

RÉPUBLIQUE DE GUINÉE

Travail-Justice-Solidarité

MINISTÈRE DE L'ÉLEVAGE ET DES PRODUCTIONS ANIMALES



Bureau de Stratégie et de Développement (BSD)

ENQUÊTE NATIONALE SUR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE



RAPPORT FINAL



Conakry, juin 2017

DIRECTION DE L'ETUDE

Coordonnateur

Dr Fodé Sory KEITA, Directeur Général du BSD du MEPA

Responsable Technique

Dr Ibrahima Seffan CAMARA, Chef du Service Législation/Réglementation au BSD, Point focal Nutrition

Consultant National

Aly KOMAH, Ingénieur Statisticien-Démographe

PERSONNEL ASSOCIE

- Dr Sény MANE, Conseiller du Ministre, chargé de la santé animale ;
 - Nènè Ousmane BARRY, Chef de la section gestion et exploitation des points d'eaux à la DNAAHP ;
 - Dr Alpha Oumar BALDE, Chef de section Sécurité Sanitaire des Aliments d'Origine Animale à la Direction Nationale des Services Vétérinaires ;
 - Dr Vassé TRAORE, Chef du Service Statistiques et Suivi évaluation au BSD ;
 - Ousmane Koumbia BOCOUM, Chef du Service Etudes, Programmation et Formation au BSD ;
 - Les 4 Superviseurs numériques (agents de l'INS) ;
 - Les Directeurs Régionaux de l'Elevage et des Productions Animales (superviseurs régionaux) ;
 - Les Directeurs Préfectoraux de l'Elevage et des Productions Animales des préfectures concernées (contrôleurs) ;
 - Les Chefs de Postes d'Elevage des Communes rurales et urbaines concernées (guides des enquêteurs).
- 

TABLE DES MATIERES

TABLE DES MATIERES	3
LISTE DES TABLEAUX	7
LISTE DES GRAPHIQUES	10
ABREVIATIONS	14
DEFINITION DE CONCEPTS.....	15
INTRODUCTION.....	18
LIMITES DE L'ETUDE	19
RESUME	20
1 CHAPITRE 1 : CONTEXTE ET METHODOLOGIE DE L'ENQUETE	24
1.1 CONTEXTE.....	24
1.2 METHODOLOGIE.....	25
1.2.1 OBJECTIFS.....	25
1.2.2 RESULTATS ATTENDUS	25
1.2.3 CADRE INSTITUTIONNEL.....	26
1.2.4 PHASES DE L'ENQUETE	26
1.2.5 CHAMP DE L'ENQUETE	27
1.2.6 TYPE D'ENQUETE ET POPULATION CIBLE	27
1.2.7 OUTILS DE COLLECTE	28
1.2.8 DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON	29
1.2.9 FORMATION DU PERSONNEL DE L'ENQUETE.....	33
1.2.10 ENQUETE PILOTE OU PRETEST	33
1.2.11 LE PERSONNEL DE L'ENQUETE	34
1.2.12 TRAITEMENT DES DONNEES	34
1.2.13 ANALYSE.....	34
2 CHAPITRE 2 : CARACTERISTIQUES DES REpondANTS ET TYPOLOGIE DES STRUCTURES ET PRODUITS..	35
2.1 CARACTERISTIQUES DES REpondANTS.....	35
2.1.1 Sexe	35
2.1.2 Age	36
2.1.3 Niveau d'instruction	39
2.1.4 Statut dans l'activité.....	40
2.1.5 Typologie des structures et produits	41
3 CHAPITRE 3 : GOUVERNANCE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE.....	43
3.1 CONNAISSANCE DE L'EXISTENCE D'UNE POLITIQUE NATIONALE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE	43
3.2 PRINCIPALES ACTIVITES REALISEES EN 2016	44
3.3 DISPONIBILITE ET QUALIFICATION DU PERSONNEL EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE	44
3.3.1 Disponibilité du personnel.....	44
3.3.2 Qualification du personnel	45

3.3.3 *Disponibilité des moyens suffisants pour l'élaboration, la vulgarisation, le suivi de l'application et de l'impact de cette application sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale*..... 46

4	CHAPITRE 4 : INSPECTION ET CONTROLE SANITAIRES	48
4.1	TYPES DE POSTES ENQUETES	48
4.2	POSTES D'INSPECTION/DE CONTROLE SANITAIRES.....	49
4.3	DISPONIBILITE D'UN PERSONNEL SUFFISANT DANS LE POSTE D'INSPECTION ET CONTROLE SANITAIRES.....	50
4.4	DISPONIBILITE DES INSTALLATIONS ET DE L'EQUIPEMENT SUFFISANTS D'INSPECTION/CONTROLE SANITAIRE ET DE SALUBRITE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE.....	51
4.5	L'EFFICACITE DU SYSTEME DE NETTOYAGE MIS EN PLACE AU NIVEAU DES POSTES D'INSPECTION ET DE CONTROLE	52
4.6	EXISTENCE DE DIFFICULTES DE FONCTIONNEMENT DU SERVICE DE CONTROLE ET D'INSPECTION	52
4.7	LES PRINCIPALES DIFFICULTES RENCONTREES AU NIVEAU DES POSTES	53
4.8	CONNAISSANCE ET APPLICATION DE LA LEGISLATION	53
4.9	RECOURS AUX FORCES DE L'ORDRE	54
4.10	BESOINS EN RENFORCEMENT DE CAPACITES DES AGENTS DE POSTE, FORMATION DU PERSONNEL ET DISPONIBILITE D'UN PROGRAMME DE FORMATION.....	55
5	CHAPITRE 5 : COMITE DE GESTION	56
5.1	TYPES D'ENTITES GEREES	56
5.2	DUREE MOYENNE D'EXISTENCE DU COMITE DE GESTION.....	57
5.3	DISPONIBILITE DES FONDS POUR ASSURER LE FONCTIONNEMENT DES COMITES DE GESTION	57
5.4	DIFFICULTES DE FONCTIONNEMENT DES COMITES DE GESTION	58
5.5	COLLABORATION DES COMITES DE GESTION AVEC LES INSPECTEURS SANITAIRES, LE VOISINAGE ET LES AUTORITES	58
5.6	SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU DES ENTITES GEREES (ABATTOIR, AIRE D'ABATTAGE, BOUCHERIE) PAR LES COMITES DE GESTION.....	59
5.7	TYPES DE TOILETTES DISPONIBLES DANS LES INSTALLATIONS GEREES (ABATTOIR, AIRE D'ABATTAGE, BOUCHERIE)	60
5.8	MODE DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX INDESIRABLES QUI FREQUENTENT LES ENTITES GEREES	60
5.9	MODES D'EVACUATION DES EAUX USEES ET DES RESIDUS SOLIDES AU NIVEAU DES INSTALLATIONS.....	61
5.10	RECONNAISSANCE DE L'IMPACT NEGATIF DES INSTALLATIONS (ABATTOIR, AIRE D'ABATTAGE, BOUCHERIE) SUR L'ENVIRONNEMENT ET LE VOISINAGE.....	62
5.11	EXISTENCE D'UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT AU NIVEAU DES INSTALLATIONS	63
5.12	MOYENS DE TRANSPORT DE VIANDES DANS LES INSTALLATIONS.....	63
5.13	CONNAISSANCE DE LA REGLEMENTATION EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE ET DISPONIBILITE D'UN REGLEMENT INTERIEUR RELATIF A LA GESTION DES DIFFERENTES INSTALLATIONS (ABATTOIR, AIRE D'ABATTAGE, BOUCHERIE).....	64
5.14	FORMATION DE COURTE DUREE DEPUIS 2014	64
6	CHAPITRE 6 : INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE	66
6.1	TYPE D'INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE.....	66
6.2	LES PRINCIPAUX LIEUX DE PROVENANCE DES ANIMAUX A ABATTRE	67
6.3	NOMBRE MOYEN DE BOUCHERS AU NIVEAU DES INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE.....	67
6.4	LES MOYENS DE TRANSPORT DE VIANDES DE L'ABATTOIR AU LIEU DE VENTE	68
6.5	MODE DE CONSERVATION DE LA VIANDE INVENDUE DANS LA JOURNEE	69
6.6	LES PRINCIPALES ESPECES ANIMALES ABATTUES AU NIVEAU DES INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE	69
6.7	PRINCIPALE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU ET TYPES DE TOILETTE QUE DISPOSENT LES ABATTOIRS ET AIRES D'ABATTAGE	70
6.8	MODE D'EVACUATION DES RESIDUS SOLIDES ET EAUX USEES	72

6.9	EXISTENCE D'UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT DANS L'ABATTOIR /AIRE D'ABATTOIR	74
6.10	EXISTENCE D'UNE INSPECTION SANITAIRE DANS L'ABATTOIR ET FREQUENCE DE L'INSPECTION	75
6.11	PRINCIPAL TYPE D'EMBALLAGE UTILISE	76
6.12	EXISTENCE D'UN COMITE DE GESTION DE L'ABATTOIR OU L'AIRE D'ABATTAGE.....	76
6.13	DUREE MOYENNE D'EXISTENCE DE L'ABATTOIR /AIRE D'ABATTAGE	77
6.14	MODE DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX INDESIRABLES AU NIVEAU DES INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE	78
6.15	EXISTENCE D'UN PROGRAMME DE VISITE MEDICALE	78
6.16	COLLABORATION ENTRE LES UTILISATEURS DES INSTALLATIONS D'ABATTAGE AVEC LE VOISINAGE ET LES INSPECTEURS SANITAIRES ET DE SALUBRITE	79
6.17	RECONNAISSANCE DE L'IMPACT NEGATIF DES INFRASTRUCTURES SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LE VOISINAGE	80
6.18	CONNAISSANCE DE LA LEGISLATION EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE.....	81
7	CHAPITRE 7 : FERME AVICOLE	82
7.1	CONSERVATION DES CEUFS.....	82
7.2	LA PRINCIPALE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU ET TYPE DE TOILETTE DISPONIBLES AU NIVEAU DES FERMES AVICOLES	82
7.3	EVACUATION DES RESIDUS SOLIDES ET DES EAUX USEES	83
7.4	EXISTENCE D'UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT DE LA FERME	84
7.5	LA PRINCIPALE SOURCE D'ELECTRIFICATION	84
7.6	MOYENS DE LUTTE CONTRE LES ANIMAUX INDESIRABLES QUI FREQUENTENT LES INSTALLATIONS	85
7.7	LE PROGRAMME DE VISITE MEDICALE POUR LE PERSONNEL.....	86
7.8	COLLABORATION AVEC LE VOISINAGE	86
7.9	TYPE DE PLAINTES ENREGISTREES FREQUEMMENT DE LA PART DES CLIENTS	86
7.10	EXISTENCE DE CONTROLE SANITAIRE VETERINAIRE ET LA FREQUENCE DE CE CONTROLE	87
7.11	CONSCIENCE DE L'IMPACT NEGATIF DES INSTALLATIONS SUR L'ENVIRONNEMENT ET SUR LE VOISINAGE.....	88
7.12	EXISTENCE D'UN GESTIONNAIRE DANS LA FERME	88
7.13	TYPE D'EMBALLAGE UTILISE PRINCIPALEMENT POUR METTRE LES CEUFS DE CONSOMMATION.....	89
7.14	UTILISATION DES ANTIBIOTIQUES AU COURS DES DEUX DERNIERES SEMAINES ET FREQUENCE D'UTILISATION	89
8	CHAPITRE 8 : UNITE DE TRANSFORMATION DE LAIT	91
8.1	FORMATION PREALABLE DU PERSONNEL	91
8.2	TYPES DE FORMATION.....	91
8.3	DUREE MOYENNE DANS L'ACTIVITE.....	92
8.4	DISPONIBILITE D'UN AGREMENT POUR EXERCER CETTE ACTIVITE	92
8.5	CONNAISSANCE DE LA LEGISLATION EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE.....	93
8.6	PROGRAMME DE VISITE MEDICALE DU PERSONNEL.....	93
8.7	TYPE DE STOCKAGE DES PRODUITS FINIS.....	94
8.8	PRINCIPALE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU ET TYPES DE TOILETTES UTILISEES PAR LES UNITES DE TRANSFORMATION DE LAIT.....	95
8.9	EVACUATION DES RESIDUS SOLIDES ET DES EAUX USEES DE L'UNITE	96
8.10	PRINCIPALE SOURCE D'ELECTRIFICATION	97
8.11	EXISTENCE D'UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT COMPLET ET FREQUENCE DE CET ASSAINISSEMENT.....	98
8.12	VISITE DES SERVICES DE CONTROLE SANITAIRE ET FREQUENCE DE CE CONTROLE	99
8.13	EXISTENCE D'UN LABORATOIRE D'AUTO CONTROLE ET UN LABORATOIRE DE REFERENCE.....	100
9	CHAPITRE 9 : TRAITEURS DE VIANDES.....	101
9.1	FORMATION PREALABLE POUR EXERCER L'ACTIVITE	101

9.2	TYPE DE FORMATION	102
9.3	DUREE MOYENNE DANS L'ACTIVITE.....	102
9.4	AGREMENT DE TRAVAIL.....	103
9.5	SERVICE DE DELIVRANCE DE L'AGREMENT	104
9.6	ESPECES ANIMALES TRAITEES.....	104
9.7	EXISTENCE D'UN PROGRAMME DE VISITE MEDICALE POUR LE PERSONNEL	105
9.8	STOCKAGE DE LA VIANDE	105
9.9	PRINCIPAUX MOYENS UTILISES POUR TRANSPORTER LA VIANDE A PARTIR DE LA SOURCE D'APPROVISIONNEMENT	107
9.10	SOURCES D'APPROVISIONNEMENT EN VIANDES	108
9.11	TYPE ET MODE D'OBTENTION DES EMBALLAGES UTILISES.....	109
9.12	PLAINTES DE LA PART DES CLIENTS.....	110
9.13	LES PRINCIPALES DIFFICULTES LIEES A L'OBTENTION DE LA VIANDE.....	111
9.14	LA PRINCIPALE SOURCE D'APPROVISIONNEMENT EN EAU	112
9.15	PRINCIPALE SOURCE D'ECLAIRAGE ET SOURCE D'ENERGIE POUR LA CUISSON DES VIANDES.....	113
9.16	VISITES DES CONTROLEURS SANITAIRES ET DE SALUBRITE ET FREQUENCE DE CES VISITES.....	114
9.17	PRINCIPAUX BESOINS POUR LE RENFORCEMENT DE CAPACITES.....	114
10	CHAPITRE 10 : VENDEURS D'ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE	116
10.1	TYPE D'ACTIVITE DE VENTE.....	116
10.2	AUTORISATION D'EXERCER L'ACTIVITE	117
10.3	FORMATION POUR EXERCER CORRECTEMENT L'ACTIVITE	117
10.4	VISITE DES AGENTS DU CONTROLE SANITAIRE VETERINAIRE ET FREQUENCE HEBDOMADAIRE DE CETTE VISITE	118
10.5	BONNE COLLABORATION AVEC LES CONTROLEURS SANITAIRES VETERINAIRES.....	119
10.6	MOYENS DE TRANSPORT DES PRODUITS, DU LIEU D'APPROVISIONNEMENT AU LIEU DE VENTE.....	120
10.7	MODE DE CONSERVATION DU PRODUIT INVENDU PENDANT LA JOURNEE	121
10.8	PLAINTES DE LA PART DES CLIENTS.....	122
10.9	EXISTENCE D'UN SYSTEME D'ASSAINISSEMENT DU LIEU DE VENTE.....	123
10.10	EVACUATION DES RESIDUS SOLIDES ET DES EAUX USEES	124
10.11	CONNAISSANCE DE LA LEGISLATION EN MATIERE DE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE	125
10.12	MODE DE LUTTE CONTRE LES INSECTES	125
10.13	PROGRAMME DE VISITE MEDICALE	126
10.14	VENTE DE PRODUITS IMPORTES	127
10.15	DRAINAGE DES PRODUITS VERS D'AUTRES PREFECTURES.....	127
10.16	TYPES D'EMBALLAGES UTILISES POUR LA COMMERCIALISATION	128
11	CHAPITRE 11 : VOISINAGE.....	129
11.1	REPARTITION SPATIALE DES MENAGES.....	129
11.2	CARACTERISTIQUES DES REpondANTS DANS LES MENAGES.....	129
11.2.1	<i>Sexe des répondants</i>	<i>129</i>
11.2.2	<i>Groupes d'âge.....</i>	<i>130</i>
11.2.3	<i>Niveau d'instruction.....</i>	<i>130</i>
11.3	NATURE DE LA COHABITATION AVEC LES INFRASTRUCTURES.....	131
11.4	IMPACTS NEGATIFS DES INFRASTRUCTURES SUR LES MENAGES ET L'ENVIRONNEMENT	131
12	CONSTATS.....	133
	CONCLUSIONS.....	134
	RECOMMANATIONS.....	134

LISTE DES TABLEAUX

Tableau 1-1: Nombre de sous-préfectures et communes urbaines échantillon par préfecture.	29
Tableau 1-2: Répartition des communes urbaines et sous-préfectures de l'échantillon par préfecture. 31	
Tableau 1-3: Répartition des sous-préfectures et taille de l'échantillon pour chaque entité à enquêter.32	
Tableau 2-1 : Répartition (%) des enquêtés selon le sexe par région administrative, milieu de résidence et type de structure.	36
Tableau 2-2 : Age moyen et âge médian des personnes enquêtées par région administrative, par milieu de résidence, par sexe et par type de structure.	37
Tableau 2-3 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le groupe d'âge, par région administrative de résidence et par type de structure.....	38
Tableau 2-4 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction par région administrative, milieu de résidence, sexe et type de structure.....	39
Tableau 2-5 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le statut dans l'activité par région administrative, milieu de résidence, sexe et type de structure.....	40
Tableau 2-6 : Répartition (%) des structures enquêtées par région administrative et par milieu de résidence.....	41
Tableau 2-7 : Répartition (%) des vendeurs enquêtés selon le type de produit par région administrative et le milieu de résidence	42
Tableau 4-1 : Répartition (%) des services d'inspection/contrôle selon le type de personnel de contrôle par région administrative et par milieu de résidence.....	48
Tableau 4-2 : Proportions (%) des agents de postes d'inspection/contrôle intervenant au sein des différents lieux de contrôle, par région administrative et par milieu de résidence.....	49
Tableau 4-3 : Proportions (%) des postes d'inspection/contrôle ayant exprimé des besoins en renforcement de capacités des agents de postes et déclaré la disponibilité d'un programme de formation, par milieu de résidence	55
Tableau 5-1 : Répartition (%) des comités de gestion selon le type de toilette que disposent les entités, par milieu de résidence et par type d'entité.....	60
Tableau 5-2: Répartition (%) des comités de gestion selon le mode de lutte contre les animaux indésirables, par milieu de résidence.....	61
Tableau 5-3 : Répartition (%) des comités de gestion par selon le mode d'évacuation des eaux usées, par milieu de résidence.....	61
Tableau 5-4 : Répartition (%) des comités de gestion selon le mode d'évacuation des résidus solides, par milieu de résidence et par type d'installation.....	62
Tableau 5-5 : Répartition (%) des comités de gestion selon les moyens utilisés pour le transport de la viande, par milieu de résidence et par type d'installation	63
Tableau 6-1 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le lieu de provenance des animaux à abattre, par milieu de résidence	67
Tableau 6-2 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon les moyens de transport de la viande utilisés, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure...	68
Tableau 6-3 : Proportions (%) d'infrastructures d'abattage des animaux selon les espèces animales abattues, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	70

Tableau 6-4 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon la source d'approvisionnement en eau et le type de toilette possédés, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	72
Tableau 6-5 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage selon le mode d'évacuation des résidus solides et des eaux usées, par milieu de résidence et par type d'infrastructure.....	73
Tableau 6-6 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le type d'emballage utilisé et le mode d'obtention des emballages, par milieu de résidence et par type d'infrastructure selon le type d'emballage utilisé et le mode d'obtention des emballages	76
Tableau 6-7 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le mode de lutte contre les animaux indésirables, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	78
Tableau 6-8 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon la connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire par leurs utilisateurs par milieu de résidence et type d'infrastructure	81
Tableau 7-1 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les sources d'approvisionnement en eau par milieu de résidence.....	83
Tableau 7-2 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les sources d'électrification par milieu de résidence.....	85
Tableau 7-3 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les moyens de lutte contre les animaux indésirables qui fréquentent les fermes, par milieu de résidence	85
Tableau 7-4 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la nature de la collaboration avec le voisinage, par milieu de résidence.....	86
Tableau 7-5: Répartition (%) des fermes avicoles selon le type de plainte enregistré fréquemment de la part des clients, par milieu de résidence.....	87
Tableau 7-6 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence de contrôle sanitaire et la fréquence du contrôle, par milieu de résidence	87
Tableau 7-7 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'utilisation des antibiotiques au cours des deux dernières semaines et la fréquence de l'utilisation des antibiotiques, par milieu de résidence.....	90
Tableau 8-1 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le type de formation reçu par le personnel, par milieu de résidence et par sexe	91
Tableau 8-2: Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable.....	93
Tableau 8-3: Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le type de stockage des produits finis utilisé, par région administrative et par milieu de résidence	95
Tableau 8-4 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la source d'approvisionnement en eau et le type de toilette utilisé, par région administrative et par milieu de résidence	96
Tableau 8-5 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le mode d'évacuation des résidus solides et des eaux usées de l'unité, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable	97
Tableau 8-6 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la source d'électrification de l'unité par région administrative et milieu de résidence	98
Tableau 8-7 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon l'existence d'un système d'assainissement complet et la fréquence de cet assainissement, par région administrative et par milieu de résidence	99

Tableau 9-1: Répartition (%) des traiteurs de viande selon le type de formation reçu, par région administrative et par milieu de résidence	102
Tableau 9-2 : Proportions (%) de traiteurs utilisant la viande de chaque espèce animale, par milieu de résidence.....	105
Tableau 9-3 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type de viande traitée et le type de stockage, par région administrative et par milieu de résidence	107
Tableau 9-4: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le principal moyen de transport de la viande à partir de la source d’approvisionnement, par région administrative.....	108
Tableau 9-5 : Proportions (%) de traiteurs de viandes selon la source d’approvisionnement en viande, par milieu de résidence.....	109
Tableau 9-6 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type d’emballage utilisé et le mode d’obtention des emballages, par région administrative et par milieu de résidence	109
Tableau 9-7: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré des difficultés liées à l’obtention de la viande selon le type de difficulté, par région administrative et par milieu de résidence.....	112
Tableau 9-8: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant exprimé des besoins de renforcement des capacités selon le type de besoin exprimé, par région administrative et milieu de résidence	115
Tableau 10-1 : Répartition (%) des vendeurs des produits selon le type d’activité de vente, par milieu de résidence	116
Tableau 10-2 : Proportions (%) de vendeurs disposant d’autorisations d’exercer l’activité selon le type de produits vendus, par région et par milieu de résidence	117
Tableau 10-3 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des formations pour exercer l’activité selon le type de produits vendus, par milieu de résidence.....	118
Tableau 10-4 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des agents de contrôle sanitaire vétérinaire et fréquence hebdomadaire du contrôle selon le type de produits vendus, par milieu de résidence	118
Tableau 10-5 : Proportions (%) de vendeurs ayant une bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence.....	119
Tableau 10-6 : Répartition (%) des vendeurs selon les moyens de transport des produits, du lieu d’approvisionnement au lieu de vente, par région administrative et par milieu de résidence	121
Tableau 10-7 : Répartition (%) des vendeurs selon les modes de conservation du produit invendu pendant la journée, par région administrative et par milieu de résidence	122
Tableau 10-8 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des plaintes de la part des clients selon le type de produit, par région administrative et par milieu de résidence.....	123
Tableau 10-9 : Proportions (%) de vendeurs possédant un système d’assainissement du lieu de vente selon le type de produit, par région administrative et par milieu de résidence	123
Tableau 10-10 : Proportions (%) de vendeurs évacuant les eaux usées et les résidus solides dans la nature selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence.....	124
Tableau 10-11 : Proportions (%) de vendeurs connaissant la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments d’origine animale selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence.....	125
Tableau 10-12 : Répartition (%) des vendeurs selon le type de produits vendus et le mode de lutte contre les insectes, par milieu de résidence.....	126
Tableau 10-13 : Proportions (%) de vendeurs selon le type de produits vendus et la situation de visite médicale, par région administrative et par milieu de résidence	126

Tableau 10-14 : Proportions (%) de vendeurs utilisant des produits importés selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence.....	127
Tableau 10-15 : Proportions (%) de vendeurs drainant les produits vers d'autres préfectures selon le type de produits vendus, par milieu de résidence.....	127
Tableau 10-16 : Répartition (%) des vendeurs selon le type de produits vendus et le principal type d'emballage utilisé, par milieu de résidence	128
Tableau 11-1 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le sexe, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	130
Tableau 11-2 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le groupe d'âge, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	130
Tableau 11-3 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le niveau d'instruction, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	130
Tableau 11-4 : Répartition (%) des ménages environnants selon la nature de la cohabitation avec les infrastructures, par région administrative, milieu de résidence et type d'infrastructure	131

LISTE DES GRAPHIQUES

Graphique 2-1 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le groupe d'âge, par milieu de résidence et par sexe.....	38
Graphique 3-1: Répartition (%) des répondants des structures responsables sur la connaissance de l'existence d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.....	43
Graphique 3-2 : Répartition (%) des répondants des structures responsables selon les principales activités de sécurité sanitaire réalisées en 2016	44
Graphique 3-3: Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité du personnel par type d'activité.....	45
Graphique 3-4 : Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité des catégories de personnel	45
Graphique 3-5 : Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité des moyens suffisants pour l'élaboration, la vulgarisation, le suivi de l'application et de l'impact de cette application sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale	46
Graphique 3-6 : Répartition (%) des structures responsables selon l'existence d'un programme de formation et la réalisation de la formation depuis 2014 pour leurs personnels	47
Graphique 3-7 : Répartition (%) des structures responsables selon l'existence d'un programme de formation des professionnels des aliments d'origine animale.....	47
Graphique 4-1 : Répartition (%) des postes de contrôle/d'inspection selon la disponibilité d'un personnel suffisant, par région administrative et par milieu de résidence.....	51
Graphique 4-2: Répartition (%) des postes de contrôle/d'inspection selon la disponibilité d'installations et d'équipements suffisants d'inspection /contrôle.....	51
Graphique 4-3 : Répartition (%) des postes d'inspection et de contrôle sanitaire selon la disponibilité d'un système de nettoyage efficace, par région administrative et par milieu de résidence	52
Graphique 4-4 : Répartition (%) des postes d'inspection et de contrôle sanitaire selon l'existence ou non de difficultés de fonctionnement du service, par région administrative et par milieu de résidence.....	53
Graphique 4-5 : Proportions (%) de postes d'inspection/contrôle dont les agents ont connaissance de la législation en vigueur et appliquent cette législation, par milieu de résidence	54

Graphique 4-6 : Répartition (%) des postes d'inspection/contrôle selon le statut de recours aux forces de l'ordre, par région administrative et par milieu de résidence	54
Graphique 5-1 : Répartition (%) des comités de gestion selon le type d'entité gérée, par milieu de résidence.....	56
Graphique 5-2 : Durée moyenne (nombre d'années) de l'existence des comités de gestion par milieu de résidence et par type d'entité.....	57
Graphique 5-3 : Répartition (%) des comités de gestion selon la disponibilité de fonds pour assurer le fonctionnement, par milieu de résidence et par type d'entité.....	57
Graphique 5-4: Répartition (%) des comités de gestion selon le statut d'existence de difficultés de fonctionnement, par milieu de résidence et par type d'entité.....	58
Graphique 5-5 : Proportions (%) de comités de gestion ayant une bonne collaboration avec les inspecteurs sanitaires, le voisinage et les autorités, par milieu de résidence et par type d'entité.....	59
Graphique 5-6 : Proportions (%) des comités de gestion selon la source d'approvisionnement des installations en eau	59
Graphique 5-7: Répartition (%) des comités de gestion selon le statut de reconnaissance de l'impact négatif des installations sur l'environnement, par milieu de résidence et par type d'installation	62
Graphique 5-8 : Répartition (%) des comités de gestion des installations selon le statut d'existence d'un système d'assainissement des installations, par milieu de résidence et par type d'installation	63
Graphique 5-9 : Proportions (%) des comités de gestion ayant connaissance de la réglementation et disposant d'un règlement intérieur, par milieu de résidence et par type d'installation	64
Graphique 5-10: Proportions (%) des comités de gestion ayant bénéficié de programme de formation (depuis 2014), par milieu de résidence et par type d'entité.....	65
Graphique 6-1 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le type d'infrastructure, par région administrative et par milieu de résidence	66
Graphique 6-2 : Nombre moyen de bouchers au niveau des infrastructures d'abattage par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	67
Graphique 6-3: Répartition (%) des réponses des personnes interrogées au niveau des infrastructures d'abattage sur le mode de conservation de la viande invendue dans la journée, par région administrative, milieu de résidence et type d'infrastructure.....	69
Graphique 6-4 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux n'ayant aucune source d'approvisionnement en eau et de toilette, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	71
Graphique 6-5 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage évacuant les résidus solides et les eaux usées dans la nature, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure ..	73
Graphique 6-6 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage selon la disponibilité d'un système d'assainissement, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	74
Graphique 6-7 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon l'existence de visites d'inspection sanitaire et la fréquence des visites, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	75
Graphique 6-8 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut d'existence d'un comité de gestion, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	77
Graphique 6-9 : Durée moyenne d'existence (nombre d'années) des infrastructures d'abattage des animaux par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	77

Graphique 6-10 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut d'existence d'un programme de visite du personnel, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	79
Graphique 6-11 : Proportions (%) d'infrastructures d'abattage des animaux dont les utilisateurs collaborent bien avec le voisinage et les inspecteurs sanitaires, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	80
Graphique 6-12 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut de reconnaissance de l'impact négatif des activités au niveau des infrastructures, par milieu de résidence et par type d'infrastructure	80
Graphique 7-1 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le mode de conservation des œufs, par milieu de résidence	82
Graphique 7-2 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le type de toilette disponible, par milieu de résidence	83
Graphique 7-3 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les moyens d'évacuation des résidus solides et des eaux usées	84
Graphique 7-4 : Proportions (%) de fermes avicoles disposant d'un système d'assainissement, par milieu de résidence	84
Graphique 7-5 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence d'un programme de visite pour le personnel, par milieu de résidence	86
Graphique 7-6: Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation de reconnaissance de l'impact négatif des installations sur l'environnement et le voisinage, par milieu de résidence	88
Graphique 7-7: Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence d'un gestionnaire dans la ferme par milieu de résidence	88
Graphique 7-8 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le principal type d'emballage utilisé, par milieu de résidence	89
Graphique 8-1 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la situation de formation préalable du personnel par région administrative et par milieu de résidence	91
Graphique 8-2 : Durée moyenne (nombre d'années) des unités de transformation de lait dans l'activité, par milieu de résidence et par sexe du responsable	92
Graphique 8-3 : Proportions (%) des unités de transformation de lait disposant d'un agrément pour exercer cette activité, par milieu de résidence et par sexe du responsable	92
Graphique 8-4: Proportions (%) d'unités de transformation de lait selon l'existence d'un programme de visite médicale du personnel, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable	94
Graphique 8-5 : Proportions (%) d'unités de transformation de lait ayant reçu des contrôleurs et de celles faisant l'objet d'un contrôle hebdomadaire, par milieu de résidence	100
Graphique 8-6 : Proportions (%) d'unités de transformation de lait disposant d'un laboratoire d'autocontrôle et de ceux faisant recours à un laboratoire de référence	100
Graphique 9-1 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon qu'ils aient reçu ou non une formation avant de pratiquer l'activité, par région administrative et par milieu de résidence	101
Graphique 9-2: Durées moyennes des traiteurs de viandes dans la pratique de l'activité, par région administrative et par milieu de résidence	103
Graphique 9-3 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon la possession ou non d'un agrément de travail, par milieu de résidence	103

Graphique 9-4: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le service de délivrance de l'agrément	104
Graphique 9-5 : Proportions (%) des traiteurs de viandes par type de viande (espèce animale) utilisé	104
Graphique 9-6: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon l'existence ou non d'un programme de visite médicale pour le personnel, par région administrative et par milieu de résidence	105
Graphique 9-7 : Proportions (%) de traiteurs de viandes qui stockent la viande à la température ambiante, par type de viande	106
Graphique 9-8 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon les par principaux moyens utilisés pour transporter la viande à partir de la source d'approvisionnement	107
Graphique 9-9: Proportions (%) de traiteurs de viandes utilisant l'une ou l'autre source d'approvisionnement en viande.....	108
Graphique 9-10 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant reçu des plaintes, par région administrative et par milieu de résidence	110
Graphique 9-11 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant reçu des plaintes selon la nature de plainte reçue	111
Graphique 9-12 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré des difficultés liées à l'approvisionnement en viandes, selon le type de difficulté	111
Graphique 9-13: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type de source d'approvisionnement en eau utilisé.....	113
Graphique 9-14 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon la source d'éclairage et la source d'énergie pour la cuisson.....	113
Graphique 9-15 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré l'existence de visites de contrôle sanitaire et fréquence hebdomadaire de ces visites, par région administrative et par milieu de résidence.....	114
Graphique 9-16: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant exprimé des besoins de renforcement des capacités, par type de besoin.....	115
Graphique 10-1 : Répartition (%) des vendeurs des produits selon le type d'activité de vente pratiqué, par produit vendu	116
Graphique 11-1 : Répartition (%) des ménages environnants par la région administrative et par milieu de résidence	129

ABBREVIATIONS

BSD	: Bureau de Stratégie et de Développement
DAOA	: Denrées Alimentaires d'Origine Animale
DCEPA	: Direction Communale de l'Elevage et des Productions Animales
DNAAHP	: Direction Nationale de l'Alimentation Animale et de l'Hydraulique Pastorale
DNSV	: Direction Nationale des Services Vétérinaires
DPEPA	: Direction Préfectorale de l'Elevage et des Productions Animales
DREPA	: Direction Régionale de l'Elevage et des Productions Animales
FAO	: Fonds des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture
INS	: Institut National de la Statistique
LCQM	: Laboratoire de Contrôle Qualité de Matoto
LCVD	: Laboratoire Central Vétérinaire Diagnostic
MAS	: Malnutrition Aigüe Sévère
MAM	: Malnutrition Aigüe Modérée
MEPA	: Ministère de l'Elevage et des Productions Animales
OMS	: Organisation Mondiale de la Santé
SUN	: Scaling Up Nutrition
UNICEF	: Fonds des Nations Unies pour l'Enfance

DEFINITION DE CONCEPTS

Sécurité sanitaire des aliments : elle est l'ensemble des conditions d'hygiène nécessaires pendant la production, le traitement, le stockage et la distribution des aliments afin d'assurer que l'aliment est sain et bon pour la consommation humaine (Selon le comité d'experts de la FAO/OMS).

Aliments d'origine animale ou denrées alimentaires d'origine animale : est un concept récent qui regroupe les denrées animales et les denrées d'origine animale.

Inspection sanitaire : l'application de l'ensemble des mesures hygiéniques, médicales, administratives et légales prises pour déterminer, d'une part si un animal est propre à l'abattage, et d'autre part son devenir post-mortem

Inspection de salubrité : l'application de l'ensemble des mesures hygiéniques, administratives et légales prises pour déterminer si une denrée est propre à la consommation ou non.

Contrôle sanitaire : l'application de l'ensemble des mesures hygiéniques, médicales, administrative et légales prises en vue d'éviter l'introduction et la diffusion de maladies contagieuses sur le territoire national.

Professionnel de la viande : tout opérateur économique et ses agents qui interviennent en un point quelconque de la filière viande et abats de l'abattage jusqu'à la commercialisation (vendeur).

Professionnel du lait et des produits laitiers (dérivés du lait): tout opérateur économique et ses agents qui interviennent en un point quelconque de la filière lait et produits laitiers de la collecte jusqu'à la commercialisation (vendeur).

Professionnel des œufs et des ovoproduits : tout opérateur économique et ses agents qui interviennent en un point quelconque de la filière œufs de la collecte jusqu'à la commercialisation (vendeur).

Professionnel de miel : tout opérateur économique et ses agents qui interviennent en un point quelconque de la filière apicole de la collecte jusqu'à la commercialisation (vendeur).

Professionnel des aliments d'origine animale : tout opérateur économique et ses agents qui interviennent en un point quelconque de la chaîne des valeurs des aliments d'origine animale de la production jusqu'à la commercialisation.

Laboratoire d'analyse : Dans ce cadre précis, est un laboratoire qui procède à des analyses : Microbiologique, Chimique, Résidus de médicaments vétérinaires, résidus des pesticides, Métaux lourds, sensoriels et parasitologiques ;

Laboratoire de référence : dans ce cas précis, il s'agit d'un laboratoire de la place auquel les établissements de traitement/transformation, disposant d'un laboratoire d'autocontrôle, s'adressent pour s'assurer du résultat de leurs analyses.

Comité de gestion : Dans ce cas précis, est une organisation des bouchers chargée de gérer les installations, les équipements et le fonctionnement d'un abattoir/Aire d'abattage ou d'une boucherie.

Abattoir : Un local aménagé, destiné à l'abattage, au sacrifice des animaux de boucherie. L'abattoir est généralement structuré en deux parties essentielles (partie souillée et partie propre).

Dans le contexte de la présente enquête, l'abattoir est situé au niveau préfectoral et non structuré.

La partie dite **souillée** de l'abattoir est celle qui reçoit les animaux, de leur entrée jusqu'à l'inspection des viandes par le vétérinaire.

La partie propre de l'abattoir est celle qui reçoit les viandes inspectées jusqu'à leur sortie de l'abattoir.

Aire d'abattage : Un lieu aménagé, couvert ou non, destiné à l'abattage, au sacrifice des animaux de boucherie.

Dans le contexte de la présente enquête, l'aire d'abattage est située au niveau sous-préfectoral.

Dérivés du lait : Tout produit issu du traitement ou de la transformation du lait.

Traiteurs de viandes : Toute personne qui traite à la chaleur ou transforme les viandes avant de les vendre aux consommateurs.

Boucher : Toute personne ayant pour profession l'abattage et la vente de viandes des animaux de boucherie.

Boucher abattant : Boucher qui abat seulement les animaux de boucherie. Il peut être appelé boucher grossiste ou chevillard.

Boucher détaillant : Boucher qui vend seulement les viandes des animaux de boucherie.

Boucher abattant-détaillant : Boucher qui abat les animaux de boucherie et vend en même temps les viandes.

Transformateur de lait : Toute personne qui traite ou transforme le lait pour avoir des produits dérivés.

Ferme avicole : Tout établissement d'élevage de volailles (tout système confondu) pour la production de chair ou d'œufs.

Infrastructures d'abattage : Infrastructure d'un abattoir ou d'une aire d'abattage.

Services responsables : Dans ce cas précis, il s'agit de la Direction Nationale des Services Vétérinaires, des Directions Préfectorales et Communales de l'Élevage et des Productions Animales.

Animaux indésirables : dans ce cas précis, il s'agit des animaux de toutes espèces, susceptibles d'être sources de contamination des aliments d'origine animale dans les installations de production, de traitement/transformation, de stockage et de commercialisation desdits aliments.

INTRODUCTION

Dans le cadre de la lutte contre la malnutrition en Guinée, le Ministère de l'Élevage et des Productions Animales, à travers son Bureau de Stratégie et de Développement, a organisé une enquête nationale sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en vue de mieux cerner les problèmes d'innocuité de ces aliments. Cette enquête a été organisée, sur financement de l'OMS et de l'UNICEF, avec l'appui technique de l'Institut National de la Statistique qui a mis à disposition un consultant national recruté pour la conduite des opérations de l'enquête. La collecte des données a eu lieu du 20 janvier au 05 février 2017.

L'enquête se propose de : (i) fournir des données nécessaires à l'évaluation des politiques et programmes mis en place dans le cadre du renforcement de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et (ii) formuler des recommandations pour l'élaboration d'un programme national d'appui à la sécurité sanitaire de ces aliments.

Elle a visé un échantillon de 1760 structures et établissements intervenant dans la production, le traitement ou le contrôle des aliments d'origine animale et 1248 ménages environnants des établissements de production ou de traitement de ces aliments (abattoirs, aires d'abattage et fermes d'élevage). Pratiquement, l'enquête a touché 1509 structures/établissements et 722 ménages (soit un taux de réponses de 85,7% et 57,9% respectivement) dans 19 préfectures et la ville de Conakry, couvrant 55 sous-préfectures et communes urbaines (soit 16% du total). Pour la collecte des données, 29 enquêteurs, 24 contrôleurs préfectoraux, 8 superviseurs régionaux et 4 superviseurs numériques ont été mobilisés. Les résultats ont été analysés à différents niveaux : national, régional (régions administratives) et milieux de résidence (urbain et rural).

Trois types de questionnaires ont été élaborés pour la collecte des données de l'enquête : une fiche d'entretien responsable vétérinaire, un questionnaire établissement et un questionnaire ménage. Ces questionnaires ont été développés sur tablette et organisés en douze (12) sections :

- Section 1 : Identification et caractéristiques des répondants
- Section 2 : Inspection-Contrôle-Laboratoire
- Section 3 : Comité de gestion (abattoir, aire d'abattage, boucherie)
- Section 4 : abattoir et aire d'abattage
- Section 5 : ferme avicole
- Section 6 : Transformation des produits laitiers
- Section 7 : Traiteur de viande
- Section 8 : vendeur de viandes
- Section 9 : vendeur de lait
- Section 10 : vendeur d'œufs
- Section 11 : vendeur de miel
- Section 12 : Ménage.

Le rapport comprend une première partie résumant les différents chapitres de l'analyse des données, une deuxième partie portant sur la procédure où sont présentés les résultats de l'enquête et une dernière partie où sont déclinées les conclusions et recommandations.

LIMITES DE L'ETUDE

En dépit des résultats obtenus, ce travail présente certaines limites qu'il convient de souligner :

- ✓ La nature transversale de l'enquête ne permet pas d'approfondir certains aspects de l'analyse du phénomène ;
- ✓ L'absence de certaines variables liées à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ne permet pas d'aborder tous les aspects du phénomène. Il s'agit notamment de ceux portant sur les produits de la pêche et de l'aquaculture et ceux relatifs aux types d'analyses effectuées au niveau des deux laboratoires publics (LCVD et Laboratoire de contrôle de qualité de Matoto) et des laboratoires d'autocontrôle des unités de transformation ;
- ✓ L'échantillon n'est représentatif qu'aux niveaux national et régional. Sur ce, toute extrapolation des résultats au niveau préfectoral n'est pas possible ;

Toutefois, l'existence de ces limites ne remet nullement en cause la pertinence des résultats de cette étude.

Partie I : RESUME DU RAPPORT

RESUME

Caractéristiques des répondants et typologie des structures et produits

1. Dans l'ensemble, 60% des répondants sont des hommes contre 40% de femmes.
2. On constate que 42% des répondants du milieu urbain sont des femmes contre 39% en milieu rural.
3. L'âge moyen des répondants est de 43 ans. Cet âge atteint 47 ans à Labé et 46 ans à Mamou contre 39 ans à Nzérékoré et 40 ans à Conakry.
4. Plus de trois cinquième (62%) des répondants n'ont aucun niveau d'instruction contre seulement 15% qui ont atteint le niveau primaire et 10% le niveau supérieur. Seulement 3% des répondants ont le niveau professionnel/technique ;
5. Près de trois quarts des enquêtés (73%) sont des travailleurs à propre compte contre 11% de salarié, 10% d'aides familiaux, 3% de patron/employeurs ;
6. Selon le milieu de résidence, 51% des structures enquêtées se trouvent en milieu urbain contre 49% en milieu rural.

Gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

7. Dans l'ensemble, seulement 4% des services responsables ont déclaré ne pas avoir connaissance de l'existence d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Ceux qui ont déclaré avoir connaissance d'une telle politique font recours plutôt à la politique nationale de développement de l'Élevage dans laquelle quelques aspects de sécurité alimentaire sont abordés.
8. Au niveau des services responsables d'activités vétérinaires, près de deux tiers des activités réalisées en 2016 (63%) sont liées à l'inspection. Ces activités d'inspection sont entre autres : l'inspection des abattoirs, la visite médicale programmée pour les manipulateurs de viande, l'inspection de viandes dans les aires d'abattage, l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucheries et des installations, etc.
9. Un peu plus de la moitié des services responsables ont déclaré avoir en leur sein des inspecteurs sanitaires et de salubrité (52%), des contrôleurs sanitaires et de salubrité (54%).
10. Au niveau des services responsables, ce sont 22% qui ont déclaré avoir un programme de formation pour le personnel.
11. Moins d'un dixième des services responsables ont en leur sein des programmes de formation pour les professionnels des aliments d'origines animale (9%).

La présente enquête révèle un déficit de formation des personnels impliqués dans le dispositif de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Ce déficit est matérialisé par l'inexistence d'un programme de formation dans la plupart des services responsables. Le manque de formation pour le personnel d'inspection sanitaire, de salubrité et de contrôle sanitaire, ainsi que pour les professionnels des aliments d'origine animale constitue un frein à leur qualification et entraîne par conséquent une défaillance dans l'inspection, le contrôle sanitaire et le respect des normes sanitaires des aliments d'origine animale.

Inspection sanitaire et de salubrité/contrôle sanitaire

12. Les aires d'abattage et les boucheries constituent les principaux lieux (postes) d'inspection et de contrôle sanitaires ; ils utilisent respectivement 52% et 54% des agents.
13. En milieu urbain, les abattoirs et les boucheries sont les plus visités par les agents de poste. Par contre, en milieu rural, les aires d'abattage et les boucheries.
14. Dans l'ensemble, seulement un tiers des postes d'inspection et/ou de contrôle sanitaire ont un personnel suffisant.
15. La moitié (51%) des postes de contrôle/d'inspection disposent un système de nettoyage efficace.
16. Dans l'ensemble, des difficultés de fonctionnement du service sont signalées dans 89% des postes d'inspection/contrôle sanitaire.
17. La difficulté de déplacement des agents est déclarée au niveau de 22,4% des postes d'inspection/contrôle sanitaire comme principale difficulté.

En plus de la faible qualification du personnel et du manque d'équipements pour l'inspection et le contrôle, l'insuffisance et les difficultés de fonctionnement du personnel chargé de l'inspection sanitaire, de salubrité et du contrôle sanitaire constituent un facteur favorisant la mise en marché d'aliments d'origine animale insalubres.

Comite de gestion

18. Moins d'un tiers des comités de gestion disposent de fonds de fonctionnement (31%).
19. Près de neuf comités de gestion sur dix (89%) déclarent avoir des difficultés de fonctionnement.
20. 32% des comités de gestion enquêtés déclarent que les installations n'utilisent aucun moyen de lutte contre les animaux indésirables. Cette proportion est plus élevée en milieu urbain (35%) qu'en milieu rural (31%).
21. Selon les comités de gestion, la nature ou la rue et le canal à ciel ouvert constituent les principaux modes d'évacuation des eaux usées (représentant respectivement 35% et 27% des modes d'évacuation).
22. La moitié des comités de gestion des abattoirs et boucheries déclarent que les activités de ces installations ont un impact négatif sur l'environnement.
23. Seulement 7% des comités de gestion ont bénéficié de formation depuis 2014.

Les comités de gestion chargés de l'entretien des installations éprouvent des difficultés de fonctionnement. Généralement ces installations sont exposées aux animaux indésirables et aux eaux de ruissellement qui sont des vecteurs de germes pathogènes. Tous ces facteurs militent en faveur de la fragilisation du dispositif de sécurisation sanitaire des viandes qui y sont manipulées.

Infrastructures d'abattage (abattoirs et aires d'abattage)

24. Dans l'ensemble, 67% et 33% des infrastructures d'abattage sont respectivement des aires d'abattage et des abattoirs. .

25. Les charrettes constituent le principal moyen de transport des viandes des abattoirs/aires d'abattage vers les lieux de vente (31%), suivies des moto/tricycles (24%) et des véhicules (22%).
26. Les viandes invendues dans la journée sont conservées à la température ambiante dans trois quarts (76%) des infrastructures d'abattage.
27. Quelle que soit la région administrative, le milieu de résidence ou le type d'infrastructure d'abattage, les bovins constituent la principale espèce animale abattue dans les lieux d'abattage des animaux.
28. Dans l'ensemble, plus d'un tiers (37%) et 70% des infrastructures d'abattage de la Guinée ne disposent respectivement ni de source d'eau ni de toilette.
29. Plus de la moitié des infrastructures d'abattage évacuent les résidus solides dans la nature (55%). Quant à l'évacuation des eaux usées, 45% des infrastructures d'abattage la font dans la nature
30. L'évacuation des résidus solides et des eaux usées dans la nature est plus prononcée dans les régions de Mamou (respectivement 80% et 60%), Nzérékoré (respectivement 64% et 55%) et Kindia (respectivement 63% et 63%).

L'insuffisance des infrastructures d'abattage conduit à des abattages non contrôlés par les services d'inspection sanitaire et de salubrité. Le plus souvent les abattages et le transport des viandes se font dans des conditions hygiéniques précaires. En plus de ces facteurs, l'évacuation des résidus solides et des eaux usées se fait généralement dans la nature en favorisant ainsi une pollution des espaces environnants. L'enquête a noté également une absence quasi-totale de chaîne de froid dans les installations pour la conservation des viandes invendues. Ces dernières sont conservées à la température ambiante avec des risques importants de souillure.

Fermes avicoles

31. Au niveau des fermes avicoles, les œufs sont généralement conservés à la température ambiante. Plus de huit fermes avicoles sur dix (84%) conservent les œufs à l'air libre (température ambiante).
32. Le véhicule demeure le principal moyen de transport des aliments des poussins au niveau de ces fermes. Ce sont 83% des fermes qui utilisent ce moyen. Cette proportion atteint 90% en milieu urbain et baisse à 72% en milieu rural.
33. La plupart (87%) des fermes avicoles disposent d'un système d'assainissement convenable. Cependant, 51% des fermiers ne sont pas conscients de l'impact négatif de leurs installations sur l'environnement et sur le voisinage.
34. Les antibiotiques sont utilisés de façon abusive par la plupart des fermiers. Ce qui entraîne un problème de présence des résidus d'antibiotiques dans les œufs.

Unités de transformation de lait

35. Moins d'un tiers (30%) des unités de transformation de lait disposent d'un personnel ayant suivi une formation dans le domaine ;
36. Seulement 4% des unités de transformation de lait disposent d'un agrément pour exercer leur activité.

37. 63% des unités de transformation de lait ne connaissent pas la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Cela entraîne le non-respect des règles d'hygiène et de normes sanitaires.

Traiteurs de viande

38. Les résultats ont montré qu'un peu plus d'un quart des traiteurs de viande (27%) ont reçu une formation pour exercer leur activité.
39. Seulement 16% des traiteurs de viande disposent d'un agrément.
40. Les bovins et les caprins constituent les deux espèces dont les viandes sont principalement traitées. Plus de huit traiteurs de viande sur dix utilisent la viande de bœuf.
41. Plus de trois quart (78%) des viandes avant traitement sont stockées à la température ambiante (air libre). Pour les viandes traitées, cette proportion est de 23%. Elle atteint 28% pour les viandes traitées invendues. Près de la moitié du reste des viandes non traitées sont stockées à l'air libre (47%).
42. La moto/tricycle constitue le principal moyen de transport utilisé pour transporter la viande à partir de la source d'approvisionnement (42%).

Vendeurs d'aliments d'origine animale (viande, lait, œuf et miel)

43. Les vendeurs de viande sont les plus nombreux à avoir une autorisation d'exercer cette activité (65%). Cependant, les vendeurs de produits laitiers et d'œufs ont la plus faible proportion de détention d'une autorisation d'exercer. Ils représentent chacun 5%.
44. Les contrôles sanitaires s'effectuent beaucoup plus dans le domaine de la vente de viande (85%). Dans la vente des autres produits, ces contrôles sont effectués chez au moins un vendeur sur quatre.
45. Dans l'ensemble, la conservation des viandes invendues, se fait à la température ambiante (48 %), suivi de la chambre froide (31 %), et autre (4 %). En ce qui concerne les produits laitiers invendus, comme précédemment, les vendeurs utilisent la température ambiante (40%), suivi de la chambre froide (24%) et autre (9%) pour la conservation.
46. Globalement, 11% des vendeurs de viande commercialisent des produits importés. Cette proportion est de 26% pour les vendeurs de produits laitiers et de 16% pour les vendeurs d'œuf.

Voisinage (ménages voisins)

47. Près de la moitié des ménages voisins citent la mauvaise odeur des infrastructures comme impact négatif (49%), suivie de la pollution de la nature (14%). Toutefois, environ un dixième des ménages estiment que ces infrastructures n'ont aucun impact sur les ménages et l'environnement.

Partie II : PROCEDURE

1 CHAPITRE 1 : CONTEXTE ET METHODOLOGIE DE L'ENQUETE

1.1 CONTEXTE

Selon l'Organisation Mondiale de Santé, dix millions et demi de décès d'enfants de moins de 5 ans sont attribués à la malnutrition et les deux tiers de ces décès sont associés à des pratiques d'alimentation inappropriées.

Assurer une alimentation saine et équilibrée à la population est un gage de prévention contre les maladies carencielles et celles d'origine alimentaire. Les enfants de 0 à 5 ans, les femmes enceintes et les mères allaitantes représentent une population dite vulnérable, compte tenu de leur fragilité. C'est pourquoi tout programme efficace de lutte contre la malnutrition (MAS, MAM ou chronique) doit prendre en compte la qualité des aliments dans leur globalité et particulièrement ceux constructeurs d'origine animale qui sont des aliments constructeurs ayant une place de choix dans ce programme de lutte. L'utilisation de ces denrées pour corriger la malnutrition exige une sécurité sanitaire.

La complication de la malnutrition peut être occasionnée par la consommation d'aliments d'origine animale infectés, des toxi-infections, des intoxications alimentaires, des parasitoses ou l'ingestion des résidus de médicaments utilisés sur les animaux.

La diversité des produits animaux susceptibles de transmettre directement ou indirectement de nombreuses maladies à l'homme (zoonoses et autres problèmes sanitaires) fait de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale un facteur déterminant dans la protection de la santé publique.

Dans le cadre de la mise en œuvre de la politique de modernisation de l'élevage, prônée par le Président de la République, le Professeur Alpha CONDE, les productions animales vont certainement augmenter, les problèmes d'innocuité des aliments d'origine animale deviendront de plus en plus complexes et la nécessité de renforcer la sécurité sanitaire de ces aliments va s'imposer tant sur le marché local que dans les échanges internationaux.

C'est dans ce cadre que le thème « Sécurité sanitaire des aliments d'origine animale » a été proposé au Cluster/plateforme multisectoriel Scaling Up Nutrition (SUN) lors d'une de ses réunions en 2015 et retenu parmi les interventions sensibles dans la lutte contre la malnutrition (MAS, MAM ou chronique) et dans la protection des consommateurs contre les problèmes d'innocuité des aliments d'origine animale. Il a été alors convenu d'organiser d'abord une enquête avant toute décision d'appui des Partenaires Techniques et Financiers pour la mise en œuvre d'un programme dans ce domaine.

Les aliments d'origine animale concernés par cette enquête regroupent :

1. les viandes et abats, c'est-à-dire toutes les parties des animaux de boucherie et des volailles, susceptibles d'être livrés au public en vue de la consommation.

2. les produits comestibles élaborés par les animaux (notamment le lait, les œufs et le miel), à l'état naturel ou transformés, ainsi que les aliments d'origine animale présentés à la vente après préparation, traitement et transformation.

1.2 METHODOLOGIE

1.2.1 OBJECTIFS

1.2.1.1 Objectif général

L'objectif de cette enquête est de contribuer à la lutte contre la malnutrition à travers des interventions sensibles comme la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

1.2.1.2 Objectifs spécifiques

Plus spécifiquement, cette enquête a pour objectifs de :

- ✓ Collecter et traiter des données portant sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale au niveau des principaux maillons de la chaîne de valeurs des aliments concernés, depuis leur production jusqu'à leur consommation en passant par leur traitement, transformation, conservation et commercialisation ;
- ✓ Décrire et analyser la situation de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale au niveau des différents maillons de la chaîne de valeurs ;
- ✓ Identifier les risques et faire des recommandations adaptables et applicables aux réalités de la Guinée pour améliorer la situation.

1.2.2 RESULTATS ATTENDUS

Les résultats attendus de cette enquête sont les suivants :

- ✓ Les données nécessaires à l'évaluation des politiques et programmes mis en place dans le cadre du renforcement de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale sont recueillies, traitées et analysées ;
- ✓ Un rapport d'analyse situationnelle sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale est produit ;
- ✓ Des recommandations sont formulées pour l'élaboration d'un programme national d'appui à la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale, visant la lutte contre la malnutrition (MAS, MAM ou chronique) et la protection des consommateurs contre les problèmes d'innocuité des aliments à base de produits animaux.

1.2.3 CADRE INSTITUTIONNEL

Ce travail se réalise dans le cadre du Cluster/plateforme multisectoriel Scaling Up Nutrition (SUN)¹. Le point focal de cette étude est le représentant du Ministère de l’Elevage et des Productions Animales (MEPA) au niveau de ce cadre de concertation. L’appui technique de l’Institut National de la Statistique (INS) s’est avéré nécessaire sur toutes les étapes de l’enquête, depuis la conception du protocole jusqu’à la rédaction du rapport. C’est pourquoi cet Institut a mis à disposition un consultant national qui a dirigé l’ensemble des travaux techniques de l’enquête. Le point focal a été appuyé par une équipe de coordination et de supervision plus expérimentée en collecte et en analyse statistique des données et de personnes ressources évoluant dans la sécurité sanitaire des aliments d’origine animale. Cette équipe a contribué à la réalisation de l’ensemble des travaux techniques de l’enquête (élaboration du protocole, des questionnaires, du plan de tabulation et des manuels, formation du personnel de terrain, supervision de la collecte des données sur le terrain, analyse des données et rédaction du rapport).

1.2.4 PHASES DE L’ENQUETE

L’enquête s’est déroulée en 5 phases :

1.2.4.1 Phase de conception

La phase préparatoire ou de conception a concerné l’élaboration des outils de collecte et la validation de la méthodologie globale d’intervention, la production du plan de sondage ainsi que le tirage de l’échantillon.

Cette phase a regroupé toutes les opérations préalables au démarrage de l’enquête :

- ✓ Conception des outils de collecte (fiche d’entretien, Questionnaire ménage, questionnaire individuel, manuel des agents de terrain) ;
- ✓ Elaboration du plan de sondage et tirage de l’échantillon ;
- ✓ Développement des outils de collecte sous l’application servey solutions ;
- ✓ Validation des outils méthodologiques ;
- ✓ Impression des questionnaires et des manuels ;
- ✓ Elaboration du plan de tabulation et du plan d’analyse ;
- ✓ Préparation des kits des agents de terrain (matériels) ;
- ✓ Mobilisation des moyens requis : moyens logistiques, moyens humains et moyens financiers
- ✓ Recrutement et formation des enquêteurs à Conakry ;
- ✓ Réalisation de l’enquête pilote et correction des outils méthodologiques ;
- ✓ Répartition des enquêteurs sur le terrain au niveau des communes urbaines et rurales ;
- ✓ Mobilisation des superviseurs régionaux et numériques pour la supervision de la collecte des données et la constitution de la base de données.

¹ Mouvement pour le renforcement de la nutrition

Elle a impliqué le consultant national et son équipe de superviseurs numériques, ainsi que le personnel technique du Ministère de l'Élevage et des Productions Animales pour la coordination de l'enquête. Elle a duré 15 jours.

1.2.4.2 Phase de collecte des données

Cette phase a regroupé les opérations suivantes :

- ✓ Déploiement des agents enquêteurs, contrôleurs et superviseurs sur le terrain ;
- ✓ Rencontre des responsables administratifs et des autorités locales (collectivités) ;
- ✓ Dénombrement des établissements ;
- ✓ Entretien avec les responsables des services vétérinaires ;
- ✓ Collecte des données auprès des établissements ;
- ✓ Collecte des données auprès des ménages.

Cette phase s'est déroulée sur 20 jours.

1.2.4.3 Phase de Traitement des données

Les étapes de cette phase sont les suivantes :

- ✓ Apurement des données ;
- ✓ Production des tableaux et graphiques.

Cette phase s'est étendue sur 20 jours.

1.2.4.4 Phase de Rédaction du rapport

Elle a été prévue sur 20 jours, sous la responsabilité du Consultant et le contrôle du BSD du Ministère de l'Élevage et des Productions Animales. En pratique, elle s'est étendue largement au-delà de ce délai pour raison de santé du consultant.

1.2.4.5 Phase de présentation des résultats

Cette phase comprend les étapes suivantes :

- ✓ la préparation de l'atelier ;
- ✓ l'organisation de l'atelier ;
- ✓ la correction, la production et la remise du rapport final.

1.2.5 CHAMP DE L'ENQUETE

Sur le plan géographique, l'enquête a couvert un échantillon de circonscriptions administratives réparties sur tout le territoire national en milieu tant urbain que rural.

1.2.6 TYPE D'ENQUETE ET POPULATION CIBLE

Il s'agit d'une enquête transversale. Elle a été réalisée selon une approche intégrée. La population étudiée est constituée de :

- Responsables des services vétérinaires ;
- Comité de gestion des abattoirs, aires d'abattage, boucheries ;
- Services d'inspection et de contrôle sanitaires des aliments d'origine animale ;
- Aires d'abattage, abattoirs et fermes (bouchers et fermiers avicoles) ;
- Vendeurs en gros et détails de viande, de lait, d'œufs, de miel et produits dérivés ;
- Ménages avoisinant les aires d'abattage, abattoirs et fermes avicoles.

1.2.7 OUTILS DE COLLECTE

La présente enquête a privilégié le questionnaire comme outil de collecte de données quantitatives et qualitatives. Elle a utilisé trois types de questionnaires : une fiche d'entretien pour responsable vétérinaire, un questionnaire service et établissement et un questionnaire ménages.

1.2.7.1 Fiche d'entretien des responsables vétérinaires

Cette fiche d'entretien a été administrée auprès des responsables des services vétérinaires au niveau de la Direction Nationale des Services Vétérinaires (DNSV), de chaque Commune de Conakry et de chaque préfecture de l'échantillon.

1.2.7.2 Questionnaire service et établissement

Ce questionnaire est un formulaire individuel qui a été administré auprès des responsables des établissements concernés (aires d'abattages, abattoirs, fermes, comités de gestion, services d'inspection et de contrôle, laboratoires, etc.). Il est composé de onze (11) sections:

- Section 1 : Identification et caractéristiques des répondants ;
- Section 2 : Inspection-Contrôle ;
- Section 3 : Comité de gestion (abattoir, aire d'abattage, boucherie) ;
- Section 4 : Abattoir et aire d'abattage ;
- Section 5 : Ferme avicole ;
- Section 6 : Transformation des produits laitiers ;
- Section 7 : Traiteur de viande ;
- Section 8 : Vendeur de viandes ;
- Section 9 : Vendeur de lait ;
- Section 10 : Vendeur d'œufs ;
- Section 11 : Vendeur de miel.

1.2.7.3 Questionnaire ménage

Ce questionnaire est un formulaire individuel qui est administré auprès des chefs de ménages. Il a permis d'enregistrer les informations sur le voisinage des établissements d'abattage (abattoirs et aires d'abattage) et des fermes.

1.2.7.4 Manuel des agents de terrain

Il a pour but de permettre aux personnels de l'enquête de mieux s'acquitter de leurs tâches de collecte des données. Il présente la procédure de collecte des données et la méthode de remplissage des documents techniques.

Ce manuel a servi de guide (ou de référence) aux agents de terrain (agents enquêteurs, contrôleurs et superviseurs) en vue de pouvoir bien administrer les questionnaires, de veiller sur la complétude des réponses fournies et aussi d'obtenir des taux de réponse appréciables. Une bonne présentation des objectifs de l'étude, la manière de conduire l'interview, l'agencement des questions, les méthodes de détection des incohérences sont autant d'aspects qui sont abordés dans ce manuel.

1.2.8 DESCRIPTION DE L'ECHANTILLON

L'enquête nationale sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale est une enquête par sondage à couverture nationale. L'échantillon est stratifié.

Tableau 1-1: Nombre de sous-préfectures et communes urbaines échantillon par préfecture.

Préfecture	Effectifs
BOFFA	1
BOKE	4
CONAKRY	5
COYAH	1
FARANAH	3
FORECARIAH	3
FRIA	1
GUECKEDOU	3
KANKAN	3
KINDIA	3
KISSIDOUGOU	3
KOUNDARA	2
KOUROUSSA	3
LABE	3
LELOUMA	2
LOLA	2
MALI	3
MAMOU	4
NZEREKORE	3
SIGUIRI	3
Total	55

Dans chaque région administrative, un échantillon de préfectures a été tiré de façon aléatoire proportionnellement au nombre de préfectures de la région. Dans chaque préfecture de l'échantillon, une à quatre communes ont été tirées (dont la commune urbaine).

Le nombre de sous-préfectures et de communes urbaines de l'échantillon est tiré proportionnellement au nombre total de sous-préfectures et communes urbaines de chaque préfecture. A Conakry, toutes les cinq communes ont été tirées.

Le tirage des sous-préfectures est fait proportionnellement au nombre de ménages dans chaque sous-préfecture/commune urbaine à l'intérieur de chaque préfecture.

Au total, 20 préfectures sur 34 ont fait l'objet d'investigation. Soit un taux de sondage au niveau préfectoral de 59%. Toutes les régions naturelles et les régions administratives sont représentées.

Sur la base des critères statistiques, le nombre de sous-préfectures et communes urbaines tirées est de 55. D'où le taux de sondage de 16% au niveau des sous-préfectures.

Sur ce, le tableau ci-dessous donne la répartition des communes urbaines et sous-préfectures de l'échantillon par préfecture

Tableau 1-2: Répartition des communes urbaines et sous-préfectures de l'échantillon par préfecture.

Région	Préfecture	Sous-préfecture/ Commune urbaines	Ménages	Milieu de résidence
BOKE	BOFFA	Koba tatema	6 989	Rural
BOKE	BOKE	Boke-Centre	8 232	Urbain
BOKE	BOKE	Kamsar	19 824	Urbain
BOKE	BOKE	Kanfarande	4 029	Rural
BOKE	BOKE	Kolaboui	6 329	Rural
BOKE	FRIA	Fria-Centre	10 595	Urbain
BOKE	KOUNDARA	Koundara-Centre	5 093	Urbain
BOKE	KOUNDARA	Sambailo	2 043	Rural
CONAKRY	CONAKRY	Matoto	91 444	Urbain
CONAKRY	CONAKRY	Ratoma	95 786	Urbain
CONAKRY	CONAKRY	Dixinn	20 063	Urbain
CONAKRY	CONAKRY	Kaloum	9 345	Urbain
CONAKRY	CONAKRY	Matam	20 133	Urbain
FARANAH	FARANAH	Faranah-centre	11 070	Urbain
FARANAH	FARANAH	Banian	4 396	Rural
FARANAH	FARANAH	Passayah	2 803	Rural
FARANAH	KISSIDOUGOU	Kissidougou Centre	13 749	Urbain
FARANAH	KISSIDOUGOU	Fermesadou	2 998	Rural
FARANAH	KISSIDOUGOU	Yende-Millimou	2 856	Rural
KANKAN	KANKAN	Kankan-centre	20 423	Urbain
KANKAN	KANKAN	Bate-nafadji	3 465	Rural
KANKAN	KANKAN	Tokounou	3 839	Rural
KANKAN	KOUROUSSA	Kouroussa centre	5 072	Urbain
KANKAN	KOUROUSSA	Banfele	3 486	Rural
KANKAN	KOUROUSSA	Cissela	4 478	Rural
KANKAN	SIGUIRI	Siguiri-centre	22 259	Urbain
KANKAN	SIGUIRI	Kintinian	16 069	Rural
KANKAN	SIGUIRI	Norassoba	5 982	Rural
KINDIA	COYAH	Maneah	23 120	Urbain
KINDIA	FORECARIAH	Forecariah centre	2 610	Urbain
KINDIA	FORECARIAH	Kaback	2 718	Rural
KINDIA	FORECARIAH	Maferenya	5 829	Rural
KINDIA	KINDIA	Kindia centre	27 865	Urbain
KINDIA	KINDIA	Bangouyah	7 949	Rural
KINDIA	KINDIA	Sougueta	6 675	Rural
LABE	LABE	Labé centre	30 683	Urbain
LABE	LABE	Popodara	4 840	Rural
LABE	LABE	Sannoun	3 561	Rural
LABE	LELOUMA	Lelouma centre	4 315	Urbain
LABE	LELOUMA	Tyanguel-Bori	4 200	Rural
LABE	MALI	Mali centre	10 354	Urbain
LABE	MALI	Donghol Sigon	4 549	Rural
LABE	MALI	Yembereng	5 651	Rural
MAMOU	MAMOU	Mamou centre	16 765	Urbain
MAMOU	MAMOU	Dounet	5 024	Rural
MAMOU	MAMOU	Oure Kaba	5 778	Rural
MAMOU	MAMOU	Poredaka	4 446	Rural
NZEREKORE	GUECKEDOU	Guéckédou centre	9 499	Urbain
NZEREKORE	GUECKEDOU	Guéndembou	5 348	Rural
NZEREKORE	GUECKEDOU	Terméssadou Djibo	5 048	Rural
NZEREKORE	LOLA	Lola centre	10 890	Urbain
NZEREKORE	LOLA	Guéassou	3 573	Rural
NZEREKORE	NZEREKORE	N'Zérékoré centre	25 953	Urbain
NZEREKORE	NZEREKORE	Koulé	3 140	Rural
NZEREKORE	NZEREKORE	Samoé	7 051	Rural

Les tailles prévues pour l'échantillon selon les populations cibles sont les suivantes :

- Responsables : 23, soit 1 dans chaque préfecture (à l'exception de Coyah et Boffa), les cinq communes de Conakry et la DNSV ;
- Inspection et contrôle : 110 (2 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Laboratoire : 2 (LCVD/MEPA et LCQM/MC) ;
- Comité de gestion : 110 (2 dans chaque préfecture et les cinq communes de Conakry) ;
- Abattoirs et aires d'abattages : 104 (2 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine, à l'exception de Dixinn, Matam et Kaloum qui n'en disposent pas) ;
- Fermes : 52 (1 dans chaque sous-préfecture, à l'exception des communes de Dixinn, Kaloum et Matam) ;
- Traiteur de viande : 277 (3-20 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Transformation de lait : 102 (1-8 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Vendeurs de viande : 387 (5-12 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Vendeurs de lait : 213 (3-5 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Vendeurs d'œuf : 213 (3-5 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Vendeurs de miel : 165 (3 dans chaque sous-préfecture/Commune urbaine) ;
- Ménages (voisinage) : 1248 (16-24 dans chaque voisinage d'un abattoir/aire d'abattage et d'une ferme avicole, à l'exception de Dixinn, Matam et Kaloum).

Un total de 1760 structures et établissements et 1248 ménages environnants de ces structures ont été ciblés. Parmi eux, 1509 structures et établissements et 722 ménages environnants ont pu être touchés.

Le tableau ci-dessous donne la répartition des sous-préfectures tirées et la taille de l'échantillon pour chaque entité à enquêter.

Tableau 1-3: Répartition des sous-préfectures et taille de l'échantillon pour chaque entité à enquêter.

Région administrative	Préfecture	Sous-préfecture / Commune urbaines	Responsable	Inspection-Contrôle	Laboratoire	Comité de gestion	Abattoir / Aire d'abattage	Ferme	Traiteur de viande	Transformation de lait	Vendeur viande	Vendeur lait	Vendeur œuf	Vendeur de miel	Ménage
BOKE	BOKE	Boké-Centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
BOKE	BOKE	Kamsar	0	2		2	2	1	5	2	8	5	5	3	24
BOKE	FRIA	Fria-Centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
BOKE	KOUNDARA	Koundara-Centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
CONAKRY	CONAKRY	Dixinn	1	2		2	0	0	10	4	8	5	5	3	0
CONAKRY	CONAKRY	Kaloum	2	3	1	2	0	0	5	2	8	5	5	3	0
CONAKRY	CONAKRY	Matam	1	2		2	0	0	10	4	8	5	5	3	0
CONAKRY	CONAKRY	Matoto	1	2	1	2	2	1	20	8	12	5	5	3	24
CONAKRY	CONAKRY	Ratoma	1	2		2	2	1	20	8	12	5	5	3	24
FARANAH	FARANAH	Faranah-centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
FARANAH	KISSIDOUYOU	kissidouyou Centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
KANKAN	KANKAN	Kankan-centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
KANKAN	KOUROUSSA	Kouroussa centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
KANKAN	SIGUIRI	Sigui-centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
KINDIA	COYAH	Maneah	0	2		2	2	1	5	2	8	5	5	3	24
KINDIA	FORECARIAH	Forecariah centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
KINDIA	KINDIA	Kindia centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
LABE	LABE	Labé centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
LABE	LELOUMA	Lelouma centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
LABE	MALI	Mali centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
MAMOU	MAMOU	Mamou centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
NZEREKORE	GUECKEDOU	Guéckédou centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
NZEREKORE	LOLA	Lola centre	1	2		2	2	1	5	1	8	5	5	3	24
NZEREKORE	NZEREKORE	N'Zérékoré centre	1	2		2	2	1	8	4	12	5	5	3	24
BOKE	BOFFA	Koba tatema	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24

Région administrative	Préfecture	Sous-préfecture / Commune urbaines	Responsable	Inspection-Contrôle	Laboratoire	Comité de gestion	Abattoir / Aire d'abattage	Ferme	Traiteur de viande	Transformation de lait	Vendeur viande	Vendeur lait	Vendeur œuf	Vendeur de miel	Ménage
BOKE	BOKE	Kanfarande	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
BOKE	BOKE	Kolaboui	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
BOKE	KOUNDARA	Sambailo	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
FARANAH	FARANAH	Banian	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
FARANAH	FARANAH	Passayah	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
FARANAH	KISSIDOUGOU	Fermesadou	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
FARANAH	KISSIDOUGOU	Yende-Millimou	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	KANKAN	Bate-nafadji	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	KANKAN	Tokounou	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	KOUROUSSA	Banfele	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	KOUROUSSA	Cissela	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	SIGUIRI	Kintinian	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KANKAN	SIGUIRI	Norassoba	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KINDIA	FORECARIAH	Kaback	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KINDIA	FORECARIAH	Maferenya	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KINDIA	KINDIA	Bangouyah	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
KINDIA	KINDIA	Sougueta	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
LABE	LABE	Popodara	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
LABE	LABE	Sannoun	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
LABE	LELOUMA	Tyanguel-Bori	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
LABE	MALI	Donghol Sigon	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
LABE	MALI	Yembereng	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
MAMOU	MAMOU	Dounet	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
MAMOU	MAMOU	Oure Kaba	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
MAMOU	MAMOU	Poredaka	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
NZEREKORE	GUECKEDOU	Guëndembou	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
NZEREKORE	GUECKEDOU	Terméssadou Djibo	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
NZEREKORE	LOLA	Guéassou	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
NZEREKORE	NZEREKORE	Koulé	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
NZEREKORE	NZEREKORE	Samoé	0	2		2	2	1	3	1	5	3	3	3	24
Ensemble			23	111	2	110	104	52	277	102	387	213	213	165	1248

1.2.9 FORMATION DU PERSONNEL DE L'ENQUETE

La formation des agents occupe une place importante dans la réalisation des enquêtes et recensements en général et des enquêtes par sondage en particulier. La qualité des résultats en dépend largement. Cette formation qui a concerné 50 candidats enquêteurs a eu lieu à Conakry, du 10 au 13 janvier 2017. Elle a permis de vulgariser le contenu des documents techniques ainsi que la méthodologie de collecte aux personnels de terrain. Elle a abouti à l'amélioration des documents méthodologiques et a permis aux agents de terrain de s'imprégner des documents techniques de l'opération et de la stratégie de collecte afin d'assurer aisément les tâches qui leur seront dévolues.

1.2.10 ENQUETE PILOTE OU PRETEST

Après la formation en salle, les questionnaires ont été testés auprès de quelques établissements à Conakry. Cette activité qui s'est réalisée en 1 jour a eu pour objectifs de :

- **Tester les outils de collecte des données** (questionnaire ménage, fiche établissement et fiche d'entretien) en terme :
 - ✓ de cohérence dans les informations à recueillir ;
 - ✓ de pertinence des questions posées et
 - ✓ d'objectivité escomptée de l'étude.

- **Tester la méthodologie de collecte sur le terrain**
 - ✓ Durée de l'interview ou temps d'administration des questionnaires individuels et des fiches d'entretien ;
 - ✓ Nombre de ménages et d'établissements à enquêter par agent.
- **Tester le niveau de formation des agents de terrain par rapport à la faisabilité de l'enquête.**

1.2.11 LE PERSONNEL DE L'ENQUETE

A la suite de la formation et du pré-test du questionnaire, les 50 candidats enquêteurs ont été soumis à une évaluation qui a permis de retenir 29 agents pour la collecte des données sur le terrain. Cette collecte a mobilisé, en plus des 29 agents enquêteurs, 4 superviseurs numériques, 8 superviseurs régionaux (les DREPA) et 24 contrôleurs (les DPEPA/DCEPA des préfectures concernées et Communes de Conakry). Les données ont été collectées sous tablettes.

Les contrôleurs ont assuré le suivi rapproché des enquêteurs dans leurs préfectures respectifs et les communes de Conakry. Les Superviseurs régionaux ont assuré la liaison entre les enquêteurs et le Bureau Central de l'enquête installé à Conakry. Dans ce cadre, ils se sont rendus dans les zones d'enquête pour s'assurer du bon déroulement des travaux. Chaque superviseur a eu à sa disposition un véhicule pour assurer la liaison. Les superviseurs numériques ont assuré la centralisation des données collectées par les enquêteurs. A cet effet, chacun d'eux disposait d'une tablette pour centraliser les données collectées par un nombre d'enquêteurs qui lui sont affectés par le consultant.

1.2.12 TRAITEMENT DES DONNEES

Le traitement des données a été réalisé par le consultant et les superviseurs numériques (statisticiens) en étroite collaboration avec l'équipe de coordination du projet.

1.2.13 ANALYSE

L'analyse des données traitées et la rédaction du rapport de l'enquête ont été réalisées par le consultant et les superviseurs numériques, en collaboration avec l'équipe de coordination du projet.



2 CHAPITRE 2 : CARACTERISTIQUES DES REpondANTS ET TYPOLOGIE DES STRUCTURES ET PRODUITS

Ce chapitre traite principalement les caractéristiques sociodémographiques des répondants et la typologie des structures et produits alimentaires d'origine animale. Dans l'ensemble, neuf (9) types de structures évoluant dans la production ou la transformation des aliments d'origine animale ont fait l'objet de cette étude. Il s'agit :

- ✓ des services vétérinaires responsables aux niveaux central et préfectoral ;
- ✓ du laboratoire de contrôle de qualité de Matoto et du LCVD ;
- ✓ des services d'inspection et contrôle sanitaire des aliments d'origine animale ;
- ✓ des comités de gestion des abattoirs/aires d'abattage et boucheries ;
- ✓ des bouchers évoluant au niveau des abattoirs et aires d'abattage ;
- ✓ des fermes avicoles ;
- ✓ des traiteurs de viandes ;
- ✓ des transformateurs de lait et
- ✓ des vendeurs en gros ou détails de la viande, du lait, des œufs et du miel.

2.1 Caractéristiques des répondants

Cette section passe en revue la structure, par sexe et âge, de la population enquêtée, le niveau d'instruction, ainsi que le statut dans l'activité. Les informations sont désagrégées selon la région, le milieu de résidence et certaines caractéristiques individuelles.

2.1.1 Sexe

Le tableau 2.1 présente la répartition des enquêtés selon le sexe par région administrative, milieu de résidence et type de structure. Dans l'ensemble, 60% des répondants sont des hommes contre 40% de femmes. C'est dans les régions de N'Zérékoré et Kindia que la proportion de femmes ayant participé à l'enquête dépasse la moyenne ; respectivement égale à 53% et 45%. Par contre, dans les régions de Mamou et Labé, seulement 32% et 33% des femmes ont participé à l'enquête.

Selon le milieu de résidence, on constate que 42% des répondants du milieu urbain sont des femmes contre 39% en milieu rural.

L'analyse selon le type de structure montre que c'est seulement dans la transformation de lait que la proportion de femmes enquêtées est supérieure à celle des hommes (72% contre 28%).

Tableau 2-1 : Répartition (%) des enquêtés selon le sexe par région administrative, milieu de résidence et type de structure.

	Effectif total	Sexe		Total
		Masculin	Féminin	
Ensemble	1509	60%	40%	100%
Région administrative				
Boké	207	61%	39%	100%
Conakry	206	60%	40%	100%
Faranah	153	60%	40%	100%
Kankan	250	64%	36%	100%
Kindia	170	55%	45%	100%
Labé	209	67%	33%	100%
Mamou	103	68%	32%	100%
Nzérékoré	211	47%	53%	100%
Milieu de résidence				
Urbain	886	58%	42%	100%
Rural	626	61%	39%	100%
Type de structure				
Responsable	23	91%	9%	100%
Laboratoire	2	100%	0%	100%
Inspection/Contrôle Sanitaire et de salubrité	98	86%	14%	100%
Comité de gestion	88	96%	4%	100%
Abattoir/aire d'abattage	71	92%	8%	100%
Ferme avicole	29	97%	3%	100%
Traiteur de viande	250	56%	44%	100%
Transformateur de lait	85	28%	72%	100%
Vendeur (Grossiste/Détaillant)	863	52%	48%	100%

2.1.2 Age

En ce qui concerne la structure par âge, il a été constaté que l'âge moyen des répondants est de 43 ans. Cet âge atteint 47 ans à Labé et 46 ans à Mamou contre 39 ans à N'Zérékoré et 40 ans à Conakry. Par contre, l'âge moyen des répondants est le plus faible dans la région de Nzérékoré (39 ans), suivie de la région de Conakry (40 ans). Par ailleurs, la moitié des répondants a moins de 41 ans dans l'ensemble.

L'analyse de l'âge moyen selon le milieu de résidence montre qu'il n'y a pas de différence remarquable entre le milieu urbain et le milieu rural (respectivement 42 ans et 43 ans). Selon le sexe, l'âge moyen des femmes est largement inférieur à celui des hommes ayant répondu à l'enquête. Il se situe respectivement à 35 ans et 48 ans. Par ailleurs, 50% des femmes ont moins de 33 ans. Cet âge est de 48 ans chez les hommes.

C'est chez les répondants des traiteurs de viande et transformateurs de lait que l'âge moyen est plus faible (exactement 38 ans). Parmi ces répondants, 50% ont respectivement moins de 35 ans et 37 ans. Par contre, plus de la moitié des répondants des services responsables ont 60 ans ou plus. Quant aux services d'inspection/contrôle sanitaire et les comités de gestion, les résultats montrent que la moitié a plus de 58 ans.

Tableau 2-2 : Age moyen et âge médian des personnes enquêtées par région administrative, par milieu de résidence, par sexe et par type de structure.

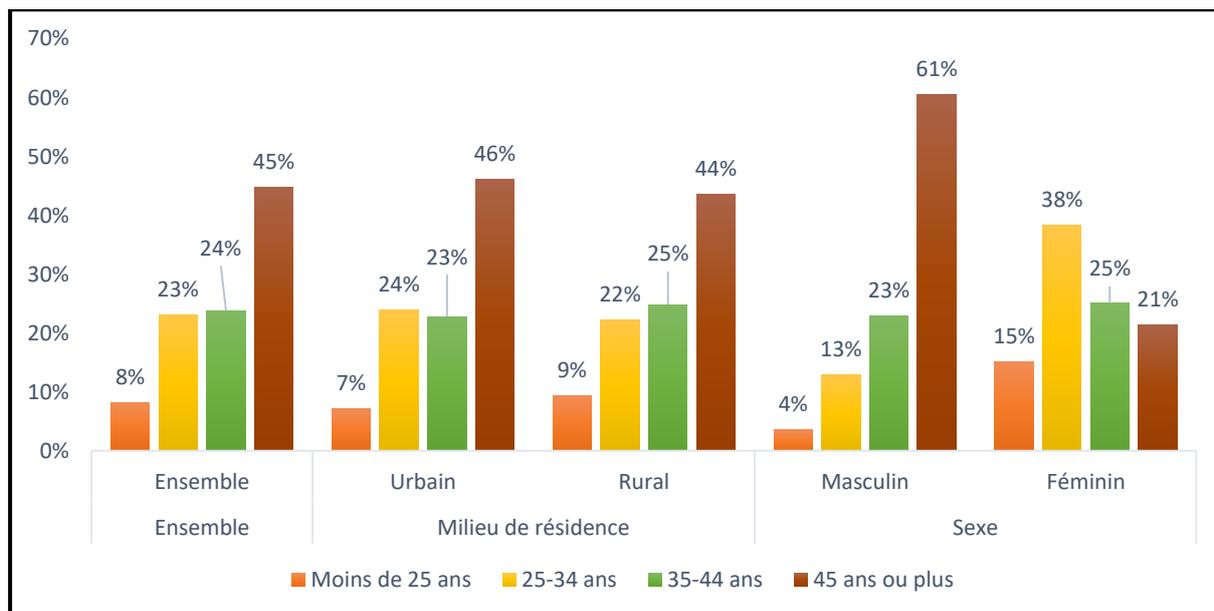
	Statistiques sur l'âge			
	Moyenne	Médiane	25 centiles	75 centiles
Ensemble	43	41	32	53
Région administrative				
Boké	44	42	32	56
Conakry	40	38	30	48
Faranah	43	43	33	51
Kankan	42	38	32	49
Kindia	42	41	30	53
Labé	47	47	37	60
Mamou	46	45	35	58
Nzérékoré	39	35	29	48
Milieu de résidence				
Urbain	42	42	32	52
Rural	43	40	32	55
Sexe				
Masculin	48	48	37	58
Féminin	35	33	28	41
Type de structure				
Responsable	61	60	59	64
Laboratoire	49	49	35	62
Inspection/Contrôle Sanitaire et de salubrité des produits	52	58	46	61
Comité de gestion	55	58	46	62
Abattoir/aire d'abattage	51	52	40	60
Ferme avicole	50	50	40	63
Traiteur de viande	38	35	29	45
Transformateur de lait	38	37	30	46
Vendeur (Grossiste/Détaillant)	41	39	30	50

L'analyse selon le groupe d'âge montre que, dans l'ensemble, 45% des répondants ont 45 ans ou plus contre 8% qui ont moins de 25 ans. Ils sont 23% et 24% qui ont respectivement 25-34 ans et 35-44 ans.

Selon le milieu de résidence, en milieu urbain, 46% des répondants ont 45 ans ou plus contre 44% en milieu rural.

L'analyse selon le sexe montre une disparité grandissante. A titre d'illustration, 61% des hommes contre 21% des femmes ont 45 ans ou plus. Par ailleurs, seulement 4% et 13% des hommes ont respectivement moins de 25 ans et 25-34 ans. Ces proportions sont respectivement de 15% et 38% chez les femmes.

Graphique 2-1 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le groupe d'âge, par milieu de résidence et par sexe.



L'analyse désagrégée selon la région administrative de résidence montre que dans les régions de Mamou et Labé, plus de la moitié des répondants ont 45 ans ou plus (respectivement 56% et 58%). Par ailleurs, dans les régions de Faranah et N'Zérékoré, moins d'un tiers des répondants ont 45 ans ou plus (respectivement 32% et 31%).

L'analyse selon le type de structure dévoile que tous les répondants des services responsables ont plus de 45 ans. Par ailleurs, plus de deux tiers des répondants des services d'inspection/contrôle sanitaire (76%), des comités de gestions (82%), des services d'abattoir/aire d'abattage (70%) et des fermes avicoles (67%) ont 45 ans ou plus.

Tableau 2-3 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le groupe d'âge, par région administrative de résidence et par type de structure.

	Effectif total	Groupe d'âge des répondants				Total
		Moins de 25 ans	25-34 ans	35-44 ans	45 ans ou plus	
Ensemble	1509	8%	23%	24%	45%	100%
Région administrative						
Boké	207	8%	21%	23%	48%	100%
Conakry	206	8%	28%	32%	32%	100%
Faranah	153	5%	23%	22%	50%	100%
Kankan	250	8%	24%	31%	36%	100%
Kindia	170	15%	19%	23%	43%	100%
Labé	209	9%	13%	20%	58%	100%
Mamou	103	5%	16%	23%	56%	100%
Nzérékoré	211	9%	37%	22%	31%	100%
Type de structure						
Responsable	26	0%	0%	0%	100%	100%
Laboratoire	2	0%	0%	50%	50%	100%
Inspection/Contrôle Sanitaire et de salubrité	98	0%	9%	14%	76%	100%
Comité de gestion	88	2%	7%	9%	82%	100%
Abattoir/aire d'abattage	71	1%	10%	19%	70%	100%
Ferme avicole	29	3%	12%	18%	67%	100%
Traiteur de viande	250	11%	34%	28%	27%	100%
Transformateur de lait	85	12%	28%	28%	32%	100%
Vendeur (Grossiste/Détaillant)	863	10%	25%	26%	39%	100%

L'analyse révèle que les professionnels des aliments d'origine animale sont généralement des adultes. Les jeunes sont peu présents dans les domaines d'activités concernés.

2.1.3 Niveau d'instruction

Dans l'ensemble, plus de trois cinquième (62%) des répondants n'ont aucun niveau d'instruction contre seulement 15% qui ont atteint le niveau primaire et 10% le niveau supérieur. Seulement 3% des répondants ont le niveau professionnel/technique.

L'analyse désagrégée selon la région de résidence montre que les régions de Boké, Mamou, N'Zérékoré et Kankan ont moins d'un dixième des répondants qui ont atteint le niveau supérieur. Par ailleurs, c'est dans la région de Kindia que cette proportion est plus élevée, elle atteint 16%.

En milieu urbain, les résultats ont montré que 59% des répondants n'ont aucun niveau, tandis que 12% ont le niveau supérieur. En milieu rural, ces proportions atteignent respectivement 65% et 8%.

Tous les répondants des services responsables, de laboratoire ont le niveau supérieur. Par contre, seulement 1% des traiteurs de viande, 2% des vendeurs grossistes/détaillants et 4% des transformateurs de lait ont le niveau supérieur. Moins d'un tiers (32%) des répondants des fermes avicoles n'ont pas été à l'école contre près de trois quart (72%) des vendeurs grossistes/détaillants et deux tiers des traiteurs de viande.

L'analyse par sexe des répondants montre que seulement 3% des femmes et 15% des hommes ont atteint le niveau supérieur. Ce sont 72% des femmes ayant répondu à l'enquête qui n'ont jamais été à l'école contre 55% des hommes.

Tableau 2-4 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le niveau d'instruction par région administrative, milieu de résidence, sexe et type de structure.

	Niveau d'instruction					Total
	Aucun	Primaire	Secondaire	Professionnel/ technique	Supérieur	
Ensemble	62%	15%	10%	3%	10%	100%
Région administrative						
Boké	63%	12%	12%	5%	8%	100%
Conakry	60%	15%	11%	2%	11%	100%
Faranah	62%	8%	12%	7%	11%	100%
Kankan	66%	12%	10%	3%	9%	100%
Kindia	58%	13%	12%	1%	16%	100%
Labé	68%	10%	9%	3%	11%	100%
Mamou	56%	25%	8%	3%	8%	100%
Nzérékoré	61%	17%	10%	3%	9%	100%
Milieu de résidence						
Urbain	59%	16%	11%	3%	12%	100%
Rural	65%	13%	9%	4%	8%	100%
Type de questionnaire						
Responsable	0%	0%	0%	0%	100%	100%
Laboratoire	0%	0%	0%	0%	100%	100%
Inspection/Contrôle Sanitaire et de salubrité		2%	2%	30%	66%	100%
Comité de gestion	59%	20%	11%		10%	100%
Abattoir/aire d'abattage	54%	14%	8%	4%	20%	100%
Ferme avicole	32%	5%	21%	9%	33%	100%
Traiteur de viande	67%	19%	12%	1%	1%	100%

	Niveau d'instruction					Total
	Aucun	Primaire	Secondaire	Professionnel/ technique	Supérieur	
Transformateur de lait	54%	10%	25%	7%	4%	100%
Vendeur (Grossiste/Détaillant)	72%	15%	9%	1%	2%	100%
Sexe						
Masculin	55%	14%	11%	5%	15%	100%
Féminin	72%	15%	9%	1%	3%	100%

Hormis les personnels des services responsables et des laboratoires, les personnes enquêtées sont en général analphabètes, tant en milieu urbain qu'en milieu rural.

2.1.4 Statut dans l'activité

L'analyse du tableau 2.5 dévoile le statut dans l'activité des enquêtés par région administrative, milieu de résidence et sexe. Les résultats de l'étude ont montré que près de trois quarts des enquêtés (73%) sont des travailleurs à compte propre contre 11% de salarié, 10% des aides familiaux, 3% des patron/employeurs

L'enquête montre également que les associations en coopératives sont très peu développées (seulement 3% des enquêtés sont membres de coopératives).

L'analyse selon la région de résidence montre que c'est dans les régions de Mamou (82%), Boké (81%), Faranah (77%) et Kankan (77%) que la proportion des travailleurs à compte propre est plus élevée. La plus faible proportion est constatée dans la région de N'Zérékoré (56%). Quant à la proportion de salariés, elle est très faible dans l'ensemble. C'est à Conakry qu'elle est la plus élevée (16%) et elle est plus faible dans la région de Mamou (8%).

L'analyse par milieu de résidence des répondants a montré qu'en milieu urbain, la proportion des travailleurs à compte propre est plus élevée qu'en milieu rural (respectivement 75% et 71%). Par contre, la proportion des aides familiales est plus élevée en milieu rural (13%) qu'en milieu urbain (7%).

Selon le sexe, 81% des femmes travaillent à leur propre compte et 13% en aides familiales. Ces proportions sont respectivement égales à 68% et 8% chez les hommes. Par ailleurs, la proportion des hommes salariés atteint 16% contre 4% chez les femmes.

Tableau 2-5 : Répartition (%) des personnes enquêtées selon le statut dans l'activité par région administrative, milieu de résidence, sexe et type de structure

	Statut dans l'activité					Total
	Travailleur à compte propre	Aide familiale	Patron/ employeur	Membre de coopérative	Salarié	
Ensemble	73%	10%	3%	3%	11%	100%
Région administrative						
BOKE	81%	4%	2%	1%	12%	100%
CONAKRY	74%	6%	3%	1%	16%	100%
FARANAH	77%	3%	7%	0%	13%	100%
KANKAN	77%	7%	3%	2%	11%	100%
KINDIA	76%	9%	2%	2%	11%	100%
LABE	74%	8%	2%	3%	13%	100%
MAMOU	82%	8%	1%	1%	8%	100%
NZEREKORE	56%	22%	2%	9%	11%	100%
Milieu de résidence						

	Statut dans l'activité					Total
	Travailleur à compte propre	Aide familiale	Patron/ employeur	Membre de coopérative	Salarié	
Urbain	75%	7%	2%	4%	12%	100%
Rural	70%	13%	3%	3%	11%	100%
Sexe						
Masculin	68%	8%	4%	6%	16%	100%
Féminin	81%	13%	1%	1%	4%	100%

A quelques exceptions près, les personnes enquêtées sont des travailleurs à compte propre, quel que soit le sexe ou le milieu de résidence.

2.1.5 Typologie des structures et produits

2.1.5.1 Types de structure

La répartition des structures enquêtées selon la région administrative et le milieu de résidence montre que c'est dans les régions de Nzérékoré (21%), Mamou (17%) et Kankan (16%) que le nombre de structure enquêtée est plus élevé. A Conakry, cette proportion est de 1%.

Selon le milieu de résidence, 51% des structures enquêtées se trouvent en milieu urbain contre 49% en milieu rural. La totalité des services responsables et des laboratoires se trouve en milieu urbain. Par contre, au moins 60% des services d'inspection/contrôle sanitaire, des comités de gestion et des abattoirs/aires d'abattages se trouvent en milieu rural.

Plus de la moitié des fermes avicoles (61%), des traiteurs de viandes (56%), des transformateurs de lait (65%) et des vendeurs (51%) se trouvent en milieu urbain.

Tableau 2-6 : Répartition (%) des structures enquêtées par région administrative et par milieu de résidence

	Type de structure									Total
	Responsable	Laboratoire	Inspection/ Contrôle Sanitaire	Comité de gestion	Abattoir/ aire d'abattage	Ferme avicole	Traiteur de viande	Transformateur de lait	Vendeur (viande /œuf /Miel)	
Ensemble (nombre)	23	2	98	88	71	29	250	85	863	1509
Région administrative (%)										
Boké	7%		7%	7%	7%	7%	7%	5%	8%	7%
Conakry	4%	100%	1%	1%	0%	1%	2%	3%	1%	1%
Faranah	12%		14%	12%	15%	12%	13%	13%	13%	13%
Kankan	14%		16%	15%	15%	16%	17%	14%	17%	16%
Kindia	14%		10%	10%	10%	16%	9%	10%	12%	11%
Labé	15%		15%	15%	15%	10%	14%	14%	14%	14%
Mamou	12%		17%	20%	16%	16%	16%	22%	16%	17%
Nzérékoré	22%		21%	20%	21%	24%	21%	19%	21%	21%
Milieu de résidence (%)										
Urbain	100%	100%	40%	37%	37%	61%	56%	65%	51%	51%
Rural			60%	63%	63%	39%	44%	35%	49%	49%

2.1.5.2 Types de produits

Dans cette enquête, les vendeurs grossistes/détaillants de quatre types de produits ont fait l'objet d'étude. Il s'agit de la viande, des œufs, du lait et du miel.

Dans l'ensemble, 41% des personnes enquêtées sont des vendeurs de viandes, 22% sont des vendeurs de lait, 22% sont vendeurs d'œufs et 14% sont vendeurs de miel.

Quelle que soit la région (à l'exception de Kindia), plus de 40% des vendeurs enquêtés évoluent dans la vente de la viande. Cependant, environ un quart des enquêtés vendent le lait.

L'analyse selon le milieu de résidence montre qu'en milieu urbain, 43% des vendeurs évoluent dans le domaine de la viande contre 39% en milieu rural. Environ 22% des vendeurs évoluent dans la vente de lait quel que soit le milieu de résidence. Quant à la vente du miel, ce sont 13% et 16% des répondants qui évoluent respectivement en milieu urbain et rural.

Tableau 2-7 : Répartition (%) des vendeurs enquêtés selon le type de produit par région administrative et le milieu de résidence

	Type de produit				Total
	Viande	Lait	Œuf	Miel	
Ensemble	356	192	191	124	863
	41%	22%	22%	14%	100%
Région administrative					
Boké	40%	25%	23%	12%	100%
Conakry	41%	21%	23%	15%	100%
Faranah	44%	23%	21%	13%	100%
Kankan	42%	20%	21%	17%	100%
Kindia	37%	25%	24%	14%	100%
Labé	42%	19%	21%	18%	100%
Mamou	43%	21%	19%	17%	100%
Nzérékoré	43%	23%	24%	10%	100%
Milieu de résidence					
Urbain	43%	22%	22%	13%	100%
Rural	39%	23%	22%	16%	100%

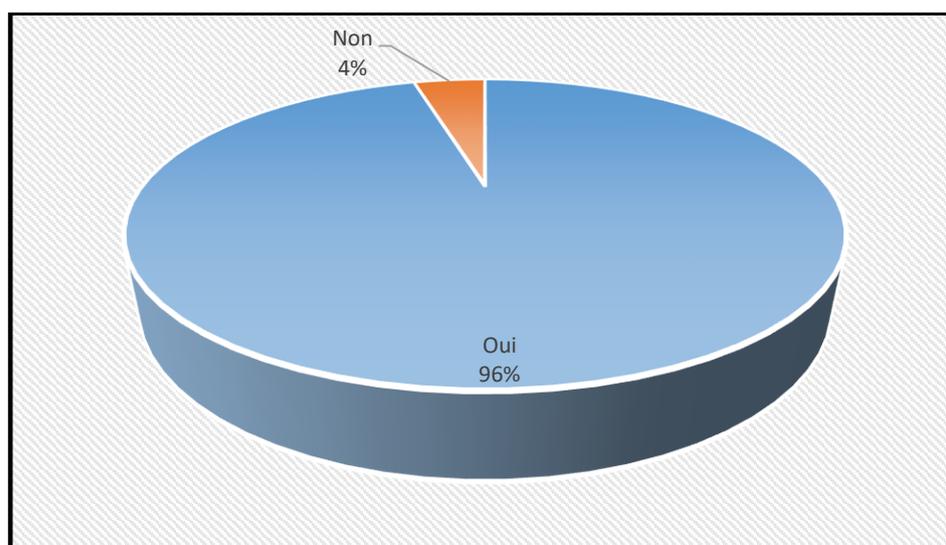
3 CHAPITRE 3 : GOUVERNANCE DE LA SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

Ce chapitre passe en revue l'analyse de la gouvernance de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale en termes de politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, de la mise en œuvre de cette politique, de la disponibilité en quantité et en qualité du personnel, de la disponibilité des équipements et de la formation des professionnels des aliments d'origine animale. Il est à retenir que ces questions ont été abordées seulement au niveau de la Direction Nationale des Services Vétérinaires, des responsables préfectoraux et des responsables communaux de l'Élevage de Conakry.

3.1 Connaissance de l'existence d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

Dans l'ensemble, seulement 4% des services responsables ont déclaré ne pas avoir connaissance de l'existence d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

Graphique 3-1: Répartition (%) des répondants des structures responsables sur la connaissance de l'existence d'une politique nationale de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale



Parmi les structures ayant affirmé l'existence de cette politique, la totalité (100%) confirme que cette politique est mise en œuvre.

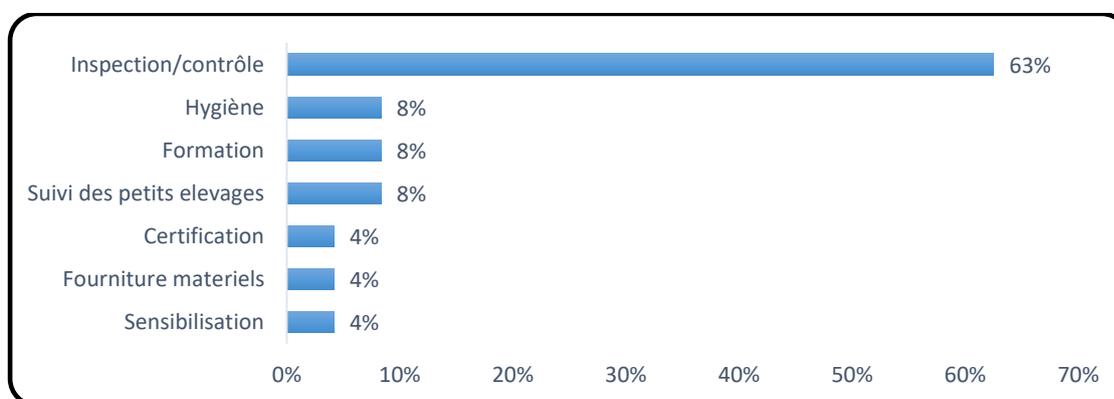
NB : On s'attendait à ce que toutes les personnes enquêtées sur cette question répondent par une négation, car il n'existe pas de politique spécifique de sécurité sanitaire des aliments d'origine animales, mais plutôt une Politique Nationale de Développement de l'Élevage dans laquelle quelques aspects de sécurité sanitaire des aliments sont abordés. Sans cette politique, les services vétérinaires continueront à pratiquer de façon routinière l'inspection sanitaire et de salubrité des viandes au niveau des abattoirs et aires d'abattage contrôlées, ainsi que le contrôle sanitaire au niveau des boucheries et points de vente des viandes sur la voie publique.

3.2 Principales activités réalisées en 2016

Au niveau des services responsables vétérinaires, près de deux tiers (63%) des répondants affirment avoir réalisé en 2016 l'inspection et le contrôle sanitaire comme principale activité en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Ces activités d'inspection sont entre autres : l'inspection sanitaire et de salubrité des viandes dans les abattoirs et aires d'abattage, le contrôle sanitaire des viandes au niveau des boucheries et des points de vente de viande, la visite médicale programmée pour les manipulateurs de viande, etc.

Les activités liées à la formation, à l'hygiène et au suivi des petits élevages viennent en deuxième position. La fourniture de matériels, des certifications et des activités de sensibilisation ont été aussi déclarées comme réalisées en 2016 par les services responsables.

Graphique 3-2 : Répartition (%) des répondants des structures responsables selon les principales activités de sécurité sanitaire réalisées en 2016



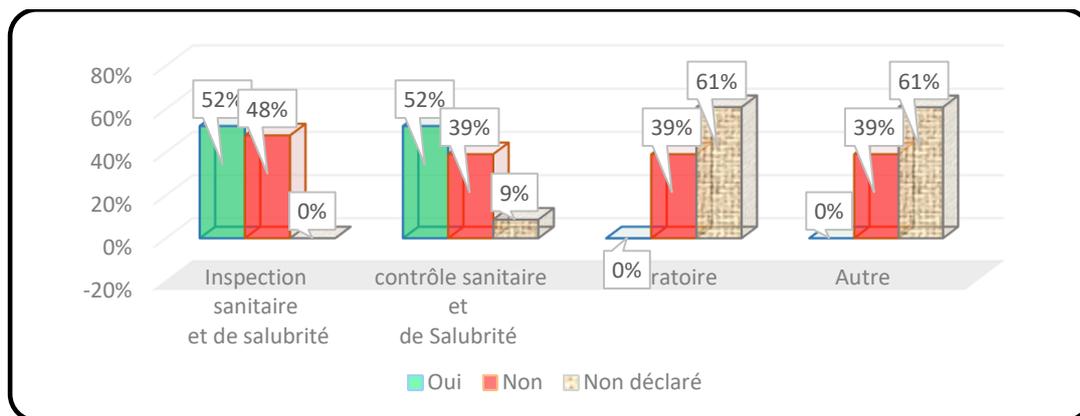
3.3 Disponibilité et qualification du personnel en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

3.3.1 Disponibilité du personnel

Sur cette question, un peu plus de la moitié des services responsables ont déclaré avoir en leur sein des inspecteurs sanitaires et de salubrité (52%), des contrôleurs sanitaires (52%). Par contre, on constate que 48% et 39% des services ont déclaré respectivement ne pas avoir des inspecteurs sanitaires ou des contrôleurs sanitaires. Certains services ne se sont pas exprimés sur ce sujet. Ils représentent 9% pour les contrôleurs sanitaires, 61% pour le laboratoire.

Le personnel d'inspection et de contrôle sanitaire est très insuffisant pour couvrir les besoins en la matière dans la chaîne des valeurs des aliments d'origine animale.

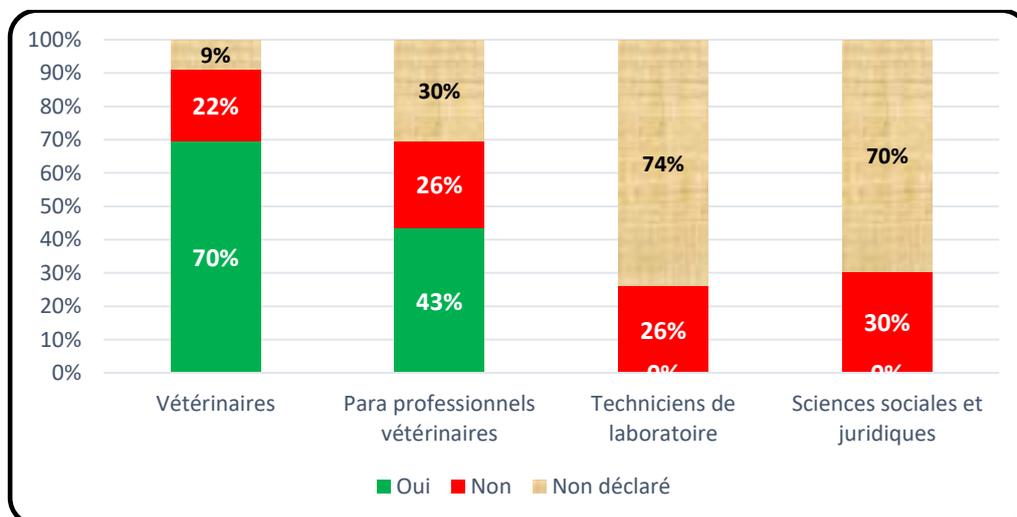
Graphique 3-3: Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité du personnel par type d'activité



3.3.2 Qualification du personnel

Sur cette question, il a été observé que moins de trois quarts (70%) des services responsables disposent de spécialistes vétérinaires. Par ailleurs, 22% des services enquêtés ont déclaré ne pas disposer de spécialistes en médecine vétérinaire. Moins de la moitié des services responsables (43%) disposent de personnels para professionnels vétérinaires contre 26% qui n'en disposent pas et 30% qui ne se sont pas exprimés sur ce sujet. Ce sont 26% des services responsables qui ont déclaré ne pas avoir de techniciens de laboratoire en leur sein contre 74% qui ont refusé de se prononcer.

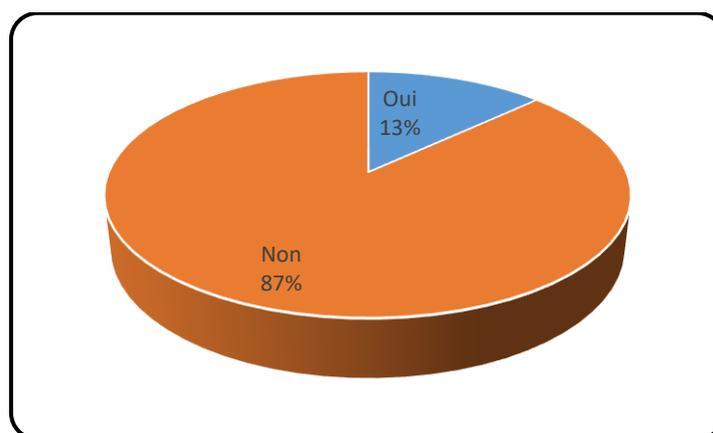
Graphique 3-4 : Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité des catégories de personnel



3.3.3 *Disponibilité des moyens suffisants pour l'élaboration, la vulgarisation, le suivi de l'application et de l'impact de cette application sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale*

Sur la question de disponibilité de moyen humains suffisants au niveau du service responsable pour l'élaboration, la vulgarisation, le suivi de l'application et de l'impact de cette application sur la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, seulement 13% ont répondu par une affirmation contre 87% qui ne disposent pas ces capacités.

Graphique 3-5 : Répartition (%) des structures responsables selon la disponibilité des moyens suffisants pour l'élaboration, la vulgarisation, le suivi de l'application et de l'impact de cette application sur la sécurité sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale



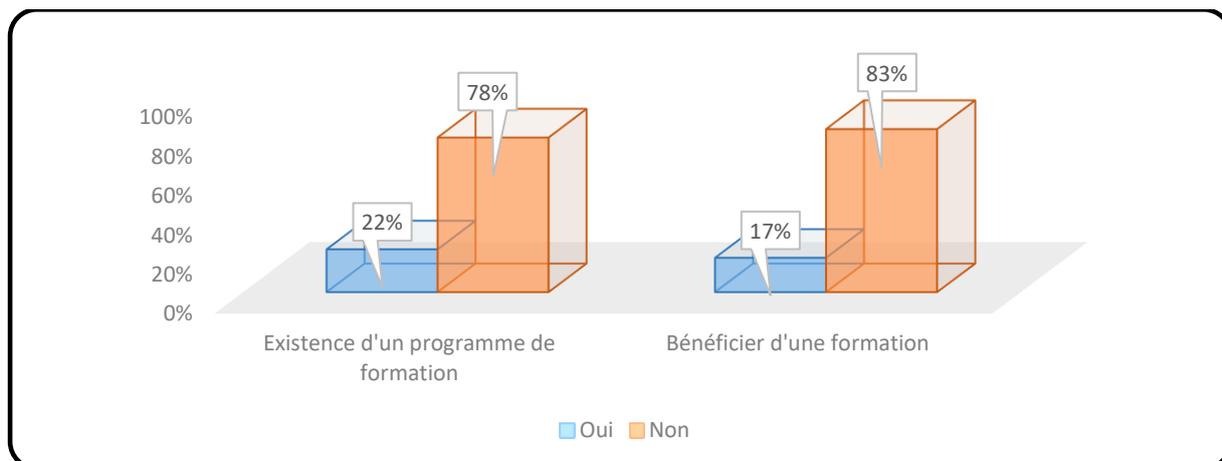
3.3.3.1 *Disponibilité d'un programme de formation du personnel*

Vingt-deux pour cent (22%) des services responsables ont déclaré avoir un programme de formation pour leur personnel dans leur plan d'action annuel, contre 78% qui n'en disposent pas.

Cependant, sur la question de savoir si le personnel a bénéficié d'une formation depuis 2014, seulement 17% des services enquêtés ont déclaré avoir réalisé une formation, contre 83% qui n'ont jamais réalisé de formation pour leur personnel.

En réalité, il n'existe pas de programme de formation formel établi pour la remise à niveau régulière du personnel dédié aux activités d'inspection et de contrôle sanitaire des aliments d'origine animale.

Graphique 3-6 : Répartition (%) des structures responsables selon l'existence d'un programme de formation et la réalisation de la formation depuis 2014 pour leurs personnels

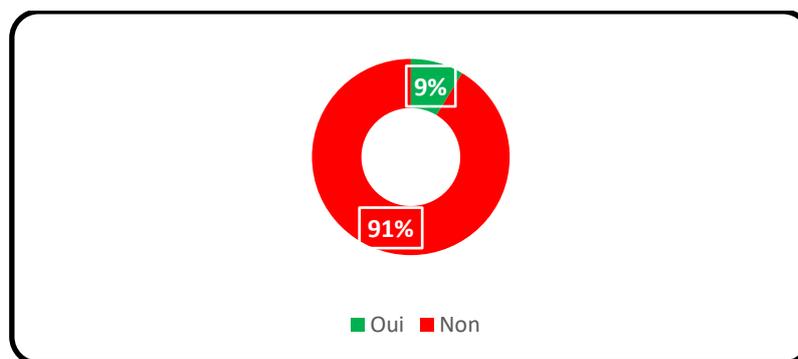


3.3.3.2 Existence d'un programme de formation pour les professionnels des aliments d'origine animale

Seulement 9% des services responsables disposent d'un programme de formation pour les professionnels des aliments d'origine animale, contre 91% qui n'en disposent pas.

Cette situation dénote que la quasi-totalité des professionnels des aliments d'origine animale ne bénéficient pas de formation au niveau des services responsables.

Graphique 3-7 : Répartition (%) des structures responsables selon l'existence d'un programme de formation des professionnels des aliments d'origine animale



4 CHAPITRE 4 : INSPECTION ET CONTROLE SANITAIRES

Ce chapitre traite les informations sur les postes d'inspection et de contrôle sanitaire. Il passe en revue l'analyse sur l'assainissement et l'hygiène des productions animales, la disponibilité en quantité et en qualité du personnel, la disponibilité des équipements, la connaissance des règlements, le rapport entre les agents et les professionnels des aliments, les difficultés rencontrées et les besoins.

Au niveau de chaque zone d'enquête (sous-préfecture/commune urbaine), les agents de poste en charge de l'inspection et contrôle sanitaires ont été interviewés sur le sujet. Les résultats de l'analyse ont été pondérés.

4.1 Types de postes enquêtés

Dans l'ensemble, 24% des postes enquêtés font uniquement le contrôle sanitaire contre 22% qui font uniquement l'inspection sanitaire et de salubrité. Plus de la moitié des agents de postes d'inspection et de contrôle (54%) réalisent à la fois l'inspection et le contrôle sanitaires des aliments d'origine animale.

L'analyse selon la région administrative de résidence montre que dans les régions de Conakry et Mamou les proportions des postes qui effectuent **uniquement le contrôle sanitaire** sont plus élevées. Elles atteignent 50% à Conakry et 43% Mamou. Ces régions sont suivies de celles de Labé (27%) et de Faranah (27%). Dans la région de N'Zérékoré, seulement 7% des postes effectuent uniquement le contrôle sanitaire.

En outre, plus de deux cinquième (43%) des postes de Mamou réalisent **uniquement l'inspection sanitaire**. Dans la région de Kankan, les postes qui effectuent uniquement l'inspection sanitaire représentent 30%, contre 27% à Labé, 20% à Conakry, 18% à Kindia et Faranah, 8% à Boké et 7% à N'Zérékoré.

Par ailleurs, plus de huit postes sur dix de la région de N'Zérékoré (85%) effectuent **à la fois l'inspection et le contrôle sanitaires**. Cette proportion dépasse la moyenne nationale dans les régions de Boké (69%), Kindia (64%) et Faranah (55%). Par contre, seulement 30% des postes de Conakry et 14% de ceux de Mamou effectuent à la fois l'inspection et le contrôle sanitaires.

Tableau 4-1 : Répartition (%) des services d'inspection/contrôle selon le type de personnel de contrôle par région administrative et par milieu de résidence

	Type de personnel de contrôle			Total
	Contrôle seulement	Inspection seulement	Inspection et contrôle	
Ensemble	24%	22%	54%	100%
Région administrative				
Boké	23%	8%	69%	100%
Conakry	50%	20%	30%	100%
Faranah	27%	18%	55%	100%
Kankan	23%	30%	47%	100%
Kindia	18%	18%	64%	100%
Labé	27%	27%	47%	100%
Mamou	43%	43%	14%	100%
Nzérékoré	7%	7%	85%	100%
Milieu de résidence				
Urbain	20%	23%	57%	100%
Rural	27%	22%	51%	100%

4.2 Postes d'inspection/de contrôle sanitaires

Plus de la moitié des agents d'inspection et de contrôle sanitaires interviennent au niveau des aires d'abattage et des boucheries, respectivement (52%) et (54%) des agents. Celles-ci sont suivies par les abattoirs (46% des agents), les points de vente de viandes (44% des agents) et le marché local (41% des agents). Par contre, environ un quart des agents de poste font le contrôle au niveau des points de vente de lait (24%), des œufs (27%) et du miel (25%). Seulement 11% des agents effectuent le contrôle au niveau des postes-frontières.

Dans la région de Boké, plus de six agents de poste sur dix passent souvent au niveau des abattoirs (62%), des aires d'abattage (62%) et des boucheries (72%) à des fins d'inspection ou de contrôle sanitaire. Par contre, les points de vente de lait/yaourt, des œufs, du miel sont visités par seulement 15% des agents de poste de cette région.

Dans la région de Faranah, plus de huit agents de poste sur dix visitent souvent les abattoirs (80%), les aires d'abattage (91%) et les boucheries (82%) à des fins d'inspection ou de contrôle sanitaire. Les points de vente de lait/yaourt, d'œufs et de miel sont visités par près de trois agents de poste sur quatre (73%).

Dans la région de Conakry, les agents de poste d'inspection et de contrôle sanitaires sont moins nombreux au niveau des abattoirs (10%), des aires d'abattage (20%) et des boucheries (30%). Ces faibles proportions sont aussi observées dans la région de N'Zérékoré au niveau de ces différentes structures.

L'analyse selon le milieu de résidence montre qu'en milieu urbain, les abattoirs et les boucheries sont les plus visités par les agents de poste (plus de la moitié des agents de poste visitent ces entités). Ceux-ci sont suivis par des points de vente de la viande (48%), des aires d'abattage (45%) et des marchés locaux (40%). Par contre, en milieu rural, les aires d'abattage (56%) et les boucheries (54%) constituent les entités les plus visités par les agents de poste. Seulement un tiers des agents de poste visitent les abattoirs (33%).

Les contrôleurs sanitaires sont plus fréquents au niveau des boucheries (72%), des marchés locaux (58%) et des points de vente de la viande (55%). Près d'un tiers des contrôleurs sanitaires fréquentent les points de vente des œufs, du lait, du miel. Quant aux inspecteurs sanitaires et de salubrité, ils sont plus fréquents au niveau des abattoirs (72%) et des aires d'abattages (61%).

Tableau 4-2 : Proportions (%) des agents de postes d'inspection/contrôle intervenant au sein des différents lieux de contrôle, par région administrative et par milieu de résidence

	Abattoir	Aire d'abattage	Boucherie	Poste-frontières	Point de vente de viandes	Point de vente du lait/Yaourt	Point de vente des œufs	Point de vente du miel	Marché local
Ensemble	46%	52%	54%	11%	44%	24%	27%	25%	41%
Région administrative									
Boké	62%	62%	77%	0%	46%	15%	15%	15%	15%
Conakry	10%	20%	30%	20%	40%	30%	40%	20%	50%
Faranah	80%	91%	82%	18%	82%	73%	73%	73%	64%

	Abattoir	Aire d'abattage	Boucherie	Poste-frontières	Point de vente de viandes	Point de vente du lait/Yaourt	Point de vente des œufs	Point de vente du miel	Marché local
Kankan	24%	53%	53%	0%	35%	12%	12%	12%	29%
Kindia	45%	36%	27%	27%	0%	0%	0%	0%	9%
Labé	40%	53%	60%	0%	33%	13%	13%	13%	27%
Mamou	57%	43%	43%	14%	57%	29%	29%	43%	57%
Nzérékoré	36%	36%	50%	14%	43%	21%	36%	14%	57%
Milieu de résidence									
Urbain	65%	45%	55%	16%	48%	23%	31%	23%	40%
Rural	33%	56%	54%	8%	41%	25%	25%	27%	42%
Type de contrôle									
Contrôle seulement	21%	21%	72%	6%	55%	31%	32%	31%	58%
Inspection seulement	72%	61%	22%	10%	20%	11%	11%	11%	15%
Inspection et contrôle	47%	61%	60%	14%	49%	27%	32%	28%	44%

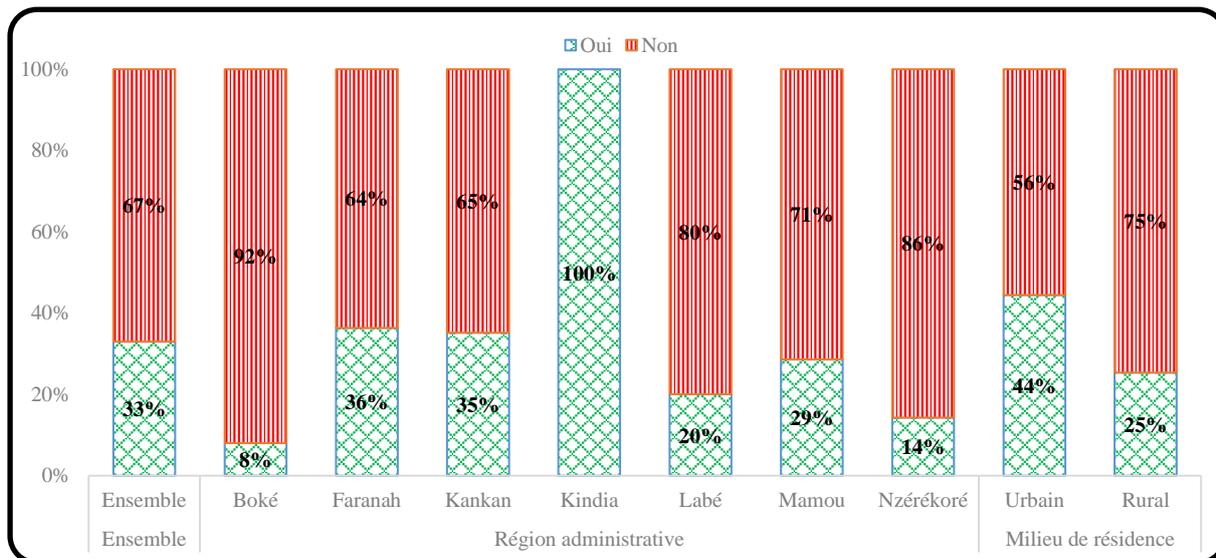
4.3 Disponibilité d'un personnel suffisant dans le poste d'inspection et contrôle sanitaires

La question sur la disponibilité du personnel au niveau des postes d'inspection et de contrôle a été posée au cours de cette enquête. Dans l'ensemble, seulement un tiers des postes d'inspection et/ou de contrôle sanitaire ont un personnel suffisant.

C'est dans les régions de Boké (8%), Nzérékoré (14%), Labé (20%) et Mamou (29%) que les proportions des postes de contrôle/d'inspection disposant de personnel suffisant sont largement inférieures à la moyenne nationale (33%). Par contre, la région de Kindia se démarque des autres régions sur la disponibilité de personnel (100%). Cette région ne souffre d'aucun problème de personnel d'inspection et de contrôle sanitaire et de salubrité selon les résultats de cette enquête.

L'analyse selon le milieu de résidence dévoile qu'en milieu rural, seulement 25% des postes d'inspection et de contrôle sanitaire disposent d'un personnel suffisant, contre 44% en milieu urbain.

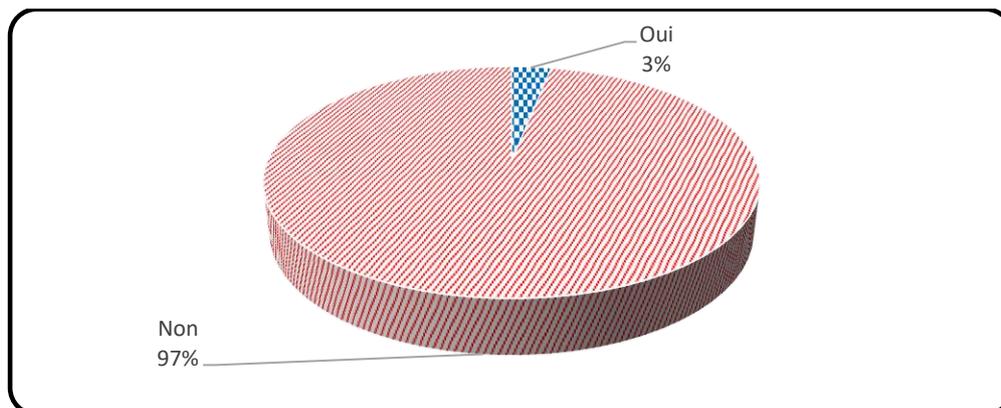
Graphique 4-1 : Répartition (%) des postes de contrôle/d'inspection selon la disponibilité d'un personnel suffisant, par région administrative et par milieu de résidence



4.4 Disponibilité des installations et de l'équipement suffisants d'inspection/contrôle sanitaire et de salubrité des aliments d'origine animale

Le constat sur la disponibilité des installations et équipement pour l'inspection/contrôle sanitaire est alarmant. Seulement 3% des postes de contrôle/inspection disposent des installations adéquates et d'équipements suffisants pour réaliser leurs activités.

Graphique 4-2: Répartition (%) des postes de contrôle/d'inspection selon la disponibilité d'installations et d'équipements suffisants d'inspection /contrôle



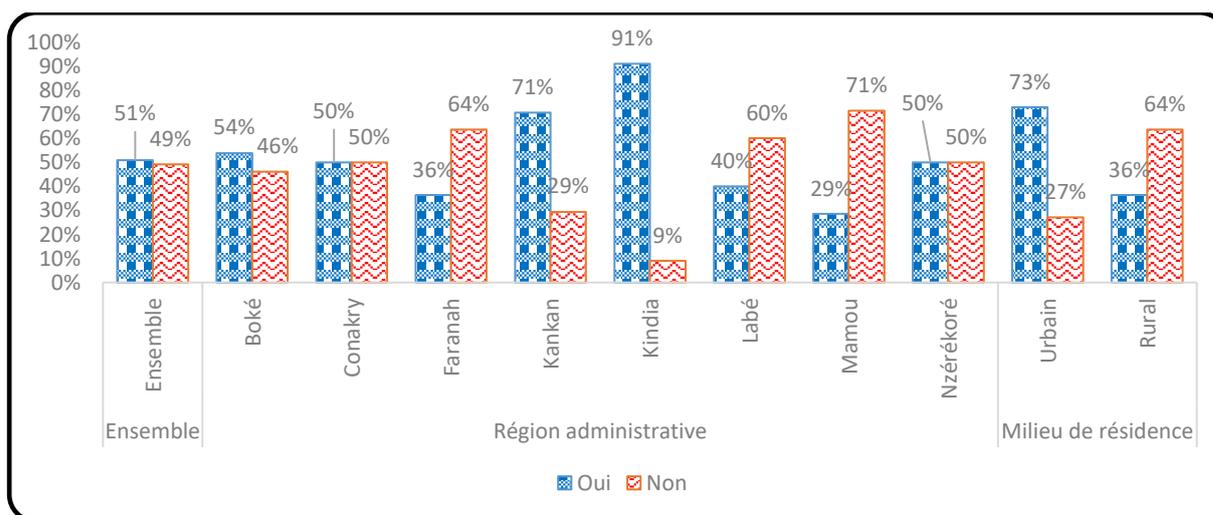
4.5 L'efficacité du système de nettoyage mis en place au niveau des postes d'inspection et de contrôle

Dans l'ensemble, tous les postes de contrôle/d'inspection sanitaire ont déclaré disposer d'un système de nettoyage de leur lieu de travail, quelle que soit la région ou le milieu de résidence. Par contre, la question sur l'efficacité de ce système a dévoilé des lacunes considérables.

Dans l'ensemble, 51% des postes de contrôle/d'inspection disposent un système de nettoyage efficace. C'est dans les régions de Kindia (91%), Kankan (71%) et Boké (54%) que les proportions de postes de contrôle/d'inspection disposant un système de nettoyage efficace sont supérieures à la moyenne nationale. Par contre, dans les régions de Mamou, Faranah et Labé les postes d'inspection et de contrôle sanitaire disposant d'un système efficace de nettoyage représentent respectivement 29%, 36% et 40%,

L'analyse selon le milieu de résidence démontre qu'en milieu rural, seulement 36% des postes d'inspection et de contrôle sanitaire disposent de système de nettoyage efficace contre 73% en milieu urbain. Cet écart est considérable.

Graphique 4-3 : Répartition (%) des postes d'inspection et de contrôle sanitaire selon la disponibilité d'un système de nettoyage efficace, par région administrative et par milieu de résidence

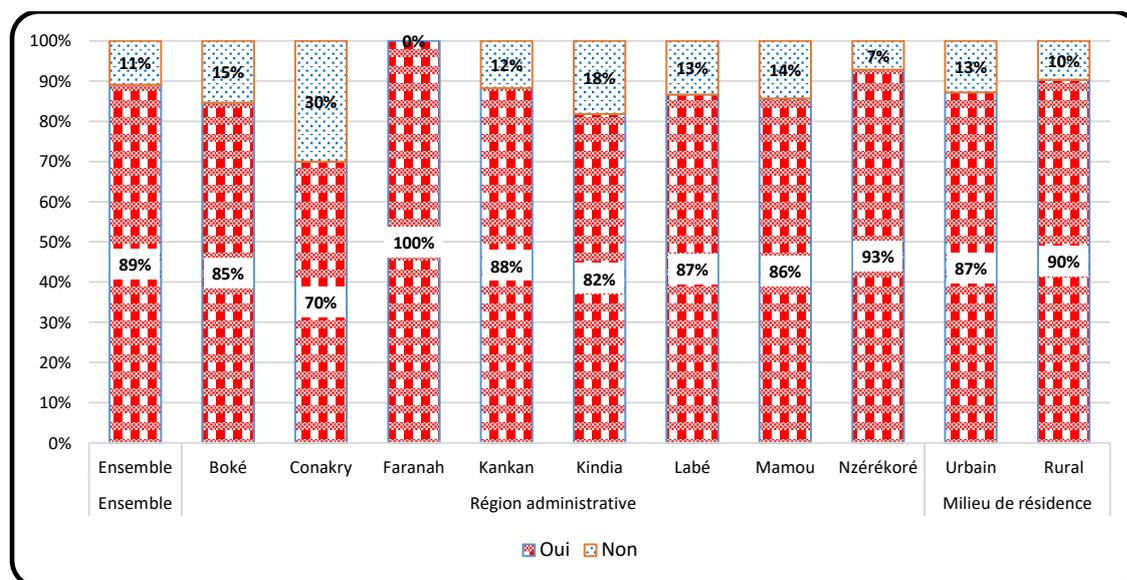


4.6 Existence de difficultés de fonctionnement du service de contrôle et d'inspection

Dans l'ensemble, des difficultés de fonctionnement du service sont déclarées au niveau de 89% des postes d'inspection/contrôle sanitaire (voir graphique). C'est dans la région de Conakry que ces difficultés sont relativement moindres (70%).

L'analyse selon le milieu de résidence dévoile que des difficultés de fonctionnement existent aussi bien en milieu urbain que rural. Près de neuf postes de contrôle/inspection sanitaire sur dix déclarent avoir des difficultés de fonctionnement (87% en milieu urbain et 90% en milieu rural).

Graphique 4-4 : Répartition (%) des postes d'inspection et de contrôle sanitaire selon l'existence ou non de difficultés de fonctionnement du service, par région administrative et par milieu de résidence



4.7 Les principales difficultés rencontrées au niveau des postes

L'analyse des principales difficultés énoncées par les agents de postes d'inspection /contrôle sanitaire montre que le problème de déplacement est le plus prononcé. Dans l'ensemble, la difficulté de déplacement des agents est prononcée au niveau de 22,4% des postes d'inspection/contrôle sanitaire. En milieu urbain, cette proportion avoisine un tiers des postes d'inspection/contrôle (30,7%) alors qu'en milieu rural, elle est égale à 16,9%.

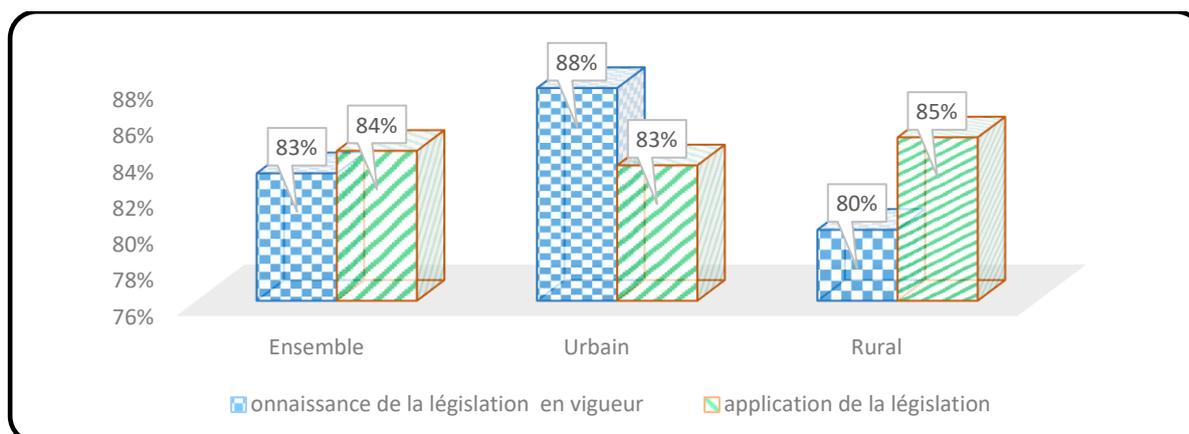
Le manque d'équipement et de personnel viennent en 2^{ème} position des difficultés rencontrées par les postes.

4.8 Connaissance et application de la législation

La connaissance de la législation en vigueur relative aux aliments d'origine animale a été appréhendée auprès des inspecteurs/contrôleurs sanitaires. Dans l'ensemble, au niveau de 83% des postes, les agents connaissent la législation en vigueur. Concernant l'application de cette législation, il ressort que 84% des postes en font usage.

En milieu urbain, 88% des responsables des postes de contrôle et d'inspection déclarent que leurs agents ont connaissance de la législation en vigueur relative aux aliments d'origine animale contre 83% en milieu rural. Concernant l'application de la législation, 83% des répondants en milieu urbain et 85% en milieu rural en font usage.

Graphique 4-5 : Proportions (%) de postes d'inspection/contrôle dont les agents ont connaissance de la législation en vigueur et appliquent cette législation, par milieu de résidence

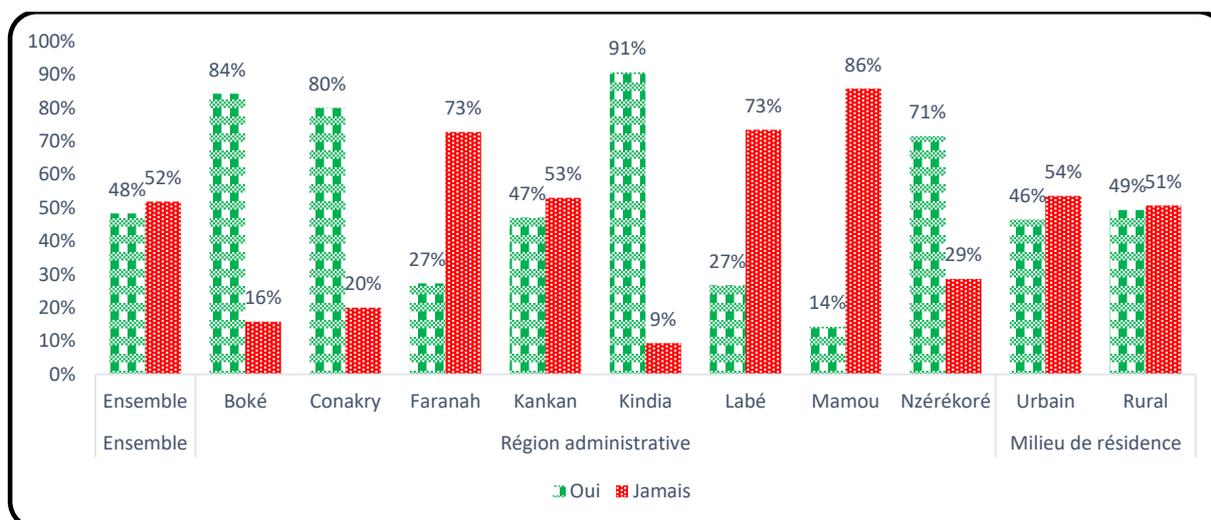


4.9 Recours aux forces de l'ordre

Cette enquête a révélé que dans près de la moitié des postes d'inspection/contrôle sanitaire, les agents font recours aux forces de de l'ordre pour appliquer les textes (48%).

C'est dans les régions de Kindia (91%), Boké (84%), Conakry (84%) que les postes d'inspection/contrôle sanitaire font beaucoup plus recours aux forces de l'ordre. Dans les régions de Mamou (14%), Labé (27%) et Faranah (27%), les forces de l'ordre interviennent rarement pour appliquer la législation à la demande des agents des postes d'inspection/contrôle sanitaire. Voir graphique.

Graphique 4-6 : Répartition (%) des postes d'inspection/contrôle selon le statut de recours aux forces de l'ordre, par région administrative et par milieu de résidence



4.10 Besoins en renforcement de capacités des agents de poste, formation du personnel et disponibilité d'un programme de formation

Dans l'ensemble, et quel que soit le milieu de résidence, 98% des postes d'inspection/contrôle sanitaire ont déclaré avoir besoin d'un renforcement de capacités de leurs personnels. Par ailleurs, seulement 3,5% des postes disposent d'un programme de formation. Selon le milieu de résidence, ce sont 3,6% postes du milieu urbain qui disposent de programme de formation contre 3,4% en milieu rural.

Tableau 4-3 : Proportions (%) des postes d'inspection/contrôle ayant exprimé des besoins en renforcement de capacités des agents de postes et déclaré la disponibilité d'un programme de formation, par milieu de résidence

	Besoins en renforcement de capacités des agents de postes	Disponibilité d'un programme de formation
Ensemble	98%	3,5%
Milieu de résidence		
Urbain	98%	3,6%
Rural	98%	3,4%

5 CHAPITRE 5 : COMITE DE GESTION

Ce chapitre traite les informations sur les comités de gestion des abattoirs et des boucheries. Il passe en revue l'analyse sur l'assainissement et l'hygiène dans ces lieux, la disponibilité en quantité et en qualité du personnel, la disponibilité en équipements, la connaissance des règlements, le rapport entre les vétérinaires inspecteurs/contrôleurs et les professionnels des viandes, les difficultés rencontrées et les besoins. Il est à retenir que les questions sur le comité de gestion ont été posées tant en milieu urbain que rural.

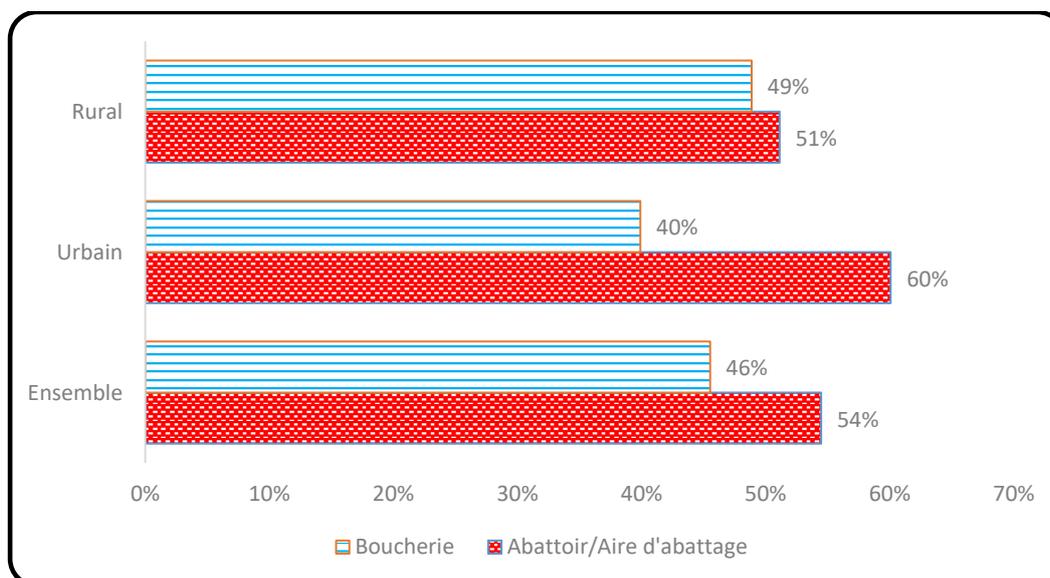
Au niveau de chaque zone d'enquête (sous-préfecture/commune urbaine), les responsables des comités de gestion ont été interviewés. Les résultats de cette analyse ont été pondérés. L'ensemble des comités et le milieu de résidence ont été retenus comme niveaux d'analyse.

5.1 Types d'entités gérées

Dans l'ensemble, 54% des comités de gestion enquêtés gèrent les abattoirs/aires d'abattage et 46% gèrent les boucheries.

L'analyse selon le milieu de résidence montre qu'en milieu urbain, 60% des comités de gestion enquêtés gèrent les abattoirs contre 40% en milieu rural. De même, 40% des comités de gestion enquêtés en milieu urbain gèrent les boucheries, contre 49% en milieu rural.

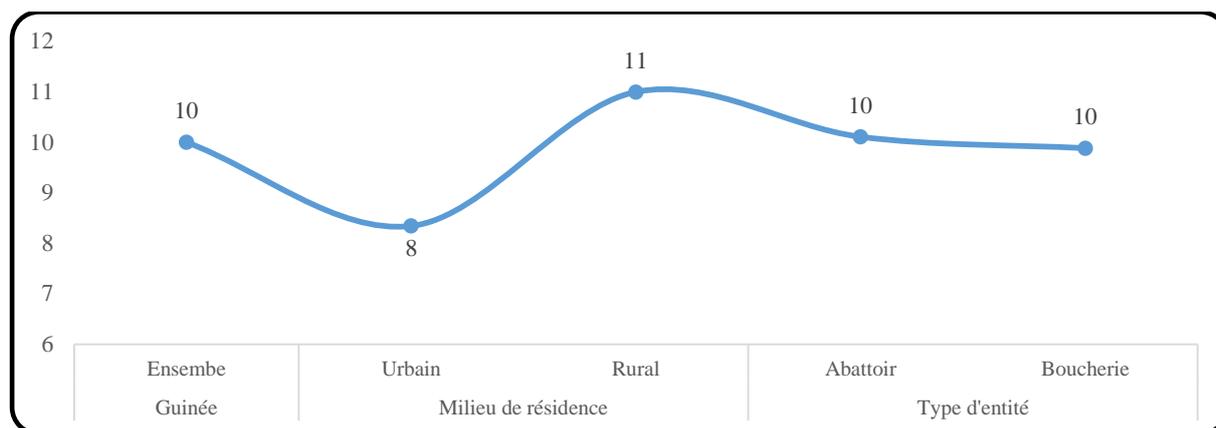
Graphique 5-1 : Répartition (%) des comités de gestion selon le type d'entité gérée, par milieu de résidence



5.2 Durée moyenne d'existence des comités de gestion

La durée moyenne d'existence des comités de gestion est de 10 ans, quel que soit le type d'infrastructure (abattoirs ou boucherie). Selon le milieu de résidence, la durée moyenne d'installation des comités de gestion est de 8 ans en milieu urbain, alors qu'elle est de 11 ans en milieu rural.

Graphique 5-2 : Durée moyenne (nombre d'années) de l'existence des comités de gestion par milieu de résidence et par type d'entité



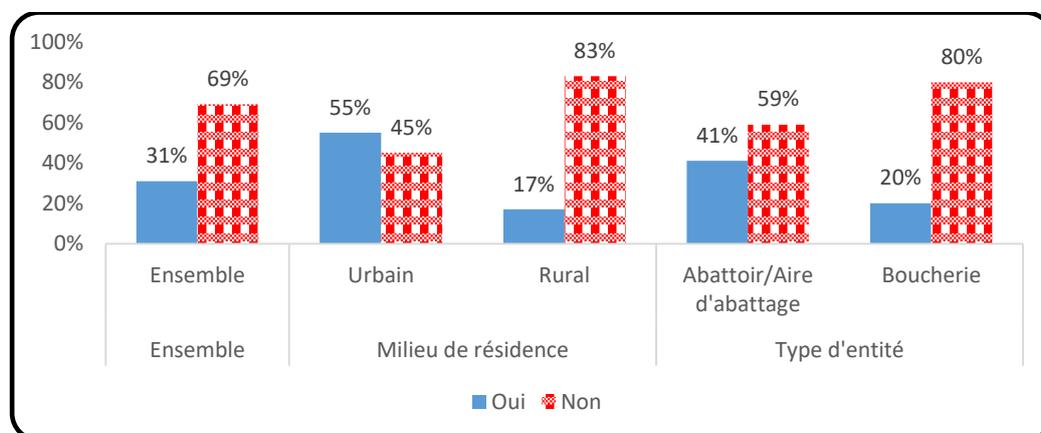
5.3 Disponibilité des fonds pour assurer le fonctionnement des comités de gestion

Dans l'ensemble, moins d'un tiers des comités de gestion disposent de fonds pour leur fonctionnement (31%).

En milieu urbain, plus de la moitié des comités de gestion des abattoirs et boucheries disposent de fonds de fonctionnement (55%), contre seulement 17% pour le milieu rural.

L'analyse, selon le type d'entité, montre que 41% des comités de gestion des abattoirs disposent de fonds, tandis que seulement 20% des comités de gestion des boucheries en disposent.

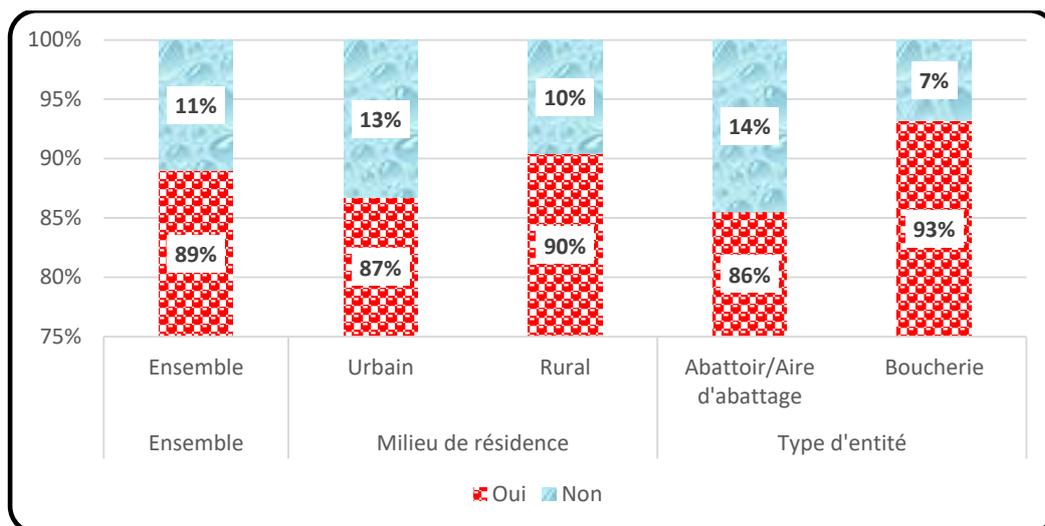
Graphique 5-3 : Répartition (%) des comités de gestion selon la disponibilité de fonds pour assurer le fonctionnement, par milieu de résidence et par type d'entité



5.4 Difficultés de fonctionnement des comités de gestion

Près de neuf comités de gestion sur dix (89%) déclarent avoir des difficultés de fonctionnement. En milieu urbain, ces difficultés concernent 87% des comités de gestion enquêtés, tandis qu'en milieu rural ce sont 90% des comités qui en signalent. Par ailleurs, ces difficultés sont plus prononcées au niveau des comités de gestion des boucheries (93%) que ceux des abattoirs (86%). Voir graphique

Graphique 5-4: Répartition (%) des comités de gestion selon le statut d'existence de difficultés de fonctionnement, par milieu de résidence et par type d'entité



5.5 Collaboration des comités de gestion avec les inspecteurs sanitaires, le voisinage et les autorités

Dans l'ensemble, seulement 8% des comités de gestion déclarent avoir de bonnes relations avec les services d'inspection sanitaire. Cette proportion est de 11% en milieu urbain et 7% en milieu rural. Par ailleurs, quel que soit le type d'entité, la collaboration des comités de gestion avec les services d'inspection reste mauvaise. Ce sont, respectivement, 9% et 8% des comités de gestion des abattoirs et boucheries qui déclarent avoir de bonnes relations avec les services d'inspection sanitaire.

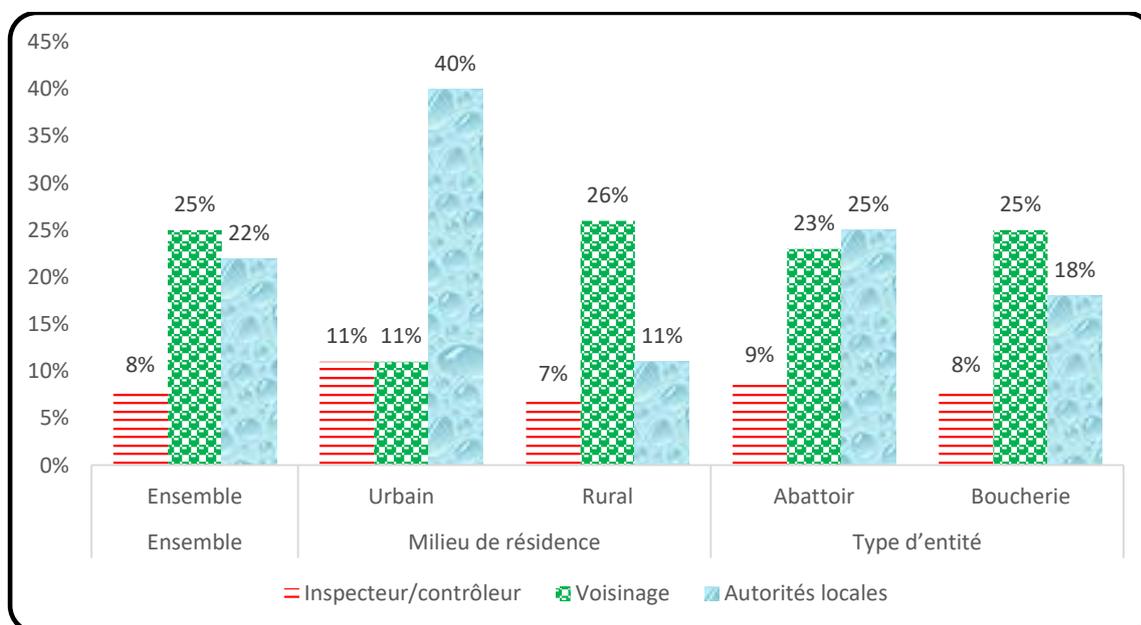
Un quart des comités de gestion déclarent avoir une bonne collaboration avec le voisinage (25%). Cette proportion est de 22% avec les autorités locales (voir graphique).

L'analyse selon le milieu de résidence dévoile qu'en milieu urbain, quatre dixième des comités de gestion ont de bonnes relations avec les autorités locales (40%) contre un dixième en milieu rural (11%). La relation avec le voisinage est meilleure en milieu rural (26%) qu'en milieu urbain (11%).

En tenant compte du type d'entité, environ un quart des comités de gestion des abattoirs (23%) déclarent avoir une bonne collaboration avec le voisinage. Cette proportion est de 25% chez les comités de gestion des boucheries. Avec les autorités, seulement 18% des comités de gestion

des boucheries déclarent une bonne collaboration contre 25% chez les comités de gestion des abattoirs.

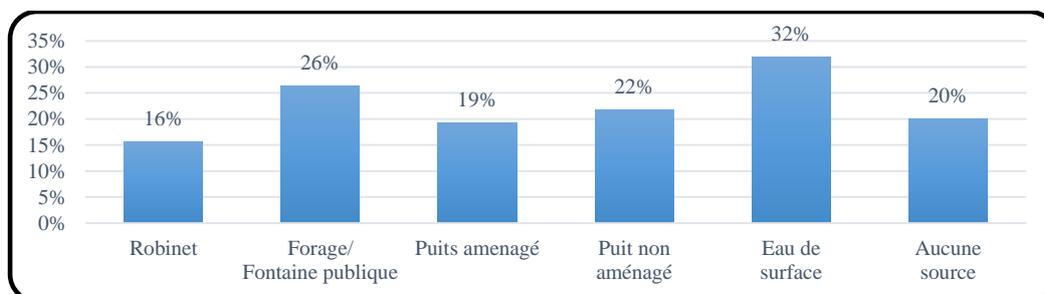
Graphique 5-5 : Proportions (%) de comités de gestion ayant une bonne collaboration avec les inspecteurs sanitaires, le voisinage et les autorités, par milieu de résidence et par type d'entité



5.6 Source d'approvisionnement en eau des entités gérées (abattoir, aire d'abattage, boucherie) par les comités de gestion

L'eau de surface constitue la principale source d'approvisionnement des installations gérées par les comités de gestion (abattoirs, aires d'abattage, boucheries). En effet, 32% des comités de gestion déclarent que leurs installations utilisent les cours d'eau comme source d'approvisionnement. Un quart des comités de gestion (26%) déclarent utiliser le forage/fontaine publique comme source d'approvisionnement en eau de boisson. Les puits non aménagés, les puits aménagés et les robinets ont été aussi déclarés comme principales sources d'approvisionnement en eau de certains comités de gestion, respectivement dans les proportions de 22%, 19% et 16%.

Graphique 5-6 : Proportions (%) des comités de gestion selon la source d'approvisionnement des installations en eau



5.7 Types de toilettes disponibles dans les installations gérées (abattoir, aire d'abattage, boucherie)

A la question sur la disponibilité de toilettes dans les installations gérées par les comités de gestion, il s'est avéré que deux tiers des comités de gestion des abattoirs, aires d'abattage et boucheries (66%) n'ont pas de toilettes. Par contre, un quart des comités de gestion (24%) ont déclaré que les installations disposent de latrines couvertes. Les latrines non couvertes et les latrines avec chasse d'eau ont été déclarées respectivement par 9% et 1% des comités de gestion.

En milieu rural, 71% des comités de gestion des abattoirs et boucheries ont déclaré que ces installations ne disposent d'aucune toilette, alors qu'en milieu urbain, cette proportion est de 58%.

Concernant le milieu de résidence, 34% des comités de gestion déclarent que les installations disposent de latrines couvertes en milieu urbain contre 19% en milieu rural.

Tableau 5-1 : Répartition (%) des comités de gestion selon le type de toilette que disposent les entités, par milieu de résidence et par type d'entité

	Latrine avec chasse eau	Latrine couverte	Latrine non couverte	Pas de toilette
Ensemble	1%	24%	9%	66%
Milieu de résidence				
Urbain	1%	34%	6%	58%
Rural	0%	19%	11%	71%
Type d'entité				
Abattoir/Aire d'abattage	0%	31%	4%	65%

La proportion élevée de manque de toilettes au niveau des installations gérées par les comités de gestion est un grand risque de contamination des viandes.

5.8 Mode de lutte contre les animaux indésirables qui fréquentent les entités gérées

En réponse à la question relative à la lutte contre les animaux indésirables qui fréquentent les installations, 32% des comités de gestion enquêtés déclarent que les installations n'utilisent aucun moyen de lutte. Cette proportion est plus élevée en milieu urbain (35%) qu'en milieu rural (31%). Voir tableau.

Cependant, la lutte physique (24%) et la clôture (18%) constituent les principaux moyens utilisés pour lutter contre les animaux indésirables.

En milieu rural, 3% des comités de gestion utilisent la lutte physique contre 15% en milieu urbain. Par contre, la clôture est utilisée par 15% des comités de gestion en milieu rural et 22% en milieu urbain.

Tableau 5-2: Répartition (%) des comités de gestion selon le mode de lutte contre les animaux indésirables, par milieu de résidence

	Recours au service spécialisé	Appât	Physique	Clôture	Aucun moyen	Autre
Ensemble	12%	2%	24%	18%	32%	11%
Milieu de résidence						
Urbain	16%	4%	15%	22%	35%	8%
Rural	10%	2%	30%	15%	31%	13%

5.9 Modes d'évacuation des eaux usées et des résidus solides au niveau des installations

Selon les comités de gestion, la nature/rue et le canal à ciel ouvert constituent les principaux modes d'évacuation des eaux usées (représentant respectivement 35% et 27%). En milieu rural, 50% des comités de gestion ont déclaré que les eaux usées sont évacuées dans la nature/rue par les installations ; alors qu'en milieu urbain, cette proportion est de 9%. Quant au canal à ciel ouvert et le canal fermé, selon les comités de gestion, ils sont plus utilisés par les installations du milieu urbain (respectivement 43% et 19%) que par celles du milieu rural (respectivement 18% et 6%).

Tableau 5-3 : Répartition (%) des comités de gestion par selon le mode d'évacuation des eaux usées, par milieu de résidence

	Canal fermé	Canal à ciel ouvert	Trou creusé dans la cour	Drainage	La rue/ la nature	Autre
Ensemble	11%	27%	5%	15%	35%	7%
Milieu de résidence						
Urbain	19%	43%	10%	17%	9%	3%
Rural	6%	18%	2%	14%	50%	10%

Concernant les résidus solides, près de la moitié des comités de gestion (48%) déclarent qu'ils sont évacués dans la rue. Cette proportion atteint 65% en milieu rural alors qu'elle est de 19% en milieu urbain. Selon le type d'entité, 44% des comités de gestion des abattoirs déclarent que les résidus solides sont évacués dans la nature contre 53% des comités de gestion des boucheries.

Par ailleurs, le ramassage privé (24%) et l'incinération (16%) sont aussi déclarés par les comités de gestion comme étant des modes d'évacuation des résidus solides au niveau des installations. En milieu urbain, ce sont 42% des comités de gestion qui déclarent le ramassage public et 32% l'incinération comme principales méthodes d'évacuation des résidus solides. En milieu rural, ces proportions sont respectivement égales à 13% et 7%.

Selon les types d'installation, le ramassage public est plus utilisé dans les boucheries (32%) que dans les abattoirs (17%). Quant à l'incinération, il a été observé que 28% des comités de gestion des abattoirs l'utilisent contre seulement 2% des comités de gestion des boucheries.

Tableau 5-4 : Répartition (%) des comités de gestion selon le mode d'évacuation des résidus solides, par milieu de résidence et par type d'installation

	Ramassage Privé	Poubelle publique	Camion de ramassage	Incinération	Enfouissement	Nature	Autre
Ensemble	24%	2%	1%	16%	6%	48%	3%
Milieu de résidence							
Urbain	42%	3%	1%	32%	3%	19%	0%
Rural	13%	2%	0%	7%	7%	65%	5%
Type d'installation							
Abattoir/Aire d'abattage	17%	2%	0%	28%	5%	44%	4%
Boucherie	32%	2%	1%	2%	8%	53%	2%

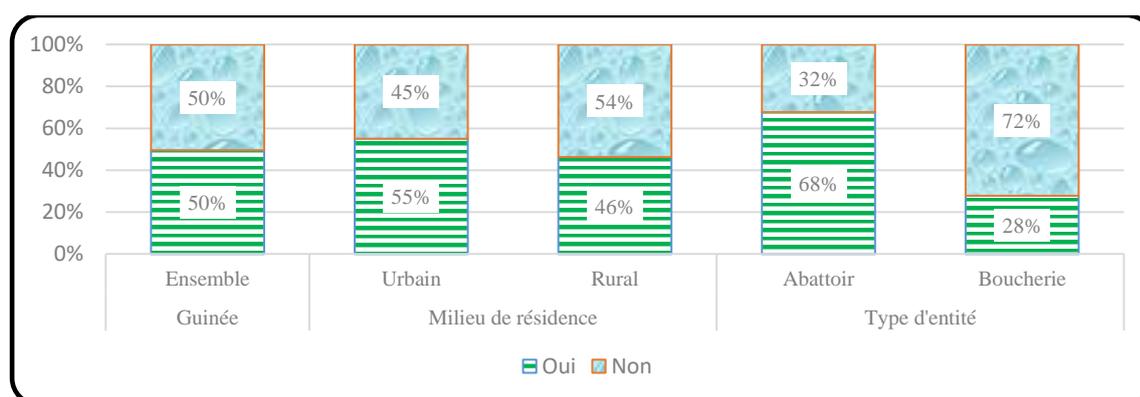
5.10 Reconnaissance de l'impact négatif des installations (abattoir, aire d'abattage, boucherie) sur l'environnement et le voisinage

Dans l'ensemble, seulement la moitié des comités de gestion des abattoirs et boucheries pensent que leurs activités dans ces installations ont un impact négatif sur l'environnement. Voir graphique 5.8.

Selon le milieu de résidence, ce sont respectivement 55% des comités de gestion du milieu urbain et 46% du milieu rural qui pensent que les activités de leurs installations ont un impact négatif sur l'environnement.

En fonction du type d'installation, 68% des comités de gestion des abattoirs/aires d'abattage déclarent être conscients de l'impact négatif de leurs activités sur l'environnement contre 28% des comités de gestion des boucheries.

Graphique 5-7: Répartition (%) des comités de gestion selon le statut de reconnaissance de l'impact négatif des installations sur l'environnement, par milieu de résidence et par type d'installation

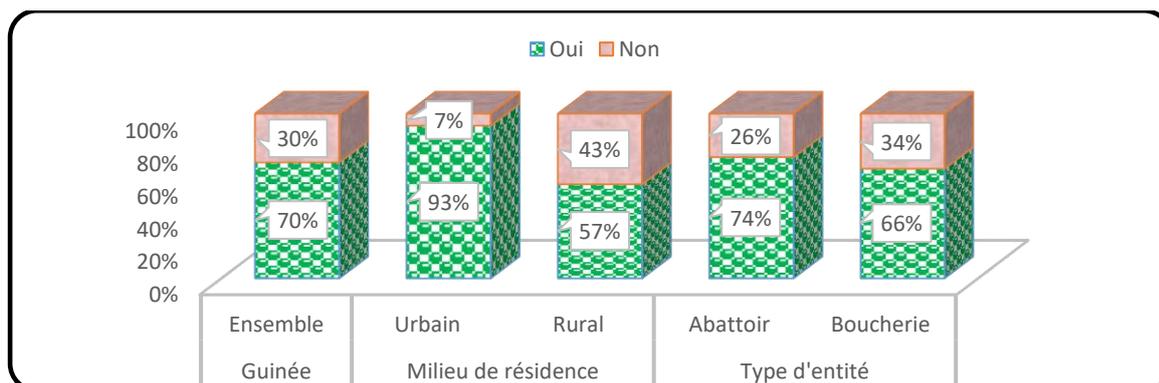


Les comités de gestion des installations de production et de commercialisation des viandes sont généralement conscients de l'impact négatif de leurs installations sur l'environnement, mais ne disposent encore pas de mesures appropriées pour y faire face.

5.11 Existence d'un système d'assainissement au niveau des installations

Dans l'ensemble, 70% des comités de gestion déclarent que leurs installations sont dotées d'un système d'assainissement. En milieu urbain, cette proportion atteint 93%, alors qu'en milieu rural elle est de 57%. En fonction du type d'installation, 74% des comités de gestion des abattoirs déclarent que leurs installations disposent de système d'assainissement. Cette proportion est de 66% pour les boucheries.

Graphique 5-8 : Répartition (%) des comités de gestion des installations selon le statut d'existence d'un système d'assainissement des installations, par milieu de résidence et par type d'installation



5.12 Moyens de transport de viandes dans les installations

Dans l'ensemble, les charrettes constituent le principal moyen de transport des viandes dans les installations (36%) suivies des moto/tricycle (27%) et des véhicules (25%). Voir tableau 5.5.

En milieu urbain, le véhicule est le principal moyen de transport de la viande (55%), suivi des motos/tricycles (25%) et des charrettes (19%). En milieu rural, les charrettes et les moto/tricycles constituent les deux principaux moyens de transport de viande dans les installations avec respectivement 46% et 28%.

En fonction du type d'installation, les véhicules et les charrettes constituent les principaux moyens de transports des viandes dans les abattoirs/aires d'abattage (respectivement 33% et 30%). An niveau des boucheries, ce sont les charrettes et les motos/tricycles qui constituent les principaux moyens de transport des viandes, respectivement 44% et 32% des déclarations,

Tableau 5-5 : Répartition (%) des comités de gestion selon les moyens utilisés pour le transport de la viande, par milieu de résidence et par type d'installation

	Véhicules	Charrette	Moto/ tricycle	Autre
Ensemble	25%	36%	27%	11%
Milieu de résidence				
Urbain	55%	19%	25%	0%
Rural	7%	46%	28%	18%
Type d'installation	0%			
Abattoir/Aire d'abattage	33%	30%	23%	15%
Boucherie	16%	44%	32%	7%

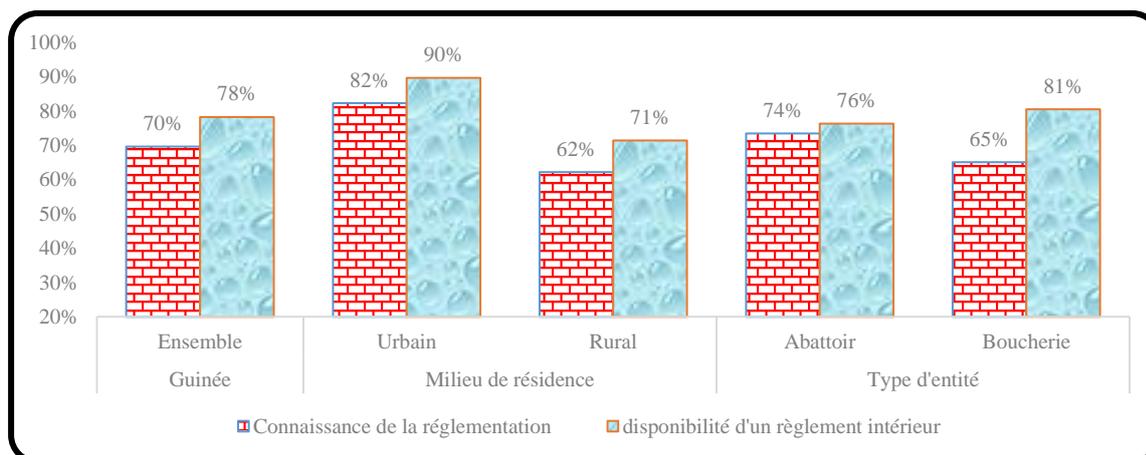
5.13 Connaissance de la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et disponibilité d'un règlement intérieur relatif à la gestion des différentes installations (abattoir, aire d'abattage, boucherie)

La connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale a été appréhendée auprès des comités de gestion. Dans l'ensemble, sept comités de gestion sur dix connaissent la législation en vigueur (70%) et plus de trois quarts des comités (78%) disposent de règlement intérieur.

En milieu urbain, 82% des comités de gestion ont connaissance de la législation en vigueur relative aux aliments d'origine animale contre 62% en milieu rural. Sur la disponibilité d'un règlement intérieur, on observe neuf comités de gestion sur dix (90%) en milieu urbain et sept sur dix (71%) en milieu rural.

Ce sont trois quarts des comités de gestion des abattoirs/aires d'abattage qui ont connaissance de la réglementation en matière de sécurité sanitaire (74%) et qui disposent d'un règlement intérieur (76%). Au niveau des comités de gestion des boucheries, moins de deux tiers d'entre eux ont connaissance de la réglementation (65%) et 81% disposent de règlement intérieur.

Graphique 5-9 : Proportions (%) des comités de gestion ayant connaissance de la réglementation et disposant d'un règlement intérieur, par milieu de résidence et par type d'installation

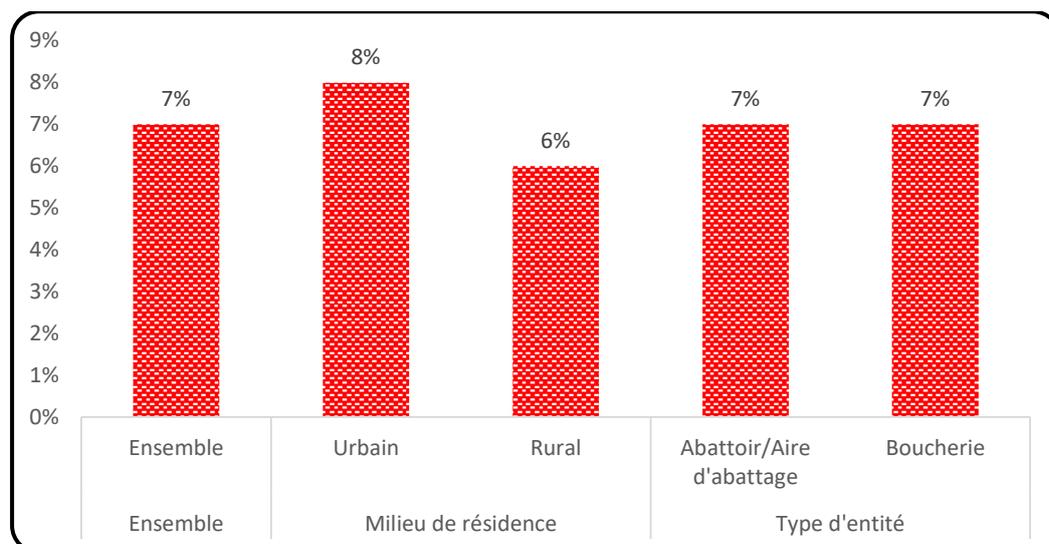


Les comités de gestion connaissent certes l'existence de la réglementation relative à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et disposent d'un règlement intérieur. Cependant, la non-application de ces textes est prouvée surtout par le manque d'hygiène constaté dans les installations.

5.14 Formation de courte durée depuis 2014

Dans l'ensemble, seulement 7% des comités de gestion ont bénéficié de formation depuis 2014 (voir graphique 5.10). Cette proportion est de 8% en milieu urbain et 6% en milieu rural.

Graphique 5-10: Proportions (%) des comités de gestion ayant bénéficié de programme de formation (depuis 2014), par milieu de résidence et par type d'entité



La faible proportion de comités de gestion ayant bénéficié de formation n'est pas favorable à la qualification professionnelle des opérateurs des aliments d'origine animale.

6 CHAPITRE 6 : INFRASTRUCTURES D'ABATTAGE

Ce chapitre fournit les informations sur les différentes infrastructures d'abattage (abattoir et aire d'abattage). Il passe en revue l'analyse sur la provenance des animaux, l'assainissement et l'hygiène des infrastructures, la formation du personnel, l'inspection sanitaire, la connaissance des règlements, la visite médicale du personnel, les difficultés rencontrées et les besoins. Il est à retenir que les questions sur les infrastructures d'abattage ont été posées tant en milieu urbain que rural.

Au niveau de chaque zone d'enquête (sous-préfecture/commune urbaine), les responsables de ces installations ont été interviewés à travers le questionnaire conçu à cet effet. Les résultats de cette analyse ont été pondérés. L'ensemble du pays, la région administrative, le milieu de résidence et le type d'infrastructure ont été retenus comme niveau d'analyse.

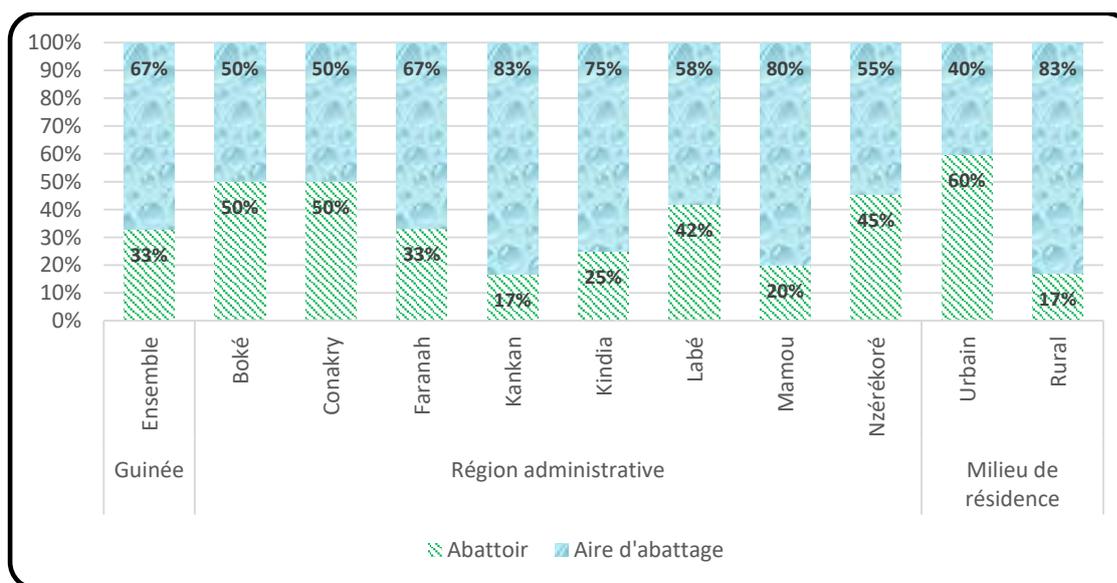
6.1 Type d'infrastructures d'abattage

Dans l'ensemble, 67% et 33% des infrastructures d'abattage sont respectivement des aires d'abattage et des abattoirs. C'est dans les régions de Kankan (83%), Mamou (80%) et Kindia (75%) que la proportion des aires d'abattage est plus élevée et dépasse la moyenne nationale (67%).

L'analyse régionale révèle que c'est dans les régions de Boké et Conakry que la proportion des aires d'abattage est la plus faible (50%), les autres régions étant au-dessus de cette proportion.

En analysant selon le milieu de résidence, on constate qu'en milieu urbain, six infrastructures d'abattage sur dix sont des abattoirs (60%) ; alors qu'en milieu rural, seulement 17% le sont. En d'autres termes, plus de huit infrastructures d'abattage sur dix (83%) du milieu rural sont des aires d'abattages contre 40% pour le milieu urbain.

Graphique 6-1 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le type d'infrastructure, par région administrative et par milieu de résidence



6.2 Les principaux lieux de provenance des animaux à abattre

La localité et l'intérieur de la préfecture constituent les deux principaux lieux de provenance des animaux abattus dans les installations, quel que soit le milieu de résidence et le type d'infrastructure.

Certains animaux viennent de l'étranger (15% des réponses affirmatives au niveau national, 35% en milieu urbain et 6% en milieu rural).

Tableau 6-1 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le lieu de provenance des animaux à abattre, par milieu de résidence

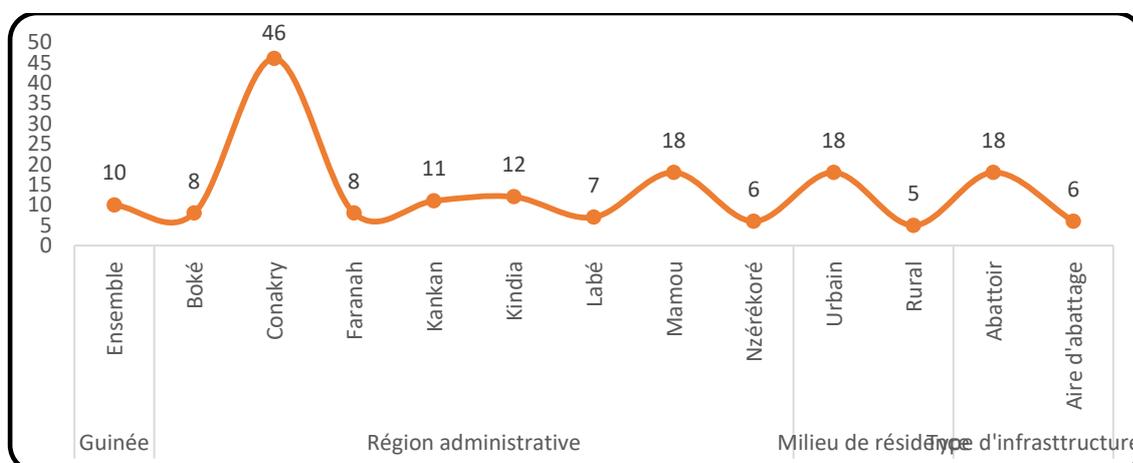
	Dans la localité	Dans la préfecture	Dans les préfectures de la région	D'autres préfectures du pays	D'autres pays
	Oui	Oui	Oui	Oui	Oui
Ensemble	89%	84%	44%	47%	15%
Milieu de résidence					
Urbain	82%	89%	59%	62%	35%
Rural	92%	81%	34%	38%	6%

6.3 Nombre moyen de bouchers au niveau des infrastructures d'abattage

Le nombre moyen de bouchers au niveau des infrastructures d'abattage d'animaux est de 10 personnes. Ce nombre est plus élevé à Conakry (46). Dans les régions de Mamou (18), Kindia (12) et Kankan (11), il est légèrement supérieur à la moyenne. Le nombre moyen de boucher dans les infrastructures d'abattage est plus faible dans les régions de Nzérékoré (6 personnes) et Labé (7 personnes).

En milieu rural, ce nombre est de 5 personnes, alors qu'en milieu urbain, il atteint 18 personnes. Dans les abattoirs, il est de 18 personnes contre 6 dans les aires d'abattage

Graphique 6-2 : Nombre moyen de bouchers au niveau des infrastructures d'abattage par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



6.4 Les moyens de transport de viandes de l'abattoir au lieu de vente

Au niveau national, les charrettes constituent le principal moyen de transport des viandes des abattoirs/aires d'abattage vers les lieux de vente (31% des réponses), suivies des moto/tricycle (24%) et des véhicules (22%). Voir tableau.

L'analyse désagrégée selon la région administrative montre que dans les régions de Conakry (75%), Kindia (75%) et Boké (60%) le véhicule constitue le principal moyen de transport de la viande vers le marché. Par ailleurs, dans les régions de Kankan (67%) et Faranah (44%), la moto/tricycle constitue le principal moyen de transport. C'est dans les régions de Mamou (60%) et Nzérékoré (36%) que les bouchers utilisent principalement la charrette pour transporter la viande vers le marché.

L'analyse selon le milieu de résidence montre qu'en milieu urbain, le véhicule constitue le principal moyen de transport de la viande (47%), suivi des motos/tricycles (31%) et des charrettes (10%). Quant au milieu rural, les charrettes, les pieds et les moto/tricycles constituent les trois principaux moyens de transport de la viande vers le lieu de vente avec respectivement 42%, 21% et 20%.

Au niveau des abattoirs, les véhicules et les charrettes constituent les principaux moyens de transport de la viande (respectivement 42% et 26%), suivis des motos/tricycles (24%). Par contre, au niveau des aires d'abattage, ce sont les charrettes et les motos/tricycles qui constituent les principaux moyens de transport de la viande vers le lieu de vente (respectivement 33% et 24%).

Tableau 6-2 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon les moyens de transport de la viande utilisés, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

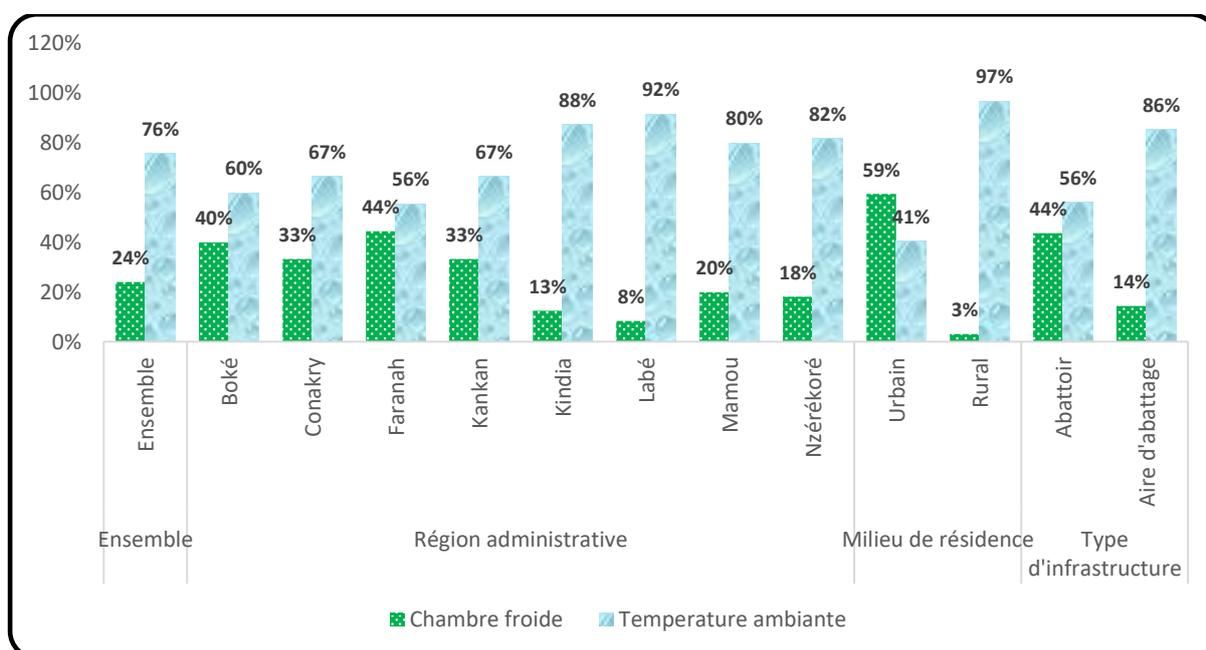
	Véhicule	Moto/tricycle	Charrette	Pied	Pas de transport (sur place)
Ensemble	22%	24%	31%	14%	9%
Région administrative					
Boké	60%	20%	10%	10%	0%
Conakry	75%	25%	0%	0%	0%
Faranah	0%	44%	33%	11%	11%
Kankan	8%	67%	17%	8%	0%
Kindia	75%	0%	13%	13%	0%
Labé	8%	0%	25%	42%	25%
Mamou	20%	0%	60%	20%	0%
Nzérékoré	18%	27%	36%	0%	18%
Milieu de résidence	0%				
Urbain	47%	31%	10%	3%	8%
Rural	6%	20%	42%	21%	10%
Type d'infrastructure	0%				
Abattoir	42%	24%	26%	8%	0%
Aire d'abattage	12%	24%	33%	18%	14%

6.5 Mode de conservation de la viande invendue dans la journée

Dans l'ensemble, 76% des personnes interrogées au niveau des infrastructures d'abattage déclarent que les viandes invendues dans la journée sont conservées à la température ambiante. Cette proportion est plus faible dans les régions de Faranah (56%), Boké (60%) et Conakry (67%) et plus élevée dans les régions de Labé (92%), Kindia (88%) et Nzérékoré (82%).

Selon le milieu de résidence, cette proportion est de 41% en milieu urbain et 97% en milieu rural.

Graphique 6-3: Répartition (%) des réponses des personnes interrogées au niveau des infrastructures d'abattage sur le mode de conservation de la viande invendue dans la journée, par région administrative, milieu de résidence et type d'infrastructure



Ce graphique prouve à suffisance que les viandes invendues sont conservées en général à la température ambiante, sans protection contre les mouches et la poussière. Ces viandes peuvent constituer un grand risque pour leurs consommateurs.

6.6 Les principales espèces animales abattues au niveau des infrastructures d'abattage

Quelle que soit la région administrative, le milieu de résidence ou le type d'infrastructure d'abattage, les bovins constituent la principale espèce animale abattue dans les infrastructures d'abattage. Ils sont abattus dans 86% de ces infrastructures au niveau national, suivis des caprins (23%) et des ovins (11%).

Selon le milieu de résidence, les bovins sont abattus dans 90% des infrastructures situées en milieu urbain et 83% de celles localisées en milieu rural. En ce qui concerne les ovins et caprins, ces proportions sont respectivement de 20% et 23% en milieu urbain. En milieu rural, les caprins et les porcins viennent respectivement en deuxième et troisième position (25% et 9%).

Quel que soit le type d'infrastructure, les caprins constituent la seconde espèce abattue (18% dans les abattoirs et 26% dans les aires d'abattage).

Tableau 6-3 : Proportions (%) d'infrastructures d'abattage des animaux selon les espèces animales abattues, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	Bovins	Ovins	Caprins	Porcins
	Oui	Oui	Oui	Oui
Ensemble	86%	11%	23%	6%
Milieu de résidence				
Urbain	90%	23%	20%	0%
Rural	83%	4%	25%	9%
Type d'infrastructure				
Abattoir	94%	10%	18%	0%
Aire d'abattage	82%	12%	26%	9%

6.7 Principale source d'approvisionnement en eau et types de toilette que disposent les abattoirs et aires d'abattage

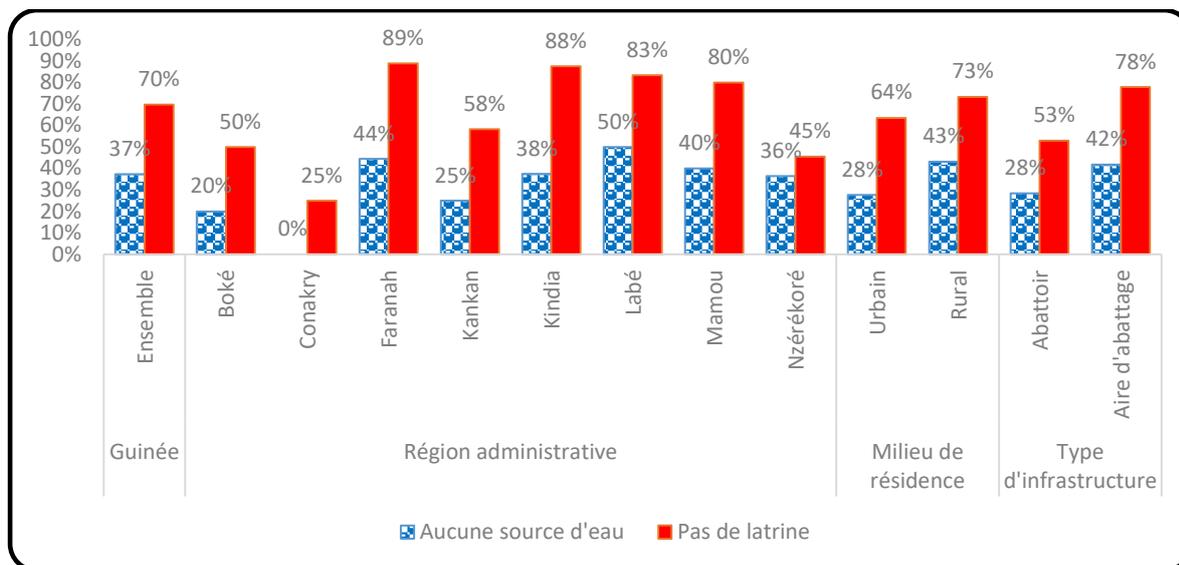
Cette enquête s'est intéressée à la disponibilité des sources d'eau et des toilettes au niveau des infrastructures d'abattage. Dans l'ensemble, 37% et 70% des infrastructures d'abattage de la Guinée ne disposent respectivement ni de source d'eau ni de toilette.

Cet état de fait est plus prononcé dans les régions de Faranah (44% et 89%), Labé (50% et 83%), Kindia (38% et 88%) et Mamou (40% et 80%). Dans toutes ces régions, les proportions des infrastructures d'abattage ne disposant pas de source d'eau et de toilette dépassent les proportions nationales de 37% et 70%. Par contre, toutes les infrastructures d'abattage de Conakry disposent de source d'eau ; mais un quart ne disposent pas de toilettes. Malgré l'insuffisance marquée de ces sources d'eau et de toilettes dans les régions de l'intérieur du pays, celles de Boké et de Nzérékoré sont moins affectées.

En milieu urbain, 28% et 64% des infrastructures d'abattage ne disposent respectivement pas de source d'eau et de toilette. En milieu rural, le constat est alarmant avec des proportions atteignant respectivement 43% et 73%.

En ce qui concerne les types d'infrastructures, la rareté de sources d'eau et de toilettes est plus prononcée au niveau des aires d'abattage que des abattoirs.

Graphique 6-4 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux n'ayant aucune source d'approvisionnement en eau et de toilette, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



Les proportions élevées des infrastructures d'abattage sans source d'eau et de celles sans latrine prouvent à suffisance que les viandes sont généralement produites dans des conditions d'hygiène très précaires et que le risque de contamination des viandes issues de ces installations est très élevé.

La principale source d'approvisionnement en eau des infrastructures d'abattage demeure le forage. Environ, un cinquième des infrastructures d'abattage utilisent les eaux de forage/fontaine comme principale source d'approvisionnement (21%). Un cinquième (20%) des infrastructures d'abattage déclarent disposer de puits non aménagés comme source d'approvisionnement en eau. Les puits aménagés (15%) et les robinets (6%) ont été aussi déclarés comme source d'approvisionnement en eau existant au niveau des infrastructures d'abattage.

Quant aux toilettes, les résultats ont montré que les latrines couvertes (17%) et les latrines non couvertes (13%) constituent les principaux lieux d'aisance disponibles au niveau des infrastructures d'abattage des animaux.

L'analyse désagrégée selon la région administrative montre que les régions de Conakry et Boké se démarquent des autres. Dans ces régions, le robinet constitue la principale source d'approvisionnement en eau disponible au niveau des infrastructures d'abattage (respectivement 100% et 30%). Au moins, quatre dixièmes des infrastructures de ces régions disposent des toilettes couvertes (50% à Conakry et 40% à Boké).

En milieu urbain, le forage/fontaine public constitue la principale source d'approvisionnement en eau disponible par les infrastructures d'abattage (27%); tandis qu'en milieu rural, la principale source demeure le puits non aménagé (20%).

Tableau 6-4 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon la source d'approvisionnement en eau et le type de toilette possédés, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	Principale source d'approvisionnement en eau que dispose l'infrastructure						Type de toilette que dispose l'infrastructure			
	Robinnet	Forage/Fontaine publique	Puits aménagé	Puits non aménagé	Autre	Aucune source	Latrine couverte	Latrine non couverte	Fosse sommaire	Pas de latrine
Ensemble	6%	21%	15%	20%	1%	37%	17%	13%	0%	70%
Boké	30%	0%	20%	10%	20%	20%	40%	10%	0%	50%
Conakry	100%	0%	0%	0%	0%		50%	0%	25%	25%
Faranah	0%	22%	0%	33%	0%	44%	11%	0%	0%	89%
Kankan	0%	25%	25%	25%	0%	25%	25%	17%	0%	58%
Kindia	0%	25%	25%	13%	0%	38%	13%	0%	0%	88%
Labé	8%	8%	8%	25%	0%	50%	17%	0%	0%	83%
Mamou	0%	40%	0%	20%	0%	40%	20%	0%	0%	80%
Nzérékoré	9%	18%	27%	9%	0%	36%	9%	45%	0%	45%
Milieu de résidence										
Urbain	8%	27%	14%	19%	4%	28%	28%	9%	0%	64%
Rural	4%	17%	15%	20%	0%	43%	11%	15%	0%	73%
Type d'infrastructure										
Abattoir	5%	23%	12%	30%	2%	28%	35%	12%	0%	53%
Aire d'abattage	6%	20%	16%	15%	1%	42%	9%	13%	0%	78%

6.8 Mode d'évacuation des résidus solides et eaux usées

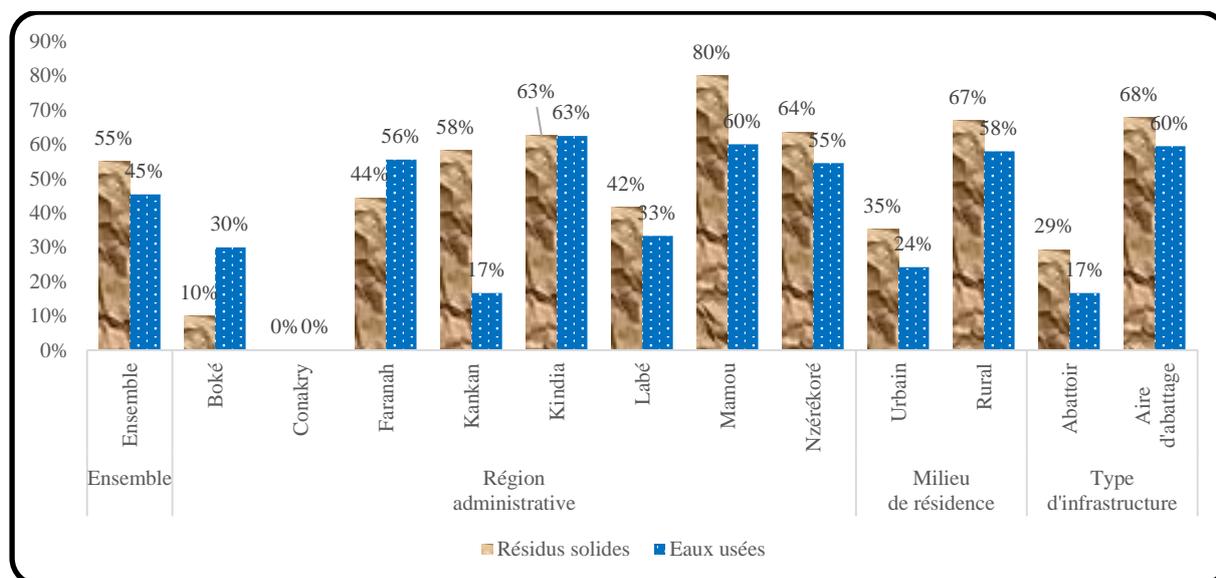
Cette section analyse le mode d'évacuation des résidus solides et des eaux usées au niveau des infrastructures d'abattage des animaux. Dans l'ensemble, plus de la moitié des infrastructures d'abattage évacuent les résidus solides dans la nature (55%). Quant à l'évacuation des eaux usées, 45% des infrastructures d'abattage la font dans la nature.

L'évacuation des résidus solides et des eaux usées dans la nature est plus prononcée dans les régions de Mamou (respectivement 80% et 60%), N'Zérékoré (respectivement 64% et 55%) et Kindia (63% dans les deux cas).

En milieu rural, les résidus solides et les eaux usées sont évacués dans la nature, respectivement, au niveau de 67% et 58% des infrastructures d'abattage. En milieu urbain, ces proportions sont respectivement de 35% et 24%.

Ce mode d'évacuation est plus prononcé au niveau des aires d'abattage, car ce sont 68% et 60% d'entre elles qui évacuent respectivement les résidus solides et les eaux usées dans la nature. Dans les abattoirs, ces proportions n'atteignent pas un tiers (respectivement 29% et 17%).

Graphique 6-5 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage évacuant les résidus solides et les eaux usées dans la nature, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



Concernant les autres moyens d'évacuation, les résultats ont montré que 18% et 12% des infrastructures d'abattage utilisent respectivement l'incinération et le ramassage privé comme les deux principaux modes d'évacuation des résidus solides. Ceux-ci sont suivis par l'enfouissement (10%). Quel que soit le milieu de résidence ou le type d'infrastructure, l'incinération, le ramassage privé et l'enfouissement constituent les principaux modes d'évacuation des résidus solides. Ces modes d'évacuation sont respectivement utilisés au niveau de 18%, 12% et 10% des infrastructures.

Par ailleurs, l'utilisation des canaux à ciel ouvert, des trous creusés dans la cour ou du drainage constituent les autres modes utilisés pour l'évacuation des eaux usées dans respectivement 22%, 14% et 14% des infrastructures.

En milieu rural, le drainage et le trou creusé dans la cour constituent les autres modes d'usage les plus utilisés pour l'évacuation des eaux usées, soit 15% dans les deux cas. Quant au milieu urbain, ces proportions sont respectivement de 12% et 13%. Elles sont presque les mêmes au niveau des aires d'abattage et des abattoirs.

Tableau 6-5 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage selon le mode d'évacuation des résidus solides et des eaux usées, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	Moyens d'évacuation des résidus solides					Moyens d'évacuation des eaux usées				
	Ramassage Privé	Poubelle publique	Incinération	Enfouissement	Nature	Canal fermé	Canal à ciel ouvert	Trou creusé dans la cour	Drainage	Dans la rue/la nature
Ensemble	12%	5%	18%	10%	55%	4%	22%	14%	14%	45%
Milieu de résidence										
Urbain	15%	10%	28%	12%	35%	9%	42%	12%	13%	24%

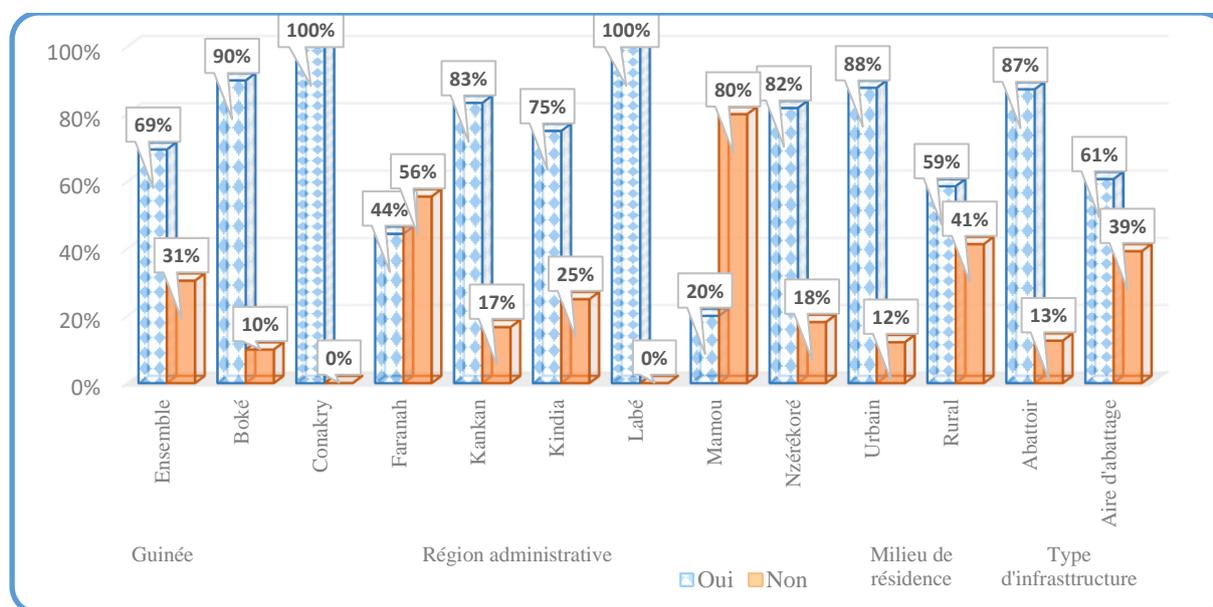
	Moyens d'évacuation des résidus solides					Moyens d'évacuation des eaux usées				
	Ramassage Privé	Poubelle publique	Incinération	Enfouissement	Nature	Canal fermé	Canal à ciel ouvert	Trou creusé dans la cour	Drainage	Dans la rue/la nature
Rural	10%	2%	12%	9%	67%	2%	10%	15%	15%	58%
Type d'infrastructure										
Abattoir	17%	11%	32%	10%	29%	6%	51%	13%	14%	17%
Aire d'abattage	10%	2%	11%	10%	68%	4%	8%	14%	14%	60%

6.9 Existence d'un système d'assainissement dans l'abattoir /aire d'abattoir

Dans l'ensemble, plus de deux tiers des infrastructures d'abattage (69%) disposent d'un système d'assainissement. C'est dans les régions de Mamou et Faranah que la situation est alarmante. Dans ces régions, plus de la moitié des infrastructures d'abattage d'animaux ne disposent pas de système d'assainissement. Seulement 20% des infrastructures d'abattage de Mamou et 44% de celles de Faranah ont déclaré disposer d'un système d'assainissement.

En milieu urbain, près de neuf infrastructures d'abattage sur dix (88%) déclarent avoir un système d'assainissement, alors qu'en milieu rural, cette proportion est de 59%. Par ailleurs, ce sont 87% des abattoirs et 61% des aires d'abattage qui ont déclaré avoir un système d'assainissement (Voir graphique).

Graphique 6-6 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage selon la disponibilité d'un système d'assainissement, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



Certes les installations d'abattage disposent d'un système d'assainissement, mais il n'est pas régulièrement appliqué. Les viandes sont produites généralement dans des conditions d'hygiène précaires.

6.10 Existence d'une inspection sanitaire dans l'abattoir et fréquence de l'inspection

Cette section s'intéresse à l'existence d'une inspection sanitaire et la fréquence de cette inspection au niveau des infrastructures d'abattage.

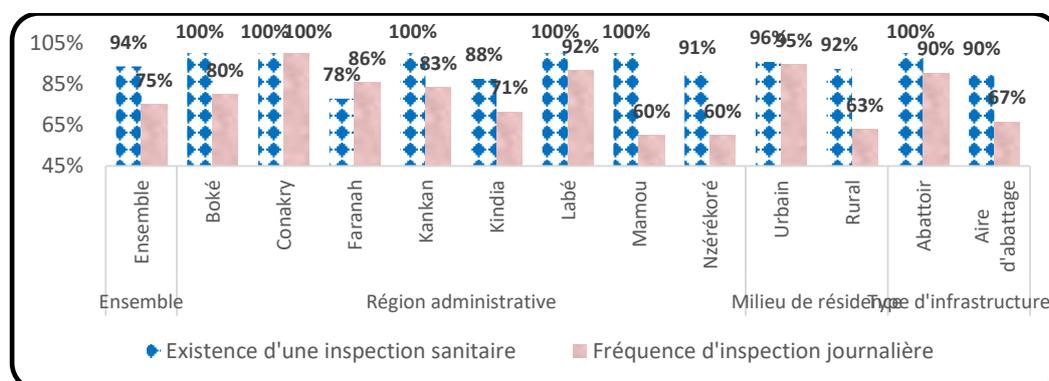
Au niveau national, l'inspection sanitaire se fait dans 94% des infrastructures d'abattage des animaux. Concernant la fréquence de cette inspection, elle a lieu tous les jours dans 75% des infrastructures.

L'analyse désagrégée selon la région administrative montre que dans toutes les infrastructures d'abattage des animaux des régions de Conakry, Kankan, Labé et Mamou, il existe une inspection sanitaire. Quant à la fréquence de cette inspection, elle varie significativement d'une région à une autre. C'est ainsi que l'inspection sanitaire est effectuée tous les jours dans la totalité des infrastructures d'abattage situées dans la ville de Conakry. Pour les régions de Labé, Faranah et Kankan, elle se réalise tous les jours dans respectivement 92%, 86% et 83% des infrastructures.

En tenant compte du milieu de résidence, ce sont 96% et 92% des infrastructures d'abattage des milieux urbain et rural qui reçoivent des inspecteurs sanitaires. Cependant, seulement 63% des infrastructures d'abattage du milieu rural reçoivent ces inspecteurs tous les jours. Cette proportion est de 95% en milieu urbain.

L'analyse selon le type d'infrastructures d'abattage montre que tous les abattoirs (100%) reçoivent des inspecteurs sanitaires et 90% d'entre eux les reçoivent chaque jour. Par contre, ce sont neuf dixième des aires d'abattage (90%) qui reçoivent des inspecteurs. Parmi celles-ci, seulement deux tiers (67%) les reçoivent chaque jour.

Graphique 6-7 : Proportions (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon l'existence de visites d'inspection sanitaire et la fréquence des visites, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



Les infrastructures d'abattage ne sont pas entièrement couvertes par les services d'inspection sanitaire. La proportion de ces infrastructures non fréquentées tous les jours n'est pas négligeable (33%). C'est pour dire qu'une quantité importante de viandes vendues dans les boucheries et points de vente sur la voie publique et dans les marchés échappe à l'inspection sanitaire, alors que la consommation de ces aliments qui échappent à l'inspection et au contrôle sanitaires constitue un risque considérable pour la santé de leurs consommateurs.

6.11 Principal type d'emballage utilisé

Le plastique constitue le principal type d'emballage utilisé au niveau des infrastructures d'abattage, quels que soient le milieu de résidence et le type d'infrastructure.

Dans l'ensemble, 70% des infrastructures d'abattage utilisent le plastique. Cette proportion atteint 76% en milieu rural et 78% dans les abattoirs urbains. D'autres types d'emballage sont aussi utilisés dans les infrastructures d'abattage.

Le marché constitue la principale source d'obtention des emballages, quels que soit le milieu de résidence ou le type d'infrastructure. Voir tableau 6.6.

Tableau 6-6 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le type d'emballage utilisé et le mode d'obtention des emballages, par milieu de résidence et par type d'infrastructure selon le type d'emballage utilisé et le mode d'obtention des emballages

	Principal type d'emballage utilisé				Mode d'obtention de l'emballage		
	Plastique	Papiers	Sacs	Autre	Marché	Intermédiaires	Autres
Ensemble	70%	3%	12%	15%	86%	3%	11%
Milieu de résidence							
Urbain	60%	4%	17%	19%	88%	0%	12%
Rural	76%	2%	9%	13%	85%	4%	11%
Type d'infrastructure							
Abattoir	78%	0%	13%	9%	95%	0%	5%
Aire d'abattage	66%	4%	12%	18%	82%	4%	14%

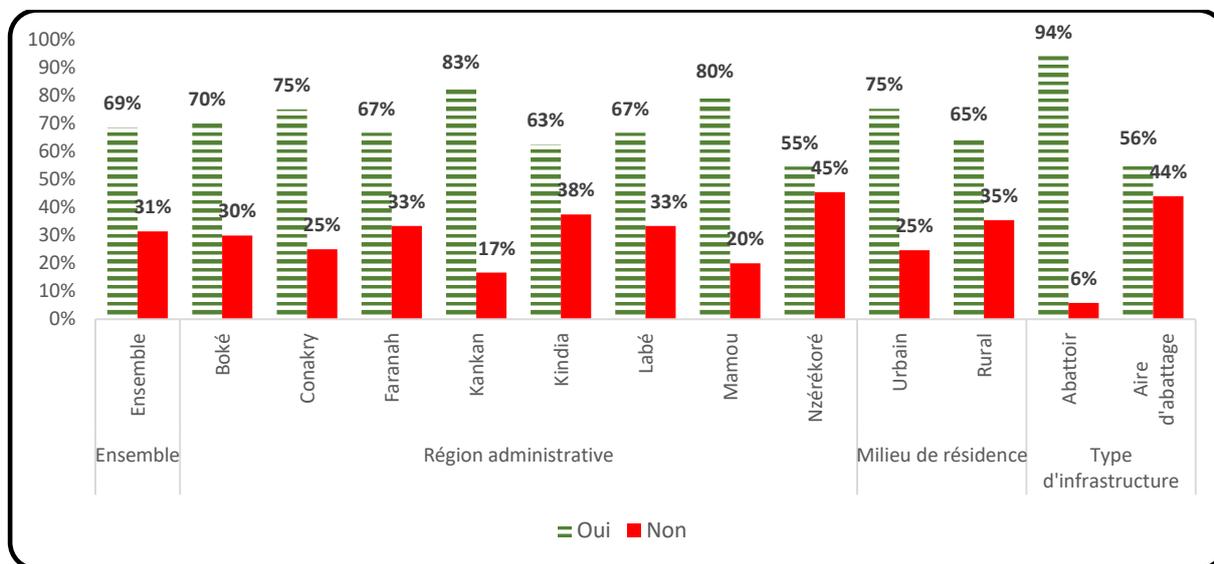
Dans ce tableau, la proportion des autres modes d'obtention d'emballage est considérable. Il s'agit généralement des emballages cueillis dans la nature ou des papiers de sources diverses pouvant contenir des contaminants environnementaux organiques et inorganiques nocifs pour la santé des consommateurs.

6.12 Existence d'un comité de gestion de l'abattoir ou l'aire d'abattage

Plus de deux tiers des infrastructures d'abattage d'animaux sont dotés des comités de gestion (69%). Plus de trois quarts des infrastructures d'abattage des régions de Kankan (83%), Mamou (80%) et Conakry (75%) disposent de comités de gestions. C'est dans la région de Nzérékoré que la proportion des infrastructures d'abattage ayant des comités de gestion est la plus faible (55%) suivie de la région de Kindia (63%).

Trois quarts (75%) des infrastructures d'abattage du milieu urbain ont des comités de gestion contre 65% du milieu rural. Alors que 94% des abattoirs possèdent des comités de gestion, seulement 56% des aires d'abattage en possèdent.

Graphique 6-8 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut d'existence d'un comité de gestion, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

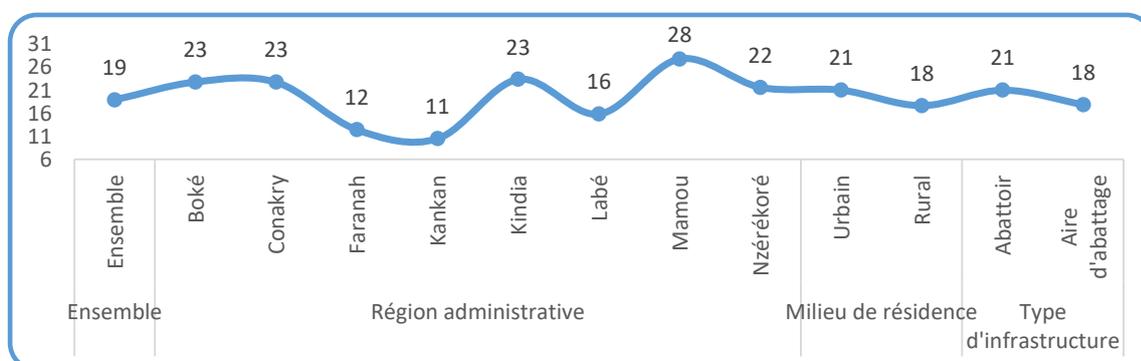


6.13 Durée moyenne d'existence de l'abattoir /aire d'abattage

Dans l'ensemble, la durée moyenne d'existence des infrastructures d'abattage des animaux est de 19 ans. Cette moyenne est de 20 ans dans les régions de Mamou, Kindia, Conakry, Boké et Nzérékoré. Dans les régions de Kankan et Faranah, la durée moyenne d'existence des infrastructures est respectivement de 11 ans et 12 ans.

En milieu urbain, les infrastructures d'abattage (abattoirs) ont une durée de vie moyenne de 21 ans contre 18 ans en milieu rural (aires d'abattage).

Graphique 6-9 : Durée moyenne d'existence (nombre d'années) des infrastructures d'abattage des animaux par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



6.14 Mode de lutte contre les animaux indésirables au niveau des infrastructures d'abattage

Plus d'un tiers des infrastructures d'abattage n'utilisent aucun moyen précis de lutte contre les animaux indésirables (37%). Cette proportion est plus importante en milieu urbain (42%) qu'en milieu rural (34%). Par type d'infrastructure, 43% des aires d'abattage et 25% des abattoirs n'utilisent aucun moyen précis de lutte contre les animaux indésirables.

Cependant, le moyen physique constitue le principal mode de lutte contre ces animaux indésirables au niveau des infrastructures d'abattage (29%) et ceci, quel que soit le milieu de résidence (26% en milieu urbain et 31% en milieu rural) et le type d'infrastructure (33% dans les abattoirs et 27% au niveau des aires d'abattage).

Tableau 6-7 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le mode de lutte contre les animaux indésirables, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

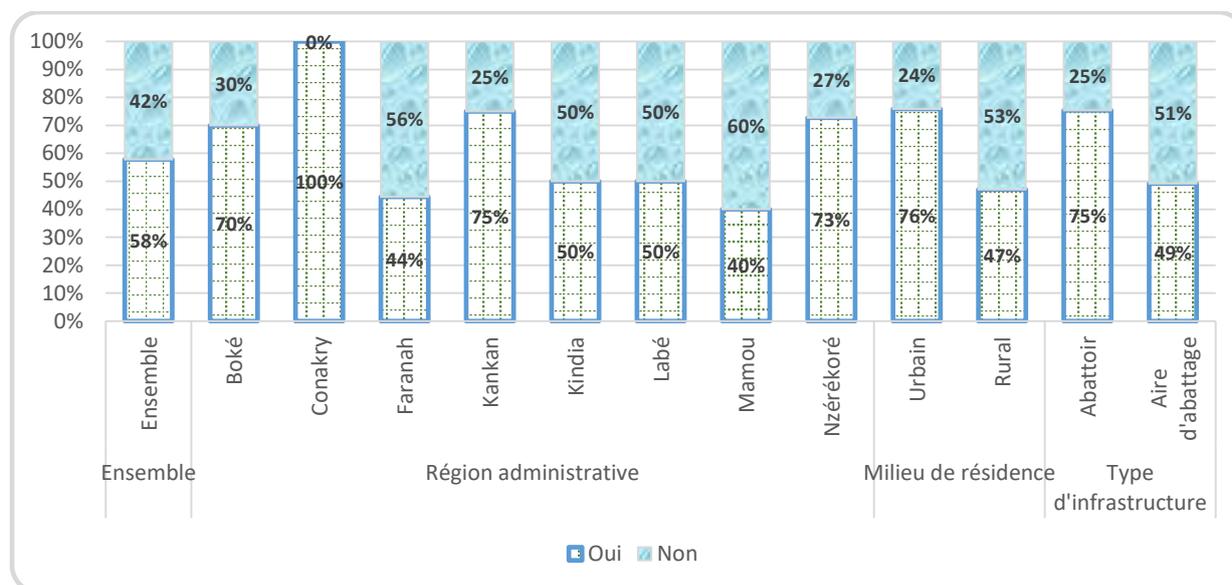
	Recours aux services vétérinaires	Appât	Physique	Aucun moyen de lutte	Clôture	Autre
Ensemble	6%	3%	29%	37%	8%	17%
Milieu de résidence						
Urbain	4%	5%	26%	42%	17%	6%
Rural	7%	2%	31%	34%	3%	24%
Type d'infrastructure						
Abattoir	9%	5%	33%	25%	20%	8%
Aire d'abattage	4%	2%	27%	43%	2%	22%

6.15 Existence d'un programme de visite médicale

Au cours de l'enquête, la question sur l'existence d'un programme de visite médicale des travailleurs des infrastructures d'abattage a été posée. Dans 58% de ces installations il existe un programme de visite médicale. C'est dans les régions de Conakry (100%), Kankan (75%), Nzérékoré (73%) et Boké (70%) que cette proportion est plus élevée.

En milieu urbain, dans trois quarts des infrastructures d'abattage (76%) il existe un programme de visite médicale du personnel contre moins de la moitié (47%) en milieu rural. Le même constat se dessine selon le type d'infrastructure (75% des abattoirs et 49% des aires d'abattage).

Graphique 6-10 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut d'existence d'un programme de visite du personnel, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



De ce graphique, il apparaît que la proportion d'infrastructures dont les utilisateurs ne disposent pas de programme de visite médicale est très importante. Là où ce programme existe, il est possible qu'il n'y soit pas appliqué correctement. Le risque de contamination des viandes se fait sentir également à ce niveau.

6.16 Collaboration entre les utilisateurs des installations d'abattage avec le voisinage et les inspecteurs sanitaires et de salubrité

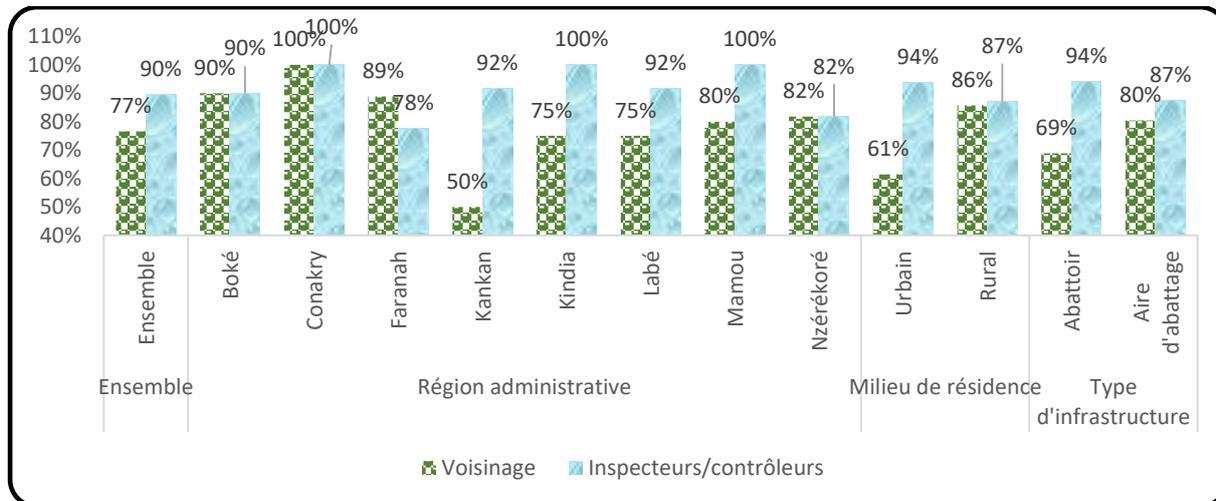
Dans l'ensemble, la collaboration avec les inspecteurs/contrôleurs sanitaires semble meilleure qu'avec le voisinage. Les résultats ont montré qu'au niveau de 90% des infrastructures d'abattage, la collaboration est bonne avec les inspecteurs contre 77% avec le voisinage.

C'est seulement au niveau de 50% des infrastructures d'abattage de la région de Kankan que la collaboration avec le voisinage est bonne, tandis que dans les régions de Faranah (78%) et Nzérékoré (82%) la collaboration avec les inspecteurs sanitaires semble moins bonne comparativement aux autres régions.

La collaboration avec le voisinage est meilleure en milieu rural (86%) qu'en milieu urbain (61%). Par contre, avec les inspecteurs et contrôleurs sanitaires, la collaboration est meilleure en milieu urbain (94%) par rapport au milieu rural (87%).

En tenant compte du type d'infrastructure, il est constaté qu'au niveau de 69% des abattoirs et 80% des aires d'abattage la collaboration est bonne avec le voisinage. Vis-à-vis des inspecteurs et contrôleurs sanitaires, la collaboration est meilleure au niveau de 94% des abattoirs et 87% des aires d'abattage.

Graphique 6-11 : Proportions (%) d'infrastructures d'abattage des animaux dont les utilisateurs collaborent bien avec le voisinage et les inspecteurs sanitaires, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



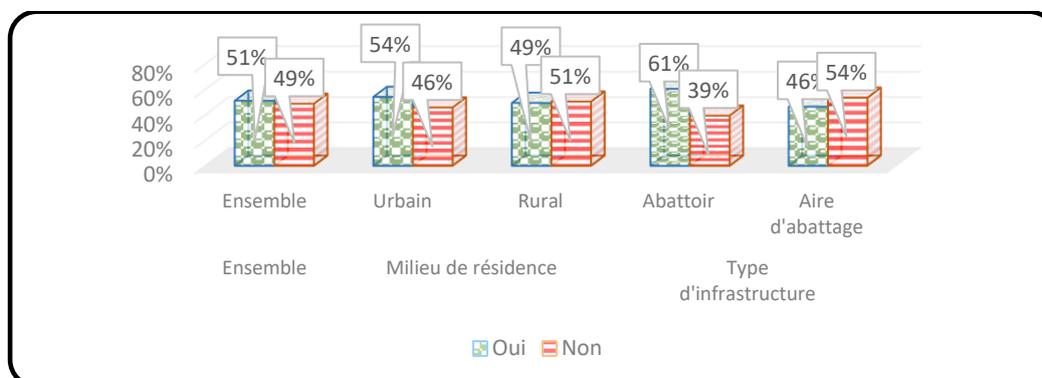
6.17 Reconnaissance de l'impact négatif des infrastructures sur l'environnement et sur le voisinage

Dans l'ensemble, seulement la moitié des utilisateurs des infrastructures d'abattage pensent que les activités de leurs installations ont un impact négatif sur l'environnement (51%). Voir graphique 6.12.

Selon le milieu de résidence, 54% des utilisateurs des infrastructures d'abattage du milieu urbain et 46% de ceux du milieu rural sont conscients de l'impact négatif de leurs installations sur l'environnement.

L'analyse selon le type d'infrastructure dévoile une disparité remarquable : 46% des utilisateurs des abattoirs et 54% de ceux des aires d'abattages déclarent être conscients de l'impact négatif de ces infrastructures sur l'environnement.

Graphique 6-12 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon le statut de reconnaissance de l'impact négatif des activités au niveau des infrastructures, par milieu de résidence et par type d'infrastructure



6.18 Connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

La connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale a été appréhendée auprès des utilisateurs d'infrastructures d'abattage. Dans l'ensemble, selon 63% des utilisateurs des infrastructures d'abattage, la législation en vigueur en matière de sécurité sanitaire est connue.

En milieu urbain, 71% des utilisateurs des infrastructures d'abattage ont connaissance de la législation en vigueur, relative aux aliments d'origine animale, contre 59% en milieu rural.

Plus de huit dixièmes des utilisateurs des abattoirs (84%) ont connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Cette proportion est de 53% au niveau des aires d'abattage.

Tableau 6-8 : Répartition (%) des infrastructures d'abattage des animaux selon la connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire par leurs utilisateurs par milieu de résidence et type d'infrastructure

	Oui	Non
Total	63%	37%
Milieu de résidence		
Urbain	71%	29%
Rural	59%	41%
Type d'infrastructure		
Abattoir	84%	16%
Aire d'abattage	53%	47%

7 CHAPITRE 7 : FERME AVICOLE

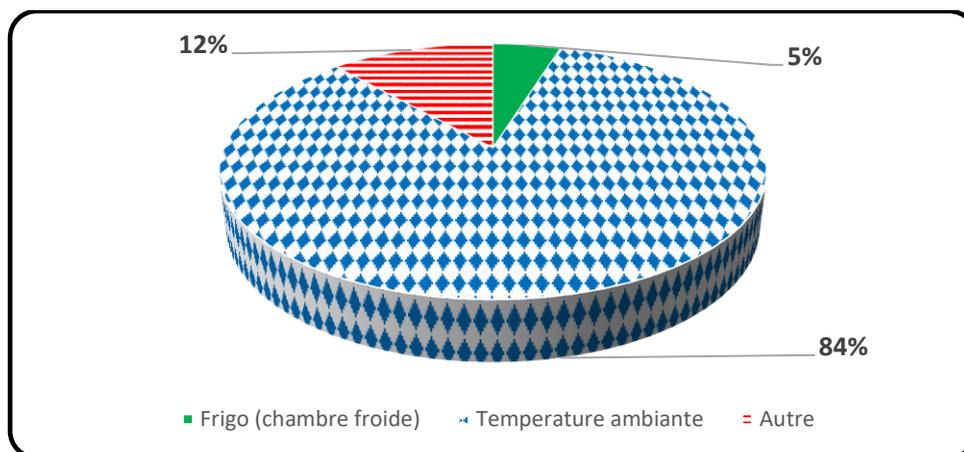
Ce chapitre fournit des informations sur les fermes avicoles. Il passe en revue l'analyse sur l'assainissement et l'hygiène des fermes, la formation du personnel, la disponibilité des équipements, la connaissance des règlements, l'utilisation des antibiotiques, la conservation des œufs et des aliments, le rapport avec le voisinage, l'impact sur l'environnement, les difficultés rencontrées et les besoins. Il est à retenir que les questions sur les fermes avicoles ont été posées tant en milieu urbain que rural.

Au niveau de chaque zone d'enquête (sous-préfecture/commune urbaine), les responsables de ces installations ont été interviewés sur le questionnaire conçu à cet effet. Les résultats de cette analyse ont été pondérés. L'ensemble et le milieu de résidence ont été retenus comme niveau d'analyse.

7.1 Conservation des œufs

Au niveau des fermes avicoles, les œufs sont généralement conservés à la température ambiante. Plus de huit fermes avicoles sur dix (84%) conservent les œufs à l'air libre (température ambiante), contre 5% qui les conservent dans les frigos ou chambres froides (voir graphique 7.1).

Graphique 7-1 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le mode de conservation des œufs, par milieu de résidence



La longue conservation des œufs à la température ambiante dégrade leur qualité.

7.2 La principale source d'approvisionnement en eau et type de toilette disponibles au niveau des fermes avicoles

Les fermes avicoles utilisent les puits aménagés dans 44% des cas et les forages/bornes fontaines dans 36% des cas comme principales sources d'approvisionnement en eau. Un dixième (10%) des fermes disposent de puits non aménagés comme source d'eau. Par contre 6% utilisent les eaux de surfaces et 4% les eaux de robinets.

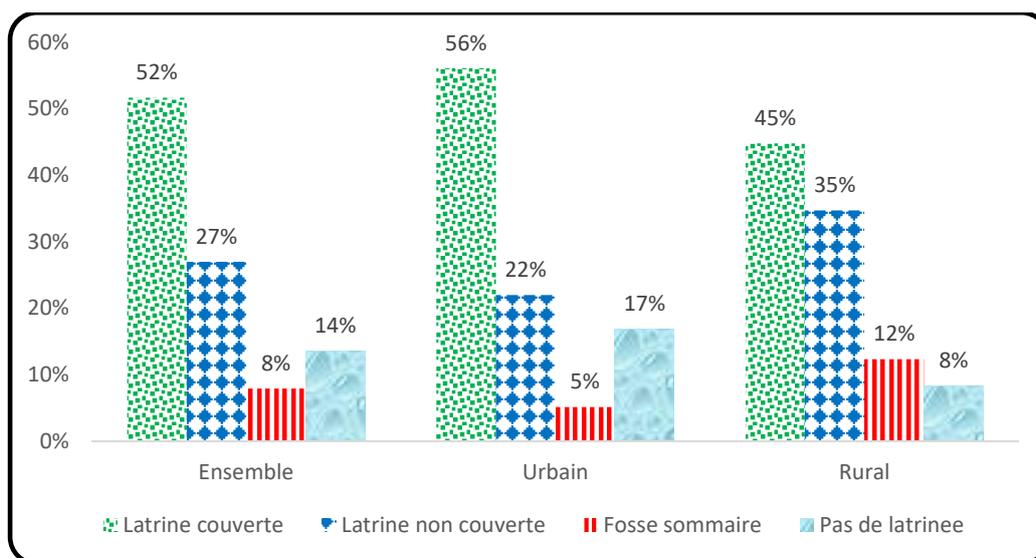
En milieu urbain, le puits aménagé constitue la principale source d’approvisionnement disponible au niveau des fermes avicoles (49%). Quant au milieu rural, la principale source d’eau disponible au niveau des fermes est le forage (56%), suivi des puits aménagés (35%).

Tableau 7-1 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les sources d’approvisionnement en eau par milieu de résidence

	Robinet	Forage/Fontaine publique	Puits aménagé	Puits non aménagé	Eau de surface
Ensemble	4%	36%	44%	10%	6%
Urbain	6%	22%	49%	17%	5%
Rural	0%	56%	35%	0%	8%

En ce qui concerne le type de toilette disponible, 52% des fermes avicoles utilisent les latrines couvertes au niveau national, 56% les utilisent en milieu urbain et 45% en milieu rural. Les latrines non couvertes sont utilisées par 27% des fermes au niveau national, 22% en milieu urbain et 35% en milieu rural. Par ailleurs, au niveau national, 14% des fermes ne disposent pas de latrines. Cette proportion est de 17% en milieu urbain et 8% en milieu rural.

Graphique 7-2 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le type de toilette disponible, par milieu de résidence

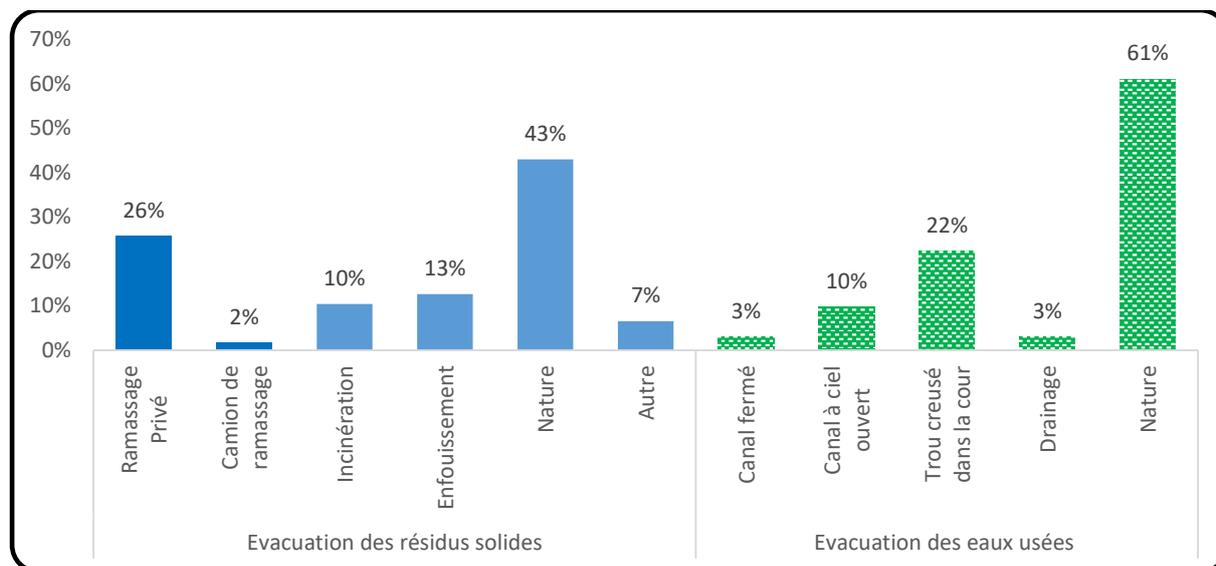


7.3 Evacuation des résidus solides et des eaux usées

Plus de quatre dixièmes (43%) des fermes avicoles évacuent les résidus solides dans la nature. Quant aux eaux usées, elles sont évacuées dans la nature par 61% des fermes.

Le principal mode d’évacuation des résidus solides demeure le ramassage privé (26% des fermes). L’enfouissement et l’incinération sont utilisés respectivement par 13% et 10% des fermes. Quant au trou creusé dans la cours, ce sont 22% des fermes qui y font recours comme principal mode d’évacuation des eaux usées. Il est suivi du canal à ciel ouvert utilisé par 10% des fermes.

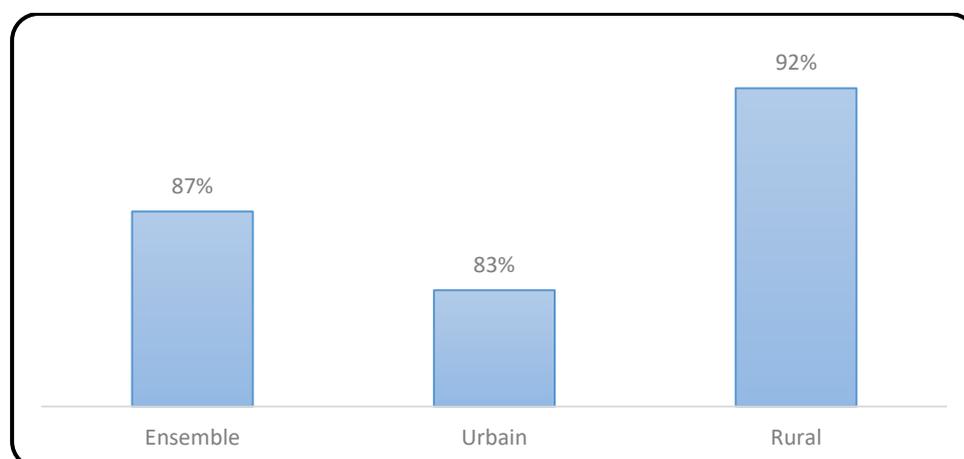
Graphique 7-3 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les moyens d'évacuation des résidus solides et des eaux usées



7.4 Existence d'un système d'assainissement de la ferme

La plupart des fermes avicoles (87%) disposent d'un système d'assainissement convenable. Cette proportion est plus élevée en milieu rural (92%) qu'en milieu urbain (83%).

Graphique 7-4 : Proportions (%) de fermes avicoles disposant d'un système d'assainissement, par milieu de résidence



7.5 La principale source d'électrification

Cette analyse s'intéresse à la source principale d'électrification des fermes avicoles. La principale source électrique est le groupe électrogène, utilisé par 40% des fermes. Le panneau solaire est utilisé par 30% des fermes. Quant à l'électricité publique et la torche électrique, elles sont utilisées respectivement par 8% et 3% des fermes. D'autres sources électriques sont aussi utilisées par 3% des fermes. Cependant, 11% des fermes n'ont aucune source électrique.

En ce qui concerne le milieu de résidence, 48% des fermes utilisent le groupe électrogène comme principale source d'électrification en milieu urbain, suivi du panneau solaire qui est utilisé par 20% des fermes). L'électricité publique est utilisée par 14% des fermes en milieu urbain. Par ailleurs, 18% de ces fermes n'ont aucune source électrique.

Par contre en milieu rural, la principale source électrique des fermes est le panneau solaire (45%), suivi du groupe électrogène (26%), de la torche électrique (20%) et d'autres sources électriques (8%). Aucune des fermes n'utilise l'électricité publique.

Tableau 7-2 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les sources d'électrification par milieu de résidence

	principale source d'électrification					
	Electricité Publique	Groupe électrogène	Panneau solaire	Torche électrique	Aucune source électrique	Autre
Ensemble	8%	40%	30%	8%	11%	3%
Milieu de résidence						
Urbain	14%	48%	20%	0%	18%	0%
Rural	0%	26%	45%	20%	0%	8%

7.6 Moyens de lutte contre les animaux indésirables qui fréquentent les installations

Les moyens de lutte les plus fréquemment utilisés dans la lutte contre les animaux indésirables sont : la clôture (29% des fermes), les appâts (25%), les moyens physiques (20%) et le recours aux services vétérinaires (11%). La proportion de fermes n'utilisant aucun moyen de lutte est de 10%.

Par rapport au milieu de résidence, les fermes situées en milieu urbain utilisent principalement les appâts (41%), la clôture (22%), les moyens physiques (18%) et le recours aux services vétérinaires (6%). Plus d'un dixième des fermes avicoles n'utilisent aucun moyen (13%).

Cependant, en milieu rural, le moyen le plus utilisé est la clôture (39%), suivie des moyens physiques (24%), des services vétérinaires (20%) et des pièges (12%).

Tableau 7-3 : Répartition (%) des fermes avicoles selon les moyens de lutte contre les animaux indésirables qui fréquentent les fermes, par milieu de résidence

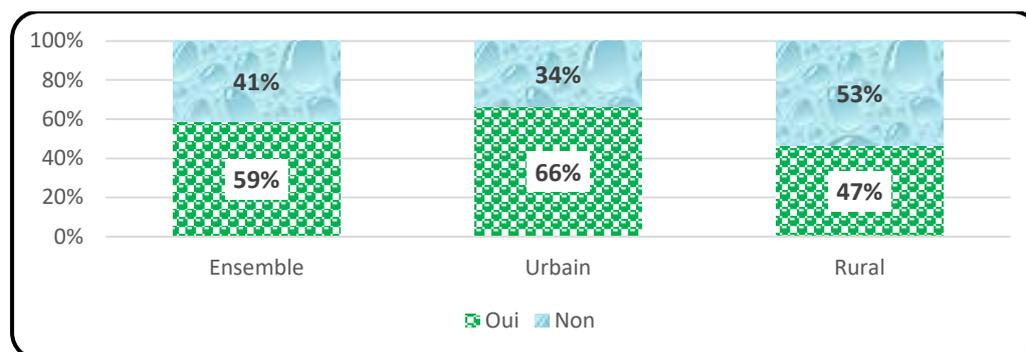
	Comment luttez-vous contre les animaux indésirables qui fréquentent vos installa						
	Recours aux services vétérinaires	Appât	Physique	Aucun moyen	Piège	Clôture	Autre
Ensemble	11%	25%	20%	10%	5%	29%	0%
Milieu de résidence							
Urbain	6%	41%	18%	13%	0%	22%	0%
Rural	20%	0%	24%	4%	12%	39%	0%

7.7 Le programme de visite médicale pour le personnel

En ce qui concerne le programme de visite médicale des personnels travaillant dans les fermes avicoles, l'enquête révèle que dans l'ensemble 59% des personnels bénéficient d'un programme de visite médicale, contre 41% qui n'en bénéficient pas.

De l'analyse selon le milieu de résidence, il a été observé que 66% des travailleurs des fermes du milieu urbain font l'objet de visite médicale contre 47% de ceux du milieu rural.

Graphique 7-5 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence d'un programme de visite pour le personnel, par milieu de résidence



7.8 Collaboration avec le voisinage

L'analyse des données concernant la collaboration des fermiers avec le voisinage montre que dans l'ensemble, 92% ont une bonne collaboration avec le voisinage, et 8% n'ont pas de collaboration.

En ce qui concerne le milieu de résidence, en milieu urbain 92% des fermes ont une bonne collaboration avec le voisinage, contre 8% qui n'en n'ont pas. En milieu rural également, 92% des fermes ont une bonne collaboration avec le voisinage, contre 8% qui n'en n'ont pas.

Tableau 7-4 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la nature de la collaboration avec le voisinage, par milieu de résidence

	Collaboration avec le voisinage	
	Bonne	Pas de collaboration
Ensemble	92%	8%
Milieu de résidence		
Urbain	92%	8%
Rural	92%	8%

7.9 Type de plaintes enregistrées fréquemment de la part des clients

L'analyse révèle que les plaintes fréquemment enregistrées par les fermiers de la part des clients se rapportent à la rupture de stocks d'œufs (30%), la petitesse des œufs (25%) et le mauvais état des œufs (5%).

En ce qui concerne le milieu de résidence, en milieu urbain les principales plaintes enregistrées fréquemment de la part des clients sont : la rupture des stocks (33%), la petitesse des œufs (27%). Près d'un tiers des fermiers de ce milieu ont déclaré n'avoir pas enregistré de plaintes (32%).

Cependant en milieu rural, la proportion de fermes n'ayant enregistré aucune plainte est plus élevée (55%). Par contre, 25% des fermes ont déclaré avoir enregistré des plaintes sur la rupture des stocks d'œufs et 20% sur la petitesse des œufs.

Tableau 7-5: Répartition (%) des fermes avicoles selon le type de plainte enregistré fréquemment de la part des clients, par milieu de résidence

Genre de plainte enregistrée fréquemment de la part des clients	Urbain	Rural	Ensemble
Aucune plainte	32%	55%	40%
La petitesse des œufs	27%	20%	25%
Les ruptures de stocks de produits (œufs)	33%	25%	30%
Le mauvais état des œufs	7%	0%	5%

7.10 Existence de contrôle sanitaire vétérinaire et la fréquence de ce contrôle

L'analyse des données concernant l'existence de contrôle sanitaire vétérinaire et la fréquence de ce contrôle a permis de constater que dans l'ensemble, le pourcentage de fermes dans lesquelles le contrôle sanitaire vétérinaire a lieu est très élevé (98%) contre 2% qui ne l'observent pas. Par rapport à la fréquence, les fermes sont soumises à un contrôle sanitaire aux fréquences suivantes : chaque mois (38%), par semaine (37%), chaque jour (19%), chaque trimestre (5%).

Par rapport au milieu de résidence, 97% des fermes en milieu urbains sont soumises à un contrôle sanitaire vétérinaire, contre 3% qui ne s'intéressent pas à ce contrôle. Du point de vue de la fréquence de ce contrôle, 46% des fermes sont contrôlées chaque mois, 29% chaque semaine, 19% chaque jour et 6% chaque trimestre.

En milieu rural 100% des fermes sont soumises à un contrôle sanitaire vétérinaire. Par rapport à la fréquence, 49% des fermes le font chaque semaine, 27% chaque mois, 20% chaque jour et 4% chaque trimestre.

Tableau 7-6 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence de contrôle sanitaire et la fréquence du contrôle, par milieu de résidence

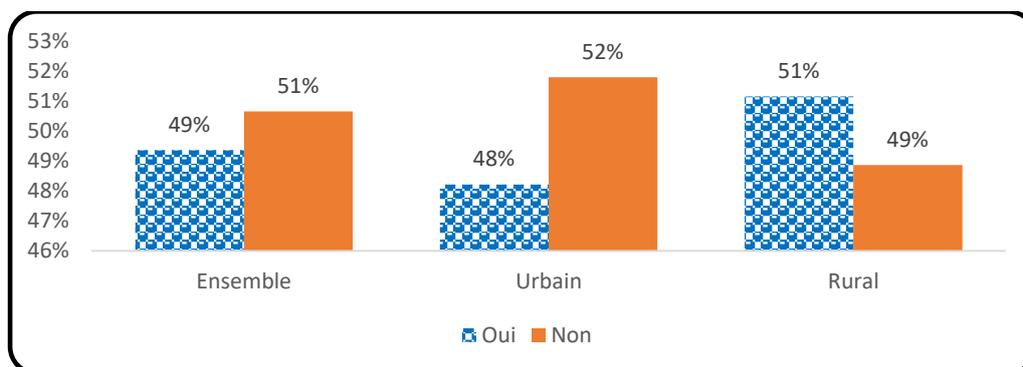
	Existence de contrôle sanitaire vétérinaire		La fréquence de ce contrôle			
	Oui	Non	Chaque jour	Chaque semaine	Chaque mois	Chaque trimestre
Ensemble	98%	2%	19%	37%	38%	5%
Milieu de résidence						
Urbain	97%	3%	19%	29%	46%	6%
Rural	100%	0%	20%	49%	27%	4%

7.11 Conscience de l'impact négatif des installations sur l'environnement et sur le voisinage

En ce qui concerne cet aspect, l'analyse a montré que dans l'ensemble, 51% des fermiers ne sont pas conscients de l'impact négatif de leurs installations sur l'environnement et sur le voisinage, contre 49% qui en sont conscients.

Par rapport au milieu de résidence, 52% des fermiers du milieu urbain, ne sont pas conscients de cet impact, contre 48% qui en sont conscients. En milieu rural, 51% des fermiers sont conscients de cet impact négatif, contre 49% qui n'en sont pas.

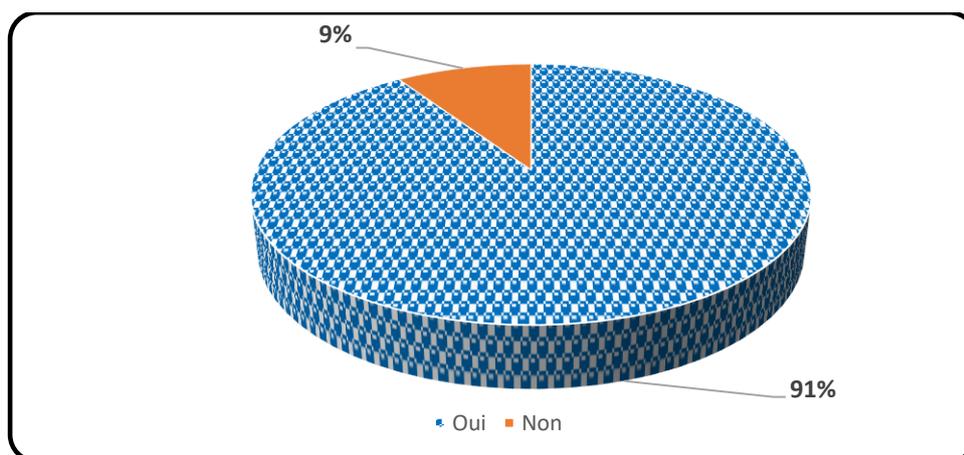
Graphique 7-6: Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation de reconnaissance de l'impact négatif des installations sur l'environnement et le voisinage, par milieu de résidence



7.12 Existence d'un gestionnaire dans la ferme

De l'analyse de ces données, le constat est que 91% des fermes soutiennent l'existence d'un gestionnaire dans la ferme contre 9% qui déclarent ne pas en avoir de façon formelle.

Graphique 7-7: Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'existence d'un gestionnaire dans la ferme par milieu de résidence

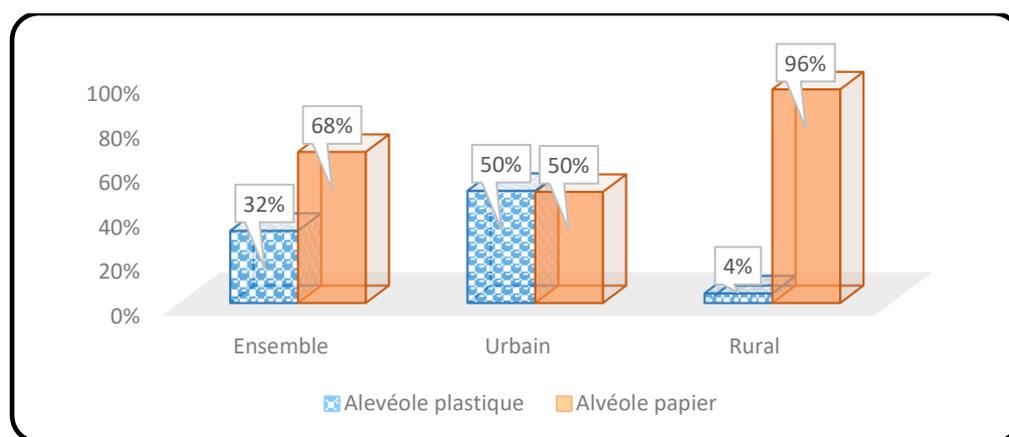


7.13 Type d'emballage utilisé principalement pour mettre les œufs de consommation

En ce qui concerne ces données, l'analyse nous montre que de manière globale, 68% des fermes utilisent l'alvéole papier contre 32% de celles qui utilisent l'alvéole plastique.

Par rapport au milieu de résidence, les alvéoles en papier sont utilisées dans la même proportion que les alvéoles en plastique en milieu urbain (50%). En milieu rural 96% de fermes utilisent les alvéoles en papier contre 4% qui utilisent les alvéoles en plastique.

Graphique 7-8 : Répartition (%) des fermes avicoles selon le principal type d'emballage utilisé, par milieu de résidence



7.14 Utilisation des antibiotiques au cours des deux dernières semaines et fréquence d'utilisation

Dans l'ensemble, 77% des fermiers déclarent avoir utilisé des antibiotiques au cours des deux dernières semaines, contre 23% qui n'en n'ont pas utilisé.

Les fermiers utilisent ces antibiotiques aux fréquences suivantes : 53% chaque mois, 16% chaque semaine, 15% chaque deux semaine, 8% chaque jour et 7% n'en utilisent pas.

Selon le milieu de résidence, 76% des fermiers, en milieu urbain, attestent avoir utilisé des antibiotiques au cours des deux dernières semaines, contre 24% qui n'en n'ont pas utilisé. Les fréquences de cette utilisation en milieu urbain sont les suivantes : 70% chaque mois, 7% chaque deux semaines, 7% chaque jour et 4% chaque semaine.

En milieu rural, 79% des fermiers attestent avoir utilisé des antibiotiques, contre 21% qui n'en n'ont pas utilisé. Les fréquences de cette utilisation sont les suivantes : 35% chaque semaine, 29% chaque deux semaines, 26% chaque mois et 10% chaque jour.

Tableau 7-7 : Répartition (%) des fermes avicoles selon la situation d'utilisation des antibiotiques au cours des deux dernières semaines et la fréquence de l'utilisation des antibiotiques, par milieu de résidence

	Utilisation des antibiotiques au cours des deux dernières semaines		Fréquence d'utilisation des antibiotiques				
	Oui	Non	Chaque jour	Chaque semaine	Chaque deux semaines	Chaque mois	Autre
Ensemble	77%	23%	8%	16%	15%	53%	7%
Urbain	76%	24%	7%	4%	7%	71%	12%
Rural	79%	21%	10%	35%	29%	26%	0%

La contamination des aliments d'origine animale par des résidus (résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides) est une menace pour la santé des consommateurs de ces aliments.

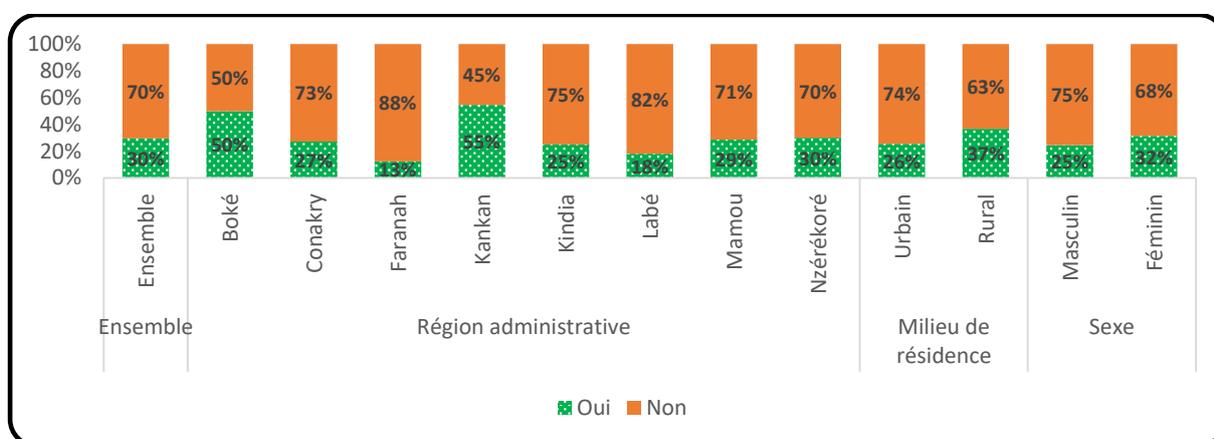
8 CHAPITRE 8 : UNITE DE TRANSFORMATION DE LAIT

8.1 Formation préalable du personnel

En ce qui concerne la formation du personnel des unités de transformation de lait, les analyses révèlent que dans l'ensemble, seulement 30% des unités de transformation de lait ont organisé la formation de leurs personnels dans ce domaine avant l'emploi. La grande majorité des unités (70%) n'a organisé aucune formation préalable à l'intention de son personnel.

Selon la région administrative, c'est dans les régions de Faranah, Labé et Kindia que les proportions des unités de transformation de lait n'ayant organisé aucune formation préalable de leurs personnels sont plus élevées (respectivement 88%, 82% et 75%). La région de Boké se démarque positivement des autres.

Graphique 8-1 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la situation de formation préalable du personnel par région administrative et par milieu de résidence



8.2 Types de formation

Selon les types de formation, l'analyse des données nous montre que dans l'ensemble, parmi les unités de transformation de lait ayant organisé la formation de leurs personnels, 93% ont fait une formation informelle contre 7% qui ont fait une formation formelle. Selon le milieu de résidence, en milieu rural aucune unité de transformation de lait n'a assuré une formation formelle pour son personnel contre seulement 13% en milieu urbain.

Tableau 8-1 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le type de formation reçu par le personnel, par milieu de résidence et par sexe

	Type de formation	
	Formelle	Informelle
Ensemble	7%	93%
Milieu de résidence		
Urbain	13%	87%
Rural	0%	100%

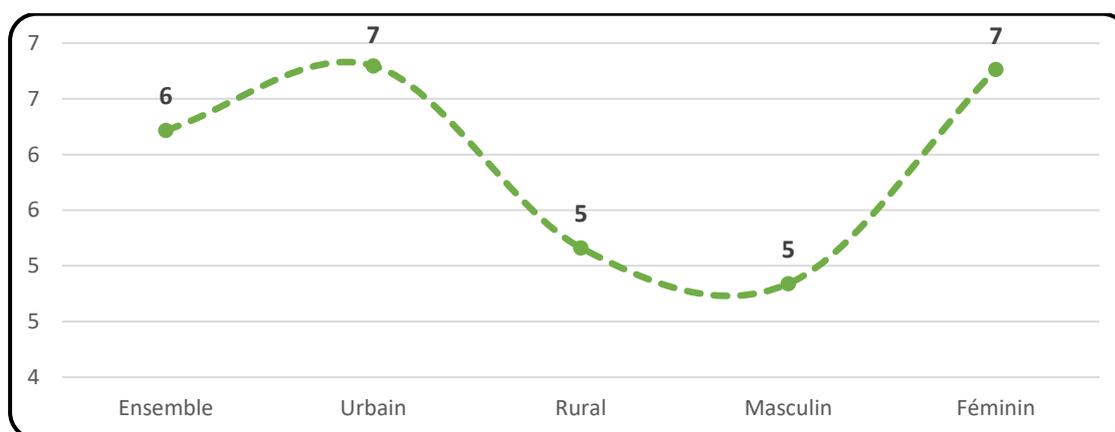
8.3 Durée moyenne dans l'activité

L'analyse révèle que, dans l'ensemble, la durée moyenne dans l'activité de transformation de lait est de 6 ans.

Selon le milieu de résidence, le milieu urbain enregistre une durée moyenne de 7 ans contre 5 ans pour le milieu rural.

Selon le sexe, les femmes ont une durée moyenne supérieure (7ans) à celle des hommes (5 ans).

Graphique 8-2 : Durée moyenne (nombre d'années) des unités de transformation de lait dans l'activité, par milieu de résidence et par sexe du responsable

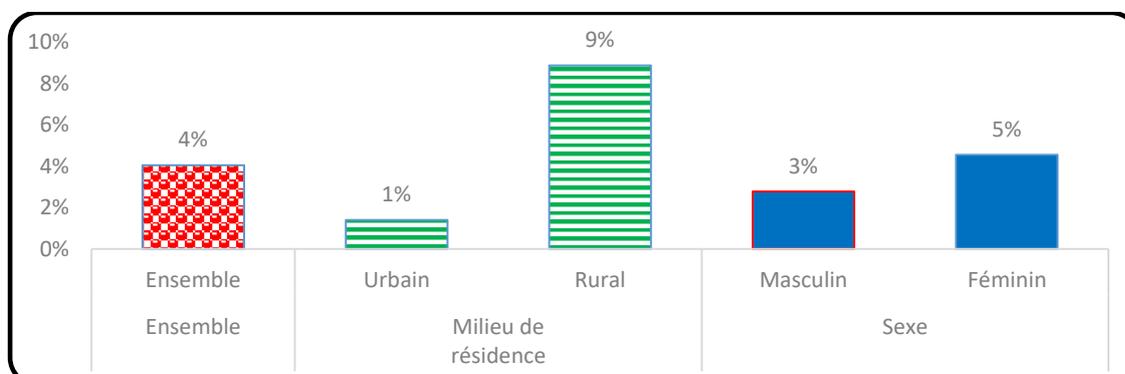


8.4 Disponibilité d'un agrément pour exercer cette activité

Dans l'ensemble, seulement 4% des unités de transformation de lait disposent d'un agrément pour exercer leur activité.

Selon le milieu de résidence, le milieu urbain compte très peu d'unités de transformation de lait disposant d'un agrément pour exercer cette activité (1%). Cependant, 9% des unités du milieu rural en disposent.

Graphique 8-3 : Proportions (%) des unités de transformation de lait disposant d'un agrément pour exercer cette activité, par milieu de résidence et par sexe du responsable



8.5 Connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

En ce qui concerne les avis sur la connaissance de la législation en matière de sécurité alimentaire, l'analyse a révélé que dans l'ensemble, 63% des unités de transformation de lait **ne connaissent pas la législation** en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

Selon la région administrative, les régions qui enregistrent les plus grands taux d'unités de transformateurs de lait ne connaissant pas la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale sont celles de Faranah (88%), de Mamou (86%) et de Labé (73%).

L'analyse par milieu de résidence montre que le milieu urbain compte 66% des unités de transformation de lait qui ne connaissent pas cette législation contre 58% pour le milieu rural.

En ce qui concerne le Sexe, l'analyse montre que 65% des responsables d'unité du sexe masculin affirme avoir connu la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Par contre 74% des responsables du sexe féminin ne connaissent pas cette législation (Cf. tableau 8.2).

Tableau 8-2: Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable

	Connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale	
	Oui	Non
Ensemble	37%	63%
Région administrative		
Boké	38%	63%
Conakry	45%	55%
Faranah	13%	88%
Kankan	64%	36%
Kindia	50%	50%
Labé	27%	73%
Mamou	14%	86%
Nzérékoré	60%	40%
Milieu de résidence		
Urbain	34%	66%
Rural	42%	58%
Sexe		
Masculin	65%	35%
Féminin	26%	74%

8.6 Programme de visite médicale du personnel

Pour ce programme, l'analyse ressort que, dans l'ensemble, seulement 31% des unités de transformation du lait ont un programme de visite médicale du personnel.

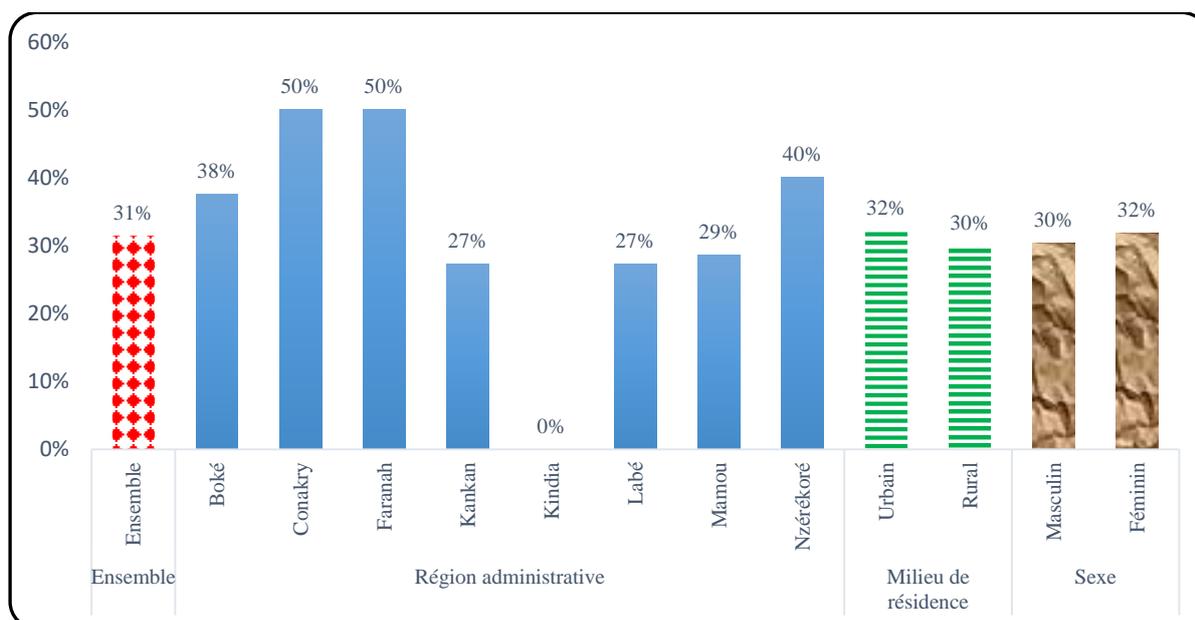
Selon la région administrative, ce sont les régions de Conakry (50%) et Faranah (50%), suivies de celle de Nzérékoré (40%) qui enregistrent les plus grandes proportions d'unités de

transformation de lait ayant un programme de visite médicale du personnel. Les unités de transformation de lait de Kindia n'ont pas de programme de visite médicale du personnel.

Par rapport au milieu de résidence, en milieu urbain, 32% des unités de transformation de lait ont un programme de visite médicale du personnel, contre 30% en milieu rural.

Selon le sexe, 30% des unités de transformation de lait ayant un programme de visite médicale du personnel ont un responsable de sexe masculin contre 32% d'unités ayant un responsable de sexe féminin.

Graphique 8-4: Proportions (%) d'unités de transformation de lait selon l'existence d'un programme de visite médicale du personnel, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable



8.7 Type de stockage des produits finis

Dans l'ensemble, 60% des unités de transformation de lait stockent les produits finis au frais, tandis que 39% les stockent à la température ambiante.

Selon la région administrative, le stockage au frais est beaucoup plus utilisé dans les régions de Kankan (82% des unités de transformation), N'Zérékoré (80%), Faranah, Kindia (63%) et Conakry (55%).

Le stockage à la température ambiante est observé surtout dans les régions de Boké (75% des unités de transformation), Mamou (57%) et Labé (45%).

Selon le milieu de résidence, en milieu urbain 72% des unités de transformation de lait stockent les produits finis au frais contre 28% à la température ambiante. En milieu rural ces proportions sont respectivement de 37% et 59%.

Tableau 8-3: Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le type de stockage des produits finis utilisés, par région administrative et par milieu de résidence

	Type de stockage utilisé pour les produits finis		
	Au frais	Température ambiante	Autre
Ensemble	60%	39%	1%
Région administrative			
Boké	25%	75%	0%
Conakry	55%	41%	5%
Faranah	63%	38%	0%
Kankan	82%	18%	0%
Kindia	63%	38%	0%
Labé	45%	45%	9%
Mamou	43%	57%	0%
Nzérékoré	80%	20%	0%
Milieu de résidence			
Urbain	72%	28%	0%
Rural	37%	59%	4%

8.8 Principale source d'approvisionnement en eau et types de toilettes utilisées par les unités de transformation de lait

Dans l'ensemble, 47,1% des unités de transformation du lait utilisent un robinet pour s'approvisionner en eau ; 44,2% utilisent les forages ou les fontaines publiques ; 5,1% utilisent les puits aménagés et 3,5% utilisent d'autres sources.

Selon la région administrative, la région de Conakry compte la proportion la plus élevée d'unités de transformation de lait (90,9%) qui utilisent les robinets pour s'approvisionner en eau. Elle est suivie de celles de Kindia et Boké (75%) et de Nzérékoré (70%). Ce sont les unités des régions de Kankan, Labé et Faranah qui sont moins servies en eau de robinet. Les forages ou fontaines publiques sont plus utilisés par les unités de la région de Labé (81,8%), suivies de celles de Faranah (75,0%) et de Kankan (54,5%). En ce qui concerne les puits aménagés, les unités des régions de Mamou et Boké les utilisent plus (respectivement 14,3% et 12,5%). Dans les régions de Faranah et N'Zérékoré, 12,5% et 10% des unités de transformation de lait utilisent d'autres sources d'approvisionnement.

En ce qui concerne le milieu de résidence, les unités de transformation de lait en milieu rural utilisent beaucoup plus les forages ou les fontaines publiques (73,0%) que celles du milieu urbain (28,5%). Les unités du milieu urbain utilisent surtout les robinets (64,1%). Celles du milieu rural utilisent peu cette source d'approvisionnement (16,3%) à cause, certes, du manque d'adduction d'eau. Les puits aménagés sont beaucoup moins utilisés en milieu urbain (seulement 1,9% des unités de transformation de lait), qu'en milieu rural où 10,8% des

unités de transformation y font recours. D'autres sources d'approvisionnement sont utilisées par 5,5% des unités de transformation de lait.

Tableau 8-4 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la source d'approvisionnement en eau et le type de toilette utilisé, par région administrative et par milieu de résidence

	Source principale d'approvisionnement en eau de l'unité				Type de toilette disposé dans l'unité			
	Robinet	Forage/fo ntaine publique	Puits aménagé	Autres sources	Latrine avec chasse	Latrine couverte	Latrine non couverte	Pas de latrine
Ensemble	47,1%	44,2%	5,1%	3,5%	4,0%	39,5%	34,2%	22,3%
Région administrative								
Boké	75,0%	12,5%	12,5%	0,0%	25,0%	37,5%	12,5%	25,0%
Conakry	90,9%	9,1%	0,0%	0,0%	4,5%	95,5%	0,0%	0,0%
Faranah	12,5%	75,0%	0,0%	12,5%	0,0%	50,0%	25,0%	25,0%
Kankan	45,5%	54,5%	0,0%	0,0%	0,0%	36,4%	27,3%	36,4%
Kindia	75,0%	12,5%	12,5%	0,0%	25,0%	12,5%	50,0%	12,5%
Labé	18,2%	81,8%	0,0%	0,0%	0,0%	45,5%	36,4%	18,2%
Mamou	42,9%	42,9%	14,3%	0,0%	0,0%	28,6%	57,1%	14,3%
Nzérékoré	70,0%	20,0%	0,0%	10,0%	0,0%	50,0%	20,0%	30,0%
Milieu de résidence								
Urbain	64,1%	28,5%	1,9%	5,5%	6,1%	49,4%	33,1%	11,3%
Rural	16,3%	73,0%	10,8%	0,0%	0,0%	21,4%	36,3%	42,3%

8.9 Evacuation des résidus solides et des eaux usées de l'unité

Dans l'ensemble, 33% des unités de transformation de lait jettent leurs résidus solides dans la nature ; 29% les font évacuer par des entreprises de ramassage privé et 26% par les ramassages publics, tandis que 6% les font incinérer ou enfouir.

Selon la région administrative, le ramassage privé est le moyen le plus utilisé par les unités de transformation dans les régions de Boké (63% des unités), Conakry (59%) et Kankan (55%).

Le ramassage public est plus utilisé au niveau des unités de transformation des régions de Nzérékoré (60% des unités) et Mamou (57%). L'incinération est utilisée dans une moindre proportion avec seulement 13% des unités de transformation de lait de la région de Kindia, 9% de celles des régions de Kankan et Labé.

L'enfouissement des déchets solides est pratiqué dans 25% des unités de transformation de lait de la région de Faranah, 13% de celles de Kindia et 9% de celles de Labé.

Les régions de Labé et Mamou comptent plus d'unités qui déversent les déchets solides dans la nature avec respectivement 45% et 43% des unités.

Dans l'ensemble, 43% et 30% des unités de transformation de lait déversent les eaux usées respectivement dans la nature et dans le canal ouvert. Le trou creusé et le drainage sont aussi utilisés par respectivement 13% et 9% des unités.

Par rapport à la région, le déversement des eaux usées dans la nature est principalement utilisé dans la région de Labé (100% des unités) et la région de Kankan (45%).

Quant à l'évacuation des eaux usées par le canal ouvert, ce moyen est plus utilisé dans les régions de Boké (63% des unités), Conakry (45%) et Mamou (43%).

Tableau 8-5 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon le mode d'évacuation des résidus solides et des eaux usées de l'unité, par région administrative, par milieu de résidence et par sexe du responsable

	Evacuation des résidus solides					Evacuation des eaux usées					
	Ramassage privé	Ramassage public	Incinération	Enfouissement	Nature	Canal fermé	Canal ouvert	Trou creusé	Drainage	Nature	Autre
Ensemble	29%	26%	6%	6%	33%	3%	30%	13%	9%	43%	2%
Région administrative											
Boké	63%	0%	13%	0%	25%	13%	63%	0%	0%	25%	0%
Conakry	59%	27%	0%	0%	14%	9%	45%	5%	0%	41%	0%
Faranah	38%	0%	0%	25%	38%	0%	38%	0%	25%	38%	0%
Kankan	55%	0%	9%	0%	36%	0%	27%	27%	0%	45%	0%
Kindia	13%	13%	25%	13%	38%	0%	0%	38%	25%	38%	0%
Labé	36%	0%	9%	9%	45%	0%	0%	0%	0%	100%	0%
Mamou	0%	57%	0%	0%	43%	0%	43%	14%	14%	29%	0%
Nzérékoré	30%	60%	0%	0%	10%	10%	40%	10%	0%	30%	10%
Milieu de résidence											
Urbain	36%	37%	5%	7%	15%	4%	40%	15%	6%	31%	3%
Rural	17%	5%	7%	4%	66%	0%	12%	9%	13%	66%	0%
Sexe du responsable											
Masculin	29%	27%	16%	15%	13%	3%	41%	14%	15%	28%	0%
Féminin	29%	26%	2%	2%	41%	3%	26%	12%	7%	50%	3%

8.10 Principale source d'électrification

Dans l'ensemble, les sources d'électrification utilisées sont l'électricité publique (33% des unités), les groupes électrogènes (22%) et les panneaux solaires (9%). Une forte proportion des unités (35%) n'utilisent aucune source d'électrification ; ce qui dénote un déficit important dans ce domaine.

L'analyse selon la région administrative montre que 64% des unités de transformation de lait n'utilisent aucune source électrique dans la région de Labé. Dans les autres régions, ce sont 40% des unités de Nzérékoré, 38% de celles de Boké et Faranah, 29% de Mamou, 25% de Kindia, 18% de Kankan et 9% de Conakry qui n'en utilisent pas du tout. Pour l'électricité

publique, la région de Conakry enregistre la plus grande proportion d'unités utilisant cette source d'énergie (91%). Elle est suivie de celles de Kindia (38%), Mamou (43%), Boké (38%) et Kindia (27%). Les unités de transformation de lait des régions de Kankan et Faranah utilisent surtout le Groupe électrogène comme source électrique (respectivement 55% et 50% des unités). La région de Boké bat le record dans l'utilisation des panneaux solaires (25% des unités) comme source d'électricité. Elle est suivie des régions de Mamou (14%) et de Faranah (13%), alors que seulement 10% des unités de la région de Nzérékoré et 9% de celles de Labé les utilisent.

En ce qui concerne le milieu urbain, l'analyse montre que 44% des unités qui résident en milieu urbain utilisent l'électricité publique contre 14% en milieu rural. Près de deux tiers (61%) des unités de transformation résidant en milieu rural n'utilisent aucune source électrique contre 21% en milieu urbain. Il est également constaté que 31% des unités de transformation situées en milieu urbain utilisent le groupe électrogène contre 7% en milieu rural. De même, 5% des unités utilisent le panneau solaire en milieu urbain contre 18% en milieu rural.

Tableau 8-6 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon la source d'électrification de l'unité par région administrative et milieu de résidence

	Aucune source électrique	Electricité publique	Groupe électrogène	Panneau solaire
Ensemble	35%	33%	22%	9%
Région administrative				
Boké	38%	38%	0%	25%
Conakry	9%	91%	0%	0%
Faranah	38%	0%	50%	13%
Kankan	18%	27%	55%	0%
Kindia	25%	75%	0%	0%
Labé	64%	18%	9%	9%
Mamou	29%	43%	14%	14%
Nzérékoré	40%	30%	20%	10%
Milieu de résidence				
Urbain	21%	44%	31%	5%
Rural	61%	14%	7%	18%

8.11 Existence d'un système d'assainissement complet et fréquence de cet assainissement

Dans l'ensemble, 58% des unités de transformation de lait disposent d'un système d'assainissement contre 42% qui n'en disposent pas. Selon la fréquence de cet assainissement, 84% des unités le font chaque semaine et 13% des unités le font quand c'est nécessaire.

En ce qui concerne la région administrative, on note l'existence d'un système d'assainissement dans l'ensemble des unités de transformation de lait des régions de Boké et de Labé (100%). Ces régions sont suivies de celles de Conakry (86% des unités), de Nzérékoré (80%), de Kindia (75%) et de Kankan 55%.

Par rapport à la fréquence de l'assainissement, elle est hebdomadaire dans l'ensemble des unités de Faranah, Labé, Mamou et Nzérékoré, dans 67% des unités de la région de Kindia, 63% des unités de Boké et Conakry et 50% de celles de Kankan. Quant à l'assainissement mensuel, il

est effectué seulement dans la région de Boké, au niveau de 25% des unités. L'assainissement occasionnel est pratiqué fondamentalement dans la région de Kankan (50% des unités), suivie de celles de Conakry (37%) et Kindia (33%).

Quel que soit le milieu de résidence, l'analyse révèle qu'un peu plus de la moitié des unités de transformation de lait disposent d'un système d'assainissement (59% en milieu urbain et 57% en milieu rural). L'assainissement est effectué une fois par semaine dans 83% des unités en milieu urbain et 87% des unités en milieu rural.

Tableau 8-7 : Répartition (%) des unités de transformation de lait selon l'existence d'un système d'assainissement complet et la fréquence de cet assainissement, par région administrative et par milieu de résidence

	Existence de système d'assainissement		Fréquence de cet assainissement		
	Oui	Non	Chaque semaine	Chaque mois	Si c'est nécessaire
Ensemble	58%	42%	84%	2%	13%
Région administrative					
Boké	100%	0%	63%	25%	13%
Conakry	86%	14%	63%	0%	37%
Faranah	25%	75%	100%	0%	0%
Kankan	55%	45%	50%	0%	50%
Kindia	75%	25%	67%	0%	33%
Labé	100%	0%	100%	0%	0%
Mamou	14%	86%	100%	0%	0%
Nzérékoré	80%	20%	100%	0%	0%
Milieu de résidence					
Urbain	59%	41%	83%	2%	15%
Rural	57%	43%	87%	3%	9%

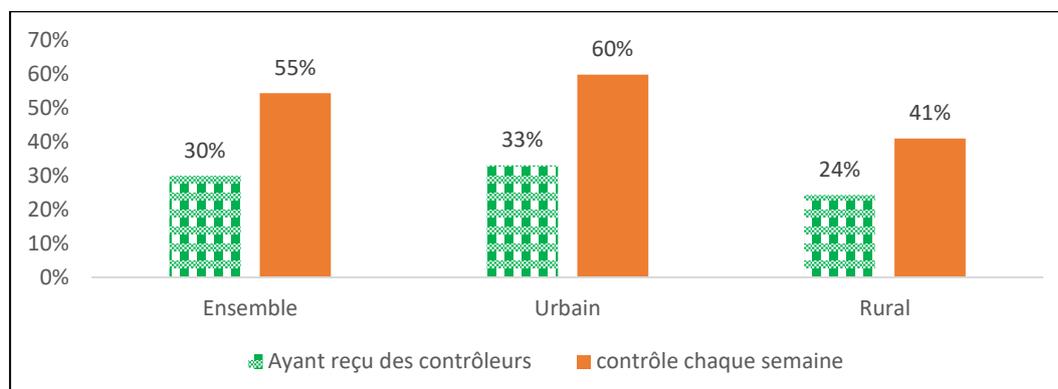
8.12 Visite des services de contrôle sanitaire et fréquence de ce contrôle

L'analyse ressort que dans l'ensemble, 30% des unités de transformation de lait font l'objet d'un contrôle sanitaire vétérinaire. Ce contrôle se fait une fois par semaine dans 55% des unités.

En milieu urbain, 33% des unités de transformation de lait font l'objet de contrôle sanitaire vétérinaire. Parmi ces unités 60% bénéficient de contrôle sanitaire hebdomadaire.

En milieu rural, ce sont 24% des unités de transformation de lait qui reçoivent les contrôleurs sanitaires vétérinaires. Parmi elles, 41% font l'objet de contrôle sanitaire hebdomadaire.

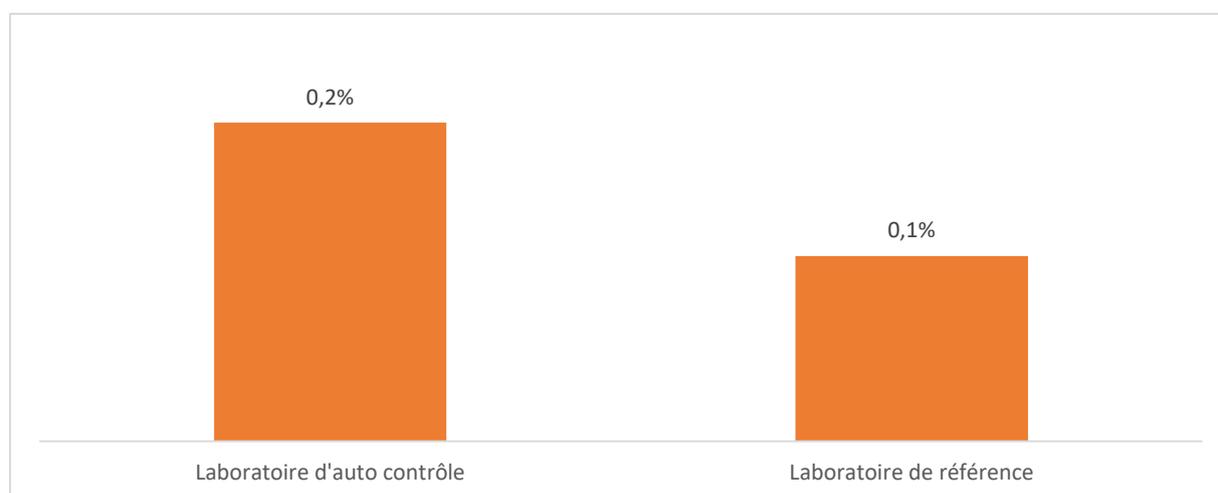
Graphique 8-5 : Proportions (%) d'unités de transformation de lait ayant reçu des contrôleurs et de celles faisant l'objet d'un contrôle hebdomadaire, par milieu de résidence



8.13 Existence d'un laboratoire d'auto contrôle et un laboratoire de référence

L'analyse des données concernant l'existence de laboratoires pour le contrôle du lait et des produits laitiers des unités de transformation de lait révèle que la quasi-totalité des unités de transformation ne disposent pas de laboratoire d'auto contrôle et ne font pas recours à un autre laboratoire pour contrôler leurs matières premières et produits finis, car seulement 0,2% d'entre eux disposent d'un laboratoire d'auto contrôle et 0,1% seulement font recours à un laboratoire de référence.

Graphique 8-6 : Proportions (%) d'unités de transformation de lait disposant d'un laboratoire d'autocontrôle et de ceux faisant recours à un laboratoire de référence



9 CHAPITRE 9 : TRAITEURS DE VIANDES

Ce chapitre fournit les informations sur les traiteurs de viandes. Il passe en revue l'analyse sur l'assainissement et l'hygiène du lieu de travail, la formation du personnel, la disponibilité des équipements, la connaissance des règlements, sources d'approvisionnement, stockage et moyens de transport des viandes, les plaintes des clients, les difficultés rencontrées et les besoins. Il est à retenir que les questions sur les traiteurs de viandes ont été posés tant en milieu urbain que rural.

Au niveau de chaque zone d'enquête (sous-préfecture/commune urbaine), ce sont les traiteurs de viandes en personne qui ont été interviewés. Les résultats de cette analyse ont été pondérés. L'ensemble du pays, la région administrative et le milieu de résidence ont été retenus comme niveaux d'analyse.

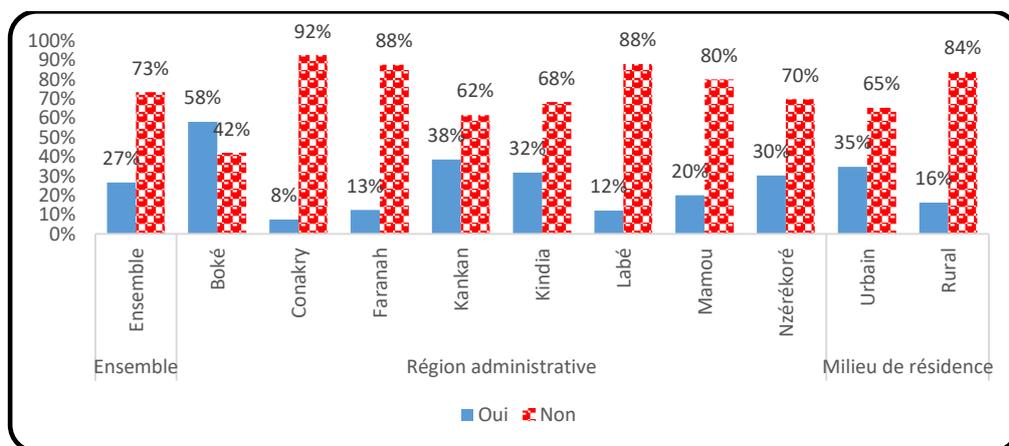
9.1 Formation préalable pour exercer l'activité

L'enquête a cherché à savoir si les traiteurs de viandes ont reçu des formations préalables pour exercer leur activité. Les résultats ont montré que dans l'ensemble, seulement un peu plus d'un quart d'entre eux (27%) ont reçu une formation pour exercer leur activité.

L'analyse désagrégée, selon la région administrative, révèle que la proportion de traiteurs de viandes ayant reçu une formation avant de pratiquer l'activité varie de 58% dans la région de Boké à 8% dans celle de Conakry et que c'est seulement dans la région de Boké que la majorité des traiteurs (58%) ont reçu une formation sur l'activité. Les régions de Kankan (38%), Kindia (32%) et N'Zérékoré (30%) sont au-dessus de la proportion nationale, mais en deçà des 50%. Le cas de la région de Conakry reste préoccupant avec ses 8% de traiteurs ayant bénéficié de formation quand on sait que la plupart des traiteurs du pays se trouvent dans cette région.

Concernant le milieu de résidence, un peu plus du tiers des traiteurs de viande du milieu urbain (35%) ont reçu une formation avant d'exercer leur activité. Cette proportion est de 16% en milieu rural.

Graphique 9-1 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon qu'ils aient reçu ou non une formation avant de pratiquer l'activité, par région administrative et par milieu de résidence



9.2 Type de formation

Les types de formation dont il s'agit sont les formations formelles et celles informelles reçues par les traiteurs de viandes.

Dans l'ensemble, seulement 6% des traiteurs de viandes formés ont reçu une formation formelle, tandis que 94% d'entre eux ont reçu une formation informelle.

Les formations formelles ont été reçues par 25% des traiteurs formés dans les régions de Conakry et Labé, 17% de ceux de Boké et 14% de ceux de Kindia. Dans les autres régions, tous les traiteurs formés ont reçu une formation informelle.

En milieu urbain, seulement 8% des traiteurs de viandes ont reçu une formation formelle, alors qu'en milieu rural, aucun traiteur n'a suivi ce type de formation.

Tableau 9-1: Répartition (%) des traiteurs de viande selon le type de formation reçu, par région administrative et par milieu de résidence

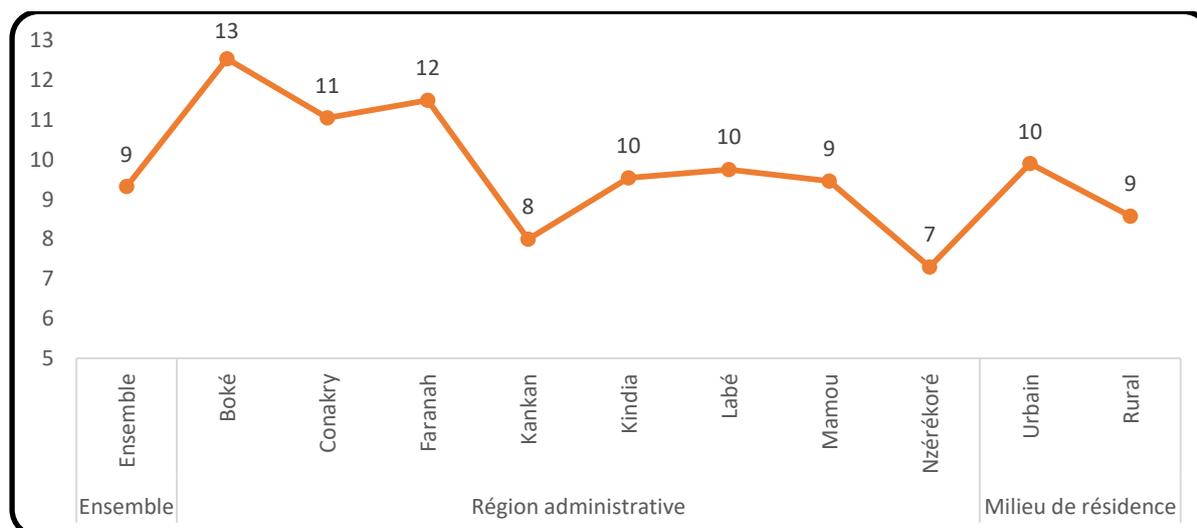
	Type de formation	
	Formation formelle	Formation non formelle
Ensemble	6%	94%
Région administrative		
Boké	17%	83%
Conakry	25%	75%
Faranah	0%	100%
Kankan	0%	100%
Kindia	14%	86%
Labé	25%	75%
Mamou	0%	100%
Nzérékoré	0%	100%
Milieu de résidence		
Urbain	8%	92%
Rural	0%	100%

9.3 Durée moyenne dans l'activité

Dans l'ensemble, la durée moyenne dans l'activité de traiteur de viandes est de 9 ans. Cette durée est plus élevée chez les traiteurs de viandes de Boké (13 ans) et plus faible à Nzérékoré (7 ans).

En milieu urbain, la durée moyenne d'exercice de cette activité est de 10 ans contre 9 ans en milieu rural.

Graphique 9-2: Durées moyennes des traiteurs de viandes dans la pratique de l'activité, par région administrative et par milieu de résidence

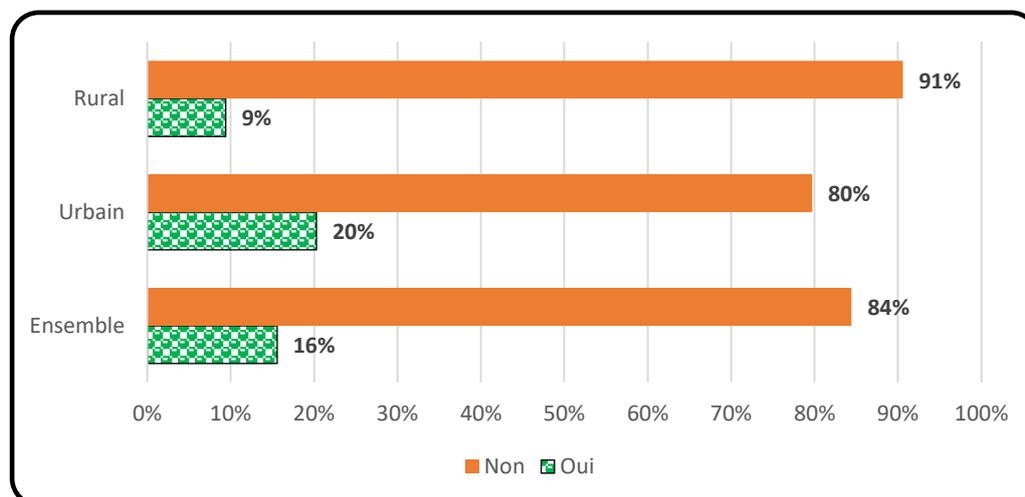


9.4 Agrément de travail

Le graphique ci-dessous montre que, dans l'ensemble, ce sont 16% des traiteurs de viandes qui disposent d'un agrément, contre 84% qui n'en ont pas.

En milieu urbain, seulement un traiteur de viande sur cinq dispose d'un agrément (20%). Quant au milieu rural, ce rapport est d'environ un traiteur sur dix (9%).

Graphique 9-3 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon la possession ou non d'un agrément de travail, par milieu de résidence

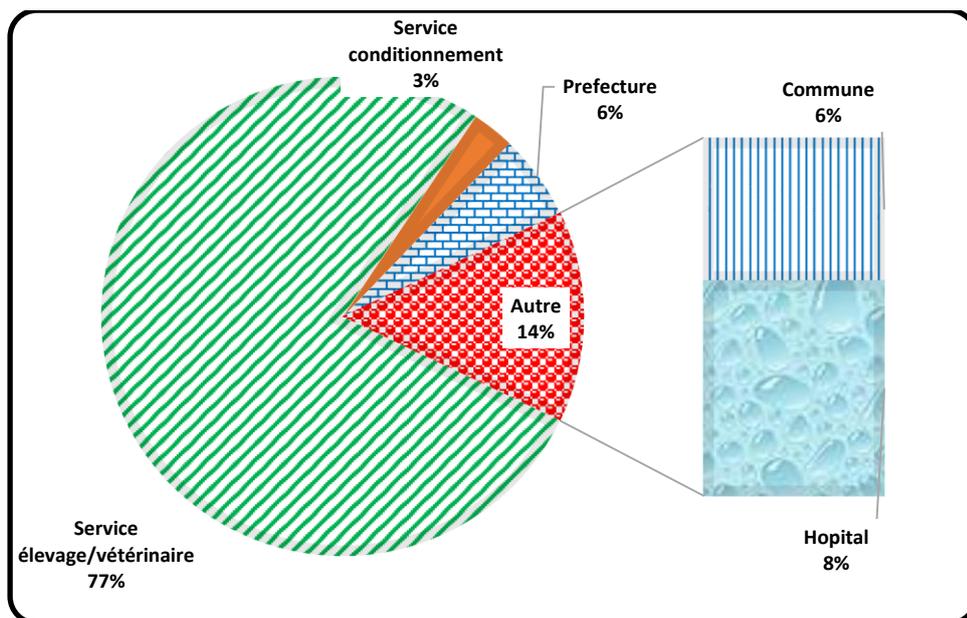


9.5 Service de délivrance de l'agrément

Plus de trois quarts des agréments délivrés l'ont été par le service de l'élevage (77%). Au niveau de ce service, ce sont les directeurs préfectoraux de l'élevage, les responsables des services vétérinaires et les chefs de postes d'élevage qui délivrent généralement l'agrément aux traiteurs de viande.

Par ailleurs, 8% des agréments sont délivrés par les hôpitaux. La commune et la préfecture sont aussi citées comme service ayant délivré l'agrément aux traiteurs de viande (Cf. graphique 9.4 ci-après).

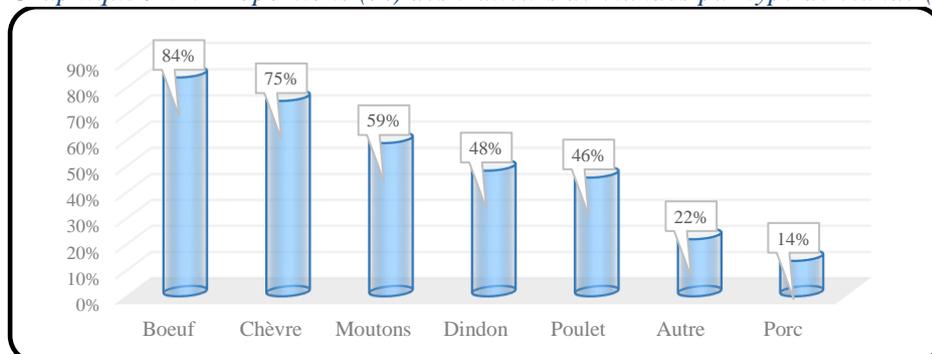
Graphique 9-4: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le service de délivrance de l'agrément



9.6 Espèces animales traitées

Les bovins et les caprins (chèvres) sont les deux principales espèces animales dont les viandes sont traitées. Ce sont, respectivement, 84% et 75% des traiteurs qui s'en occupent. Quant à la viande d'ovins (moutons), elle est utilisée par 59% des traiteurs, tandis que les viandes de dindon, poulet et porc sont vendues respectivement par 48%, 46% et 12% des traiteurs.

Graphique 9-5 : Proportions (%) des traiteurs de viandes par type de viande (espèce animale) utilisé



Quel que soit le milieu de résidence, plus de huit traiteurs de viande sur dix utilisent la viande de bœuf. Les viandes de moutons, chèvres, poulet et dindon sont plus traitées en milieu urbain qu'en milieu rural. Quant à la viande de porc, elle est utilisée par 23% des traiteurs en milieu rural, contre 3% en milieu urbain.

Tableau 9-2 : Proportions (%) de traiteurs utilisant la viande de chaque espèce animale, par milieu de résidence

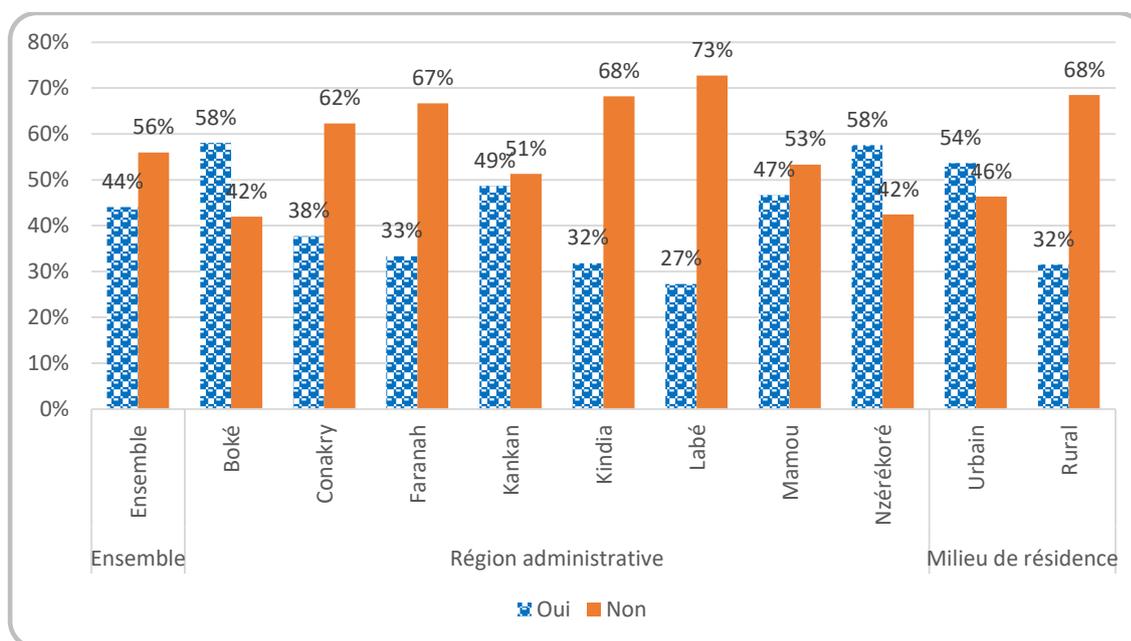
	Bœuf	Moutons	Chèvre	Poulet	Dindon	Porc	Autre
Total	84%	59%	75%	46%	48%	14%	22%
Urbain	85%	68%	78%	68%	66%	3%	27%
Rural	83%	47%	72%	20%	32%	23%	20%

9.7 Existence d'un programme de visite médicale pour le personnel

Dans l'ensemble, 44% des traiteurs de viandes ont un programme de visite médicale pour leur personnel. C'est dans les régions de Boké (58%) et Nzérékoré (58%) que plus de la moitié des traiteurs de viandes disposent d'un programme spécifique de visite médicale. Cette proportion est plus faible (27%) dans la région de Labé.

En milieu urbain, plus de la moitié des traiteurs de viandes (58%) disposent d'un programme de visite médicale du personnel contre moins d'un tiers (32%) en milieu rural.

Graphique 9-6: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon l'existence ou non d'un programme de visite médicale pour le personnel, par région administrative et par milieu de résidence

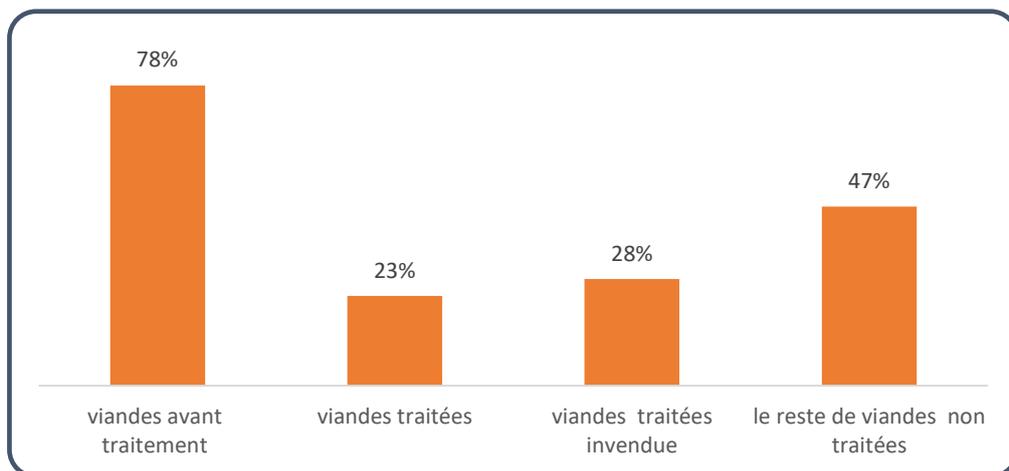


9.8 Stockage de la viande

L'analyse sur le stockage de la viande porte sur la viande avant traitement, la viande traitée, la viande traitée invendue et le reste de la viande non traitée.

Le graphique ci-dessous donne la répartition des viandes stockées à la température ambiante par type de viande traitée. Les résultats ont montré que plus de trois quart (78%) des viandes avant traitement sont stockées à la température ambiante (air libre). Pour les viandes traitées, cette proportion est de 23%. Elle atteint 28% pour les viandes traitées invendues. Près de la moitié (47%) du reste des viandes non traitées est stockée à l'air libre.

Graphique 9-7 : Proportions (%) de traiteurs de viandes qui stockent la viande à la température ambiante, par type de viande



Par ailleurs, l'analyse du tableau ci-dessous dévoile que seulement 16%, 25% et 41% des traiteurs de viandes stockent respectivement les viandes avant traitement, les viandes traitées invendues et le reste de viandes non traitées au frais.

Plus de la moitié des traiteurs de viandes stockent les viandes traitées sur des plaques chauffantes (51%) et 16% dans des fours. Ce sont 13% des traiteurs de viandes qui gardent les viandes traitées invendues sur les plaques chauffantes et 6% dans les fours.

Concernant le milieu de résidence, ce sont 74% des traiteurs de viandes du milieu urbain et 83% de leurs homologues ruraux qui stockent les viandes avant traitement à la température ambiante.

Quant aux restes des viandes non traitées, ce sont 56% des traiteurs du milieu urbain qui les stockent au frais, contre 21% de ceux du milieu rural. A ces lieux respectifs, 34% et 63% stockent les restes de viandes non traitées à la température ambiante.

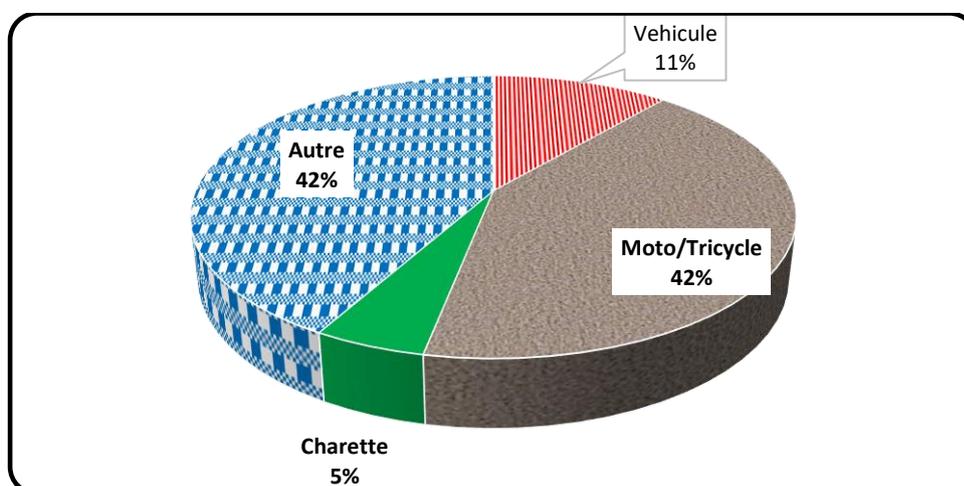
Tableau 9-3 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type de viande traitée et le type de stockage, par région administrative et par milieu de résidence

	Stockage viandes avant traitement			Stockage viandes traitées				Stockage viandes traitées invendue					Stockage du reste de viandes non traitées		
	Au frais	Température ambiante	Autre	Température ambiante	Au four	Plaque chauffante	Autre	Au frais	Température ambiante	Au four	Plaque chauffante	Autre	Au frais	Température ambiante	Autre
Ensemble	16%	78%	5%	23%	16%	51%	10%	25%	28%	6%	13%	28%	41%	47%	12%
Milieu de résidence															
Urbain	18%	74%	7%	24%	13%	56%	7%	36%	26%	8%	12%	19%	56%	34%	10%
Rural	14%	83%	3%	22%	20%	43%	14%	11%	30%	4%	14%	41%	21%	63%	16%

9.9 Principaux moyens utilisés pour transporter la viande à partir de la source d'approvisionnement

La moto/tricycle constitue le principal moyen utilisé par les traiteurs pour transporter la viande à partir de la source d'approvisionnement (42%). Par contre, 11% des traiteurs de viandes utilisent le véhicule et 5% la charrette. D'autres moyens de transport existent, y compris le transport à pied,).

Graphique 9-8 : Répartition (%) des traiteurs de viande selon les par principaux moyens utilisés pour transporter la viande à partir de la source d'approvisionnement



L'analyse selon la région administrative de résidence montre des disparités grandissantes en ce qui concerne le principal moyen de transport de la viande à partir de la source d'approvisionnement. Pour 55% des traiteurs de viandes de la région de de Kindia et 45% de ceux de Conakry, le véhicule demeure le principal moyen de transport utilisé. Par contre, dans les régions de Nzérékoré, Kankan, Faranah et Boké, la moto/tricycle est le principal moyen de transport (Cf. tableau 9.4). Dans la région de Labé, d'autres moyens sont cités par 79% des traiteurs de viande

Quel que soit le milieu de résidence, la moto/tricycles est le principal moyen de transport de la viande (pour 54% des traiteurs du milieu urbain et 26% de ceux du milieu rural).

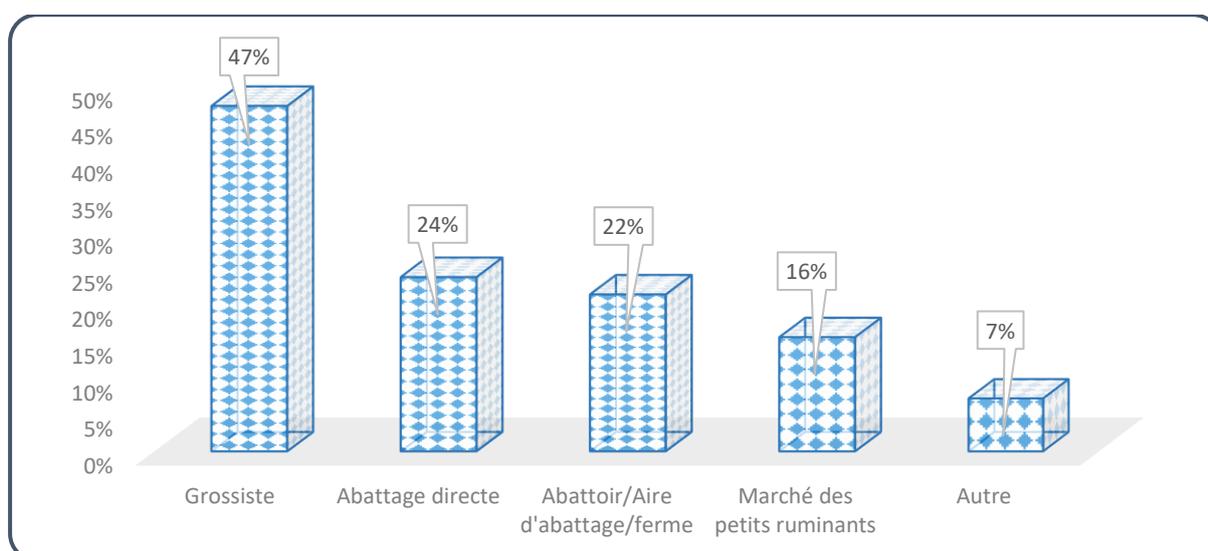
Tableau 9-4: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le principal moyen de transport de la viande à partir de la source d'approvisionnement, par région administrative

	Véhicule	Moto/Tricycle	Charette	Autre
Ensemble	11%	42%	5%	42%
Boké	26%	42%	0%	32%
Conakry	45%	13%	0%	42%
Faranah	0%	46%	13%	42%
Kankan	5%	49%	13%	33%
Kindia	55%	27%	0%	18%
Labé	6%	15%	0%	79%
Mamou	7%	67%	0%	27%
Nzérékoré	3%	42%	6%	48%
Urbain	10%	54%	6%	30%
Rural	12%	26%	4%	57%

9.10 Sources d'approvisionnement en viandes

La principale source d'approvisionnement des traiteurs de viandes demeure les grossistes. Près de la moitié des traiteurs (47%) ont déclaré qu'ils s'approvisionnent en viandes principalement chez les grossistes. Un quart d'entre eux (24%) font l'abattage direct pour se procurer de la viande. Par ailleurs, 22% et 16% des traiteurs s'approvisionnent en viandes, respectivement, dans les abattoirs et dans les marchés.

Graphique 9-9: Proportions (%) de traiteurs de viandes utilisant l'une ou l'autre source d'approvisionnement en viande



L'analyse désagrégée, selon le milieu de résidence, montre qu'en milieu urbain, 56% et 24% des traiteurs de viandes s'approvisionnent en viande respectivement chez les grossistes et par

abattage direct. En outre, 17% des traiteurs de viande s’approvisionnent en viande au niveau des abattoirs/aires d’abattage, et 17 autres pour cent s’approvisionnent dans les marchés de petits ruminants.

En milieu rural, 37% des traiteurs s’approvisionnent en viandes chez les grossistes et 28% à l’abattoir/aire d’abattage.

Tableau 9-5 : Proportions (%) de traiteurs de viandes selon la source d’approvisionnement en viande, par milieu de résidence

	Abattage direct	Abattoir/Aire d’abattage/ferme	Grossiste	Marché des petits ruminants	Autres sources
Ensemble	24%	22%	47%	16%	7%
Milieu de résidence					
Urbain	24%	17%	56%	17%	4%
Rural	24%	28%	37%	15%	11%

9.11 Type et mode d’obtention des emballages utilisés

Pour 54% et 44% des traiteurs de viandes, les papiers et les plastiques sont respectivement les principaux emballages utilisés. Près de trois traiteurs de viandes sur quatre (72%) se procurent les emballages dans les marchés et un quart (26%) à travers les intermédiaires.

Plus de la moitié des traiteurs de viandes des régions de Nzérékoré (64%), Kindia (59%), Faranah (54%), Kankan (51%) et Conakry (51%) utilisent le plastique comme principal type d’emballage. C’est dans la région de Mamou que cette utilisation est moins prononcée (13%). L’utilisation du papier comme emballage est plus prononcée chez les traiteurs des régions de Mamou (87%), Labé (64%) et Boké (61%). A l’exception des régions de Faranah et Labé, plus de deux tiers des traiteurs de viandes se procurent les emballages dans les marchés.

En milieu rural, 50% des traiteurs de viandes utilisent le plastique comme principal type d’emballage. Cette proportion est de 39% en milieu urbain. Quant à l’utilisation des papiers, 59% des traiteurs en utilisent en milieu urbain et 47% en milieu rural. Selon 69% des traiteurs en milieu urbain et 77% en milieu rural, le marché demeure le lieu d’obtention de ces emballages.

Tableau 9-6 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type d’emballage utilisé et le mode d’obtention des emballages, par région administrative et par milieu de résidence

	Type d’emballage utilisé pour les viandes traitées			Obtention des emballages		
	Plastique	Papier	Autre	Marché	Intermédiaire	Autre
Ensemble	44%	54%	2%	72%	26%	2%
Région administrative						
Boké	39%	61%	0%	77%	23%	0%
Conakry	51%	49%	0%	72%	28%	0%
Faranah	54%	46%	0%	54%	38%	8%
Kankan	51%	46%	3%	79%	18%	3%
Kindia	59%	41%	0%	82%	18%	0%
Labé	24%	64%	12%	52%	48%	0%
Mamou	13%	87%	0%	67%	33%	0%

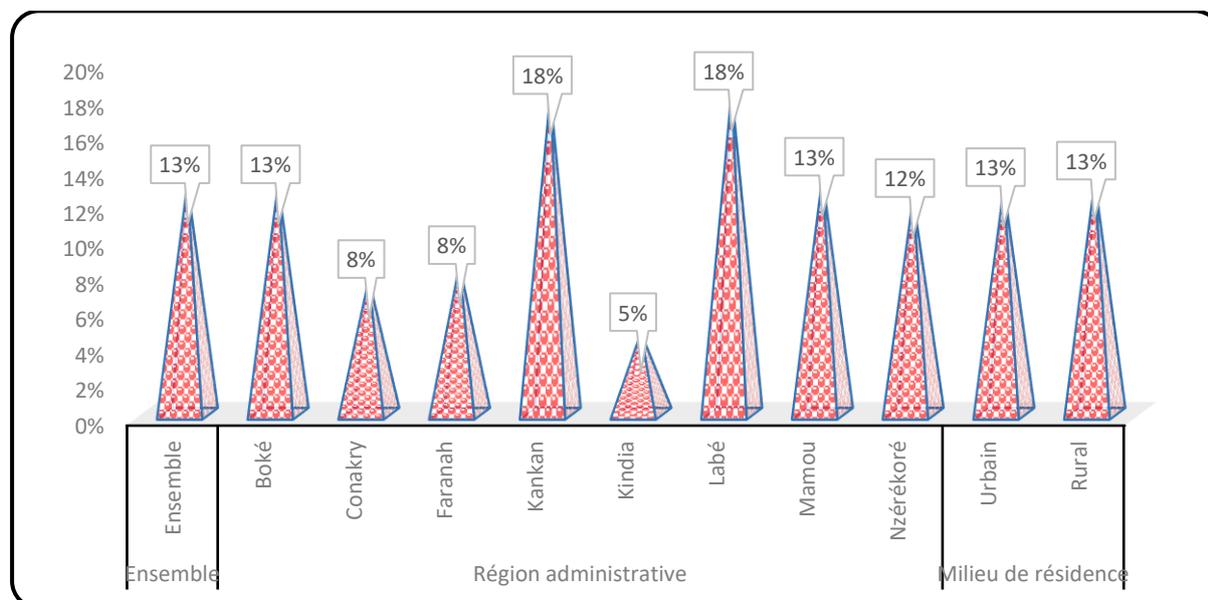
	Type d'emballage utilisé pour les viandes traitées			Obtention des emballages		
	Plastique	Papier	Autre	Marché	Intermédiaire	Autre
Nzérékoré	64%	36%	0%	91%	9%	0%
Milieu de résidence						
Urbain	39%	59%	2%	69%	30%	1%
Rural	50%	47%	3%	77%	21%	3%

9.12 Plaintes de la part des clients

Au cours de cette enquête, il a été demandé aux traiteurs de viandes, s'ils reçoivent souvent des plaintes de la part de leurs clients. Dans l'ensemble, 13% d'entre eux ont déclaré recevoir des plaintes. Cette proportion est plus élevée dans les régions de Kankan (18%) et Labé (18%) ; par contre, elle est plus faible à Kindia (5%).

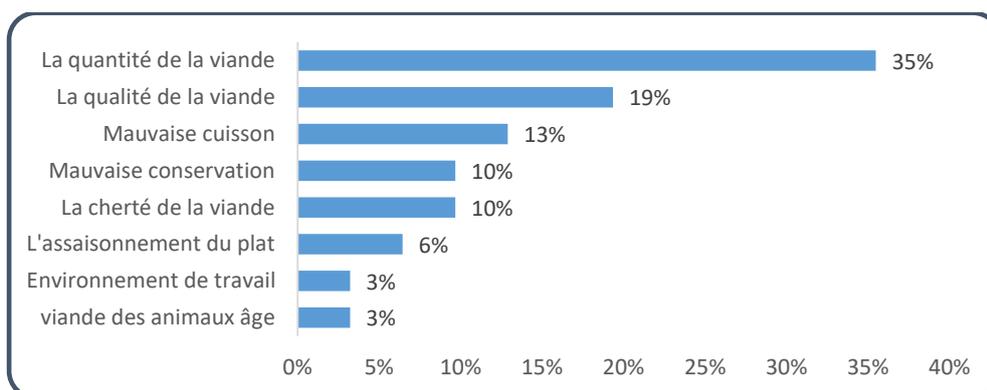
Quel que soit le milieu de résidence, 13% des traiteurs de viandes affirment recevoir des plaintes de la part de leurs clients.

Graphique 9-10 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant reçu des plaintes, par région administrative et par milieu de résidence



L'étude s'est intéressée aussi à la nature des plaintes que les clients posent souvent. La quantité et la qualité de la viande demeurent les principales plaintes posées. Plus d'un tiers des traiteurs de viandes ont affirmé que les clients se plaignent de la quantité de viande (35%). Quant à la qualité de la viande, ce sont 19% des traiteurs de viandes qui ont déclaré avoir des plaintes à ce sujet. Par ailleurs, la mauvaise cuisson, la mauvaise conservation de la viande et la cherté de la viande sont d'autres plaintes que reçoivent les traiteurs de viandes. A celles-ci s'ajoutent le manque d'hygiène de l'environnement de travail.

Graphique 9-11 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant reçu des plaintes selon la nature de plainte reçue

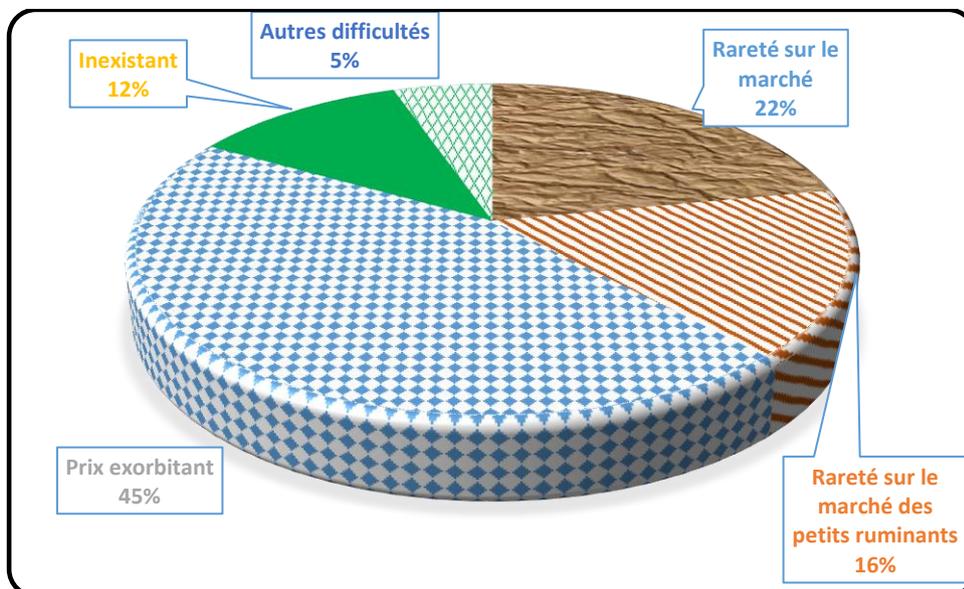


9.13 Les principales difficultés liées à l'obtention de la viande

Le graphique ci-dessous donne la répartition des principales difficultés des traiteurs par rapport à l'obtention de la viande.

Dans l'ensemble, le prix de la viande est la principale difficulté énoncée par ces traiteurs de viandes. Près de la moitié d'entre eux (45%) déclarent que l'exorbitance des prix demeure la principale difficulté. Dans le même ordre, 22% d'entre eux évoquent la rareté des matières premières (viande et autres) sur le marché. Par ailleurs, la rareté des petits ruminants sur le marché est aussi citée comme difficulté par 16% des traiteurs de viandes.

Graphique 9-12 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré des difficultés liées à l'approvisionnement en viandes, selon le type de difficulté



Quelle que soit la région administrative, l'exorbitance des prix des produits (viande et autres) demeure la principale difficulté que rencontrent les traiteurs de viandes. Cette problématique est plus prononcée dans les régions de Labé, Kindia, Faranah et Mamou où elle a été citée respectivement par 82%, 77%, 71% et 67% des traiteurs de viandes. La rareté des viandes sur

le marché est plus prononcée dans les régions de Kankan (44%) et Labé (42%). C'est à Mamou et Boké que plus d'un quart des traiteurs ont évoqué l'inexistence des produits (viande et autres produits) comme difficultés (respectivement 27% et 32%).

Tableau 9-7: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré des difficultés liées à l'obtention de la viande selon le type de difficulté, par région administrative et par milieu de résidence

	Rareté sur le marché (poulet et autre viande)	Rareté sur le marché des petits ruminants (mouton, chèvre)	Prix exorbitant	Inexistant	Autres difficultés
Ensemble	33%	24%	68%	17%	8%
Région administrative					
Boké	35%	39%	52%	32%	26%
Conakry	32%	11%	60%	8%	9%
Faranah	33%	33%	71%	13%	8%
Kankan	44%	21%	64%	13%	15%
Kindia	32%	18%	77%	5%	14%
Labé	42%	0%	82%	12%	0%
Mamou	33%	47%	67%	27%	7%
Nzérékoré	18%	21%	64%	21%	0%
Milieu de résidence					
Urbain	27%	30%	79%	11%	7%
Rural	41%	17%	55%	25%	10%

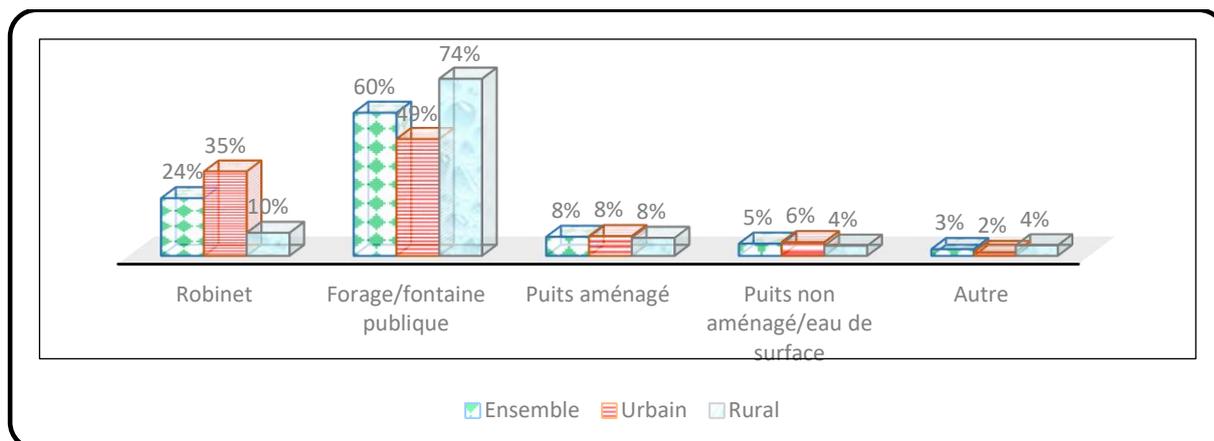
Quel que soit le milieu de résidence des traiteurs de viandes, l'exorbitance des prix et la rareté des produits sur le marché des petits ruminants demeurent les principales difficultés. Ces difficultés sont citées respectivement par 79% et 30% des traiteurs du milieu urbain, 55% et 41% de ceux du milieu rural. Quant à l'inexistence de certains produits sur le marché, elle est évoquée par 25% des traiteurs du milieu rural.

9.14 La principale source d'approvisionnement en eau

La principale source d'approvisionnement des traiteurs de viandes en eau demeure le forage/fontaine publique, quel que soit le milieu de résidence. Dans l'ensemble, six traiteurs de viandes sur dix (60%) utilisent cette source d'approvisionnement. Cette proportion atteint 74% en milieu rural, tandis qu'elle est de 49% en milieu urbain.

Quant à l'eau de robinet, elle est utilisée par 24% de l'ensemble des traiteurs, 35% de ceux du milieu urbain et 10% de ceux évoluant en milieu rural.

Graphique 9-13: Répartition (%) des traiteurs de viandes selon le type de source d’approvisionnement en eau utilisé

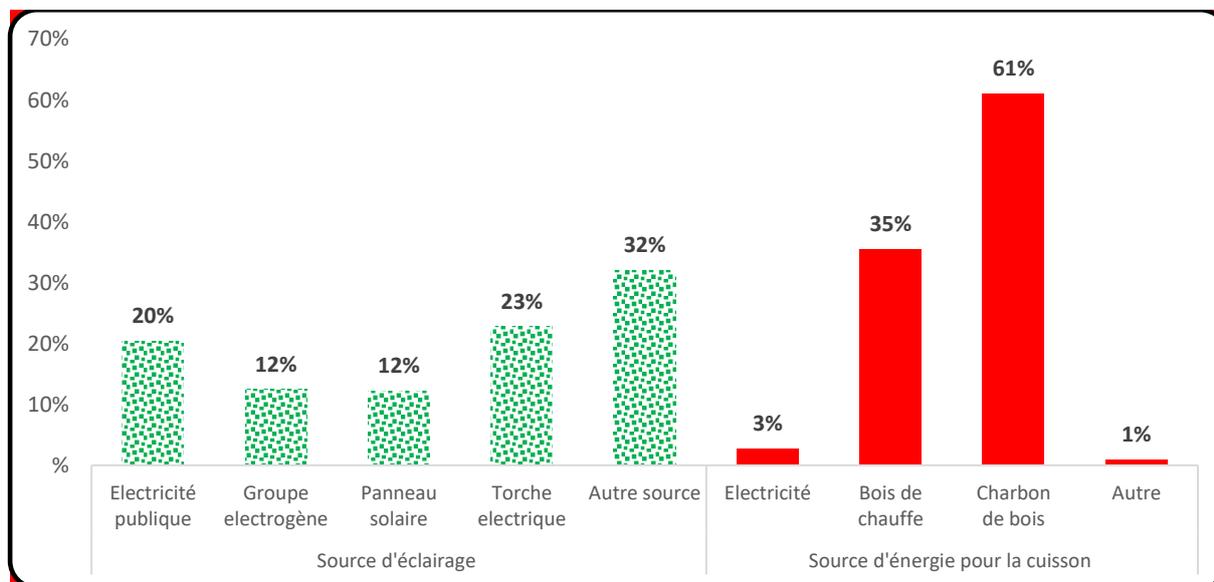


9.15 Principale source d’éclairage et source d’énergie pour la cuisson des viandes

En plus de l’existence d’autres sources d’éclairage utilisées par les traiteurs de viandes (32%), 23% d’entre eux signalent la torche comme la principale source d’éclairage. Un traiteur sur cinq (20%) utilise l’électricité. Les groupes électrogènes et les panneaux solaires sont utilisés à part égale par 12% des traiteurs.

En ce qui concerne la source d’énergie pour la cuisson, le charbon de bois reste la principale source. Il est cité par 61% des traiteurs, suivi par le bois de chauffe (35%). Quant à l’électricité, elle est utilisée par seulement 3% des traiteurs.

Graphique 9-14 : Répartition (%) des traiteurs de viandes selon la source d’éclairage et la source d’énergie pour la cuisson



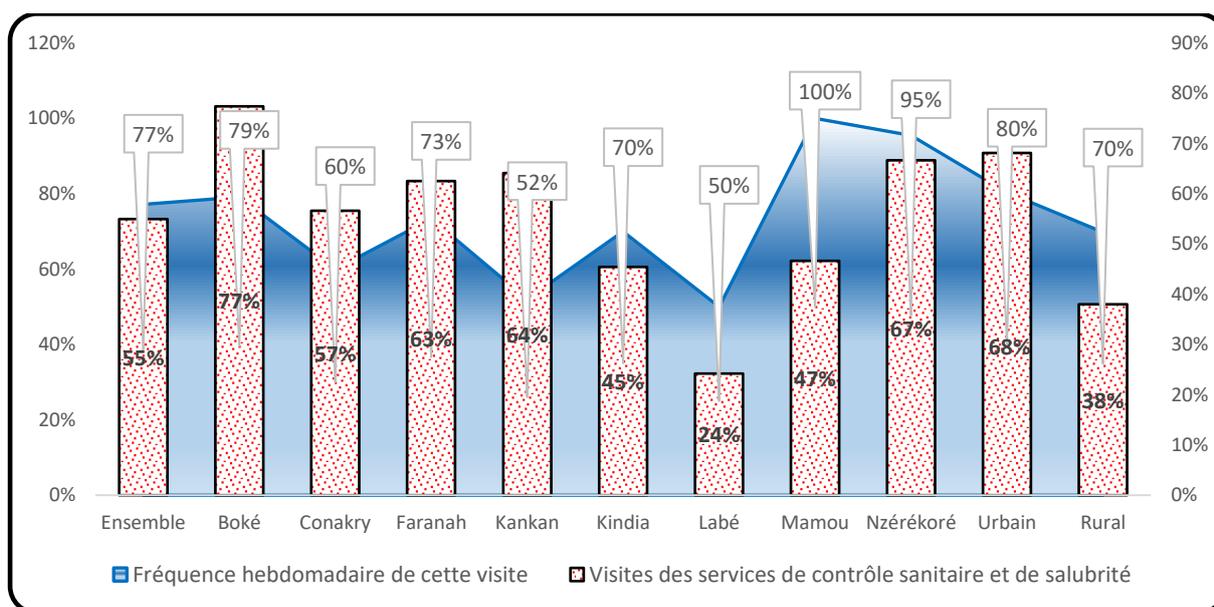
9.16 Visites des contrôleurs sanitaires et de salubrité et fréquence de ces visites

Au niveau national, un peu plus de la moitié (55%) des traiteurs de viandes ont déclaré recevoir souvent des contrôleurs sanitaires et de salubrité. Parmi ces traiteurs qui reçoivent la visite des contrôleurs, plus de trois quart (77%) ont déclaré recevoir ces visites au moins une fois par semaine.

L'analyse désagrégée, selon la région administrative, montre que plus de deux tiers des traiteurs de viandes des régions de Boké (77%) et Nzérékoré (67%) reçoivent des contrôleurs sanitaires. Par contre, seulement 24% des traiteurs de viande de la région de Labé et 45% de ceux de Kindia reçoivent ces visites. Les visites sont effectuées une fois par semaine chez plus de la moitié des opérateurs qui les reçoivent, dont 100% de ceux de Mamou, 79% de ceux de Boké et 73% de ceux de Faranah.

En tenant compte du milieu de résidence, ce sont respectivement 80% et 70% des traiteurs de viandes des milieux urbain et rural qui reçoivent des contrôleurs sanitaires. Cependant, seulement 38% de ces traiteurs de viandes du milieu rural reçoivent ces contrôleurs au moins une fois par semaine. Cette proportion est de 68% en milieu urbain.

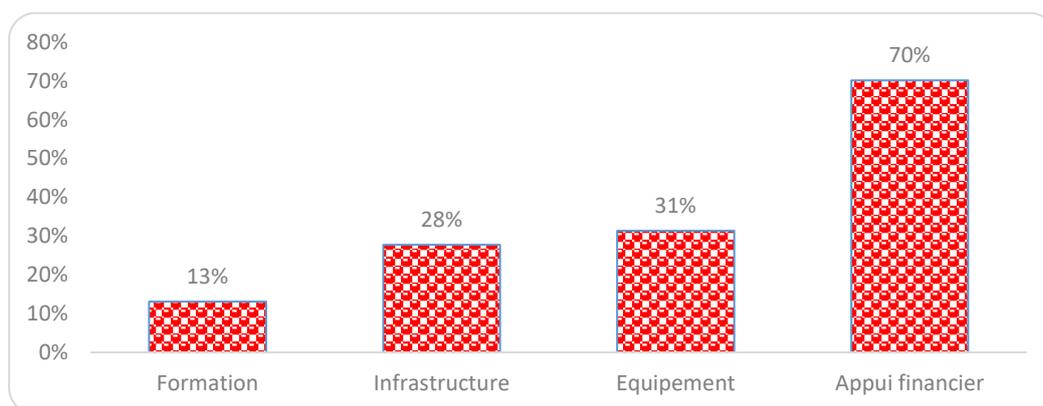
Graphique 9-15 : Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant déclaré l'existence de visites de contrôle sanitaire et fréquence hebdomadaire de ces visites, par région administrative et par milieu de résidence



9.17 Principaux besoins pour le renforcement de capacités

L'appui financier est cité par sept traiteurs de viandes sur dix (70%) comme principal besoin pour le renforcement de capacités. L'appui en équipement et la réalisation d'infrastructures adéquates sont aussi cités respectivement par 31% et 28% de traiteurs de viandes comme besoins. En outre, 13% de ces professionnels des aliments d'origine animale estiment que la formation constitue un besoin essentiel pour le renforcement de leurs capacités.

Graphique 9-16: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant exprimé des besoins de renforcement des capacités, par type de besoin



L'analyse désagrégée selon la région administrative révèle l'appui financier comme principal besoin en renforcement des capacités de la majeure partie des traiteurs de viandes des régions Faranah (93%), Boké (81%), Nzérékoré (79%) et Kankan (72%). Par ailleurs, dans les régions de Labé et Kindia, l'appui en équipement/matériel de travail constitue le principal besoin de renforcement des capacités de 64% et 56% des traiteurs de viandes des deux régions respectives. La formation est aussi exprimée comme besoin de renforcement des capacités, surtout par les traiteurs de viandes des régions de Faranah (28%) et Boké (17%).

Quel que soit le milieu de résidence, l'appui financier est le principal besoin évoqué par les traiteurs de viande (68% en milieu urbain et 74% en milieu rural). Ce besoin est suivi par la réalisation des infrastructures en milieu urbain (28%) et l'appui en équipement en milieu rural (38%).

Tableau 9-8: Proportions (%) de traiteurs de viandes ayant exprimé des besoins de renforcement des capacités selon le type de besoin exprimé, par région administrative et milieu de résidence

	Formation	Infrastructure	Equipement	Appui financier
Ensemble	13%	28%	31%	70%
Région administrative				
Boké	17%	26%	10%	81%
Conakry	0%	44%	29%	62%
Faranah	28%	19%	10%	93%
Kankan	9%	30%	28%	72%
Kindia	14%	37%	56%	33%
Labé	14%	7%	64%	59%
Mamou	7%	47%	44%	50%
Nzérékoré	14%	22%	20%	79%
Milieu de résidence				
Urbain	17%	28%	26%	68%
Rural	8%	28%	38%	74%

10 CHAPITRE 10 : VENDEURS D'ALIMENTS D'ORIGINE ANIMALE

10.1 Type d'activité de vente

Le graphique et le tableau ci-dessous présentent la répartition des vendeurs selon les types d'activités de vente, par milieu de résidence.

Dans l'ensemble, quel que soit le produit vendu, la majorité des ventes se font en détail. La proportion des vendeurs de lait en détail (lait et ses dérivés) est la plus élevée (88%). Elle est suivie de celles de la viande (84%) et des œufs (76%). Un peu plus d'un vendeur de viande sur dix (14%) sont des grossistes. Cette proportion est plus faible chez les vendeurs de lait et dérivés (6%) et plus élevée (24%) chez les vendeurs d'œufs. Quant aux vendeurs de miel, 21% sont des grossistes.

Les proportions de vente en détail sont presque identiques en milieux urbain et rural pour la viande et le lait. Pour les œufs, la proportion de vente en détail est un peu plus élevée en milieu rural que celle des autres produits. Cette proportion est nettement plus grande en milieu urbain pour le miel (Cf. tableau n° 10.1). Quant à la vente en gros, elle est beaucoup plus marquée pour le miel en milieu rural que les autres produits.

Graphique 10-1 : Répartition (%) des vendeurs des produits selon le type d'activité de vente pratiqué, par produit vendu

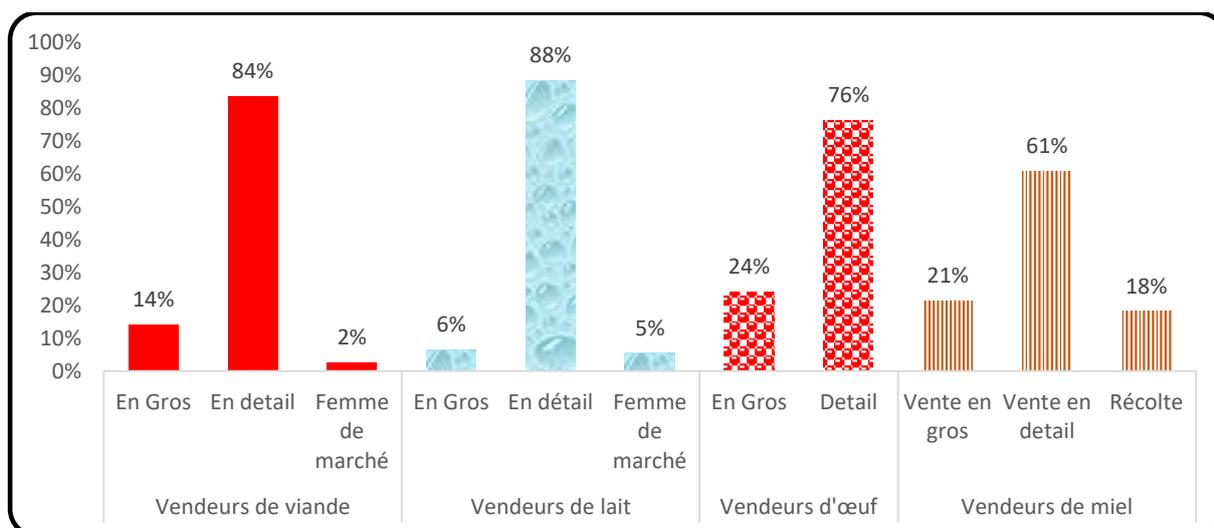


Tableau 10-1 : Répartition (%) des vendeurs des produits selon le type d'activité de vente, par milieu de résidence

	Vendeurs de viande			Vendeurs de lait			Vendeurs d'œuf		Vendeurs de miel		
	En Gros	En détail	Femme de marché	En Gros	En détail	Femme de marché	En Gros	Détail	Vente en gros	Vente en détail	Récolte
Ensemble	14%	84%	2%	6%	88%	5%	24%	76%	21%	61%	18%
Milieu de résidence											
Urbain	14%	82%	4%	4%	89%	8%	29%	71%	11%	75%	14%
Rural	15%	85%	0%	9%	88%	3%	19%	81%	31%	48%	21%

10.2 Autorisation d'exercer l'activité

Dans l'ensemble, ce sont surtout les vendeurs de viandes qui disposent des autorisations pour exercer leur activité (65% des vendeurs interrogés). Les autres vendeurs (lait/œufs et miel) disposant d'autorisations d'exercer ne représentent que 5% et 8% de leurs effectifs.

L'analyse régionale ressort que c'est surtout dans les régions de Conakry et Kindia que les vendeurs de viandes sont dépourvus d'autorisations d'exercer leur activité, car seulement 20% et 34% d'entre eux en disposent. Dans les autres régions, ceux qui en disposent représentent plus de 50% (dont 88% à Mamou, 76% à Labé et 68% à Boké). L'analyse en fonction du milieu de résidence révèle que plus de deux tiers des vendeurs de viandes du milieu rural (68%) disposent de ces autorisations. Ceux qui en possèdent en milieu urbain représentent 63%.

Pour la vente de miel, c'est dans les régions de Boké et Labé qu'on remarque une plus grande proportion de vendeurs détenant une autorisation d'exercer (27% à Boké et 24% à Labé). Les régions de Kankan et Faranah, réputées pour l'ampleur de leur production apicole, possèdent moins de 10% de vendeurs détenant une autorisation d'exercer. Dans les autres régions, aucun vendeur de miel ne dispose d'une autorisation.

Tableau 10-2 : Proportions (%) de vendeurs disposant d'autorisations d'exercer l'activité selon le type de produits vendus, par région et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	65%	5%	5%	8%
Région administrative				
Boké	68%	22%	17%	27%
Conakry	20%	0%	0%	0%
Faranah	66%	0%	0%	9%
Kankan	53%	0%	13%	8%
Kindia	34%	0%	0%	0%
Labé	76%	0%	4%	24%
Mamou	88%	8%	0%	0%
Nzérékoré	66%	7%	3%	0%
Milieu de résidence				
Urbain	63%	7%	6%	10%
Rural	68%	2%	4%	7%

Le manque d'autorisation d'exercer les activités de vente des produits animaux interpelle les services compétents pour veiller à la régularisation de la situation des vendeurs d'aliments d'origine animale en vue de limiter l'exercice anarchique de leurs activités si importantes pour la santé et la nutrition de la population.

10.3 Formation pour exercer correctement l'activité

Les activités de vente d'aliments d'origine animale nécessitent un minimum de formation afin de pouvoir mettre à la disposition des consommateurs des produits de qualités respectant les conditions de santé et d'hygiène. La présente enquête révèle cependant que moins d'un vendeur sur quatre a reçu une formation pour exercer correctement l'activité. Les acteurs qui ont reçu plus de formations sont les vendeurs de viande (21%). Ceux qui en ont moins reçu sont les

vendeurs d'œufs (3%) et de lait (9%). Quel que soit le milieu de résidence, les vendeurs de viande sont toujours les plus formés.

Tableau 10-3 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des formations pour exercer l'activité selon le type de produits vendus, par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	21%	9%	3%	11%
Milieu de résidence				
Urbain	28%	9%	6%	12%
Rural	13%	10%	1%	9%

Le manque à gagner en matière de formation des vendeurs des produits visés signifie qu'il reste beaucoup d'efforts à fournir pour les rendre capables de livrer des produits de bonne qualité à la population.

10.4 Visite des agents du contrôle sanitaire vétérinaire et fréquence hebdomadaire de cette visite

Les données du tableau ci-dessous révèlent que, dans l'ensemble, les contrôles sanitaires vétérinaires s'effectuent beaucoup plus dans le domaine de la vente de viandes (85%). Cette tendance est la même, quels que soient la région et le milieu de résidence, même si dans les régions de Conakry et Kindia les contrôles sont plus faibles chez les vendeurs de viandes (respectivement 49% et 50% des vendeurs). En ce qui concerne la vente des autres produits, ces contrôles sont effectués chez un maximum de 31% des vendeurs (cas du lait). Ils sont relativement plus faibles chez les vendeurs d'œufs et de miel (28% et 25%).

S'agissant de la fréquence hebdomadaire de ces contrôles, on remarque la même tendance observée entre la viande et les autres produits au niveau des contrôles sanitaires vétérinaires, avec une exception dans la région de Kankan où la proportion de vendeurs recevant au moins un contrôle par semaine est plus élevée chez les vendeurs de lait que chez les vendeurs de viandes.

Tableau 10-4 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des agents de contrôle sanitaire vétérinaire et fréquence hebdomadaire du contrôle selon le type de produits vendus, par milieu de résidence

	Contrôle sanitaire vétérinaire				Au moins une fois par semaine			
	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	85%	31%	28%	25%	86%	74%	46%	46%
Région administrative								
Boké	80%	34%	24%	27%	93%	82%	43%	100%
Conakry	49%	19%	26%	0%	45%	25%	0%	0%
Farannah	95%	40%	56%	64%	97%	75%	80%	0%
Kankan	94%	23%	32%	12%	65%	71%	30%	67%
Kindia	50%	35%	20%	0%	84%	56%	60%	0%
Labé	100%	17%	40%	43%	76%	0%	20%	22%

	Contrôle sanitaire vétérinaire				Au moins une fois par semaine			
	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Mamou	92%	33%	18%	10%	100%	100%	0%	100%
Nzérékoré	75%	32%	14%	33%	90%	89%	75%	100%
Milieu de résidence								
Urbain	86%	44%	30%	34%	87%	68%	38%	50%
Rural	83%	17%	26%	17%	84%	91%	55%	40%

L'insuffisance du contrôle sanitaire vétérinaire des produits visés signifie qu'une bonne partie de ces produits échappe au contrôle en favorisant ainsi la livraison de produits à risque d'insalubrité à la population.

10.5 Bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires

Le tableau ci-dessous présente les réponses positives sur la bonne collaboration des vendeurs avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires. Dans l'ensemble, exception faite chez les vendeurs d'œufs où seulement 40% collaborent bien avec ces contrôleurs, cette collaboration est bonne chez la grande majorité des vendeurs des produits visés.

Par rapport à la région et au milieu de résidence, la presque totalité des vendeurs de viandes et de lait entretiennent une bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires. Cependant, il est important de noter qu'à Conakry, 25% des vendeurs de lait affirment ne pas avoir une bonne collaboration avec ces contrôleurs. Il serait ainsi important de voir pourquoi et comment expliquer cette situation.

Chez les vendeurs d'œuf, en dehors des régions de Kindia et de Faranah, moins de la moitié des vendeurs affirment avoir une bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires. L'analyse en fonction du milieu de résidence des vendeurs d'œufs ressort la même tendance, aussi bien en milieu urbain que rural.

A l'exception des vendeurs de miel des régions de Conakry et Kindia qui ne signalent aucune bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires, la presque totalité des vendeurs au niveau des autres régions entretiennent une bonne collaboration avec ces contrôleurs, quel que soit le milieu de résidence.

Tableau 10-5 : Proportions (%) de vendeurs ayant une bonne collaboration avec les contrôleurs sanitaires vétérinaires selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	97%	94%	40%	92%
Région administrative				
Boké	100%	100%	34%	100%
Conakry	100%	75%	52%	0%
Faranah	97%	100%	67%	100%
Kankan	98%	86%	35%	100%
Kindia	89%	100%	75%	0%
Labé	98%	100%	48%	89%
Mamou	100%	75%	18%	100%

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Nzérekoré	95%	100%	21%	75%
Milieu de résidence				
Urbain	96%	92%	48%	93%
Rural	99%	100%	32%	91%

Les tableaux 10.2, 10.4 et 10.5 ci-dessus prouvent à suffisance que les vendeurs de miel ne font pas l'objet d'une attention de la part des services de contrôle sanitaire vétérinaire des régions de Conakry et Kindia. Eu égard à la forte démographie de ces deux régions et par conséquent au volume de miel qui pourrait y faire l'objet de transactions commerciales, les services de contrôle sanitaire vétérinaire doivent inclure ce produit, au même titre que les autres aliments d'origine animale, dans leur programme de contrôle pour veiller sur sa salubrité.

10.6 Moyens de transport des produits, du lieu d'approvisionnement au lieu de vente

Il ressort du tableau ci-dessous que globalement 43% des vendeurs de viandes utilisent autres moyens de transport de leur produit du lieu d'approvisionnement au lieu de vente. Près du tiers (32%) des vendeurs de viandes utilisent le véhicule, tandis que le quart (25%) d'entre eux utilisent la moto tricyles pour l'acheminement de la viande.

Concernant le milieu de résidence, d'autres moyens de transport de la viande, en dehors du véhicule et de la moto tricyles, sont utilisés en milieu rural par 62 % des vendeurs.

L'analyse par région montre que dans la région administrative de Labé 76% des vendeurs de viandes utilisent d'autres moyens de transport en dehors des véhicules ou des motos tricyles. Ce qui fait une mauvaise impression par rapport aux conditions de transport de la viande. Contrairement à la région de Labé, dans la capitale Conakry, à part le véhicule quasiment utilisé par les vendeurs de viandes (80%) et la moto tricyles dans une moindre mesure (15%), d'autres moyens sont peu utilisés pour le transport de la viande (5%). Dans les autres régions, à défaut des véhicules ou des motos tricyles, d'autres moyens de transport sont utilisés dans une proportion variant de 16 % à 56 %.

Concernant les autres produits, il découle du même tableau que les vendeurs de lait se servent souvent des véhicules ordinaires (41% des vendeurs), suivi d'autres moyens (33%) et des motos tricyles (27%) pour l'approvisionnement des lieux de vente. De l'analyse différentielle par région, on peut remarquer comme précédemment qu'on utilise peu les moyens de transport appropriés pour le transport du lait dans la région de Labé, soit 70% des cas, que partout ailleurs. Cependant, dans la région de Kindia, l'utilisation d'autres moyens de transport, hormis les véhicules et les motos tricyles, pour l'approvisionnement des points de vente est rare (4% des cas). Dans les autres régions, d'autres moyens de transport sont utilisés pour l'approvisionnement des points de vente en lait (entre 19% et 57%).

En ce qui concerne les vendeurs d'œufs, 57% d'entre eux utilisent le véhicule comme moyen de transport des produits vers les lieux de vente, tandis que les motos tricyles sont utilisées par 23% d'entre eux. Quant aux autres moyens de transport, ils sont utilisés par 20% des vendeurs.

Les vendeurs de miel utilisent dans de telles circonstances le véhicule dans 42% des cas, les motos tricycles et autres moyens dans 17% et 41% des cas, respectivement.

Tableau 10-6 : Répartition (%) des vendeurs selon les moyens de transport des produits, du lieu d'approvisionnement au lieu de vente, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande			Vendeurs de lait			Vendeurs d'œuf			Vendeurs de miel		
	Véhicule	Moto/tricycle	Autre	Véhicule ordinaire	Moto/tricycle	Autre	Véhicule	Moto/tricycle	Autre	Véhicule	Moto/tricycle	Autre
Ensemble	32%	25%	43%	41%	27%	33%	57%	23%	20%	42%	17%	41%
Région administrative												
Boké	52%	30%	18%	50%	31%	19%	52%	34%	14%	27%	27%	47%
Conakry	80%	15%	5%	52%	0%	48%	70%	0%	30%	60%	13%	27%
Faranah	0%	50%	50%	25%	50%	25%	33%	44%	22%	18%	27%	55%
Kankan	21%	63%	16%	27%	17%	57%	61%	10%	29%	24%	16%	60%
Kindia	74%	8%	18%	77%	19%	4%	76%	12%	12%	73%	13%	13%
Labé	24%	0%	76%	22%	9%	70%	96%	4%	0%	10%	33%	57%
Mamou	44%	0%	56%	17%	58%	25%	55%	18%	27%	70%	10%	20%
Nzérékoré	26%	23%	51%	61%	11%	29%	38%	38%	24%	67%	0%	33%
Milieu de résidence												
Urbain	47%	26%	27%	50%	23%	28%	62%	20%	18%	48%	21%	31%
Rural	14%	24%	62%	31%	31%	38%	53%	26%	21%	37%	14%	49%

Les engins habituellement utilisés pour le transport des produits visés ne sont généralement pas en règle du point de vue hygiène. Quant aux moyens dits « autres » non bien connus, leur utilisation par une grande partie des vendeurs des différents produits est inquiétante, car ils pourraient ne pas du tout être appropriés pour le transport de ces produits aussi sensibles à la contamination.

10.7 Mode de conservation du produit invendu pendant la journée

Dans l'ensemble, les viandes invendues sont conservées à la température ambiante par près de la moitié des vendeurs (48%), dans une chambre froide par 31% d'entre eux et par d'autres moyens par 4%. Les vendeurs qui n'ont pas déclaré d'invendus représentent 17% de l'ensemble.

Par rapport au milieu de résidence, la chambre froide est utilisée en milieu urbain par plus de la moitié des vendeurs (53%) pour la conservation des produits. En milieu rural, c'est seulement 5% des vendeurs qui utilisent ce moyen de conservation.

En ce qui concerne les régions administratives, la région de Kankan enregistre la plus grande proportion de vendeurs utilisant la chambre froide pour la conservation des viandes invendues (53%). A l'opposé, dans la région de Mamou, c'est seulement 8% des vendeurs qui utilisent ce moyen de conservation, la plupart (72%) conservant leurs viandes invendues à la température ambiante.

Au sujet du lait invendu, comme précédemment, les vendeurs utilisent surtout la température ambiante (40%), suivie de la chambre froide (24%) et autres moyens (9%) pour la conservation. Selon le milieu de résidence, en milieu urbain 36% des vendeurs utilisent la chambre froide pour la conservation du lait invendu, contre 12% en milieu rural.

L'analyse comparative par région montre qu'à Kindia la chambre froide est plus utilisée pour la conservation du lait invendu, soit 46% des vendeurs, contrairement à Labé où seulement 4% des vendeurs utilisent ce moyen de conservation.

Tableau 10-7 : Répartition (%) des vendeurs selon les modes de conservation du produit invendu pendant la journée, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande				Vendeurs de lait			
	Chambre froide	Température ambiante	Pas de viande invendue	Autre	Chambre froide	Température ambiante	Pas de lait invendu	Autre
Ensemble	31%	48%	17%	4%	24%	40%	27%	9%
Région administrative								
Boké	46%	44%	4%	6%	42%	55%	0%	3%
Conakry	20%	2%	32%	46%	43%	29%	14%	14%
Faranah	45%	47%	5%	3%	5%	75%	15%	5%
Kankan	53%	27%	18%	2%	17%	17%	57%	10%
Kindia	18%	50%	32%	0%	46%	31%	19%	4%
Labé	29%	49%	20%	2%	4%	48%	48%	0%
Mamou	8%	72%	20%	0%	25%	17%	33%	25%
Nzérékoré	26%	47%	17%	9%	29%	46%	14%	11%
Milieu de résidence								
Urbain	53%	29%	14%	3%	36%	39%	21%	4%
Rural	5%	69%	21%	4%	12%	41%	33%	14%

10.8 Plaintes de la part des clients

Dans l'ensemble, les désagréments pouvant se créer entre client et vendeur se soldant par des plaintes sont plus connus chez les vendeurs d'œuf (19%), suivi des vendeurs de viande (17%), des vendeurs de lait (16%) et des vendeurs de miel (6%). Cette situation est plus fréquente en milieu rural qu'en milieu urbain quel que soit le produit.

En faisant une analyse comparative par région, il est constaté qu'à Labé, où la conservation des produits invendus pose des problèmes, il y a beaucoup plus de plaintes qu'ailleurs auprès des vendeurs de viandes. Les plaintes concernant les autres produits sont beaucoup plus fréquentes dans les régions de Mamou pour la viande, Conakry pour les œufs, Conakry et Mamou pour le Miel.

Tableau 10-8 : Proportions (%) de vendeurs ayant reçu des plaintes de la part des clients selon le type de produit, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viandes	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œufs	Vendeurs de miel
Ensemble	17%	16%	19%	6%
Région administrative				
Boké	14%	0%	28%	7%
Conakry	15%	10%	48%	20%
Faranah	5%	25%	28%	0%
Kankan	10%	10%	23%	0%
Kindia	8%	0%	8%	0%
Labé	47%	17%	32%	10%
Mamou	8%	33%	18%	20%
Nzérékoré	23%	18%	7%	0%
Milieu de résidence				
Urbain	14%	11%	18%	6%
Rural	20%	21%	20%	7%

10.9 Existence d'un système d'assainissement du lieu de vente

L'examen du tableau ci-dessous montre que dans l'ensemble, les lieux de vente des produits (viande, lait, œuf et miel) souffrent encore d'assainissement. Pour les vendeurs de viande, 69% des lieux ont un système d'assainissement, 65% pour les vendeurs de lait, 63% pour les vendeurs d'œuf et 53% pour les vendeurs de miel. Cette situation d'insalubrité des lieux de vente des produits est plus accrue en milieu rural qu'en milieu urbain quel que soit le produit.

Par rapport aux régions administratives, c'est la région de Boké qui dispose des lieux de vente les plus assainis, car 100% des lieux de vente de viande, de lait et d'œufs et 87% des lieux de vente du miel possèdent un système d'assainissement. Par contre, dans la région de Mamou, peu de lieux de vente en sont pourvus.

Tableau 10-9 : Proportions (%) de vendeurs possédant un système d'assainissement du lieu de vente selon le type de produit, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	69%	65%	63%	53%
Région administrative				
Boké	100%	100%	100%	87%
Conakry	90%	67%	65%	80%
Faranah	45%	35%	39%	55%
Kankan	73%	70%	71%	56%
Kindia	53%	65%	48%	53%
Labé	98%	91%	88%	86%
Mamou	52%	42%	18%	0%
Nzérékoré	74%	68%	79%	67%
Milieu de résidence				
Urbain	74%	73%	62%	58%
Rural	64%	57%	64%	49%

10.10 Evacuation des résidus solides et des eaux usées

Les statistiques du tableau ci-dessous montrent que, pour l'évacuation des résidus et des eaux usées, les vendeurs de viande utilisent la nature dans 37% et 45% des cas respectivement. Selon le milieu de résidence, ces proportions sont respectivement de 17% et 27% en milieu urbain, alors qu'elles sont respectivement de 59% et 67% en milieu rural.

En faisant une analyse par région administrative, il est constaté que l'utilisation de la nature pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées est plus pratiquée à Labé. En effet, dans cette région, les vendeurs de viandes font recours à la nature pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées dans 41% et 71% des cas respectivement. En revanche, dans la Capitale Conakry, où existent les plus grands abattoirs, les vendeurs de viande ne se servent pas du tout de la nature pour l'évacuation des résidus solides mais jettent quelques fois des eaux usées dans la nature, soit 24% des cas.

Quant aux vendeurs de lait, ils utilisent aussi la nature pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées dans 42% et 62% des cas respectivement. Par rapport au milieu de résidence 25% et 55% des vendeurs de lait utilisent la nature pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées respectivement en milieu urbain, 59% et 69% font autant en milieu rural. L'analyse comparative par région administrative montre que l'utilisation de la nature pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées est plus fréquente à Labé, soit 48% et 87% des cas respectivement. Par contre à Conakry, la nature est peu utilisée pour l'évacuation des résidus solides et des eaux usées (10% et 19% respectivement).

En ce qui concerne les vendeurs d'œufs, 43% et 61% d'entre eux utilisent la nature pour évacuer respectivement les résidus solides et les eaux usées. Par rapport au milieu de résidence, 28% et 52% des vendeurs d'œufs en milieu urbain évacuent les résidus solides et les eaux usées dans la nature, contre 59% et 71% en milieu rural.

Pour les vendeurs de miel, comme leurs homologues, 49% et 64% d'entre eux font usage de la nature pour évacuer respectivement les résidus solides et les eaux usées.

Tableau 10-10 : Proportions (%) de vendeurs évacuant les eaux usées et les résidus solides dans la nature selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande		Vendeurs de lait		Vendeurs d'œuf		Vendeurs de miel	
	Résidus dans la nature	Eaux usées dans la nature	Résidus dans la nature	Eaux usées dans la nature	Résidus dans la nature	Eaux usées dans la nature	Résidus dans la nature	Eaux usées dans la nature
Ensemble	37%	45%	42%	62%	43%	61%	49%	64%
Région administrative								
Boké	4%	24%	19%	31%	10%	21%	40%	60%
Conakry	0%	24%	10%	19%	0%	22%	7%	40%
Faranah	26%	39%	40%	45%	11%	44%	18%	27%
Kankan	34%	50%	30%	73%	23%	61%	40%	68%
Kindia	53%	50%	65%	69%	60%	72%	53%	53%
Labé	41%	71%	48%	87%	68%	80%	76%	86%
Mamou	56%	40%	58%	42%	64%	73%	80%	80%
Nzérékoré	32%	40%	32%	75%	52%	62%	17%	50%
Milieu de résidence								
Urbain	17%	27%	25%	55%	28%	52%	34%	55%
Rural	59%	67%	59%	69%	59%	71%	63%	71%

Comme on peut le constater à travers ce tableau, la mauvaise gestion des eaux usées et des résidus solides issus des établissements de vente d'aliments d'origine animale constitue un véritable problème de santé et d'hygiène publics, car une importante proportion de ces vendeurs les rejettent dans la nature en causant ainsi une pollution de l'environnement.

10.11 Connaissance de la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale

Il ressort du tableau ci-dessous que les vendeurs de viandes connaissent plus la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale que leurs homologues du lait, des œufs et du miel. En effet, plus de la moitié (59%) des vendeurs de viandes connaissent cette réglementation. Cette proportion est de 30% chez les vendeurs d'œufs, 24% chez les vendeurs de lait et 22% chez les vendeurs de miel.

En considérant la région administrative, c'est dans la région de Nzérékoré que la proportion de ces vendeurs connaissant la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale est la plus élevée, quel que soit le produit vendu, excepté le miel. Comme on pouvait s'y attendre, c'est en milieu urbain que ces vendeurs connaissent mieux la législation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, excepté encore ceux qui s'occupent du miel.

Tableau 10-11 : Proportions (%) de vendeurs connaissant la réglementation en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viandes	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œufs	Vendeurs de miel
Ensemble	59%	24%	30%	22%
Région administrative				
Boké	72%	41%	34%	27%
Conakry	49%	10%	17%	20%
Faranah	63%	5%	22%	27%
Kankan	69%	40%	29%	40%
Kindia	45%	12%	28%	20%
Labé	37%	4%	32%	14%
Mamou	44%	8%	18%	0%
Nzérékoré	75%	46%	41%	33%
Milieu de résidence				
Urbain	70%	26%	32%	19%
Rural	46%	22%	28%	25%

10.12 Mode de lutte contre les insectes

En réponse à la question de savoir comment les vendeurs de produits d'origine animale luttent contre les insectes qui fréquentent leurs points de vente, une importante proportion de vendeurs de viandes ont répondu qu'ils utilisent souvent des moyens physiques. Dans l'ensemble, 35% des vendeurs de viandes, 32% des vendeurs de lait, 22% des vendeurs d'œufs et 20% des vendeurs de miel font recours au moyen physique pour lutter contre les insectes. Cette méthode de lutte est plus utilisée en milieu rural qu'en milieu urbain. La proportion de vendeurs de viandes qui n'utilisent aucun moyen n'est pas négligeable (28%). Selon le milieu de résidence, 38% des vendeurs de viande en milieu urbain et 17% en milieu rural n'utilisent aucun moyen de lutte contre les insectes.

S'agissant des autres produits, une part beaucoup plus importante de vendeurs n'utilise aucun moyen pour lutter contre les insectes. Ils représentent dans l'ensemble, 39% chez les vendeurs de lait, 45% chez les vendeurs d'œufs et 37% chez les vendeurs de miel.

Tableau 10-12 : Répartition (%) des vendeurs selon le type de produits vendus et le mode de lutte contre les insectes, par milieu de résidence

		Ensemble	Urbain	Rural
Vendeurs de viandes	Appât	5%	5%	5%
	Physique	35%	29%	42%
	Anti moustique	17%	22%	10%
	Autre	15%	5%	26%
	Aucun moyen	28%	38%	17%
Vendeurs de lait	Appât	0%	0%	0%
	Physique	32%	26%	38%
	Anti moustiques	17%	24%	10%
	Autre	12%	12%	12%
	Aucun moyen	39%	38%	40%
Vendeurs d'œuf	Appât	16%	25%	7%
	Physique	22%	21%	23%
	Anti moustiques	10%	13%	7%
	Autre	7%	4%	11%
	Aucun moyen	45%	37%	53%
Vendeurs de Miel	Appât	5%	6%	4%
	Physique	20%	24%	16%
	Anti moustiques	21%	28%	15%
	Autre	18%	10%	24%
	Aucun moyen	37%	33%	41%

10.13 Programme de visite médicale

Les informations du tableau ci-dessous montrent que 45% des vendeurs de viande, 21% des vendeurs de lait et 12% des vendeurs de miel ont un programme de visite médicale. La répartition selon la région administrative révèle que la proportion des vendeurs de viandes ayant un programme de visite est plus élevée dans la région de Boké (62%), suivie de celle de Mamou (56%). Pour les vendeurs de lait également, la région de Boké vient toujours en première position (44%), suivie par celle de Kankan (30%). Quant au miel, aucun des vendeurs interrogés dans les régions de Conakry et Faranah n'a un programme de visite médicale.

L'analyse selon le milieu de résidence montre que les programmes de visite médicale sont plus fréquents en milieu urbain qu'en milieu rural, quel que soit le type de produit.

Tableau 10-13 : Proportions (%) de vendeurs selon le type de produits vendus et la situation de visite médicale, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs de miel
Ensemble	45%	21%	12%
Région administrative			
Boké	62%	44%	13%
Conakry	39%	0%	0%
Faranah	26%	10%	0%
Kankan	48%	30%	16%
Kindia	29%	8%	13%
Labé	47%	26%	14%
Mamou	56%	25%	10%
Nzérékoré	47%	18%	17%
Milieu de résidence			
Urbain	54%	28%	16%
Rural	36%	15%	9%

10.14 Vente de produits importés

Globalement, 11% des vendeurs de viandes utilisent des produits importés. Cette proportion est de 26% pour les vendeurs de lait et de 16% pour les vendeurs d'œuf. En milieu urbain, 15% des vendeurs de viande, 34% des vendeurs de lait et 9% des vendeurs d'œuf utilisent des produits importés, alors qu'en milieu rural, ils sont 6% des vendeurs de viande, 18% des vendeurs de lait et 23% des vendeurs d'œuf qui utilisent des produits importés.

Par rapport à la région administrative, la proportion de vendeurs des produits importés diffère quasiment d'une région à l'autre. Ce sont les régions de Boké, Mamou et Kankan qui enregistrent les proportions les plus élevées de vendeurs de lait importé avec respectivement 50%, 33% et 30%. Pour la vente d'œuf, 64% des vendeurs de la région de Mamou utilisent des œufs importés. Cette proportion est de 36% à Kindia. Pour la vente de la viande, les proportions de vendeurs utilisant la viande importée sont plus importantes dans les régions de Kankan (19%), Conakry et Nzérékoré (17%), Kindia et Boké (16%).

Tableau 10-14 : Proportions (%) de vendeurs utilisant des produits importés selon le type de produits vendus, par région administrative et par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf
Ensemble	11%	26%	16%
Région administrative			
Boké	16%	50%	7%
Conakry	17%	24%	17%
Faranah	0%	25%	0%
Kankan	19%	30%	10%
Kindia	16%	23%	36%
Labé	8%	22%	0%
Mamou	0%	33%	64%
Nzérékoré	17%	14%	0%
Milieu de résidence			
Urbain	15%	34%	9%
Rural	6%	18%	23%

10.15 Drainage des produits vers d'autres préfectures

Dans l'ensemble, tous les produits concernés (viande, lait, œuf et miel) sont drainés, à faibles proportions, par les vendeurs vers d'autres préfectures. Ce transfert concerne principalement le miel (15% des vendeurs). En ce qui concerne le milieu de résidence, ce sont les vendeurs d'œufs et de miel résidant en milieu urbain qui drainent le plus leurs produits vers d'autres préfectures avec 15% des vendeurs de chaque produit. Une proportion semblable est observée chez les vendeurs de miel en milieu rural (14%).

Tableau 10-15 : Proportions (%) de vendeurs drainant les produits vers d'autres préfectures selon le type de produits vendus, par milieu de résidence

	Vendeurs de viande	Vendeurs de lait	Vendeurs d'œuf	Vendeurs de miel
Ensemble	3%	4%	8%	15%
Milieu de résidence				
Urbain	4%	4%	15%	15%
Rural	2%	4%	1%	14%

10.16 Types d'emballages utilisés pour la commercialisation

L'analyse du tableau ci-dessous montre que le sac plastique demeure largement l'emballage le plus utilisé par les vendeurs de viandes et de lait. Il est utilisé par 93% des vendeurs de viande et 66% des vendeurs de lait. Quant aux vendeurs d'œufs, ils utilisent beaucoup plus les alvéoles (61%), suivies des sacs plastiques (30%). Concernant les vendeurs de miel, ils utilisent plutôt les bidons (59%) et les bouteilles en plastique (34%). Cette remarque au niveau global se confirme quel que soit le milieu de résidence.

Tableau 10-16 : Répartition (%) des vendeurs selon le type de produits vendus et le principal type d'emballage utilisé, par milieu de résidence

	Vendeurs de viande			Vendeurs de lait				Vendeurs d'œufs				Vendeurs de miel			
	Plastique	Papier	Autres	Bidon	Bouteilles	Sac plastique	Autre	Alvéoles	Carton	Sac plastique	Autre	Bouteille	Bidon	Sachet plastique	Autre
Ensemble	93%	5%	1%	23%	6%	66%	5%	61%	5%	30%	4%	34%	59%	5%	1%
Milieu de résidence															
Urbain	96%	3%	1%	18%	6%	68%	7%	63%	6%	27%	4%	47%	43%	11%	0%
Rural	91%	7%	2%	27%	5%	65%	3%	60%	4%	33%	3%	23%	74%	1%	2%

11 CHAPITRE 11 : VOISINAGE

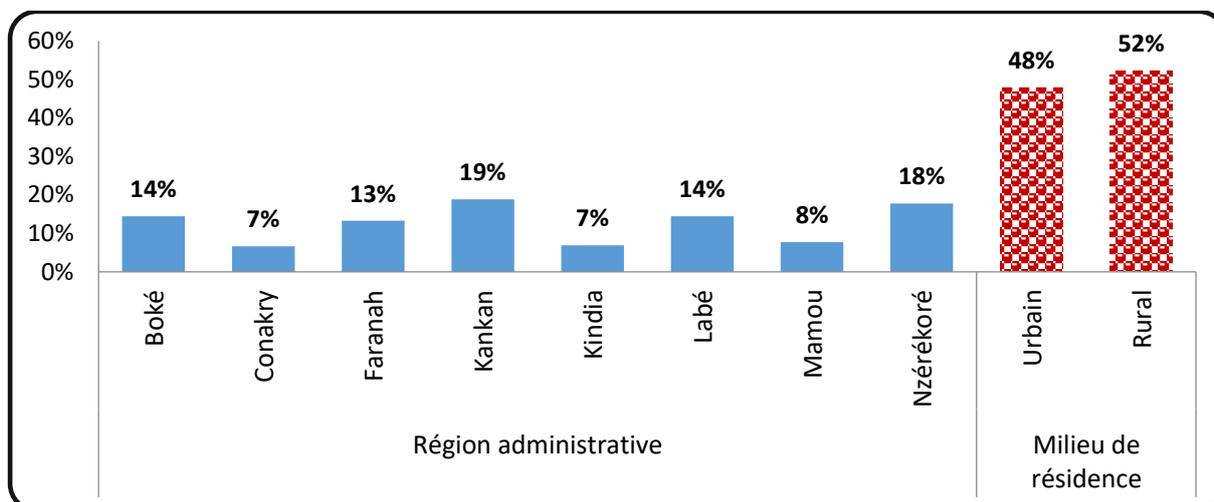
Ce chapitre fournit des informations sur les ménages environnants des abattoirs, des aires d'abattage et des fermes avicoles. Les chefs des ménages environnants ou leurs représentants donnent leurs points de vue de l'impact de ces installations sur leur vie et l'environnement, ainsi que la nature de leur collaboration avec ces installations.

11.1 Répartition spatiale des ménages

Il ressort du tableau ci-dessous que les régions de Kankan et de Nzérékoré ont la plus grande proportion des ménages enquêtés. Elles ont respectivement 19% et 18% des ménages touchés par l'enquête. Les plus faibles proportions sont enregistrées dans les régions de Conakry (7%), Kindia (7%) et Mamou (8%).

Selon le milieu de résidence, on dénombre un peu plus de ménages environnants les installations en milieu rural (52%) qu'en milieu urbain (48%).

Graphique 11-1 : Répartition (%) des ménages environnants par la région administrative et par milieu de résidence



11.2 Caractéristiques des répondants dans les ménages

11.2.1 Sexe des répondants

La répartition des répondants par milieu de résidence et par type d'infrastructure selon le sexe montre la prédominance du sexe masculin, quelle que soit la variable considérée ; soit, dans l'ensemble, 57% d'hommes contre 43% de femmes. Cette différence reste presque identique quels que soient le milieu et le type d'infrastructure.

Tableau 11-1 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le sexe, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	SEXE	
	Masculin	Féminin
Ensemble	57%	43%
Milieu de résidence		
Urbain	56%	44%
Rural	57%	43%
Infrastructure		
Abattoir	58%	42%
Aire d'abattage	56%	44%
Ferme avicole	58%	42%

11.2.2 Groupes d'âge

La majorité des répondants sont des personnes âgées de 45 ans et plus, quels que soient le milieu de résidence et le type d'infrastructure. Les jeunes de moins de 25 ans sont les moins représentés. En effet, dans l'ensemble, 40% des répondants sont âgés de 45 ans et plus, 25% de 35 à 44 ans, 22% de 25 à 34 ans et 13% de moins de 25 ans.

Tableau 11-2 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le groupe d'âge, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	Groupe d'âge			
	Moins de 25 ans	25-34 ans	35-44 ans	45 ans ou plus
Ensemble	13%	22%	25%	40%
Milieu de résidence				
Urbain	12%	23%	24%	42%
Rural	15%	22%	25%	38%
Types d'infrastructures				
Abattoir	16%	20%	23%	41%
Aire d'abattage	10%	23%	26%	41%
Ferme avicole	15%	23%	25%	37%

11.2.3 Niveau d'instruction

L'analyse selon le niveau d'instruction montre qu'environ deux tiers des répondants n'ont aucun niveau d'instruction dans l'ensemble. Il n'existe aucune différence entre le milieu rural et le milieu urbain pour les répondants qui n'ont aucun niveau et ceux qui ont un niveau primaire.

Tableau 11-3 : Répartition (%) des répondants des ménages environnants selon le niveau d'instruction, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	Niveau d'instruction				
	Aucun	Primaire	Secondaire	Professionnel/technique	Supérieur
Ensemble	63%	14%	14%	4%	5%
Milieu de résidence					
Urbain	63%	14%	11%	6%	6%
Rural	63%	14%	17%	3%	3%
Infrastructure					
Abattoir	60%	13%	14%	8%	6%
Aire d'abattage	66%	14%	13%	4%	3%
Ferme avicole	60%	14%	16%	3%	6%

11.3 Nature de la cohabitation avec les infrastructures

Plus de la moitié des ménages voisins des installations (abattoirs, aires d'abattage, fermes avicoles) estiment que la cohabitation avec les infrastructures est bonne (54%). Seulement 17% des ménages voisins qualifient cette cohabitation de mauvaise.

En considérant la région administrative, c'est dans la région de Conakry où la proportion des ménages voisins qui estiment que la cohabitation est bonne est la plus élevée (73%). Dans cette région, aucun ménage voisin ne qualifie de mauvaise cette cohabitation. Par contre, c'est dans la région de Mamou où la proportion des ménages voisins affirmant la mauvaise cohabitation avec les infrastructures est plus élevée (39%).

S'agissant du milieu de résidence, en milieu urbain, la proportion des ménages voisins déclarant la bonne la cohabitation est plus élevée (57%), cette proportion est de 51% en milieu rural.

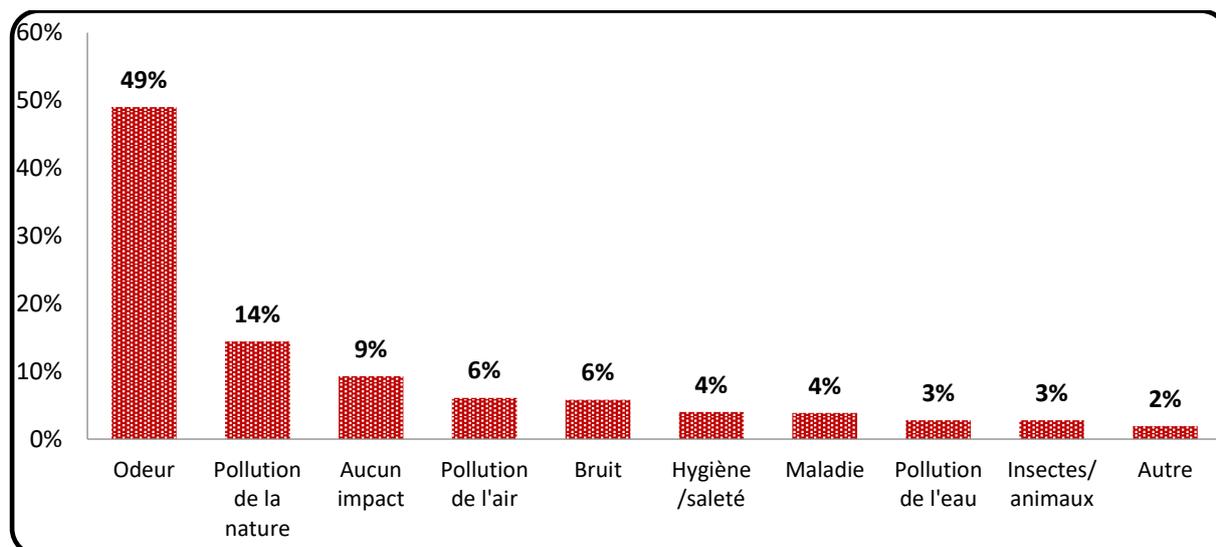
Tableau 11-4 : Répartition (%) des ménages environnants selon la nature de la cohabitation avec les infrastructures, par région administrative, milieu de résidence et type d'infrastructure

	Bonne	Passable	Mauvaise
Ensemble	54%	29%	17%
Région administrative			
Boké	51%	38%	12%
Conakry	73%	27%	0%
Faranah	59%	28%	13%
Kankan	49%	27%	24%
Kindia	38%	30%	32%
Labé	63%	22%	15%
Mamou	25%	36%	39%
Nzérékoré	64%	26%	10%
Milieu de résidence			
Urbain	57%	30%	12%
Rural	51%	27%	21%
Infrastructure			
Abattoir	48%	33%	19%
Aire d'abattage	46%	30%	23%
Ferme avicole	74%	22%	5%

11.4 Impacts négatifs des infrastructures sur les ménages et l'environnement

Le graphique ci-dessous montre que la mauvaise odeur est l'impact négatif le plus cité par les ménages voisins (49% des ménages), suivie de la pollution de la nature (14%). Toutefois, environ un dixième des ménages (9%) estiment que ces infrastructures n'ont aucun impact sur les ménages et l'environnement.

Graphique 11-2 : Répartition (%) des ménages environnants selon la nature de l'impact négatif des infrastructures sur les ménages et l'environnement



Le tableau ci-dessous révèle également la mauvaise odeur et la pollution de l'environnement comme étant les impacts les plus cités par les répondants, quels que soient le type d'infrastructure, la région et le milieu de résidence. C'est seulement dans la région de Conakry que ces infrastructures sont moins indexées, car elles sont déclarées par 33% des répondants comme n'ayant aucun impact négatif sur le voisinage et l'environnement, même si 60% d'entre eux affirment le contraire.

Tableau 11-5 : Répartition (%) des ménages environnants selon la nature de l'impact négatif des infrastructures sur les ménages et l'environnement, par région administrative, par milieu de résidence et par type d'infrastructure

	impacts négatifs				
	Bruit	Odeur	Pollution	Autre	Aucun impact
Ensemble	6%	49%	23%	13%	9%
Région administrative					
Boké	6%	76%	6%	7%	6%
Conakry	5%	17%	38%	8%	33%
Faranah	10%	42%	34%	10%	3%
Kankan	4%	46%	20%	22%	8%
Kindia	4%	66%	6%	14%	10%
Labé	3%	49%	27%	12%	10%
Mamou	9%	61%	18%	13%	0%
Nzérékoré	8%	37%	34%	9%	13%
Milieu de résidence					
Urbain	4%	44%	29%	12%	10%
Rural	7%	54%	18%	13%	9%
Types d'infrastructures					
Abattoir	3%	51%	28%	8%	10%
Aire d'abattage	5%	53%	14%	13%	14%
Ferme avicole	10%	40%	35%	16%	0%

12 CONSTATS

La présente enquête a révélé, entre autres, les principaux constats ci-après :

- ✓ Une multitude de problèmes à résoudre dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et la grande nécessité de l'élaboration d'une politique nationale spécifique et d'un plan d'action pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale ;
- ✓ Une insuffisance du personnel d'inspection, de contrôle sanitaire et de salubrité des aliments d'origine animale et une déficience de la qualité des services fournis au niveau des différents postes, dans la chaîne des valeurs des aliments d'origine animale
- ✓ Une déficience notoire de sources d'eau potable, d'énergie, de toilettes et de chaîne de froid dans les installations de production, de traitement/transformation et de commercialisation des aliments d'origine animale ;
- ✓ Le manque d'équipements et de qualification des professionnels des différentes filières dans la chaîne des valeurs des aliments d'origine animale ;
- ✓ Le non-respect des règles d'hygiène et de la réglementation en vigueur ;
- ✓ L'utilisation abusive des antibiotiques à travers l'alimentation de la volaille, entraînant des résidus médicamenteux dans les œufs ;
- ✓ Les difficultés de conservation des viandes invendues au cours de la journée, susceptible d'entraîner une dégradation de leur qualité et même des pertes considérables au niveau des opérateurs ;
- ✓ Le manque de visites médicales régulières du personnel manipulant les aliments d'origine animale ;
- ✓ L'utilisation d'engins à usages multiples pour le transport des viandes à partir des infrastructures d'abattage vers les boucheries et autres points de commercialisation ;
- ✓ Le déficit dans l'évacuation des résidus solides et des eaux usées, compromettant le maintien de l'hygiène dans les installations de production, de traitement/transformation et de commercialisation des aliments d'origine animale ;
- ✓ L'exposition des infrastructures d'abattage, le plus souvent vétustes, à la pénétration des animaux indésirables et des eaux de ruissellement.

Partie III : CONCLUSIONS ET RECOMMANDATIONS

CONCLUSIONS

Cette enquête, appuyée financièrement par l'UNICEF et l'OMS, et techniquement par l'INS, a permis de faire l'état des lieux de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale à la production, au traitement/transformation et à la distribution.

Les résultats attendus dans la réalisation de cette enquête sont effectivement réalisés et peuvent être exploités pour toutes fins utiles et légales.

Les recommandations formulées sont des éléments essentiels permettant l'élaboration d'une politique et d'un programme national d'appui à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale.

La conception et la mise en œuvre de ce programme constitueront la contribution du Ministère de l'Elevage et des Productions Animales à la lutte contre la malnutrition (MAS, MAM ou chronique) et la protection des consommateurs à travers des interventions sensibles permettant de renforcer l'innocuité des aliments d'origine animale, notamment celles relatives à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale dans la chaîne des valeurs.

Les contrôles traditionnels basés sur les bonnes pratiques et l'inspection des produits finis doivent désormais céder la place à une approche plus préventive qui vise à éliminer ou contrôler à la source les dangers en matière de sécurité sanitaire des aliments d'origine animale. Cette approche conduit à l'élaboration de systèmes fondés sur l'analyse des risques liés à l'existence de dangers associés aux aliments.

La politique nationale pour la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale envisagée doit être orientée vers les systèmes fondés sur l'analyse des risques des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

RECOMMANDATIONS

Au vu des résultats obtenus et des grands constats relevés, l'étude recommande ce qui suit:

- L'élaboration d'une politique assortie d'un programme national d'appui à la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale et sa soumission au gouvernement et ses partenaires techniques et financiers en vue de mobiliser les moyens nécessaires pour sa mise en œuvre ;
- Le recrutement, la formation et l'équipement de personnels dédiés aux services d'inspection et de contrôle sanitaire et de salubrité des aliments d'origine animale ;
- La dotation, dans un premier temps, des boucheries des grands centres urbains et des communes de Conakry en chaîne de froid pour la conservation des viandes invendues ;

- L'Aménagement des infrastructures d'abattage et de commercialisation des viandes et la dotation des abattoirs des grands centres urbains en camions frigorifiques ;
- L'aménagement d'infrastructures adéquates pourvues d'eau potable, d'énergie, de toilettes et de chaîne de froid pour les professionnels des aliments d'origine animale regroupés par filière dans leurs lieux d'exercice ;
- L'organisation des professionnels des aliments d'origine animale en coopératives/Association en vue de faciliter l'application de tout programme de renforcement de leurs capacités en termes d'équipements et formations ;
- L'organisation d'une série de formations, informations et sensibilisation en faveur de chaque catégorie professionnelle, notamment les femmes et les jeunes, dans les domaines du respect des règles d'hygiène, de la législation en vigueur et de la qualification professionnelle ;
- Le renforcement de l'encadrement des aviculteurs par des techniciens avertis en aviculture, notamment dans l'application des antibiotiques ;
- L'instauration d'une visite médicale périodique pour les personnels manipulant des aliments d'origine animale au niveau de tous les maillons sensibles à la contamination des produits dans la chaîne de valeurs ;
- L'application d'un assainissement systématique des engins avant leur programmation pour le transport des viandes et la protection de ces dernières contre toute autre source de contamination ;
- L'élaboration de cahiers de charges à respecter pour le maintien des établissements de production, de traitement/transformation et de commercialisation des aliments d'origine animale dans un état de salubrité convenable et le suivi de l'application des règles de conduite au niveau desdits établissements ;
- L'enclosure et la couverture des infrastructures d'abattage en vue d'empêcher la pénétration des animaux indésirables et leur protection contre les eaux de ruissellement (sources potentielles de contamination des viandes).