

DK 485491



République Française
Territoire de MAYOTTE



Ministère des Affaires Etrangères
Coopération et francophonie
20, rue Monsieur
75700 PARIS

BA
RP1373

MONOGRAPHIE

MAYOTTE



Mission du 2 au 6 juillet 2001

Clarisse MAHARAVO et Philippe THOMAS

Septembre 2001



CIRAD-EMVT
Département Elevage et Médecine
Vétérinaire du CIRAD
Campus International de Baillarguet
TA 30 / B
34398 Montpellier Cedex 5
FRANCE

CIRAD-Dist
UNITÉ BIBLIOTHÈQUE
Baillarguet



CIRAD

000005626

A
373

SOMMAIRE

I - PRÉAMBULE : PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONTEXTE ET DU SECTEUR DE L'ÉLEVAGE	1
1.1. Caractéristiques géographiques	1
1.2. Historique et statut de Mayotte	1
1.3. Agriculture et élevage	1
1.4. Importations d'aliments d'origine animale	2
2 - UNE SITUATION ÉCONOMIQUE, INSTITUTIONNELLE ET RÉGLEMENTAIRE PARFOIS UBUESQUE	3
2.1. Coexistence de deux mondes : entre sur et sous-développement :	3
2.2. Une réglementation inadaptée	4
2.3. Quel modèle de développement ?	4
2.4. L'insertion régionale	5
3 - RÉSEAU LOCAL D'ÉPIDÉMIO-SURVEILLANCE	5
3.1. Absence d'un réseau local formalisé	5
3.2. Ressources locales	7
3.3. Proposition de mise en place d'un réseau local d'épidémiosurveillance	8
4 - ASPECTS ÉPIDÉMIOLOGIQUES	8
4.1. Les pathologies diagnostiquées et enquêtes en cours	8
4.2. Epidémiologie	9
4.3. Apports et besoins exprimés	10
5 - DÉROULEMENT DE LA MISSION	
6 - PERSONNES OU STRUCTURES RENCONTRÉES	10
ANNEXE 1 -	13
▪ Organigramme des services vétérinaires	
▪ Présentation du laboratoire vétérinaire	

I - PRÉAMBULE : PRÉSENTATION GÉNÉRALE DU CONTEXTE ET DU SECTEUR DE L'ÉLEVAGE

1.1. Caractéristiques géographiques

Mayotte est située dans l'océan Indien, au nord du canal de Mozambique. Elle est la plus méridionale des quatre îles formant géographiquement l'archipel des Comores. Le relief de l'île d'origine volcanique, se compose d'une chaîne principale orientée nord-sud et de deux plaines : l'une au centre, l'autre au nord-est. Ses rivages sont élevés et découpés.

D'une superficie de 374 kilomètres carrés et peuplée de 131 320 habitants (recensement du 5 août 1997), c'est une collectivité territoriale de la République Française, éloignée de 8 000 kilomètres de la métropole, dont le chef-lieu est Dzaoudzi, est formée de deux îles principales, Grande Terre et Petite Terre, et d'une trentaine d'îlots. Son lagon couvre quelque 1 100 km², limité par une barrière récifale de 160 km de long.

1.2. Historique et statut de Mayotte

Le 24 avril 1841, le sultan de Mayotte cède à la France l'île, qui devient dès lors une colonie. Une ordonnance royale de 1846 y abolit l'esclavage. La France n'établit son protectorat sur les autres îles qu'environ un demi-siècle plus tard (de 1886 à 1892), constituant un peu plus tard la colonie de " Mayotte et dépendances " rattachée par la loi du 25 juillet 1912 à Madagascar, alors colonie française. En 1946, l'archipel des Comores devient Territoire d'Outre-mer, ayant pour chef-lieu Dzaoudzi (jusqu'en 1959 où il est déplacé à Moroni).

En 1974, par référendum, trois des îles de l'archipel optent pour l'indépendance, alors que Mayotte préfère rester française. La loi du 24 décembre 1976 constitue Mayotte en collectivité territoriale de la République. Une nouvelle loi votée le 22 décembre 1979 porte que " l'île de Mayotte fait partie de la République Française et ne peut cesser d'y appartenir sans le consentement de sa population ".

Le Parlement français en juin 2001, a fait évoluer le statut de collectivité territoriale de Mayotte en « collectivité départementale », permettant d'adopter une organisation juridique économique et sociale qui se rapprochera le plus possible du droit commun, tout en étant adapté à l'évolution de la société mahoraise. L'objectif est d'étendre à Mayotte le principe d'identité législative à l'horizon 2010.

1.3. Agriculture et élevage

L'agriculture est une activité traditionnelle qui est toujours essentiellement orientée vers l'autosubsistance (bananes et manioc autoconsommés à plus de 60 %, mais avec des rendements très faibles : 7 kg pour un pied de bananier) : 60 % des ménages exercent une activité agricole et ne produisent que pour leurs propres besoins. La moitié des ménages agricoles auraient l'agriculture comme seule activité.

Les surfaces mises en culture sont estimées à 15 000 ha, les cultures vivrières occupent environ 88 % de ces surfaces, l'ylang-ylang un peu plus de 10 % (14,3 tonnes d'essences, exportés en 1997, pour 336 alambics, soit autour de 15 % de la production mondiale), la vanille un peu moins de 2 %. La culture du café est de plus en plus délaissée. Seuls quelques agriculteurs conservent encore quelques pieds.

L'élevage également est longtemps resté à Mayotte une activité informelle s'inscrivant dans une logique d'autoconsommation.

Bovins : Les effectifs de bovins avoisineraient les 12 000 (4 000 mâles, 8 000 femelles dont 5 000 reproductrices) et ce pour 1 480 éleveurs répertoriés (avec un effectif moyen de 6 têtes et un maximum d'une centaine). Selon la Chambre professionnelle, la production locale représenterait moins de 15 % de la consommation locale de viande bovine, avec entre 2 000 et 2 500 zébus abattus par an. Le poids moyen carcasse s'approcherait des 150 kg, soit une production de 300 Tonnes par an.

A noter que le croît du cheptel bovin est annoncé lui à 500 têtes par an. Ces différentes données appellent quelques commentaires. Si les chiffres sont exacts, cela signifierait un taux d'exploitation de près de 20 % pour un croît du cheptel d'un peu plus de 4 %. Or, vu les modes d'exploitation (élevage au piquet pour la plupart ou zébu « goudron »), il semble difficile dans ces conditions d'atteindre les 20 % de taux d'exploitation. En élevage extensif, on se situe habituellement autour de 12 %. Ceci pourrait signifier que des importations ont lieu soit depuis Madagascar, soit depuis les Comores (pour des animaux provenant sûrement également de Madagascar).

La viande fraîche est vendue entre 50 et 60 FF le kilo – carcasse.

Caprins : leur effectif est estimé à 23 000 têtes. Ils sont vendus à 35 FF / kg vif (soit 700 à 1 000 FF la carcasse totale).

Aviculture : les effectifs en aviculture traditionnelle ne sont pas connus. La production industrielle ou semi-industrielle est en situation oligopolistique. Pour la filière œuf, la production se répartit entre deux entités : la SCAM (avec 2,5 millions d'œufs produits en 2000 et un effectif d'environ 16 000 pondeuses en batterie, disposant d'un outil technique très performant : ventilation dynamique, programme lumineux, distribution automatique...) et de la COOPAM, coopérative de petits éleveurs, en difficulté, produisant un peu moins de 1,4 millions d'œufs de consommation.

En ce qui concerne la filière chair, l'abattoir MABAWA a sorti près de 43 200 poulets et EAG un peu moins de 6 000.

Aquaculture : 3 activités aquacoles sont en fonctionnement sur l'île :

- Un centre de production d'alevins AQUAMAY
- 2 centres de production de poisson : Mayotte aquaculture et SUBAGRI.

Les démarches pour l'agrément de ces établissements à l'export sont en cours. (Mayotte de part son statut particulier est considéré comme pays tiers par l'Union européenne). D'autres projets sont à l'étude dont une production de crevettes.

1.4. Importations d'aliments d'origine animale :

Les données suivantes parlent d'elles-mêmes ; elles sont à comparer à la production locale (300 T de viandes bovines estimées et environ 50 T pour les poulets de chair semi-industriels) :

(en tonnes)	1992	1993	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000
Viandes	N.C.	N.C.	3 363	3 922	4 202	4 625	4 421	4 554	6 009
Produits laitiers	212	526	807	801	979	996	1 404	1 012	1 087

A noter qu'en ce qui concerne les viandes, la croissance des importations est liée en partie à l'augmentation des importations de viandes de volailles (essentiellement ailes) puisque le volume est passé de 1 581 tonnes en 1994 à 3 658 tonnes en 2001.

Le fret est essentiellement maritime (1,6 % des importations d'aliments d'origine animale en 2000). La viande est presque exclusivement de la viande congelée (seulement 30 à 40 T de viandes fraîches), d'origines diverses – Europe, Nouvelle-Zélande pour les carcasses, mais pas de la C.O.I..

2 - SITUATION ÉCONOMIQUE, INSTITUTIONNELLE ET RÉGLEMENTAIRE

L'étude de la faisabilité de mise en place d'un projet de surveillance des maladies épizootiques et zoonotiques dans l'Océan Indien implique de comprendre les intérêts et les objectifs des différents pays ou territoires concernés. De ce fait, l'analyse qui suit dépasse quelque peu le strict champ de l'épidémiologie mais apparaît nécessaire pour mieux cerner les attentes de la partie mahoraise. Cette analyse ne se prétend ni exhaustive ni forcément exacte, les missionnaires ne pensant pas pouvoir en quelques jours saisir toute la complexité de la situation de Mayotte. Reste que de part leur expérience (vétérinaires-inspecteurs malgaches et français, ce dernier ayant travaillé à la DSV de Mamoudzou en 1992) confrontée aux expériences du développement, ils espèrent pouvoir apporter leur contribution dans le débat en cours à Mayotte.

2.1. Coexistence de deux mondes : entre sur et sous-développement :

La « fracture sociale », thème d'une campagne présidentielle française voici quelques années, pourrait tout à fait s'appliquer au cas mahorais. D'une part, se développent autour des villes (essentiellement Mamoudzou et Dzaoudzi), des modes de vie et de consommation « européens », alors que d'autre part, les campagnes sont caractéristiques de celles de pays en développement (à la différence de l'accès aux services sociaux, santé et éducation).

Dans le secteur de l'élevage et plus généralement des prérogatives de la Direction des Services vétérinaires, cette dichotomie se retrouve :

- pour la production avicole par exemple, comme précisé antérieurement, on trouve d'une part un élevage en batterie de 16 000 pondeuses qui techniquement peut rivaliser sans problème avec la plupart des élevages européens et pour lequel des contrôles salmonelloses sont effectués régulièrement et d'autre part l'élevage traditionnel qui apparaît complètement délaissé (et ignoré) par les services publics.
- Le contrôle de l'hygiène alimentaire des produits importés est équivalent à celui pratiqué en Europe (auto-contrôle pour certaines structures, jusqu'à six cultures aérobies et anaérobies – clostridium perfringens -, pour les contrôles de plats cuisinés...). Mais, pour les abattages locaux, le contrôle a cessé depuis quelques années. De même, pour les brochettes qui apparaissent la base de la restauration populaire, les viandes congelées importées utilisées pour leur fabrication sont contrôlées au niveau de l'importateur, mais bien évidemment, pour la suite de la chaîne de confection, les contrôles n'existent plus.
- En ce qui concerne les structures d'abattages, un abattoir bovin avait été construit il y a une quinzaine d'années. Cet abattoir ne correspondait pas aux pratiques de l'élevage mahorais (existence de chambres froides inutiles vues les modes de transformations ultérieures hors froid...). Cet abattoir COPPREL a finalement été recyclé en abattoir volailles MABAWA pour les élevages semi-industriels, sans qu'une aire d'abattage ne puisse le remplacer. Des recommandations dans ce sens avaient déjà été émises en 1992 (aires d'abattages, établis de découpe et points de vente aménagés sur les marchés) mais 9 ans après, seule une aire a été construite mais n'est toujours pas équipée. Elle devrait cependant être fonctionnelle à la fin de l'année 2001.

Ainsi, de façon caricaturale, « Mayotte-l'Européenne » est une vitrine du monde occidental, en tant qu' « Europe ultra-périphérique », alors que « Mayotte-l'Africaine » aurait bien besoin de s'inspirer des expériences des autres pays en développement, notamment pour l'abattage et le contrôle des productions locales.

Ces paradoxes s'expliquent en partie par la réglementation en vigueur et l'orientation qu'on veut lui donner.

2.2. Une réglementation inadaptée

Comme précisé dans le Journal Officiel de la République Française, (N° 32 du 8 février 2000, page 1985) :

« Mayotte continuera de bénéficier de la spécialité législative : les lois ne s'y appliqueront que sur mention expresse et après avis du conseil général. Dans certains domaines, l'identité législative sera progressivement instaurée. Le conseil général pourra solliciter l'extension ou l'adaptation des lois et règlements. L'objectif est d'étendre à Mayotte le principe d'identité législative à l'horizon 2010.

Le droit applicable à Mayotte fera l'objet d'un effort soutenu de modernisation et d'adaptation dans le sens du droit commun. »

Ainsi, même si en théorie des lois et règlements spécifiques à Mayotte sont possibles pour mieux répondre aux réalités locales, dans la pratique, il semble difficile de déroger au « modèle » français, l'objectif de la partie mahoraise étant d'accéder au statut de département d'ici une dizaine d'années.

De ce fait, la législation en vigueur met les services publics en situation intenable :

- soit, ces derniers font adopter et appliquer la législation française (et même européenne). Mais personne ne semble prêt à assumer les conséquences d'une telle pratique. En effet, ceci impliquerait que la plupart des structures de restauration populaire (brochettes notamment) soient interdites, que tous les animaux soient identifiés, que les prophylaxies obligatoires soient effectives contrôlées et sanctionnées si besoin ...
- soit, il existe des zones de non-droit (et c'est le cas actuellement), où des pratiques sont tolérées, sans base légale ou réglementaire, avec des contrôles à deux vitesses, selon que l'on soit dans les pratiques « européennes » ou « africaines ». De ce fait, de façon lapidaire, on peut considérer que l'élevage des ruminants ou de l'essentiel de l'aviculture est toléré mais apparaît plutôt comme un gêne pour le législateur plus que comme un outil de développement.

Un exemple illustre cette situation : lors du jugement en date du 30 août 2000, pour détention en vue de la vente de denrées alimentaires périmées, le tribunal de police de Mamoudzou a constaté l'illégalité des arrêtés préfectoraux servant de base aux poursuites et a renvoyé les prévenus.

2.3. Quel modèle de développement ?

Malgré ce fossé qui se creuse entre les zones urbaines et les zones rurales, la politique agricole mahoraise semble orientée vers la production, notamment pour diminuer le différentiel entre produits importés et produits locaux et fournir la population locale en produits frais.

De ce fait, une convention de 20 millions de FF a été passée avec le CIRAD pour assurer la recherche agronomique sur le territoire. De plus, sont proposés dans le Contrat plan des volets tel l'amélioration génétique du troupeau bovin par insémination artificielle, la mise en place d'une filière poulet de chair, la promotion commerciale des produits mahorais, l'appui à l'élevage caprin... autant d'éléments qui encouragent l'intensification et la diversification de l'élevage mahorais.

Enfin, le nouveau Directeur des Services Vétérinaires semble vouloir remettre la problématique de la sécurisation sanitaire des animaux et de leurs dérivés locaux au centre des préoccupations de la DSV.

2.4. L'insertion régionale

L'intégration dans le contexte régional de l'Océan indien fait partie des engagements de la France, notamment à travers les accords de Cotonou, signés le 23 juin 2001, entre les pays d'Afrique, des Caraïbes, du Pacifique et l'Union européenne.

La déclaration XXVIII « Déclaration commune sur la coopération entre les pays ACP et les pays et territoires d'outre-mer et départements français d'outre-mer environnants » stipule :

« Les parties contractantes encouragent une plus grande coopération régionale dans les Caraïbes, l'océan Pacifique et l'océan Indien, qui impliquerait les Etats ACP, les pays et territoires d'outre-mer et les départements d'outre-mer environnants.

Les parties contractantes invitent les parties contractantes intéressés à se consulter sur le processus visant à promouvoir cette coopération et à prendre, dans ce contexte, conformément à leurs politiques respectives et à leur situation spécifique dans la région, des mesures permettant des initiatives dans le domaine économique, y compris le développement des échanges commerciaux, ainsi que dans les domaines social et culturel ».

De plus, dans le titre I de ces accords (« Stratégies de développement »), la section 3 « Coopération et intégration régionale », précise « la coopération régionale peut également concerner les PTOM et les régions ultra-périphériques ».

Mayotte semble toute concernée par ces résolutions. L'intensification des échanges avec le reste de la sous-région devrait lui permettre d'augmenter sa productivité agricole (exemple des poussins d'un jour provenant de France rendu Mayotte à 11 FF et disponibles à Madagascar autour de 4 FF) et de diminuer le coût de ses importations alimentaires (produits de la sous-région moins chers que ceux de la métropole, exemple des oignons, canards gras...). Le seul frein à l'intensification de ces échanges est l'aspect sanitaire, géré par la DSV (tant pour les produits animaux que pour les produits végétaux, car également responsable de la répression des fraudes pour les produits alimentaires). Enfin, la coopération régionale, tel que proposé par la mission, devrait lui permettre de sécuriser l'environnement sanitaire du territoire.

Les différentes personnes rencontrées semblent toutes d'accord avec ces réflexions. Il s'agit donc maintenant de voir comment Mayotte peut s'insérer dans un futur réseau d'épidémiologie-surveillance.

3 - RÉSEAU LOCAL D'ÉPIDÉMIO-SURVEILLANCE :

3.1. Absence d'un réseau local formalisé

Les acteurs :

- *La Direction des Services Vétérinaires :*

La DSV peut apparaître comme le référent pour le réseau régional. En effet, c'est l'Autorité compétente en matière de sécurisation sanitaire des animaux et de leurs dérivés. Les informations recueillies proviennent d'une part des tournées des agents qui assurent, en matière de santé animale, une partie de la prophylaxie pour les ruminants et des traitements pour l'ensemble des animaux présentés par les éleveurs, et d'autre part de l'inspection en matière d'hygiène alimentaire. De plus, la DSV assure l'essentiel de l'approvisionnement en produits vétérinaires pour les animaux de rente et ceci pour l'ensemble du territoire : ces produits sont actuellement totalement subventionnés. De ce fait, la DSV ne peut qu'appréhender les besoins en produits vétérinaires et par conséquent les pathologies présentes.

Enfin, le mandat de la DSV comprend la responsabilité de l'organisation de la surveillance et de la maîtrise des épizooties (cf. **Annexe 1**).

- *Les vétérinaires privés :*

Il n'y a qu'un seul cabinet sur tout le territoire qui comprend deux docteurs vétérinaires et deux emplacements (l'un sur Petite Terre et l'autre sur Grande Terre). Les animaux de compagnie constituent la quasi-totalité des activités rémunératrices du cabinet. Des interventions sur les animaux de rente se font au coup par coup pour répondre à la demande des éleveurs, notamment en l'absence de possibilité d'intervention des agents de la DSV. L' "Association des Eleveurs Mahorais" a introduit une requête de financement pour "un plan d'action sanitaire et zootechnique" où le cabinet vétérinaire serait conventionné et aurait la responsabilité de la santé animale, notamment pour les aspects épidémiologiques ("sentinelle épidémiologique").

Le cabinet importe des produits vétérinaires pour la clientèle des animaux de compagnie et depuis un an pour les élevages avicoles modernes (deux sociétés privées et une coopérative).

- *Les éleveurs :*

L'organisation professionnelle est encore à l'état embryonnaire. En effet, pendant les décennies précédentes, l'approche retenue était uniquement une approche étatique, interventionniste de type socialisante (ensemble des interventions tant de vulgarisation que de prophylaxie ou de soins étant assurées par l'Administration et totalement gratuites).

Existent cependant deux principaux regroupements :

- l'un pour la filière avicole par rapport une structure intégratrice ("coopérative" assurant pour une dizaine d'éleveurs l'approvisionnement en poussins, provende, matériel, intrants vétérinaires et la commercialisation des produits de l'élevage).
- l'autre dans la filière bovine : "l'Association des Eleveurs Mahorais". Cette association a été constituée légalement mais est en attente de financements. Elle devrait regrouper 80 membres parmi les éleveurs les plus performants, dans le cadre de la Chambre professionnelle (avant la mise en place prochaine de la Chambre d'Agriculture).

- *La Direction de l'Agriculture et de la Forêt :*

Il existe au sein du Service de Développement Agricole de la DAF une cellule "Elevage" qui a initié une identification des bovins. L'approche initialement retenue était d'effectuer une identification complète des ruminants. La pratique a montré les limites de cette approche (difficulté d'assurer le suivi - entrée et sortie des animaux, notamment pour les caprins - et de couvrir tout le territoire). De ce fait, actuellement, l'identification s'est concentrée sur un échantillonnage de 25 troupeaux de bovins (environ 500 têtes) qui peuvent être suivis de façon régulière et plus exhaustive (deux ou trois visites trimestrielles).

Ces troupeaux peuvent donc apparaître comme des "sentinelles", dans la veille épidémiologique.

- *Le CIRAD :*

Le Cirad dispose depuis 1995 d'une équipe permanente. Il vient de signer une convention de 20 millions de FF pour assurer les dynamiques de recherche dans le secteur agricole (contrat plan Collectivité territoriale - Préfecture, pour une durée de 4 ans) et va reprendre la station agricole de Dembeni.

Dans le secteur de l'élevage, une typologie est en cours d'élaboration, avec un stagiaire du DESS « productions animales en régions chaudes », typologie qui porte sur un échantillon de 250 éleveurs. De plus, le CIRAD collabore avec la DSV pour une enquête sur les hémoparasitoses bovines (anaplasmose, babésiose et cowdriose).

Gestion, centralisation et circulation de l'information :

Il n'y a pas actuellement de coordination des différents acteurs pour la gestion de l'ensemble des informations du secteur de l'élevage. De ce fait, les données épidémiologiques sont parcellaires. La Direction des Services Vétérinaires a cependant engagé une réflexion pour la formalisation de la veille épidémiologique : lancement d'une enquête sur les hémoparasitoses, recueil de sérum pour le dépistage des pathologies aviaires, intervention du CIRAD-EMVT en appui méthodologique et scientifique.

Les données recueillies ne donnent pas lieu à la diffusion d'une synthèse, ni à un retour de l'information vers les éleveurs ou les autres structures administratives.

Enfin, il n'existe pas de plans d'action pour la lutte contre l'introduction sur le territoire mahorais d'une nouvelle pathologie. Les plans d'actions élaborés en France métropolitaine ne peuvent s'appliquer dans leur intégralité dans le contexte local.

3.2. Ressources locales :

La DSV :

- *Ressources humaines :* la DSV dispose de 38 agents, dont 2 docteurs vétérinaires (le Directeur et son adjoint, également chef du laboratoire et chef du service santé animale) et 1 technicien des services vétérinaires (Chef de service hygiène alimentaire), tous trois fonctionnaires de l'Etat, le reste du personnel relevant de l'Administration territoriale (ingénieur agroalimentaire, deux techniciens de laboratoire - BAC F7 -...). L'organigramme de la Direction comprend trois services : Hygiène alimentaire avec 8 personnes, Santé animale 12 personnes pour effectuer les deux tournées quotidiennes vers le Sud et vers le Nord de l'île, et le Laboratoire (6 personnes).
- *Ressources matérielles :* ces ressources semblent adaptées aux besoins de la Direction et du réseau d'épidémiologie-surveillance tant local que régional : 8 véhicules, dont deux pour la tournée quotidienne de soins et de prophylaxie aux animaux et un pour les urgences, matériel informatique et connection à Internet, capacité de conservation, d'expédition ou de traitement de prélèvements destinés au laboratoire.
- *Laboratoire :* ce laboratoire peut effectuer tant les différentes cultures bactériennes (aérobies et anaérobies) que des tests sérologiques (méthode ELISA). Il dispose du matériel adéquat pour réaliser ces analyses (gros matériel pouvant être estimé à environ 600 000 FF, hors véhicule). Par contre, ses locaux sont trop réduits par rapport au matériel présent. Dans le cadre du contrat plan de Mayotte 2000 - 2004 est budgétisé 3,4 millions de FF (cf. **Annexe 1**) pour renforcer le laboratoire d'analyse des services vétérinaires et notamment pour construire de nouveaux locaux permettant de bien séparer les bureaux administratifs, la partie hygiène alimentaire et la partie santé animale. Les trois objectifs sont : le renforcement de la sécurité alimentaire pour répondre au développement du secteur agroalimentaire, la mise en conformité avec la législation UE pour les exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture, la mise en oeuvre d'une veille technologique sanitaire des élevages et du cheptel de Mayotte. A noter qu'un budget complémentaire

DGAL (Direction générale de l'alimentation du Ministère de l'Agriculture et de la Pêche) est également prévu (cf. **Annexe 1**).

Les vétérinaires privés et les organisations professionnelles :

Comme précisé antérieurement, si le projet élaboré avec le soutien de la Chambre professionnelle voit le jour, les vétérinaires privés et l'organisation professionnelle qu'ils encadrent pourraient disposer de moyens suffisants pour être l'un des piliers du réseau d'épidémiologie-surveillance.

En effet, ce projet prévoit :

- d'une part, « d'analyser l'ensemble des pathologies présentes dans le troupeau. L'analyse des pathologies s'appuierait notamment sur les enregistrements des cahiers d'élevage, ainsi que sur des prélèvements sanitaires » ;
- d'autre part, la surveillance épidémiologique se ferait également par le biais d'enquêtes de voisinage (périphérie de l'exploitation) et de prélèvements.

Dans le même ordre d'idée, la coopérative avicole pourrait jouer un rôle similaire dans la filière avicole.

La DAF et le CIRAD :

La DAF et le CIRAD pourraient intervenir en complément des deux entités précédentes. Pour la DAF, il s'agirait notamment de mettre à disposition le fichier d'identification bovine qu'elle a initié à travers le SDA et de fournir les informations sanitaires relatives aux troupeaux qu'elle encadre. Pour le CIRAD, il s'agit d'un appui technique et scientifique comme déjà initié pour les hémoparasitoses.

3.3. Proposition de mise en place d'un réseau local d'épidémiologie-surveillance :

Au vu des éléments précédents, le réseau local pourrait assez facilement se formaliser, avec l'animation de la direction des services vétérinaires. La reprise du contrôle des abattages, les informations recueillis en cours de tournée, les enquêtes ponctuelles déjà initiées seraient les principales sources d'information. La coordination avec les autres services publics, ainsi qu'avec le cabinet privé viendrait renforcer le dispositif.

En matière d'informations épidémiologiques, le bilan suivant peut être tiré :

4 - ASPECTS ÉPIDÉMIOLOGIQUES :

4.1. Les pathologies diagnostiquées et enquêtes en cours :

Vu la quasi-absence de porcs (moins d'une dizaine sur tout le territoire), les données épidémiologiques se concentrent sur la volaille et les ruminants.

- Charbon symptomatique :

La maladie est apparue en 1995. L'origine certaine n'a pu être déterminée, cependant vu le statut épidémiologique de la région, le foyer originel est certainement malgache (via peut-être les Comores qui ne l'avaient pas alors déclaré). Le pic de l'épidémie a eu lieu en 1996, presque 9 000 bovins seraient morts, soit près de 45 % du cheptel de l'époque. En 1997 et 1998, il n'y a eu plus que

quelques cas sporadiques (moins d'une dizaine en tout). La vaccination a été importante en début d'épidémie, puis vu la disparition des cas, les éleveurs n'ont plus été motivés pour la pratiquer (environ 10 % par an uniquement).

La mortalité importante constatée laisse à penser qu'il pourrait y avoir eu des interactions avec d'autres pathologies (hémoparasitoses ?) qui pourraient alors peut-être expliquer ce pic de l'épidémie.

En terme de surveillance, la DSV envisage d'établir une carte des différents foyers observés depuis 1995, afin d'éventuellement lever l'obligation de vaccination dans certaines zones de l'île. Elle souhaiterait pouvoir échanger des expériences avec les autres pays ayant vécu cette affection.

- Hémoparasitoses (babésiose, anaplasmoïose, cowdriose) :

Ces pathologies ont été diagnostiquées à Mayotte (par présence d'anticorps), mais leur épidémiologie est mal connue, de même que les conséquences sur la morbidité et la productivité. Une enquête est en cours, avec l'appui du CIRAD-EMVT. **Le laboratoire vétérinaire de Mayotte pourrait, dans le cadre du projet proposé, avoir un rôle régional pour le diagnostic des hémoparasitoses.**

- Pathologies aviaires :

Le statut épidémiologique de la volaille est mal connu. Les aviculteurs industriels vaccinent pour la plupart des grandes affections virales (maladie de Newcastle, de Gumboro, variole, bronchite infectieuse...). Cependant, ils ne connaissent pas la pression du milieu et vaccinent donc à l'aveugle. Cette pratique n'est pas gênante dans la plupart des cas, les vaccins répondant bien aux différentes pressions microbiennes. Par contre, pour la maladie de Gumboro, la maîtrise sanitaire par vaccination est moins évidente et dans la plupart des pays à fort potentiel avicole, le recours à des souches de plus en plus chaudes est nécessaire.

Les maladies de Newcastle et de Gumboro auraient été diagnostiquées au début des années 90. Des « épidémies » à la mortalité élevée semblaient passer chaque année (faisant penser en cela à la maladie de Newcastle). Ces épizooties ne semblent plus décrites.

Afin de clarifier la situation, la DSV a entrepris de collecter des sérums en aviculture traditionnelle non vaccinée qui permettront de détecter le passage des différentes affections.

A noter qu'actuellement, seules se font des recherches de salmonelles sur les œufs et poulets industriels.

- Autres enquêtes :

La DSV souhaite également étudier les causes de l'infertilité bovine (origine alimentaire, infectieuse ?) et mener une enquête parasitologique.

4.2. Epidémiologie :

Vu l'état sanitaire privilégié du territoire (absence des grandes affections, tel la peste, la fièvre aphteuse, la péripneumonie...), l'épidémiologie apparaît le principal axe de travail.

Les échanges informels avec les Comores ou Madagascar laissent planer une menace constante sur le territoire et expliquent l'intérêt de la participation au réseau régional.

Les deux pathologies les plus craintes semblent être la **rage** (importation de chiens, notamment de Coton de Tuléar, en provenance de Madagascar et nombreux chiens errants à Mayotte) et la **tuberculose**. Le cas de l'encéphalopathie spongiforme bovine n'a pas été évoqué.

4.3. Apports et besoins exprimés

Toutes les personnes rencontrées ont manifesté leur intérêt pour la mise en place du projet régional. Les besoins exprimés sont surtout de l'information sur l'état sanitaire des pays voisins, mais aussi de la formation notamment en matière d'épidémiologie (analyse de risques, plans d'urgence...)(cf. **Annexe 1**).

Les responsables de la préfecture (et notamment le chargé de mission pour la coopération décentralisée) sont prêts à mettre à disposition leurs moyens pour participer à l'action régionale et notamment en matière de formation de laboratoire pour un éventuel appui aux Comores.

5 - DÉROULEMENT DE LA MISSION

Lundi 2 juillet 2001

- Matin :
 - Arrivée aéroport de Mayotte à 14 h 30
- Après-midi :
 - Marc RIGNAULT, Coopération régionale – Collectivité territoriale

Mardi 3 juillet 2001

- Matin :
 - Direction des Services Vétérinaires : Présentation des différents interventions dans le secteur de l'élevage
- Après-midi :
 - Unité de découpe (UTV)
 - Ecloserie – aquaculture

Mercredi 4 juillet 2001

- Matin :
 - Chambre professionnelle : J. DOMALAIN et les vétérinaires privés. Présentation du projet d'organisation professionnelle et d'épidémiologie-surveillance.
- Après-midi :
 - SCAM
 - CIRAD
 - Mme le Sous-Préfet

Jedi 5 juillet 2001

- Matin :
 - Mamoudzou : aire d'abattage et abattoir de volailles
 - Coconi : service de développement agriculture et cellule élevage – Olivier LE GALL

- Après-midi :
 - DSV
 - Vétérinaires privés

Vendredi 6 juillet 2001

- Matin :
 - Rencontre avec le DAF : M. MAYEUX
 - Hygiène alimentaire : DSV
- Après-midi :
 - Présentation du laboratoire de la DSV. Bilan et restitution

6 - PERSONNES OU STRUCTURES RENCONTRÉES :

	FONCTION ET STRUCTURE	Coordonnées
Robert TYBAYRENC	<i>Direction des Services vétérinaires</i> Directeur	D.SV. BP 40 97600 MAMOUDZOU
Kim CHAU	Directeur-adjoint, chef du laboratoire et du service de santé animale	Téléphone : 02 69 61 11 41 Télécopie : 02 69 61 11 47 e.mail: daf.sv.mayotte@wanadoo.fr
Christian SCHULER	<i>Vétérinaires privés</i>	4, boulevard des crabes 97610 DZAOUDZI Tél. + Fax : 61 23 82 e.mail : christian.schuler@wanadoo.fr
Lionel DOMEON		Rue de la briqueterie 97600 MAMOUDZOU Adresse cabinet : BP 46 – 97605 PASSAMAINTI Tél. : 60 00 37 et 61 00 37 Fax. : 61 28 28 e.mail : domeon2@wanadoo.fr
Mme DESBAZEILLES	<i>Préfecture – Représentation du Gouvernement français à Mayotte</i> Adjointe du Préfet – Sous-préfet chargé des affaires économiques	BP 20 – 97610 DZAOUDZI MAYOTTE
Marc REGNAULT	Chargé de mission pour la coopération régionale	Tél. 02 69 61 93 93 Fax. : 02 69 61 95 14 e.mail : regnaultmay@yahoo.fr

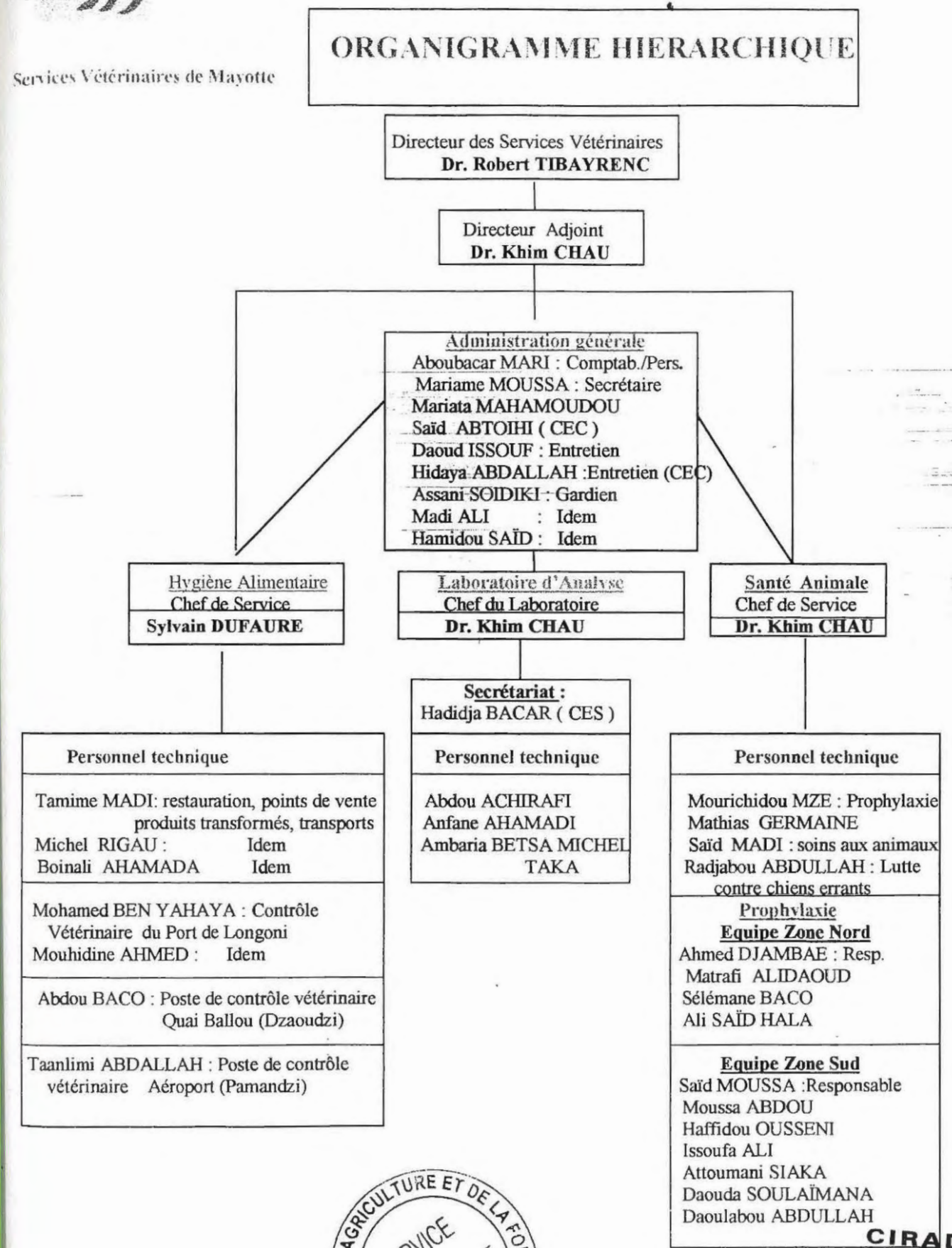
Jacques DOMALAIN	<i>Chambre professionnelle de la Collectivité territoriale</i>	JDOMALAIN@cpmavotte.com
MAYEUX Luc Olivier LE GALL	<i>Direction de l'Agriculture et de la Forêt</i> Directeur Service de développement de l'agriculture (Coconi) Responsable de la cellule élevage	DAF BP 103 – 97600 MAMOUDZOU E.mail : daf.mayotte@wanadoo.fr Tél. : 02 69 61 12 13 (standard) Tél. : 02 69 61 89 21 (directeur) Fax. : 02 69 61 10 31
Gilbert VALLEE	<i>CIRAD</i> Représentant	BP 1304 – 97600 MAMOUDZOU Tél. : (269) 61 21 21 Fax. : 61 21 19 E.mail : cirad.mayotte@wanadoo.fr gilbert.valle@wanadoo.fr
Didier HENAST Stéphane EURY	<i>SCAM</i> <i>(Société civile agricole mahoraise)</i> Gérants	Tél. et fax. : 02 69 62 07 19 Et 62 77 88 , 62 77 83 e.mail : sab.scam@wanadoo.fr

D'autre part, la mission a rencontré les gérants d'UTV (établissement d'importation et de découpe de viande congelée) et d'AQUAMAY (centre de productions d'alevins).

ANNEXE 1

- ◆ *Organigramme des services vétérinaires*
- ◆ *Présentation du laboratoire vétérinaire*

ORGANIGRAMME HIERARCHIQUE



Fait le 07 février 2001

Chau

Dr CHAU Khim
Vétérinaire inspecteur

CIRAD-Dist
UNITÉ BIBLIOTHÈQUE
Baillarguet

Présentation du Laboratoire Vétérinaire de Mayotte

Le Laboratoire Vétérinaire de Mayotte occupe le rez de chaussée de la DSV située dans la ZI de Kawéni sur la route N°1, sur un terrain de 3 hectares.

1) Le personnel.

- Une équipe de 5 personnes et un suppléant comprenant :
- Un Vétérinaire Biologiste avec 20 ans d'expériences professionnelles et du savoir faire en matière de Laboratoire Vétérinaire.
 - Deux techniciens , une assistante technique et une secrétaire
 - Un Ingénieur Agroalimentaire, ancien responsable du Laboratoire comme suppléant.

Nom et prénom	Diplômes	Stage et formation continue	Date d'entrée
1) Khim CHAU	- D. de Doctorat Vétérinaire T65. -D.E.S d' Hygiène et Technologie des denrées alimentaires A66 -D. de Maître ès Sciences Vétérinaires T76.	26 Stages et formations continues	D.S.V 01/09/76 Arrivée à la DSV.Mayotte 01/11/99
2) Abdou ACHIRAFI	B.A.C F7	LVD – Réunion - 1990 :Techniques de laboratoire (1 mois) - 1992 : Sérologie et Immunologie (1mois).	02/01/89
3) Anfane AHAMADI	B.A.C F7	LVD - Réunion - 1993 : Technique de laboratoire (1 mois) EMVT :Guadeloupe - 2000 : Immunologie enzymatique (ELISA) sur l'Anaplasmose, la Babésiose et la Cowdriose (14 jours).	01/09/92
4) Ambaria BÉ TSA MICHEL TAKA	Niveau scolaire CM2		01/12/87
5) Hadidja BACAR	Niveau scolaire 3ème		C.E.S depuis Juillet 99
6) Tamime MADI	D. d'Ingénieur Agroalimentaire		12/95

2) Locaux : Rez de chaussée de la DSV : 78 ,72m²

Local n°1 : Hygiène Alimentaire : 21,23m²

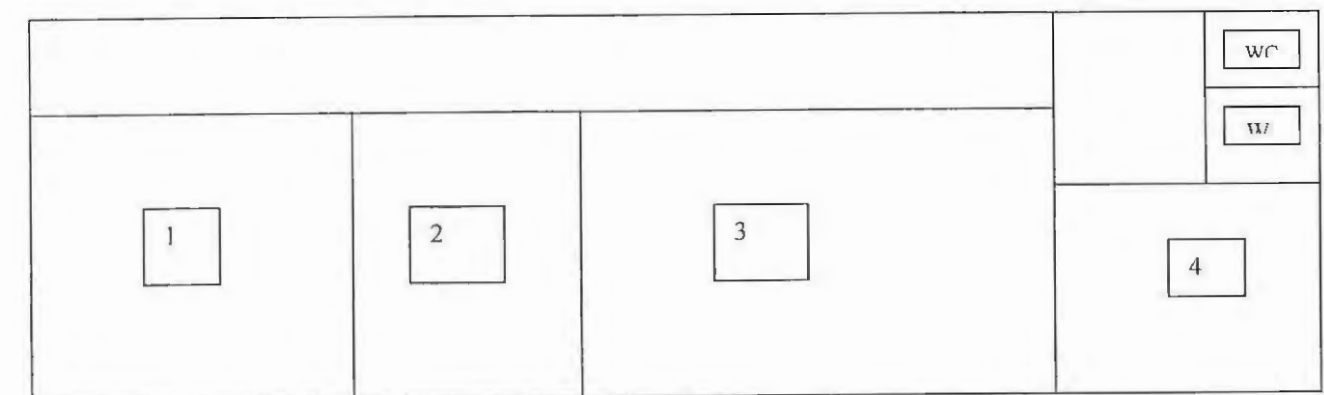
Local n° 2 : Préparation des milieux de culture : 14m²

Local n°3 : Santé Animale (sérologie) - Bureau. : 28,62m²

Local n°4 : Salle d'autopsie : 14,80m²

Chambre froide positive. Multibox dans hangar

Plan du laboratoire



3) Matériels

Inventaire

Référence	Désignation	Date d'achat
99 - 27 / LV	- Balance électronique	10/12/99
97 - 17 / LV	- Agitateur tube à essai Vortex	07/97
99 - 21 / LV	- Stomacher 40	07/7/99
95 - 01 / LV	- Bain Marie	09/95
99 - 22 / LV	- Bain marie thermostat	10/12/99
96 - 03 / LV	- Incubateur bactério. électronique 108 l.	07/08/96
96 - 04 / LV	- Incubateur bactério. électronique 108 l.	07/08/96
96 - 05 / LV	- Incubateur bactério. Prolabo 108 L	03/96
96 - 06 / LV	- Incubateur bactério. Prolabo 108 L	03/96
96 - 07 / LV	- Etuve réfrigérée LMS 180 L	07/10/96
99 - 23 / LV	- Réfrigérateur West point 314 litres	03/99
99 - 24 / LV	- Réfrigérateur West point 314 litres	03/99
99 - 25 / LV	- Réfrigérateur West point 314 litres	03/99
99 - 26 / IV	- Réfrigérateur West Frost 314 litres	03/99
95 - 02 / LV	- Congélateur West point tropical	04/95
96 - 08 / LV	- Congélateur West point tropical	10/96
96 - 09 / LV	- Congélateur West point tropical	10/96
96 - 10 / LV	- Congélateur West point tropical	10/97
97 - 18 / LV	- Appareil à eau distillé (Merit W400)	04/09/97
96 - 11 / LV	- Hotte à flux lumineaire horizontal.	27/08/96
96 - 12 / LV	- Autoclave auto. 20 L 3 bar - M3 20 EC2	07/10/96
96 - 13 / LV	- PH mètre de paillasse	07/10/96
98 - 17 / LV	- Lecteur de micro plaque PR 2100	06/07/98
97 - 14 / LV	- Centrifugeuse sigma 3 - 15	17/06/97
97 - 15 / LV	- Microscope olympus BH2 Modèle CX40RF200	03/11/97
97 - 16 / LV	- Microscope olympus BH2 Modèle CX40RF200	03/11/97
99 - 19 / LV	- Agitateur de plaquette	05/99
99 - 20 / LV	- Agitateur de plaquette	05/99
00 - 21 / LV	- Mini Vidas	12/07/00
00 - 22 / LV	- Dilumat 3	18/07/00
00 - 23 / LV	- Broyeur ATL BR 400	18/07/00
00 - 24 / LV	- Balance PrecisaXB420	18/07/00
	- Mixer Waring	18/07/00

Matériel en de Ramondzeu

(que H.A) 440 000 FF.

18 - + 2 100 000 FF Mater SA.

4- Les analyses :

Après plusieurs années de fonctionnement au ralenti dû à un manque de matériel, le laboratoire a fonctionné à plein régime durant l'année 2000, grâce à l'aménagement de l'ensemble des locaux, l'acquisition de nouveaux matériels et l'arrivée d'un responsable de laboratoire

Les bilan d'activité est le suivant :

Hygiène alimentaire :

En 2000, 1200 prélèvements ont été analysés dont 370 auto- contrôles.

Parmi ces produits on peut citer :

- viandes de boucherie et produits carnés	388
- volailles	85
- poisson et produits de pêche	88
- lait et produits laitiers	259
- pâtisseries et crème pâtissière	32

Santé animale:

Le laboratoire a pour mission de concourir à l'amélioration de l'état sanitaire du cheptel, en étroite collaboration avec le service de la santé animale.

- Autopsie : 37
- Bactériologie : 7
- Parasitologie : 16
- Sérologie (Test ELISA)
 - ° Brucellose : 81
 - ° Anaplasmose : 554
 - ° Babésiose : 554

A ces chiffres, il faut noter que dans le cadre du plan de surveillance biotoxine marine 50 échantillons dont 6 prélèvements de taxi- infection alimentaire collective ont été envoyés à l'ARVAM-Réunion.

5- Les partenaires :

- Collectivité Territoriale à Mayotte
- DSV

- Les entreprises agro-alimentaire :

- ° Laiterie de Mayotte : lait et produits laitiers
- ° Salma : glaces, crèmes glacées
- ° UPAK : boulangerie - pâtisserie - traiteur
- ° U.T.V :
 - Atelier de découpe des viandes de boucherie
 - Produits de charcuterie
 - Entrepôt frigorifique
- ° MABAWA :
 - Abattoir de volailles
 - Atelier de découpage des viandes de volailles
 - Atelier de fumaison

° SODIFRAM :

Atelier de découpe des viande de boucherie

- **Les grands distributeurs supermarchés :**

° SCORE

° SNIE

° SODICASH

- Les restaurants scolaires et cantines
- Les restaurants commerciaux : 250
- Les consommateurs
- Les éleveurs
- Les aquaculteurs
- CIRAD- EMTV : appui technique en matière d'hétoparasitoses
- ARVAM : Recherche des bio toxines marines (ciguatera – autre)

Perpective de développement : objectifs prioritaires

En matière d'hygiène et sécurité alimentaire :

- Maîtrise de la fabrication
- Contrôle du produit fini
- Valorisation de la production
- Aider les professionnels dans la mise en place d'un plan d'autocontrôle selon HACCP et d'un plan de nettoyage et de désinfection.

En santé animale Avec l'appui technique de la CIRAD/EMVT

- Mise en place d'un outil de diagnostic des maladies tropicales. (hétoparasitoses, parasitoses, maladies infectieuses.
- Mise en place d'un réseau d'épidémio-surveillance.

Il est capital pour les Services Vétérinaires de Mayotte de travailler en partenariat avec le CIRAD/ EMVT de façon à disposer à tout moment d'un conseil en matière de maladies tropicales et de politique d'élevage.

	SV
HYGIENE ALIMENTAIRE/2000	FICHE N° 1

FAITS MARQUANTS POUR L'ANNEE 2000:

- Contrôles des restaurants et points de vente : 234 visites (92 pour les points de vente et 147 pour les restaurants) qui ont fait l'objet de 158 courriers pour avertissements et 2 procès-verbaux de constatation.
- Construction d'une aire d'abattage de zébus à Kawéni. Outre les arrêtés préfectoraux applicables à cet établissement, les conditions d'exploitation sont fixées par un règlement intérieur et une convention élaborés en concertation avec la DAF et la mairie de Mamoudzou qui en assurera la gestion.
- Ouverture d'une nouvelle moyenne surface "SHOPI" de vente à Mamoudzou, place Mariage en octobre 2000.
- Deux demandes d'agrément communautaires pour l'exportation de poissons frais entiers vers la Réunion et l'Europe ont été déposées.
- Construction de nouveaux entrepôts secc pour la Sodifram et amélioration des conditions de manipulation des ateliers de découpe.

LES MOYENS

- En personnel

Depuis septembre 2000, un nouveau technicien en provenance de la DSV de Cahors a pris la direction de l'Hygiène alimentaire. Une mutation interne à la DAF a permis également l'arrivée d'un technicien en provenance du SDA. L'effectif total est actuellement de 8 agents dont 2 sont affectés en permanence en « petite terre ».

Les projets d'un pôle autonome DSV en Petite Terre et au port de Longoni n'ont pas pu être réalisés.

- En matériels

Les activités de surveillance et de contrôle nécessitent davantage de moyens pour se déplacer :

- pour la plus grande part à la demande (port de Longoni, quai Ballou, aéroport, projets d'installations, enquêtes, formations)
- et d'une manière inopinée et régulière (ateliers, entrepôts, point de vente et restaurants).

L'achat d'un véhicule neuf avec les crédits de l'Etat, en septembre 1998, nous a permis de reprendre activement nos inspections. Nous disposons d'un C 15 (N°95 E) qui est en très mauvais état et d'un véhicule 5 places (Express N° 1028A) en Petite terre. Une moto 125 cm³ est également affectée au service hygiène alimentaire .

Le parc actuel est très insuffisant (un véhicule pour 6 agents en Grande Terre), le C 15 mérite d'être remplacé par un véhicule 5 places.

24

- La réglementation

Une série d'arrêtés relatifs au transport des denrées, à la péremption des produits emballés, à l'alimentation pour animaux et aux conditions de vente, proposée en décembre 98 à la signature de Monsieur le Préfet, a été signée en mars 1999. Ces arrêtés nous permettent de mieux contrôler certaines pratiques préjudiciables aux consommateurs (retrait de la vente des produits périmés, respect des conditions de transport et de vente).

CONTRÔLES DES IMPORTATIONS

Les divers postes de contrôles sont : le port de Longoni pour les arrivées en containers, l'aéroport de Pamandzi, le Quai Ballou pour les arrivées des boutres essentiellement des Comores, mais aussi de Madagascar.

L'interdiction d'importation de la viande bovine, ovine, caprine, porcine et de gibier en provenance de Madagascar reste toujours en vigueur. Pour les viandes bovines en provenance de l'abattoir MADAMEAT et de l'atelier de découpe ELEVEUR S.A d'Antananarivo, une dérogation est toujours en vigueur.

De même, depuis l'apparition, fin janvier 1998, d'une épidémie de Choléra dans la République Fédérale Islamique des Comores, l'interdiction d'importer tout produit d'origine animale ou végétale est maintenue.

1°-Volume globale des importations (en Tonnes)

	2000	1999	1998
Viandes	6009	4553,4	4421
Produits laitiers	1087,620	1011,533	1404,236
Produits de la mer	351,833	472,899	410,809
Charcuterie	64,248	62,733	65,5
Plats cuisinés	33,262	27,162	23
Conserves	86,124	86,972	
Légumes surgelés	12,304	11,702	
Aliments pour animaux	37,952	36,051	
Totaux	7682,343	6262,452	6324,545

On note une augmentation générale de l'importation de l'ensemble des denrées à l'exception des produits de la mer.

2°-Volume des importations par catégories de produits alimentaires

Importation de viande (en tonnes)

	2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994
Viande bovine	2 228	1 639	1 519	1 657	1 744	2 010	1 753
Viande ovine	53	26	21	52	29	36	17,5
Viande porcine	47	34	25	20	25	25	11,5
Viande caprine	23	24	25	46	58		
Volailles	3 658	2 831	2 831	2 860	2 346	1 851	1 581
Total	6 009	4 554	4 421	4 635	4 202	3 922	3 363

Importation de produits de la mer(en Tonnes)

	2000	1999	1998	1997
Poissons	256,000	339,606	338, 833	246, 048
Crustacés mollusques	0,717	9,430	6, 405	19, 922
Poissons traités	8,992	5,314	1, 764	1, 680
Conserves	86,124	118,549	63, 807	68, 427
Total	351,833	472,899	410, 809	336, 077

Importations de produits laitiers (en tonnes)

2000	1999	1998	1997	1996	1995	1994	1993	1992
1087	1012	1 404	996	979	801	807	526	212

Détail produits laitiers en 2000 (en Tonnes)

	Lait UHT	Fromage	Crème	Yaourt	Glace	Beurre
2000	851,667	96,732	30,558	36,306	6,195	65,726
1999	795,730	70,042	56,040	12,169	16,339	61,213
1998	1189,820	76,713	38,684	26,476	12,473	60,070

Importation de produits transformés à base de viande : 62,248 tonnes de produits de charcuterie (contre 62,733 tonnes en 99) et 33,262 tonnes de plats cuisinés (surgelés) ont été consommées à Mayotte en 2000.

Importation de produits alimentaires par fret aérien.

Importation globale 2000(fret maritime + fret aérien) : 7682 tonnes

Importation fret aérien : 123,8 tonnes soit 1,6 % des importations globales (contre 1,4% en 1999)

Total fret aérien en 2000 (en Tonnes) :

	Produits de la mer	Charcuterie et plats cuisinés	viande bovine	volailles	produits laitiers	viandes porcines	viandes ovines	Total
2000	3,481	5,276	50,211	1,838	45,349	16,624	1,112	123,891
1999	4,009	6,796	31,889	2,946	26,401	10,896	4,602	87,539
1998	4,465	6,745	41,128	0,260	18,577	0,450	0,072	71,697

(non compris les petites quantités en bagages accompagnés)

Les conditions de travail du personnel n'ont pas été améliorées pour l'instant. L'idéal serait que les inspections se fassent le lendemain matin d'un arrivage, les vols étant programmés tard dans la soirée et les horaires annoncés sont peu respectés.

3°-Résultats des inspections à l'importation

Fret maritime :

39 581 Kg de viande ont été refoulées en France pour de problèmes d'étiquetage.

Saisies à l'aéroport et quai Ballou (en kg)

	V. bovine	crustacés	poissons	autres
2000	127	271	67	18
1999	50	180	32	16

En 2000 ont également été saisi et euthanasiés 1 zébu et 4 chèvres.

Saisies dans les magasins de distribution (en kg)

8 opérations de saisies ont été effectuées pour un total de 12 563 kg de produits alimentaires .

Procès-verbaux

3 procès - verbaux de constatation ont été adressés cette année.

Lors du jugement en date du 30 août 2000, pour détention en vue de la vente de denrées alimentaires périmées, le tribunal des police de Mamoudzou a constaté l'illégalité des arrêtés Préfectoraux servant de base aux poursuites (problème d'amande de 5^{ème} classe) et a renvoyé les prévenues.

Destructions à l'amiable :

Sont concernées, toutes les marchandises en retour de magasin ou stockées dans les entrepôts qui sont considérées comme impropres à la consommation humaine : dates périmées, emballages détruits, rupture de la chaîne du froid, anomalies de conservation. Ces marchandises sont détruites, après accord des détenteurs, par enfouissement dans les décharges de Mamoudzou et de Petite Terre sous la surveillance des Services Vétérinaires.

130 tonnes de produits alimentaires, pour la plupart importés, sont ainsi détruits par enfouissement.

CONTRÔLE DES ABATTAGES

Abattage des zébus

La construction d'une aire d'abattage, prévue début 1999 a finalement été construite fin 2000 ; il sera opérationnel au 2^{ème} trimestre 2000. Sa gestion sera assurée par la Mairie de Mamoudzou. Actuellement, les viandes, vendues sur le marché de Mamoudzou et issues de zébus non inspectés, ne respectent pas la réglementation en vigueur à Mayotte.

Abattage des porcins

L'élevage de Mr Salali est définitivement arrêté. Il a été indemnisé et son cheptel détruit. A ce jour, aucun projet de réinstallation n'est prévu.

Abattage de volailles

3 points d'abattage sont connus et reconnus par nos services :

- Abattoir Mabawa, ouvert depuis avril 1999, suite à l'aménagement des anciens locaux d'abattage de zébus COPREL.

- Elevage et tuerie EAG à Tsararano
- Tuerie du Lycée Agricole de Coconi
-

	MABAWA	EAG	Coconi
2000	43161	5981	
1999	21 965		
1998	2126 (COPREL)	2950	300

CONTRÔLES DES OPÉRATIONS DE TRANSFORMATION

Ateliers de découpe et sciage des viandes

Viandes congelées : deux établissements d'importation, recevant des viandes congelées en grosses pièces de boucherie avec ou sans os, ont des salles de sciage qui leurs permettent de fractionner et de reconditionner en barquettes filmées.

- Pour la SODIFRAM : On note une amélioration des conditions de découpe avec utilisation d'une nouvelle salle pour la petite découpe.

-Pour la SNIE, l'atelier UTV donne entière satisfaction.

La mise en place d'une traçabilité fiable est en cours d'étude et l'étiquetage des conditionnements actuels doit être améliorée.

Viandes réfrigérées

- Pour la SODIFRAM : un projet d'atelier de découpe et transformation est en cours de réalisation et sera opérationnel au mois de mars 2001.
- Pour la SNIE : un atelier de découpe et de fabrication de charcuteries est en fonction depuis septembre 1999. La matière première est importée du Zimbabwe, de la Réunion et de la Métropole sous forme de viandes désossées sous vide.

La laiterie de Mayotte (LDM)

L'usine est de conception française (ALPHA LAVAL) et possède les licences Candia et Yoplait. Elle produit des yaourts, du lait caillé et des boissons lactées. Les deux chambres froides positives prévues ont bien été réalisées courant 99. Une réfection globale de l'atelier de fabrication doit être mise en œuvre au deuxième semestre 2000.

(en tonnes)	Yaourt et Yop	lait caillé	Total
2000	285,1	158,5	443,6
1999	302,54	176,96	476,52
1998	254	197	451

Atelier de pâtisserie Caribou (UPAC)

Installé à Kawéni, cet atelier fabrique :

- Produits secs : pain, cake, pain de mie tranché et emballé
- Produits de pâtisseries: gâteaux à la crème, tartes

Des contrôles sanitaires sont régulièrement effectués ainsi que des analyses microbiologiques pour évaluer la qualité bactériologiques des produits.
Les volumes de fabrication ayant fortement augmentés, une extension est envisagée.

Atelier de fabrication de glaces (Frizou)

Petite unité de conception moderne, l'atelier a consommé 6 000 kg de lait en poudre pour produire 100 000 litres de crème glacée aromatisée et de sorbet (contre 90 000l en 99).
Une fusion rachat est prévue avec la laiterie de Mayotte courant 2001.

Coopérative de pêche : COPEMAY

La coopérative modernisée fin 1998, donne entièrement satisfaction en qualité du produit. En 2000 elle a vendue 50 tonnes de poissons, 1 tonne poisson fumé et acheté 2,5 tonnes d'appâts (calamars congelés)

CONTRÔLE DE LA PRODUCTION DES ŒUFS A CONSOMMER

Pour l'essentiel, deux établissements produisent la totalité des œufs à consommer sur l'île.

COOPAM :

sous forme de coopérative, plusieurs petits éleveurs produisent ces oeufs qui sont récoltés, rassemblés et emballés dans un local à Kawéni. Ce local a grand besoin d'être réaménagé.

SCAM :

Les bâtiments d'élevage sont sur place et les œufs sont emballés dans des locaux satisfaisants.

	COOPAM	SCAM
2000	1 370 715	2 513 000
1999	1 774 084	1 600 000
1998	1 539 931	1 300 000

Une importation exceptionnelle de 54 000 œufs a eu lieu pour la fête de la Ide.

AQUACULTURE

3 activités aquacoles sont en fonctionnement sur l'île :

- 1 centre de production d'alevins AQUAMAY,
- 2 centre de production de poissons : Mayotte Aquaculture et SUBAGRI.

Les démarches pour l'agrément de ces établissements sont en cours. D'autres projets sont encore à l'étude dont une production de crevettes.

CONTRÔLE DE LA RESTAURATION

Restauration collective

On note actuellement 6 établissements servant des repas de collectivité (environ 1.800 repas / jour). L'ensemble de ces cantines a été visité au moins 2 fois cette année.

Restauration commerciale

Actuellement, 103 points de restauration sont en activité (contre 83 en 1999). Une meilleure collaboration avec la chambre professionnelle nous permet de mieux suivre les projets d'ouverture des restaurants.

LES OBJECTIFS POUR L'ANNEE 2001 :

- Poursuivre et améliorer la qualité des contrôles en restauration et points de vente, en multipliant les visites et les prélèvements pour analyses de laboratoire,
- Prévoir une formation complémentaire pour le personnel technique,
- Instaurer les contrôles conjointement avec les services des douanes,
- Organiser une structure de contrôle SV en Petite Terre et Longoni capables de gérer toutes les missions HA,
- Renforcer les contrôles au niveau des transports des denrées,
- Participer et s'investir davantage dans la formation en hygiène alimentaire.
- Obtenir l'agrément CEE pour la suivie des exploitations aquacoles installées dans l'île.

Mamoudzou, le 11 Janvier 2001

Z.I Kawéni
BP 40-97600 MAMOUDZOU
Tél: 02 69 61 11 41
Fax 02 69 61 11 47
E-mail daf_sv_mayotte@wanadoo.fr

Monsieur REBOA
Chef de la Mission des affaires Générales
D G A L
251, rue de Vaugirard
75732 Paris Cedex 15

**Objet : CREDITS NECESSAIRES AU FONCTIONNEMENT DES SERVICES
VETERINAIRES DE MAYOTTE POUR L'ANNEE 2001**

A-RUBRIQUE 44-70-20 (prophylaxie et laboratoire):

I- Laboratoire d'Analyses Vétérinaires:

1°) Plan de surveillance des contaminants physico-chimiques et bactériologiques:

Priorité absolue : Etablissements agréés CEE

Nous traitons les prélèvements et les envoyons aux Laboratoires vétérinaires départementaux de la métropole.

- frais de préparation au laboratoire de Mayotte:	15 100 F
- Frais d'envoi à la Métropole:	5 000 F
- Frais d'analyse	20 000 F

TOTAL: 40 000 F

2°) Plan de surveillance Ciguatera 2001:

Nous traitons les prélèvements et les envoyons à l' ARVAM (laboratoire spécialisé à la Réunion / sous-traitance):

- Frais de préparations au laboratoire de Mayotte:	15 000 F
- Frais d'envoi à la Réunion:	5 000 F
- Frais d'analyse:	35 000 F
TOTAL:	55 000 F

3°) Plan de surveillance Choléra / produits importés:

Les produits en provenance d'établissements agréés Malgaches sont consignés pour recherche de vibrio cholériques.

-Prévision: 100 analyses / an	
- Frais de matériel:	10 000 F
- Coût total analyses:	5 000 F
TOTAL :	15 000 F

4°) Analyses de routine en hygiène alimentaire :

Suite à la mise en place d'un plan auto-contrôle des entreprises agro-alimentaires et au renforcement du contrôle de la restauration, tant commerciale que collective, entraîne une augmentation du nombre des analyses microbiologiques.

- Matériels (verrerie, matériel de pesée et de broyage):	45 000 F
- Milieux de cultures et consommables:	60 000 F
- Equipement vestimentaire	10 000 F
- Matériels de prélèvements	10 000 F

TOTAL: 125 000 F

5°) Equipement du laboratoire:

- Spectrophotomètre	90 000 F
- Appareil Bidistillateur	40 000 F
- Bain-marie	10 000 F
- Bec bunsen "Firboy Plus"	3 000 F
- Climatiseur pour local d'analyse	8 000 F
- Machine à laver verrerie	3 000 F

TOTAL : 154 000 F

II- Santé Animale:

- Dépistage Salmonella à l'abattoir de volaille : 100 prélèvements

- Frais de préparation + matériels	6 000 F
- Frais d'analyses	5 000 F

TOTAL 11 000 F

TOTAL DE LA RUBRIQUE 44-70-20 : 400 000 F

B-RUBRIQUE 34-97-70 (Fonctionnement)

I- Logistique:

1°) Entretien et Réparation véhicules	10 000 F
2°) Réparation Ordinateurs	10 000 F
TOTAL :	20 000 F

II- Missions Coopération Régionale :

- Mission Madagascar: 6 000 F
Voyage + frais de mission

TOTAL: 6 000 F

III-Missions Métropole :

1°) Mission Chef du Laboratoire :
Réunion des Directeurs de Laboratoire (ADILVA) - octobre 2001
Voyage + frais de mission 12 000 F

2°) Mission DSV:
1^{ère} et 2^{ème} réunions des Directeurs des SV - juin et décembre 2001
Voyage + frais de mission 26 000 F

TOTAL: 38 000 F

TOTAL DE LA RUBRIQUE 34-97-70 : 64 000 F

TOTAL GENERAL: 464 000 F

Le directeur des services vétérinaires p.i.

FICHE JUSTIFICATIVE D'OPERATION

CONTRAT DE PLAN DE MAYOTTE 2000/2004

champ d'action LABORATOIRE D'ANALYSES VETERINAIRES

Opération N° L 1

imputation budgétaire (chap/art)	44 90 20
ministère dépensier	MAP/DGAL
service de l'Etat ordonnateur délégué à Mayotte pour l'opération	DAF

1) Situation géographique	Services vétérinaires à Mamoudzou																																										
2) Description de l'opération - Objectifs	Renforcer le laboratoire d'analyse des services vétérinaires - renforcer la sécurité alimentaire et répondre au développement du secteur agro-alimentaire - mise en conformité avec la législation CEE pour les exportations de produits de la pêche et de l'aquaculture - assurer une veille technologique sanitaire des élevages et du cheptel de Mayotte																																										
3) Mise en œuvre	Bénéficiaire final Maître d'ouvrage CTM Maître d'ouvrage délégué Maître d'œuvre DAF																																										
4) Plan de financement indicatif et échéancier de réalisation prévisionnel	<table border="1"><thead><tr><th>année</th><th>Etat</th><th>Collectivité</th><th>Commune</th><th>Autres/Agriculteurs</th><th>total</th></tr></thead><tbody><tr><td>2000</td><td>300 000</td><td>0</td><td></td><td></td><td>300 000</td></tr><tr><td>2001</td><td>2 000 000</td><td>100 000</td><td></td><td></td><td>2 100 000</td></tr><tr><td>2002</td><td>700 000</td><td>100 000</td><td></td><td></td><td>800 000</td></tr><tr><td>2003</td><td></td><td>100 000</td><td></td><td></td><td>100 000</td></tr><tr><td>2004</td><td></td><td>100 000</td><td></td><td></td><td>100 000</td></tr><tr><td>total</td><td>3 000 000</td><td>400 000</td><td>0</td><td>0</td><td>3 400 000</td></tr></tbody></table>	année	Etat	Collectivité	Commune	Autres/Agriculteurs	total	2000	300 000	0			300 000	2001	2 000 000	100 000			2 100 000	2002	700 000	100 000			800 000	2003		100 000			100 000	2004		100 000			100 000	total	3 000 000	400 000	0	0	3 400 000
année	Etat	Collectivité	Commune	Autres/Agriculteurs	total																																						
2000	300 000	0			300 000																																						
2001	2 000 000	100 000			2 100 000																																						
2002	700 000	100 000			800 000																																						
2003		100 000			100 000																																						
2004		100 000			100 000																																						
total	3 000 000	400 000	0	0	3 400 000																																						
5) Observations	Le financement de la CTM, essentiellement sous forme de fonctionnement serait de 13%.																																										

Fait à Mamoudzou
Le chef de service
nom et signature

le 10 juillet 2000

REPUBLIQUE FRANÇAISE
MAYOTTE
REPRESENTATION DU GOUVERNEMENT



DIRECTION DE
L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT

Services vétérinaires

Mamoudzou, le 30 janvier 2001

Le directeur des services vétérinaires
de Mayotte

à

Monsieur Laurent BONNEAU
Ambassade de France à Madagascar
Service de Coopération et
D'Action culturelle

Vos réf : RE/2001/47

Nos réf : KC/MM AG/n°050-01

Dossier suivi par : KHIM CHAU

Objet : Projet FSP inter Etats sur la lutte
Contre les maladies animales dans la région

Monsieur,

Suite à votre fax du 29/01/01 cité en référence dont l'objet est mentionné sous
rubrique, j'ai l'honneur de vous informer ce qui suit :

Je suis tout à fait d'accord pour le projet en question ;

Il serait nécessaire et indispensable de créer un réseau régional épidémiolo- surveillance
pour préserver les îles à caractère indemne vis à vis de plusieurs maladies majeures (peste
bovine, charbon bactérien, péripneumonie contagieuse bovine, rage...) et pour lutter contre
la propagation des maladies infectieuses animales émergentes et résurgences à caractère
épidémique dans la zone de l'océan Indien.

A mon avis, dans l'intérêt mutuel de chaque pays concerné, le projet serait réalisable
sans trop de problème.

Je ne vois pas d'inconvénient pour qu'une mission régionale de préparation soit
organisée fin février 2001.

Ce dossier sera suivi par moi-même dont les coordonnées sont indiquées sur la
feuille « questionnaire préparatoire ».



Chaudin
D. Khim CHAU
Vétérinaire-Inspecteur

Projet FSP Maladies animales Océan Indien
Questionnaire préparatoire

Maladies animales majeures (les 3 principales) :

1. Babésiose
2. Anaplasmose
3. Cousture

Zoonoses :

- | | | | |
|---------------------------------|-----|-----|--------------------|
| - Tuberculose : | OUI | NON | Statut indéterminé |
| - Brucellose : | OUI | NON | Statut indéterminé |
| - Fièvre de la Vallée du Rift : | OUI | NON | Statut indéterminé |
| - Autre : | | | |

Existence d'un laboratoire vétérinaire central : OUI NON En projet

Système d'information sanitaire :
(réseaux d'épidémiologie)

OUI NON En projet sur les 3 maladies animales

Procédures d'alerte et de réaction rapide : OUI NON En projet

Si OUI pour quelle(s) maladie(s) :

Besoin en formation :

- Vétérinaires épidémiologistes (nombre estimé) : 1
- Cadres et techniciens de laboratoire (nombre estimé) : 2

Communications intérieures (notation de 0 à 3) : 3

Réseau téléphonique : 0269 61 11 41

Courrier électronique/INTERNET :

Autres : daf.sv.mayotte@wanadoo.fr

Télécopie : 0269 61 11 47

OBSERVATIONS :

Actuellement, Mayotte est dotée d'un laboratoire vétérinaire d'analyse
avec vétérinaire tropical, un régulateur agro-alimentaire et de techn
- 2000 analyses/an en hygiène alimentaire
- Enquête sur les 3 principales maladies animales : épidémiolo
surveillance.