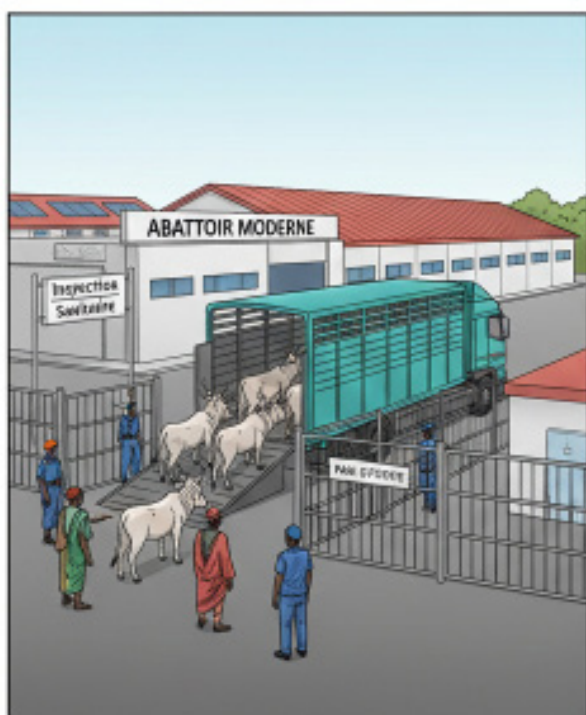




Ministère de l'Agriculture, de l'Eau des
Ressources Animales et Halieutiques



Direction Générale des Productions Animales - Burkina Faso



BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, D'ABATTAGE ET DE TRANSPORT DES CARCASSES

Avec l'appui du





CONTEXTE / JUSTIFICATION

Au Burkina Faso, la viande occupe une part importante dans l'alimentation humaine, avec une production annuelle estimée à plus de 160 000 tonnes. Elle est produite dans des abattoirs et des aires d'abattages soumis à l'inspection vétérinaire. Cependant, les pratiques de production et de transport de la viande ne répondent toujours pas aux règles d'hygiène. Afin de garantir la qualité sanitaire des carcasses, il est nécessaire d'observer les bonnes pratiques d'hygiène le long de la chaîne d'abattage et de transport.

OBJECTIFS

Cette fiche technique a pour objectif d'informer et de sensibiliser les acteurs œuvrant dans les domaines de la production et du transport de la viande sur les bonnes pratiques d'hygiène.

PUBLIC CIBLE

La fiche s'adresse aux bouchers, aux transformateurs, aux agents de vulgarisation et d'appui conseils, aux étudiants, aux consommateurs, aux organisations professionnelles, aux ONG et projets œuvrant dans le domaine de la production et de la transformation de la viande.

EN QUOI CONSISTE LA PRATIQUE ?

La pratique consiste à observer les bonnes pratiques d'hygiène le long de la chaîne d'abattage et de transport afin d'assurer la qualité sanitaire des carcasses.

ETAPES PRATIQUES / TECHNIQUES

1. *Embarquement, transport et déchargement des animaux destinés à l'abattage*

- Embarquer et transporter les animaux destinés à l'abattage dans des véhicules adaptés.
- Décharger les animaux des véhicules dans le calme, avec des rampes et des quais adaptés.
- Eviter de stresser (bastonnade, faire courir, etc.) les animaux quand ils sont convoyés sur pied.

2. *Contrôle des animaux au niveau du poste d'abattage*

- Contrôler la traçabilité des animaux grâce aux boucles d'identification ou toutes autres méthodes efficaces.
- Vérifier l'état de santé des animaux (inspection ante-mortem).
- Laisser les animaux au repos.
- Mettre les animaux à jeun 24 h avant l'abattage.
- Prendre des précautions pour éviter le stress (bousculade, dérapage, bagarre, etc.) des animaux lors de l'amenée pour l'étourdissement.

3. *Contention / étourdissement/Levage*

La contention des animaux doit être réalisée grâce à des équipements adaptés pour permettre leur immobilisation. L'étourdissement est effectué à l'aide d'un pistolet, qui déclenche la perte de conscience immédiate de l'animal. L'animal étourdi est relevé par l'une des pattes arrière pour entrer sur la chaîne d'abattage.

4. *Saignée*

- Effectuer la saignée le plus rapidement possible pour éviter que l'animal ne reprenne conscience.
- Vider l'animal de son sang, ce qui est indispensable pour assurer la qualité sanitaire de la viande.

5. *Dépouille : lors de cette opération ; il faut :*

- Éviter le contact ou le détachement de saletés entre les parties libres du cuir/peau et la surface de la viande.
- Éviter de toucher la surface de la viande ou le couteau avec une main qui a tenu le cuir avant un lavage efficace des mains.

- Éviter la contamination de la carcasse avec des crochets, des rouleaux et des vêtements de protection sales.
- Stériliser le couteau après la première entaille de la peau, puis faire toutes les autres entailles de l'intérieur vers l'extérieur ;
- Éviter que des poils ou morceaux de peau restent sur la carcasse dépouillée.

6. *Retrait de la tête et des viscères*

Lors de l'opération d'éviscération il faut :

- Éviter de ponctionner les viscères.
- Eviter que le contenu des viscères (tractus alimentaire), de la vessie et de la vésicule biliaire se déversent sur la carcasse lors de la découpe.
- Eviter le contact des viscères avec les sols/murs.
- Laver les mains/tabliers et stériliser les couteaux de façon régulière.
- Identifier/faire correspondre les viscères avec les carcasses associées.

7. *Fente*

Les carcasses sont fendues pour des contraintes commerciales et pour faciliter l'inspection sanitaire. Les principes de bonnes pratiques d'hygiène à appliquer sont :

- Stériliser l'équipement pour la fente ;
- Retirer toute contamination de surface en parant et non en lavant ;
- Laver les carcasses avec de l'eau potable ;
- Eviter/réduire la contamination croisée entre les carcasses ;
- Eviter d'utiliser des torchons pour nettoyer les carcasses ;
- Retirer le gras sur la surface de la carcasse (parage ou émoussage) pour avoir une meilleure présentation de la carcasse.

8. *Inspection post-mortem*

Procéder à l'inspection des carcasses par les services vétérinaires afin de s'assurer de la conformité sanitaire.

9. *Pesée / classement / marquage*

Les carcasses sont préparées pour être pesées et classées. Elles peuvent ainsi être évaluées en fonction de leur gabarit.

10. Stockage et réfrigération des carcasses.

- Placer les carcasses dans un local frigorifique afin d'accélérer le séchage de surface et arrêter le développement des bactéries.
- Laisser les carcasses sur des rails sans qu'elles touchent les sols/murs ni les autres carcasses afin d'éviter la contamination croisée.
- Eviter de surcharger la chambre froide.
- Placer les carcasses à une température de réfrigération à cœur entre 6-7°C.
- Éviter d'ouvrir les portes de la chambre froide inutilement ou fréquemment, source de variation de températures.

11. Transport des carcasses

Le transport des carcasses doit s'effectuer avec des engins/véhicules munis de conteneur/caisson isothermique ou réfrigérant. L'engin doit être en bon état et entretenu régulièrement. L'intérieur du conteneur/caisson doit être :

- facile à nettoyer ;
- nettoyé de manière efficace et régulière pour empêcher la contamination ;
- doté de rails, pour permettre aux carcasses d'être suspendues sans entrer en contact avec le plancher et les murs.

Le personnel chargé de la manutention pendant le chargement et le déchargement des carcasses doit être :

- indemne de toute maladie contagieuse ;
- habillé en vêtement adapté et propre.

EXIGENCES /ERREURS A EVITER

- ▶ Les opérateurs doivent être en bonne santé et habillés en des vêtements adaptés.
- ▶ Eviter de stresser l'animal avant l'abattage, cela peut être une source de dégradation de la qualité organoleptique de la viande.
- ▶ Eviter la mauvaise saignée de l'animal, qui peut être une source de prolifération des microorganismes.
- ▶ Utiliser des outils adaptés et propres pour les opérations d'abattage des animaux et de transport des carcasses ;
- ▶ Disposer d'un dispositif de gestion efficace des déchets ;
- ▶ Stériliser les couteaux à l'eau chaude à 82° C ;
- ▶ respecter le ressuage (température 0°C pendant 24 heures) pour le mûrissement de la viande

MESSAGES CLES

- ▶ L'observation des bonnes pratiques d'hygiène d'abattage et de transport des carcasses permet de disposer de la viande de qualité.
- ▶ L'hygiène du personnel, du local, des équipements et la santé des animaux constituent les points critiques à observer.

REFERENCES/SOURCES

- FAO ; 2006. Manuel de bonne pratique d'hygiène dans les industries de transformation de la viande. Rome 326p.
- FAO.2025. Plan d'investissement pour la chaîne de valeur bétail viande (2025-2030). 29p.
- Annick Marier, 2024 : manuel des méthodes d'inspection des abattoirs : https://www.mapaq.gouv.qc.ca/fr/Publications/Manueldesmethodes_inspectionabattoirs.pdf
- MRAH, 2021 : boîte à images sur le référentiel de certification de la viande de bovin. 37p
- MRAH, 2017. outils de vulgarisation des bonnes pratiques d'hygiène de transformation de la viande, Ouagadougou 72p.

