

Impact de l'installation de l'abattoir semi-moderne sur la qualité des viandes à Bumba, RDC

Cyrille MANDA¹

(Reçu le 30/12/2025; Accepté le 13/02/2026)

Résumé

Cette étude évalue l'impact de l'installation d'un abattoir semi-moderne dans la cité de Bumba, en République Démocratique du Congo, sur la qualité sanitaire des viandes et la vie socio-professionnelle des acteurs de la filière viande. La méthodologie adoptée est comparative, basée sur la collecte et l'analyse des données avant et après la mise en service de l'abattoir. Les données ont été recueillies par observation directe, entretiens avec les acteurs (bouchers, abatteurs, inspecteurs), et consultation de documents existants. Les principaux paramètres étudiés incluent les pratiques d'hygiène, les examens vétérinaires avant et après abattage, les pathologies animales, le nombre d'animaux abattus, ainsi que l'impact socio-économique. Avant l'installation de l'abattoir, les conditions d'abattage étaient marquées par une mauvaise gestion des déchets, une absence d'infrastructures adaptées, et un risque élevé de contamination microbienne. Après la mise en place de l'abattoir semi-moderne, des progrès significatifs ont été observés, notamment grâce à un sol cimenté, une bonne canalisation des eaux usées, des installations sanitaires adaptées, et un éclairage adéquat. Les examens vétérinaires sont désormais plus rigoureux, ce qui limite les risques sanitaires. Par ailleurs, la vie socio-professionnelle des bouchers s'est structurée, avec la création d'associations, une meilleure organisation du travail, et une gestion transparente des recettes. L'abattoir joue aussi un rôle économique important par la mobilisation des recettes fiscales issues des taxes sur l'abattage, contribuant au financement des infrastructures publiques. Toutefois, certaines maladies animales persistent, nécessitant un renforcement du suivi vétérinaire. Cette étude souligne l'importance d'investir dans des infrastructures modernes et dans la gouvernance pour améliorer la sécurité alimentaire, protéger la santé publique et soutenir le développement local.

Mots clés: Abattoir semi-moderne, qualité sanitaire, hygiène, examen vétérinaire, maladies animales, organisation professionnelle, sécurité alimentaire, recettes fiscales

Impact of the installation of the semi-modern slaughterhouse on the quality of meat in Bumba, DRC

Abstract

This study evaluates the impact of the installation of a semi-modern slaughterhouse in the city of Bumba, Democratic Republic of Congo, on the sanitary quality of meat and the socio-professional life of stakeholders in the meat sector. The adopted methodology is comparative, based on the collection and analysis of data before and after the commissioning of the slaughterhouse. Data were gathered through direct observation, interviews with actors (butchers, slaughterers, inspectors), and consultation of existing documents. The main parameters studied include hygiene practices, veterinary examinations before and after slaughter, animal diseases, number of animals slaughtered, as well as the socio-economic impact. Before the slaughterhouse installation, slaughter conditions were marked by poor waste management, lack of adequate facilities, and a high risk of microbial contamination. After the establishment of the semi-modern slaughterhouse, significant improvements were observed, notably thanks to cemented floors, proper wastewater drainage, adequate sanitary facilities, and appropriate lighting. Veterinary examinations are now more rigorous, which limits health risks. Moreover, the socio-professional life of butchers has become more structured with the creation of associations, better work organization, and transparent management of revenues. The slaughterhouse also plays an important economic role by mobilizing tax revenues from slaughter activities, contributing to the financing of public infrastructure. However, some animal diseases persist, requiring strengthened veterinary monitoring. This study highlights the importance of investing in modern infrastructure and governance to improve food safety, protect public health, and support local development.

Keywords: Semi-modern slaughterhouse, sanitary quality, hygiene, veterinary examination, animal diseases, professional organization, food safety, tax revenues

INTRODUCTION

Les viandes et leurs dérivés jouent un rôle essentiel dans l'alimentation humaine, notamment pour leur richesse en protéines de haute valeur biologique. Cependant, cette importance nutritionnelle expose ces produits à un risque élevé de prolifération microbienne, source majeure d'infections d'origine alimentaire, avec des conséquences significatives sur la santé publique, particulièrement dans la cité de Bumba.

Face à ce défi, le Ministère congolais de la Pêche, de l'Élevage et des Productions Animales a pour mission de garantir la qualité sanitaire des aliments d'origine animale, depuis l'élevage jusqu'à la distribution. L'abattoir occupe une place centrale dans cette chaîne, étant le lieu de rencontre entre l'animal vivant, les opérateurs, les déchets, et le contrôle sanitaire. Malgré les réglementations strictes, les abattoirs peuvent parfois favoriser la prolifération bactérienne au lieu de la prévenir.

Cette étude vise à évaluer l'impact de l'installation d'un abattoir semi-moderne à Bumba sur la qualité de la viande consommée, en se focalisant sur les méthodes de préparation des animaux avant et après abattage, ainsi que sur les examens administratifs et post-mortem réalisés avant la distribution de la viande.

CONTEXTE ET MÉTHODOLOGIE

La cité de Bumba, située dans la province de la Mongala en République Démocratique du Congo, est caractérisée par un climat de type tropical de transition avec une pluviométrie annuelle comprise entre 1760 et 2200 mm et des températures moyennes variant de 20 à 30 °C. La population locale est répartie en six quartiers principaux et compte environ 493 000 habitants (2017). L'abattoir semi-moderne étudié est implanté en bordure du fleuve Congo, près du port ONATRA, et a été inauguré en 2021 dans le cadre du projet PARSSA-FA.

¹ Institut supérieur d'études agronomiques Loeka, Bumba, RDC

L'élevage pratiqué dans la région est de type semi-dérivation et concerne diverses espèces telles que le bétail bovin, caprin, porcin, ainsi que les volailles (poulets et canards). Cette diversité d'élevage alimente la demande locale en viande.

L'étude s'appuie sur une méthode comparative basée sur la collecte de données avant et après la mise en service de l'abattoir semi-moderne. Les données ont été obtenues par observation directe, entretiens avec les acteurs concernés, et consultation de documents existants. Les principaux paramètres étudiés incluent les pratiques d'hygiène avant et après abattage, les examens sanitaires réalisés, le nombre d'animaux abattus, ainsi que l'impact sur la santé de la communauté riveraine.

Parmi les contraintes rencontrées, la disponibilité limitée de documentation spécifique et les difficultés d'accès à Internet ont été notées. Néanmoins, cette démarche méthodologique permet de mieux comprendre les effets de l'abattoir semi-moderne sur la qualité sanitaire de la viande et la sécurité alimentaire à Bumba.

RÉSULTATS

Hygiène avant et après abattage

L'analyse comparative de l'état d'hygiène avant et après l'installation de l'abattoir semi-moderne à Bumba met en évidence des avancées majeures dans la gestion sanitaire du processus d'abattage.

Avant l'installation, les conditions d'hygiène étaient nettement insuffisantes et susceptibles de favoriser la contamination microbienne de la viande. La présence de boue lors des périodes pluvieuses, le nettoyage inefficace des déchets et la mauvaise gestion des eaux usées constituaient des vecteurs majeurs de prolifération bactérienne. L'absence d'infrastructures adaptées, telles que des salles de repos pour les animaux, un approvisionnement en eau potable, des installations sanitaires et un éclairage adéquat, augmentait considérablement les risques sanitaires liés à la manipulation et à la transformation de la viande (Tableau 1).

L'introduction de l'abattoir semi-moderne a permis une modernisation significative des infrastructures et des pratiques d'hygiène. Le sol cimenté et la présence d'un système de canalisation efficace pour les eaux usées facilitent une désinfection régulière et efficace, réduisant ainsi les niches potentielles de contamination. La mise en place d'un ramassage organisé des déchets avec transfert vers un incinérateur témoigne d'une gestion responsable des sous-produits animaux, essentielle pour limiter la dissémination des agents pathogènes dans l'environnement.

La disponibilité d'installations adaptées, incluant des salles d'attente pour le repos des animaux, des points d'eau potable, des toilettes et des douches, contribue non seulement au bien-être animal mais aussi à la prévention des contaminations croisées. L'éclairage approprié garantit par ailleurs un abattage dans des conditions optimales de sécurité et de contrôle sanitaire (Tableau 2).

Ces améliorations s'inscrivent dans une dynamique de renforcement de la qualité sanitaire de la viande, indispensable pour réduire les risques d'intoxications alimentaires et protéger la santé publique. Elles reflètent l'impact positif des investissements dans les infrastructures d'abattage semi-modernes en milieu urbain congolais, pouvant servir de modèle pour d'autres régions confrontées à des défis similaires en matière de sécurité alimentaire.

Vie socio-professionnelle avant et après l'installation de l'abattoir moderne

L'analyse comparative de la vie socio-professionnelle des acteurs de la filière viande avant et après l'installation de l'abattoir semi-moderne à Bumba révèle une transformation profonde des pratiques organisationnelles et sociales au sein de cette communauté professionnelle.

Avant la mise en place de l'abattoir, les activités des bouchers étaient caractérisées par un faible niveau de structuration. L'absence de règlements clairs et de statuts associatifs favorisait une organisation informelle et désordonnée, engendrant un manque de coordination dans l'exécution

Tableau 1: État d'hygiène avant et après abattage des animaux dans la cité de Bumba

Avant l'abattage (tuerie)	Après l'installation de l'abattoir semi-moderne
<ul style="list-style-type: none"> - Présence de boue lorsqu'il pleut; - Nettoyage difficile des déchets; - Gaspillage des désinfectants lors de la désinfection sur sol; - Difficulté de canalisation des eaux usées à l'intérieur des égouts; - Pas de salle de repos pour les animaux; - Manque d'eau potable pour les soins des animaux et autres, ... - Manque d'installation hygiénique (douche, toilette); - Manque des égouts pour le stockage des eaux usées; - Absence de la lumière pour l'abattage de première nécessité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Pas de boue pendant la pluie; - Nettoyage facile, et ramassage des déchets pour les orienter vers l'incinérateur; - Sol cimenté, facilité de désinfection des locaux; - Bonne canalisation des eaux usées; - Présence de salles d'attente pour le repos; - Présence d'eau potable pour divers services de l'abattoir; - Présence d'installation hygiénique en cas de besoin; - Présence des égouts pour le stockage des eaux usées; - Présence de la lumière pour l'abattage de nécessité.

Tableau 2: Vie socio-professionnelle avant et après la construction de l'abattoir

Vie socio-professionnelle avant construction (tuerie)	Vie socio-professionnelle après construction de l'abattoir semi-moderne
<ul style="list-style-type: none"> - Peu de l'ordre d'exécution d'activités d'abattoir; - Manque des statuts et règlement qui conduit une association; - Pas d'aide mutuel envers les collaborateurs et collègues de service en cas d'incident et autres événements; - Manque d'initiative pour la caisse de subsistance dans la vie future; - Mauvaise canalisation des recettes. 	<ul style="list-style-type: none"> - Ordre d'exécution d'activités dans l'abattoir; - Création des associations avec statuts et règlement pour la bonne marche; - Apport d'aide mutuelle envers les collaborateurs et collègues de service pendant l'incident et autres événements; - Bonne initiative de caisse auto gérée pour le futur; - Bonne canalisation des recettes.

des tâches. Cette situation contribuait également à une faible solidarité entre les collaborateurs, avec peu ou pas de soutien mutuel en cas d'incidents ou d'événements imprévus. Par ailleurs, l'absence d'initiatives pour la création de mécanismes d'entraide financière, comme une caisse de subsistance, laissait les professionnels vulnérables face aux aléas économiques et sociaux. La gestion des recettes, quant à elle, manquait de transparence et de rigueur, augmentant les risques de mauvaise affectation des fonds.

L'introduction de l'abattoir semi-moderne a engendré une amélioration substantielle de cette dynamique socio-professionnelle. La formalisation des activités a permis l'instauration d'un ordre clair dans l'exécution des tâches, favorisant ainsi une meilleure coordination et efficacité dans le fonctionnement de l'abattoir. La création d'associations dotées de statuts et règlements a renforcé la gouvernance interne, instaurant des règles de fonctionnement claires et partagées. Ce cadre formel a également encouragé la solidarité professionnelle, matérialisée par un système d'aide mutuelle structuré, renforçant la cohésion sociale entre les bouchers et leur capacité à faire face collectivement aux difficultés.

Par ailleurs, la mise en place d'une caisse autogérée témoigne d'une prise de conscience accrue des enjeux de pérennité sociale et économique au sein de cette communauté. Cette initiative favorise la résilience des acteurs face aux risques et contribue à une meilleure gestion financière. La canalisation rigoureuse et transparente des recettes traduit un progrès significatif dans la gouvernance des ressources, indispensable pour assurer la viabilité et le développement de la filière viande locale.

Ces transformations socio-professionnelles s'inscrivent dans un processus global d'amélioration des conditions de travail et de vie des bouchers, renforçant leur professionnalisation et contribuant indirectement à la qualité et à la sécurité sanitaire des produits carnés. Elles illustrent également l'importance des infrastructures adaptées non seulement pour des raisons techniques mais aussi pour promouvoir un environnement social et organisationnel favorable à la durabilité des activités liées à l'abattage.

Examen effectué avant et après l'abattoir

L'évaluation des pratiques d'examen sanitaire des animaux avant et après abattage révèle des avancées significatives suite à l'installation de l'abattoir semi-moderne à Bumba (Tableau 3).

Avant cette installation, les conditions d'examen étaient marquées par l'absence d'infrastructures adaptées, notamment d'une salle d'attente pour le repos des animaux nouvellement arrivés. Cette carence contraignait à un abattage immédiat, ne laissant pas suffisamment de temps pour l'ob-

servation et la préparation des animaux, ce qui compromet potentiellement la détection de pathologies subcliniques. Par ailleurs, les examens post-abattage étaient effectués de manière tardive, après 24 heures, ce qui pouvait retarder la prise de décision concernant la qualité sanitaire de la viande. De plus, la présence excessive de matières fécales dans les viscères, notamment dans l'estomac et les intestins, exposait à un risque accru de contamination lors de la manipulation, notamment en cas de lésions intestinales. Enfin, la présence importante de poils bruts liés aux contenus intestinaux suggérait un contrôle insuffisant de l'hygiène pendant la préparation.

L'installation de l'abattoir semi-moderne a permis de remédier à ces lacunes. La création d'une salle d'attente adéquate pour le repos des animaux pendant deux heures avant l'abattage offre une période essentielle d'observation et de stabilisation, contribuant à une meilleure évaluation sanitaire préliminaire. Cette mesure réduit les risques liés à un abattage précipité et améliore la détection précoce des anomalies. Les examens post-abattage sont désormais réalisés aussi bien après trois heures que vingt-quatre heures, permettant un contrôle plus réactif et approfondi de la viande.

Par ailleurs, la gestion rigoureuse des viscères a considérablement réduit la présence de matières fécales susceptibles de contaminer la viande, notamment en cas de lésions intestinales. La diminution notable des poils bruts témoigne d'une meilleure maîtrise des processus d'éviscération et de nettoyage, réduisant ainsi les risques microbiologiques. Ces améliorations renforcent la sécurité sanitaire de la viande produite et répondent aux exigences des bonnes pratiques d'abattage. Elles contribuent directement à la réduction des risques d'intoxications alimentaires et démontrent l'importance d'infrastructures adaptées combinées à des protocoles rigoureux dans la chaîne de production carnée.

Évolution des maladies animales constatées avant et après l'installation de l'abattoir semi-moderne à Bumba

L'analyse comparative des pathologies détectées chez les animaux avant et après l'abattage met en lumière les changements significatifs dans le profil sanitaire des troupeaux desservis par l'abattoir semi-moderne de Bumba.

Avant l'installation de l'abattoir, les maladies constatées chez les caprins comprenaient principalement la dermatose, l'ascariose, la stomatite membraneuse, la diarrhée alimentaire et diverses blessures. Chez les ovins, on recensait des mycoses, des diarrhées alimentaires et des déséquilibres de la microflore stomachale. Les suidés présentaient des affections telles que le strongulose, l'ascariose, le Pica, la peste porcine africaine et des rougeurs cutanées. Chez les bovins, les blessures étaient fréquentes.

Tableau 3: Examen effectué avant et après abattage des animaux dans la cité de Bumba

Examen avant la construction (tuerie)	Examen après l'installation de l'abattoir semi-moderne
<ul style="list-style-type: none"> - Manque de salle d'attente pour le repos des animaux qui viennent d'arriver; - Abattage immédiat des animaux qui viennent d'arriver pour le manque de la salle d'attente ; - L'examen se fait par pesé après 24 heures; - L'examen se fait après 3 heures; - Excès des matières fécales à l'intérieur de l'estomac, intestin, ... qui peut salir la viande en cas d'antécédent trousseaux de l'intestin; - Trop de poils bruts des stockages des aliments à l'intestin. 	<ul style="list-style-type: none"> - Excellent endroit (salle) pour le repos des animaux qui viennent d'arriver après deux heures, c'est-à-dire présence de la salle d'attente; - L'examen se fait après 24 heures; - L'examen se fait après 3 heures; - Aucun risque en cas de trousseaux de l'intestin; - Peu de poils brut par la sortie des matières fécales et urines.

Suite à la mise en place de l'abattoir semi-moderne, certains profils pathologiques se sont maintenus tandis que d'autres ont évolué (Tableau 4). Chez les caprins, les affections telles que la stomatite membraneuse, la dermatose, la peste des petits ruminants et l'ascaridiose restent présentes, traduisant une persistance de ces maladies dans la population animale. De même, chez les ovins, la mycose, la diarrhée alimentaire, la peste des petits ruminants et l'ascaridiose continuent d'être observées, indiquant que certaines infections endémiques subsistent malgré les mesures d'amélioration.

Chez les suidés, la peste porcine africaine demeure une pathologie majeure, accompagnée d'ascaridiose, strangulose, Pica, dermatose et rougeurs, soulignant la difficulté à éradiquer certaines maladies graves même dans un contexte amélioré. Enfin, chez les bovins, les blessures graves, les troubles de la microflore stomachale et les signes cliniques comme l'anorexie sont toujours signalés.

Ces constats montrent que, malgré les progrès liés à l'installation de l'abattoir semi-moderne, certaines maladies animales continuent de représenter un défi sanitaire majeur. Cela souligne la nécessité d'un suivi vétérinaire renforcé, ainsi que la mise en place de programmes de prévention et de contrôle adaptés pour limiter l'impact de ces pathologies sur la qualité de la viande et la santé publique. L'amélioration des infrastructures d'abattage doit être complétée par des actions ciblées sur la santé animale pour assurer une sécurité alimentaire optimale.

Analyse quantitative de l'abattage animalier et des recettes fiscales à l'abattoir semi-moderne de Bumba en 2022

Les données relatives aux animaux abattus à l'abattoir semi-moderne de la cité de Bumba pour l'année 2022 fournissent un aperçu précis de la dynamique de la production animale locale ainsi que de son impact économique à travers les taxes perçues (Tableau 5).

Sur l'ensemble de l'année, un total de 3 705 animaux a été abattu, avec une prédominance marquée des suidés (2 471 unités, soit près de 67 %), suivis des caprins (953 animaux, environ 26 %), des ovins (274 animaux, environ 7 %) et enfin d'un nombre marginal de bovins (7 unités). Cette répartition reflète les préférences alimentaires locales ainsi que les capacités d'élevage spécifiques à la région. La faible proportion de bovins abattus pourrait indiquer des contraintes d'élevage ou un choix économique lié au coût plus élevé de cette catégorie.

Le tarif officiel pour l'abattage d'un animal est fixé à 7 000 Fc. Sur cette base, la recette théorique totale générée par l'abattage s'élève à environ 25,9 millions Fc pour l'année 2022. Ce montant illustre l'importance économique de l'abattoir, qui représente une source majeure de revenus pour la municipalité et l'État.

En parallèle, les taxes perçues sur les abattages se montent à 3 516 unités monétaires (exprimées en milliers de Fc), confirmant une contribution fiscale significative liée aux activités d'abattage. Cette recette fiscale régulière constitue

Tableau 4: Examen effectué avant et après abattage des animaux dans la cité de Bumba

Maladies constatées avant l'abattage (tuerie)		Maladies constatées après l'installation de l'abattoir moderne	
- Caprins	- Dermatose, ascaridiose, stomatite membraneuse, diarrhée alimentaire, blessure	- Caprins	- Stomatite membraneuse, dermatose, peste de petit ruminants, ascaridiose
- Ovidés	- Mycose, diarrhée alimentaire, microflore stomachale	- Ovins	- Mycose, diarrhée alimentaire, peste de petits ruminants, ascaridiose
- Suidés	- Strangulose, ascaridiose Pica, peste porcine africaine, rougeur, ...	- Suidés	- Peste porcine africaine, ascaridiose, strangulose, Pica, rougeur du porc, dermatose, ...
- Bovidés	- Blessures	- Bovidés	- Blessures graves, microflore, stomachale, anorexie, ...

Tableau 5: Abattage animalier et des recettes fiscales à l'abattoir semi-moderne de Bumba en 2022

Mois / Année 2022	Caprins	Ovins	Suidés	Bovins	Total animaux abattus	Taxes perçues (x1000 FC)
Février	106	12	71	4	193	170
Mars	83	32	292	0	407	389
Avril	118	36	215	0	369	357
Mai	130	33	214	1	378	378
Juin	107	17	200	0	324	290
Juillet	96	16	163	0	275	267
Août	87	44	358	1	490	490
Septembre	28	38	365	0	431	431
Octobre	69	27	217	1	314	314
Novembre	29	19	176	0	224	244
Total annuel	953	274	2 471	7	3 705	3 516

tue un levier financier essentiel pour le financement des services publics et le développement des infrastructures locales.

Les fluctuations mensuelles observées dans le nombre d'animaux abattus, avec des pics en mars, mai, août et septembre, s'accompagnent de variations proportionnelles des taxes perçues. Ces pics pourraient être liés à des facteurs saisonniers, économiques ou socioculturels influençant la demande en viande.

Ainsi, l'abattoir semi-moderne de Bumba joue un rôle central non seulement dans l'approvisionnement en protéines animales de qualité, mais également dans la mobilisation des ressources fiscales. La forte prédominance des suidés souligne la nécessité de mesures sanitaires spécifiques à cette espèce, compte tenu des risques pathologiques identifiés.

En conclusion, cette double dimension sanitaire et économique met en lumière l'importance d'investir dans des infrastructures modernes d'abattage et d'encadrer rigoureusement les pratiques, pour garantir à la fois la sécurité alimentaire, la santé publique et la pérennité financière de la filière viande locale.

CONCLUSION

L'installation de l'abattoir semi-moderne dans la cité de Bumba a eu un impact significatif et positif tant sur la qualité sanitaire de la viande que sur la vie socio-professionnelle des acteurs de la filière viande. Les améliorations observées au niveau de l'hygiène, des examens vétérinaires avant et après abattage, ainsi que la détection plus rigoureuse des maladies animales contribuent à garantir une viande plus saine et sécurisée pour les consommateurs.

Par ailleurs, la structuration de la vie socio-professionnelle des bouchers, à travers la mise en place d'associations régies par des statuts et règlements, ainsi que la création de mécanismes d'entraide et de gestion financière, témoigne d'une professionnalisation accrue et d'une meilleure cohésion sociale au sein de cette communauté.

Sur le plan économique, l'abattoir constitue un levier essentiel de mobilisation des ressources fiscales locales. Avec un total de 3 705 animaux abattus en 2022 et un tarif unitaire de 7 000 Fc, il génère une recette théorique estimée à près de 26 millions Fc, dont une part importante est reversée sous forme de taxes, contribuant ainsi au financement des infrastructures publiques.

Ces résultats soulignent l'importance d'investir dans des infrastructures modernes et adaptées, combinées à une gestion rigoureuse, pour améliorer la sécurité alimentaire, protéger la santé publique et soutenir le développement économique local.

Il est cependant nécessaire de poursuivre les efforts en matière de suivi sanitaire et de prévention des maladies animales, afin d'assurer une sécurité maximale tout au long de la chaîne de production.

En somme, l'abattoir semi-moderne de Bumba représente un modèle prometteur pour la modernisation de la filière viande en milieu urbain congolais, avec des bénéfices tangibles sur la santé, l'organisation professionnelle et l'économie locale.

Recommandations

Renforcement du suivi sanitaire vétérinaire

Il est crucial d'intensifier les contrôles vétérinaires avant et après abattage afin de mieux détecter et prévenir les maladies animales, notamment celles à fort impact sanitaire comme la peste porcine africaine.

Formation continue des acteurs de la filière viande

Organiser régulièrement des sessions de formation pour les bouchers, abatteurs et agents d'inspection afin de renforcer leurs compétences en matière d'hygiène, de sécurité alimentaire et de gestion professionnelle.

Amélioration des infrastructures et équipements

Poursuivre l'investissement dans l'aménagement et l'entretien de l'abattoir, notamment pour garantir un approvisionnement continu en eau potable, l'éclairage, et des installations sanitaires adéquates.

Promotion de la gestion associative et solidaire

Encourager la création et la consolidation d'associations professionnelles avec des statuts clairs pour améliorer la cohésion sociale, la solidarité et la gestion des ressources au sein de la communauté des bouchers.

Optimisation de la collecte et de la gestion des taxes

Mettre en place un système transparent et rigoureux de collecte des taxes pour maximiser les recettes publiques et garantir leur affectation efficace au développement des infrastructures locales.

Sensibilisation des consommateurs

Informer le public sur l'importance de consommer de la viande issue d'abattoirs contrôlés, afin de renforcer la demande pour des produits sains et sécurisés.

RÉFÉRENCES

- Anonyme (2002). Bonne conduite et causes de l'abattoir.
- EBWA C.T. (2022). Exploitation des animaux domestiques.
- MANDA, C. (2021). Extérieur des animaux domestiques.
- MANDA C. Les maladies infectieuses et parasitaires.
- MOLELO. Hygiène et législation sanitaire.
- ISEA – Mondongo. Zootechnie des animaux domestiques dans la zone tropicale.