



RÉPUBLIQUE DU TCHAD

MINISTÈRE DU DEVELOPPEMENT PASTORAL
ET DES PRODUCTIONS ANIMALES



UNION EUROPÉENNE

Ministère du Plan, de l'Economie et de la Coopération Internationale

Ordonnateur National du FED

Projet d'Appui à la Filière Bovine – Viande, cuir (PAFIB) – Europaid / 128197 / D / SER / TD

**Appui institutionnel à la Direction des Services
Vétérinaires (DSV) pour le renforcement des
capacités en matière d'inspection des denrées
d'origine animale et de contrôle des structures
d'abattage
phase 2 : session de formation**

Rapport Définitif

**ROUILLÉ Didier (FVI)
DJOURBA Kabé Zoua (DHDAOA/DSV)
LECOIN Catherine (FVI)**

Janvier 2011



• **iram** (siège social)

49, rue de la Glacière 75013 Paris France

Tél. : 33 (0)1 44 08 67 67 • Fax : 33 (0)1 43 31 66 31

iram@iram-fr.org • www.iram-fr.org

• **JVL-Consulting**

Rue Jean Matagne, 15 B-5020 Vedrin, Belgium

Tel :00.32.81.32.79.96 Fax: 00.32.81.32.79.99

jvl@jvl-c.com • www.jvl-c.com

* **FVI**

S/C CGAAER

251 rue de Vaugirard, 75732 PARIS Cedex 15, France

Tél. : 00 33 (0)1 49 55 57 70

fvi@agriculture.gouv.fr

Sommaire

SOMMAIRE	III
1. OBJECTIF ET DEROULEMENT DE LA MISSION	1
1.1. Objectifs de la mission	1
1.2. Composition et déroulement de la mission	1
1.3. Remerciements	2
1.4. Organisation du rapport	2
2. LA FORMATION DES AGENTS D'INSPECTION	3
2.1. Préparation de la session	3
2.2. Déroulement du stage	7
2.3. Evaluation du stage	11
2.3.1. Evaluation globale	11
2.3.2. Evaluation détaillée par présentation	11
3. PROPOSITIONS	13
3.1. Démultiplication de la formation	13
3.2. Amélioration du dispositif national d'inspection sanitaire en abattoir	14
4. ANNEXES	17
4.1. Termes de Référence	18
4.2. Liste des stagiaires	28
4.3. Présentations	30
4.4. 4.4. Questionnaires d'évaluation du stage	30
4.4. 4.4. Questionnaires d'évaluation du stage	31
4.4. 4.4. Questionnaires d'évaluation du stage	32
4.4.1. Evaluation globale	32
4.4.2. Evaluation détaillée	33
4.5. Exemples de fiches d' enregistrement et d'inspection des industries agroalimentaires traitant des produits animaux	35

Sigles et abréviations

ACTION-FED	Cellule d'Appui et Conseil Technique et Institutionnel à l'Ordonnateur National du Fonds Européen de Développement
AT	Assistant(e) Technique
BTSFA :	Better training for safer food in Africa
CE	Commission Européenne
CECOQDA	Centre de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires
DAOA	Denrées Animales et d'Origine Animale
DCE	Délégation de la Commission Européenne
DG	Directeur Général
DGDE	Direction Générale de la Direction de l'Elevage
DGE	Directeur Général de l'Elevage
DGE	Direction Générale de l'Elevage
DHDAOA	Division Hygiène des Denrées Animales et d'Origine Animale
DR	Délégation Régionale
DRE	Délégation Régionale de l'Elevage
DSV	Direction des Services Vétérinaires
DUE	Délégation de l'Union Européenne
EISMV	Ecole Inter-Etats des Sciences et Médecine Vétérinaires de Dakar, Sénégal
ENATE	Ecole Nationale des Techniques d'Elevage
FA	Fièvre aphteuse
FAO	Food and Agriculture Organisation (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture)
FCFA	Franc de la Communauté Financière Africaine (XAF)
FED	Fonds Européen pour le Développement (UE)
FNBT	Fédération Nationale des Bouchers du Tchad
FVI	France Vétérinaire International
GA	Grippe aviaire
GBP	Guide des Bonnes Pratiques
HACCP :	Hazard analysis critical control point
IAM	Inspection ante mortem
IG	Inspection Générale
IPM	Inspection post mortem
IRAM	Institut de Recherches et d'Applications des Méthodes de Développement
ISTA	Institut des Sciences et Technique d'Abéché
JVL-Consulting	Jules Van Lancker - Consulting

LRVZ	Laboratoire de Recherche Vétérinaire et Zootechnique
MCI	Ministère du Commerce et de l'Industrie
MPECI	Ministère du Plan, de l'Économie et de la Coopération Internationale
MDPPA	Ministère du Développement Pastoral et des Productions Animales
OIE	Organisation Mondiale de la Santé Animale (anciennement appelée Office International des Epizooties)
ON	Ordonnateur National du FED
ONG	Organisation Non Gouvernementale
OP	Organisation Professionnelle
OSRO	Assistance au Gouvernement du Tchad dans la prévention et le contrôle de l'Influenza Aviaire Hautement Pathogène (IAHP) (projet FAO)
PAFIB	Programme d'Appui à la Filière Bovine
PMS :	Plan de Maitrise Sanitaire
PNDE	Plan National de Développement de l'Élevage
PPA	Peste Porcine Africaine
PPCB	Péripneumonie contagieuse bovine
PPPC	Pleuropneumonie contagieuse caprine
PV	Poste vétérinaire
PVS	Performance Veterinary Services (outil d'évaluation des services vétérinaires de l'OIE)
RCA	République Centrafricaine
REPIMAT	Réseau d'Épidémiosurveillance des Maladies Animales au Tchad
SG	Secrétariat Général (du MERA)
SV	Services Vétérinaires
TDR	Termes de référence
UE	Union Européenne
VP	Vétérinaire Privé

1. Objectif et déroulement de la mission

1.1. Objectifs de la mission

Cette seconde mission avait pour but de mettre en œuvre le programme de formation des inspecteurs sanitaires en abattoir travaillant dans la zone d'intervention du projet PAFIB et de faire de propositions pour que cette formation ait un impact maximal, sur les plans quantitatif (public cible à atteindre) et qualitatif (amélioration des conditions d'inspection des denrées animales). Les termes de référence de la mission figurent en annexe 4.1.

1.2. Composition et déroulement de la mission

La mission s'est déroulée du 28 novembre au 04 décembre 2011 au Tchad suivant le programme défini lors de la première mission de juillet 2011.

La mission était composée de Didier ROUILLÉ, inspecteur général de la santé publique vétérinaire, chef de mission et de Catherine LECOIN, inspecteur de santé publique vétérinaire, tous deux mis à la disposition du groupement IRAM-JVL par France vétérinaire international, structure publique française d'offre d'expertise dans le domaine vétérinaire.

Le PAFIB a également mobilisé un expert national, M. KABÉ Zoua Djourba, chef de la DHDAOA et co-auteur de ce rapport.

De plus, une équipe de formateurs nationaux avait été constituée par le PAFIB et a participé à l'ensemble de la session de formation.

La mission s'est déroulée pour partie à N'Djaména (2 jours) et pour partie à Massakory (4 jours).

En France et au Tchad, des documents de formation avaient été préparés préalablement à la mission et ont été discutés entre formateurs lors d'échanges par messagerie électronique et lors de la journée de préparation du lundi 28 novembre. Pour la partie rédigée par les experts internationaux, le temps de travail nécessaire à l'élaboration de ces outils pédagogiques a été de l'ordre de deux jours.

Le rapport de mission a été rédigé sur la base d'échanges entre les trois rédacteurs pour un temps de travail total évalué à un jour.

1.3. Remerciements

La mission tient à remercier pour leur collaboration et leur disponibilité tout au long du programme de travail réalisé, les autorités locales de la région de Massakory, le chef de la délégation régionale de l'Elevage de Massakory, les collègues formateurs, les agents de terrain du MDPPA ayant suivi la formation et bien sûr l'équipe du PAFIB qui a appuyé la mission en permanence.

1.4. Organisation du rapport

Le présent rapport s'organise en trois grands chapitres :

1. Cette première partie introductive,
2. La formation des agents d'inspection,
3. Les propositions de la mission par rapport aux différents points des termes de référence relatifs à cette deuxième mission.

2. La formation des agents d'inspection

2.1. Préparation de la session

Un mois avant la mission, des échanges électroniques entre le PAFIB et les deux experts internationaux ont permis de caler le programme et de prendre connaissance des documents de formation. La répartition des rôles est résumée dans le tableau 1.

La journée du 28 septembre a été surtout consacrée aux derniers préparatifs avant le déplacement à Massakory et l'examen en commun (experts nationaux et internationaux) des documents pédagogiques. Des remarques et propositions ont permis de corriger certains documents et de mieux programmer la durée des interventions respectives. Finalement le programme complet de la formation a été établi en fin de journée et figure dans le tableau 2 de ce rapport.

Tableau 1 : répartition des rôles pour l'organisation de la mission

Responsabilités des experts internationaux	Responsabilités du PAFIB et des intervenants nationaux
<p>- Les formalités administratives relatives à la mission (visas, réservation d'hôtel, billets d'avion) en relation avec FVI, JVL et l'IRAM</p> <p>- La préparation de toutes les présentations marquées EI dans le programme indicatif</p> <p>- Une intervention dans la cérémonie d'ouverture (si besoin et à la demande du PAFIB)</p> <p>- La grille d'évaluation des stagiaires distribuée en fin de session</p> <p>- La fourniture de l'ordinateur et du vidéo projecteur pour la session de formation</p> <p>- La rédaction du rapport de mission, après consultation et échanges avec les partenaires nationaux.</p>	<p>- La lettre d'invitation (MERA ou PAFIB) qui facilite l'obtention du visa.</p> <p>- Les discours d'ouverture et clôture par les autorités nationales du MERA et du PAFIB</p> <p>- Les présentations marquées EN dans le programme indicatif, notamment :</p> <ul style="list-style-type: none"> • une intervention du REPIMAT (1h) sur la surveillance épidémiologique en abattoir, • une intervention du laboratoire de Farcha (2h) sur la tuberculose (résultats de l'enquête) • les interventions du PAFIB • les interventions du chef de l'inspection de l'AFF qui pourra se faire oralement en complément de l'intervention de l'EI, notamment sur les motifs de saisie. <p>- L'organisation des travaux pratiques à l'abattoir</p> <p>- La séance d'animation sur la sensibilisation à l'hygiène de l'abattoir; le contenu exact pourra être complété suite à la séance de réflexion commune sur le Règlement intérieur des futurs abattoirs PAFIB (prévu le 30/11)</p> <p>- La logistique de la session de formation (salle de réunion, groupe électrogène, fournitures bureautiques aux stagiaires, organisation de la restauration sur le site, etc..)</p> <p>- La convocation des stagiaires et les modalités de leur prise en charge</p> <p>- Les attestations de stage à remettre aux stagiaires</p>

Tableau 2 : programme de la mission

Dates	Thème général	Contenu indicatif
27/11/2011	RAS	Arrivée des 2 EI
28/11/2011	Préparation du stage	Répartition des interventions entre formateurs Echanges sur les présentations Logistique du stage (salle, groupe électrogène, fournitures, accueil, restauration, attestations de stage, etc.)
29/11/2011	L'inspection sanitaire en abattoir	Trajet N'Djamena-Massakory Cérémonie d'ouverture (PAFIB) Organisation de l'inspection (EI) (1h) Techniques de l'inspection post-mortem (EI) 1/2h Motifs de saisie en Europe et au Tchad (EI et EN/AFF) 2h
30/11/2011	Travaux pratiques (8h à 9h30), puis hygiène de l'abattoir	Inspection sur bovin (EI + EN) 2h A partir de 9h : La tuberculose au Tchad (EN Farcha) 1h1/2 Hygiène générale de l'abattoir sur la base des GBP (EI) 1h Hygiène générale de l'abattoir avec notions d'HACCP et de PMS (EI) 1h Cadre législatif de l'inspection sanitaire au Tchad (EI) 1/2h Règlement intérieur des futurs abattoirs PAFIB en matière d'hygiène (réflexion commune) 2h
01/12/2011	Travaux pratiques (8h à 9h30), puis abattoir et surveillance des maladies	Inspection sur ovins/caprins (EI + EN/AFF) 2h A partir de 9h : Inspection ante-mortem (EI) 1/2h Prélèvements et fonctionnement du réseau à partir de l'abattoir (REPIMAT) 1h Symptômes, lésions et maladies prioritaires (EI +EN+REPIMAT) 1h

		Programme abattoirs du PAFIB et conventions accord parties (PAFIB) 1h
02/12/2011	Travaux pratiques (8h à 9h30), puis formation des bouchers	Inspection sur ovins/caprins (stagiaires sous la supervision de EI + EN/AFF) 2h A partir de 9h : Sensibilisation des bouchers aux bonnes pratiques d'hygiène sous forme de jeux de rôle entre stagiaires (EN animateur + toute l'équipe de formateurs) 3h Cérémonie de clôture (fin à 13h) 1h Evaluation du stage 1/2h
03/12/2011	Débriefing entre formateurs et avec PAFIB	Visite AFF 9h-10h Restitution des résultats de l'évaluation Points forts/points faibles Modifications du contenu des interventions
04/12/2011	RAS	Départ des deux EI

EI = expert international ; EN = expert national ; AFF = abattoir frigorifique de Farcha

8 formateurs prévus :

- 2 EI

- 2 EN du MDPPA (1 en hygiène alimentaire + 1 en santé animale) destinés à remplacer les EI pour les sessions suivantes

- 1 EN chef de l'inspection à l'AFF

- 1 EN spécialiste de la tuberculose du laboratoire de Farcha

- 1 EN du REPIMAT

- 1 EN spécialiste de l'animation/vulgarisation auprès des populations rurales

- 1 responsable du PAFIB

2.2. Déroulement du stage

Le stage a été ouvert officiellement en présence du secrétaire général du Gouverneur de région, du sous-préfet du département, du maire de Massakory, du délégué régional de l'Elevage et du coordinateur du projet PAFIB.

Le programme initial a été respecté dans son contenu, mais pas dans sa répartition car le jeudi 02 décembre étant un jour férié au Tchad, seuls les travaux pratiques en abattoir ont pu se dérouler tôt le matin. Les présentations prévues de jour là ont dû être décalées la veille ou le lendemain. L'hébergement des stagiaires sur le lieu de formation (centre de formation de l'élevage de Massakory) et la proximité entre formateurs et formés ont permis d'adapter sans problème les horaires en terminant plus tard (vers 17-18h au lieu de 15h) ou commençant plus tôt (6h30-7h à l'abattoir).

La salle de formation adaptée et l'équipement (notamment un groupe électrogène fonctionnel) ont facilité le bon déroulement du stage.

43 stagiaires avaient été convoqués par le PAFIB et la liste des participants figure en annexe 4.2. A noter que certains agents du MDPPA sont venus en plus de ceux invités, mais sans prise en charge de leur déplacement et de leur séjour.

Les présentations théoriques ont été faites par les deux experts internationaux et les formateurs nationaux suivants :

- Dr Elie Kitogoto (MDPPA, ENATE),
- Dr Mobéal Béassem (AFF Farcha)
- Dr Al hadj Souleymane Mahamat (MDPPA, REPIMAT)
- Mahamat Matar (MDPPA, ENATE)
- Dr Gandolo Richard (LRVZ de Farcha)
- Kabé Zoua Djourba, expert national (MDPPA, DHDAOA)
- Dr Abder Benderdouche, assistant technique du PAFIB

Le nombre élevé de stagiaires a compliqué les travaux pratiques en abattoir puisqu'il a fallu les scinder en deux groupes. Sur le terrain, l'intervention conjointe de l'expert international et du responsable de l'inspection à l'abattoir de Farcha a permis de scinder encore le groupe présent, avec finalement une ratio de l'ordre d'un formateur pour une dizaine de stagiaires, acceptable pour une véritable appropriation des techniques d'inspection faisant l'objet d'une démonstration.

Certaines parties du programme, notamment sur le thème de l'inspection des établissements (GBP, HACCP, PMS) qui ne sont pas actuellement directement applicables en dehors de l'abattoir de N'Djaména, ont été présentées succinctement pour tenir compte de la construction prévue de nouveaux abattoirs au Tchad (N'Djaména et Abéché), de la volonté du MDPPA de retrouver un marché régional à l'exportation pour la viande en carcasses et pour servir de base à la discussion et au jeu de rôle sur les exigences minimales en matière d'hygiène pour tous les

établissements nationaux abattant des animaux. Ce dernier exercice a permis de proposer des exigences minimales d'hygiène auxquelles devraient répondre une aire d'abattage (voir encadré ci-dessous). A noter que, en accompagnement du manuel de formation issu de l'atelier de Massakory (voir recommandation N°1 en 3.1.), il serait utile pour le PAFIB de concevoir des images reprenant les différentes règles sous forme de dessins et destinées à animer les réunions de sensibilisation pour un public de bouchers souvent analphabètes.

Les pages de garde des différentes présentations figurent en annexe 4.3. Les présentations complètes ont été remises au PAFIB qui en est le détenteur officiel pour un usage ultérieur (voir partie recommandations).

1. Aménagement de l'aire d'abattage

- Clôture permettant d'empêcher l'entrée de carnivores, aménagée avec seulement deux ouvertures : une entrée pour les animaux vivants et une sortie pour la viande.
- Zone ou parc pour les animaux vivants permettant de réaliser l'inspection ante mortem.
- Zone ou emplacement dédié à la saignée des animaux avec rigole (creusée) aménagée pour permettre l'évacuation du sang de saignée vers une fosse (puisard).
- Dispositifs permettant la suspension des carcasses (poteaux avec crochets ou branches d'arbres disposées correctement).
- Fosse permettant de récupérer et détruire les abats ou viandes saisies.
- Proximité ou apport d'eau permettant le lavage de l'aire après l'abattage.

La disposition de ces différentes zones doit permettre qu'elles respectent la marche en avant.

2. Matériel

- Table (permanente ou amovible) permettant l'inspection dédiée des abats.
- Récipients adaptés (seaux ou bassines) permettant de poser hygiéniquement le matériel des bouchers (couteaux et haches).
- Dispositif (chiffon) propre pour essuyer les couteaux en cours d'abattage.
- Récipients adaptés pour la récupération des abats rouges et blancs (seaux, bassines, brouettes, nattes en plastique...).
- Râteau ou raclette pour procéder au nettoyage.
- Tenue adaptée (blouses ou tablier plastique) et réservée à l'activité d'abattage pour les bouchers.
- Matériel adapté pour transporter proprement les viandes vers le marché.

3. Règles de fonctionnement

- Raclage et nettoyage systématique de l'aire (y compris le canal d'évacuation) et du matériel après chaque journée d'abattage.
- Limitation de l'entrée sur l'aire aux seuls bouchers et agents d'inspection (notion de cartes professionnelles).
- Interdiction de cracher, manger et fumer sur l'aire d'abattage.
- Interdiction de poser à même le sol les viandes ou abats.
- Interdiction d'abattre un animal s'il n'a pas d'abord été présenté à l'agent d'inspection.
- Interdiction de découper une carcasse qui n'a pas été présentée à l'agent d'inspection avec tous ses abats.
- Interdiction d'essuyer son couteau sur le cuir ou sur la viande d'un animal



Quelques photos du stage

2.3. Evaluation du stage

Deux fiches d'évaluation ont été remises à chaque stagiaire (voir annexe 4.4.).

2.3.1. Evaluation globale

L'exploitation de la première fiche a donné les résultats suivants (**sur 42 réponses collectées**) :

1. ORGANISATION MATERIELLE : note de 11,0/20

Il s'agissait de juger les conditions d'accueil et de prise en charge des stagiaires.

2. OBJECTIF DU STAGE : note de 16,5 /20

La formation suivie correspondait-elle à votre attente et à vos besoins de formation ?

3. ANIMATION : note de 15,0/20

Comment jugez-vous l'animation du stage? (qualité des animateurs, matériel pédagogique utilisé, documents fournis ...)

4. NIVEAU DU STAGE : note de 15,7 /20

Le stage était-il adapté à votre niveau? (facilité de compréhension, adaptation à votre pratique quotidienne, ..)

5. UTILITE du STAGE : note de 15,6 /20

Comment jugez-vous l'adéquation entre le stage et vos missions? (utilisation des connaissances acquises en situation professionnelle)

Le stage a donc globalement correspondu à l'attente des stagiaires qui jugent très majoritairement qu'il pourront utiliser les connaissances acquises en situation professionnelle.

La note pour l'organisation matérielle est sans doute en deçà des attentes des organisateurs et peut s'expliquer, au vu des commentaires sur certaines fiches, par l'éloignement du site d'hébergement isolé de la ville, les perturbations du programme dus au jour férié pourtant prévisible à l'avance et la durée trop courte du stage par rapport au programme.

2.3.2. Evaluation détaillée par présentation

Sur cette fiche, à la lecture des commentaires, il y a eu parfois une incompréhension des stagiaires qui ont évalué la situation de l'abattoir de Massakory (ou de l'abattoir de leur PV) au lieu de noter la présentation elle-même. Néanmoins, une évaluation quantitative (notes de 1 à 4 sur la grille) donne les résultats synthétisés dans le tableau 3.

Tableau 3 : résultats des évaluations sur les présentations

Présentations	Moyenne	Note sur 20
Organisation de l'inspection en abattoir	2,8	13,8
Techniques de l'inspection post-mortem	2,9	14,4
Motifs de saisie (Europe et Tchad)	2,9	14,6
La tuberculose au Tchad	3,0	15,1
Hygiène générale de l'abattoir	2,6	13,1
Notions de PMS et d'HACCP	2,3	11,3
Cadre législatif de l'inspection sanitaire au Tchad	2,7	13,5
Réflexion commune sur un règlement intérieur des aires d'abattage au Tchad	2,7	13,6
Travaux pratiques d'inspection à l'abattoir (sur 3 jours)	2,8	14,1
Inspection ante-mortem	2,6	12,8
Prélèvement et fonctionnement du REPIMAT à partir de l'abattoir	2,4	11,9
Symptômes, lésions et maladies prioritaires	3,0	14,9
Programme abattoirs du PAFIB et conventions accord parties	2,9	14,3
Jeux de rôle : sensibilisation des bouchers aux bonnes pratiques d'hygiène	2,7	13,4

Compte tenu des biais signalés, il est difficile d'extrapoler de façon très précise ces résultats, mais on peut quand même analyser les tendances générales qui sont :

- une appréciation très positive de la plupart des présentations (note supérieure à 13) ;
- la présentation sur le PMS et l'HACCP (note de 11,3) qui a pu paraître trop complexe et décalée à certains agents par rapport à la réalité de terrain, mais qui avait été maintenue pour les raisons expliquées plus haut (nouveaux abattoirs et exportation de viande) ;
- l'inspection ante-mortem (note de 12,8) dont on devine, au vu de quelques commentaires annexés aux notes les plus défavorables que c'est surtout l'absence de cette IAM dans leur abattoir qui est jugée négativement ; en effet, la plupart du temps, cette IAM n'est pas organisée au Tchad, les animaux arrivant à l'aire d'abattage juste avant l'abattage lui-même (et non la veille). ;
- la présentation sur le REPIMAT (note de 11,9) où la encore, les commentaires négatifs ciblent surtout les problèmes de fonctionnement du réseau (absence ou délais de réponse trop longs du laboratoire, absence d'analyse par manque de réactifs, ...) plus que la présentation elle-même qui était de grande qualité de l'avis des formateurs.

Parmi les principales observations, les stagiaires regrettent le nombre trop important de stagiaires et le temps jugé trop court pour les travaux pratiques. Les deux constats sont en fait liés car les agents ont pu voir les manipulations sans vraiment pouvoir opérer eux-mêmes.

3. Propositions

3.1. Démultiplication de la formation

Cette formation a utilisé essentiellement des présentations au format électronique (Powerpoint). Il est important que les stagiaires reçoivent rapidement l'ensemble de documents sous forme papier. Ce travail d'édition peut être éventuellement précédé d'une phase de simplification (ou au contraire d'explications plus détaillées pour certaines parties) et d'instructions émanant du PAFIB ou du MDPPA à l'usage des utilisateurs (préface et conseils d'utilisation). Il serait préférable de compiler l'ensemble des interventions en un document unique relié, si possible de portée nationale (non limitée aux agents PAFIB) pour démultiplier la formation théorique et parvenir à une meilleure harmonisation de l'inspection sur l'ensemble du territoire. Idéalement ce document, ou au moins la partie comprenant les motifs de saisie, serait imprimé en couleur afin de fournir un référentiel de photos de lésions aux agents en poste.

REC.1. : rassembler l'ensemble des documents pédagogiques fournis en un document de formation unique à usage national.

De même, ce document unique pourrait servir de support à des formations du même type que celle de Massakory, à organiser dans les principales régions du pays, avec l'équipe des formateurs nationaux. Ces formations pourraient se dérouler sur financement PAFIB ou sur une autre ressource à identifier (budget national ou bailleurs de fonds à solliciter).

REC.2. organiser des formations similaires pour l'ensemble des agents d'inspection du pays pour parvenir à des pratiques harmonisées en matière d'inspection en abattoir pour l'ensemble du territoire national.

Enfin, si le stage a confirmé la connaissance pratique moyenne assez bonne des agents d'inspection en matière de motifs de saisie (sur carcasses et abats), il a par contre révélé un manque de connaissances sur les outils d'inspection des établissements eux-même (les abattoirs et les aires d'abattage) qui est pourtant un autre volet très important du rôle des chefs de PV.

La construction de nouveaux abattoirs destinés à l'export rendra obligatoire la prise en compte du contrôle de l'établissement avec la compétence nécessaire associée pour les agents. Il serait très utile de former (ou de recycler) un ou plusieurs responsables d'inspection en abattoir à ces techniques d'inspection permanente des établissements, ainsi qu'à la démarche de recherche de résidus que sont les plans de surveillance et de contrôle en abattoir. Cette formation pourrait utilement se dérouler en Europe et les experts internationaux pourraient aider à son organisation.

La formation dispensée serait ensuite démultipliée au Tchad au bénéfice des agents affectés dans les nouveaux abattoirs.

REC.3. organiser la formation du responsable de l'inspection sanitaire de Farcha en Europe (ou dans la sous-région) pour les aspects inspection de l'établissement et recherche de résidus.

3.2. Amélioration du dispositif national d'inspection sanitaire en abattoir

Au delà de l'inspection sanitaire, le MDPPA devrait disposer d'une liste actualisée de tous les lieux d'abattage, si possible en instituant un numéro d'ordre à chaque établissement. La mission propose qu'en plus de ce recensement, une inspection sanitaire annuelle de l'établissement soit organisée sous la responsabilité du chef de poste vétérinaire. Outre l'information statistique sur les volumes et espèces traités, ce dispositif permettrait de sensibiliser les utilisateurs (bouchers et leurs apprentis) aux règles d'hygiène et de fixer des objectifs d'amélioration pour l'année suivante. A titre indicatif, des modèles de fiche de recensement d'industrie agroalimentaire et de rapport d'inspection standard utilisés dans un autre pays africain francophone sont joints dans l'annexe 4.5.

REC.4. : mettre en place le recensement et l'identification (numéro d'agrément sanitaire) de toutes les aires d'abattage et abattoirs (voire de toutes les IAA traitant des produits animaux) et assurer dans chaque structure enregistrée au moins une inspection obligatoire d'établissement par an.

Le stage a été l'occasion de dresser avec les stagiaires les règles minimales d'hygiène que l'on devrait respecter dans les nouvelles aires d'abattage construites par le PAFIB et, plus généralement, dans toutes les aires d'abattage du pays. Il serait utile de transcrire ces règles dans un document interne, spécifique à chaque aire d'abattage et validé par les tous utilisateurs, en utilisant la méthodologie participative développée par le PAFIB en matière de gestion de ces aires (à l'exemple des conventions d'accord parties).

REC.5 : mettre en place, dans chaque aire d'abattage, un règlement intérieur en matière d'hygiène et reprenant les règles minimales adoptées lors du stage (voir ces règles en 2.2.).

Enfin, il convient de rappeler que l'abattoir est le siège de plusieurs activités importantes pour préserver la santé humaine et animale, à savoir :

1. l'inspection sanitaire ante et post mortem pour éliminer de la consommation humaine et animale les carcasses ou abats à risque sanitaire (maladies infectieuses ou parasitaires provoquant des lésions visibles),
2. le contrôle de l'établissement lui-même pour imposer les bonnes pratiques d'hygiène et éviter la contamination ultérieure des denrées reconnues propres à la consommation,

3. la surveillance des maladies animales (symptômes à l'IAM et lésions à l'IPM) pour dépister les maladies contagieuses et réagir rapidement dans les foyers de maladies animales (rôle du REPIMAT),
4. la mise en œuvre de plans de surveillance et de plans de contrôle pour identifier et évaluer des risques impossibles à détecter visuellement par l'inspecteur (ex : parasites non visibles, résidus de médicaments, substances interdites, pesticides, etc.)

Le stage de Massakory a permis d'améliorer la compétence des agents et de fournir des outils pour mener les activités 1, 2 et 3 listées ci-dessus. Par contre, rien n'est fait actuellement au Tchad pour identifier des risques potentiels non détectables à l'abattoir sans analyse de laboratoire. Pourtant le pays a déjà un laboratoire de santé animale et d'hygiène alimentaire fonctionnel (LRVZ de Farcha) et est en passe de se doter d'un outil analytique de haut niveau dans le cadre du CECOQDA. C'est pourquoi la mission fait la recommandation suivante relative au démarrage de deux plans de surveillance simples, tant en matière d'organisation que d'analyse de laboratoire.

REC.5. démarrer des plans de surveillance simples sur la trichinose chez les porcs et les résidus de substances antimicrobiennes sur toutes les catégories de viandes.

Le plan sur la trichinose serait à organiser prioritairement dans les abattoirs du Sud du pays et permettrait de mesurer l'exposition du consommateur Tchadien à une zoonose grave, fréquente en Afrique sur les porcs sauvages ou domestiques divagants. Le prélèvement est facile à réaliser et à conserver, d'autant plus qu'il peut être programmé à la veille d'un déplacement vers N'Djaména. L'analyse de laboratoire (recherche des larves après digestion enzymatique) est simple et peu onéreuse si on la réalise d'abord sur des lots de 50 échantillons.

Le plan sur les substances antimicrobiennes est aussi simple au niveau des prélèvements, de leur conservation et de la technique analytique. Il s'agit simplement de mettre en évidence des résidus d'antibiotiques (ou d'autres substances antibactériennes) sans les identifier formellement. Ce plan aurait le mérite de mesurer, sur les élevages extensifs traditionnels et surtout intensifs périurbains, la présence éventuelle de résidus de médicaments anti-infectieux dans la viande. On peut à juste titre être inquiet par rapport à ce risque quand on constate les conditions de vente anarchique de médicaments vétérinaires sur les marchés ruraux par des personnes non qualifiées. On peut craindre que les règles d'utilisation (notamment le respect d'un délai d'attente avant la mise à la consommation) ne soient pas respectées.

La mise en œuvre de ces deux plans simples, en utilisant le réseau du REPIMAT et sans nécessiter des moyens importants au niveau analytique, permettrait, outre les informations sur ces deux risques potentiels pour le consommateur Tchadien, de familiariser les agents d'inspection en abattoir à ces méthodes, de roder un circuit de prélèvements et de préparer le démarrage des activités du CECOQDA pour des plans plus complexes (recherche de pesticides, contaminations bactériologiques, substances interdites, etc.).

4. Annexes

4.1. Termes de Référence

I) Contexte

L'élevage dans l'économie tchadienne : Malgré la mise en exploitation en 2003 des champs pétroliers de Doba (170 000 barils par jour) l'économie tchadienne dépend principalement du secteur primaire (agriculture et élevage), qui génère 40 % du PIB. L'élevage représente plus de la moitié du PIB du secteur rural. Avec la viande, les cuirs et les peaux, l'élevage rapporte au pays quelques 135 milliards de FCFA par an (un peu plus de 200 millions d'euros) et représente 30% des exportations. Il constitue une activité principale ou secondaire pour près de 40% de la population tchadienne.

Cheptel et systèmes d'élevage : Le Tchad dispose d'un potentiel de production animale très important et diversifié. Il est le plus grand pays d'élevage de la sous-région. Malgré l'absence de recensement du cheptel depuis 1976, il compterait plus de 18 millions de ruminants¹ dont 7 millions de bovins, 8 millions de petits ruminants et 3 millions de camelins.

Les zones d'élevage par excellence sont la zone sahélo-soudanienne au nord et la zone soudanienne proprement dite, au sud du pays. On estime que 80% du cheptel bovin est élevé par des nomades et transhumants et 20% par des sédentaires ou semi-transhumants. Les systèmes agriculture-élevage sédentaires ou semi-sédentaires se rencontrent dans les deux zones, mais principalement au Sud.

Marché d'exportation du bétail sur pied : La majeure partie du bétail tchadien commercialisé est exportée sur pied, principalement vers le Nigéria, via le Cameroun². Le potentiel d'exportation vers le Nigeria est très important, ce pays étant déficitaire en produits carnés. Il y a aussi des exportations vers la RCA, voire le Soudan et les pays du Golfe (petits ruminants). L'organisation des filières d'exportation est extrêmement complexe, rendant notamment difficile l'enregistrement des volumes concernés.

La production de viande sur le marché intérieur : L'abattage contrôlé en 2005 était de 136 000 têtes de bétail. On sait que l'abattage non contrôlé est beaucoup plus important sans que des chiffres puissent être donnés. La viande est destinée pour l'essentiel aux marchés urbains de Ndjamena et des principales villes du pays. Bien que des dynamiques de structuration des bouchers existent, on note l'absence de toute industrie de transformation de la viande et l'inexistence ou l'insuffisance d'infrastructures de base telles que les abattoirs garantissant les conditions sanitaires de base. A fortiori, il n'y a pas de filières d'exportation de viande répondant aux standards sanitaires internationaux.

Marché des cuirs et peaux : Les produits dérivés -cuirs et peaux- sont actuellement très peu ou pas exploités. Le potentiel de peaux brutes de qualité reste à estimer de manière précise. Car si l'on connaît assez bien les artisans tanneurs de la capitale, l'information concernant les tanneries artisanales à l'intérieur du pays et le potentiel économique qu'elles représentent reste également à préciser et au échéant à améliorer.

¹ Estimations de base 1976, réactualisation prévue avec le recensement FAO de 2008.

² On peut estimer que le Tchad exporte annuellement plus de 800 000 bovins dont 70% vers le Nigeria.

Les politiques nationales en matière d'élevage : Face à ces enjeux, le Ministère de l'Élevage et des Ressources Animales (MERA) a validé en juin 2008 le Plan National de Développement de l'Élevage (PNDE) au Tchad qui doit constituer le cadre fédérateur des actions du secteur sur la période 2009 – 2016.

Le PNDE reprend les stratégies du Stratégie Nationale de Réduction de la Pauvreté I/II (SNRP, 2003), Plan National de Sécurité Alimentaire (PNSA, 2005) et définit notamment des objectifs spécifiques suivants :

Développer la commercialisation et les exportations par l'introduction de nouvelles techniques de transformation et de conservation,

Assurer au secteur de l'élevage un financement substantiel et régulier pour permettre sa promotion,

Renforcer les capacités des services techniques et des professionnels du secteur de l'élevage.

Le programme d'appui à la filière bovine – viande, cuirs : PAFIB

Le Projet d'Appui à la filière Bovine – Viande, cuirs (PAFIB) s'intègre parfaitement à ce PNDE puisqu'il se propose de promouvoir l'intégration de la filière bétail/viande tchadienne dans le contexte des échanges commerciaux sous-régionaux en l'adaptant aux évolutions du marché en termes de qualité, de diversification des produits et de normes sanitaires. Pour cela il appuiera notamment la mise en place d'un cadre approprié et sécurisé pour la production et l'exportation des produits de l'élevage ainsi que l'amélioration de l'état sanitaire du bétail vendu sur pied.

Les objectifs généraux du PAFIB concernent l'amélioration des conditions de vie des populations tchadiennes, la lutte contre la pauvreté et l'insécurité alimentaire, à travers la création d'emplois dans le secteur de la transformation et l'augmentation des revenus des acteurs de la filière, de l'éleveur jusqu'au commerçant exportateur.

L'objectif spécifique du projet est l'augmentation durable de la valeur et des volumes des produits issus de la filière tant au niveau du bétail vendu sur pied que des produits de transformation : viande, peau et cuir.

Trois composantes constituent le programme :

La composante « Amélioration de la qualité et des conditions de vente formelle du bétail vendu sur pied » permettra l'amélioration de la qualité sanitaire du bétail exporté, le renforcement et la sécurisation des circuits intérieurs de commercialisation et d'exportation en vue d'établir la traçabilité du bétail.

La composante « Emergence de l'industrie de la transformation et conditionnement de la viande et renforcement du secteur artisanal boucheries / charcuteries » appuiera une série d'initiatives privées relatives à la construction d'abattoirs et d'unités de transformation/conditionnement de la viande en milieu urbain.

La composante « Appui à la filière cuirs et peaux » permettra d'augmenter la valeur ajoutée de cuirs et des peaux actuellement considérés comme sous-produits de l'élevage, vendu à bas prix, le plus souvent sans aucune forme de traitement.

Justification de la mission

La présente étude est rattachée à la deuxième composante « L'industrie de la transformation et du conditionnement de la viande émerge, l'artisanat de la boucherie / charcuterie est renforcé ».

Les bouchers sont présents aussi bien en milieu urbain qu'en milieu rural. Leur activité peut être différenciée entre ceux qui achètent les animaux sur pied (en deviennent propriétaires) les abattent et vendent la viande et ceux qui se limitent à l'abattage proprement dit.

Il est possible de distinguer plusieurs types de bouchers³ :

les bouchers détaillants répartis entre bouchers professionnels qui vendent la viande fraîche et les bouchers grilleurs qui vendent la viande fraîche et grillée ;

les chevillards, bouchers de gros ou de semi gros ;

les exportateurs de viande.

A N'Djamena, les animaux sont généralement abattus soit à la Société Moderne des Abattoirs (SMA) de Farcha soit sur les aires d'abattage (N'gueli, Walia, Goudji et Diguel). Hormis la SMA, les aires d'abattage possèdent le strict minimum pour assurer l'abattage mais prennent peu en compte les pollutions et nuisance liées à leur activité, ni les conditions d'hygiène. Au marché, les bouchers détaillants sont le plus souvent équipés de réfrigérateurs qui permettent la conservation de la viande.

A l'intérieur du pays, les animaux à abattre sont amenés sur les aires d'abattage (aménagées ou non) ou sur des espaces non désignés à cet effet. Sur les aires d'abattage « officielles », après l'abattage, les bouchers récupèrent leur viande, les cuirs et peaux, payent l'équipe (environ 4.500 FCFA par bovin et 500 FCFA par petit ruminant), payent les taxes d'abattage et vendent la viande fraîche ou grillée au marché⁴. Ils sont toutefois rarement équipés de réfrigérateurs et ne possèdent pas le matériel adéquat pouvant répondre aux normes en matière d'hygiène (blouse, conditionnement et transport,...) ou de qualité (couteaux).

Selon Koussou et Duteurtre⁵, le commerce de la viande est qualifié de secteur sous-équipé. En particulier le diagnostic relatif aux aires d'abattage souligne l'absence ou l'état déplorable (manque de point d'eau, de canaux d'évacuation, de clôture, de fosses, parfois de dalles d'abattage,...) des aires d'abattages existantes. Ces aires d'abattage, même pour celles qui ne sont pas à même le sol posent de véritables problèmes d'hygiène, certaines n'étant nettoyées que sommairement et souvent sans eau. Les déchets sont souvent abandonnés à même le sol ou jetés dans des cours d'eau. Les risques sanitaires, dans ces conditions, sont donc importants.

La santé publique vétérinaire, à travers l'inspection sanitaire menée par les agents vétérinaires des services déconcentrés du MERA, est un élément essentiel en matière de consommation des denrées d'origines animales.

³ Moctar I., Arbeid R., Manson H., 2010.

⁴ Op.citée.

⁵ Koussou M. O., Duteurtre G., 2002, Diagnostic et propositions en vue de moderniser le commerce et la transformation des produits de l'élevage au Tchad, Rapport PASEP, 63p. ;

Théoriquement, les animaux destinés à l'abattage sont soumis à une inspection sur pied puis à un second examen de la carcasse et des abats. L'inspection est réalisée généralement dans les abattoirs ou les aires d'abattage où la viande est saisie et incinérée lorsqu'il est constaté des infections ou problèmes parasitaires. Il est toutefois constaté qu'un certain nombre d'animaux, destinés le plus souvent à la consommation familiale ou aux cérémonies, sont abattus hors de ces lieux ou à même le sol dans des espaces non aménagés. D'une manière générale, le consommateur est approvisionné en viande dont les origines et les conditions d'hygiène ne sont pas totalement maîtrisées en raison des abattages clandestins qui prennent de l'ampleur particulièrement quand l'animal est malade, pour éviter la perte de revenu⁶.

Selon R. Arbeid et al, les principaux problèmes concernant les activités de boucherie (abattage et vente) tiennent i) aux nombreux abattages clandestins, ii) à la non réalisation des inspections post-mortem (certains agents des services déconcentrés n'étant parfois pas qualifiés pour le faire), iii) à l'absence de saisie systématique des animaux malades (estimée à + ou - 2%) et iv) aux problèmes d'hygiène et d'eau sur les aires d'abattage.

Il importera donc d'accorder, sur la base de la documentation et des entretiens, suffisamment de temps à la compréhension de l'organisation de ce secteur de manière à mieux l'appréhender afin de formuler des propositions concrètes en termes d'inspection sanitaire et de contrôle des infrastructures d'abattage. L'étude devra en particulier tenir compte des aspects suivants :

la diversité des acteurs, (l'organisation des bouchers, des agents des services centraux et déconcentrés, les organisations professionnelles et les autres acteurs du secteur), les contraintes qu'ils rencontrent, les pratiques qu'ils mettent en œuvre pour les résoudre ;

la nécessité des formations, permettant une amélioration des inspections des abattages afin d'assurer une certaine qualité de la viande, qui puissent être appropriées et mises en œuvre par les acteurs de la filière.

la contribution que la mise en place du CECOQDA apportera à l'inspection et à l'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale.

Objectifs de la mission

La présente étude d'inventaire s'inscrit dans une activité plus globale d'amélioration des inspections sanitaires des denrées d'origine animale, de contrôle des structures se livrant aux abattages et d'appui institutionnel à la DSV pour assurer cette mission.

La présente étude a pour objectifs :

D'évaluer le dispositif d'inspection et de contrôle des denrées d'origine animale en milieu rural et périurbain ;

D'identifier les postes de contrôle et d'inspection sanitaire stratégiques dans la zone d'intervention du PAFIB (espace Nord de commercialisation) ;

De procéder à l'état des lieux des moyens pour les contrôles et les inspections sanitaires au niveau central et dans les postes considérés comme stratégiques ;

⁶ Op.citée.

D'identifier les besoins sur les plans techniques (en vue de formations), institutionnel et en matière d'équipement ;

De procéder à la formation des inspecteurs sur les aspects considérés comme prioritaires ;

D'apporter les éléments permettant de rapidement lancer les appels d'offres de fourniture ;

Cette étude s'inscrit dans le cadre de l'appui à la filière bovine mis en œuvre par le PAFIB. A ce titre, outre l'appui au MERA, elle doit échanger et tenir compte des avis des organisations professionnelles.

Le mode opératoire de l'étude développera des approches participatives auprès des différents acteurs publics et économiques concernés de façon à cibler de manière consensuelle les besoins prioritaires pour améliorer l'activité de contrôle et d'inspection sanitaire des denrées d'origine animale.

Résultats attendus

Au terme de cette mission, les résultats suivants sont attendus :

La priorisation, au niveau central et déconcentré, du personnel et des postes (par ordre stratégique) assurant les activités d'inspection sanitaire des denrées d'origine animale dans la zone d'intervention du PAFIB est disponible (espace Nord de commercialisation). Les différents appuis que reçoivent ces postes, du MERA, du PAFIB au d'autres acteurs, seront répertoriés ;

La description des modes d'inspection sanitaire et de contrôle ainsi que du processus (liens hiérarchiques, remontée des informations, mesures prises,...) dans lequel s'insèrent ces inspections. Les points critiques sont objectivés ;

Des propositions d'amélioration concrète de l'inspection sanitaire et du contrôle des denrées d'origine animale, notamment sur la mise en place de normes réalistes permettant de progresser au regard des normes internationales et d'un dispositif de suivi du respect de ces normes, en lien avec les activités du CECOQDA ;

La formation de la majeure partie des inspecteurs sanitaires (niveau central et certains services déconcentrés considérés comme stratégiques) est assurée en vue d'améliorer les méthodes et les résultats de l'inspection sanitaire telle que pratiquée actuellement ;

Une liste des besoins en équipement liés à l'inspection sanitaire au niveau central et pour chaque poste considéré comme stratégique ainsi que les spécifications techniques du DAO fourniture pour les équipements ;

Le rapport de mission.

Cette liste n'est pas limitative. Il convient aux experts de la compléter en fonction de leur expérience propre et des réalités de terrain auxquelles ils seront confrontés au fur et à mesure du déroulement de l'étude.

Les propositions devront être concrètes et réalistes et tenir compte du cadre budgétaire du PAFIB et des contraintes de calendrier du projet.

Méthodologie

La mission se déroulera selon les étapes suivantes :

Première phase : diagnostic et élaboration du programme de formation et DAO.

Etape 1 : Collecte, synthèse bibliographique et entretiens avec les parties prenantes et personnes ressources présentes à Ndjamena et portant sur les différents objectifs et résultats attendus de l'étude :

Entretiens avec la coordination du PAFIB ;

Entretien avec les représentants du maître d'ouvrage du PAFIB (Cellule ACTION-FED) et du bailleur de fonds (DUE) ;

Entretiens avec la DSV, le REPIMAT, d'autres directions concernées du MERA (DSA,...) et la coordinatrice du CECOQDA ;

Entretiens avec le PASEP, la FAO, le PADIAT et d'autres interventions en appui aux services déconcentrés du MERA. Au cours de cette étape, des séances de travail devront se tenir avec les projets PASEP et les cadres de l'ancien projet OSRO qui ont équipés des postes, des secteurs et des délégations régionales en matériel et petit équipement vétérinaire. Il s'agira de faire le point avec eux en termes d'équipement et de bénéficiaires de ces équipements. Par ailleurs, si l'évaluation du projet OSRO a démarré, la mission cherchera à s'entretenir avec les experts la conduisant ;

Le Laboratoire de Recherche Vétérinaire et Zootechnique de Farcha ;

L'Abattoir Frigorifique de Farcha. En particulier, les recommandations du programme européen (DG SANCO) BTSFA (Better Training Safer Food in Africa) seront partagées ;

Entretiens avec des professionnels de la filière, membres et non membres des OP, notamment des bouchers, sur leur perception du dispositif d'inspection et de contrôle des denrées d'origine animale ainsi que leurs visions pour d'éventuelles améliorations à apporter.

Etape 2 : Rencontre des agents des postes vétérinaires identifiés comme stratégiques par la DSV et la coordination du PAFIB sur la zone d'intervention du projet. Ces discussions porteront, de manière indicative :

sur le dispositif d'inspection et de contrôle sanitaire, les éventuelles difficultés rencontrées et la vision des agents pour améliorer le dispositif ;

l'inventaire du matériel et des équipements ainsi que les appuis donnés à ces postes par d'autres interventions ;

les besoins en formation liés à l'inspection sanitaire ;

les besoins en équipements liés à l'inspection et le contrôle des denrées d'origine animale.

Etape 3 : Analyse du matériel collecté et élaboration de propositions, de manière concertée avec le MERA et les OP, ciblant notamment la mise en place de normes ainsi qu'un dispositif de suivi de leur respect. Cette étape comprendra une nouvelle discussion avec la coordination du PAFIB ainsi qu'une restitution auprès de la cellule ACTION et la DUE ;

Etape 4 : Elaboration des spécifications techniques pour les équipements en liens avec les besoins identifiés pour les postes rencontrés et DAO fourniture (avec l'appui de la coordination du PAFIB) ;

Etape 5 : Elaboration des propositions pour la formation

Etape 6 : Rédaction du rapport provisoire.

Seconde phase : organisation et mise en œuvre d'une première session de formation

Etape 1 : Préparation et travail avec les formateurs nationaux

Etape 2 : Organisation d'un atelier de formation théorique et pratique des inspecteurs et des agents des services centraux et déconcentrés du MERA sur les thématiques identifiées comme prioritaires ;

Etape 3 : Evaluation du module avec les formateurs et finalisation du guide de formation

Etape 4 : Elaboration du rapport final intégrant le programme de formation finalisé

Expertise requise, rôles et responsabilités

La conduite et les résultats de cette étude seront sous la responsabilité partagée du PAFIB et du groupement IRAM – JVL – Euroconsultant. L'exécution de l'étude se fera selon les modalités suivantes :

Le groupement IRAM – JVL – Euroconsultant aura la responsabilité de fournir un consultant dans le cadre de son contrat de service avec l'Ordonnateur National du FED et d'assurer la bonne exécution des tâches décrites ci-dessous :

Un expert (E1), vétérinaire, possédant une expérience d'au moins 10 ans, spécialiste de la problématique des inspections sanitaires liés au commerce de la viande, ayant une expérience en Afrique en appui institutionnel ainsi que dans la mise en place de procédures d'inspection. Cet expert devra disposer de capacités de formation. Une expérience au Tchad constituerait un atout. Il conduira les tâches suivantes :

définir, de façon concertée avec l'expert de la DSV, la méthodologie à adopter et coordonner le pilotage de l'étude ;

exécuter le mandat technique spécifique qui lui est dévolu dans le cadre de l'étude et rédiger le rapport correspondant, en intégrant les contributions des agents du MERA et les perceptions des OPE, en particulier sur les aspects de diagnostic et de recommandations opérationnelles ;

Le PAFIB aura la responsabilité de fournir un expert au profil décrit ci-dessous, selon les modalités d'engagement en régie dans le cadre du Devis Programme de Croisière n°1 :

Un cadre de la DSV (E2), ingénieur d'élevage ou vétérinaire, spécialiste en inspection sanitaire, possédant une bonne connaissance de la problématique du commerce de la viande à N'Djamena et à l'intérieur du pays. Il attestera d'excellentes capacités relationnelles, de rédaction et de formation. Il disposera d'un niveau de formation supérieur et d'une expérience d'au moins 5 ans dans la conduite de ce type d'étude. Il maîtrisera les langues arabes et français.

Il contribuera au rapport correspondant aux tâches qu'il aura conduit selon une répartition d'accord-parties au sein de l'équipe en début d'étude. Il remettra sa contribution dans les délais fixés.

LE PAFIB veillera à assurer la bonne exécution par les dits experts (E1 et E2) des mandats techniques qui leur seront dévolus dans le cadre de l'étude.

Chronogramme de la mission

L'étude se déroulera en 2 phases en Mai-Juin 2011. Elle aura une durée de 33 et 30 jours prestés, y compris les délais de voyages, respectivement pour l'expert E1 et E2.

Les experts retenus proposeront, en préalable au démarrage des travaux, un calendrier qui sera discuté avec la coordination du PAFIB.

Etape	Libellé	Durée		Produits attendu
		E1	E2	
0	Voyage	1		
PHASE I : diagnostic, préparation DAO et formation				
1	Bibliographie et entretiens Ndjama avec le PAFIB, les directions du MERA, les projets et autres personnes ressources ;	3	3	-
2	Visite sur le terrain des postes identifiés dans la zone d'intervention du PAFIB	12	12	Listes des besoins identifiés
3	Synthèse, élaboration de propositions, discussion avec le PAFIB et restitution	3	3	Présentation de la restitution
4	Elaboration des spécifications techniques pour le DAO fourniture	2	2	Propositions spécifications techniques
5	Rédaction du rapport provisoire.	3	2	
	Total mission phase I (voyage compris)	24	22	
PHASE 2 : formation				
	voyage	1		
1	Préparation et travail avec les formateurs nationaux	3	3	Programme de formation et formateurs identifiés
2	Etape 2 : Organisation d'un atelier de formation théorique et pratique des inspecteurs et des agents des services centraux et déconcentrés du MERA sur	3	3	

	les thématiques identifiées comme prioritaires ;			
3	Etape 3 : évaluation du module avec les formateurs et finalisation du guide de formation	1	1	Document de module de formation
6	Rédaction du rapport final	1	1	Rapport final
<i>Total H/J mission phase II</i>		9	8	
<i>Total H/J mission phase I et II</i>		33	30	

II) Rapports

L'équipe d'experts produira un rapport de mission.

Le français est la langue de travail et de rédaction du rapport de l'étude.

Dix jours calendaires après la fin de la mission, le rapport provisoire sera transmis en version électronique à l'ON qui en assurera la diffusion auprès de la Délégation de l'Union Européenne, du PAFIB et à qui de droit. A la date de réception du rapport provisoire, l'ON aura un délai de 15 jours calendaires pour collecter les observations des différentes parties prenantes et les faire parvenir à l'équipe.

Le rapport final sera transmis, en version électronique dans un délai de 10 jours calendaires suivant la réception des observations, à l'ON qui en assurera la diffusion auprès de la Délégation de l'Union Européenne, au PAFIB et à qui de droit.

Le rapport de l'étude contiendra les éléments mentionnés ci-dessous :

- La couverture avec les logos officiels du projet ;
- La table des matières ;
- Un résumé qui présente les conclusions majeures de l'étude, récapitule les conclusions et les recommandations ;
- L'exposé de la problématique et les principaux objectifs de l'étude ;
- L'appréciation de la mission sur les conditions de réalisation de l'étude ;
- La description du dispositif d'inspection sanitaire actuel ;
- Le déroulement et le contenu de la formation ;
- Les recommandations opérationnelles visant à améliorer le processus d'inspection sanitaire,
- La liste des besoins en équipement (spécifications techniques) au niveau central et par poste pour les opérations d'inspection sanitaire ;
- Les annexes du rapport incluront les points suivants : Les Termes de Référence, la méthodologie détaillée utilisée pour le choix des sites, les fiches d'inventaires, le déroulement (programme) du travail, les sigles et les abréviations, la synthèse des

échanges avec les acteurs, , la liste des tableaux, la liste des documents consultés et la composition de l'équipe (noms, nationalité, compétence, occupation, fonction au sein de l'équipe).

Le rapport sera rédigé dans un style clair et accessible. Les références des sources utilisées comme les interviews, la littérature, les rapports, seront mentionnées.

Annexe 1 : Liste indicative des postes à visiter (à rediscuter avec la coordination du PAFIB avant démarrage de l'étape de terrain)

Délégation régionales d'élevage	Secteurs d'élevage	Postes
Batha	Batha Est	Oum-Hadjer
	Fitri	Amdjaména bilala
Chari Baguirmi	Baguirmi	Dourbali
		Billi
Guéra	Abtouyour	Bitkine
	Guéra	Mongo
Hadjer-Lamis	Dababa	Bokoro
		Gama
		Moïto
		Ngoura
	Dagana	Massakory
	Haraz-Al-Biar	Karmé
		Massaguet
Barh-EI-Gazal	Moussoro	Moussoro
N'Djaména	N'Djaména	SMA de Farcha
		Diguel
		Goudji
		Nguéli

4.2. Liste des stagiaires

	Noms et Prénoms	Lieu de service	Fonction
01	Souleymane Khamis	Massaguet	Chef de poste
02	Abakar Allamine Mahamat	Massaguet	Préposé Abattoir
03	Djafar Saem	Nguéli	Préposé
04	Khadidja Oumar	Nguéli	Préposée
05	Halimata Ramadane	Walia	préposé
06	Abderamane Mustapha	Walia	préposé
07	Hassane Abakar	Diguel	préposé
08	Nelengar Ngaldodji	Diguel	préposé
09	Hassane Moussa Ali	Diguel	préposé
10	Icho Brahim	Diguel	préposé
11	Abdelkader Bachari	Massakory	Chef de poste
12	Halimé Sadié Abdérahim	Massakory	Préposée
13	Abdéramane Mahamat Khalep	Massakory	Préposé
14	Mbayamel Ndosem	Dourbali	
15	Abakar Mahamat Daggo	Dourbali	Chef de poste
16	Khassim Mahamat Saley	Moito	Chef de poste
17	Kemtchang Olgué	Gama	Chef de poste
18	Seid Gana	Bitkine	Préposé
19	Nagyengar Dedjingar	Bitkine	Préposé
20	Radjab Ahamat Nour	Bokoro	Chef de poste
21	Mahamat Adam Brahim	Karmé	Chef de poste
22	Djimaldongar Emile	Ngoura	Chef de poste
23	Kergomi Yenbeng Eric	Arboutchatak	Chef de poste
24	Moussa Tassi	Mongo	Chef de poste
25	Tassi Kodgargué	Mangalmé	Chef de poste

26	Mahamat seid Souleymane	Oum hadjer	Chef de poste
27	Daoud Akouane	Koundjourou	Chef de poste
28	Djimtouloum Bobdigam	Ati	Chef de poste
29	Youssouf Souleymane	Ati	préposé
30	Djimet Adoum Nagui	Amdjaména Bilala	Chef de poste
31	Youssouf Gosdoum	Moussoro	Chef de poste
32	Ali Mouta	N'djaména	N'dj Fara
33	Mahamat Allamine	Billi	Chef de poste
34	Mbodou Adam Woli	Mandalia	Chef de poste
35	Gaye Akouane	Abourda	Chef de poste
36	Mbernodji Rubain	N'djaména	DHDAOA
37	Lantar Nadji Justin	N'Djamena	DSA /DSV
38	Inkénet Breye	Maigana	Chef de poste
39	Abdelmamout Haroun	N'djaména	Service Santé publique vétérinaire
40	Djoulki Zoutenet	N'djaména	SSPV
41	Vadandi Akoina	N'djaména	SSPV
42	Fatimé Zara	N'djaména	SSPV
43	Dénodji Allého Rosine	N'djaména	SSPV
44	Darbawa Bagamla	N'djaména	SSPV

4.3. Présentations

MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Organisation de l'inspection



PAFIB

FVI

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

1

MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Techniques de l'Inspection Post Mortem



PAFIB

FVI

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

1

MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Motifs de Saisie



PAFIB

FVI

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

1

Swiss TPH
 Swiss Tropical and Public Health Institute
 Schweizerisches Tropen- und Public Health-Institut
 Institut Tropical et de Santé Publique Suisse

Département d'Épidémiologie et de Santé Publique

DIAGNOSTIC ET ÉPIDÉMIOLOGIE MOLÉCULAIRE DE LA TUBERCULOSE BOVINE AU TCHAD:

Cas des Bovins Destinés à l'Abattage et Rôle des Services Vétérinaires dans la Mise en place de la "Médecine Unie"

Dr NGANDOLO BONGO NARÉ (PhD)



Atelier de formation des agents des postes vétérinaires en inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale

(Massakory, Hadjer Lamis)

Du 29 au 04 Novembre 2011

MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Hygiène Générale de l'Abattoir



PAFIB

FVI

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

1

MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Plan de Maîtrise Sanitaire et HACCP

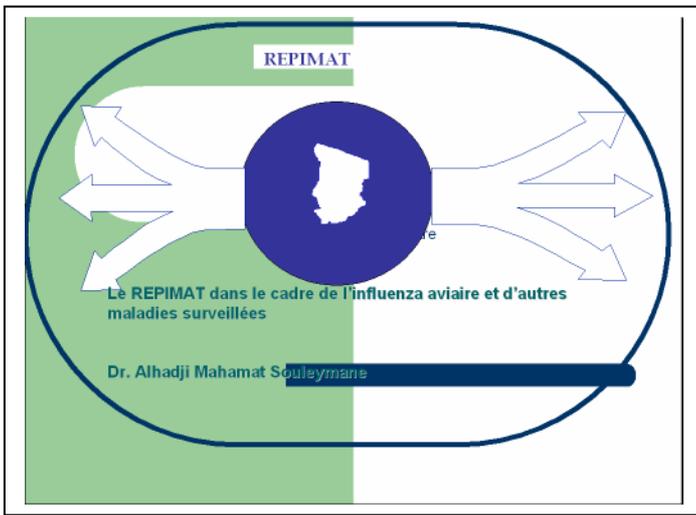


PAFIB

FVI

Session de formation à l'inspection du 28/11 au 05/12/2011

1



MDPPA

Appui institutionnel à la DSV pour le renforcement des capacités en matière d'inspection des denrées d'origine animale et de contrôle des structures d'abattage

Inspection Ante Mortem

FVI

Séance de formation à l'inspection du 28/11 au 02/12/2011

1

REPUBLICQUE DU TCHAD
MINISTÈRE DU DEVELOPPEMENT
PASTORALE ET DES RESSOURCES
ANIMALES

UNION EUROPEENNE
FONDS EUROPEEN DE
DEVELOPPEMENT

Projet d'Appui à la Filière Bovine
PAFIB

LA CONVENTION D' « ACCORD-PARTIES »

Dr. Abder BENDERDOUCHE
Conseiller Technique PAFIB

Formation des Inspecteurs en Abattoir
28 novembre 2011 au 02 décembre 2011

MDPPA

Projet d'Appui à la Filière Bovine

UE - FED

4.4. Questionnaires d'évaluation du stage

4.4.1. Evaluation globale

Stage:									
Intitulé:		FORMATION PAFIB SUR L'INSPECTION SANITAIRE EN ABATTOIR							
Date et lieu:									
Stagiaire:									
Nom, prénom:									
Fonction:									
Appréciation:		<p>Noter (en cochant la case correspondante) les différents critères selon barème suivant:</p> <p>0 : très mauvais 1 : mauvais 2 : moyen 3 : bien 4 : très bien</p>							
1. ORGANISATION MATERIELLE					0	1	2	3	4
Comment jugez-vous l'organisation du stage?									
(accueil, locaux, environnement de restauration ou d'hébergement, ...)									
2. OBJECTIF du STAGE					0	1	2	3	4
La formation suivie correspondait-elle à votre attente?									
(satisfaction par rapport à votre besoin de formation)									
3. ANIMATION					0	1	2	3	4
Comment jugez-vous l'animation du stage?									
(qualité des animateurs, matériel pédagogique utilisé, documents fournis ...)									
4. NIVEAU DU STAGE					0	1	2	3	4
Le stage était-il adapté à votre niveau?									
(compréhension, adaptation à votre pratique quotidienne, ...)									
5. UTILITE du STAGE					0	1	2	3	4
Comment jugez-vous l'adéquation entre le stage et vos missions?									
(utilisation des connaissances acquises en situation professionnelle)									
<p>Commentaire complémentaire sur le stage:</p> <div style="border: 1px solid black; height: 100px; width: 100%;"></div>									
NOTE DU STAGE (= somme des cases cochées)							sur	20	

4.4.2. Evaluation détaillée

Interventions						Observations, suggestions
	pas satisfaisante	moyennement satisfaisante	satisfaisante	très satisfaisante		
Organisation de l'inspection en abattoir						
Techniques de l'inspection post-mortem						
Motifs de saisie (Europe et Tchad)						
La tuberculose au Tchad						
Hygiène générale de l'abattoir						
Notions de PMS et d'HACCP						

Cadre législatif de l'inspection sanitaire au Tchad					
Réflexion commune sur un règlement intérieur des aires d'abattage au Tchad					
Travaux pratiques d'inspection à l'abattoir (sur 3 jours)					
Inspection ante-mortem					
Prélèvement et fonctionnement du REPIMAT à partir de l'abattoir					
Symptômes, lésions et maladies prioritaires					
Programme abattoirs du PAFIB et conventions accord parties					
Jeux de rôle : sensibilisation des bouchers aux bonnes pratiques d'hygiène					

4.5. Exemples de fiches d'enregistrement et d'inspection des industries agroalimentaires traitant des produits animaux

FICHE D'ENREGISTREMENT DES ETABLISSEMENTS AGROALIMENTAIRES																																					
N° D'AGRÈMENT SANITAIRE:	TC / . . / . . . (Code pays/ Code préfecture / N° d'ordre)																																				
<u>NOM OU DÉNOMINATION COMMERCIALE:</u>																																					
<u>FORME JURIDIQUE:</u>																																					
<u>SIEGE SOCIAL:</u> (adresse complète et téléphone)																																					
<u>NOM ET ADRESSE DU RESPONSABLE QUALITÉ:</u> (adresse complète et téléphone)																																					
<u>LABORATOIRE ASSURANT LES AUTOCONTROLES:</u> (adresse complète)																																					
<u>DATE D'ENTRÉE EN ACTIVITÉ:</u>																																					
<u>TYPE D'ACTIVITÉ</u>¹ (par rapport aux denrées alimentaires d'origine animale):																																					
<table border="1" style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr><td>Production</td><td style="width: 30px;"></td></tr> <tr><td>Transformation</td><td></td></tr> <tr><td>Importation</td><td></td></tr> <tr><td>Exportation</td><td></td></tr> <tr><td>Mise en vente</td><td></td></tr> <tr><td>Restauration</td><td></td></tr> </table>	Production		Transformation		Importation		Exportation		Mise en vente		Restauration																										
Production																																					
Transformation																																					
Importation																																					
Exportation																																					
Mise en vente																																					
Restauration																																					
<u>PRODUITS ANIMAUX PRESENTS (matières premières et produits finis):</u>																																					
<ul style="list-style-type: none"> • Nature et volume¹: 																																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Type de produits animaux</th> <th style="width: 20%;">Espèce</th> <th style="width: 30%;">Quantité (dernière année)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Viandes fraîches (ruminants, porcs, volailles, gibier, ...)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Viandes congelées (ruminants, porcs, volailles, gibier, ..)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Laits frais (y compris sous forme caillée)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Laits concentrés (sucré ou non)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Laits en poudre</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Produits laitiers (beurre, yaourts, fromages, ...)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Œufs et produits à base d'œufs</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Plats cuisinés (restaurants, cantines...)</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Cuir et peaux</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Miel et cires</td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Autres produits animaux (préciser)</td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Type de produits animaux	Espèce	Quantité (dernière année)	Viandes fraîches (ruminants, porcs, volailles, gibier, ...)			Viandes congelées (ruminants, porcs, volailles, gibier, ..)			Laits frais (y compris sous forme caillée)			Laits concentrés (sucré ou non)			Laits en poudre			Produits laitiers (beurre, yaourts, fromages, ...)			Œufs et produits à base d'œufs			Plats cuisinés (restaurants, cantines...)			Cuir et peaux			Miel et cires			Autres produits animaux (préciser)			
Type de produits animaux	Espèce	Quantité (dernière année)																																			
Viandes fraîches (ruminants, porcs, volailles, gibier, ...)																																					
Viandes congelées (ruminants, porcs, volailles, gibier, ..)																																					
Laits frais (y compris sous forme caillée)																																					
Laits concentrés (sucré ou non)																																					
Laits en poudre																																					
Produits laitiers (beurre, yaourts, fromages, ...)																																					
Œufs et produits à base d'œufs																																					
Plats cuisinés (restaurants, cantines...)																																					
Cuir et peaux																																					
Miel et cires																																					
Autres produits animaux (préciser)																																					
<u>DOCUMENTS A FOURNIR:</u>																																					
1/ Plan de situation dans l'environnement immédiat (quartier)																																					
2/ Plan de l'établissement avec visualisation des circuits (du personnel, des produits et des déchets)																																					

Nom de la société: _____ **N° Agrément sanitaire:** TC/ /

Date de l'inspection: _____

Base de gestion de la qualité (case à cocher): GBP HACCP Norme ISO

1. CONTROLE DOCUMENTAIRE

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Conformité des éléments de la fiche d'enregistrement (produits traités, plans, circuits, ...)		
Plan de lutte contre les nuisibles (existence et calendrier de mise en œuvre effective)		
Plan de nettoyage et désinfection (existence et calendrier de mise en œuvre effective)		
Contrôle de la qualité de l'eau (type de raccordement, présence et résultats des analyses de potabilité)		
Suivi médical du personnel (existence de certificats médicaux réguliers)		
Plan de formation en hygiène du personnel (formations organisées, documents, programmes)		
Procédure de traçabilité de l'amont vers l'aval (méthode et application effective)		
Autocontrôles (type, fréquence, résultats, réactivité par rapports aux résultats défavorables...)		
Gestion des sous-produits et déchets (circuits, destination, traitement)		
Enregistrement des paramètres mesurés (tableaux de suivi des températures, temps de cuisson, dilutions, ...)		

2. CONTROLE DES LOCAUX

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Conception générale (absence de certains locaux, superficie adaptée, séparation des secteurs, ...)		
Environnement et abords (accessibilité, propreté, ordures, activités à risque de pollution, ...)		
Circuits (du personnel, des déchets, des emballages et conditionnements, des produits finis, ...)		
Etat des surfaces (intégrité et propreté des sols, murs, portes, joints, ...)		
Circuits d'air (qualité de l'aération et de la ventilation, présence de condensation, risques de souillures)		
Température des locaux (vérifier notamment les salles réfrigérées et les chambres froides)		
Dispositifs anti-nuisibles (présence et fonctionnement des moustiquaires, sas, pièges, ...)		
Points d'eau (nombre, fonctionnement effectif, séparation nette des différents circuits d'eau, ...)		
Evacuation des eaux usées (pentes, état des siphons, présence de zones de stagnation, ...)		
Eclairage (qualité et intensité, notamment aux points de contrôle visuel et dans zones de travail minutieux)		

3. CONTROLE DES EQUIPEMENTS

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Lave-mains (présence, fonctionnement effectif, propreté, savon, ...)		
Propreté du matériel (des récipients, outils, surfaces de travail, matériel de transport)		
Etat de marche des systèmes de contrôle (état de fonctionnement des thermomètres, manomètres, ...)		
Etat (vétusté, joints, propreté, réfrigération, ...) des engins de transport des denrées (camions et containers)		
Etat (étanchéité, propreté, nombre suffisant) des équipements de gestion des déchets (poubelles, sacs)		

4. CONTROLE DU PERSONNEL

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Tenue vestimentaire de travail (présence et propreté des blouses, coiffures, bottes, ...)		
Hygiène générale (propreté des mains, test de lavage des mains, présence de plaies, maladies, ...)		
Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène ou du plan HACCP (formations, questions tests)		
Niveau de connaissances de la personne en charge de la qualité (questions-test, tenue des documents)		

5. CONTROLE DES MATIERES

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Matières premières et ingrédients utilisées (aspect, conditionnement, étiquetage, certificats d'origine, conditions stockage)		
Conditionnements et emballages (stockage, contacts avec autres matériaux ou produits, ...)		
Produits finis (aspect, conditionnement, étiquetage, marques sanitaires, conditions de stockage, ...)		

6. CONTROLE DU FONCTIONNEMENT (méthodes de travail)

Points de contrôle (éléments à prendre en compte lors du contrôle)	S	NS
Respect de la procédure de nettoyage et désinfection (visite en fin de journée de travail)		
Respect des procédures de contrôle à la réception et l'expédition (observation des opérations)		
Hygiène des manipulations des denrées (observation des opérations, respect de la "marche en avant", pas d'entrecroisement des circuits)		
Gestion des produits dangereux (conditions de stockage, séparation des matières premières et des produits finis)		
Maîtrise des contaminations liées à l'environnement (selon situation du site et nature des introductions)		
Gestion des déchets et sous-produits (conditions de stockage, séparation des matières premières et des produits finis, conditions d'élimination)		
Respect des procédures de traçabilité (observation des opérations et contrôle des étiquetages et registres de sortie)		
Respect des exigences réglementaires spécifiques (selon réglementation propre)		

NOM et prénoms de l'inspecteur: ; signature:.....

NOM et prénoms responsable IAA¹:..... ; signature:
