

Seulement 8% de la viande de volaille que nous consommons provient des abattoirs agréés !

■ Selon les professionnels, les consommateurs ont la fausse idée d'acheter moins cher et de mieux surveiller l'abattage en passant par les tueries traditionnelles ■ En 2011, le Maroc a produit 540 000 tonnes de viande blanche, dont 80 000 tonnes de viande de dinde ■ Pour être rentable, un abattoir de 80 MDH devrait tourner à 2 500 poulets et 2 000 dindes/heure.

Il est un sous-secteur de la filière de la viande blanche qui, malgré la loi, les règles élémentaires de santé publique et le simple bon sens, demeure sinistré : celui des abattoirs avicoles agréés. Et ce n'est qu'à notre manière de cuisiner que nous devons le fait d'être prémunis contre des intoxications certaines et quotidiennes.

Sur les 540 000 tonnes de viande blanche, dont 80 000 tonnes de viande de dinde, produites en 2011, à peine 8% sont passés par le circuit des abattoirs. Toutefois, les services vétérinaires ont contrôlé en tout (y compris d'autres lieux d'abattage comme les souks) 93 400 tonnes constituées de 30 700 tonnes de poulet de chair et 57 200 tonnes de dinde. Il apparaît clairement que 72% de la production de dinde sont passés par les abattoirs, pour des raisons évidentes de taille, de découpe et de variétés de produits qui en sont issus. Mais il faudra beaucoup plus pour rentabiliser les abattoirs. En effet, selon Omar Benayachi, président de l'Association nationale des abattoirs industriels avicoles (ANAVI), un abattoir qui a requis un investissement moyen de 80 MDH doit traiter 2 000 dindes et 2 500 poulets de chair par heure pour faire des profits.

Comment peut-on expliquer la persistance d'un mode d'abattage archaïque de la volaille au Maroc ? Il y a d'abord une manière de faire bien installée dans les habitudes et que le consommateur, mal informé sur ses conséquences, justifie de manière hallucinante. En effet, la quasi-majorité des consommateurs, sans lien avec l'âge ou même le statut socioéconomique, est persuadée que passer par les tueries traditionnelles est plus «sain» et dit «voir de plus près le déroulement de l'opération». Cela sous-entend deux choses.

Le kilo de poulet en supermarché est au même prix que dans les tueries traditionnelles

D'abord, les consommateurs se méfient de la grande distribution et ils ignorent les règles d'hygiène élémentaires ou ils y ont été peu sensibilisés alors que les conditions d'hygiène sont exécrables dans les tueries traditionnelles. La deuxième raison qui explique que des habitudes d'un autre âge soient si solidement établies est l'impression d'acheter moins cher. Mais un simple petit calcul montre que le consommateur se trompe lourdement.

Prenons le prix du poulet qui était à 12,50 DH/kg sortie fer-



■ Ce n'est qu'à notre manière de cuisiner que nous devons le fait d'être prémunis contre des intoxications certaines et quotidiennes.

me durant la semaine du 21 au 27 mai. A l'achat en passant par une tuerie telle qu'il en existe dans les marchés (il y a 13 000 tueries au Maroc), le kilo revient autour de 16 DH au consommateur. Seulement, c'est le kilo acheté vif et après les différentes opérations (éviscération, découpe...) car le prix du kilogramme acheté prêt à la cuisson s'établit, en fait, à 24 DH.

Or, comme par hasard, le prix du kilo proposé dans la grande distribution était commercialisé au même prix, au dirham près.

IL Y A AU MAROC 6 030

ÉLEVAGES DE POULETS ET

421 ÉLEVAGES DE DINDES

AGRÉÉS ET QUI SONT A

NIVEAU À TOUS LES ÉTAGES

DE PRODUCTION

Ce qui donne à une telle situation sa dimension absurde, c'est que toute la chaîne de production de volaille est aujourd'hui entièrement maîtrisée. Il y a au Maroc 6 030 éle-

vages de poulets et 421 élevages de dindes agréés et qui sont à niveau à tous les étages de production. Le secteur comprend également 40 usines d'aliments composés, 46 couvoirs de poulet de chair, 3 de dinde et 25 abattoirs dont une grande partie a fermé ou a été mise en veilleuse.

A ce jour, la filière produit une viande de qualité mais à la dernière phase, au moment de l'abattage, les règles élémentaires d'hygiène ne sont plus respectées. Ce qui laisse la porte ouverte à un risque que personne n'ignore et sur lequel les autorités ferment les yeux, malgré la loi 49-99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles et de ses décrets d'application.

Et dire que la grosse frayeur de la grippe aviaire n'a pas abouti à la disparition des tueries contrairement à des pays comme la Tunisie où les tueries ont disparu et se sont transformées en points de vente de volaille et de ses sous-produits provenant des abattoirs modernes ■

M.E.

Plusieurs abattoirs ont fermé ou travaillent au ralenti

Sur 25 abattoirs, seuls quelques-uns tournent à un rythme que les professionnels jugent très insuffisants. A Khémisset, Témara, Sidi Rahal, Tanger et Tétouan, plusieurs unités sont carrément à l'arrêt. A l'ANAVI, on n'a pas de chiffres précis sur les fermetures car certaines unités fonctionnent de manière épisodique. Toutefois, la profession se dit sinistrée. Même la restauration collective, fait-on savoir, traîne les pieds pour passer par la production des abattoirs alors que la loi lui en fait l'obligation.

Notons que les abattoirs sont tenus de disposer d'un registre de suivi de la production et chaque lot traité doit contenir l'origine des animaux, leurs entrées et sorties, les contrôles effectués et leurs résultats ■