

Sauvegarder le marché alimentaire informel (deuxième partie) : la viande

[Bassirou Bonfoh] À présent, explorons une seconde étude de cas : tournons-nous vers la viande. Les animaux d'apparence saine avant l'abattage peuvent présenter de nombreuses lésions de maladies lorsque leurs carcasses sont inspectées. Certaines de ces lésions peuvent être des signes de maladies transmises aux humains. D'autres ne sont simplement pas belles à voir. Mais on trouve régulièrement des foies et des poumons couverts de nodules qui sont des signes de tuberculose.

On pratique l'inspection de la viande pour protéger les consommateurs. Dans de nombreuses régions d'Afrique, la viande est bien cuite et cela aide à détruire tous les microbes. Mais il reste des risques au cours de la préparation, du découpage et de la cuisson. Les femmes qui préparent les aliments peuvent contaminer les enfants par inadvertance en les manipulant.

Dans les communautés pastorales, seuls les petits animaux sont abattus à des fins de consommation lors de festivals ou de sacrifices. Les petits animaux seront l'équivalent de comptes épargne destinés à couvrir des dépenses spéciales. D'autre part, les gros animaux en bonne santé comme les vaches ou les chameaux sont préservés comme un capital. Dans ce sens, on les traite comme un compte de dépôt. Cela signifie que seuls les animaux malades, âgés ou non reproductifs sont vendus au marché de l'abattage.

C'est pour cela que de nombreuses lésions sont visibles. La confiscation de la viande lésée réduit le revenu des gens dans la chaîne. Mais il est primordial que les inspecteurs des viandes interrompent la transmission. Sinon, le cycle de la maladie continuera. De plus, l'abattage doit respecter certaines normes religieuses et culturelles qui promeuvent le bien-être animal. Cela a aussi des implications sur le plan de la santé et de l'hygiène.

On trouve de nombreux parasites dans les organes. Ceci est une „fasciola“, une douve du foie. Et ce kyste est une larve de ténia dans une poche de liquide. Les bouchers pensent que ces morceaux sont pour les chiens donc ils leur donnent toujours à manger. En réalité, cette pratique entretient le cycle des parasites.

Lors d'une étude menée dans la Corne de l'Afrique, un consommateur a déclaré à l'enquêteur : „Un homme sans ténia n'en est pas vraiment un.“ Dans ces régions, la viande est souvent consommée crue. Et cette réponse notoire montre à quel point l'infection hydatique peut être grave et répandue. La sensibilisation à la maladie et la protection des consommateurs dans les abattoirs sont importantes.

Il y a très peu de végétariens en Afrique. La viande est le principal produit préparé lors de festivals, de cérémonies, et quand on accueille des inconnus. Les fermiers sont souvent frustrés quand un végétarien refuse ce cadeau précieux. L'inspection de la viande ne respecte pas toujours les normes dans la plupart des cadres pastoraux en raison du manque de technologie, d'eau, d'énergie et de sensibilisation des gens. L'abattage clandestin a lieu tout comme l'abattage à domicile lors de sacrifices, l'inspection étant absente.

Puisqu'il n'y a pas de possibilités de la stocker, la viande est transformée, vendue et consommée le jour même. De nombreux risques surviennent dans les aliments d'origine animale. Ils peuvent provoquer une modification suivie d'une perte économique. Mais tous n'entraînent pas des risques pour les humains.

La collaboration entre les disciplines et les secteurs permet de générer des données pour l'analyse des risques à des coûts abordables pour les pays aux ressources limitées. Il est important que de nombreuses parties prenantes soient impliquées. Cela aide à identifier les vrais problèmes et les risques perçus. Cela aide également à promouvoir les changements dans les pratiques. Les messages très simples ont un gros impact sur la protection de la santé.

Comme vous le voyez, de nombreuses questions se posent autour de ces problèmes. Comment percevoir le risque des aliments d'origine animale, que ce soit la viande, le lait ou les produits laitiers ? Où perçoit-on les barrières sociales ou économiques dans la promotion de l'hygiène ? Quelles sont les interventions adaptées dans les cadres manquant de ressources pour rendre les produits plus compétitifs en termes de qualité et de prix ? Vous pouvez peut-être réfléchir à ces questions.