

PRELUDE
RESEAU INTERNATIONAL

UNIVERSITE DE LIEGE
FACULTE DE MEDECINE VETERINAIRE

PESTICIDES ET MEDICAMENTS EN SANTE ANIMALE

Sous la direction de
Michel ANSAY et Georges THILL

Préface de Raymond CHASLES




Presses
Universitaires
N A M U R

Presses Universitaires de Liège
ENDA - TM Dakar

VALORISATION DES SOUS-PRODUITS D'ABATTAGE ET SANTE ANIMALE DANS LES PAYS EN DEVELOPPEMENT.

Ph. Lebailly

Faculté des Sciences Agronomiques rue des Déportés 2, 5800 Gembloux.

Les différents éléments contenus dans la communication reposent sur les observations collectées lors d'une mission d'identification relative à la filière de la viande au Tchad réalisée par l'Unité d'économie rurale de la Faculté de Gembloux à la demande du Ministère de la Région Wallonne (service des relations extérieures), dans le courant de l'année 1986.

L'objet de la communication orale proposée est d'insister sur l'importance de la récupération du cinquième quartier (1) spécialement des issues lors de l'abattage des animaux en Afrique.

Dans les pays en développement, le volume des sous-produits non comestibles est très limité et, outre les peaux brutes, seules quelques parties de l'animal abattu ne sont pas commercialisées par le boucher. Ce sont essentiellement les contenus des panses, les cornes et onglons et le sang, sous-produits qui s'accumulent le plus souvent aux abords de l'abattoir ou sont rejetés à la rivière.

La non-récupération des dits produits provoque des nuisances (odeurs, insectes et rongeurs) ou contribue à la dissémination de germes pathogènes (charbon, brucellose, ...).

Une solution consiste à transformer les issues en un engrais organique adapté aux cultures maraîchères qui ceinturent généralement les centres urbains. Le calcul économique de la rentabilité de l'opération devra impérativement prendre en compte les aspects sanitaires et de lutte contre les nuisances du projet. En effet, il semble tout à fait paradoxal de financer des vastes campagnes de vaccination alors que le sang des animaux abattus et les germes qu'il contient sont dirigés vers le fleuve en aval duquel des animaux viennent s'abreuver.

(1) Par analogie aux quatre quartiers de la carcasse, on regroupe sous l'appellation "cinquième quartier", les sous-produits provenant de la transformation d'un animal vivant en carcasse de boucherie, celle-ci étant constituée par les quatre quartiers de l'animal. Le cinquième quartier est un vaste ensemble représentant 20 à 55 pour cent du poids de l'animal vivant et se divisant en deux parties :

- une partie comestible : les abats;
- une partie non comestible: les issues.