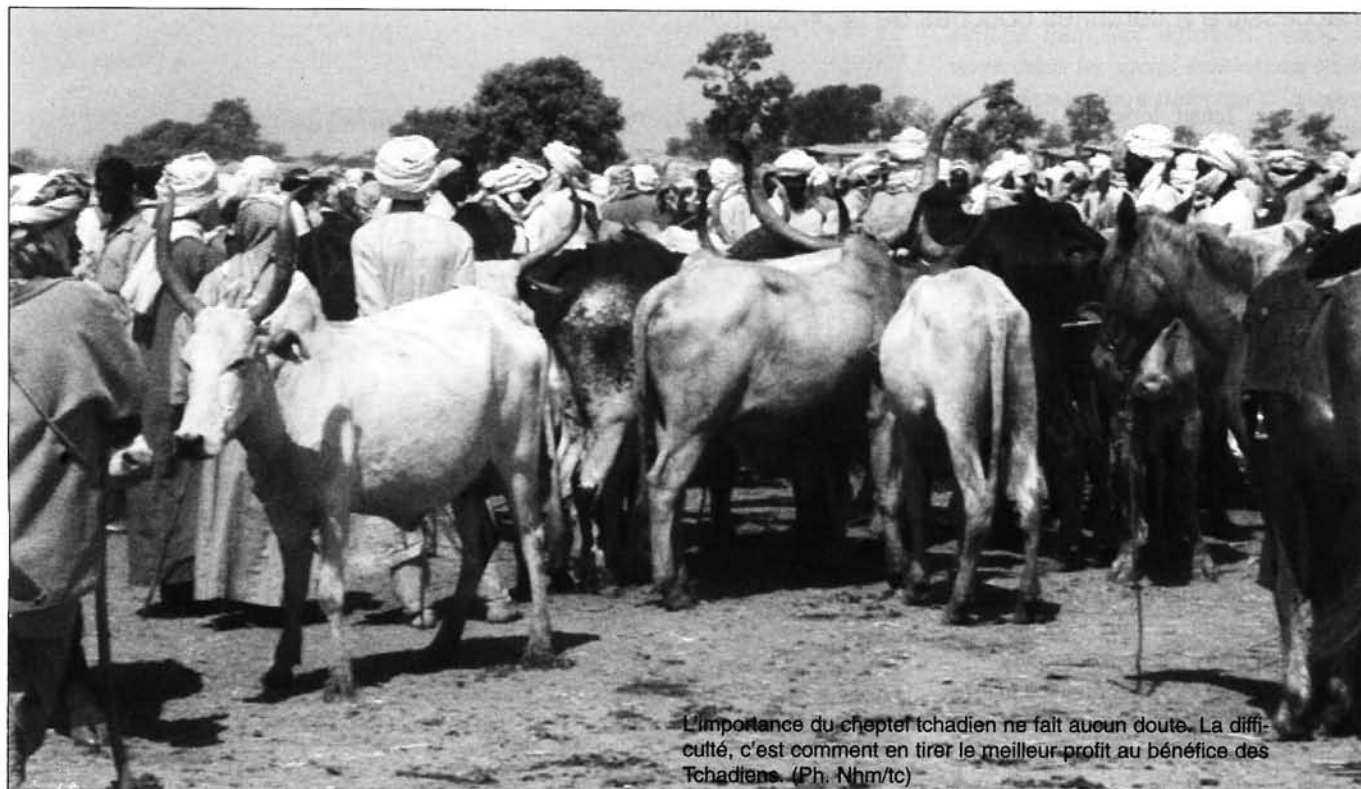


Cheptel tchadien :

Un potentiel mal exploité

Le Tchad possède un potentiel de production animale très important. Aujourd'hui, on estime les effectifs disponibles ou exploitables à environ 7 millions de bovins, 8 millions d'ovins et caprins, et 3 millions de camelins sans compter les autres espèces.



L'importance du cheptel tchadien ne fait aucun doute. La difficulté, c'est comment en tirer le meilleur profit au bénéfice des Tchadiens. (Ph. Nhm/tc)

Selon une étude réalisée dans le cadre du Plan National de Développement de l'Élevage (PNDE), l'élevage fait vivre 40% de la population rurale tchadienne. Il contribue pour environ 40% à la formation du PIB et représente 53% du PIB du secteur rural. L'élevage emploie 80% de la population active dont plus de la moitié est composée de femmes.

Le cheptel ruminant constitue un capital de plus de 1000 milliards Fcfa. Il draine annuellement un flux monétaire de plus de 140 milliards Fcfa. En 2002, la production de viande et de lait a généré plus de 150 milliards de Fcfa. Enfin l'élevage est le troisième produit d'exportation du Tchad.

Ces indicateurs montrent que l'élevage contribue de manière substantielle à la création d'emplois et à la distribution des revenus en milieu rural où il demeure quelquefois la seule source de revenus pour les populations les plus défavorisées et l'unique mode d'exploitation des zones semi-arides.

Relever le défi de la modernisation du secteur

En dépit de son apport considérable dans l'économie nationale et dans l'amélioration des conditions de vie des populations rurales, l'activité pastorale est soumise à de nombreuses contraintes. L'on note, par exemple, la dégradation des ressources pastorales, à l'origine de plusieurs

conflits meurtriers entre éleveurs et agriculteurs. A ces contraintes conjoncturelles s'ajoutent d'autres d'ordre structurel tels que la faible productivité, le faible revenu et les problèmes liés à la bonne gouvernance.

Selon le PNDE, la faible productivité est liée aux systèmes d'élevage extensif, à la présence des maladies et à l'inadaptation de la recherche vétérinaire et zootecnique. Par ailleurs, les faibles revenus sont induits par la difficulté d'accès aux marchés et l'absence de mesures d'accompagnement. Les problèmes consécutifs à la gouvernance s'expliquent par la faible capacité d'intervention, le manque de coordination et de communication.

L'amélioration et la modernisation des systèmes de production offriront de meilleures perspectives en matière de création d'emplois dans le secteur.

Effectifs estimés du cheptel tchadien par espèce en 2007 (source DESP)

Espèces	Bovins	Ovins	Caprins	Equins	Asins	Camelins	Porcins
Nombre	6 909 586	2 818 631	6 140 185	389 302	428 264	1 334 377	86 173

Laoro Gondjé

Commercialisation de la viande :

Résistance au changement

La viande constitue une des bases de l'alimentation des Tchadiens. Malgré sa disponibilité, plusieurs pratiques allant de la résistance des bouchers à se soumettre aux injonctions des gouvernants au maintien de taxes diverses par certains services publics, rendent le produit parfois inaccessible à certaines couches de la population.

Au Tchad, lorsqu'on parle de la commercialisation de la viande, on pense à la filière de la viande foraine, à l'exportation de viande, au circuit des grillés et restaurateurs, au commerce de la viande séchée, et au commerce de la viande blanche. On estime entre 100 000 et 130 000 tonnes par an le total viande et abats disponibles.

Lorsqu'on évoque la filière viande, l'on se place dans un vaste domaine qui englobe la filière bovine, caprine, porcine, caprine, asine, cameline, la volaille. On y inclut les sous-produits (le lait, les cuirs et peaux), les acteurs de la filière, les circuits de transformation et commercialisation de la viande, le cadre réglementaire, la santé animale, les abattages, etc.

Les abattages s'effectuent dans les abattoirs, les aires d'abattages officielles et une partie, de manière informelle. La viande vendue fraîche est généralement stockée dans les marchés publics, les boucheries privées et des maisons d'alimentation.

Des modes de conservation non hygiéniques

En plus de la viande fraîche, se vend la viande séchée. Deux méthodes de transformation permettent de l'obtenir : le procédé fezzanais ou arabe et la méthode nigérienne ou viande boucanée. La viande séchée représente la seule forme de conservation traditionnelle de la viande, très anciennement pratiquée au Tchad. Elle se présente sous la forme de char-mout. Cette activité est essentiellement réservée aux femmes. Une autre forme de



La Société moderne des abattoirs dispose d'équipements modernes capables de fournir de la viande de qualité en quantité suffisante pour la consommation intérieure et l'exportation, mais l'on préfère exporter le bétail sur pied. (Ph. Lg)

conservation de viande est le *kilich* qui est d'origine nigérienne. Ce sont les hommes qui en fabriquent.

Dans la filière viande, on rencontre les bouchers détaillants, les grossistes, demi-grossistes et les exportateurs. Ils se sont constitués en réseaux comme l'on a fait les vendeurs du bétail sur pieds.

Il existe d'ailleurs des relations d'affaires étroites entre les commerçants de bétail et les bouchers constitués en Fédération nationale des bouchers du Tchad. L'objectif des bouchers, à travers cette fédération, est de défendre leurs intérêts. À son actif, quelques réalisations.

La balance, un sujet à polémique

Elle vient de construire trois aires d'abattage, notamment à Diguel, Ngueli et Walia, sur fonds propres des membres. Dans ces aires, les droits d'abattage par kilo de carcasse sont ramenés à 25 Fcfa au lieu des 59 Fcfa que les bouchers paient à l'abattoir frigorifique de Farcha pour la même quantité. "En construisant les aires d'abattage, nous voudrions faire en sorte que la viande coûte moins cher sur les marchés. Ces aires nous permettent également de contrôler les abattages clandestins, notamment dans la zone de Diguel qui détient le record en la matière", rassure Chek Haroun, secrétaire

Production laitière annuelle par espèce

(Source : FAO, 2002)

Espèces	Production
Vache	159 300
Chèvre	33 000
Chamelle	21 800
Brebis	9 375
Total	223 475

Total des abattages contrôlés pour la consommation au Tchad en 2007

	Bovins	Veaux	Ovins	Caprins	Camelins	Equins	Porcins
Délégations	45 663	8 267	82 093	113 197	840	0	8 267
SMA/AFF	77 843	1 755	56 443	48 236	2 921	19	1 755
Totaux	123 506	10 022	138 536	161 433	3 761	19	10 022



Dans les structures officielles, tous les animaux d'abattage sont soumis à un contrôle sanitaire avant d'être livrés à la consommation. En haut, contrôle sur un porc et en bas, des chameaux dans l'enclos des abattoirs de Farcha. (Ph. Lg/tc)

national de la fédération des bouchers.

Par le biais de la fédération, plus de 50 bouchers ont reçu une formation en technique de coupe, d'hygiène, de marketing et de pesée de viande. "Cette formation avait pour but d'amener les bouchers à se servir d'une balance pour vendre leur produit. Malheureusement la grande majorité préfère proposer à la clientèle la viande vendue par tas parce qu'ils sont analphabètes à plus de 90%", déplore leur secrétaire général. "Ils n'ont pas aussi tout à fait tort d'agir ainsi. La population elle-même réclame la viande vendue par tas", les défend-il.

Certaines ménagères sont de cet avis. Pour elles, la vente au kilo profite plutôt aux bouchers qui savent manipuler en

leur faveur la balance. "Nous perdons quelques grammes de viande alors que nous payons en réalité le prix d'un kilo de viande", explique une dame. De manière implicite, le secrétaire national de la fédération des bouchers du Tchad reconnaît que si "les bouchers vendent leur viande par kilo, en un an, ils seront tous riches. En la proposant par tas, ils perdent. Avec le temps, la fédération se propose, si elle dispose d'assez de moyens, de payer en nombre suffisant des balances pour les distribuer à tous les bouchers", projette-t-il. Toutefois, "pour que la viande soit vendue au kilo que la mairie nous accorde des places précises dans chacun des dix marchés de la capitale et nous construis des chambres froides pour nous

permettre de bien garder nos invendus et contrôler les bouchers", précise-t-il.

La viande coûte cher admet Chek Haroun. Cependant, la commune de N'djaména porte une part de responsabilité dans cette crise de la consommation qui assomme les ménages. "Le gouvernement a exigé de la mairie la suppression de toutes les taxes sur la viande depuis les abattoirs de Farcha et les aires d'abattage jusqu'aux différents points de vente. Mais les agents municipaux continuent de nous faire supporter financièrement tout", accuse-t-il. "Nous payons, poursuit-il, 500 Fcfa par carcasse aux abattoirs de Farcha. Au marché, les droits de table nous coûtent 12 000 Fcfa par mois, la même carcasse transportée de Farcha revient encore à 500 Fcfa. Enfin nous versons la TVA. Dans ces conditions, nous ne pouvons que nous appauvrir, si nous ne faisons pas attention".

Une gamme variée de produits carnés

A la filière viande bétail, on ajoute les filières volaille, cunicole et porcine, généralement aux mains de privés. Puis les sous-produits : lait, cuirs et peaux, issus de la filière viande et qui rapportent assez d'argent aux acteurs qui en détiennent le monopole. En plus il existe quelques réseaux de "viande de brousse" vendue à l'état frais ou fumé. Seuls les connaisseurs réussissent à décoder les messages des braconniers pour accéder aux produits.

Depuis 2002, les abattoirs de Farcha n'exportent plus de viande vers l'extérieur à cause du coût élevé du fret aérien. Néanmoins, en 2005, des exportations familiales des denrées animales contrôlées à l'aéroport, toutes destinations confondues, étaient estimées à 2818 kg.

De manière générale, les différentes études ont révélé que les activités de traitement, de transformation et de conditionnement des produits sont encore peu développées au Tchad. Le volume irrégulier de certaines productions animales, les coûts élevés des équipements et de l'énergie, la concurrence des produits d'importation, et enfin l'absence de facilités de crédit expliquent cette situation peu reluisante que traverse le secteur élevage.

Laoro Gondjé

Consommation de la viande

On fait fi des règles d'hygiène

La viande est l'aliment de base des Tchadiens. Rares sont les ménages qui passent la semaine sans en manger. Par ces temps de crise, il est plus facile de se procurer un morceau de viande qu'un petit poisson, peu accessible aux bourses moyennes. Mais que dire de la qualité de la viande que nous consommons ?

La prolifération des coins de grillade de viande dans les villes et mêmes dans les localités les plus reculées du pays apporte la preuve que même les couches les plus défavorisées peuvent accéder à cette denrée, sans tenir compte de sa qualité. Ces endroits enregistrent par jour une affluence jamais égalée par rapport aux autres mets vendus aussi publiquement. Aujourd'hui avec 100 Fcfa, on peut se nourrir de quelques morceaux de viande ou d'abats grillés.

A N'djaména, toutes les chairs (bovine, caprine, porcine ou autre) se mangent avec beaucoup d'appétit. Les buvettes, ventes à domicile réalisent de très bons chiffres d'affaires à cause de la qualité culinaire de leurs aliments à base de viande. Certains préfèrent les abats (communément appelés tripe, rognon, foie, etc.) à l'eau chaude, d'autres, tournés à l'huile ou braisés. D'autres encore affectionnent les plats de soupe : pattes de bœufs, têtes de moutons ou de chèvres assaisonnées à l'huile de palme.

Les week-ends à N'Djaména sont généralement très mouvementés. Par obsession ou par habitude, beaucoup s'organisent pour partager ensemble de la bonne chair (porc ou mouton au four, poulet rôti ou braisé, etc.). Certaines gens parcourent de longues distances pour répondre à ces rendez-vous qui ne se répètent que rarement au gré du bailleur du jour. "La viande s'accompagne toujours d'un très bon rafraîchissement", a déclaré un cadre tchadien dont le groupe vient de finir trois plats de porc au four dans une buvette.

Des lieux de grillades insalubres

Les Tchadiens affectionnent la viande vendue sur des places publiques. Mais peu se soucient du danger auquel ils s'exposent tant les conditions d'hygiène dans lesquelles s'exercent ces ventes sont à déplorer. Pour la plupart, ces endroits ont



Dans la plupart des villes du pays, le transport de la viande destinée à la consommation est fait dans des conditions d'hygiène déplorable, comme ici, sur des porte-tout, parfois sans être couverte. (Ph. Coll. part)

la réputation d'être insalubres : mouches et clients se disputent les assiettes, souvent lavées dans des eaux très peu propres. Les propriétaires des points de grillades tout comme leurs employés s'accommodent très peu de tenues propres. "Parfois ils vous servent de la viande à moitié cuite ou saignante lorsque vous commandez une tranche de foie", se plaint un agent du service d'hygiène d'un arrondissement de la capitale.

L'évocation de ces modes de cuissons de la viande soulève un réel problème de santé publique. Chacun le sait, la viande est périssable et pourrissable. Mal cuite, elle est source d'intoxication et de contamination pour l'homme si la carcasse de l'animal abattu est infectée. Des maladies infectieuses comme la tuberculose, des maladies parasitaires comme les cysticécose (ténia) sont régulièrement découvertes lors de l'inspection. D'avril à juin 2009, 25 foies de bovins ont été saisis pour distomatoses, tuberculose cancéreuse et échinococcose par la société

moderne des abattoirs de Farcha lors de l'inspection des carcasses. En outre, le service de santé publique vétérinaire a saisi et incinéré près de 14 tonnes de viandes de différentes espèces. Plus de cent dix personnes arrêtées pour abattage clandestin ont été remises à la police judiciaire.

Des insuffisances dans les textes

Pour contrecarrer ces pratiques frauduleuses qui exposent la vie des consommateurs, explique le docteur Mbéal Béassem, chef de service de santé publique vétérinaire de N'djaména, "nous recourons de plus en plus à l'ordonnance 07/CSM/1975 qui réprime les abattages clandestins. Ce texte fixe les peines d'amende de 5000 à 50 000 Fcfa ou des emprisonnements fermes de 2 à 6 mois pour les auteurs d'abattages frauduleux".

Le chef de service d'hygiène et de la santé de la commune de N'djaména, Padeu Gao Djedda, dit avoir organisé,

pour sa part des contrôles inopinés des enclos où sont parquées les bêtes à abattre. "Nous contrôlons également les lieux de dépeçage et de stockage des carcasses, les différents lieux de consommation de viande. Comme le Tchad est le dernier pays à ne pas disposer d'un code d'hygiène, nous sommes obligés d'appliquer des arrêtés municipaux et le décret 087 de mars 1985 pour sanctionner ceux qui ne se conforment pas aux normes d'hygiène exigées", précise-t-il. Ce décret fixe, entre autres, les amendes à infliger pour non observation des règles d'hygiène.

Dans ses recherches sur la garantie de la qualité hygiénique et l'assurance de la vie au Tchad, le docteur Abdelsalam Tidjani, a révélé que le minimum de règles d'hygiène n'est pas respecté à toutes les chaînes de la filière viande. Selon lui, "au niveau de la production primaire, les dépeçages se font à même le sol par des gens aux torses nus". Ces pratiques facilitent la contamination de la viande par des viscères qui contiennent des germes. Dans certains abattoirs du pays, on se sert des eaux usées pour nettoyer les boyaux. Non loin de ces aires d'abattage divaguent des animaux domestiques, notamment des chiens. En plus, les carcasses sont transportées, soit dans des pick up, des pousse-pousse, soit dans des coffres arrière des taxis vers les marchés et autres points de vente.

Des pratiques très peu recommandables

N'Djaména n'échappe pas à la règle même si la société moderne des abattoirs a mis en circulation quatre véhicules réfrigérés qui desservent notamment les marchés de Dembé, le marché à mil, le marché Al Afia et le grand marché. Toutefois les autres points sont alimentés par des porte-tout et des véhicules à découvert.

Si les conditions de transport laissent à désirer, il en va de même de l'état de santé de certains acteurs de la filière viande. "Chaque boucher emploie au moins une vingtaine de personnes. Toutes ne sont médicalement pas suivies. Dans ces conditions, s'ils sont porteurs de la tuberculose ou d'autres germes contagieux, ils exposent la vie des consommateurs. Car, il existe des maladies communes aux animaux et aux hommes", avertit le docteur Abdelsalam.

Les points de grillade qui prolifèrent

dans le pays ont, eux aussi, un environnement non salubre. Les propriétaires, dans leur majorité, ne possèdent pas de cartes sanitaires et ne portent pas non plus la tenue exigée (blouses et bottes). Ceux qui font du séchage de kilich l'exposent à l'air libre à la merci des mouches. Parfois des brochettes de viande invendues passent trois ou quatre jours sans être réchauffées. "En les mangeant, nous prenons le risque d'être contaminés par les salmonelles (germes qui provoquent la fièvre typhoïde)", conseille le docteur Abdelsalam. Des analyses effectuées dans un laboratoire ont mis en exergue des germes d'origine fécale sur des viandes grillées et séchées vendues par des ambulants. Pour lui, "ces marchandises ont été sans doute posées non loin des lieux où les gens vont à la selle". On a,

par ailleurs, découvert des moisissures dans les ingrédients (sauce) qui servent à assaisonner aussi bien les viandes grillées que celles séchées. Ces champignons exposent les consommateurs au risque de cancer du foie.

Pour le docteur Abdelsalam, tant que les consommateurs, bouchers et vendeurs ne prennent pas conscience du danger auquel ils s'exposent, s'ils ne respectent pas non plus le minimum de règle d'hygiène, il n'y aura pas de changement dans leurs habitudes alimentaires. Il faut sensibiliser de manière régulière les personnes qui manipulent la viande pour les amener à faire attention à la santé des clients. Sinon les risques sont grands dans toute la chaîne de viande.

Laoro Gondjé

Commerce de la viande

Un monopole de fait

L'abattage du bétail et la commercialisation de sa viande semblent une activité aux mains de quelques individus qui, au gré de leurs humeurs, peuvent priver de cet aliment d'autres citoyens. Sans que des mesures coercitives conséquentes ne soient prises à leur encontre.

A l'aire d'abattage de Walia, située au bord du Chari, à quelques mètres du commissariat du 9^{ème} arrondissement de police. Il était près de 10 heures ce vendredi, 24 juillet. Le lieu, un enclos construit en parpaing, ressemble à distance à la clôture d'une concession. Le mur mesure à peine un mètre 30 de haut. A l'intérieur, est construit un hangar, un peu plus élevé que la clôture elle-même. Cette remise couverte de tôles est soutenue par des poteaux en béton. C'est sous cet abri qu'on abat, sur un sol bâti en ciment, chaque jour une vingtaine d'animaux destinés à la consommation des N'Djaménois.

Tout autour de cette aire rôdent quelques chiens, pendant que trois personnes s'emploient à rendre propre, à l'aide d'une pompe à eau motorisée, le plancher laissé sale après les abattages de ce

jour. Ces chiens sont à l'affût des petits morceaux de viande qu'on évacue par un conduit qui déverse les impuretés nettoyées dans le fleuve chari.

Des bouchers monopolitistes

Pendant ce temps, commence, au marché de Walia, la vente des carcasses transportées dans des charrettes tractées par des chevaux. La vente est confiée à d'autres personnes, toutes ethnies confondues. Les bouchers, eux, prennent le soin simplement de les surveiller ou de leur donner des indications pour mieux écouler le produit. "Nos patrons, (il les montre du doigt), sont tous d'une seule ethnie. C'est également eux qui tiennent les aires d'abattages de Nguéli. Les autres ne sont pas autorisés à venir ici", nous informe un jeune vendeur de viande qui s'exprimait en français. Affichant un air très heureux, ces patrons bouchers, drapés

dans des boubous assez soignés, convergent bonnement, sous un hangar de fortune dressé au sein du marché même. Non loin de là, quelques jeunes garçons concassent à coups de haches sur des souches de bois posées à même le sol, des os dégarnis. Ils sont nombreux à travailler (mineurs, jeunes adolescents, vieillards), pour le compte de ces bouchers moyennant une petite somme d'argent par jour ou par semaine.

Au marché de Walia, les ventes de viande s'organisent sous des hangars couverts à peine de seccos usés. Ces abris sont soutenus par des branches d'arbres qui résistent difficilement aux intempéries, surtout au passage d'un vent violent. Parmi les tables sur lesquelles sont exposées les carcasses, certaines méritent d'être recyclées ou d'aller tout simplement à la casse. Enfin, tout le marché ne compte qu'une seule balance.

• Une absence d'hygiène notoire

Changement de décor. Nous sommes au grand marché de N'Djaména. A l'entrée sud, plusieurs vendeurs de viande fraîche s'installent au bord de la route qui contourne ce complexe commercial du côté droit en direction de la grande mosquée. D'autres se sont installés dans le Hall qui donne accès au grand espace dégagé à l'intérieur du marché. D'une main, ces vendeurs chassent les mouches, de l'autre, ils invitent les clients ou ceux qui circulent dans ce couloir à venir se procurer la marchandise qu'ils proposent. Une trentaine de vendeurs se livrent à cette concurrence, à l'air libre où ils exposent cette denrée très périssable et facile à la contamination. C'est soit sur de petits cartons vides, soit sur de petites tablettes qu'ils posent les tas de viande qu'ils écoulent à une clientèle composée d'hommes et de femmes.

Lorsqu'on se rapproche de ces points de vente, on se rend compte qu'il y a aussi bien de la viande avariée, identifiable par sa couleur verte (les invendues de la veille), que de la viande sortie fraîchement des abattoirs de Farcha, de l'une des aires d'abattages officiels de la capitale ou issue de la fraude.

Lors de notre passage, nous avons été hélés par plusieurs vendeurs. Car, rien n'indique que nous n'effectuons qu'une simple promenade à cet endroit. Une dame, en train de débattre le prix de deux tas, nous remarque. Elle s'approche et

nous demande si nous venions également acheter de la viande. Sans attendre notre réponse, elle poursuit, *"Si c'est le cas je voudrais vous aider parce qu'aux hommes, ces vendeurs fixent un autre prix qu'aux femmes. Le tas de viande vendu à 750 Fcfa aux femmes est majoré de 100 Fcfa lorsque le client est un homme. Il y a quelques mois nous achetions la même quantité à 500 Fcfa"*, ajoute-t-elle.

Des mesures qui ne changent rien à la situation

Nous sommes dans le bloc 0770, à l'intérieur du grand marché. Vendeurs de viande et de poissons frais se partagent l'aile gauche de ce bâtiment. Ce sont visiblement des bouchers détaillants de filets de viande et de boyaux. Certains en haillons, assis sur une table, posent leurs pieds sur une autre sur laquelle sont enco-

grosses parties. Une dizaine de balances, posées à différents endroits, sur des comptoirs en béton, servent par moments à ceux qui exigent le kilo de viande. Nous nous amusons à taquiner une jeune femme qui traverse ce compartiment. Sa réponse est sans ambiguïté : *"Les pauvres n'ont pas accès à cet endroit"*, dit-elle en montrant la seconde aile ou des vendeurs, équipés d'une dizaine de balances devant lesquelles attendent tranquillement les bouchers en blouse blanche. *"C'est pour les patrons et des étrangers aux gros moyens financiers"*. Nous nous hasardons à demander le prix d'une cuisse de bœuf, il est à 60 000 F cfa. Sans commentaire.

Malgré la publication de l'arrêté de mars 2009 "fixant provisoirement les prix de vente maxima de produits alimentaires locaux et importés dans la ville de N'Djaména", la viande coûte trop cher



La viande destinée à la consommation des ménages est vendue presque à même le sol. Ici, exposition de la viande au marché central de N'Djaména (Ph. Lg/tc)

re exposés des tas de viande fraîche. A cet endroit, aucune balance n'est perceptible. A droite du bloc, par contre, s'ouvre un grand espace, spécialement aménagé et occupé par un autre genre de bouchers. Drapés dans des blouses noires, même si les chaussures ne sont pas celles recommandées par les services publics, ils ne s'empressent pas d'appeler les clients qui passent. Cette deuxième aile contient des carcasses de viande sectionnées en de

parce que nous sommes dans une situation de monopole où un seul groupe ethnique impose sa loi. Certains bouchers acceptent de mettre en application cette mesure, d'autres résistent, regrette Daouda Tabanda, président du comité ad hoc de suivi des mesures arrêtées par le gouvernement. Que dire ?

Laoro Gondjé

Élevage au Tchad

Des projets pour enrayer le manque à gagner

Le secteur de l'élevage est celui qui a certainement bénéficié de beaucoup de projets tendant à le rendre plus productif. Malheureusement, le constat est que presque rien ne semble avoir bougé. D'autres solutions sont en cours qui visent une exploitation plus rationnelle des produits de l'élevage.

Le Tchad produit en abondance de la viande mais sa population n'en mange que de la mauvaise qualité. Par contre, l'extérieur se régale de la bonne chair importée de notre pays. Le gros bétail qui coûte au-delà de 200 000 Fcfa, est exporté sur pied vers les pays voisins, notamment le Nigéria parce que si un boucher s'hasarde à l'abattre au Tchad, il ne réalisera presque aucun gain. Tout au plus, ce sont les animaux de moindre valeur de 150 000 Fcfa qu'on destine à la consommation des Tchadiens avec l'idée qu'ils rapporteront à ceux qui les vendent.

Aussi paradoxal que cela puisse paraître, aujourd'hui, la viande se vend plus cher au Tchad pourtant pays producteur qu'au Nigeria qui n'est qu'un importateur du bétail tchadien sur pied. Car, "au Nigeria, toutes les composantes de l'animal sont valorisées par les bouchers. Tout se vend. Or au Tchad, seules les parties de l'animal destinées à la consommation humaine sont récupérées et vendues à des prix fortement majorés. Le reste est abandonné. C'est ce qui explique la cherté de la viande sur les marchés du pays", explique le directeur général du développement de l'élevage du ministère de l'Élevage et des ressources animales.

Des pénuries fictives

Avis très peu partagé par certains professionnels du ministère. "Autour de la filière viande se développe toute une chaîne de spéculations. Les bouchers ne se font pas la concurrence. Ils s'entendent plutôt pour réduire le nombre de bétail à abattre par jour. En plus, ils font de la sur-renchère pour gagner plus. La consommation des ménages ne les intéresse pas mais leur poche", affirme le chef de ser-



Le Plan national de développement de l'élevage prendra en compte toutes les composantes du secteur, comme indiqué ici à la couverture du document du projet.

vice de santé publique vétérinaire. Pour celui-ci "les abattages d'animaux aussi bien à Farcha que dans les aires d'abattages sont estimés à près de 40 tonnes de carcasses par jour. Or, le besoin réel en consommation de viande, rien que pour la ville de N'Djaména, se situe autour de 120 tonnes par jour. Les abattoirs de Farcha ont la capacité de répondre à cette demande. A l'Etat d'intervenir pour alléger la souffrance des ménages", suggère-t-il

Pour résoudre les différentes crises qui traversent la filière viande et le secteur élevage, un Plan national pour le Développement de l'Élevage (PNDE) qui couvrira la période 2009-2016 vient d'être finalisé. Il constituera un outil fédérateur de toutes les interventions touchant à ce domaine. Le PNDE vise l'accroissement de la contribution du secteur de l'élevage à la croissance de l'économie

nationale, l'augmentation du revenu des éleveurs et la réduction de l'insécurité alimentaire. Le PNDE s'articule autour de deux programmes stratégiques majeurs qui projettent de développer les systèmes de production de l'élevage et de renforcer les capacités des services d'appui et des professionnels du secteur. "Les bailleurs de fonds se bousculent aux portes du département de l'Élevage et des Ressources animales pour saisir ces opportunités", se réjouit le Coordinateur du PADIAT.

Explorer la filière de la volaille

Deux projets en cours d'élaboration s'inscrivent dans le contexte du PNDE : le projet d'appui au développement de l'industrie animale au Tchad (PADIAT) et le programme d'appui à la filière bovine viande cuirs (PAFIB). Le PADIAT appuiera le développement de l'industrie

des cuirs et peaux, l'industrie laitière, avicole et contribuera à améliorer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. "Le projet démarrera en décembre 2009", rassure son coordonnateur. Il permettra au Tchad de disposer de son propre couvoir capable de produire 1000 poussins par jour au lieu d'attendre toujours les commandes qui viennent des pays occidentaux telle que la France.

Le PAFIB, pour sa part, a pour objectif de développer les programmes de production. Il vise l'amélioration des conditions de transport du bétail sur pied : construction des points d'eau le long de son parcours pour y faciliter l'accès; création de meilleures conditions pour son soin sanitaire et assurer un marché avantageux (tractations et vente) aux éleveurs et commerçants de bétail. Le PAFIB voudrait également aider à la professionnalisation de tous les acteurs de la filière (convoyeurs, bergers), en mettant à leur disposition des normes réglementaires à respecter. Au bout de la chaîne, il y aura une zone de libre échange où tous les animaux seront parqués pour attendre sur place les acheteurs en provenance surtout du Nigeria.

Mettre fin à l'exportation du bétail sur pied

La PNDE prévoit également la construction de deux abattoirs ultra modernes, respectivement à N'Djaména sur le site de Djermaya et à Abéché. D'une capacité de production annuelle de 40 000 tonnes de viande chacune, ces chaînes seront également des complexes qui traiteront et transformeront les sous-produits de la filière viande. "La finalité à travers ces



deux projets est de résoudre le problème de la consommation interne et externe. Le Tchad ne vendra que la viande à l'extérieur et mettra un terme à l'exportation du bétail sur pied", précise le directeur général du développement de l'élevage. Pour lui, il faut créer toutes les industries de transformation au Tchad pour domestiquer toutes les valeurs ajoutées de la filière viande. L'objectif est d'arriver à l'éclosion du secteur privé qui prendra ce secteur élevage en main.

En cours d'exécution, il y a le Projet d'Appui au Secteur Pastoral (PASEP). Ce projet met surtout l'accent sur l'élevage pastoral, notamment l'appui à la production animale. En toile de fonds, la cons-



Avec l'ouverture prochaine du centre de qualité des aliments d'origine animale, l'on espère que les produits comme le kilich seront traités dans des conditions plus hygiéniques. (Ph. Lg)

truction des infrastructures de base (abattoirs primaires à Moundou et Abéché, aires d'abattages, marchés à bétail, unité de transformation des produits) à travers le pays. On prévoit une soixantaine d'abattoirs pour tout le Tchad. En outre, le PASEP appuie les professionnels (éleveurs, bouchers, commerçants de bétail) de ce secteur.

Il a organisé trois sessions de formation des bouchers sur les bonnes pratiques de conservation et de vente de la viande, notamment les techniques de découpe, les règles d'hygiène à observer et le marketing pour attirer la clientèle. "Nous avons formé 77 bouchers dont 25 femmes", précise la responsable de l'animation féminine du projet. "Le PASEP dispose d'un fonds de développement communautaire auquel les organisations des bouchers peuvent accéder à travers des microprojets qu'ils pourront initier. L'objectif final

visé à travers ce fonds destinés aux professionnels de la filière élevage est d'aider à la mise en place des groupements faïtières qui donneront un jour naissance à une grande organisation interprofessionnelle", dévoile son coordonnateur.

Le projet facilite la mise en place dans les prochains jours d'une unité de certification des produits et sous-produit : le centre de contrôle de qualité des denrées d'origine animale (CCOQDA) dont le siège est en construction près du building de Moursal.

Avant tout cela, il y avait eu, de 1989 à 1996, le Projet National d'Elevage (PNE). Le PNE devait soutenir les associations pastorales, organiser et faciliter la distri-

bution des intrants par la promotion du secteur privé, appuyer la recherche, assurer la vulgarisation et la formation, renforcer les services généraux et régionaux, multiplier les points d'eau le long des parcours du bétail, réhabiliter l'abattoir de Farcha. Mais force était de constater que les dépenses de fonctionnement avaient fortement marqué la vie du projet. Puis, ce fut le tour du Projet de soutien aux activités pastorales (PSAP) qui a contribué à la construction des infrastructures et la fourniture en matériels de travail pour certaines directions du ministère de l'élevage. Les principaux bénéficiaires en équipements étaient les délégations de la zone sahélienne. Sans réels impacts, le PNE et le PSAP doivent servir de leçons pour ceux en cours d'élaboration ou d'exécution.

Laoro Gondjé