USAID | MOROCCO
FROM THE AMERICAN PEOPLE

Ministère de l'Agriculture
du Développement Rural
et des Pêches Maritimes

Agriculture & Agrobusiness Intégrés

DIAGNOSTIC RAPIDE DES ABATTOIRS MUNICIPAUX DE LA VILLE D'OUJDA

Chemonics International, Inc.
Contract No. 608-M-00-05-00043-01

Submitted to:
USAID/Morocco Mission
U.S. Agency for International Development

FEVRIER 2006

Ce rapport a été préparé à l'intention de l'Agence Américaine pour le Développement International. Il a été élaboré par Chemonics International, Inc.

DIAGNOSTIC RAPIDE DES ABATTOIRS MUNICIPAUX DE LA VILLE D'OUJDA

FEVRIER 2006

Les opinions exprimées dans ce document sont celles de l'auteur. Elles ne reflètent pas obligatoirement les points de vue de l'Agence Américaine pour le Développement International, ni ceux du Gouvernement américain.

TABLE DES MATIERES

SECTION I..... CADRE INSTITUTIONNEL DES ABATTOIRS MUNICIPAUX D'OUJDA..... 7

I.1..... Règlement intérieur des abattoirs 7
I.2..... Données structurelles 7

SECTION II..... L'APPROVISIONNEMENT EN ANIMAUX..... 9

SECTION III..... La fonction d'abattage et de préparation des viandes 10

III.1..... Phase pré-abattage.....10
III.2..... Phase d'abattage 10
III.3..... Evolution annuelle des abattages 10
III.4..... Problèmes sanitaires soulevés au cours de l'inspection des viandes. 14
III.5..... Qualités attribuées 15
III.6..... La détermination des prix des viandes.....15

SECTION IV ..... LA DISTRIBUTION DES VIANDES 17

IV.1 .... L'approvisionnement des boucheries.....17
IV.2 .... Le problème du secteur informel.....17

SECTION V ..... GESTION DES ABATTOIRS 18

V.1 ..... Gestion administrative et sanitaire 18
V.2 ..... La gestion financière des abattoirs 18

V.2.1 ... Le coût de transformation des viandes..... 18
V.2.2 ... Evaluation des dépenses et recettes des abattoirs 20

SECTION VI ..... RECAPITULATIF DES CONTRAINTES ET PERSPECTIVES 21

SECTION I CADRE INSTITUTIONNEL DES ABATTOIRS MUNICIPAUX D'OUJDA

Les abattoirs municipaux de la ville d'Oujda ont été créés en 1958 sur une superficie de 1,2 ha et se situent actuellement à l'intérieur de l'agglomération urbaine. Ils ont pour mission d'approvisionner la population de la ville en viandes rouges en adoptant les normes de qualité requises pour la consommation.

La couverture des besoins de la ville en viandes rouges dépend des données démographiques et socio-économiques de sa population. Selon le recensement général entrepris en 2004, la population totale de la ville d'Oujda s'élève à 400.738 habitants répartis en 82.128 ménages. Cette population a enregistré un taux d'accroissement annuel moyen de 1,2% par rapport aux résultats du recensement de 1994.

En adoptant les estimations de consommation de viandes rouges au niveau national, évaluées par la Direction de la Statistique en 2004 (près de 10 kg/personne), les besoins moyens de la ville en viandes bovines et ovines seraient de 4.000 T par an. Comme nous verrons ci-dessous, les abattoirs d'Oujda assurent l'essentiel de l'approvisionnement alors que le reste est couvert par le secteur informel.

I.1 Règlement intérieur des abattoirs

Les abattoirs municipaux d'Oujda appartiennent à la Commune urbaine qui en assure la gestion. En vertu de la décision communale no 18 du 5/10/1998 et de ses bases juridiques, la mise en place et l'exploitation d'abattoirs (autres que de volaille) par le secteur privé dans la zone administrative de la commune urbaine est interdite. Les abattoirs municipaux sont ouverts à l'activité d'abattage assurée par les chevillards et les bouchers autorisés. Les animaux qu'ils présentent à l'abattage sont astreints aux mesures d'inspection sanitaires selon la réglementation en vigueur. En outre, ces opérateurs sont tenus de s'acquitter des taxes imposées par la commune et d'éviter toute distorsion commerciale pouvant conduire aux problèmes d'approvisionnement de la ville en viandes.

I.2 Données structurelles

La structure architecturale des abattoirs d'Oujda comprend un bâtiment en état de vétusté assez avancée. Ce bâtiment est conçu en double étage dont le premier correspondant au rez-de chaussée est destiné essentiellement aux fonctions d'abattage, de conservation et de vente des viandes. Il comprend :

- une salle d'abattages de bovins et ovins d'une superficie de 700 m2 avec un équipement très moyen,
- une salle d'inspection et de ressuyage d'une superficie de 150 m2,
- Trois chambres frigorifiques destinées à l'entreposage avant écoulement, avec une capacité de 800 carcasses ovines, 50 bovines et 4 équines,
- Une salle de congélation d'une capacité de 2 tonnes,
- Un bloc administratif composé de cinq bureaux et d'un sanitaire.

L'autre étage correspond au sous-sol essentiellement destiné au nettoyage des tripes. Les tripiers y disposent de deux salles d'une superficie totale de 240 m2, d'un vestiaire et d'un sanitaire dans un état médiocre.

L'état et l'équipement des locaux sont en deçà des normes de travail requises. En plus de problèmes de délabrement amorcé des structures, l'équipement en matériel de relevage et

de manutention (treuils, palans, etc) est très insuffisant. De même, les déchets d'éviscération et de préparation des carcasses (chutes d'inspection et saisies notamment) sont stockés au sous-sol dans un endroit réservé à cette fin en attendant leur évacuation vers le dépotoir public situé hors de la ville d'Oujda. L'absence d'un incinérateur de ces déchets sur place complique davantage la problématique de leur gestion par les moyens de la Commune Urbaine. Le problème est d'autant plus sérieux que les abattoirs se trouvent près d'habitations souvent importunées par des odeurs nauséabondes conséquentes à la putréfaction des déchets surtout en été. Le bouchage de conduites d'assainissement par les déversements de l'abattoir est également fréquent pendant les périodes de grande activité.

SECTION II L'APPROVISIONNEMENT EN ANIMAUX

L'approvisionnement en animaux de boucherie se fait en grande partie à l'occasion de la tenue des marchés (souks) ruraux et urbains situés dans la région de l'Oriental. Les ovins sont entièrement drainés des Hauts plateaux de l'Oriental et de Taourirt. En revanche pour les bovins, l'origine est beaucoup plus diversifiée, l'approvisionnement réglementaire s'effectue à partir de la zone d'Oujda, Berkane, Nador et même de Fès. Le recours aux achats d'animaux auprès d'unités d'engraissement situées dans ces zones est une solution souvent envisagée par les chevillards et les bouchers agréés.

Les catégories d'animaux abattus au niveau de ces abattoirs varient selon les espèces. Pour les bovins, les mâles abattus sont plus importants que les femelles. Concernant l'âge des bovins, les femelles contrôlées au niveau de ces abattoirs, sont classées hors d'âge c'est à dire des femelles très âgées réformées et qui sont essentiellement destinées pour les viandes hachées. Par ailleurs, les femelles de 2 ans sont très rarement abattues. Quant aux ovins, la majorité des têtes abattues est constituée de femelles (antenaises) avec une proportion non négligeable de brebis réformées.

Il faut noter qu'il n'existe pas d'enregistrement de données relatives à l'origine, à l'âge et aux races ou populations des animaux abattus aux abattoirs d'Oujda. Les informations que nous présentons ici ont été obtenues par enquête auprès de chevillards et responsables au niveau de cette institution.

SECTION III LA FONCTION D'ABATTAGE ET DE PREPARATION DES VIANDES

III.1 Phase pré-abattage

Dans les abattoirs classés dans la même catégorie que celui d'Oujda (classe A), les animaux doivent être réceptionnés la veille d'abattage et subir la diète hydrique et les examens anté-mortem. Mais en raison de la dégradation des locaux de stabulation cette fonction n'est pas du tout assurée. Par conséquent les animaux sont directement abattus après leur arrivée.

III.2 Phase d'abattage

Notons à ce niveau que la période d'abattage n'est pas circonscrite dans le temps. A chaque fois il y a des arrivages et les animaux sont abattus au fur et à mesure de leur arrivée. L'aire d'abattage est la même que l'aire de dépouillage et on assiste à un désordre énorme dans la chaîne des travaux effectués. A titre d'exemple, la saignée s'effectue à côté d'un animal en phase de dépouillage. Ces opérations doivent normalement être séparées afin d'éviter le stress de la bête non encore tuée. En outre, les animaux en stade de dépouillage sont envahis par le sang provenant d'une saignée s'opérant juste à côté.

Les équipements de la salle d'abattage sont insuffisants et même ceux qui existent, ils se trouvent dans un état de dégradation avancée. Les problèmes liés à la salle d'abattage sont résumés comme suit :

1. Neuf palans sur 15 sont non fonctionnels
2. Les crochets et rails sont rouillés
3. Les égouts sont bouchés et apparemment de dimensions insuffisantes et par conséquent ils ne permettent pas l'évacuation des eaux usées et des différents déchets.
4. Le plancher et les murs sont délabrés
5. L'étanchéité est défaillante ; on assiste à des fuites à tous les niveaux
6. La préparation des viandes se fait dans un état hygiénique désagréable
7. L'habillement du personnel est impropre aux conditions d'hygiène

III.3 Evolution annuelle des abattages

Les données traitées à ce niveau concernent les années 2004 et 2005 (Figure 1 et 2). Pendant l'année 2005, le volume de viandes contrôlées au niveau des abattoirs d'Oujda a augmenté respectivement de 6.23% et 24% pour les bovins et les ovins. Ces augmentations sont probablement dues à un changement du staff de contrôle de poids et de recettes municipales. Cette situation a été également soulignée au niveau de l'amélioration annuelle des recettes effectuées depuis l'installation de la nouvelle équipe de contrôle des poids (5998187,85 Dh en 2005, contre 4842568,75 Dh en 2004).

Figure 1. Evolution annuelle du volume de viandes ovines et bovines (2004)

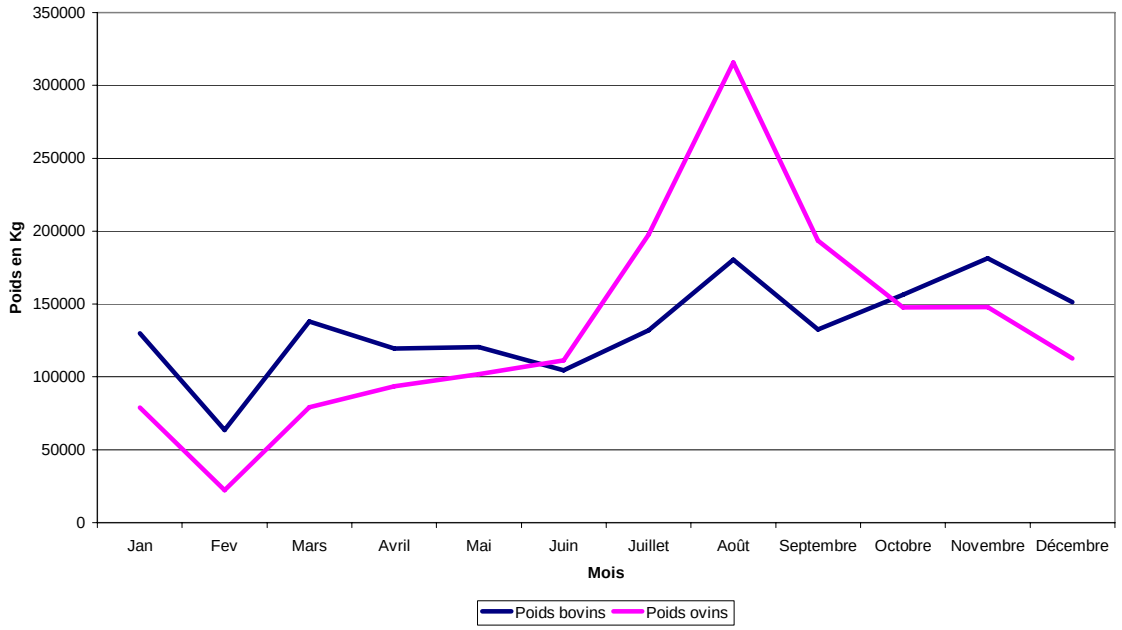
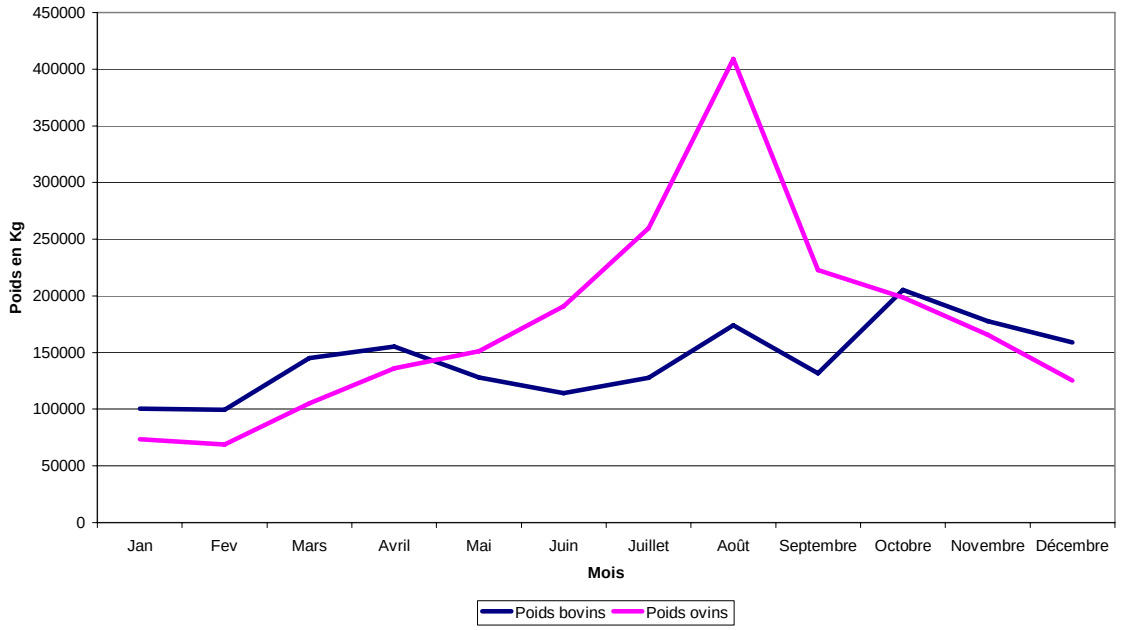


Figure 2. Evolution annuelle du volume de viandes ovines et bovines (2005)



L'évolution du volume d'abattage exprimé en poids carcasses montre une variation considérable particulièrement pour les ovins. Pour les bovins, cette évolution est très peu variable et présente 2 pics en Août et en Novembre et un minimum en Février. Pour les ovins, nous notons l'existence d'un seul pic réalisé chaque année en Août et le minimum est atteint en février probablement suite aux sacrifices effectués à l'occasion de Aid Al Adha. A partir de cette période, l'augmentation se fait progressivement pour atteindre le maximum en Août. Cette période coïncide avec les festivités d'été et l 'arrivée des immigrés. Par la suite le volume des abattages diminue sensiblement durant la période Août Octobre pour atteindre le minimum durant la période qui suit Aid Al adha.

Concernant les variations annuelles des abattages par sexe, nous constatons que pour les bovins les mâles sont plus abattus que les femelles (Figures 3 et 4). Le maximum de femelles a été abattu en Août et le minimum respectivement en Juin et Avril pour les années 2004 et 2005. Il apparaît que le maximum d'abattage coïncide avec la période de forte demande de la viande et aussi avec la période de réforme des femelles suite au tarissement généralement opéré en cette date. Ajoutons aussi que le poids carcasse moyen tout sexe confondu est de 248 kg et 13 Kg respectivement pour les bovins et les ovins.

Figure 3. Variation annuelle de l'abattage des ovins par sexe (2004)

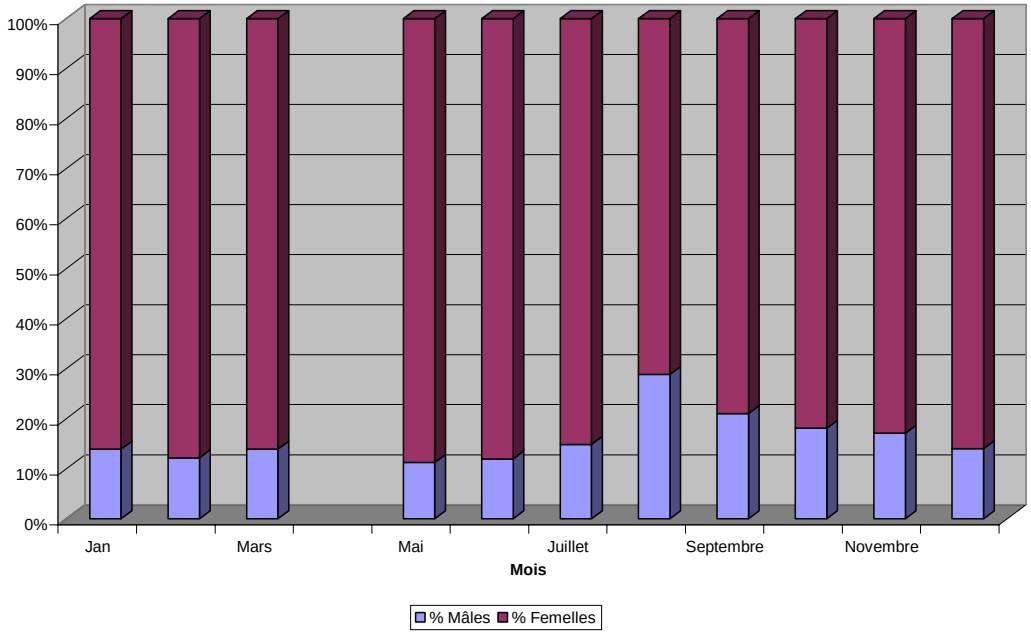
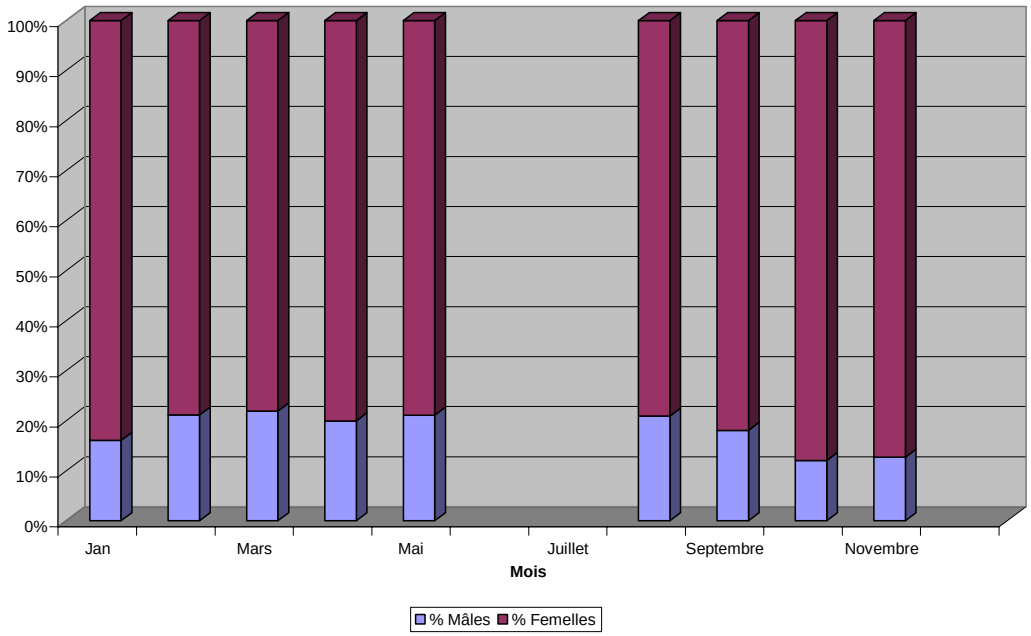


Figure 4. Variation annuelle de l'abattage des ovins par sexe (2005)



Pour les ovins, la population d'Oujda consomme beaucoup plus de femelles que de mâles (Figure 5 et 6). En effet, le volume des femelles abattues dans cette institution varie de 75 à 90% pour l'année 2004 et de 11 à 32% pour l'année 2005. L'explication probable de cette attitude réside dans le fait que les mâles qui se vendent à des prix plus intéressants sont vendus hors de la zone orientale.

Figure 5. Variation annuelle de l'abattage des bovins par sexe (2004)

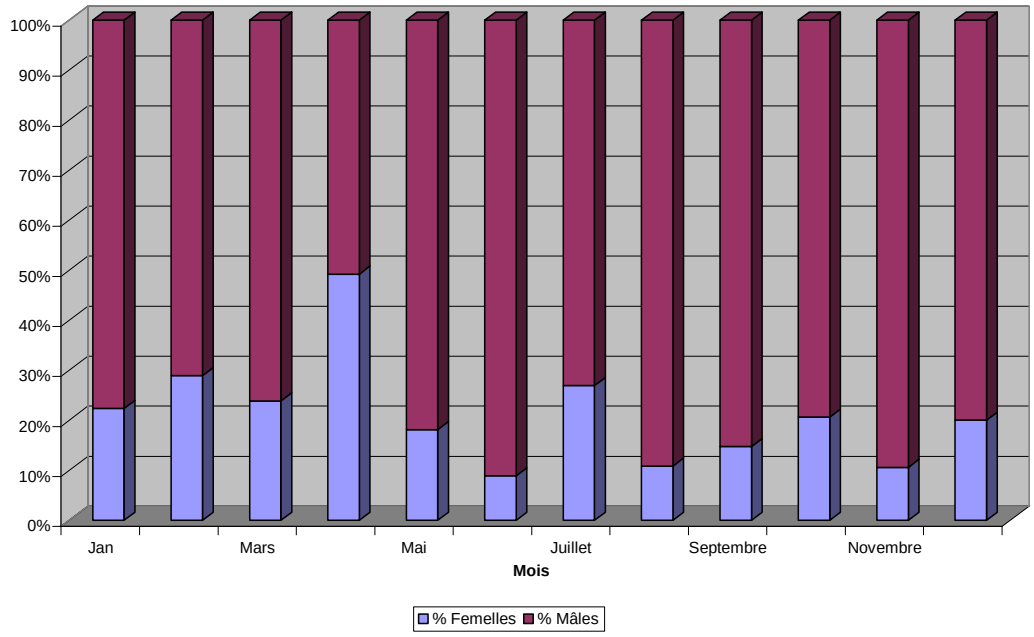
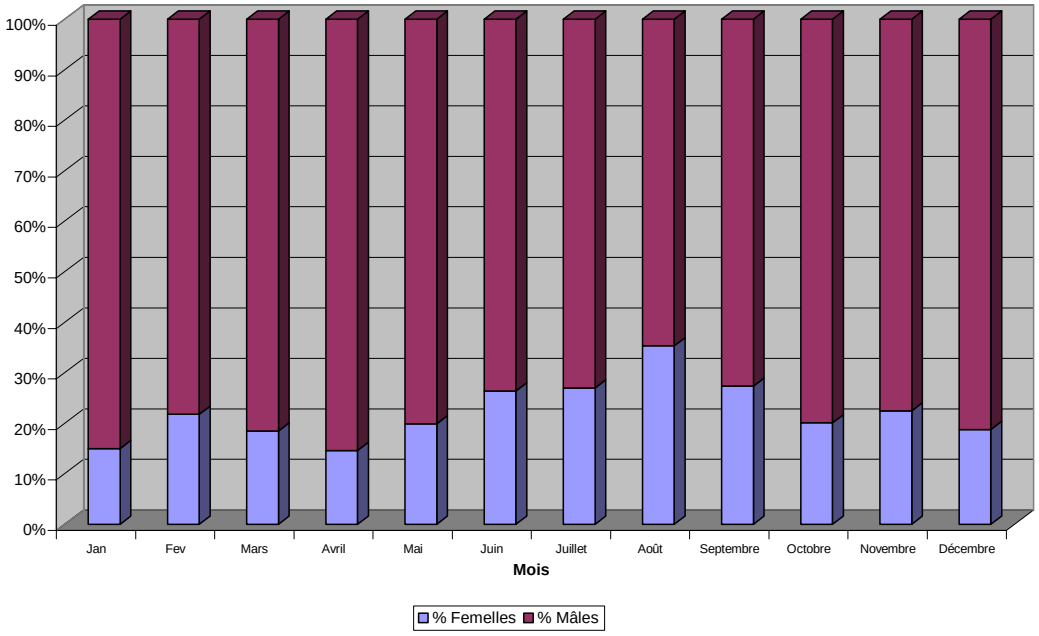


Figure 6. Variation annuelle de l'abattage des bovins par sexe (2005)



III.4 Problèmes sanitaires soulevés au cours de l'inspection des viandes.

Après préparation des carcasses elles sont soumises à l'inspection pour éliminer toute viande présentant un problème quelconque pour la santé du consommateur. Les principales raisons de saisies sont liées pour les bovins à la tuberculose, l'ictère, l'échinococcose (kystes hydatiques dans le foie et les poumons) la distomatose, les corps étrangers et des accidents divers (fractures etc.….). Pour les ovins, nous notons simplement des cas de cachexie et de maladies parasitaires internes telles que les strongyloses pulmonaires, l'échinococcose , et très peu de distomatose.

Pour les maladies infectieuses la gravité se situe au niveau des bovins particulièrement en ce qui concerne la tuberculose qui est détectée tout le long de l'année aux abattoirs, indiquant l'existence de foyer dangereux au niveau des zones d'approvisionnement. Les enregistrements au niveau des abattoirs donnent simplement le volume des viandes et des abats saisis (Figure 7). Il aurait été souhaitable d'avoir des enregistrements par animal indiquant son origine, son âge et les zones atteintes au niveau de l'organisme. Ces éléments sont indispensables pour la traçabilité des viandes et surtout pour intervenir dans les zones et/ou les étables infectées afin d'éradiquer ce fléau.

Figure 7. Variation des saisies de viandes et abats dues à la tuberculose (2005)

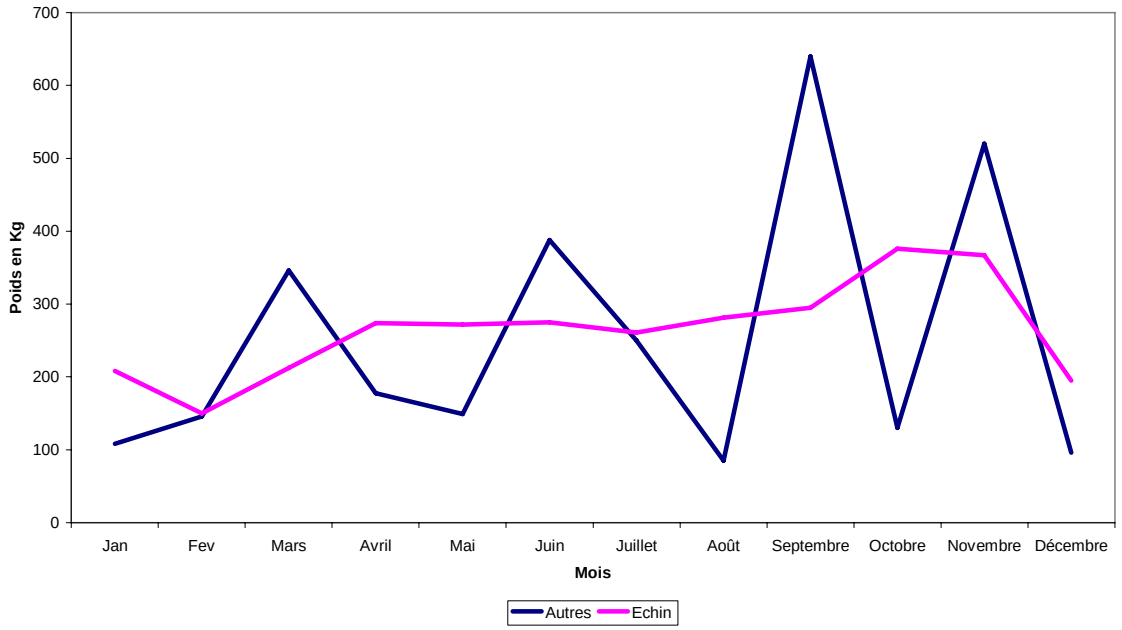
Bk v = Viandes saisies à cause de la tuberculose

Bk a = Abats saisis à cause de la tuberculose

Notons aussi que pour les maladies parasitaires l'échinococcose est signalée tout au long de l 'année (Figure 8) indiquant l'existence d'une source d'infestation permanente dans les zones d'approvisionnement. Les données n'indiquent pas, malheureusement, les zones d'origine des animaux pour permettre de circonscrire les zones infestées et procéder à l'éradication de la maladie qui est transmissible à l'homme et qui peut facilement être

éradiquée à travers le traitement des hôtes définitives du parasite représentées par les chiens en liaison directe avec les troupeaux. Les autres causes de saisies notamment l'ictère apparaissent généralement en été (Juillet - Août) en raison de la forte infestation par les tiques. Les saisies dues aux fractures et aux viandes surmenées sont très variables au cours de la année.

Figure 8. Variation des saisies dues à l'echinococcose et autres (2005)



Autres = Viandes saisies à cause d'autres problèmes (corps étrangers, fractures etc…)

Echin = Abats saisis à cause de l'échinococcose

III.5 Qualités attribuées

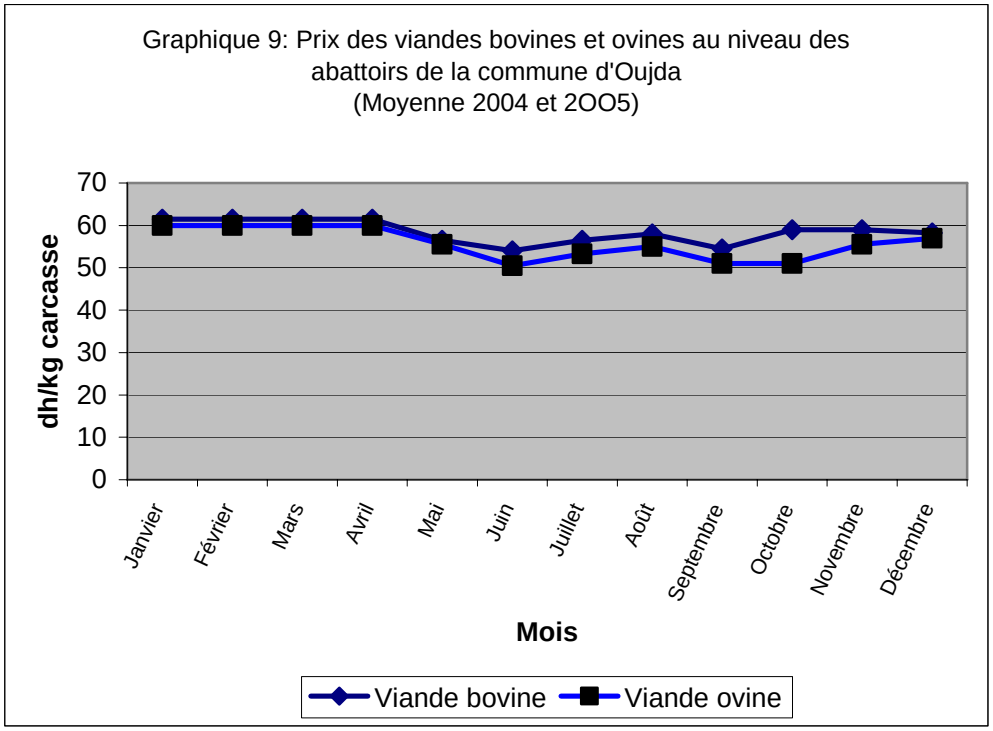
Les viandes vendues au niveau des abattoirs sont classées en trois catégories reconnaissables selon la couleur de l'estampille. La couleur bleue indique que la viande est de qualité médiocre (cas des vaches de réforme). La couleur rouge montre qu'elle est de très bonne qualité alors que la couleur verte représente la catégorie extra (cas de jeunes mâles e bonne conformation). Lors de l'écoulement des viandes, les prix des viandes classées dans ces deux dernières catégories sont les mêmes malgré la différenciation de qualité.

III.6 La détermination des prix des viandes

En principe, les prix des viandes rouges sont libres le long de la filière et donc déterminés par la loi du marché. Au niveau de l'étape des abattoirs, les prix de vente des viandes se basent sur les négociations entre les chevillards et les bouchers. Les ententes sur les prix tiennent compte d'une multitude de variables liées aux principaux déterminants de l'offre (volume des mises en vente, qualité) et de la demande (période, prix des viandes blanches et autres substituts).

Durant les années 2004 et 2005, les prix des viandes bovines ont varié en moyenne entre 54 et 62 Dh/kg de carcasse. Ceux des viandes ovines sont relativement moins chers avec une variation entre 50 et 60 dh/kg (Graphique 9). Trois périodes sont à distinguer en ce qui concerne l'évolution des prix au cours de l'année, à savoir :

- la période novembre – mars qui enregistre les prix les plus élevés,
- la période avril – juin et septembre – octobre durant laquelle les prix sont les plus bas, et
- la période estivale de juillet – août avec des fourchettes de prix intermédiaires.



Les données recueillies au niveau des abattoirs montrent que les possibilités de collusion implicite sur les prix seraient faibles. En effet, sur 63 opérateurs autorisés à exercer dans les abattoirs, le volume des abattages réalisés par 31 d'entre eux s'élève en moyenne à 50% du volume total. Cette concentration relativement faible est conjuguée à l'accès occasionnel de certains chevillards et bouchers non agréés aux abattoirs. Dans ces conditions, les prix auraient tendance à se déterminer d'une manière concurrentielle, ce qui limite les distorsions liées aux transactions commerciales.

SECTION IV LA DISTRIBUTION DES VIANDES

IV.1 L'approvisionnement des boucheries

Les chevillards/bouchers et les bouchers se chargent eux-mêmes de l'approvisionnement des boucheries en ayant recours aux moyens de transport d'un opérateur privé. Celui-ci utilise un parc de camions frigorifiques dont les normes sont jugées satisfaisantes. Les coûts de transport de viandes sont homogènes pour toute la ville et ne diffèrent pas en fonction de la distance à parcourir entre les abattoirs et la boucherie. Ces coûts, arrêtés comme suit, intègrent une taxe destinée au budget de la commune :

- Les viandes : 0,4 Dh/kg dont 0,1 Dh pour la commune,
- Les tripes bovines : 12 Dh/ unité dont 1 Dh pour la commune,
- Les tripes ovines : 1,2 Dh/unité dont 0,1 Dh pour la commune.

Dans la ville d'Oujda, il existe près de 480 boucheries autorisées. Outre la fonction d'approvisionnement des ménages, les bouchers jouent également le rôle d'entreposage de ce produit en raison de l'absence de stockage aux abattoirs. Le régime quotidien des abattages permet d'assurer la disponibilité régulière en viandes fraîches (pas de congélation). Le mode de découpe traditionnelle domine la présentation du produit et la découpe moderne (à l'européenne) est laissée à la demande du client. Les prix de vente sont normalement libres mais ils correspondent en général au prix de gros au niveau des abattoirs augmenté de 2 à 5 Dh le kilogramme selon le type de viandes et la saison. Lorsque le boucher pratique la découpe moderne ou encore une transformation supplémentaire (viande hachée par exemple), les prix peuvent être augmentés de 10 à 20 Dh par kg.

IV.2 Le problème du secteur informel

Selon les responsables de la commune urbaine et des abattoirs d'Oujda, l'abattage clandestin des viandes rouges pourrait concerner 30% à 40% du volume total écoulé sur le marché. Malgré la réglementation qui interdit d'une manière formelle l'abattage clandestin des animaux et la vente des viandes issues de cette opération, il semble donc que les contrôles ne sont pas suffisamment sévères pour enrayer ce fléau. Les risques d'atteinte à la santé humaine consécutifs à la consommation des viandes non contrôlées sont pourtant énormes. En effet, le consommateur et parfois le boucher clandestin lui même ne disposent d'aucune information ni sur la provenance des animaux (traçabilité) ni sur l'état sanitaire de la viande écoulée.

SECTION V GESTION DES ABATTOIRS

V.1 Gestion administrative et sanitaire

La gestion des battoirs d'Oujda est organisée en secteur administratif et secteur sanitaire. Le secteur administratif comprend en plus du directeur 2 sections (Section administrative et technique). La section administrative comprend 3 cellules (personnel, régie et gardiennage) et la section technique est organisée en 3 cellules (entretien et nettoyage, équarrissage, froid le parc en plus du transport confié à une société privée). L'ensemble du personnel administratif compte environ 29 personnes (Directeur et directeur adjoint, 15 agents communaux chargés de nettoyage, 4 agents communaux chargés du gardiennage et 2 agents communaux pour l'estampillage, 3 techniciens de froid et 3 techniciens pour l'entretien du parc). Le secteur sanitaire comprend 2 vétérinaires et 5 techniciens.

Les abatteurs groupés en association privée comptent environ 136 personnes. Le nombre de chevillards opérant aux abattoirs d'Oujda s'élève à 5 et le nombre de chevillards bouchers est de 22, quant aux bouchers, ils constituent la majorité avec 36 personnes. Cette différence est due aux montants de taxes payés par chaque catégorie. En effet, les bouchers payent moins que les chevillards.

L'équipe de santé est responsable de la salubrité des denrées produites. Le travail de cette équipe reste incomplet en raison de la détérioration de l'incinérateur nécessaire à la destruction des viandes et des abats saisis. Les saisies sont immédiatement dénaturés par des détergents et stockées pendant 3 jours, dans un local aux abattoirs, jusqu'au stade de putréfaction, pour être évacués vers le dépotoir de Sidi Yahia.

V.2 La gestion financière des abattoirs

Afin de donner une idée sur l'efficacité financière du fonctionnement des abattoirs d'Oujda, deux critères d'évaluation sont approchés, à savoir le coût de transformation des viandes et le bilan financier. Il faut souligner, toutefois, que ces deux critères sont évalués sur la base de données recueillies d'une manière très rapide et sont donc rapportés ici à titre indicatif.

V.2.1 Le coût de transformation des viandes

Le coût de transformation intègre deux composantes essentielles, à savoir les prestations de service et les taxes.

V.2.1.1 Les frais de prestation de services

Les prestations de services aux chevillards et aux bouchers concernent les opérations d'abattage, de dépouillement et d'éviscération. Elles sont effectuées par une main d'œuvre spécialisée d'abatteurs et de leurs aides organisés en une association reconnue par les pouvoirs publics. L'effectif des membres de cette association et de ceux qui prétendent en être membres atteint près de 140 personnes.

Les prestations de préparation des carcasses sont rémunérées à l'unité (l'animal). Le barème forfaitaire appliqué s'élève à 120 Dh pour les bovins, 10 Dh pour les ovins et caprins et 100 Dh pour les équidés. En ce qui concerne le nettoyage des tripes, les frais atteignent 20 Dh l'unité pour les bovins et 1,5 Dh pour les ovins.

V.2.1.2 Les taxes et leur importance

Conformément aux dispositions légales de fonctionnement des abattoirs sous la tutelle de la Commune Urbaine de la ville d'Oujda, des taxes sont acquittées au profit des abattoirs par les chevillards, les bouchers et les tripiers. Le tableau 1 présente la liste complète de ces taxes et de leur montant pour les bovins, les ovins/caprins et les équidés.

Tableau 1: Taxes payées à la commune (2005)

Taxe	Bovins		Ovins et caprins		Equidés	
	Dh/kg	DH/tête	Dh/kg	DH/tête	Dh/kg	DH/tête
Abattage	0,5		0,5		0,5	
Bienfaisance	0,25		0,25		0,25	
Réfrigération	0,15		0,15		0,15	
Transport*	0,4		0,4		0,4	
Chevillard**	0,1		0,1		0,1	
Sauvegarde du cheptel		40		7		40
Stabulation		0,5		0,2		0,5
Stockage des peaux		1,5		1,5		1,5
Lavage 5ème quartier		2		1		-

*: dont 0,1 Dh/kg pour la commune et le reste pour le transporteur privé

**: Les bouchers sont exonérés de cette taxe

Parmi les taxes imposées, celle liée à l'abattage est la plus importante. Elle profite directement au budget de la commune avec des recettes annuelles significatives.

Durant les années 2004 et 2005, l'estimation du coût de transformation des viandes montre que celui-ci pourrait atteindre 2 Dh et 3 Dh par Kg de carcasse respectivement pour les bovins et les ovins (Tableau 2). Les frais de taxes sont les plus importants puisque ils constituent 77% et 74% du coût total de transformation respectif.

Tableau 2: Coût de transformation des viandes (Moyenne 2004 et 2005)

Coût	Viande bovine	Viande ovine
Taxes		
Dh	1,6	2,1
%	77,0	74,0
Prestations		
Dh	0,5	0,7
%	23,0	26,0
Total Dh/ kg carcasse	2,0	2,9

Rapportés au Kg de viande carcasse écoulé au niveau des abattoirs pendant les années 2004 et 2005, les charges de transformation constituent entre 3 et 4 % du prix de vente pour les bovins et entre 5 et 6% pour les ovins. Ces taux restent donc relativement faibles si on se limite à l'évaluation financière de l'activité des abattoirs. Ils seraient certainement plus importants dans le cas de prise en considération des effets négatifs engendrés par les

déchets de transformation déversés dans la nature à travers le réseau d'assainissement et les dépotoirs publics de Sidi Yahia.

V.2.2 Evaluation des dépenses et recettes des abattoirs

En 2004 et 2005, l'ensemble des taxes perçues par l'activité des abattoirs a généré des recettes totales évaluées respectivement à près de 4,9 millions et de 6 millions de dirhams. Les taxes d'abattage et les taxes spéciales (sauvegarde de cheptel notamment) y représentent en moyenne près de 33% et 24%.

En ce qui concerne les dépenses, une estimation des montants engagés au cours de l'exercice 2005 s'élève à un peu plus de 2 millions de dirhams (Tableau 3). Ces montants ne tiennent pas compte des salaires du personnel d'inspection relevant du Ministère de l'Agriculture et mis à la disposition des abattoirs (un vétérinaire et 5 techniciens).

Tableau 3: Estimation des dépenses des abattoirs en 2005

Rubrique	Montant Dh	%
Frais du personnel	1700000	84,41
Electricité	167000	8,29
Eau (RADEEO)	2000	0,10
Hygiène et entretien	145000	7,20
Total	2014000	100,00

Les frais du personnel relevant de la commune urbaine et affecté aux abattoirs constitue près de 85% des dépenses engagées pour le fonctionnement des abattoirs. Les charges de consommation électriques sont également significatives avec près de 8,5% des charges globales. Elles sont suivies de celles d'hygiène et entretien qui sont engagées pour les besoins de nettoyage et de désinfection quotidiennes des locaux d'abattage et d'entreposage des viandes.

En prenant en considération les recettes et les dépenses estimées pour l'année 2005, l'activité des abattoirs municipaux de la ville d'Oujda a dégagé un surplus évalué à près de 4 millions de dirhams. L'activité des abattoirs reste donc profitable financièrement. Evidemment, ce surplus n'est pas injecté dans sa globalité dans le budget communal puisque l'ensemble des recettes ne profite pas directement au budget de la commune. C'est le cas des taxes de bienfaisance et de sauvegarde de cheptel qui sont destinées respectivement aux œuvres charitables et au développement du secteur de l'élevage (Programmes de sauvegarde du cheptel du Ministère de l'Agriculture).

SECTION VI RECAPITULATIF DES CONTRAINTES ET PERSPECTIVES

Le fonctionnement des abattoirs urbains connaît certains problèmes réglementaires, techniques et infrastructurels dont les principaux sont :

- Le non respect du règlement intérieur régissant l'accès aux abattoirs et interdisant celui-ci aux opérateurs et personnes non autorisées,
- La localisation des abattoirs au milieu de l'agglomération urbaine et les effets négatifs de leur activité sur le réseau d'assainissement et l'évacuation des déchets,
- L'absence d'un incinérateur des déchets,
- La dégradation amorcée des bâtiments et le sous équipement en matériel de relevage et de manutention nécessaires aux opérations de préparation des carcasses,
- L'absence de traçabilité des animaux,
- L'insuffisance des structures d'entreposage de viandes en attendant leur écoulement sur le marché,
- Les difficultés de gestion dues à la multiplicité des intervenants qui incluent, outre le personnel administratif, les chevillards, les chevillards intégrés, les bouchers, les abatteurs et leurs aides, les tripiers, la main d'œuvre de nettoyage des tripes, etc,
- La concurrence déloyale du secteur informel dû à l'abattage clandestin, et
- La séparation entre les recettes et les dépenses des abattoirs sur le plan budgétaire, ce qui se répercute sur les besoins d'équipement et d'entretien d'une manière négative,

En dépit de ces contraintes, les abattoirs d'Oujda jouent un rôle prépondérant en matière d'approvisionnement de la ville en viandes rouges d'une manière régulière. Ce rôle est appelé à grandir davantage en raison de la croissance démographique de la ville (1,2% annuellement entre 1994 et 2004) et des efforts qui s'imposent de plus en plus dans le but d'enrayer l'abattage clandestin. La profitabilité financière apparente est également une condition encourageante à la mise à niveau de ces abattoirs dans l'objectif de mieux répondre aux besoins des consommateurs selon les normes reconnues sur les plans national et international. A ce titre, la solution de la privatisation des abattoirs semble intéresser les professionnels qui seraient prêts à respecter les exigences de fonctionnement moderne des abattoirs.