables : Ibtissem Hadjer, Amina25, Amina15, Chanez, Amina21, Amira ; Halima ; Ibtissem34, Assma, Mounira, Hadil

A mes camarades de promos 2010 à qui je souhaite la réussite

KHADIDJA

Dédicaces

Je dédie ce modeste travail :

A Maman, papa qui ont éclairé le chemin de ma vie par leur grand soutien et leurs encouragements, par leur dévouement exemplaire et les énormes sacrifices qu'ils ont consentis durant mes études et qui ont toujours aimé me voire réussir. Je les remercie pour tout ce qu'ils mon fait

A ma grande mère qui avait toujours souhaité notre réussite, je t'aime

A mes très chers frères Hocine, Nasim

A mes sœurs Ibtissem , ma moitié ,ma jumelle Somia

A Toute ma famille en particulier ma tante, mon cousin Sofiane, ma cousine Amira

Un vibrant hommage à l'âme de mon oncle Kamal qui m'a toujours incité à étudier.

A tous mes proches et à tous mes amis « groupe Goumari » de l'Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire

A toutes les personnes que j'aime et qui m'aiment

A moi-même.

Wissame

SOMMAIRE

Introduction

PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE

CHAPITRE 1 : GENERALITES SUR L'ABATTOIR.....	1
I. Historique.....	1
II. Abattoir :	2
II.1 Définition.....	2
II.2 Conception	2
II.3 Equipement	2
II.4 Opération d'abattage.....	3
II.4.1. La saigné	3
II.4.2. Le dépouillement	5
II.4.3. L'éviscération	5
II.4.4. La fente.....	5
II.4.5. L'inspection post-mortem	6
II.4.6. Le douchage	6
III. Classification :	6

III.1 L'abattoir public	6
III.1.1 L'abattoir communal	6
III.1.2 L'abattoir intercommunal	6
III.2 Les abattoirs industriels	6
III.3 Abattoirs privés	6
III. 4 Tueries particulières	6

CHAPITRE 2 : INSPECTION SANITAIRE VETERINAIRE

I. Définition	7
II. Différents stades de l'inspection sanitaire vétérinaire.....	7
III. Technique :.....	7
III.1 Inspection ante mortem	7
III.2 Inspection post mortem.....	8
III.3 Technique d'inspection post mortem	8
III.4 Sanction de l'inspection post mortem	9

CHAPITRE 3 : MOTIFS DE SAISIE

I. Motivation de saisie.....	10
II. Motifs de saisies	10
II.1. Tuberculose.....	10
II.2. Fasciolose.....	11
II.3. Hydatidose.....	12
II.4. Strongylose.....	13
II.5. Sarcosporidiose.....	13
II.6. Cysticercose.....	13
II.7. Hypodermose.....	15
II.8. Fièvre aphteuse.....	15

PARTIE PRATIQUE

Objectifs.....	16
----------------	----

Matériels et méthodes.....	16
I.1. Méthode	16
I.2. Matériel :	16
I.2.1. Description de l'Abattoir.....	16
I.2.2. Echantillonnage.....	17
I.2.3. Inspection vétérinaire :	18
I.2.3.1. Inspection ante mortem :	18
1. Transport des animaux.....	18
2. Réception des animaux.....	18
3. Repos et diète hydrique.....	18
4. L'inspection ante- mortem.....	18
5. L'amenée.....	18
I.2.1.4. inspection post mortem :	18
1. Présentation de produit.....	18
2. Technique d'inspection :	19
2.1. Technique de l'inspection post-mortem pratiquée :	19
2.1.1 L'inspection des carcasses.....	19
2.1.2. L'inspection des abats.....	19
3. Estampillage.....	20
4. Transport des carcasses	20
RESULTATS :	21
I. Répartition de l'effectif abattu :	22
I.1 Répartition de l'effectif abattu selon la race	22
I.2 Répartition de l'effectif abattu selon le sexe.....	23
II Motifs de saisie :	24
II.1 Répartition globale des motifs de saisie selon leur origine	24
II.2 Répartition des différents motifs de saisie	26
II.3 Répartition des organes ayant fait l'objet de saisie	27
II.4 Répartition des motifs de saisies sur carcasses	27

II.5 Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie « Autres ».....	28
--	----

DISCUSSION

1. Répartition de l'effectif abattu	30
2. Lésions observées sur les carcasses :	31
2.1. Lésions de tuberculose.....	31
2.2. viande ictérique	32
2.3. Lésions traumatiques.....	32
3. Lésions observées sur les viscères :	32
3.1. Lésions d'hydatidose.....	32
3.2. Lésions de tuberculose	35
3.3. fièvre aphteuse	35
3.4. Lésions de faciologie	35
CONCLUSION	38
RECOMMANDATION	39
REFERENCE	40
ANNEXES	42

Liste des tableaux

Tableau 01: Fiche de renseignement des animaux abattus

Tableau 02 : Répartition des animaux abattus selon la race

Tableau 03 : Répartition des animaux abattus selon le sexe de l'animal

Tableau 04 : Répartition des motifs de saisies selon leur origine

Tableau 05 : Répartition des différents motifs de saisies

Tableau 06 : Répartition des organes saisis durant la période de stage

Tableau 07: Répartition des motifs de saisies sur carcasses

Tableau 08 : Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie

« Autres »

Liste des figures :

Figure 01 : Répartition des animaux abattus selon la race

Figure 02 : Répartition des animaux abattus selon le sexe de l'animal

Figure 03 : Répartition des motifs de saisies selon leur origine

Figure 04 : Répartition des différents motifs de saisies

Figure 05 : Quantités des organes saisies (exprimées en %)

Figure 06 : Répartition des motifs de saisies sur carcasses

Figure 07 : Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie
« Autres »

Liste des abréviations :

MRLC : Maladies Réputé Légalement Contagieuse.

FAO : organisation pour l'alimentation et l'agriculture

Cm : centimètre

mm : millimètre

dm² : décimètre carré

INTRODUCTION

Selon les chiffres officiels qui se répètent depuis trois ans, l'Algérie produit annuellement 350 000 tonnes de viandes rouges et 250 000 tonnes en viandes blanches, soit un total de 600 000 tonnes par an pour un besoin national de consommation d'environ 1 million de tonnes. Au cours de cette année, le ministère de l'Agriculture a indiqué que la production de viande rouge a augmenté de 100 000 tonne (**anonyme 2014**)

L'abattage des animaux au sein de l'abattoir; constitue un lieu décisif pour la sécurité sanitaire de la viande et ses issues; il a pour but de fournir une carcasse saine et propre à la consommation humaine et sans danger pour la santé publique. Mais avant d'être estampillée, les carcasses doivent faire l'objet de contrôle sanitaire par l'inspecteur vétérinaire de l'abattoir. C'est pour cela que l'examen ante-mortem permet de faire un tri afin d'éliminer les animaux soupçonnés d'être malades et ceux dont l'abattage est interdit pour diverse raisons (femelle gestante, femelle moins de 5ans ...).

L'inspection post-mortem permet de faire des observations anatomopathologiques, lesquelles permettront le dépistage, l'identification de toute lésion, anomalie ou souillure et d'en préciser l'étiologie et la phase d'évolution (hydatidose, tuberculose, douve...) et permet alors à l'inspecteur vétérinaire de prendre la « sanction » qui s'impose.

Ce travail comporte deux parties :

- l'une bibliographique, qui aborde des généralités sur les abattoirs, l'inspection sanitaire vétérinaire et les principaux motifs de saisie rencontrés dans notre pays.
- l'autre pratique, où seront développés successivement les objectifs de cette étude, le matériel et les méthodes utilisées les résultats obtenus, leur discussion et enfin une conclusion et des recommandations.

PARTIE BIBLIOGRAPHIQUE

I. Historique :

L'abattage des animaux a pour but de fournir une carcasse qui donnera ultérieurement de la viande consommable; pour cela la technique de l'abattage élimine les parties externes non consommables (peau, extrémités des membres, contenu du tube digestif) ; les parties très fermentescibles (sang) ; les viscères qui risquent de souiller la viande ; les lésions qui sont dangereuses ou simplement répugnantes (**CRAPLET, 1966 ; HALFI, 2004**).

L'abattage des animaux remonte au début de l'humanité puisqu'il est nécessaire pour tous les animaux qui ne sont pas tués par la chasse et très tôt, on vit apparaître des règles d'abattage et presque toutes les religions ont fait des prescriptions rituelles qui influencent encore l'homme du XXe siècle (**CRAPLET, 1966; KHALFI, 2004**).

Historiquement il y a eu l'évolution suivante:

- ✚ A l'origine le patron boucher et son commis travaillaient à l'abri des regards indiscrets dans une tuerie qui comprenait une cour, un local d'abattage et un local d'échaudage (pour blanchir les estomacs) ; ce système a persisté jusqu'à nos jours dans ce que l'on appelle " les tueries particulières".
- ✚ Pour des raisons multiples (commodité, salubrité, hygiène, fiscalité) chaque ville importante à construit au XIXe siècle un abattoir qui était un assemblage plus ou moins grand de tueries particulières avec utilisation collective de certains services.
- ✚ Au début du XXe siècle, certains techniciens préconisent la construction d'abattoirs possédant un hall commun d'abattage ce qui permettrait une surveillance sanitaire bien meilleure.
- ✚ Entre 1920 et 1930 des professionnels français d'avant-garde voulant industrialiser la filière viande, essaient de transposer en France les méthodes américaines en créant des abattoirs industriels où les techniques artisanales sont remplacées par des techniques rationnelles : spécialisation de la main-œuvre, mécanisation, valorisation de toutes les parties de l'animal.

En Algérie, les premières tueries sont celles de Chéraga construite en 1910 et celle d'El-Harrach construite en 1919, les premiers abattoirs répondant aux normes de l'époque sont ceux d'Hussein Dey, construits en 1929. Ils étaient dans ce temps-là, hors zone urbaine (**CRAPLET, 1966; KHALFI, 2004**).

CHAPITRE 1
GENERALITES SUR
L'ABATTOIR

II. Les abattoirs

II. 1. Définition

L'abattoir est un établissement dans lequel les animaux de boucherie et de charcuterie sont transformés en produits consommables (viandes et abats) et en sous produits à usage industriel (issues) (DIAF et HAMZAOU, 2010).

II. 2. Conception

Toutes les installations de l'abattoir doivent être conçues pour l'application facile des règles d'hygiène.

Les principes de base pour une conception hygiénique sont les suivantes (SOINNEAU, 1993) :

-Le choix des matériaux pour les sols, murs et plafonds doit donner les propriétés de résistance aux différentes agressions physiques et chimiques, d'imperméabilité, de nettoyabilité.

- Les surfaces externes ou n'entrant pas en contact avec le produit doivent être conçues de façon à ne pas retenir et abriter les saletés, bactéries et autres matières indésirables.
- Toute surface en contact avec le produit doit être :
 - ✓ Lisse et non poreuse afin que les fines particules d'aliment, les bactéries ne puissent être retenues et ne deviennent difficiles à enlever.
 - ✓ Visible pour l'inspection.
 - ✓ D'accès aisé pour un nettoyage manuel.
 - L'équipement doit être conçu de façon à protéger le produit de toute contamination venant de l'extérieur, notamment les rongeurs.
 - L'aération des locaux doit permettre d'éviter les condensations de buées.
 - L'éclairage doit être de bonne qualité, c'est-à-dire naturel ou une lumière blanche.

II.3. Equipement

Les abattoirs doivent être constitués de locaux suivants :

- Un local de stabulation pour le repos des animaux vivants et pour y subir une diète hydrique.
- Un local d'abattage spacieux pour permettre un travail et une inspection dans de bonnes conditions.
- Un local de vidange et de premier lavage des viscères abdominaux.
- Un local de triperie et de boyauderie permettant le premier traitement des abats.
- Les locaux de ressuage, de stockage des carcasses, de stockage des cornes, cuirs, onglons, réfrigérés.

- Un local de consigne réfrigéré.
- Un local réfrigéré pour saisies et déchets.
- Un lazaret pour isoler les animaux malades ou accidentés.
- Un local sanitaire pour l'abattage des animaux malades ou accidentés.
- Des locaux pour le stockage des viandes et abats impropres à la consommation humaine, destinés à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie.
- Des vestiaires et des installations sanitaires destinées au personnel.
- Un parking pour le lavage et la désinfection des véhicules (DIAF et HAMZAOU, 2010)

II.4. Préparation des viandes bovines à l'abattoir (opérations d'abattage) : (KEBED ,1986).

II.4.1. La saignée

Cette opération permet la mort de l'animal, et l'évacuation de maximum de son sang. Dans nos abattoirs, elle se pratique sur un animal en décubitus latéral par ouverture des gros vaisseaux sanguins de l'encolure (deux carotides et les deux jugulaires) à l'aide d'un couteau. Le sang est expulsé sous l'effet du pédalage de l'animal saigné et les battements de son cœur

La saignée doit être rapide et complète pour une meilleure présentation et conservation de la viande.

**Tableau 1 : Principales étapes de la préparation des viandes bovines
(KEBED, 1986)**

Principales étapes:	Opérations obligatoires :
<ul style="list-style-type: none"> • Arrivée des animaux 	<ul style="list-style-type: none"> -Réception -Stabulation -Inspection ante- mortem
<ul style="list-style-type: none"> • Abattage 	<ul style="list-style-type: none"> -Saignée -Dépouillement -Eviscération -Fente -Inspection post -mortem - -Douchage
<ul style="list-style-type: none"> • Réfrigération 	<ul style="list-style-type: none"> -Ressuage réfrigéré
<ul style="list-style-type: none"> • Stockage 	<ul style="list-style-type: none"> Réfrigération ou congélation

II.4.2. Le dépouillement

Cette opération consiste à l'enlèvement du cuir des animaux pour une bonne présentation et une bonne conservation des carcasses, ainsi que la récupération de la peau dans des conditions favorables à la conservation de sa qualité. C'est une méthode onéreuse et demande toujours une main d'œuvre qualifiée. Elle doit être adaptée à la fraction du corps concernée en fonction de l'orientation des fibres conjonctives. Elle comprend les trois opérations suivantes :

1. La préparation :

°Section des membres antérieurs et postérieurs, respectivement au niveau du « carpe » et du « tarse ».

°Traçage : « ouverture » du cuir par incision longitudinale (du ganache à l'anus) et deux incisions transversales (l'une au niveau des membres antérieurs et l'autre au niveau des postérieurs).

2. Elimination de la peau : qui sera expédiée vers un local de stockage des cuirs réfrigéré

3. L'ablation de la tête : peut se faire soit immédiatement après la dépouille de l'animal, soit tardivement après éviscération thoracique (**KEBED ,1986**).

II.4.3. L'éviscération

Cette opération consiste à enlever les viscères thoraciques et abdominaux. Elle doit être terminée au maximum une demi- heure après la saignée pour éviter le passage des sucs digestifs, des gaz et des microbes intestinaux. Elle comprend les opérations suivantes :

- Fente médiane complète de la paroi abdominale.
- Evacuation vers l'extérieur des organes gastriques (estomacs et intestins).Le foie est prélevé et mis à part.
- Ouverture de la cage thoracique par fente du sternum.

Prélèvement des organes thoraciques : poumons et cœur sont réunis au foie. Ils sont ou accrochés à la carcasse ou mis sur une table d'inspection (**KEBED ,1986**)

II.4.4. La fente :

La carcasse est séparée en deux moitiés égales en passant par le milieu du sacrum et de toutes les vertèbres en commençant par les parties postérieures de l'animal et en finissant par les parties antérieures.

La fente est réalisée à la scie électrique ou au fondoir (**KEBED ,1986**).

II.4.5. L'inspection post mortem

Elle est effectuée par le vétérinaire inspecteur, elle consiste à examiner l'ensemble de la carcasse, abats et issues dans le but de rechercher toute anomalie, lésion et/ou souillure. L'inspection post mortem comprend :

- Un examen visuel pour apprécier la forme et la couleur.
- Des palpations pour apprécier la consistance.
- Des incisions réglementaires dans le cas de recherche spécifiques ou facultatives en vue d'investigations complémentaires.

II.4.6. Le douchage

Au cours des différentes opérations, il se produit des ruptures de petits vaisseaux et le sang souille la carcasse. Il est éliminé par douchage. Aussitôt après, il faut que la carcasse soit entreposée dans une chambre de réfrigération dotée d'une très forte ventilation pour éliminer l'eau superflue (KEBED ,1986).

III .Classification

Selon différents critères, on distingue plusieurs types d'abattoirs.

III.1. L'Abattoir public

2 types d'abattoirs sont rencontrés.

A)-l'abattoir communal qui est un établissement d'utilité locale, dont le but est d'assurer l'approvisionnement en viandes d'une agglomération plus en moins importante.

B)- l'abattoir intercommunal qui est un abattoir destiné à l'approvisionnement de plusieurs communes.

C)- Les abattoirs industriels : ils correspondent à des tentatives plus ou moins réussies d'industrialisation des métiers de la viande en dépassant le stade d'abattage pour faire transformer les viandes et le 5^{ème} quartier (CRAPLET, 1966).

III.2. Abattoirs privés qui appartiennent à des particuliers.

III .3.Tueries particulières : elles sont très répandues en Algérie. Leur avantage est la préparation sur place des viandes et leur vente ; alors que leurs inconvénients sont très nombreux et le rôle du vétérinaire est difficile (HAFHOUF et TAHI, 2003).

CHAPITRE 2

INSPECTION SANITAIRE

VETERINAIRE

I. Définition L'inspection sanitaire vétérinaire représente l'ensemble des opérations de surveillance et d'examen des animaux et des carcasses, abats et issus, permettant la recherche et l'identification d'une part de tout signe pathologique ou perturbation de l'état général des animaux et d'autre part de toutes lésions, anomalies ou pollution des carcasses et du cinquième quartier. (MENNAA A et MATOUK k 2006).

II. Différents stades de l'inspection sanitaire :

Il existe trois phases indissociables complétées par une 4^{ème} complémentaire:

- l'inspection ante-mortem.
- La surveillance des opérations d'abattage habillage.
- L'inspection post-mortem.

Et le recours aux examens de laboratoire lorsque cela est nécessaire (contrôle microbiologique, toxicologique, parasitologique) (LAFENETRE. 1936).

III .Technique d'inspection sanitaire

III.1. Inspection ante mortem

III.1.1 Définition : Tous les animaux pour alimentation humaine normaux doivent être examinés au repos par un inspecteur (MENNAA et MATOUK 2006).

III.1.2 But et objectifs

Les objectifs de l'inspection ante mortem sont de déterminer l'espèce, l'âge, l'état de gestation et la valeur commerciale de l'animal. La connaissance de l'âge et le diagnostic de l'état de gestation sont de grande importance afin d'interdire l'abattage de certains animaux.

- Femelles de moins de cinq années et femelles gestantes.
- Dépistage des maladies réputées légalement contagieuses à déclaration obligatoire.
- Repérer les animaux éliminés dans le cadre des prophylaxies obligatoires (tuberculose, brucellose).
- Repérer les animaux malades présentant des signes de perturbation de l'état général.
- Repérer les animaux abattus dans le cadre d'abattage d'urgence pour cause de maladie ou d'accident.

III.2. Inspection post-mortem

III.2.1. Objet et but : c'est un véritable examen nécropsique qui intéresse la carcasse et le cinquième quartier, qui va permettre de faire des observations anatomopathologiques, lesquelles permettront le dépistage, l'identification de toute lésion, anomalie et souillure et d'en préciser l'étiologie et la phase d'évolution (**LAFENETRE. 1936**).

III.2.2. Techniques d'inspection post-mortem (**LAFENETRE. 1939; BOUGUERECHE.1986**;))

C'est une véritable autopsie qui utilise des techniques d'examen nécropsique de la carcasse et du cinquième quartier. On recherche des lésions, anomalies, des souillures. Elle commence par un examen visuel pour voir la forme, la couleur, l'aspect, et l'odeur; s'en suit une palpation pour voir la consistance et les déformations (abcès), ensuite les incisions qui sont réglementaires lors de la recherche spécifique ou des incisions d'investigation lors de lésion quelconque, puis la recherche et l'incision des ganglions lymphatiques.

III.2.2.1 Technique sur viscères

- **La tête:** les faces externes frontales et latérales sont examinées pour rechercher l'actinomyose par exemple; puis on observe les différentes muqueuses : nasale, oculaire et buccale ; puis on observe les différents ganglions lymphatiques : mandibulaire, sous maxillaires, parotidiens et rétropharyngés médiaux et latéraux. Pour la recherche de la cysticerose on réalise deux incisions parallèles au niveau des masséters et une incision dans le muscle ptérygoïdien interne (face interne de la joue).
- **La lange:** on enlève les amygdales rapidement, ensuite on examine visuellement la langue sur toutes ses faces, puis la palpation latéro-latéral pour la partie caudale et dorso-ventrale pour la partie libre, on incise jamais la langue.
- **La trachée:** doit être ouverte sur toute sa longueur jusqu'à la bifurcation bronchique pour rechercher les strongles pulmonaires ou des ulcères tuberculeux.
- **L'œsophage:** il doit être décollé de la trachée sauf aux deux extrémités, puis palpé sur toute sa longueur pour la recherche des cysticerques.
- **Les poumons:** on fait d'abord un examen visuel de tous les lobes pulmonaires un par un, puis une palpation pression lobe par lobe et de façon centrifuge du hile vers l'extérieur. On incise les lobes diaphragmatiques au niveau du tiers moyen; tiers postérieur pour découvrir

les lésions parasitaires par exemple (une incision par poumon). On recherche les ganglions obligatoirement à cause de la tuberculose; on distingue le ganglion apical droit, le ganglion de l'inspecteur (inconstant), les ganglions trachéo-bronchiques gauche et droit et les ganglions médiastinaux caudaux qui sont entre les lobes diaphragmatiques.

- **Le cœur:** il faut inciser le péricarde qu'on doit soulever au dessous de cœur, on observe le cœur sans palpation, ensuite on fait deux incisions perpendiculaires pour ouvrir le cœur en quatre parties: on observe alors le myocarde, l'endocarde et les valvules.
- **Le foie:** on observe sur ses deux faces: viscérale et diaphragmatique, puis on palpe au niveau de la trace de la vésicule biliaire, ensuite on fait deux incisions pour la recherche de la distomatose; la première longue et superficielle entre les deux lobes droits et gauche, et la deuxième courte et profonde à la base du lobe de Spiegel. Enfin, on examine les ganglions hépatiques et hépato-pancréatiques dans le but de rechercher la tuberculose.
- **La rate:** on fait un examen visuel et une palpation pression.
- **Les reins:** on examine visuellement les faces externes (voir le volume, et la couleur) on réalise des incisions en cas de doute, en deux moitiés. On examine les ganglions rénaux qui sont de couleur rouge brique.
- **Les réservoirs gastriques:** l'inspection se fait visuellement et si possible on inspecte les ganglions gastriques.
- **Intestins et mésentères:** l'examen est visuel et si possible on inspecte les ganglions mésentériques qui sont très nombreux.
- **La mamelle:** examen visuel avec l'inspection des ganglions rétro-mammaires.
- **Les testicules:** examen visuel avec l'inspection des ganglions inguinaux.
- **Le cuir et les pieds:** sont rarement examinés.

III.3.Sanction de l'inspection post-mortem (FAO. 2000)

Il existe trois types de sanction

- l'acceptation
- la mise en consigne
- la saisie

CHAPITRE 3

MOTIFS DE SAISIE

III.1 Motivation de saisie

La motivation de la saisie correspond à la justification de la décision de saisie: c'est-à-dire à la conclusion à laquelle le vétérinaire inspecteur arrive à l'issue de l'application des techniques d'inspection et du raisonnement critique.

C'est le bilan de la réflexion du vétérinaire inspecteur en application des textes de loi.

Les motivations et motifs de saisie s'appliquent à tous les animaux ou denrées d'origine animale mais cet exposé ne concernera que les abats et les carcasses soumis à l'inspection à l'abattoir.

Une saisie vétérinaire est une saisie administrative qui entraîne une restriction du droit de propriété et non une perte de ce droit. De plus, la sanction ne donne pas lieu à une action judiciaire ou pénale. Elle résulte de **la loi n°89-02 du 07février1989** relative aux règles générales de protection du consommateur portant sur l'article du journal officiel de la république algérienne (DJEMEL F et LEBBOUZ S 2014).

III.2 Principaux motifs de saisie

III.2 1. Tuberculose : c'est une MRLC d'origine bactérienne, inter transmissible entre

Les animaux et entre les animaux et l'homme. C'est donc une zoonose due à *Mycobacterium*

Selon l'aspect on distingue types de **lésions**:

➤ Circonscrites

Ce sont des lésions localisées, bien délimitées, d'aspect variable selon le stade évolutif, elles

Atteignent surtout les ganglions hépatiques, les poumons, et le foie. Elles peuvent se présenter sous différentes formes :

- Tubercule gris : Granulation de la taille d'une tête d'épingle, gris ou translucide « gouttes de rosée »
- Tubercule miliaire : De la taille d'un grain de mil, le centre est occupé par un caséum blanc jaunâtre.
- Tubercule cru ou caséux : De la taille d'un petit pois, constitué par un caséum jaunâtre.
- Tubercule caséo-calcaire : Plus gros que le précédent, couleur blanc jaunâtre, entouré d'une grosse enveloppe, ce tubercule crisse à la coupe.
- Tubercule fibreux ou enkysté : blanc nacré, homogène, sans caséum et très dur.

➤ Diffuse

- Les infiltrations : Ce sont des lésions mal délimitées de nature exsudative étendues à tout un territoire ou un organe (les poumons surtout).
- Les épanchements : Ce sont des exsudats inflammatoires séro-hémorragiques ou sérofibrineux retrouvés surtout au niveau des cavités.

➤ Constituées :

- Coalescence de formes circonscrites : nodules tuberculeux de taille variable
- Association de formes circonscrites et de formes diffuses : formes perlière et pommelière
- Forme sarcomatogène : pulmonaire ou ganglionnaire
- Réveil d'une lésion de tuberculose : ramollissement de caséum avec lésions congestives et nécrotiques périphériques.

B/Conduite conseillée :

➤ **La saisie totale** de la carcasse est prononcée dans les cas suivants :

- **Tuberculose miliaire aiguë à foyer multiples** : Tuberculose miliaire aiguë de primo ou de surinfection.
- **Tuberculose caséuse étendue avec lésion ganglionnaire à caséification rayonnée** : Tuberculose caséuse de surinfection.
- **Tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus** : Tuberculose chronique d'organe et de généralisation progressive.

➤ **Saisie partielle**: La saisie partielle est prononcée dans les cas suivants :

- Tuberculose associée à la cachexie
- Atteinte ostéo-musculaire ou ganglionnaire: saisie partielle correspondant à la zone de drainage des ganglions.
- Atteinte viscérale : saisie de l'organe
- Atteinte d'une séreuse : saisie de la partie ostéo-musculaire correspondante
- Atteinte d'une vertèbre: saisie de la région correspondante à deux (2) vertèbres de part et d'autre (**LAADJEL S et KHENNOUF I 2011**).

III.3.2.2. Fasciolose

La Fasciolose ou maladie de la grande douve est une helminthiase hépatobiliaire provoquée par des trématodes du *genre Fasciola*.

C'est une zoonose transmissible directement des mammifères à l'homme. L'homme s'infeste par ingestion de végétaux contaminés par des larves métacercaires (cresson, pissenlit)

Elle est à l'origine de troubles hépatiques et vésiculaires. Ce sont les bovins et les ovins qui sont les plus touchés (l'atteinte des porcs et des chevaux est exceptionnelle).

A/Lésions :

Chez les bovins, on observe d'abord une cholangite (dilatation et épaissement des canaux biliaires) Puis une fibrose péri canaliculaire, une hépatite fibreuse et une calcification secondaire de la paroi des voies biliaires.

En phase terminale, il y a déformation du foie par sclérose : disparition progressive du lobe gauche (palette) et du lobe caudé avec hypertrophie compensatrice du lobe droit.

Lors d'infestation massive, une atteinte pulmonaire est possible et se traduit par des kystes distomiens volumineux (2 à 5 cm de diamètre) enchâssés au niveau de la face diaphragmatique des lobes caudaux avec un contenu verdâtre, pâteux. On peut parfois avoir des complications par suppuration. On a aussi des lésions de péritonite diaphragmatique (avec éosinophilie) liées au passage des larves à travers le Péritoine.

B/Conduite à tenir : saisie du foie, si kyste distomien, on saisit le poumon avec (**GONTHIER et al.. 2008**).

III.3.2 3. Hydatidose : C'est une zoonose parasitaire qui est due à *Echinococcus granulosus* larve de ténia échinocoque de chien.

A/Lésions : Le kyste hydatique est l'unité lésionnelle de l'hydatidose, d'un diamètre le plus Souvent de l'ordre de quelques centimètres, parfois beaucoup plus. Il est constitué de :

- ✓ Un élément parasite : la vésicule hydatique, avec sa paroi, un liquide clair transparent et dans les vésicules fertiles, du sable hydatique.
- ✓ Un élément réactionnel : l'adventice, en continuité avec les tissus de l'hôte ; compacte,

Blanchâtre, d'épaisseur variable atteint souvent 6 à 10 mm. La face interne de l'adventice est lisse non adhérente au parasite. Le kyste hydatique peut subir diverses altérations; Caséification, calcification (atteignant même l'adventice), abcédation , affaissement spontané par résorption du liquide.

B/Conduite conseillée : saisie du foie et des poumons (**LAADJEL et KHENNOUF. 2011**)

III.3.2.4. Strongylose

Très fréquente dans toutes les espèces d'animaux de boucherie; mais les lésions diffèrent selon les espèces.

Chez les bovins; bronchite vermineuse avec 3 observations possible (**GONTHIER et al... 2008**)

Les parasites (les strongles) visibles à l'ouverture de la trachée et des bronches souches.

- Une multitude de petits foyers de bronchite voir de bronchopneumonie au stade subaigu ou chronique disséminés dans le parenchyme pulmonaire ou des petits foyers d'atélectasie lorsque l'affection est plus évoluée.
- De l'emphysème interstitiel.

Conduite conseillée: saisie des poumons (**GONTHIER et al... 2008**)

III.3.2 3.5. Sarcosporidiose

Elle est due à un protozoaire appartenant au genre **Sarcocystis**, c'est une affection très fréquente chez les bovins.

On observe au niveau des fibres musculaires, des kystes fusiformes microscopiques, non visibles à l'œil nu, on peut avoir aussi des réactions de myosite chronique éosinophile, ces lésions secondaires liées à la présence du parasite sont facilement visibles au niveau des muscles abdominaux internes et de la hampe: on remarque des petits foyers de 1 à 2cm de diamètre à limite très irrégulière, à caractère fibreux et à coloration plus ou moins verdâtre.

Localisation: tout le tissu musculaire strié et préférentiellement la langue, les masséters, le cœur, l'œsophage, le diaphragme, les muscles abdominaux internes (**GONTHIER et al.. 2008**)

Conduite conseillée: saisie des parties atteintes en cas de myosite éosinophile (**GONTHIER et al.. 2008**)

III.3.2 3.6. Cysticercoses musculaires :

La cysticercose musculaire des bovins ou ladrerie bovine est une affection du tissu musculaire strié due au développement de larves vésiculaires cysticerques, formes larvaires de *tænia*, parasite de l'intestin grêle de l'homme. Chaque œuf de *tænia*, ingéré par les bovins, libère un embryon dans le tube digestif qui traverse la muqueuse intestinale. Il migre ensuite par voie sanguine et lymphatique.

La contamination humaine se fait par consommation de viande parasitée « ladre », crue ou peu cuite, contenant des cysticerques vivants. La larve vivante se transforme dans le tube digestif de l'homme en un ver pouvant atteindre 4 à 12 mètres, et dont la vie est supérieure à 15 ans (**Anonyme, 2015**).

Le bovin, **seul hôte intermédiaire**, s'infeste en ingérant une nourriture souillée par des œufs de *tænia* directement ou par des matières fécales humaines. Il ne présente pas de symptôme et la découverte de la maladie se fait à l'abattoir.

L'homme, **hôte définitif du parasite**, s'infeste par la consommation de viande crue ou peu cuite.

C'est une affection généralement bénigne chez l'homme, elle est souvent asymptomatique, occasionnant très rarement des troubles digestifs (douleur, pesanteur, inconfort), anorexie, perte de poids, nervosité. Seul le prurit anal présente un véritable désagrément.

Chez l'animal le diagnostic se fait à l'abattoir. Il est réalisé par un inspecteur de la santé publique vétérinaire lors de l'inspection *post mortem* de la carcasse. Cet examen de la carcasse est défini réglementairement par le Règlement (CE) 854/25004. L'inspecteur vétérinaire recherche la présence de kystes qui peuvent se situer dans tous les muscles avec des territoires d'élection : le cœur, la langue, l'œsophage, les muscles masticateurs, le diaphragme puis les muscles intercostaux, les muscles anconés, le muscle long du coup.

Sanctions de l'inspecteur vétérinaire

Saisie totale de la carcasse lors d'infestation massive (plus d'une larve vivante par dm²) cysticerose généralisée.

Saisie des parties de carcasse porteuses de larves vivantes puis mise en congélation pour assainissement par le froid à -10°C pendant 10 jours lors de cysticerose localisée.

Saisie des parties de carcasse porteuses de kystes sous forme dégénérée sans assainissement par le froid, si pas de kystes avec des larves vivantes lors de cysticerose localisée. (**Anonyme 2015**)SAISIE

III.3.2 3.7. L'hypodermose:

Le Varron est une **maladie sous certification ACERSA**, dont le programme de lutte est défini chaque année au niveau régional par la FRGDS Aquitaine. Le “varron” est le nom commun donné à un groupe de mouches non piqueuses, dont le stade larvaire parasite les mammifères. Elles appartiennent à la famille des **Œstridae** et constituent la sous famille des **Hypodermatinae**. Pour les animaux et l’homme l’infestation par le varron entraîne une maladie appelée hypodermose et qui fait partie des myiases. L’hypodermose est une myiase interne: les larves se développent et creusent leur trajet dans les muscles, dans le canal rachidien le long de la moelle épinière, dans la paroi de l’œsophage... Leur présence entraîne un syndrome de **Larva migrans**. Chez les bovins l’hypodermose entraîne des pertes dues à la baisse de la production laitière et au ralentissement de la croissance pour les jeunes. En outre les animaux parasités par le varron sont plus fragiles et réceptifs aux infections. Plus rarement, la libération de toxines à partir des larves entraîne la mort subite des animaux parasités ou des troubles neurologiques graves. Enfin, la sortie au printemps des larves détériore de manière irrémédiable le cuir (**Anonyme, 2015**).

Conduite conseillée: saisie large de la masse commune en cas d'abcès et parage superficiel en cas d'éosinophilie.

III.3.2 3.8. La fièvre aphteuse :

La Fièvre aphteuse est la maladie la plus contagieuse du bétail. C’est une maladie virale qui peut toucher tous les animaux à onglons comme les bovins, les moutons, les chèvres et les porcs, ainsi que les espèces sauvages apparentées. Elle n’est pas dangereuse pour l’homme.

Signes d’alerte :

Bave filante

Boiterie de plusieurs pieds, piétinement

Syndrome fébrile (fièvre)

Bruits de mâchouillement, de succion

Atteinte de plusieurs animaux

Anorexie (perte de l’appétit)

Signes cliniques (bien visibles) : Aphtes sur la langue et les gencives, sur le bourrelet coronaire des onglons et entre les doigts, sur les trayons (**Anonyme, 2015**).

PARTIE PRATIQUE

Objectifs :

Les objectifs visés par cette étude sont :

- D'établir un constat des différents motifs de saisies observées à l'abattoir de Bouira durant notre période de stage.
- L'appréciation du mode de fonctionnement de l'abattoir de Bouira.

I. Matériels et méthodes

I.1. Méthode : Notre stage pratique s'est déroulé pendant les mois de juillet et Aout 2014 au niveau de l'abattoir de Bouira.

I.2. Matériel :

I.2.1. Description de l'Abattoir

L'abattoir de Bouira situé au centre de la wilaya est de construction récente (2010).

Il comprend deux portes, une entrée et une sortie, ce qui est en faveur du principe de la marche en avant. L'abattoir est doté:

D'un quai de débarquement pour animaux, ce dernier n'est malheureusement pas utilisé.

D'un parking pour la circulation des véhicules, cependant nous avons constaté que les véhicules sont stationnés de façon anarchique, ce qui permet le contact entre véhicules amenant les animaux et ceux transportant les carcasses.

D'une Aire de stabulation, divisée en 4 enclos séparés. Il est à noter l'absence de couloir d'amenée des animaux, l'absence de litière dans les enclos et le regroupement d'animaux d'espèces différentes dans un même enclos

D'un secteur administratif comprenant un bureau pour les services vétérinaires.

De différentes salles d'abattage comprenant :

- Une salle de stabulation
- Une salle d'abattage conçue pour l'abattage des bovins et les ovins
- Une vaste salle pour le nettoyage des abats (l'estomac et l'intestin)
- Une salle pour la réception des animaux.
- Une vaste chambre froide.
- Le sol est cimenté, muni des rigoles pour l'évacuation de l'eau souillée et du sang.
- Les murs sont faïencés.

➤ Le personnel de l'abattoir est formé de :

- Deux docteurs vétérinaires.
- Trois techniciens vétérinaires.
- Un gestionnaire
- Cinq (05) sacrificateurs.
- Trois(03) agents de nettoyage.
- un(01) caissier.
- Des livreurs de viande.

I.2.2. Echantillonnage

Notre travail effectué à l'abattoir de Bouira, s'est déroulé durant les mois de juillet et aout 2014. L'effectif total de bovins abattus durant cette période est de 168. L'effectif bovin composé d'animaux de de races et de sexe différents, a fait l'objet d'une inspection vétérinaire sanitaire, afin de noter les différentes lésions rencontrées.

Nous avons utilisé une fiche pour noter et enregistrer toutes les informations que nous pouvions récolter (Tableau 01).

Tableau 01: Fiche de renseignement des animaux abattus

	Information sur l'animal vivant (ante-mortem)				Information sur l'animal mort (post-mortem) origine de motif de saisie					
	Date	Race	Sexe	Age	Nombre des animaux abattu	Parasitaire	Infectieuse	Autre	Organe	Poids de l'animale

Il est à signaler que nous avons classé les différents motifs de saisies en trois catégories :

- la première catégorie regroupe toutes les lésions d'origine **parasitaires**.
- la seconde regroupe toutes les lésions d'origine **infectieuse**.
- Dans la troisième catégorie, désignée sous le terme « **Autres** », nous avons regroupé tous les autres motifs de saisies qui ne sont pas classés dans les deux premiers groupes tels que la cachexie, les ictères non infectieux, etc.

I.2.3. Inspection vétérinaire : « fonctionnement de l'abattoir de Bouira»

I.2.3.1. Inspection ante mortem (Animaux avant abattage)

1. Transport des animaux

Le transport des animaux de boucherie à l'abattoir de Bouira se fait dans des véhicules non couverts à planchers glissants dépourvus de litière; et quand elle existe, cette dernière fournit aux germes le milieu favorable pour leur multiplication. Ces conditions exposent les animaux à des coups de chaleur, et des blessures par contact entre animaux d'espèces et d'âge différents.

2. Réception des animaux

A l'abattoir de Bouira le débarquement de l'animal se pratique de façon brutale à l'aide de coups de bâton, ce qui augmente le stress des animaux, tandis que le quai de débarquement est utilisé par le personnel de l'abattoir soit pour faire la prière soit carrément pour s'asseoir. Cette méthode de déchargement entraîne souvent chez les animaux des accidents de chute (fractures), des glissades et des blessures par les coups de bâton.

3. Repos et diète hydrique.

Nous avons constaté que malgré l'importance de ces deux opérations; la diète hydrique et le repos des animaux après transport sur de longues distances, ne sont jamais respectés à l'abattoir de Bouira, en raison du temps de repos qui est réduit voire absent ; ainsi lors d'éviscération ; nous avons observé que les réservoirs gastriques sont fréquemment pleins; ce qui est contradictoire avec les règles d'hygiène de l'abattage, et augmente le risque d'essaimage bactérien lors de l'abattage.

4. L'inspection ante- mortem : Déterminer l'espèce, l'état de gestation et la valeur commerciale de l'animal. Effectué dans les 24 heures après l'arrivée.

5. L'amenée :

Les animaux sont acheminés vers la salle d'abattage de manière agressive à l'aide des coups de bâton. Nous avons remarqué que les animaux sains sont regroupés avec les animaux malades, et le contact entre animaux et carcasses est très fréquent ; ce qui est en contradiction avec les principes du fonctionnement d'un abattoir, à savoir la marche en avant et le non entrecroisement des secteurs propres et souillé, faisant courir un réel danger

I.2.1.4. inspection post mortem :

Durant notre stage, nous avons constaté que le vétérinaire de l'abattoir n'est présent qu'à la fin de l'abattage et lors du douchage des carcasses.

1. Présentation de produit :

Les carcasses bovines sont fendues en deux demi-carcasses, et les éléments du 5^{ème} quartier sont détachés de la carcasse et déposés à même le sol.

2. Technique d'inspection :

2.1. Technique de l'inspection post-mortem pratiquée : L'inspection post-mortem a lieu en 3 temps :

- visuelle : comparaison des 2 demi-carcasses, couleur, forme, aspect, anomalies, conformation, engraissement.
- palpation de certains organes.
- incision de certains organes et nœud lymphatiques.

1. L'inspection des carcasses :

L'inspecteur passe à l'abattoir, il jette un coup d'œil sur les carcasses suspendues, tout en s'approchant des carcasses, il observe l'état d'embonpoint, l'état d'engraissement, la couleur des muscles, les éventuels traumatismes.

2. L'inspection des abats : l'inspecteur commence par une observation très rapide de l'aspect extérieur :

- **Poumons** : il procède à l'inspection visuelle de l'organe afin d'apprécier le volume, la couleur, et les différentes lésions superficielles tel que : kystes, abcès, pneumonie, tuberculose, ainsi que l'existence d'adhérences au niveau de la plèvre viscérale. La palpation du poumon se fait par pression afin d'apprécier l'état de consistance de l'organe. Les incisions obligatoires ne sont pas réalisées.
- **Foie** : un examen visuel est réalisé sur les 2 faces ainsi que l'incision perpendiculaire du coté viscéral du foie mettant à nu les canaux biliaires. L'incision des ganglions retro hépatique et hépto-pancréatique n'est pas réalisée.
- **Cœur** : le cœur est d'abord observé puis dégagé de son sac péricardique et seuls les cœurs de bovins font l'objet d'incision non complète ce qui pose problème pour la recherche de cysticerques musculaires et de l'ictère.

***Remarque :** Les autres organes tels que, rate, œsophage, reins, tête et langue, cuir, réservoirs gastriques, ne sont pas inspectés, l'exploration des ganglions de la carcasse et de la tête n'est réalisée que suite à une identification d'une tuberculose pulmonaire, alors qu'il peut y avoir des cas d'atteinte de la carcasses et/ou de la tête sans qu'il y ait de tuberculose pulmonaire (autres voies d'entrée du bacille tuberculeux), qui échappe à l'inspection d'où des grands risques pour le consommateur

3. Estampillage

C'est l'apposition sur la viande reconnue salubre d'une marque spéciale.

Au niveau de l'abattoir de Bouira l'estampillage se fait que par une seule couleur violette pour toutes les espèces et à différents âges.

- 4. Transport des carcasses :** Au niveau de l'abattoir de Bouira, Une fois que les carcasses sont estampillées et pesées, elles sont déplacées vers la porte de sortie et sont transportées par des camions frigorifiques.

RESULTATS

I. Répartition de l'effectif abattu :

Le nombre total de bovins abattus durant la période de notre stage est de **168**, et la moyenne des bovins abattus par jour est égale à **7**.

I.1 Répartition de l'effectif abattu selon la race

Les résultats de la répartition des animaux abattus selon la race sont repris dans le Tableau 2 et représentés par la figure 1

Tableau 2: Répartition des animaux abattus selon la race

Race	Améliorée	Locale	168
Nombre	123	45	
Pourcentage	73%	27%	100 %

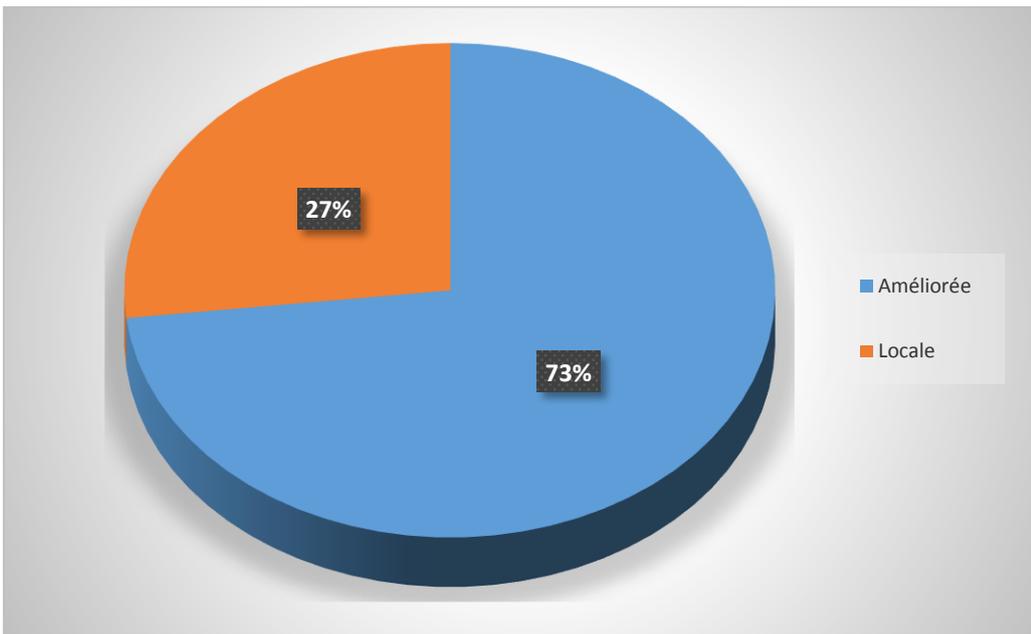


Figure 01: Répartition des animaux abattus selon leur race

Le pourcentage d'abattage de bovins de race améliorée est nettement plus important que celui de la race locale. La race améliorée présente un pourcentage de **73%**, alors que la race locale présente un pourcentage de **27%**.

I.2 Répartition de l'effectif abattu selon le sexe :

Les résultats de la répartition des animaux abattus selon le sexe de l'animal sont reportés dans le tableau 3 et représenté par la figure 2.

Tableau 03 : Répartition des animaux abattus selon le sexe de l'animal

Sexe	Mâle	Femelle	168
Nombre	129	39	
Pourcentage	77%	23%	100 %

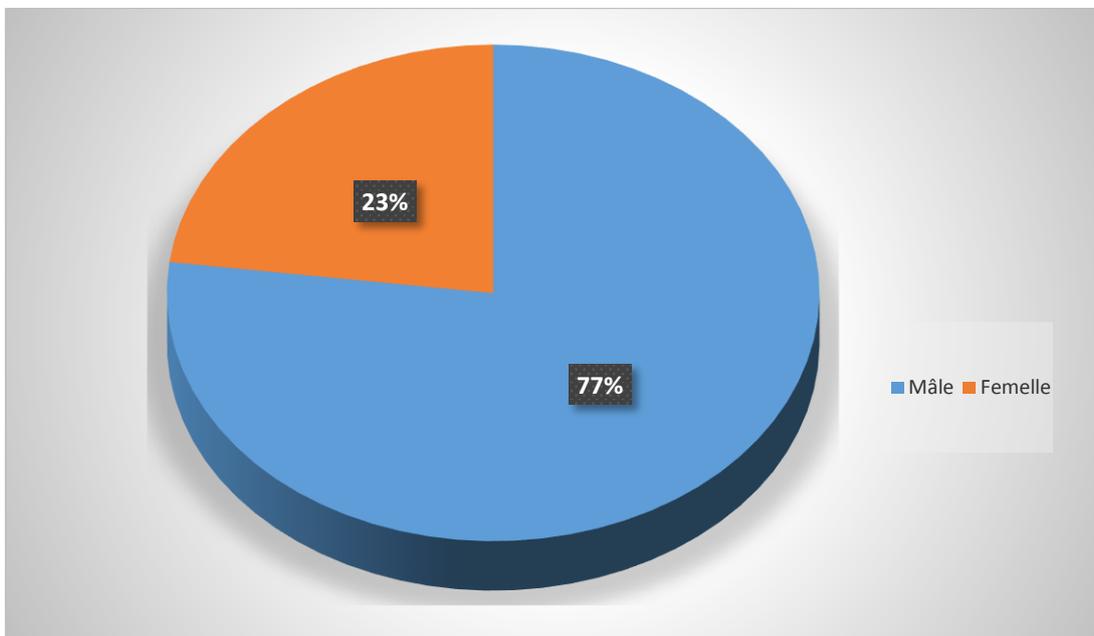


Figure 02: Répartition de l'effectif abattu selon le sexe de l'animal

Plus de **77%** des bovins abattus sont des mâles, ceci est compréhensible, vu que les femelles sont interdites d'abattage. **23%** des animaux abattus sont des femelles

II Motifs de saisie

140 motifs de saisie ont été enregistrés au cours de notre travail, 99 d'entre eux, soit **71%** ont une origine infectieuse, **24** soit **17%** ont une origine parasitaire, et 17 soit **12%** ont une origine « **Autres** ».

II.1 Répartition globale des motifs de saisie selon leur origine :

Les motifs de saisie sont classés selon leur origine, parasitaire, infectieuse ou « autre ». Les résultats obtenus sont résumés dans le tableau 4 et repris dans la figure 3.

Tableau 04 : Répartition des motifs de saisie selon leur origine

	Origine du motif de saisie			Total
	Parasitaire	Infectieuse	« Autres »	
Nombre de saisie	24 (17%)	99 (71%)	17 (12%)	140

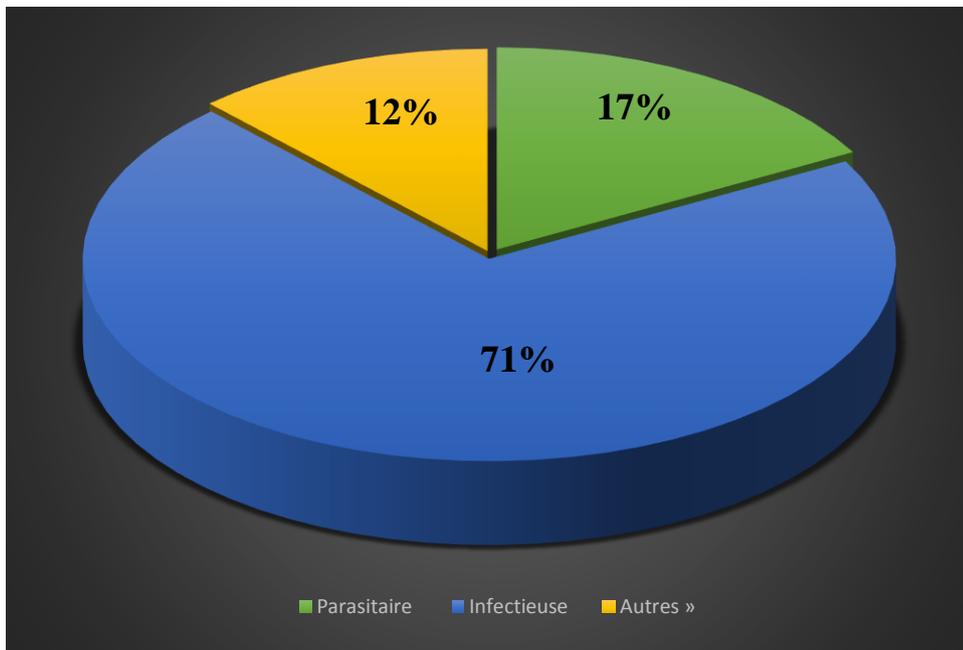


Figure 3: Répartition des motifs de saisie selon leur origine

Les motifs de saisie d'origine infectieuse représentent le plus fort pourcentage avec **71%**, l'origine parasitaire est de **17%** et l'origine « Autres » a une valeur de **12%**.

II.2 Répartition des différents motifs de saisie :

Les résultats de la répartition des différents motifs de saisie sont reportés dans le tableau 5 et représentés par la figure 4.

Tableau 05 : Répartition des différents motifs de saisie

Motifs de saisies	Tuberculose	Hydatidose	Fasciolose	Fièvre aphteuse
Nombre de cas	16	11	10	96
%	11,42%	7,85%	7,14%	68,57%

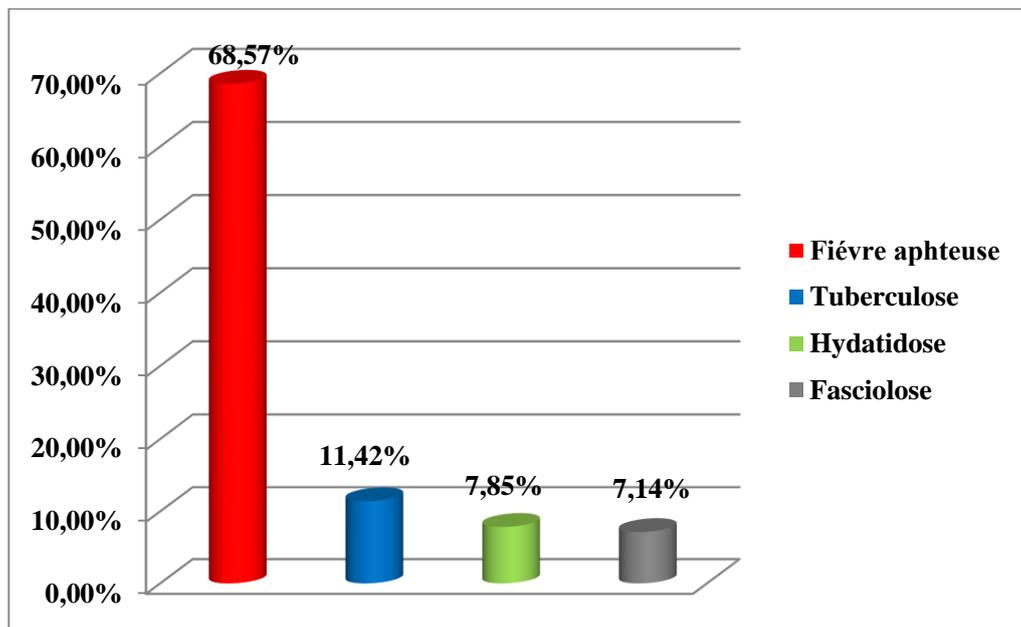


Figure 04: Répartition des différents motifs de saisie

Les résultats obtenus montrent que la tuberculose, l'hydatidose et la fasciolose sont malheureusement toujours présentes et fréquentes à l'heure actuelle, il est à signaler que durant notre période de stage :

- **La fièvre aphteuse** a représenté le principal motif de saisie (**68,57%**)

- **La tuberculose**, maladie infectieuse contagieuse qui continue à poser de sérieux problèmes sanitaires et économiques dans notre pays, est le second motif de saisie le plus important avec un taux de **(11,42%)** Le troisième motif de saisie est l'**hydatidose**
- les résultats obtenus permettent de déduire que **le kyste hydatique** occupe la 3^{ème} place des motifs de saisies avec un taux de **7,85%**. C'est le motif de saisie le plus fréquemment rencontré au niveau de l'abattoir de Bouira (Figure 04).
- Les saisies pour motif de **fasciolose** représentent un taux de **7,14%** (Figure 04)

II.3 Répartition des organes ayant fait l'objet de saisie :

Les résultats de la répartition des organes ayant fait l'objet de saisie, font apparaitre un nombre d'organes saisis de 360. Nous constatons que les taux de saisie du cœur, tête, membre et cuir sont très proches : **21.94%** ; **21.38%** ; **21.38%** ; **21.38%**, car ils font l'objet de saisie lors de cas de fièvre aphteuse.

Le poumon et le foie présentent des taux de saisie respectifs de **8,05%** et **5,83%**. (Tableau 06 ; figure05)

Tableau 06 : Répartition des organes saisis durant la période de stage

organes saisis	Poumon	Foie	Cœur	Tête	Membre	Cuir	Nombre total d'organes saisis
Nombre des organes saisis	29	21	79	77	77	77	360
%	8.05%	5.83%	21.94%	21.38%	21.38%	21.38%	100%

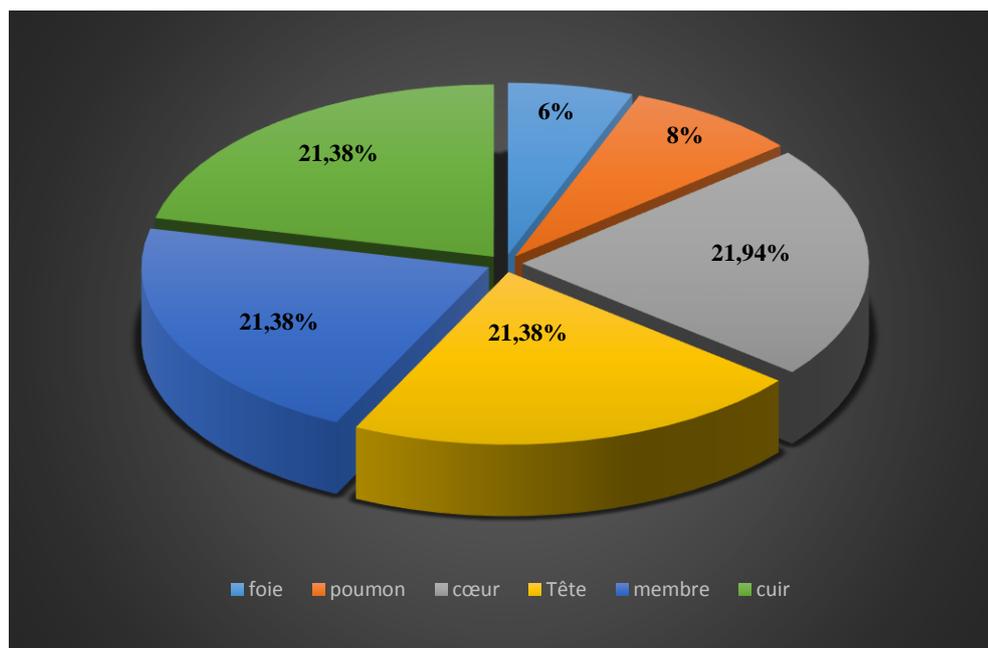


Figure 05 : Quantités des organes saisies (exprimées en %)

II.4 Répartition des motifs de saisies sur carcasses

Les résultats de la répartition des motifs de saisies sur carcasses, font apparaitre **4** motifs de saisie différents, à savoir l'ictère, les traumatismes, la cachexie et l'aspect répugnant à la consommation (Tableau 07 et Figure 06).

Le motif de saisie le plus souvent incriminé dans les cas de saisie sur carcasse est l'**ictère** avec **37,5%**.

Les résultats obtenus lors de notre enquête montrent que le taux de saisies pour motif de **viande traumatique** est de **25%**, l'**aspect répugnant** à la consommation représente un pourcentage de **25%**, et le motif de **cachexie** un pourcentage de **12,5%** (Tableau 07).

Tableau 07: Répartition des motifs de saisies sur carcasses

Motifs de saisie	Ictère	Traumatisme	Cachexie	Aspect répugnant	Total
Nombre de cas de saisie	3	2	1	2	8
%	37,5%	25%	12,5%	25%	100%

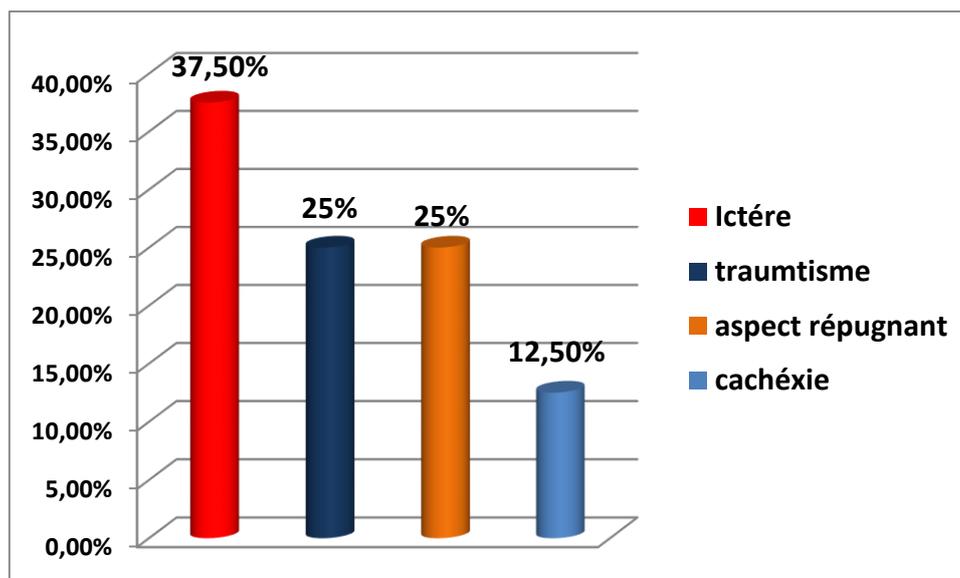


Figure 06: Répartition des motifs de saisies sur carcasses

II.5 Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie « Autres »

Les résultats de la répartition des différents motifs de saisies englobés dans la catégorie « Autres » sont résumés dans le tableau 8 et repris par la figure 7.

Le motif de saisie le plus fréquent étant la pneumonie avec un taux de **33,33%**, puis l'hépatisation avec un taux de **22,22%**, l'ictère avec un pourcentage de **16,66%**, les traumatismes et l'aspect répugnant à la consommation avec un même taux de **11,11%** et enfin la cachexie avec **5,55%**.

Tableau 08 : Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie « Autres »

Motifs de saisie	Ictère	Traumatisme	Cachexie	Aspect répugnant	Hépatisation	Pneumonie	Total
Nombre de cas	3	2	1	2	4	6	18
%	16,66%	11,11%	5,55%	11,11%	22,22%	33,33%	100%

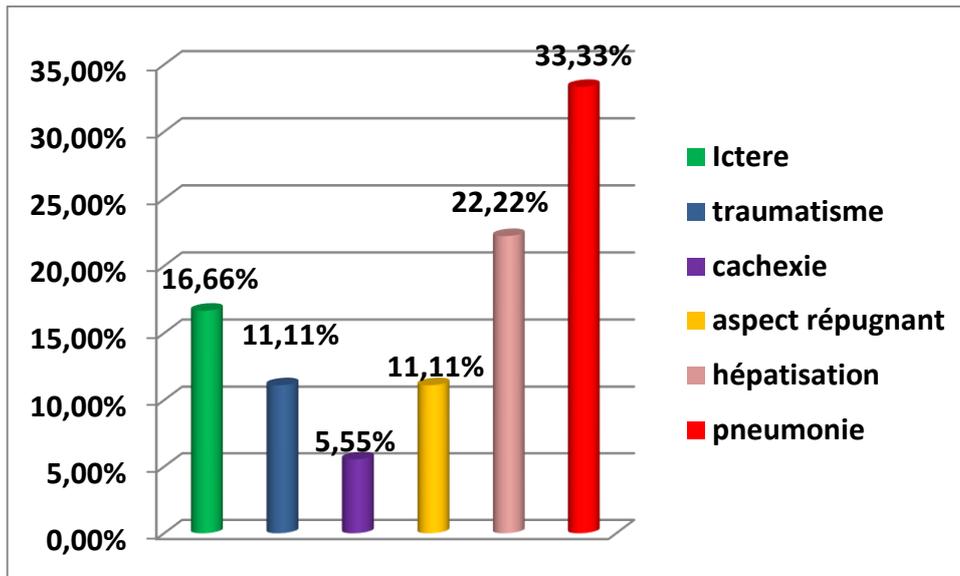


Figure 07: Répartition des motifs de saisies classés dans la catégorie « Autres »

DISCUSSION :

Le choix de sujet sur les lésions observées à l'abattoir comme principaux motifs de saisie rencontrés au niveau des abattoirs en Algérie ; reste toujours d'actualité et doit mener à des plans d'action en vue de minimiser le danger que ces lésions représentent pour la santé publique ainsi que pour les pertes économiques.

Il est essentiel d'attirer l'attention sur le lieu d'abattage qui, que ce soit au niveau conception ou fonctionnement reste non-conforme. L'abattoir fonctionne comme une tuerie dans laquelle toutes les opérations sales et propres sont menées en même temps. L'abattoir, en lui-même, sans la vigilance des services vétérinaires, peut devenir une source de dangers biologiques potentiels et une source de contamination des viandes qui y sont produites.

Au vu des lésions et/ou motifs de saisies enregistrés au niveau de l'abattoir de Bouira, nous constatons que les pathologies considérées il y a plus d'une décennie (1999) comme prédominantes, telles que la tuberculose, l'hydatidose et la fasciolose (**HAFHOUF et TAHI, 2003**) sont malheureusement toujours présentes et fréquentes à l'heure actuelle.

Durant notre stage pratique nous avons constaté que **la fièvre aphteuse** a représenté la principale lésion avec un taux de **68, 67%**.

Nous discuterons en premier lieu la répartition de l'effectif abattu, les motifs de saisies qui intéressent les carcasses puis celles des organes.

1. REPARTITION DE L'EFFECTIF ABATTU

Les résultats de la répartition des animaux abattus selon la race montrent que la race dite « améliorée » représente un pourcentage de **73,21%** du total de l'effectif abattu, alors que la race locale présente un pourcentage de **26,21%**.

Ce pourcentage s'explique en premier lieu par le fait que la race améliorée représente un fort pourcentage du cheptel national. En second lieu, la race locale a non seulement un rendement en viande beaucoup plus faible que les autres races, mais également la qualité de sa viande, du point de vue des caractères organoleptiques, est moins intéressante.

Les résultats de la répartition des animaux abattus selon le sexe de l'animal montrent que plus de **76%** des bovins abattus sont des mâles, ceci est compréhensible, vu que les femelles sont interdites d'abattage. Le taux relativement élevé de femelles (**23,21%**) abattues s'explique par la présence de l'épidémie de fièvre aphteuse qui a sévi dans notre pays durant cette période.

2. LÉSIONS OBSERVÉES SUR LES CARCASSES :

2.1. Lésions de tuberculose :

Cette maladie infectieuse contagieuse continue à poser de sérieux problèmes sanitaires et économiques, notamment dans les pays en voie de développement à cause des différents facteurs prédisposant et favorisant sa persistance et sa propagation rapide dans les cheptels ainsi que les êtres humains (MENNAA et MATOUK, 2006).

Les résultats obtenus durant notre stage montrent qu'uniquement au cours des mois de juillet et Aout 2014, 12 cas de saisie partielle pour motif de tuberculose ont été enregistrés.

Aussi, les données ont montré que la quantité de viandes saisies pour le motif de tuberculose durant les mois étudiés est très élevée.

✓ Plusieurs facteurs pourraient expliquer cette situation :

- La pathogénie de la maladie, c'est-à-dire la transmission croisée entre différentes espèces animales, la forte contagiosité et son évolution chronique.
- L'existence de plusieurs élevages traditionnels (non agréés) dépourvus de toutes mesures d'hygiène et de contrôle sanitaire.
- Le déplacement des animaux entre les différentes régions du pays n'est pas soumis au contrôle des services vétérinaires.
- L'abandon par les autorités sanitaires de la recherche de la tuberculose effectué tous les 6 mois, systématiquement chez toutes les femelles laitières.
- La prophylaxie sanitaire basée uniquement sur la tuberculination, l'élevage extensif échappe donc à ce dépistage.
- La non déclaration de cas d'animaux tuberculeux aux services vétérinaires, suite à l'insuffisance des mesures d'indemnisation des éleveurs.
- La déclaration des animaux tuberculeux abattus aux services vétérinaires n'est pas systématiquement suivie par l'enquête épidémiologique obligatoire, c'est-à-dire la recherche des foyers infectés à cause entre autres motifs, de l'absence jusqu'à aujourd'hui de l'identification du cheptel.
- Enfin l'impact économique de la tuberculose bovine est mal étudié, cela revient aux ressources limitées, infrastructures inadéquates, laboratoires pauvrement équipés, et au personnel formé en nombre insuffisant.

2.2. Viandes ictériques :

Ce sont des viandes à coloration jaune due à l'accumulation de bilirubine provenant de la dégradation de porphyrine de l'hémoglobine, d'origine le plus souvent parasitaire (piroplasmose et fasciolose), bactérienne (entérotoxémies) ou mécanique (compression des canaux biliaires par une tumeur ou par un abcès).

Nous constatons d'après les résultats obtenus dans notre enquête que l'ictère représente par rapport au total de motif de saisie **2,14%** des cas de motif de saisie chez les bovins.

- Ces résultats pourraient s'expliquer par :
 - ✓ Le nombre élevé de pathologies pouvant être à l'origine de cette affection.
 - ✓ L'augmentation du nombre d'élevages extensifs qui favorisent l'exposition des animaux aux infestations parasitaires.
 - ✓ Et l'insuffisance des mesures de prophylaxie contre les maladies bactériennes et parasitaires.

2.3. Lésions traumatiques :

C'est le plus souvent des atteintes localisées de la carcasse, consécutives à un traumatisme divers tel que fracture, lésion superficielle ou lors de mises-bas dystociques.

Les résultats obtenus lors de notre enquête montrent que le taux de saisie pour motif de viande traumatique est relativement faible (**1,42%**), par rapport au total des motifs de saisie.

Les motifs les plus fréquents à l'origine des viandes traumatiques sont :

- Le non-respect des normes de transport :
 - L'utilisation de véhicules non adaptés pour le transport des animaux.
 - La densité élevée et le positionnement des animaux dans ces véhicules.
 - La non utilisation du quai de débarquement pourtant existant.
- Et l'amenée de l'animal vers le lieu de l'abattage qui se fait souvent avec violence.

3. LESIONS OBSERVEES SUR LES VISCERES

3.1. Lésions d'hydatidose :

Elle est due à *Echinococcus granulosus* qui est la larve de **tænia** du chien.

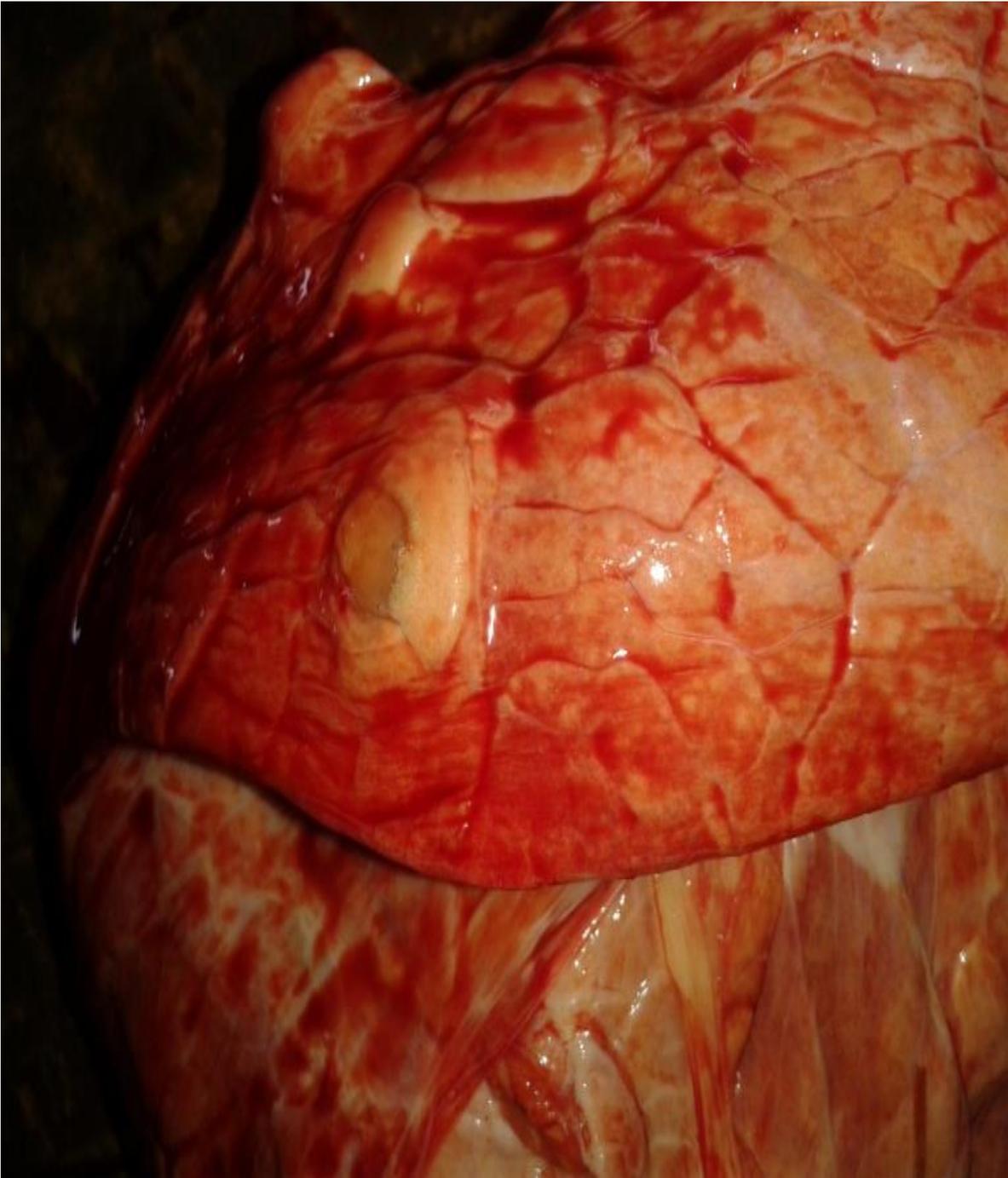
L'hydatidose est une zoonose qui engendre des pertes économiques considérables soit directement par la saisie des organes infestés ou indirectement par la baisse de productivité des animaux atteints (**BOUZELATA et BOUCHEFA, 2010**).

Les résultats obtenus durant notre étude montrent 11 cas chez les bovins avec un pourcentage de **(7,85%)**.

Ces données s'expliqueraient par plusieurs facteurs :

- L'association chien/mouton dans les élevages bovins et ovins.
- L'abattage clandestin des bovins et la distribution des abats éventuellement infestés aux carnivores.
- Le libre accès des chiens dans les exploitations et dans les établissements d'abattage.
- L'insuffisance de l'éducation la population qui est limitée uniquement à la période de la fête religieuse de l'Aïd El Adha.

Notre enquête nous a permis de constater que les organes les plus atteints sont le poumon et le foie. Les lieux d'élections des larves sont le poumon et le foie, avec une prédominance de l'atteinte pulmonaire. Ces résultats confirment les données collectées par **Bouzelata et Boucheffa (2010)**, mais aussi les données bibliographiques qui précisent que chez les bovins la localisation est de trois quarts au niveau du poumon et de un quart au niveau du foie (**DOMENT, 2003**).



*Photo 01 personnelle : Poumon de bovin atteint par un kyste hydatique
(BOUIRA ; 2014)*

3.2. Lésions de tuberculose :

Nos résultats enregistrent **16 cas** de tuberculose représentés par une fréquence de **11.42%** par rapport au total des saisies.

Selon ces résultats nous pouvons dire que l'infection semble atteindre le plus fréquemment le tractus respiratoire. La tuberculose pulmonaire est la forme la plus fréquente, elle concerne plus de 80% des cas décelés par **Thorel (2000)**. La voie digestive n'est pas négligeable, cependant, il est intéressant de souligner que les viscères digestifs et leurs ganglions échappent à l'inspection vétérinaire, ce qui voudrait dire que la fréquence de la tuberculose dans d'autres territoires pourrait être sous-estimée.

3.3. Fièvre aphteuse (Foot-and-Mouth Disease Virus):

C'est une maladie virale qui peut toucher tous les animaux à onglons comme les bovins, les moutons, les chèvres et les porcs, ainsi que les espèces sauvages apparentées. Elle n'est pas dangereuse pour l'homme.

96 de cas de fièvre aphteuse ont été enregistrés, correspondant à une fréquence de **68,57%** par rapport au total des saisies.

Ces résultats s'expliquent par a coïncidence avec la période d'épidémie qui a entraîné des pertes économiques très importantes.

3.4. Lésions de fasciolose:

La fasciolose est une helminthiose due à *Fasciola hepatica* commune à de nombreux mammifères y compris l'homme et touchant essentiellement les ruminants.

Son importance est médicale lors d'infestation massive, et économique du fait de retard de croissance des animaux, baisses de production laitière, infertilité des vaches, saisies des organes parasités, et hygiénique car c'est une zoonose.

Les résultats obtenus au cours de notre enquête montrent que le taux d'organes saisis pour le motif fasciolose représente en moyenne **7,14%** chez les bovins abattus au cours de la période de notre étude.

Plusieurs facteurs pourraient être à l'origine de ces résultats :

- l'augmentation du nombre d'élevages extensifs dans lesquels les animaux sont moins contrôlés et beaucoup plus exposés aux infestations parasitaires.
- Le type de produit de déparasitage, et le moment des traitements sont parfois mal choisis dans le cadre de la lutte contre l'infestation par *Fasciola hepatica*.

- Les difficultés de la lutte contre la limnée (hôte intermédiaire).

Nous constatons ainsi que la fasciolose a une localisation à 100% hépatique, ce qui confirme les observations de **Beugnet** (2000) qui a remarqué que chez les bovins la localisation est presque exclusivement hépatique.



Photo 02 personnelle : Foie de bovin atteint par une *Fasciola hepatica* (BOUIRA ; 2014)

CONCLUSION

Le contrôle de la viande au niveau de l'abattoir, est un passage obligatoire, pour obtenir une denrée alimentaire saine et propre à la consommation et de valeur marchande. Cette étape indispensable, rend le rôle du vétérinaire inspecteur plus dur, car en plus du fait de dépister les maladies transmissibles à l'homme et à l'animal, il doit décider, si une denrée est saine et propre ou non à la consommation humaine afin d'éviter tout accident.

Par ailleurs, pour assurer en plus de la salubrité, la qualité d'hygiène et de préparation des viandes, et pour éviter les contaminations secondaires par l'environnement (matériel, eau...) ainsi que par les manipulations humaines, le vétérinaire joue un rôle de surveillance des conditions de préparation et d'hygiène.

Cette étude nous a permis de constater que les zoonoses majeures, représentées par la tuberculose, la cysticercose, l'hydatidose demeurent toujours des motifs fréquents de saisie dans nos abattoirs, engendrant des risques sérieux pour la population et de graves préjudices économiques.

Les autres motifs de saisie sont les viandes traumatiques, les viandes ictériques et la fasciolose.

Les résultats obtenus montrent que beaucoup de travail reste à faire en aval dans la prévention de l'apparition de ces maladies.

Notre étude montre à travers les différentes étapes que le secteur mérite d'être sérieusement pris en charge, par diverses mesures à prendre telles que :

- La construction d'abattoirs modernes répondant aux normes internationales,
- La mise en place de conditions d'abattage / habillage adéquates,
- La formation de techniciens vétérinaires spécialisés dans l'inspection des viandes,
- La formation et la sensibilisation du personnel des abattoirs aux dangers pouvant être transmis par les viandes aux consommateurs,
- Et la mise en place d'une réglementation visant à faciliter le travail de vétérinaire.

Recommandations

Afin de réduire les contaminations des viandes au niveau des abattoirs et par la même, l'incidence des maladies transmissibles à l'homme par les viandes, nous proposons les mesures préventives suivantes:

1. Installation de sanitaires (douches, lavabos, vestiaires...) pour l'ensemble des travailleurs des abattoirs, afin d'éliminer le facteur humain de la chaîne de contamination
2. L'inspection ante-mortem doit être réalisée obligatoirement selon les règles, pour prévenir les zoonoses pour la protection de la santé humaine et animale.
3. La séparation des animaux sains et des animaux malades.
4. L'inspection ante-mortem doit être suivie d'un contrôle des opérations d'abattage habillage et d'une inspection post-mortem qui doit porter sur l'ensemble de la carcasse.
5. La séparation des opérations propres et souillées en respectant le principe de la marche en avant et le non entrecroisement des circuits.
6. L'évacuation rapide du sang, car il constitue un milieu impropre et favorable à la multiplication des micro-organismes.
7. La séparation immédiate des carcasses estampillées, consignées, ou saisies.
8. Interdire l'entrée des carnivores domestique aux abattoirs.
9. Alimentation suffisante en eau car elle est indispensable pour le douchage des carcasses et pour le nettoyage des locaux.
10. Nettoyage quotidien : il faut laver non seulement le sol et les rigoles d'écoulement mais aussi les murs et élaborer un plan de nettoyage et de désinfection.
11. Lutter contre les rongeurs et les insectes et élaborer un plan de lutte contre les nuisibles.
12. Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et prévenir des dangers par le système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points).

Références :

Anonyme, 2015. Fièvre aphteuse

Adresse URL: www.gds-aquitaine.fr

Page consultée le 15 avril 2015

Anonyme, 2015. hypodermose

Adresse URL: www.gds-aquitaine.fr

Page consultée le 15 avril 2015

Anonyme, 2015. la consommation algérienne de la viande

Adresse URL: <http://www.lesoirdalgerie.com>

Page consultée le 15 avril 2015

Anonyme, 2000. Meat inspection procedures.

Adresse URL: <http://www.fao.org/docrep/003/t0756e/T0756E01.htm#ch1.1.2>

Page consultée le 15 avril 2015

ASADIA, 2015 cysticercoses musculaires

URL : <http://217.128.177.16/w2asadia2liste.shtml>

Page consultée le 28 avril 2015 adresse

BOUGUERCH N., 1986: Etat actuel de l'abattage habillage des animaux de boucherie à

L'abattoir d'El Eulma. Mémoire de PFE, ISV Constantine, pages 90

BOUZELATA Y. ; BOUCHEFFA W. ; 2010 : Etude des lésions rencontrées chez les bovins au niveau des abattoirs d'El Harrach. Mémoire de PFE, Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire, page 90

CRAPLET.C, 1966: La viande des bovins. Tome VIII. Vigot Frères Editeurs, Paris, 6^e édition. 486 pages.

DIAF H. ; HAMZAOUI I. ; 2010 : Evaluation de la contamination bactérienne superficielle des carcasses bovines des abattoirs d'Hussein-Dey ; Mémoire de PFE, Ecole Nationale Vétérinaire d'Alger, 2010, page 1

DJEMEL F. ; LEBBOUZ S. ; 2014 : Les lésions rencontrées chez les carcasses bovines, ovines et camelines au niveau des abattoirs de kenchela et de Oued-Souf , Mémoire de PFE, ENSV, page 14

EUZEBY J. ; 1998 : Les parasites des viandes- épidémiologie, physiopathologie, incidences zoonotiques. Edition Tec et Doc. Lavoisier. 402 pages

HAFHOUF A. ; TAHI N. ; 2003 : les principaux motifs à l'origine des saisies chez les bovins au niveau de l'abattoir D'Alger. Mémoire de P.F.E, Ecole Nationale Vétérinaire, pages103.

GONTHIER A ; MIALET S ; JEANNIN A; DEMONT P, 2008 : motifs de saisie des viandes abats, issues des animaux de boucherie, thèse de l'Ecole Nationale Vétérinaire Lyon, page (54, 55,59)

KHALFI. W, 2004 : Inspection des viandes de boucherie au niveau des abattoirs d'Hussein dey Alger, Mémoire de PFE, ENSV, 80 pages.

KEBED G ; 1986. Contribution à l'étude de la contamination superficielle des carcasses de bovines aux abattoirs de DAKAR. Thèse de Doctorat Vétérinaire, Ecole Inter Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar: 5-6.

LAFENETRE H. ; 1936 : Technique systématique de l'inspection des viandes de boucheries. Vigot Frère Editeur, Paris, 6° Edition.

LAADJEL S ; KHENNOUF I ; 2011 : Etude des lésions rencontrées chez les bovins et les ovins au niveau de l'abattoir d'El-Harrach. Mémoire de PFE, ENSV page 14.

MENNAA A ; MATOUK K ; 2006 : étude des lésions observées chez les bovins au niveau des abattoirs d'Hussein Dey. Mémoire de PFE .ENSV page17.

ANNEXES

**Résultats détaillés de l'inspection vétérinaire sanitaire des bovins abattus dans
l'abattoir de Bouira durant la période Juillet/Aout 2014.**

Région de BOUIRA	Information sur l'animal vivant (anti-mortem)				Information sur l'animal mort (post mortem) motifs de saisie					
	Date	RACE	Sexe	Age	Nombre	Parasitaire	Infectieuse	Organe	Autres	Poids de l'animal
	10/07/2014	Amélioré	Male	2 ans	6	1 saisie douve	2 saisies hépatisation	Poumon Foie	0	300 KG
	11/07/2014	Amélioré	Male	2 ans	8	1 saisie hydatidose	3 saisies tuberculose	Poumon Foie	0	350 KG
	12/07/2014	Amélioré	Male	2 ans	1	0	1 saisie Hépatisation	Poumon	0	400 KG
	13/07/2014	Amélioré	Male	/	5	1 saisie cysticercose	1 saisie Pneumonie	poumon cœur	0	300 Kg
	14/07/2014	Amélioré	Male	/	6	0	2 saisies Pneumonie	poumon	0	400 KG
	15/07/2014	Amélioré	Male	/	2	0	1 saisie tuberculose	Poumon	0	400 KG
	16/07/2014	Amélioré	femelle/male	/	5	2saisie kyste hydatique	0	Foie Poumon	0	350 KG
	17/07/2014	Amélioré	Male	/	4	0	1 saisie hépatisation	Poumon	0	450 KG
	18/07/2014	locale	Male	/	4	0	2 saisies	Poumon	0	350 KG

						Pneumonie			
19/07/2014	locale	/	1ans et demis	4	1 saisie douve	1saisie tuberculose	foie, poumon	0	450 KG
20/07/2014	Amélioré	/	2 ans	5	2 saisies la Douve	0	Foie	0	450 KG
21/07/2014	Amélioré	/	2ans	8	0	0		0	500 KG
22/07/2014	locale	femelle/male	2ans	5	0	2 saisie tuberculose	poumon	1 aspect répugnant	400 KG
23/07/2014	locale	Male	/	1	0	0	0	Cachexie totale	150 KG
24/07/2014	Amélioré	Male	2ans	1	0	1 saisie pneumonie	Poumon	0	500 KG
25/07/2014	Amélioré	Male	2ans	2	0	0		1saisie traumatique	450 KG
26/07/2014	Amélioré	Male	2ans	5	0	1saisie tuberculose	Poumon	0	350 KG
10/08/2014	Amélioré	femelle/male	5ans/2ans	15	2 saisie Cysticercose	Fièvre aphteuse	Le cœur Le cuire membre La tête La rate	1saisie traumatique	400 KG
11/08/2014	Amélioré	femelle/male	2ans/3ans	10	2 saisies la douve	Fièvre aphteuse 1saisie tuberculose	Le foie Le cœur Le cuire membre	0	450 KG

							La tête La rate		
12/08/2014	locale	femelle/ male	1ans et demis/ 2ans 3ans	23	3saisie douve 2saisie hydatidos e	Fièvre aphteuse	Le cœur Le cuire membre La tête La rate Foie Poumon	1 saisie (répugnant) 2saisie ictère	500 KG
13/08/2014	Locale	Male	2ans	8	0	Fièvre aphteuse	Le cœur Le cuire membre La tête La rate	0	350 KG
14/08/2014	amélioré	Male	8mois 2ans 1ans	18	0	Fièvre aphteuse 3saisie tuberculose	Le cœur Le cuire membre La tête La rate	0	400 KG
15/08/2014	amélioré	femelle/ male	1ans/ 2ans	5	2 saisie hydatidos e	Fièvre aphteuse	Le cœur Le cuir		650 KG

							Les memb res La tête La rate Le foie Poum on		
16/08/2 014	amélioré	Male	2ans	7	2saisie hydatidos e	Fièvre aphteu se 2saisie tubercul ose	Le cœur Le cuire memb re La tête La rate Le foie Poum on	0	600 KG
17/08/2 014	amélioré	Male	1ans et demis	10	2 saisies hydatidos e 1saisie la douve	Fièvre aphteu se 3saisie tubercul ose	Le cœur Le cuire memb re La tête La rate Le foie Poum on	1saisie ictère	500 KG

Résumé :

L'étude montre que de nombreuses pathologies pouvant être transmises à l'homme existent avec des fréquences élevées telles que l'hydatidose 7,85%, la fasciolose 7,14% et la tuberculose 11,42%. Notre étude a également coïncidé avec l'apparition de la fièvre aphteuse 68,57%.

L'amélioration des structures et des conditions et pratiques d'abattage permettraient d'améliorer le travail du vétérinaire inspecteur et par la même diminuer le risque de transmission des maladies à l'homme. De même, une analyse des données collectées permettrait d'établir des plans d'actions pour diminuer les pathologies qui prédominent.

Summary

This study initially emphasizes the significant role played by the slaughter-houses in the consumption and distribution, marketing system of the meats . It emphasizes also the significant role of the medical inspection of the veterinary surgeon at the level of these (classified) establishments,

Our study shows that many pathologies being able to be transmitted to the man exist with frequencies raised raised such as tuberculosis 11.42%, hydatidose 7.85%, and fasciola hepatica 7.14%. Our study we coincided with the appearance of foot-and-mouth disease 68.57% the improvement of the structures and the conditions of veterinary surgeon inspector and by the same one to decrease the risk of transmission of the diseases to the man.

خلاصة:

إن هذه الدراسة تتناول ابتداء الدور المهم الذي تلعبها المذابح في مجال توزيع وتسويق واستهلاك اللحوم الحمراء وتتناول أيضا الدور المهم الذي تلعبها الرقابة الصحية البيطرية في هذه المذابح.

إن هذه الدراسة تبين كذلك أن العديد من الأمراض المتنقلة إلى الإنسان كمرض السل 11.42% والكيس المائي 7.85% و تتواجد بكثرة في بلادنا كما صادفت دراستنا انتشار لمرض الحمى القلاعية 68.57% ومنها نخلص إلى أن تحسين هياكل وشروط الذبح تمكننا من تحسين وظيفة المصالح البيطرية وبالتالي تقليل خطر الأمراض المتنقلة إلى الإنسان

