UNIVERSITÉ DU BURUNDI
GRENIER DU SAVOIR DU BURUNDI
Dépôt institutionnel officiel
https://repository.ub.edu.bi

Abattoir public de Bujumbura : étude de géographie économique

Kimuzanye, Louis; Sous la Direction de : Sylvestre Ndayirukiye

1997
UB, FLSH
https://repository.ub.edu.bi/handle/123456789/1639

Document téléchargé depuis le **Grenier du Savoir du Burundi** — https://repository.ub.edu.bi

UNIVERSITE DU BURUNDI

FACULTE DES LETTRES ET SCIENCES HUMAINES
DEPARTEMENT DE GEOGRAPHIE

ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA : ETUDE DE GEOGRAPHIE ECONOMIQUE

Par

Louis KIMUZANYE

Sous la Direction de :

Sylvestre NDAYIRUKIYE

Docteur en Géographie

Mémoire présenté et défendu publiquement en vue de l'obtention du grade de Licencié en Géographie

Option : Aménagement

Bujumbura, Septembre 1997

DEDICACE.

A tous ceux qui me sont chers
et pour qui je le suis,

Je dédie ce mémoire.

AVANT-PROPOS.

Au terme de ce travail dont le fruit n'est pas le résultat de notre seul effort, nous tenons à adresser notre sentiment de profonde gratitude.

Nos remerciements vont en premier lieu aux professeurs de la Faculté des Lettres et Sciences Humaines en particulier ceux du Département de Géographie pour leur formation intellectuelle et morale qu'ils nous ont donnée.

Nous remercions singulièrement le professeur Sylvestre NDAYIRUKIYE qui a accepté de diriger ce travail avec autant de disponibilité, de dévouement et de compétence.

Une reconnaissance méritée s'adresse aussi à Monsieur le Directeur de l'Abattoir Public de Bujumbura qui a facilité notre travail par une riche documentation qu'il nous a fournie.

Que toute notre famille, tous nos amis, toutes les personnes qui nous ont fait un coup de main trouvent dans le présent travail le fruit de leur indéfectible soutien.

Enfin, nous ne pouvons terminer sans remercier tous les camarades étudiants avec lesquels nous avons passé un séjour agréable à l'Université du Burundi.

Louis KIMUZANYE.

LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS.

1. B.P.E. : Bureau des Programmes pour l'Education.
2. C.E.E. : Communauté Economique Européenne.
3. E.S.T.A. : Ecole Secondaire des Techniques Administratives.
4. FACAGRO : Faculté des Sciences Agronomiques
5. F.A.O. : Food and Agricultural Organization (Organisation des Nations-Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture).
6. FBu : Francs Burundais.
7. Fig. : Figure.
8. F.L.S.H. : Faculté des Lettres et des Sciences Humaines.
9. F.S.E.A. : Faculté des Sciences Economiques et Administratives.
10. I.GE.BU. : Institut Géographique du Burundi.
11. I.G.N. : Institut Géographique National.
12. I.S.A.BU./S.E.R. : Institut des Sciences Agronomiques du Burundi /Socio-Economie Rurale.
13. ISTEEBU : Institut Statistique des & Etudes Economiques du Burundi.
14. LNBTP : Laboratoire National et Bureau des Travaux Publics.
15. S.E.D.E.S. : Service des Etudes et de Développement Economique et Social.
16. SOFRECO : Société Française de Réalisations, d'Etudes et de Conseils.
17. SOGEAC : Société de Gestion, d'Etudes, d'Audit et de Conseils.
18. U.B. : Université du Burundi.

LISTE DES FIGURES

N° de figure Nom de la figure page

Fig. 1 : Site et situation de la ville de Bujumbura 8
Fig. 2 : Coupe géologique: Au Projet Stade Olympique (Terrain situé à environ 100 m de l'Abattoir) 9
Fig. 3 : Profil topographique Est-Ouest à travers la ville de Bujumbura 10
Fig. 4 : Plan schématique de l'Abattoir Public de Bujumbura 19
Fig. 5 : La répartition fonctionnelle du personnel de l'Abattoir 32
Fig. 6 : Evolution des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1994 35
Fig. 7 : Elevage bovin au Burundi 40
Fig. 8 : Localisation des marchés de bétail au Burundi . . 44
Fig. 9 : Le lieu de résidence des bouchers grossistes . . . 46
Fig. 10 : Les principaux marchés de bétail fréquentés par les bouchers grossistes patentés à l'Abattoir Public de Bujumbura 47
Fig. 11 : Importations des animaux de boucherie 51
Fig. 12 : Marchés de bétail et principaux flux 56
Fig. 13 : L'utilisation des bovins achetés aux marchés de bétail 60
Fig. 14 : L'âge des bouchers grossistes 68
Fig. 15 : Evolution des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura en 1994 77
Fig. 16 : Evolution des prix du bétail de 1990 à 1997 . . . 81
Fig. 17 : Les coûts de convoyage du bétail de boucherie84
Fig. 18 : Les coûts moyens de location de véhicules de transport de bétail 86
Fig. 19 : Part des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura par rapport aux ventes de bétail au Burundi . . . 93
Fig. 20: Evolution de la production de viandes à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1994 96
Fig. 21: Localisation des points de vente de la viande dans la ville de Bujumbura 108
Fig. 22: La distribution journalière de la viande produite à l'Abattoir Public de Bujumbura 110

Fig. 23: Pyramide des âges des acheteurs de viande dans la ville de Bujumbura 119

Fig. 24: Le découpage de la ville de Bujumbura en zones économiquement homogènes 125
Fig. 25: Répartition des revenus des ménages selon les types de revenus pour Bujumbura en 1978 130
Fig. 26: Répartition des dépenses des ménages selon les catégories de dépenses pour Bujumbura en 1978 . 131
Fig. 27: Le réseau de distribution de la viande dans la ville de Bujumbura 139
Fig. 28: La structure de la consommation de la viande dans la ville de Bujumbura 140
Fig. 29: Evolution des recettes et des dépenses de l'Abattoir Public de Bujumbura 144
Fig. 30: Répartition des vendeurs selon les produits présentés 154

LISTE DES TABLEAUX

N° du tableau	Titre du tableau	Page
I.	Répartition fonctionnelle du personnel de l'Abattoir Public de Bujumbura	31
II.	Evolution des importations d'animaux de reproduction au Burundi de 1983 à 1992.	49
III.	Recettes tirées de deux marchés de bétail (en FBu)	54
IV.	Autre profession des bouchers grossistes	67
V.	Degré de mise en vente des animaux selon le sexe (en %)	72
VI.	Variation du prix d'achat (en FBu) en fonction des marchés et de la saison (d'abondance et de la pénurie)	76
VII.	Prix d'achat moyen par catégorie d'animaux	79
VIII.	Evolution des importations de viande de 1989 à 1994 (en tonnes)	97
IX.	Circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande à Bujumbura (en termes de centres d'échanges)	100
X.	Circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande à Bujumbura (en termes d'opérateurs commerciaux)	101
XI.	Prix du poisson dans la ville de Bujumbura	111
XII.	Prix moyen de la viande bovine en FBu de 1994 à 1997	135
XIII.	Evolution de la taxe d'abattage de 1983 à 1996	142
XIV.	Evolution des recettes à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1993	143

TABLE DES MATIERES

DEDICACE i
AVANT-PROPOS ii
LISTE DES SIGLES ET ABREVIATIONS iii
LISTE DES FIGURES iv
LISTE DES TABLEAUX vi
TABLE DES MATIERES vii
INTRODUCTION GENERALE 1
A. Intérêt du sujet 1
B. Méthodologie et limites de l'étude 2

Ière Partie: L'USINE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA . . 4

CHAP I: HISTORIQUE D'IMPLANTATION DE L'USINE 5
A. Situation 5
B. Site 6
C. Historique 11

CHAP II: INSTALLATIONS ET LEURS EQUIPEMENTS 15

A. Les installations infrastructurelles 15
1. L'unité principale de l'usine 17
a. Les locaux administratifs 18
b. La salle d'abattage du petit bétail . . . 18
c. Les divers locaux techniques 20
d. La salle d'abattage du gros bétail . . . 20
2. Les dépendances 21
a. Le hangar 21
b. Le kraal de cloisonnement 22

B. Les équipements techniques 22
1. Les équipements installés à l'extérieur de l'usine 22
2. Les équipements installés à l'intérieur de l'usine 23
a. Les systèmes de conservation 23
b. Les équipements techniques secondaires . 23
1° Equipements de l'Abattoir Public de Bujumbura 24
2° Equipements du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers 25

3° Equipements du personnel chargé de l'abattage des animaux 26

CHAP III: LE PERSONNEL DE L'USINE 27

A. Organisation générale de l'Abattoir Public de Bujumbura 27
B. Le personnel administratif 29
1. La direction 29
2. Le secrétariat 29
3. La comptabilité 29

C. Le personnel technique 30
1. Les techniciens vétérinaires 30
2. Les abatteurs 30
3. Les chauffeurs et les mécaniciens 30
D. Le Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers (C.F.B.C.) 33

IIème Partie: APPROVISIONNEMENT ET COMMERCIALISATION DU BETAIL AU BURUNDI 37

CHAP I: L'APPROVISIONNEMENT DE L'USINE 38

A. Lieux d'approvisionnement 38
1. Les régions d'élevage et densité du bétail . . 38
a. Les hautes terres 39
b. Les plateaux centraux 41
c. Les Mirwa 41
d. Les basses terres 41
2. Les marchés de bétail 42
a. Les marchés locaux 43
1°. Marchés de l'intérieur du pays . . 48
2°. Marché parallèle à l'Abattoir Public de Bujumbura 48
b. Les marchés étrangers 49
1°. Les animaux de reproduction 49
2°. Les animaux de consommation 50
c. Le rôle des marchés de bétail 53

B. Les principaux flux et l'utilisation du bétail . . 55
1. Les flux du marché de Gihanga 57
2. Les flux du marché de Muzinda 58
3. Les flux du marché de Rwibaga 59
4. Les flux du marché de Gitega 61

C. Les agents de commerce 62
1. Les vendeurs 63
a. Les éleveurs traditionnels 63
b. Les éleveurs emboucheurs 64
c. Les revendeurs 65
2. Les acheteurs 65
a. Les éleveurs 65
b. Les fermiers 66
c. Les bouchers 66

CHAP II: LA COMMERCIALISATION DU BETAIL AU BURUNDI 70

A. Les types de bétail 70
1. Types de bétail selon l'espèce 71
a. Le gros bétail 71
b. Le petit bétail 71
2. Types d'animaux selon le sexe 72
3. Types d'animaux selon l'âge 73

B. Le prix du bétail 74
1. Les critères de fixation des prix 74
a. L'appréciateur 74
b. La saison 75
c. Le marché 78
2. Tendance des prix du bétail 80
3. Le transport et les frais 82
a. Les conditions de transport 82
1° Déplacement du bétail à pied 82
2° Le transport du bétail par véhicule routier 85
3° Comparaison des 2 modes de transport 87
b. Les autres charges 88
1° Taxes de transaction 88
2° Frais de transport 88
3° Les frais de péage 89

IIIème Partie: **PRODUCTION ET DISTRIBUTION DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA** 90

CHAP I: LA CAPACITE DE TRAITEMENT DE L'ABATTOIR ET LA PRODUCTION DE VIANDE 91

A. La capacité de traitement de l'usine 91
B. L'évolution de la production de viande 94
1. La production intérieure de viande 94
2. Les importations de viande 97
3. Les abattages clandestins 98
C. Les circuits de la distribution 99
1. Circuit général de distribution du bétail et de la viande 99
2. Transport de la viande dans la ville de Bujumbura 103
a. La distribution par camions frigorifiques 103
b. Le transport de la viande par véhicules ordinaires 104
c. Le transport par vélos 105
d. Le transport à dos d'homme 103

CHAP II: LE MARCHE DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA 107

A. Caractéristiques du marché de la viande 107
1. Localisation et part des marchés 107
2. Concurrence et conjoncture de la viande . . 111
a. La concurrence de la viande 111
b. La conjoncture de la viande 112
1° La technique rituelle d'abattage . 112
2° Les croyances traditionnelles . . 113
B. Les systèmes de vente de la viande 114
1. La livraison de la viande à domicile 114
2. La vente de la viande à l'étal du marché . . 114
3. La vente de la viande dans les boucheries-charcuteries 116
C. Caractéristiques des vendeurs 117
1. Les bouchers grossistes 117
2. Les bouchers demi-grossistes ou détaillants 117

D. Caractéristiques des consommateurs 118
1. L'âge et le sexe des acheteurs 118
2. L'état matrimonial 120
3. La nationalité 120
4. La religion 120

IVème Partie: **CONSOMMATION DE VIANDE A BUJUMBURA ET ROLE ECONOMIQUE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA** **121**

CHAP I: LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA 122

A. La disponibilité de la viande dans la ville de Bujumbura 122
B. Les revenus et la commercialisation de la viande 124
1. Revenus et niveau de vie 124
a. La ville de Bujumbura en zones économiquement homogènes 124
b. Les tranches de revenus et de dépenses des ménages de Bujumbura 127

2. Les prix de la viande 132
a. Les critères de fixation des prix . . . 132
b. La viande des boucheries-charcuteries . 133
c. La viande des étals des marchés publics 133
d. Evolution des prix 135
C. La consommation de la viande dans la ville de Bujumbura 136
1. Découpage de la ville par niveaux de consommation 136
2. Les principaux centres de consommation de la viande 137
a. La consommation familiale 137
b. Les brochetteries 137
c. Les restaurants 138

CHAP II: LE ROLE ECONOMIQUE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA 141

A. Les prestations de services 141

B. La distribution des revenus 143
1. La distribution des revenus à la campagne . 145
2. La distribution des revenus dans la ville de Bujumbura 145

C. L'utilisation des revenus 145
1. Les éleveurs 146
2. Les bouchers 146
3. L'Abattoir Public de Bujumbura 148
a. Les salaires du personnel 148
b. Dépenses en eau et électricité 148
c. Dépenses en carburants et lubrifiants . 148
D. Amélioration de l'élevage 149
1. L'alimentation de la volaille 149
2. Le rôle de l'inspection sanitaire 149
E. L'amélioration de l'alimentation 149
1. Composition moyenne de la viande 150
2. Valeur nutritive de la viande 151
F. Les activités induites de commerce et de valorisation des sous-produits animaux 152
1. Le marché parallèle à l'Abattoir 152
a. Acheteurs et vendeurs 152
b. Les produits présentés 153
2. Le traitement des produits dérivés 155
a. La valorisation des peaux et cuirs . . 155
b. La valorisation des os, cornes, sang et graisses animales 155
c. Menaces de pollution 157
CONCLUSION GENERALE 161
BIBLIOGRAPHIE 163

A. Ouvrages généraux 163
B. Mémoires 163
C. Rapports, Publications et Enquêtes 164
D. Carte 165
ANNEXES 166

INTRODUCTION GENERALE

Dans beaucoup de pays, l'abattoir est un établissement de production alimentaire destiné à fournir en grande quantité de la viande aux consommateurs. Lorsque la production est industrielle, l'abattoir se charge de toutes les opérations de transformations nécessaires depuis l'abattage des animaux à l'entrée jusqu'à la livraison de la viande empaquetée et des sous-produits.

Qu'en est-il du Burundi?

Le sujet de ce travail intitulé: "**ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA: ETUDE DE GEOGRAPHIE ECONOMIQUE**" va nous permettre d'apprécier le rôle de cet Abattoir. Nous partirons de la campagne qui est le siège des approvisionnements et nous suivrons tous les itinéraires qu'emprunte le système de production et de consommation dans la ville de Bujumbura.

A. INTERET DU SUJET

D'emblée, il faut savoir que l'Abattoir Public de Bujumbura constitue un maillon central du circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande au Burundi plus particulièrement dans la ville de Bujumbura.

Il s'agit en fait de l'une des multiples relations qu'entretiennent la ville et la campagne et cela ne manque pas d'intérêt.

Par ailleurs, ce sujet n'a pas encore fait objet d'étude à notre connaissance ce qui constitue un autre point d'intérêt.

Enfin, l'autre raison qui nous a poussé à faire ce choix c'est la courte distance qui séparait notre domicile (Campus Mutanga) de l'Abattoir, ce qui nous a permis de limiter les frais de déplacement.

Toutefois, nous avons été obligé d'effectuer des descentes sur deux marchés de bétail à Gitega et à Rwibaga.

B. METHODOLOGIE ET LIMITES DE L'ETUDE

Au début (Avril 1994), nous avons rassemblé et consulté les ouvrages généraux, les thèses et les mémoires, les publications et les revues intéressant notre étude.

Mais comme cette documentation disponible dans la Bibliothèque de l'Université du Burundi, de l'I.S.A.BU. et du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage n'était ni suffisante ni exhaustive, nous nous sommes trouvé dans l'obligation de chercher d'autres sources d'informations à ce sujet: la B.R.B., l'ISTEEBU et l'Abattoir Public de Bujumbura.

Nous avons ensuite poussé plus loin nos investigations par les enquêtes que nous avons effectuées aux mois de Décembre 1995 et Mars 1997 auprès des bouchers à l'Abattoir et aux marchés de bétail de Gitega et de Rwibaga, au Marché central de Bujumbura et dans deux boucheries-charcuteries de la ville de Bujumbura.

C'est donc à partir de toutes ces informations que nous avons pu recueillir et classer les données qui ont servi à confectionner le présent travail.

Cependant, nous avons rencontré un certain nombre d'obstacles au cours de notre démarche: le gros des informations disponibles sont tâchées d'irrégularités; de plus, les diverses sources d'informations (Département de la Production Animale, I.S.A.BU.) donnent parfois des chiffres différents pour des périodes identiques et d'ailleurs le rapport annuel du Département de la Production Animale reconnaît:

> "*Les services provinciaux ont encore beaucoup à faire pour améliorer la collecte des données sur la production animale*"[1]

Ceci pose donc le problème de fiabilité et d'interprétation des données fournies.

---

[1] Département de la Production Animale, **Rapport annuel**, 1991.

L'autre grande entrave est d'ordre socio-politique. Nul n'ignore que notre pays connaît depuis 1993 une crise sans précédent de son histoire. Par méfiance, certaines personnes enquêtées ont refusé de répondre ou ont fait de fausses déclarations malgré nos vives assurances. C'est pour cette raison que certaines rubriques n'ont pas été développées.

Mais malgré tous ces problèmes, nous avons pu contourner ces obstacles et arriver à des résultats satisfaisants. Le présent travail reflète donc les efforts que nous avons pu mobiliser pour arriver à son terme. Il se compose en tout de quatre parties:

La 1ère partie traite de l'usine de l'Abattoir Public du Bujumbura. Après un aperçu général, nous allons présenter le site et la situation, l'historique, les infrastructures et les équipements et enfin le personnel de l'usine.

La seconde partie porte sur l'approvisionnement et la commercialisation du bétail au Burundi. Elle fait ressortir le rôle des régions d'élevage et des marchés de bétail dans la commercialisation des animaux de boucherie.

La troisième partie analyse la production et distribution de la viande dans la ville de Bujumbura.

Enfin, la quatrième partie est consacrée à la consommation de viande et au rôle économique joué par l'Abattoir Public de Bujumbura.

Ière Partie: L'USINE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA.

Chapitre I. HISTORIQUE D'IMPLANTATION DE L'USINE.

A. SITUATION

La ville de Bujumbura est divisée en trois zones par le Service du Cadastre. Ces trois zones sont séparées par deux cours d'eau entourant la zone centrale. Ce sont la rivière Ntahangwa au Nord et la Muha au Sud. De part et d'autre de cette zone centrale, se trouvent la zone du Nord et celle du Sud.

L'établissement industriel qui fait objet de notre étude est situé dans la zone du Nord de la Ntahangwa qui est administrativement parlant celle de Kamenge. En réalité, cette dernière est située au Nord-Est de la ville de Bujumbura à environ quatre kilomètres du centre-ville. Elle est traversée par une voie asphaltée à grande circulation, le Boulevard du 28 Novembre qui est une voie de désengorgement de la circulation. Cette voie est connectée directement au réseau national par la RN1 au Nord et la RN7 au Sud où les flux de marchandises et de passagers sont parmi les plus importants par le volume et la fréquence.

L'usine de l'Abattoir Public de Bujumbura est donc située sur cet axe routier qui relie la zone centrale (Rohero) et la zone Nord (Kamenge et Ngagara). Elle est localisée en face du campus Kamenge et de l'E.S.T.A. non loin des stations d'essence à sa droite et derrière se trouve le siège du B.P.E.

Cette situation en dehors de la zone industrielle, près des établissements humains n'est pas sans causer des problèmes d'ordre environnemental. Certes les animaux de boucherie y sont acheminés sans grandes difficultés et avant d'être abattus, ils trouvent aux alentours de l'usine quelques pâturages; mais le bruit, les déchets, les mauvaises odeurs et le pullulement des mouches ne sont pas agréables dans ce secteur.

En général, ce secteur est de plus en plus occupé par des écoles, des administrations et deux hôpitaux. C'est donc une zone d'utilités publiques ou à caractère résidentiel.

L'autre problème épineux est le manque de clôture. L'établissement occupe 4 ha dont 1560 m² couverts, soit 3,9% de la superficie totale. Des fonds pour ériger une clôture pourraient être débloqués afin d'éviter le va-et-vient de certaines personnes qui n'ont que faire. Mais consentir un investissement pareil serait un risque au moment où on est tout le temps en instance de déménager.

Avant cela, il faudrait clôturer ne fut-ce que la partie qui est tout autour du bâtiment de l'Abattoir au lieu de le faire pour toute la parcelle.

Enfin, il importe de signaler que cette situation était éloignée des établissements humains et c'est l'extension urbaine, qui a finalement inclus l'Abattoir à l'intérieur des quartiers.

B. SITE

L'Abattoir Public de Bujumbura est localisé sur la rive droite de la Ntahangwa dans la circonscription administrative de Kamenge. L'usine est implantée sur la première terrasse (la plus haute) de la plaine lacustre de l'Imbo mais sa topographie est en pente faible parce qu'elle est comprise entre 820 et 840m d'altitude.

Seuls les quartiers de Gihosha et Gikungu (Mùtanga Nord) plus perchés, se trouvent à l'Est sur une altitude variant entre 900 et 1000m au contact avec les contreforts.

Dans cette première terrasse (860 et 800m d'altitude) les matériaux sont d'origines diverses: colluvions, alluvions, blocs émoussés ou anguleux, des concrétions calcaires[1].

Il y a prédominance des formations argileuses au Nord de la Ntahangwa. C'est principalement dans les dépressions de Kinyankonge et de Kidumbugwe. Ces formations argileuses sont plus étendues au Nord de la zone urbaine où les deux dépressions sont en coalescence. Dans le fond des dépressions, le long des cours

---

[1] KABEYA KANKOLONKO (A), **La zone urbaine de Bujumbura: les phénomènes géomorphologiques et leur impact sur les aménagements**, Bujumbura, U.B., F.L.S.H., Géographie, 1992, p.27.

d'eau subsistent des marécages. Dans ce secteur, il y a de grandes rizières surtout le long de la route menant vers Muzinda.

Toutefois, dans ce secteur, il subsiste quand-même des endroits où nous observons la présence de formations argilo-limoneuses noires sableuses. Exemple: Ngagara, Kamenge (Mirango II).

Dans ce secteur, le sol est donc sombre (noir) et très argileux. Mais ces formations argileuses posent des problèmes pour la construct.En effet, le matériau marécageux n'est pas bien colmaté et consolidé en dépit de sa nature argileuse.

Les sondages minéralogiques effectués dans ce secteur signalent une bonne teneur de montmorillonite, de smectites et d'autres argiles. Et pourtant, il est reconnu que "*la montmorillonite à cause de sa grande affinité pour l'eau, est un sol dangereux capable de très grands gonflements associés à des pertes de résistance spectaculaires*" [1]. D'autre part, il est signalé que la kaolinite devient aussi plastique une fois qu'elle est imbibée d'eau.

Le choix qui a présidé à ce site semble, à notre avis, conditionné par trois raisons: la pente, la présence de la Ntahangwa et l'isolement car cette zone n'était pas en 1960 encore construite. En effet, l'établissement se trouve de part son altitude, dans la zone médiane entre 790 et 900 m et la pente qui varie de 2 à 5% facilite assez bien un écoulement gravitaire surtout vers la Ntahangwa, son déversoir qui se jette dans le Lac Tanganyika.

De plus, l'existence de pâturages pouvait avant la densification de l'habitat dans la ville de Bujumbura constituer une nourriture aux bêtes destinées à l'abattage.

Le site de l'Abattoir n'est donc pas un site favorable à une installation publique du genre non seulement à cause de la composition des terrains mais aussi à cause de la pente. Mais la proximité de la Ntahangwa était à l'époque de la construction de l'Abattoir un meilleur déversoir. Malheureusement, l'urbanisation de Bujumbura exigerait une désaffectation de l'usine vers la zone industrielle.

---

[1] HABIB (P.), cité par KABEYA, **op.cit** , p.9

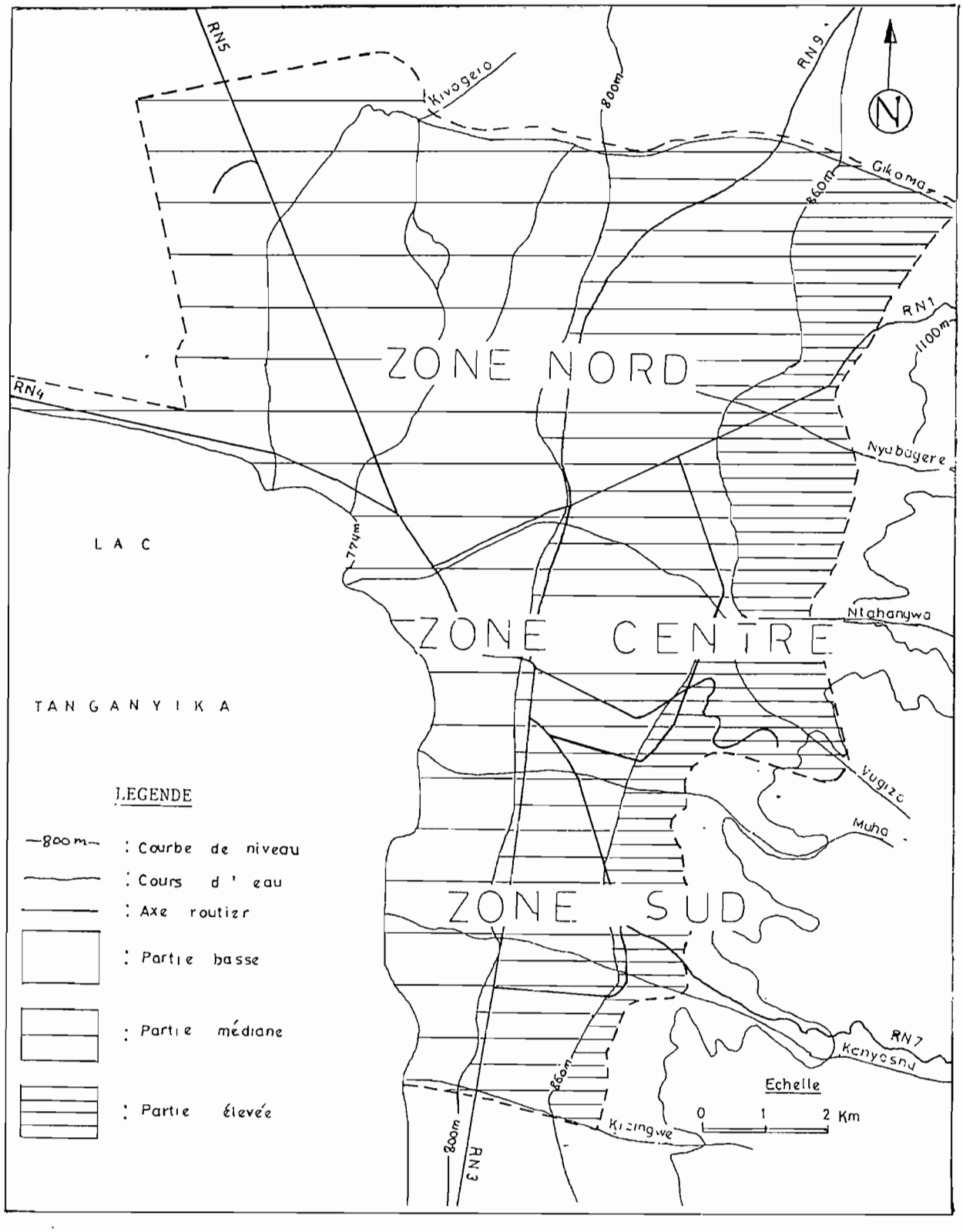


Fig.1:Site et situation de la ville de Bujumbura.

Source: BIDOU (J.E), NDAYIRUKIYE (S.)..., **op.cit.**, p.232

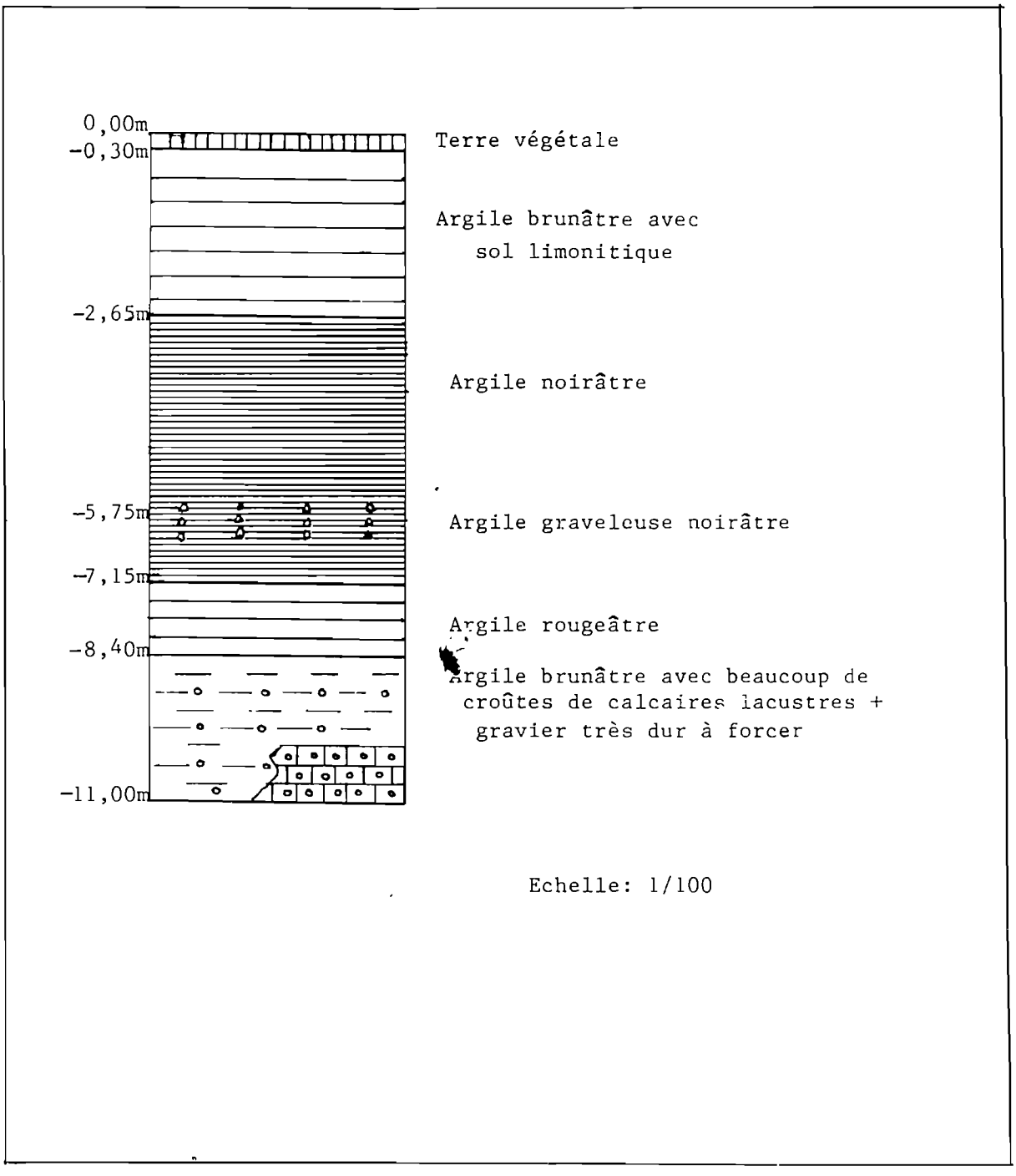


Fig. 2. Coupe pédologique: Au Projet Stade Olympique (Terrain situé à environ 100 m de l'Abattoir)

Source: L.N.B.T.P.

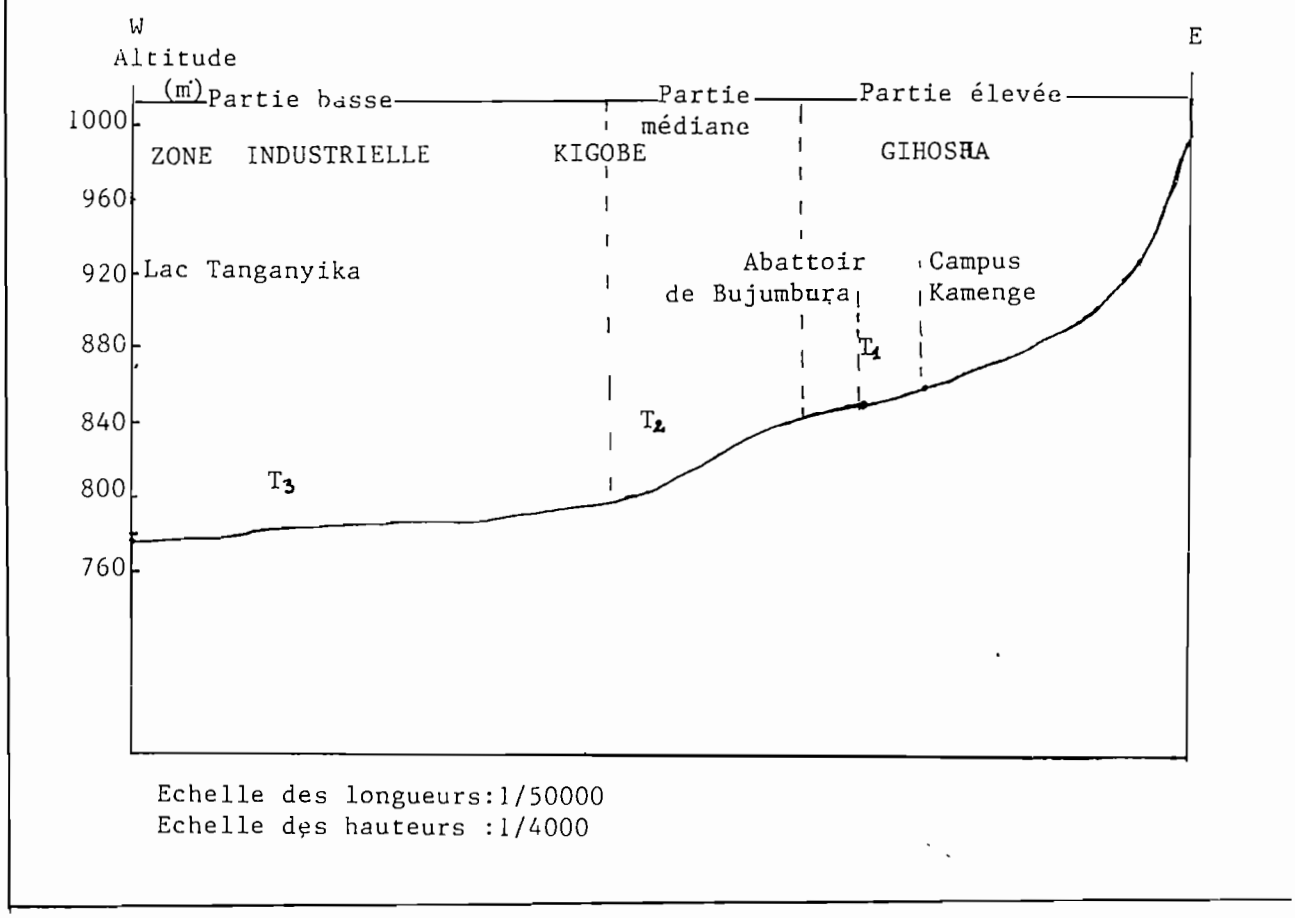


Fig. 3. Profil topographique Est-Ouest à travers la ville de Bujumbura (Nord de la Ntahangwa)

Source: Feuille topographique SA-XXXIV-1d

C. HISTORIQUE

Conçu et réalisé en 1959-1960 par une entreprise belge, l'Abattoir a commencé à fonctionner en 1961 c'est-à-dire vers la fin de la colonisation belge qui y voyait la nécessité de fournir à la population urbaine sans cesse croissante une viande saine.

Avant cette date, les abattages éparpillés dans les différents quartiers à l'image de ceux actuellement observés dans les centres secondaires, étaient effectués sur la place du marché. Jusqu'à l'Indépendance du Burundi en 1962, la tenue de l'Abattoir est restée aux mains de l'administration coloniale qui contrôlait le marché de la viande destinée à alimenter la "*Ville Européenne*". Cette viande était issue des bêtes importées d'Europe, de la Belgique surtout.
Dans l'"*Autre Ville*" ou "*Ville Africaine*", seuls quelques rares fonctionnaires de l'Etat fréquentaient l'Abattoir.

Après l'Indépendance du pays, la gestion est comme dans les autres secteurs de la vie nationale aux mains des Burundais. En effet, la gestion de l'Abattoir Public de Bujumbura revient à l'Etat par le biais du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage. Respectivement, l'Abattoir a été sous la dépendance de la Direction Générale de l'Elevage et du Département de la Production Animale sous les dénominations "Abattoir de Kamenge" et "Abattoir Public de Bujumbura". Actuellement, la gestion de l'Abattoir Public de Bujumbura dépend directement du Cabinet du Ministre (voir organigramme p.27).

L'Abattoir est donc sous le régime juridique de société publique. Depuis 1983, il correspond à la formule ancienne (européenne) de mise à la disposition des usagers (bouchers) par la collectivité des locaux spécialisés. Les bouchers viennent y faire leur travail, le personnel de l'établissement n'assurant que le nettoyage et l'entretien.

L'Abattoir ne faisant donc plus l'abattage de ses propres bêtes, il est géré par une administration personnalisée à gestion autonome.

Jusqu'à nos jours, les choses sont assez claires: création d'un système de comptabilité appropriée, révision de la situation du personnel et organisation d'un réel fonctionnement d'une gestion autonome.

Mais au début, son statut s'est heurté à pas mal de difficultés étant donné que l'Abattoir n'a pas bénéficié de dotations budgétaires. Ce qui obligea l'établissement à ne pas se lancer dans l'achat et la vente du bétail ainsi que dans la commercialisation de la viande, mission pourtant lui assignée par le régime juridique d'exploitation.Aussi les autorités de l'Abattoir ont dû jouer sur les recettes qui proviennent des taxes d'abattage et de transport de la viande et jusqu'aujourd'hui la situation financière de l'établissement est satisfaisante.

Cependant, cette industrie alimentaire se heurte à un certain nombre de difficultés.

D'abord concernant son statut, les institutions ne sont pas très claires même aujourd'hui surtout pour ce qui est des salaires du personnel.
Un autre problème non moins épineux concerne ensuite les infrastructures. En effet, si l'Abattoir avait été doté d'une infrastructure moderne dans son temps, cette dernière est actuellement vétuste et difficilement exploitable pour fournir une viande saine et de qualité à une clientèle d'année en année nombreuse et de plus en plus exigeante. Malgré cette vétusté, l'Abattoir est bien tenu. En effet, les dispositions et les équipements sont totalement désuets mais l'Abattoir est propre. Il faut noter l'effort d'entretien depuis plus de dix ans. Mais on intervient sur des matériels trop dégradés (le matériel d'abattage dure entre dix et vingt-cinq ans).

Enfin, l'Abattoir souffre du manque d'hygiène et du problème de pollution de l'environnement. D'une part, les viandes sont en grande quantité livrées chaudes et particulièrement souillées. Les abats sont insuffisamment traités. Les sous-produits d'abattage ne sont pas également traités et ils sont entassés pendant plusieurs jours à l'extérieur de l'usine.

Ces problèmes pourraient être résolus mais les moyens financiers font gravement défaut. Du côté de la Direction de l'Abattoir, on ne peut donc guère faire mieux.

Une autre date importante dans la vie de l'Abattoir Public de Bujumbura, c'est la création en 1990 du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers (C.F.B.C.) dont les locaux ont été

aménagés au sein de l'usine-même. Ce centre a été conjointement créé par le Gouvernement du Burundi et la F.A.O.

Le but du centre est la promotion du secteur de l'industrie agro-alimentaire par la formation, l'écoulement des produits de l'élevage (la viande particulièrement) et l'intervention dans le circuit de commercialisation de la viande surtout de la viande porcine encore méconnue au Burundi.

Une boucherie-charcuterie pilote mise en place la même année, l'insallation du premier lot d'équipements, la commande d'autres équipements, la formation du personnel sur le tas ont constitué les premières tâches pour démarrer.

C'est après la mise en place du deuxième lot d'équipements en Janvier-Février 1992 que la formation d'un groupe de militaire et de femmes de l'Union de Femmes Burundaises (U.F.B.) a commencé. Des certificats leur ont été décernés après un test théorique et pratique.

Aujourd'hui, la situation de l'Abattoir évolue peu depuis la crise d'Octobre 1993. Le Centre de Formation des Bouchers a suspendu ses activités de formation suite à cette crise et son rôle actuel est exclusivement restreint à la vente de la viande.

Mais la crise a aussi eu un impact significatif sur la production et les activités de l'Abattoir.

En conclusion, on peut dire que l'Abattoir Public de Bujumbura a été conçu comme un établissement spécialisé au service des collectivités et des usagers (les bouchers) pour exécuter l'abattage des animaux de boucherie et des opérations de séparation et de nettoyage des divers constituants (viande, abats, cuirs et peaux, sous-produits). Ces usagers payent des redevances correspondant aux services rendus par l'Abattoir.

De ce fait, l'Abattoir a créé d'autres activités de sous-traitance, activités qui procurent des revenus à une multitude de ménages depuis la campagne jusqu'à la capitale. C'est un établissement qui joue un rôle économique très important.

Un abattoir moderne est propre et il est clos. Son accès est limité aux seuls employés permanents, ce qui n'est pas le cas de l'Abattoir Public de Bujumbura. On envisage d'en construire un autre dans la zone industrielle car l'actuel Abattoir est usagé et sa technologie reste obsolète. De plus, il est localisé dans une zone qui n'est plus appropriée.

Chapitre II. INSTALLATIONS ET LEURS EQUIPEMENTS

En empruntant le Boulevard du 28 Novembre, on aperçoit à une cinquantaine de mètres de la route en face du Campus de Kamenge et de l'E.S.T.A., une grande bâtisse: l'immeuble qui héberge l'Abattoir Public de Bujumbura. C'est là que s'effectuent toutes les activités de traitement des bêtes destinées à l'abattage. C'est là aussi que se trouvent le siège social et la direction qui est chargée de coordonner les activités de l'Abattoir ainsi que celles du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers.

A côté de cette bâtisse, on trouve quelques dépendances: un hangar d'attente pour le petit bétail, un kraal de cloisonnement pour le gros bétail, un château d'eau et un groupe électrogène pour pallier aux irrégularités de l'eau et du courant électrique de la REGIDESO.

A. LES INSTALLATIONS INFRASTRUCTURELLES

Un abattoir a pour fonctions principales la transformation du produit animal, le contrôle technique destiné à aider la sélection par l'appréciation des carcasses, le contrôle fiscal et sanitaire, la commercialisation avec le marché attenant ainsi que le suivi des cours.

La conception de l'Abattoir Public de Bujumbura date du début des années 1960, de l'époque où on mettait à la disposition des usagers un certain nombre de postes de travail spécialisés.

Mais d'après CORDIER [1], un abattoir moderne doit être subdivisé en quatre sections:

- les locaux et les ateliers publics,
- des ateliers annexes,
- une section vétérinaire
- et des locaux administratifs

---

[1] CORDIER, **Cours de Zootechnie**, U.B., FACAGRO, IIème Ingéniorat, p.71

- Les locaux et les ateliers publics

Ces locaux et ces ateliers sont subdivisés à leur tour en marchés d'animaux vivants s'il en existe un.
A l'Abattoir Public de Bujumbura, il existe un marché attenant mais qui se trouve sur un terrain vague à l'extérieur du domaine de l'Abattoir (4ha).

Ensuite, une salle réservée à l'abattoir proprement dit qui comprend des locaux de stabulation des animaux, un halle d'abattage et une salle froide pour le stockage de la viande et des abats et un local de vidange et de nettoyage des panses et des viscères.

A l'Abattoir Public de Bujumbura, les animaux sont regroupés à l'extérieur dans le hangar ou dans le kraal. Des fois ils attendent plus d'une heure dans la halle d'abattage avant d'être abattus. Ce qui occasionne des accidents car les bêtes s'énervent en voyant des cadavres d'autres animaux et le stress s'en trouve augmenté. En outre, les panses et les viscères des bovins sont traités à l'extérieur de l'Abattoir tandis que ceux du petit bétail (chèvres, moutons) sont vidés et nettoyés sur place. Cela augmente des puanteurs et des encombrements de toute nature ainsi que la pollution du milieu environnant.

Enfin, pour ce qui concerne la transformation, un abattoir doit comprendre une salle réservée au marché de viande en gros. Cette salle n'existe pas à l'Abattoir Public de Bujumbura. Les bouchers grossistes peuvent livrer la viande à l'extérieur de l'usine directement après le traitement et le pesage des carcasses.

- Des ateliers annexes.

Ces ateliers sont destinés au traitement du 5ème quartier, c'est-à-dire les différentes opérations de triperie, boyauterie, fonderie, dégraissage, tannage, désossage et de transformation des abats en général. Nous constatons qu'à l'Abattoir Public de Bujumbura ces opérations de traitement du 5ème quartier sont généralement faites; l'usine ne disposant ni de ces ateliers ni de moyens pour traiter les produits des animaux dans leur entièreté, c'est le Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers qui s'occupe de certaines de ces opérations.

- Une section sanitaire.

Si, à l'Abattoir Public de Bujumbura il existe une salle de saisies, celle réservée à l'autopsie et le laboratoire n'existent pas. Ce qui fait que des fois des cas suspects ne sont pas profondément analysés à l'Abattoir. Ils sont envoyés au Laboratoire Vétérinaire qui collabore étroitement avec l'Abattoir dans le dépistage des maladies contagieuses et infectieuses surtout la cysticercose et la tuberculose bovine et porcine.

- Des locaux administratifs.

Ces locaux hébergent la direction, la comptabilité et le service vétérinaire. A l'Abattoir Public de Bujumbura, ces locaux s'y trouvent mais ils sont dispersés dans les différents compartiments. Ce qui fait que les différentes communications sont difficiles à cause justement de cette dispersion surtout quand le téléphone est en panne.

Mais qu'en est-il au juste de l'Abattoir Public de Bujumbura quant à ses différentes sections et installations infra-structurelles?

1. L'unité principale de l'usine.

Cette bâtisse principale est subdivisée en quatre compartiments qui sont de grandes salles aux dimensions et aux fonctions très variées. Cette bâtisse se présente donc en plan sous forme d'un bâtiment de 24m de large sur 65m de long. Ce qui fait 1560m² de surface couverte.

Quelques locaux sont en sous-sol. Ce bâtiment était de bonne construction avec:

- Une charpente métallique, treillis à entrait horizontal et lanterneau central d'éclairement,
- Une couverture amiante ciment teintée,
- Des murs périphériques en agglomérés enduits.

Elle est entourée d'un trottoir couvert bordé par un caniveau cimenté. Les cours ne sont pas goudronnées mais empierrées ou en terre battue côté arrivée des animaux.

A l'intérieur de l'usine, on distingue de l'Est à l'Ouest:

a. Les locaux administratifs.

Ces locaux hébergent la direction de l'Abattoir, la comptabilité et le Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers, section chargée de la vente de la viande. Une petite salle est réservée au lavadeur. Il y a aussi lieu de signaler la présence d'une salle réservée aux toilettes du personnel de l'Abattoir.

b. La salle d'abattage du petit bétail.

Cette salle est subdivisée en trois secteurs. On trouve d'abord dans cette salle un réseau de rails et couronnes de travail des ovins et des caprins. On évacue les matières stercoraires à la brouette.

Un secteur porcins avec une cuve à échaudage à chauffage électrique et un réseau de rails. L'abattage des porcins se fait trois fois par semaine (lundi, mardi et mercredi). Ils sont travaillés au sol puis suspendus après éviscération.

A l'angle gauche avec le compartiment suivant, un bureau en étage est construit. C'est là où se trouvent le secrétariat de l'Abattoir et le bureau du chef de l'inspection sanitaire.

Au rez-de-chaussée, nous trouvons le bureau des inspecteurs chargés du contrôle des viandes du petit bétail.

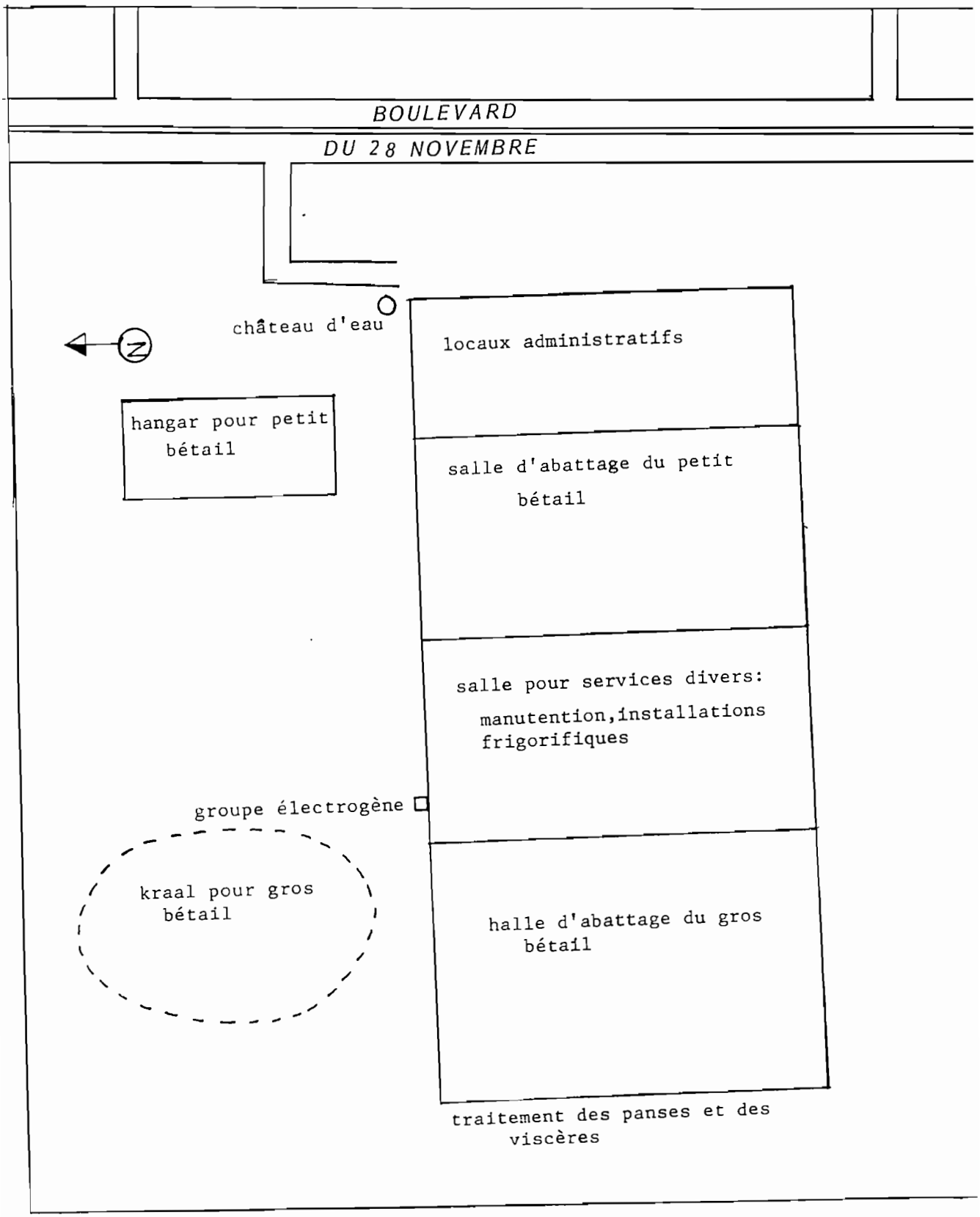


Fig. 4. Plan schématique de l'Abattoir Public de Bujumbura.

Source: Réalisé par l'auteur

c. Les divers locaux techniques.

Contiguë à la salle d'abattage du petit bétail et celle réservée au gros bétail, une section est aménagée pour les services divers: le bureau du directeur du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers, le bureau du chef des approvisionnements du Centre mais aussi une salle de manutention et de traitement des produits carnés destinés à la vente dans la boucherie du Centre. Dans ce compartiment, nous trouvons aussi une section fonctionnelle où sont installés tous les équipements du Centre. Un vaste espace est également réservé aux installations frigorifiques de l'Abattoir.

Enfin, dans cette section, des salles de toilette ont été aménagées pour le personnel d'abattage.

d. La salle d'abattage du gros bétail.

C'est la plus vaste de toutes les salles de l'Abattoir avec un box d'assommage au pistolet, des poste de dépouille avec treuil, des postes de fente à la main et un réseau de rails tubulaires pour l'évacuation des carcasses.

Le travail se fait sur berces ou au sol. Les panses et les boyaux sont traînés à l'extérieur et lavés dehors en pignon près d'un poste d'eau.

A l'angle gauche de cette salle, on entre par le bureau des inspecteurs de la viande bovine.

Jouxtant le bureau des inspecteurs, un petit espace est réservé au traitement des têtes de bovins et au fond de ce halle, un petit espace est prévu pour accueillir les saisies. En effet, les saisies qu'elles soient totales ou partielles y sont stockées et arrosées de créoline pour la stérilisation; elles sont enterrées deux ou trois jours après.

En définitive, on remarque que l'essentiel de l'Abattoir Public de Bujumbura est constitué de deux grandes parties: la première partie est conçue pour l'abattage des animaux de boucherie tandis que les autres locaux sont aménagés en vue d'héberger les bureaux du personnel de l'usine et les équipements.

Il importe de noter le manque d'espace. Ce qui fait que les locaux et les ateliers spécialisés ne sont pas aménagés compte tenu de la technologie obsolète, du manque de moyens à la disposition de l'usine et peut-être de l'ancienneté de l'Abattoir.

Ceci a de graves répercussions sur l'environnement tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'usine.

D'une façon générale, l'Abattoir était bien construit et équipé de bons matériels. Mais hélas, le matériel totalement dépassé est à bout de course! Il est pratiquement irrécupérable.

Aucun de ces modèles n'est plus fabriqué et beaucoup de constructeurs de ce matériel ont disparu. Cet état est donc dû à la vétusté.

Des travaux d'entretien ont été faits en 1983 mais c'est l'ensemble de matériels qui sont usés. Il semble que l'on avait trop laissé dégrader l'établissement lorsqu'on a entrepris ces réparations.

2. Les dépendances.

Elles ne sont pas nombreuses. On enregistre essentiellement deux : un hangar et un kraal de cloisonnement

a. Le hangar

A l'entrée de l'Abattoir Public de Bujumbura , on voit directement un hangar qui abrite le petit bétail en attente d'être abattu. Ce sont surtout les porcins qui y sont parqués parce qu'ils ne peuvent pas supporter les fortes chaleurs de l'extérieur. Des abreuvoirs et des baignoires y sont prévus mais l'eau y est rare.

Le mélange des porcins, des ovins et des caprins dans un même hangar cause des accidents et des contaminations de tout genre.

Le soir, ce hangar héberge quelques délinquants qui, pendant la journée, ont travaillé pour les bouchers grossistes.

b. Le kraal de cloisonnement

Derrière le hangar, on trouve un petit enclos où sont parqués les bovins en attente d'être abattus. C'est là où devraient se faire la sélection des animaux à abattre et l'inspection ante-mortem. Mais, compte tenu de ses dimensions modestes et de son état défectueux, ce travail ne peut accueillir beaucoup de bêtes. D'où de nombreuses bêtes attendent des heures voire toute une nuit à l'extérieur de l'Abattoir avant d'être conduits directement dans la salle d'abattage sans avoir subi l'inspection ante-mortem.

B. LES EQUIPEMENTS TECHNIQUES.

Selon leur emplacement, on distingue deux groupes d'équipements techniques: les équipements installés à l'extérieur et les équipements installés l'intérieur de l'usine.

1. Les équipements installés à l'extérieur de l'usine.

Ce premier groupe d'équipements techniques englobe pour l'essentiel les équipements chargés de veiller à la carence ou à l'absence des approvisionnements de la REGIDESO. C'est notamment la présence d'un groupe électrogène d'une grande puissance (50 KVA) et d'un château d'eau d'une grande capacité (200.000 l). Le premier peut tourner 24 sur 24 heures et bien couvrir les besoins de toute l'usine en électricité.
Le château d'eau peut, quant à lui, fournir en cas de coupure d'eau de la REGIDESO, un volume d'eau nécessaire à l'usine pendant trois jours. Signalons qu'à l'Abattoir Public de Bujumbura, l'eau coule de six heures du matin à quinze heures de l'après-midi tous les jours ouvrables (sauf dimanche et jours fériés).

Dans le kraal de cloisonnement, une bascule pèse-bétail y est installée et elle sert à peser les bovins à abattre. Mais elle est rarement utilisée.

Enfin, on note à l'extérieur de l'Abattoir l'existence d'un matériel roulant réduit à deux camions frigorifiques qui, après le service, sont parqués à l'Hôpital Militaire de Kamenge et une voiture qui déplace le directeur de l'Abattoir.

2. Les équipements techniques installés à l'intérieur de l'usine.

Ils sont très variés mais on peut les regrouper en deux grandes catégories à savoir les systèmes de conservation et les équipements secondaires.

a. Les systèmes de conservation.

D'une capacité de 450 m², les systèmes de conservation frigorifiques sont installés dans le troisième compartiment. Ils sont destinés surtout au stockage de la viande de la boucherie du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers. Ce dernier a bénéficié de la Coopération Japonaise des systèmes de congélation mais compte tenu de l'exiguïté des locaux de l'Abattoir, ils ne sont pas encore installés. D'où le centre utilise gratuitement les réfrigérateurs de l'Abattoir Public de Bujumbura qui l'abrite.

Un matériel isolant est disposé tout autour de ces congélateurs afin de diminuer les déperditions de la chaleur.

b. Les équipements techniques secondaires.

Pour le traitement des animaux de boucherie, la technologie utilisée à l'Abattoir Public de Bujumbura n'est pas très moderne; l'usine n'étant à proprement parler une véritable unité industrielle.

Rappelons que l'Abattoir est actuellement vieux de 36 ans et que par conséquent, les équipements modernes dans les années 60 sont actuellement vétustes et ne sont plus adaptés. Toutefois, des remplacements ont été effectués au fil des années.

Selon le propriétaire, on distingue des équipements appartenant à l'Abattoir Public de Bujumbura, des équipements du C.F.B.C. et ceux appartenant au personnel d'abattage. Ces derniers sont très simples par rapport aux précédents.

2° *Equipements du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers.*

Le C.F.B.C. dispose de ses propres équipements. Ces derniers sont très variés et très complexes. En général, ce sont des équipements utilisés pour le conditionnement de la viande de boucherie. On distingue notamment:

- Des couteaux: Après 4 à 5 jours passées dans la salle froide de l'Abattoir Public de Bujumbura à une température de -5° à 5°C, la viande devenue tendre est désossée grâce aux couteaux également utilisés dans le découpage de la viande en morceaux commercialisables;

- Une marmite électrique. Comme son nom l'indique, cette marmite fonction grâce à l'électricité. Elle sert à la cuisson de la viande auparavant broyée ou hachée. C'est en quelque sorte une cuisinière électrique, ou bien instrument de cuisson car la température et l'eau sont réglées automatiquement;

- Un broyeur et un hachoir. Ces instruments servent à broyer et à hacher les morceaux de viande;

- Un fumoir et un four électrique. Il n'est pas rare de fumer la viande de boucherie. Ainsi la viande broyée ou hachée avant d'être commercialisée, passe par le fumoir ou le four électrique. La différence entre ces deux instruments est que le premier est de fabrication locale tandis que le second qui utilise l'électricité est importé. Ainsi les saucissons et les boulettes passent par le fumoir et le four électrique;

- Une machine à saler. Les morceaux de viande tels que les saucissons et les boulettes étant directement destinés à la consommation, doivent être préalablement préparés, assaisonnés de sel et de poivre. C'est la machine à saler qui est utilisée pour injecter avec dosage de l'eau salée dans laquelle on a brassé le poivre dans la viande.

1° Equipements de l'Abattoir Public de Bujumbura.

En dehors des systèmes de conservation qui sont la propriété exclusive de l'Abattoir, les équipements secondaires de ce dernier sont réduits. Nous distinguons:

- Deux fusils-pistolets destinés à l'étourdissement des porcins et des bovins.
- En plus des crochets auxquels on suspend les carcasses, il y a dans le quatrième compartiment un élévateur électrique pour soulever les carcasses des bovins;
- Une cuve d'eau chaude ou chaudière est disposée en contre-bas de l'escalier menant à la petite salle aménagée dans le deuxième compartiment pour l'étourdissement des porcins. Cette chaudière est utilisée pour faciliter le rasement des poils des porcins que l'on trempe dans l'eau chaude;

- Des tuyaux en plastique sont utilisés pour le nettoyage des diverses salles fonctionnelles mais aussi pour le nettoyage des panses et des viscères;

- Des brouettes en état vétuste sont présents dans la section réservée aux bovins mais ces brouettes sont rarement utilisées compte tenu du fait qu'elles patinent sur le ciment où sont répandues du sang et de l'eau. De ce fait, les carcasses sont transportés à dos d'homme. Cela a l'inconvénient de ne pas garantir la propreté et de favoriser le vol de la viande pendant le transport de cette denrée des aires d'abattage vers les congélateurs ou vers les camions frigorifiques.

- Une bascule suspendue est utilisée pour peser les quartiers entiers de viande. Leur rôle est d'estimer le rendement à l'abattage.

- Un réfrigérateur. Le C.F.B.C. dispose également d'un congélateur de dimensions assez modestes pour conserver la viande rarement non écoulée.

- Des balances. Ces balances sont utilisées avant le désossage afin d'évaluer le rendement en viande vendable. Ainsi à la vente, la quantité de viande est-elle estimée par pesage avec une balance.

Dans l'ensemble, si le C.F.B.C. dispose d'équipements très variés et complexes, la présentation des produits n'est pas comparable à celle des boucheries privées du centre-ville de la capitale avec leurs salles climatisées, viande conditionnée, balances automatiques, personnel suffisant et où le produit est toujours disponible.

3°*Equipements du personnel chargé de l'abattage des animaux.*

A charge du propriétaire de l'animal à abattre, le personnel d'abattage utilise principalement les couteaux et les haches pour les opérations de dépouille et de fente des carcasses.

A l'Abattoir Public de Bujumbura, les couteaux ont plusieurs usages: étourdissement des caprins et ovins et parfois des porcins et des bovins quand les pistolets sont en panne. Les couteaux doivent avoir des facettes arrondies afin de ne pas percer les peaux, les panses et les viscères, c'est-à-dire pendant les opérations de dépouille et d'éviscération.
Mais les couteaux utilisés par le personnel d'abattage à l'Abattoir Public de Bujumbura sont parfois achetés sans tenir compte des normes requises. Les haches sont finalement utilisées pour fendre en deux les carcasses des porcins et des bovins.

En dernière analyse, on constate que comme pour les infrastructures, les équipements de l'Abattoir Public de Bujumbura sont insuffisants. Cette insuffisance ajoutée à leur dispersion font que des fois des retards sont observés surtout les jours de fin de semaine et la veille des grandes fêtes où on observe une augmentation très accrue des abattages.

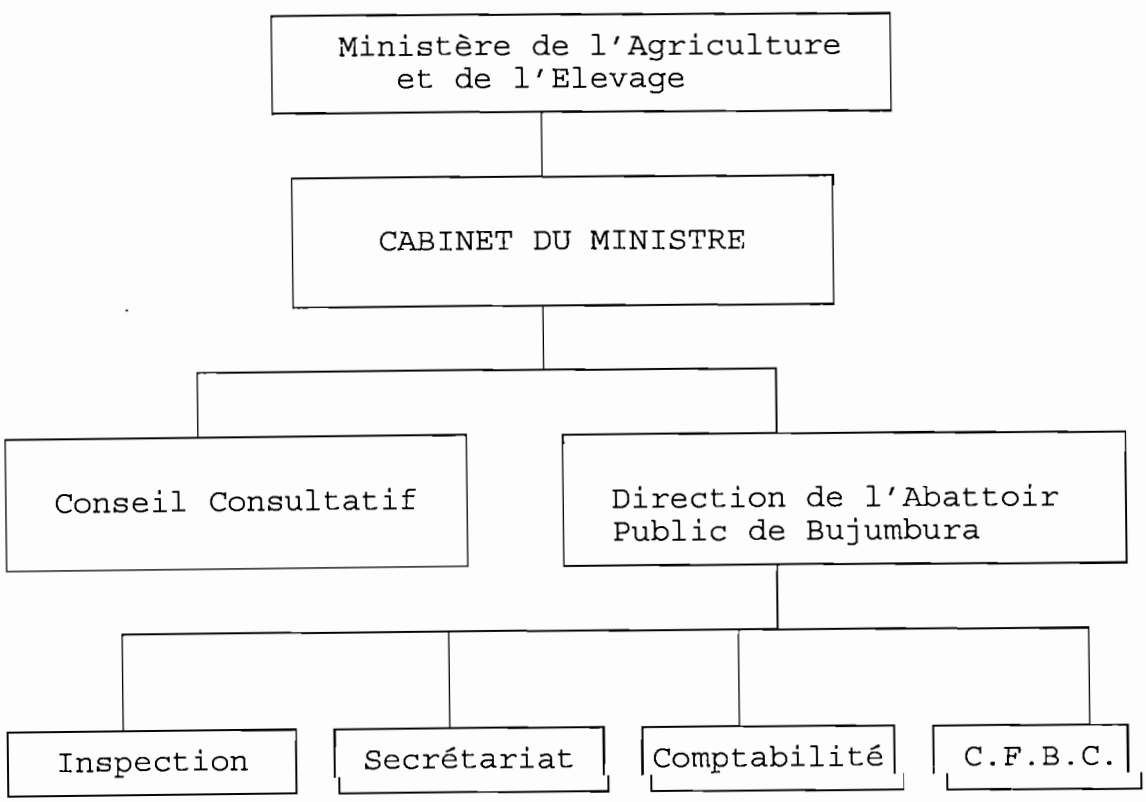
Les installations infrastructurelles et leurs équipements sont, en outre, en état vétuste malgré les différents remplacements effectués d'année en année afin de moderniser l'Abattoir. Ce qui revient très cher à l'usine.

Chapitre III. LE PERSONNEL DE L'USINE.

A. ORGANISATION GENERALE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA.

L'Abattoir Public de Bujumbura est un établissement public chargé de faciliter la tâche aux bouchers en mettant à leur disposition tout le matériel et tous les locaux nécessaires à l'abattage. Il n'est donc pas étonnant qu'il utilise un personnel peu nombreux. Il serait alors erroné d'user du terme "industrie" si l'on veut qualifier l'établissement d'Abattoir.

Organigramme de l'Abattoir Public de Bujumbura.



Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

L'Abattoir Public de Bujumbura est un établissement sous-tutelle du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage. Il dépend directement du Cabinet du Ministre. La gestion incombe à la Direction qui est suppléée par le Conseil Consultatif de d'Abattoir. Ce Conseil Consultatif est un organe dirigeant qui contribue beaucoup à la bonne marche de l'établissement. Comme le Directeur de l'Abattoir et son adjoint, le Conseil Consultatif

de l'Abattoir est nommé par le Ministre de tutelle. Il est composé de la Direction de l'Abattoir, des personnalités issues du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage et d'autres cadres issus des milieux diversifiés.

Comme ce Conseil n'a qu'un rôle consultatif, il conviendrait, comme c'est le cas pour d'autres entreprises, de mettre en place un organe dirigeant fcrt: le Conseil d'Administration. Sinon des malentendus peuvent éclater entre le Conseil Consultatif et le Commissariat aux Comptes. Ce qui peut avoir des répercussions négatives sur des erreurs éventuelles relevées et portées à la connaissance des gestionnaires qui sont à leur tour appelés à se justifier sur ces irrégularités.

Il faut dire que le Commissariat aux Comptes est une instance souveraine chargée de vérifier les comptes de l'Abattoir Public de Bujumbura. Il est composé de trois commissaires indépendants. Il siège une à deux fois par an et chaque membre touche sur la caisse de l'Abattoir une somme forfaitaire de 75000 FBu annuellement.

En fin de compte, l'Abattoir Public de Bujumbura noue des relations avec le Service Vétérinaire qui dépend directement du Département de la Production Animale. Ce Service collabore surtout dans le dépistage des maladies du bétail et échange avec l'Abattoir des statistiques en rapport avec la santé et la production animales.

L'Abattoir Public de Bujumbura est donc une institution publique assez bien structurée avec des organes dirigeants complets qu'il faudrait renforcer pour sa bonne marche. Il compte un personnel non pléthorique depuis qu'il a été érigé en administration personnalisée et ses activités se restreignent désormais à la disponibilisation du matériel aux bouchers.
Mais son statut encore ambigu fait que des distorsions dans la gestion sont fréquemment enregistrées.

Le personnel de l'usine peut être classé en deux catégories: le personnel administratif et le personnel technique.

B. LE PERSONNEL ADMINISTRATIF.

En dehors du Conseil Consultatif, les organes dirigeants de l'Abattoir sont composés d'un personnel très restreint. On note:

1. La direction.

La direction de l'Abattoir Public de Bujumbura supervise tous les travaux pour la bonne marche de la boîte. Il est assisté d'un Attaché de Direction qui le remplace en son absence. Au moment de notre passage à l'Abattoir, pendant le mois de décembre 1995, c'était l'Attaché de Direction qui assurait l'intérimat. Il convient de signaler que c'est ce dernier qui est responsable du Centre de Formation des Bouchers-charcutiers.

Ces deux cadres de direction et de collaboration ont la qualification d'ingénieurs-techniciens de la viande. Ils sont rémunérés sur le budget de la Fonction Publique. Une prime leur est toutefois versée par la caisse de l'Abattoir. C'est donc un personnel sous-statut.

2. Le secrétariat.

Le secrétariat est également réduit à deux unités. Eloigné du bureau du Directeur, le secrétariat héberge aussi le bureau du Chef de l'Inspection de viande. La communication avec la direction s'établit par téléphone.

3. La comptabilité.

Elle est tenue par un seul comptable qui assure la collecte de l'argent issu des taxes d'abattage. c'est une tâche assez compliquée. Là, il est assisté par un personnel contractuel en vue de faire vite et bien la collecte.

Les fonctions de secrétariat et de comptabilité sont assurées par un personnel sous-contrat.

Dans la catégorie du personnel administratif, on ne peut pas oublier de mentionner un personnel peu nombreux composé de trois veilleurs de nuit et un lavadeur. Ces derniers entrent dans la catégorie du personnel sous-contrat rémunéré sur la caisse de l'Abattoir Public de Bujumbura.

C. LE PERSONNEL TECHNIQUE.

Le personnel technique de l'Abattoir est relativement plus nombreux que le personnel administratif. On distingue les techniciens vétérinaires, les abatteurs, les chauffeurs, etc.

1. Les techniciens vétérinaires.

Au nombre de cinq unités, ce sont eux qui s'occupent de l'inspection de viande. Ces techniciens entrent dans la catégorie du personnel sous-statut tandis que le chef des inspecteurs de viande est dans la catégorie du personnel sous-contrat.

2. Les abatteurs.

Dans ce groupe de personnel technique, il y a lieu de signaler la tâche effectuée par les abatteurs. Ces derniers utilisent des couteaux pour l'étourdissement des caprins et des ovins suivant le rite musulman. Mais l'étourdissement des porcins et des bovins est fait à l'aide des pistolets et des couteaux en cas de panne des pistolets. Les abatteurs aident aussi le comptable dans le dénombrement des animaux abattus. Suffisamment nombreux (six), ils aident aussi dans l'estampillage des carcasses après l'expertise vétérinaire.

3. Les chauffeurs et les mécaniciens.

Le matériel roulant n'étant pas très nombreux, le nombre de chauffeurs et de mécaniciens s'y trouve aussi très réduit. En effet, dans cette catégorie de personnel technique et de main-d'oeuvre, on inclut un mécanicien et deux chauffeurs qui s'occupent du transport de la viande dans les deux camions frigorifiques de l'Abattoir. Ils entrent également dans la catégorie du personnel sous-contrat.

A côté de ce personnel technique de l'Abattoir Public de Bujumbura, il y a lieu de signaler la présence de dizaines d'agents abatteurs à charge des bouchers. Ils sont donc plus nombreux que ceux à charge de l'Abattoir et interviennent dans toutes les opérations d'abattage depuis l'étourdissement des bêtes jusqu'au transport des carcasses et des quartiers de viande vers les chambres froides et les camions frigorifiques.

Tableau I. Répartition fonctionnelle du personnel de l'Abattoir Public de Bujumbura.

	Fonction	Effectif
Personnel sous-statut	Cadres de direction	2
	Technicien vétérinaire	5
Personnel sous-contrat	Techniciens vétérinaires (chef de l'inspection)	1
	Comptable	1
	Secrétaires	2
	Veilleurs	3
	Lavadeur	1
	Chauffeurs	2
	Mécanicien	1
	Abatteurs	6

Source: Rapport annuel de l'Abattoir, 1992

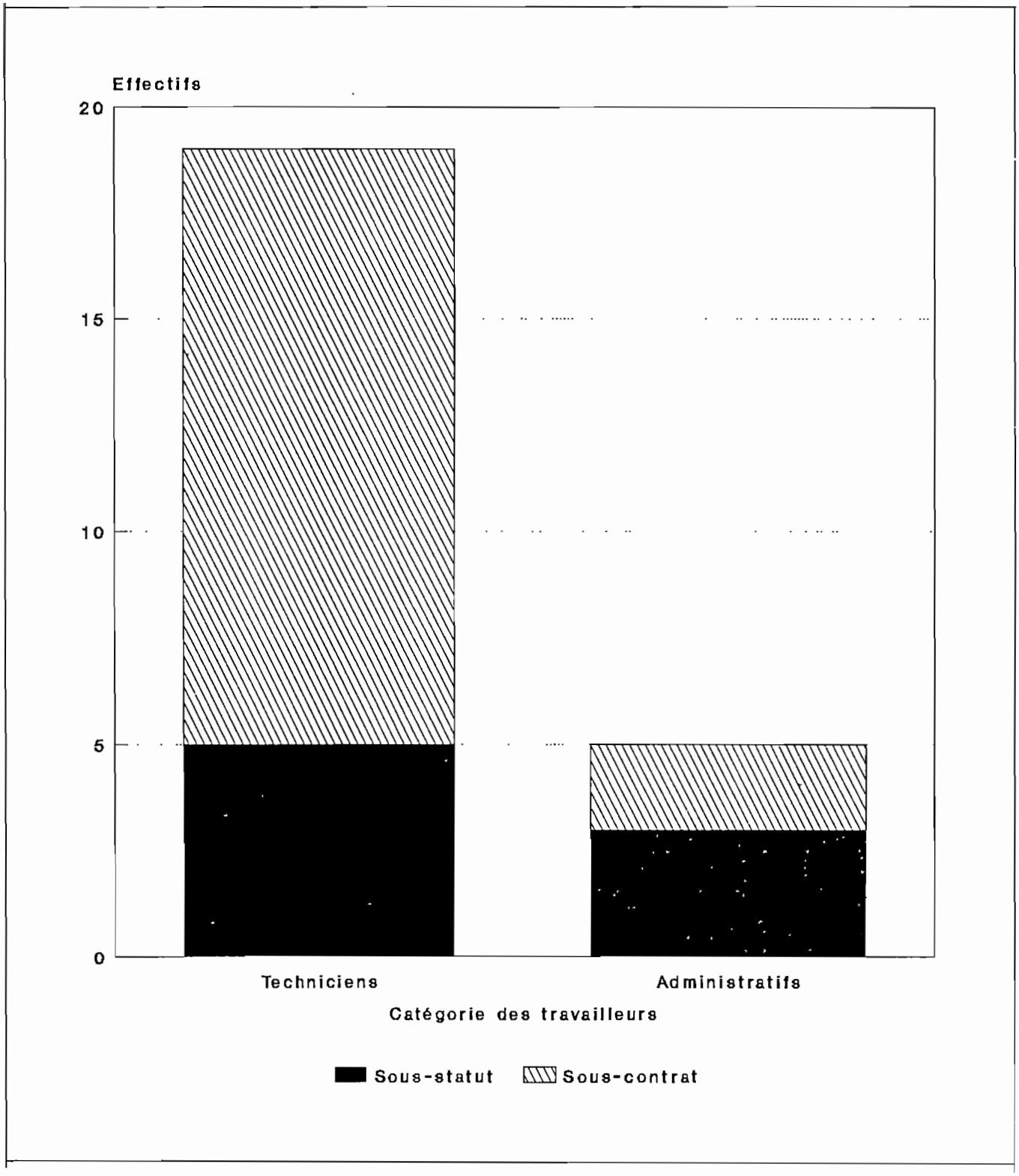


Fig. 5. La répartition fonctionnelle du personnel de l'Abattoir Public de Bujumbura.

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

D. LE CENTRE DE FORMATION DES BOUCHERS-CHARCUTIERS (C.F.B.C.)

Le C.F.B.C. est une boucherie-charcuterie pilote créée au sein de l'Abattoir Public de Bujumbura avec l'assistance de la F.A.O. dans le cadre du projet T.C.P./BDI/8951.
L'accord de ce projet a été signé le 8 Août 1989 par le Gouvernement du Burundi et la F.A.O. La contribution de cette dernière s'élevant à 160.000 S US, elle a été révisée à la hausse le 22 Juin 1990, date du début des activités de ce centre.

A l'origine, le C.F.B.C. avait comme objectifs:

- la formation des bouchers-charcutiers
- la promotion de l'élevage et plus particulièrement celui du porc, et surtout la promotion de la consommation de la viande du porc et des produits charcutiers.

Si le premier objectif n'a pas été entièrement atteint en raison de la conjoncture socio-politique qui prévaut depuis Octobre 1993, l'on peut dire que, pour le deuxième objectif, les résultats sont assez satisfaisants.

L'idée de créer une boucherie-charcuterie pilote est née lorsque les fermes d'embouche de l'Etat existaient encore. Celles-ci ne trouvaient pas de débouchés pour les animaux destockés et engraissés. Lorsque les fermes de l'Etat ont fait faillite, le projet avait été soumis à la F.A.O. Cet organisme avait accepté de mettre à la disposition de l'Etat des fonds pour créer une boucherie-charcuterie pilote mais avec un objectif autre que l'écoulement des animaux engraissés; la F.A.O. ne finançant pas des projets à caractère commercial.

La boucherie-charcuterie devait donc s'occuper de la formation dans ce secteur de l'agro-alimentaire et de promouvoir l'élevage d'embouche.

L'Abattoir Public de Bujumbura a été choisi pour abriter ce Centre de formation pour deux raisons. D'abord, il constitue un maillon important du circuit de transformation de la viande. Ensuite, des espaces sont disponibles au sein de l'usine d'Abattoir. Il suffisait de quelques aménagements de bureaux pour l'installation des équipements.

La F.A.O. a donc financé l'achat des équipements et l'Abattoir a seulement transformé les locaux disponibles pour abriter ces équipements.

A l'actif du Centre de Formation des Bouchers-charcutiers, on note que le Centre a d'abord procédé à la formation de son personnel et s'est préoccupé de tester le fonctionnement de ses équipements au cours de la première année.

En outre, deux formateurs nationaux ont bénéficié d'un stage de 2 mois en Belgique. Et quant à la formation proprement dite du personnel, elle a consisté en la manipulation des équipements, au montage et démontage, au nettoyage et à la désinfection.

Ensuite, en vue de promouvoir le métier de boucher-charcutier, trois promotions de 8 personnes chacune ont été formées. Mais pour se suffire financièrement, le Centre devait vendre les produits fabriqués au cours de la formation.

Lorsque la crise d'Octobre 1993 a éclaté, les activités de formation ont été suspendues. Le personnel du Centre a néanmoins continué à produire et à vendre pour promouvoir la production et la consommation de la viande du porc et stimuler par conséquent l'élevage de cet animal. Le nombre de porcs abattus à l'Abattoir Public de Bujumbura a effectivement augmenté de façon significative comme le montrent les chiffres enregistrés par la comptabilité de l'Abattoir.

C'est ainsi que l'aspect commercial s'est développé sans que des structures de gestion appropriées aient été mises en place pour bien maîtriser cette activité.

Rappelons que le Centre en tant que projet vit une autonomie de gestion. Les initiateurs du projet ont privilégié l'aspect commercial et technique que les aspects institutionnel, organisationnel et fonctionnel. En effet, on remarque que juridiquement le Centre a fonctionné comme un projet à autonomie financière mais sans statuts clairs, c'est-à-dire sans organisation administrative et financière mieux adaptée à l'environnement de compétition. L'absence de textes réglementaires a donc constitué un préjudice aux critères de compétitivité.

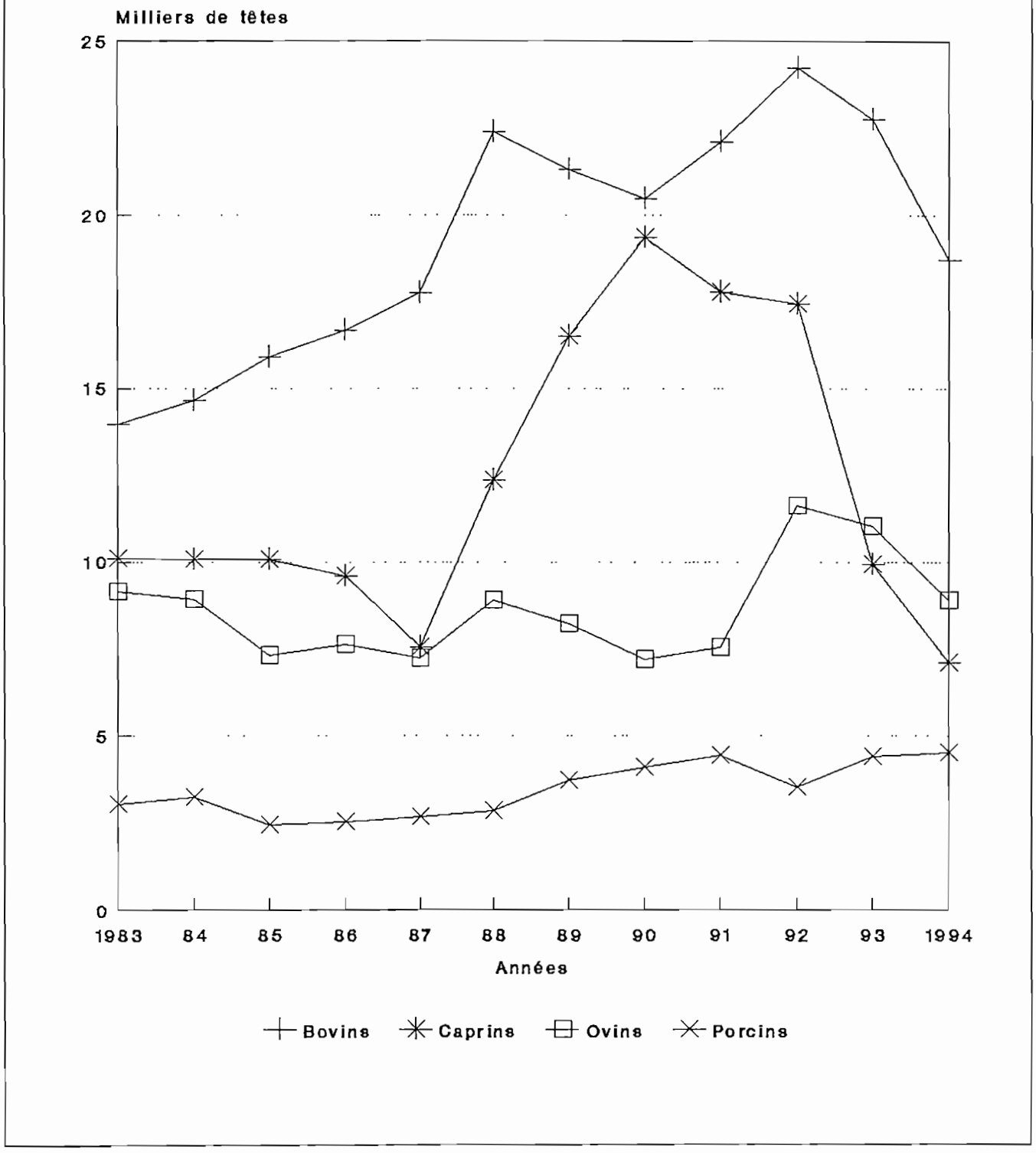


Fig. 6. Evolution des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1994.

Source: Rapports annuels de l'Abattoir (1983-1994)

L'appel lancé à la Cellule de Suivi-Evaluation et Assistance à la Gestion des Projets du Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage n'a pas été entendu. Son intervention en tant que service technique compétent aurait aidé le projet à mettre sur pied des structures de gestion appropriées.

De plus, le Conseil Consultatif de l'Abattoir Public de Bujumbura aurait pu donner des orientations susceptibles d'améliorer la politique commerciale du Centre s'il avait été consulté ou informé des problèmes posés dans ce domaine de gestion.

La conséquence découlant de cet état de choses est notamment l'absence d'une comptabilité analytique ou de tout autre structure permettant une meilleure fixation des prix des produits fabriqués par le Centre dont la vente aurait pu, d'une part, assurer au Centre l'autosuffisance financière et lui éviter de recourir indéfiniment aux subventions de la F.A.O. d'autre part.

Même sans la comptabilité analytique, le Centre pouvait déterminer les différents prix de revient par des procédés extra-comptables. Les prix de vente appliqués sont effectivement calculés sur les prix du marché local mais avec une légère réduction pour intéresser la clientèle. En effet, le prix de vente moyen d'1 kg de viande de bovine au C.F.B.C. est de 1500 FBu, il est de 1800 FBu à la Boucherie-Charcuterie de Bujumbura et de 2000 FBu à la Boucherie-Charcuterie Nouvelle. Ce qui n'est pas surprenant parce que la présentation générale des produits est supérieure à celle observée dans la boucherie du C.F.B.C.

Au terme de cette première partie, nous sommes déconcerté par la taille de l'usine. C'est une petite vieille usine qui était à son époque de conception un abattoir bien conçu et réalisé. Depuis 1970, il se trouve dépassé. En fait, c'est dans les années 70 que l'on a commencé à réaménager des abattoirs en France pour les adapter aux nouvelles normes C.E.E. et au travail sur files.

En 1983, quelques réaménagements ont été effectués à l'Abattoir Public de Bujumbura mais ce n'était que de simples réparations portant sur quelques équipements. Ce n'est donc pas des modernisations à l'image de celles effectuées en Europe dans les années 70.

IIème Partie: APPROVISIONNEMENT ET COMMERCIALISATION DE BETAIL AU BURUNDI.

Chapitre I. L'APPROVISIONNEMENT DE L'USINE.

L'Abattoir Public de Bujumbura fonctionne à partir du bétail prélevé des lieux de production essentiellement situés à l'intérieur du pays. Le bétail qui alimente l'usine vient donc essentiellement des régions traditionnelles d'élevage comme le Bututsi et le Mugamba et des fermes dispersées dans le reste du pays surtout dans la plaine de l'Imbo.

Ce bétail passe par des marchés spécialisés dans la vente des bêtes de boucherie. Ces marchés sont disséminés dans tout le pays et leur importance est souvent fonction de l'importance de l'élevage. Ils sont également localisés près des grands centres de consommation.

Les jours de marché, des bouchers grossistes déferlent sur des marchés et achètent des dizaines voire des centaines de bêtes destinées principalement à alimenter l'Abattoir Public de Bujumbura. Ces acheteurs mobilisent des moyens importants: camions, gardiens, etc.

Dans les lignes qui vont suivre, nous allons analyser les lieux d'approvisionnement en insistant surtout sur le rôle joué par les régions d'élevage en général et les marchés de bétail en particulier.

Ensuite, nous verrons comment se fait le transfert des animaux des lieux d'achat vers le lieu de transformation que constitue l'Abattoir.

Enfin, il nous importera de relever les principaux intervenants dans ce commerce.

A. LIEUX D'APPROVISIONNEMENT.

1. Les régions d'élevage et densité du bétail.

Le Burundi a une longue tradition d'élevage. La possession du bétail est devenue aujourd'hui une activité économique rentable mais constitue aussi une forme d'épargne à défaut d'autres formes de placement développées.

La production est toutefois restée basse et le milieu est peu favorable (pâturages dégradés, peu fertiles, de basse valeur bromatologique, maladies du bétail, etc.).

Néanmoins, une évolution favorable est nettement perceptible et se manifeste entre autre par une plus judicieuse composition des troupeaux, l'utilisation de plus en plus répandue des cultures fourragères d'appoint, le souci de croisements plus productifs et l'amélioration de l'état sanitaire sous l'impulsion des projets de développement.

La concentration du cheptel est relativement forte si elle est évaluée sous l'angle démographique, une des plus élevées d'Afrique. Mais la répartition du bétail est inégale en fonction des différentes zones écologiques du pays.

En effet, les hautes terres concentrent une importante partie du cheptel national. Les plateaux centraux sont également favorables à l'élevage. Dans la zone des Mirwa, l'élevage a décliné à cause de l'occupation des terres par les cultures. Les zones basses possèdent potentiellement de bons pâturages mais ne pourront être utilisées qu'après l'éradication de la trypanosomiase.

a. Les hautes terres

Les provinces de Bururi, Muramvya, Kayanza, d'une superficie équivalente à 25 % du territoire, abritent 47% du cheptel bovin national. La densité y est supérieure à 45 têtes de bovins/km². Ces provinces correspondent globalement aux régions du Bututsi et du Mugamba où le nombre de têtes/ ha s'élève à 0,80 au Bututsi et 0,30 au Mugamba alors que la densité (par habitant) est respectivement de 0,65 et 0,30.

Cet élevage résulte d'une longue tradition pastorale, d'une importante disponibilité de pâturages et d'une relative salubrité. Du point de vue écologique, le volume pluviométrique qui varie de 1200 à plus de 1500 mm dans le Bututsi et dans le Mugamba est favorable à la permanence de bons pâturages caractérisés par la prédominance d'*exotheca bracteata*, *eragrostis curvula* et *hyparrhenia bracteata*. Les températures modérées par l'altitude (températures comprises entre 14 et 17°C) éliminent la trypanosomiase, fléau tant redouté par les éleveurs des pays tropicaux.

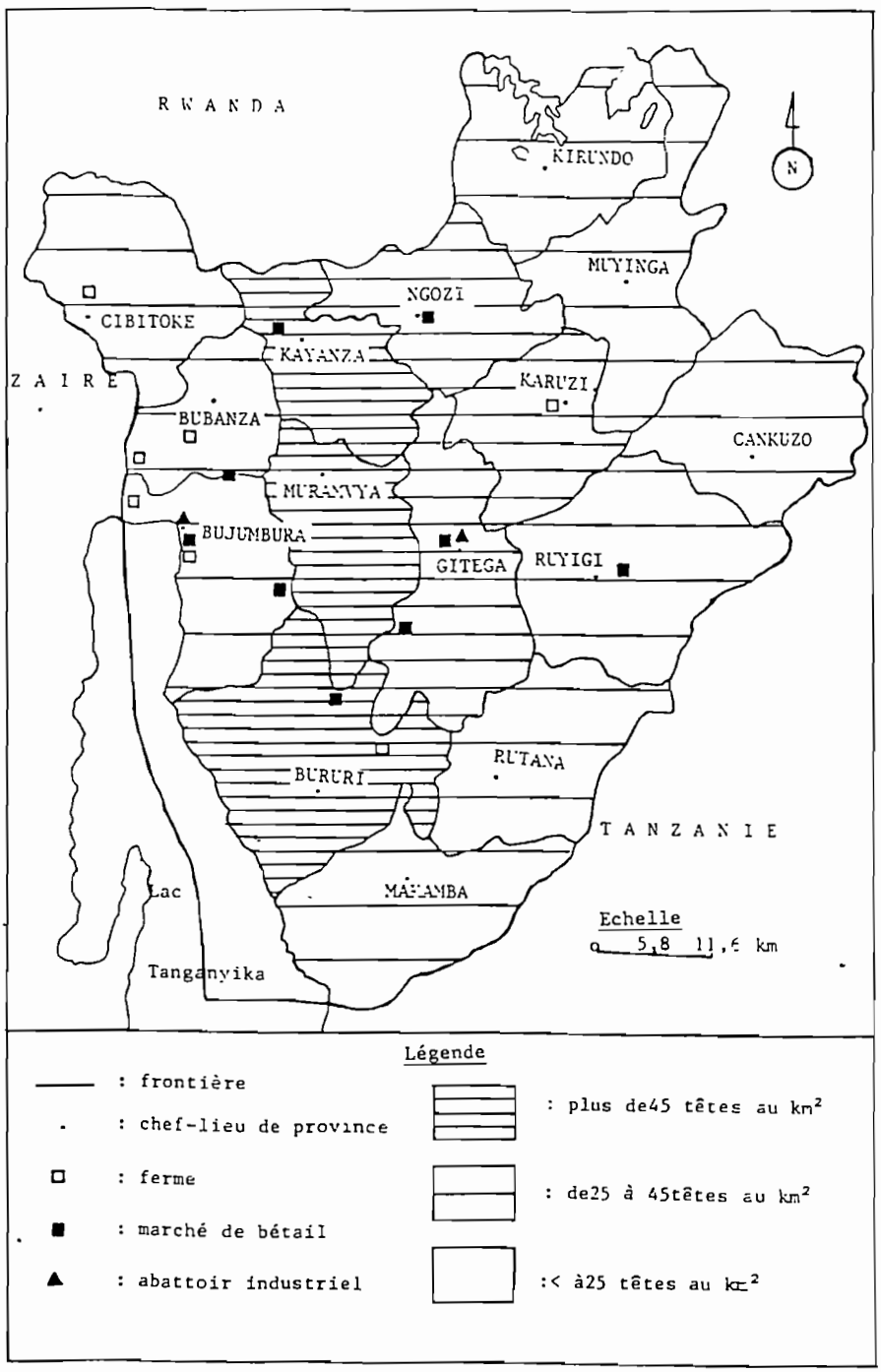


Fig. 7. Elevage bovin au Burundi

Source: BIDOU (J.E.), NDAYIRUKIYE (S.)..., **Géographie du Burundi**, Hatier, 1992, p.150.

b. Les plateaux centraux.

Les zones de haute altitude situées entre 1500 et 1800 m enregistrent des densités de 25 à 45 têtes/km² et concernent les provinces de Gitega, Karuzi et Ngozi. Ces subdivisions administratives coiffent approximativement les régions du Buyenzi, du Kirimiro et du Buyogoma Sud.

La composition floristique des pâturages est relativement riche. Les espèces dominants sont *pennissetum purpurem* et *panicum maximum*. Les densités du bétail y sont plus faibles par suite d'une forte occupation humaine variant de 170 à 320 hab/km². Dans l'ensemble, le nombre de têtes de bétail par hectare est estimé à 0,29 au Kirimiro, 0,24 au Buyogoma et 0,29 au Buyenzi.

L'activité pastorale est donc en net recul devant l'extension des cultures consécutive à la poussée démographique. Les zones de parcours se situent au-dessus de la zone des cultures et dans les fonds des vallées.

c. Les Mirwa.

Caractérisée par de fortes pentes, cette zone enregistre une diminution sensible de son cheptel. Différents mécanismes d'érosion et le développement des cultures vivrières dû à l'explosion démographique ont entamé les pâturages de manière intense et irréversible. Le nombre de têtes par hectare est estimé à 0,20 et celui par habitant à 0,28.

d. Les basses terres.

Les provinces de Cibitoke, Makamba, Ruyigi, Muyinga et Kirundo ont des densités bovines inférieures à 25 têtes/ km². Elles correspondent globalement aux basses terres du Burundi (Imbo, Kumoso, Bugesera et Buragane). Le nombre de têtes par hectare et par habitant est insignifiant à cause de la persistance de la trypanosomiase et du manque de traditions pastorales. Les densités humaines sont également de loin inférieures à la moyenne nationale. Ces régions peu peuplées offrent de grandes possibilités de pâturages surtout en saison sèche. Le *brachiaria* et le *chloris* constituent une pâture dégradée par le surpâturage et les feux de brousse. La lutte

contre la trypanosomiase dans la plaine de la Rusizi en fait une zone où la densité du bétail est de plus en plus élevée.

La répartition du bétail sur le territoire national met donc en évidence une disparité vigoureuse entre les régions caractérisées par une forte surcharge pastorale et des zones peu pâturées. Cette situation est à l'origine de mouvements de bétail des hautes terres vers les zones basses en saison sèche, où l'herbe tendre a poussé après le brûlage de la savane: c'est la transhumance, pratique très ancienne mais qui est aujourd'hui interdite.

Dans tous les cas, les pratiques peu rationnelles de l'élevage, l'emploi abusif des feux de brousse, les densités du bétail très élevées conduisent inévitablement à un surpâturage et donc à une dégradation des parcours naturels.

Il importe donc de recourir à des pratiques modernes d'élevage, un rôle qui est de plus en plus joué par les projets de développement disséminés dans presque toutes les provinces du pays.

2. Les marchés de bétail.

Ils ont été créés à l'époque coloniale dans un double but: délester le cheptel du Ruanda-Urundi, jugé trop nombreux, des bêtes de qualité médiocre, et pendant la Seconde Guerre Mondiale, assurer à l'armée les approvisionnements nécessaires en viande dans le contexte de l'effort de guerre[1].

Actuellement, il existe au total 22 marchés dont 13 hebdomadaires, 6 autres se tiennent deux fois par semaine et 3 autres trois fois par semaine. On peut les classer en trois catégories selon leur importance.

Les marchés de Muzinda, Matana, Gitega, Gishubi et Kayanza sont très importants. Ils reçoivent et vendent 80% des bovins, ovins et caprins vendus dans tout le pays. 7 marchés sont classés importants et 13 assez importants[2].

---

[1] BIDOU (J.E.) et NDAYIRUKIYE(S.)..., **op. cit.**, p.150

[2] Idem, p.151

Il est à remarquer cependant que certains marchés ont perdu leur importance suite à la crise socio-politique qui frappe le pays depuis Octobre 1993. Ainsi par exemple, le marché de Muzinda, le plus important du pays, qui était le lieu de rassemblement des bêtes venues des marchés de Rwibaga, Gitega et Kayanza, a vu son rôle s'éclipser suite à ladite crise.

D'autres marchés ont par contre vu leur importance s'agrandir. C'est le cas du marché de Rwibaga qui est devenu le principal lieu de collecte de toutes les bêtes venues des régions du Bututsi, Mugamba et Kirimiro.

En général, les marchés de bétail peuvent être classés en deux grandes catégories: les marchés locaux et les marchés étrangers.

a. Les marchés locaux.

La lecture de la carte des marchés révèle que ceux-ci sont très dispersés. Ils sont également peu nombreux par rapport à ceux des produits vivriers.

En outre, ces marchés de bétail sont importants dans les grandes régions d'élevage comme le Bututsi et le Mugamba.

La grande dispersion des marchés constitue un problème majeur pour les relations commerciales. En effet, un vendeur ou un acheteur doit parcourir une longue distance souvent à pied pour accéder à un marché supposé proche. Si l'éleveur en est incapable, il est alors contraint d'attendre chez lui un client éventuel et parfois pendant longtemps.

Le problème de distance se pose beaucoup plus sur l'écoulement du gros bétail dont les zones de production sont très éloignées des grands centres de consommation de la viande que pour le petit bétail. Il s'agit des villes de Bujumbura et de Gitega.

L'inégale répartition des marchés de bétail vient ensuite compliquer le circuit d'approvisionnement en bétail de l'Abattoir Public de Bujumbura.

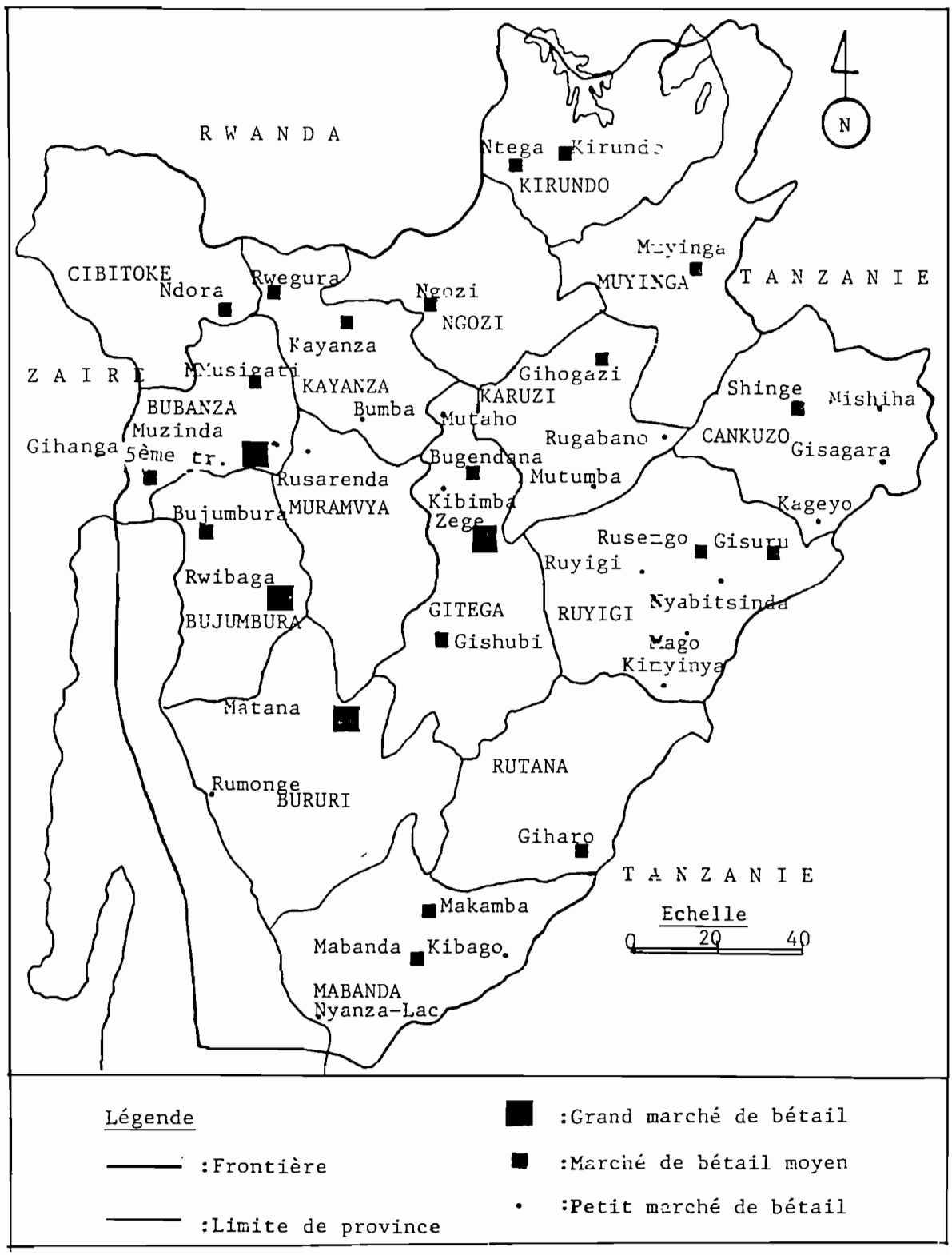


Fig. 8. Localisation des marchés de bétail au Burundi

Source: ISABU, Service S.E.R.

A l'Abattoir, les bouchers grossistes patentés fréquentent environ cinq marchés. D'après les résultats de notre enquête, 33,3% vont au marché de Rwibaga, 25,9% se rendent à Matana, 18,5 fréquentent le marché de Gitega, 7,5% d'entre eux à Kayanza et enfin 7,5 de ces bouchers s'approvisionnent la moitié à Cankuzo et l'autre moitié sur place au petit marché parallèle de l'Abattoir.

Se référant au lieu de résidence des bouchers, on peut aisément déterminer les lieux d'approvisionnement en bétail de l'Abattoir.

D'après la carte (Fig. 9), il ressort clairement que la plupart des bouchers résident dans la ville de Bujumbura (57,14%). Le lieu de résidence est donc déterminant dans la fréquentation des marchés. En effet, Rwibaga situé à environ 40 km de Bujumbura est le premier marché fréquenté par beaucoup de bouchers résidant à Bujumbura. La distance à parcourir est donc moindre. Rwibaga joue le rôle qu'avait le marché de Muzinda avant la crise.

Curieusement, le marché parallèle à l'Abattoir n'est pas préféré compte tenu du prix élevé du bétail qui a passé par beaucoup de marchés par exemple Matana, Rwibaga, Muzinda. C'est donc dire que les bouchers grossistes fréquentent les marchés qui sont localisés relativement près de leur lieu de résidence mais plus une bête passe par beaucoup de marchés, plus son prix devient élevé.

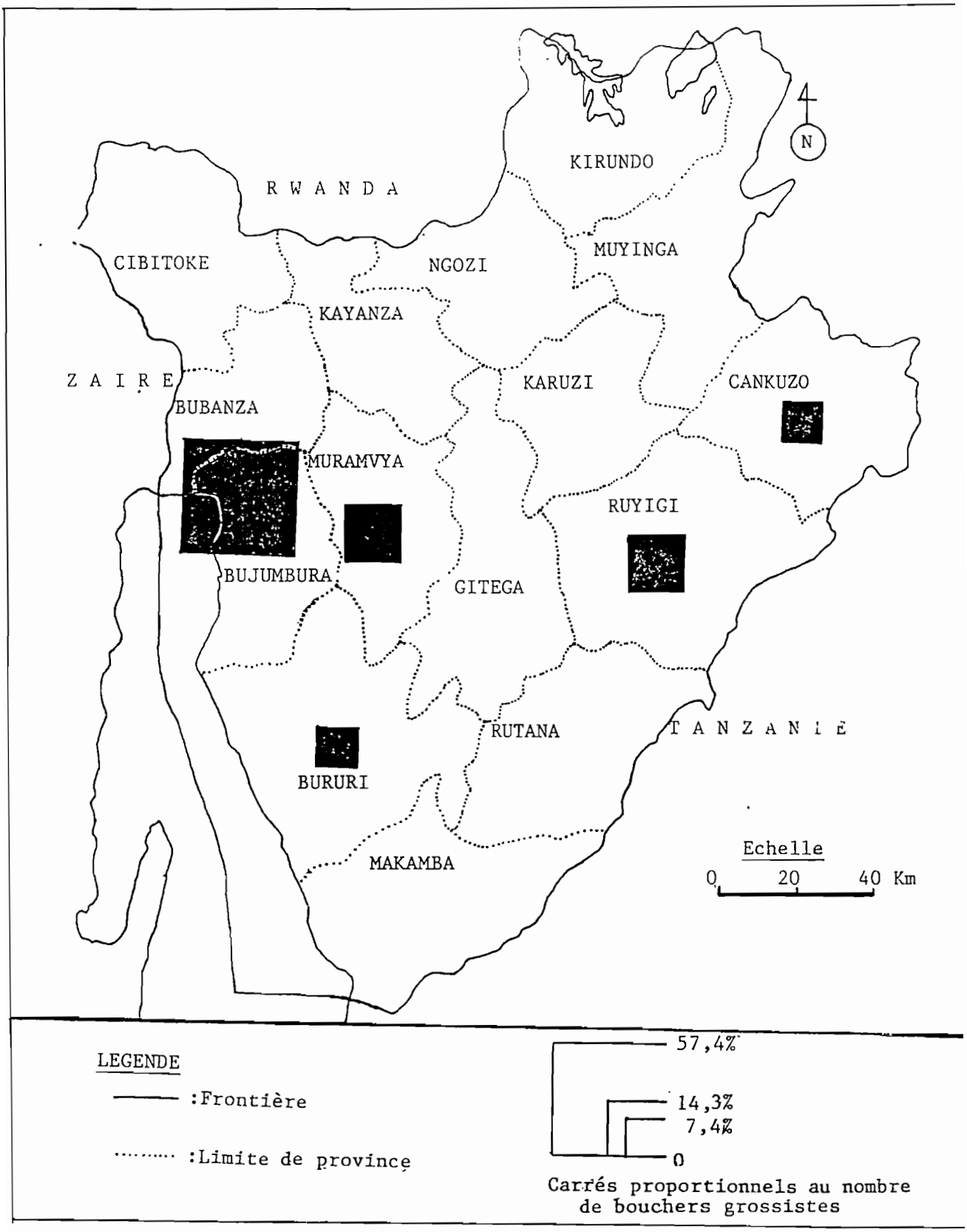


Fig. 9. Le lieu de résidence des bouchers grossistes

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

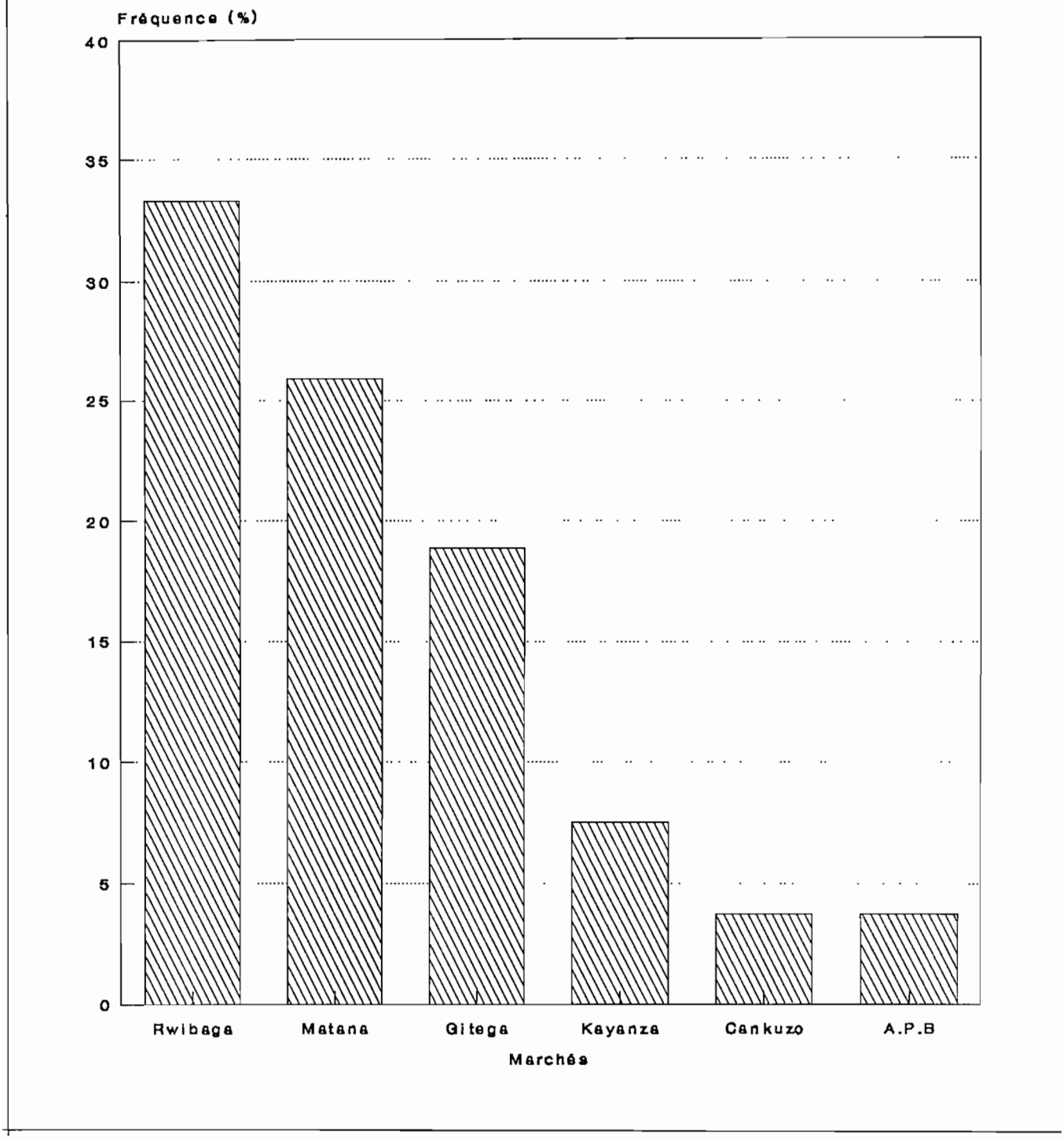


Fig. 10. Les principaux marchés de bétail fréquentés par les bouchers grossistes patentés à l'Abattoir Public de Bujumbura

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

1°. *Marchés de l'intérieur du pays*

Chaque région traditionnelle dispose d'au moins un marché de bétail. L'importance de ces marchés varie en fonction des potentialités pastorales des régions d'élevage. Les plus importants de ces marchés sont Matana dans le Bututsi, Rwibaga dans le Mugamba, Muzinda dans l'Imbo, Kayanza dans le Buyenzi, Zege et Gishubi dans le Kirimiro. Chaque jour de marché, ces marchés de bétail voient affluer de nombreuses bêtes dont presque la totalité vont alimenter la ville de Bujumbura.

A l'analyse de la carte on est frappé par l'irrégularité de la répartition de ces marchés.
En effet, les régions du Mugamba, Bututsi et Kirimiro totalisent à elles seules près de la moitié de ces marchés. A l'inverse, les régions comme Bweru, Bugesera et Kumoso disposent de petits marchés dont l'existence est tributaire des flux en provenance des pays limitrophes (Rwanda et Tanzanie).

Il y a donc lieu de superposer les cartes des régions d'élevage et des marchés de bétail et conclure que ces marchés sont installés dans les grandes régions de production du bétail.

2°. *Marché parallèle à l'Abattoir*

Ce n'est pas un marché à proprement parler. C'est un petit marché informel qui a vu le jour avec la crise d'octobre 1993 suite à la fermeture du marché de Muzinda, le plus renommé. Le marché parallèle à l'Abattoir n'est donc pas un marché à l'instar des autres marchés de bétail qui se tiennent à des jours fixes surtout les après-midi. Ici des bouchers grossistes ou détaillants achètent des bêtes qu'ils abattent directement.

Ce marché n'est donc pas comparable aux marchés situés à l'intérieur du pays. En effet, s'il y a vente de boisson et de minables restaurants, ces derniers installés sur un terrain vague, les marchés de l'intérieur constituent de véritables places de transactions où il y a restaurants, bistrots et boutiques qui en font de véritables centres de négoce.

b. Les marchés étrangers

Au Burundi, les importations de bétail portent sur toutes les espèces (bovins, caprins, ovins, porcins, etc.). D'après les listings d'importations pour le Burundi[1], ce sont des animaux de reproduction qui sont plus importés que ceux qui sont destinés à la consommation. Selon cette même source, les importations d'animaux de consommation semblent par ailleurs être clôturées depuis 1988.

1°.*Les animaux de reproduction.*

Tableau II. Evolution des importations d'animaux de reproduction au Burundi (de 1983 à 1992).

Espèces / Années	Bovins		Caprins		Porcins	
	Nombres de têtes	Valeur C.A.F.	Nombre de têtes	Valeur C.A.F.	Nombre de têtes	Valeur C.A.F.
1983	1	63.422	-	-	-	-
1984	2	120.555	-	-	5	675.064
1985	-	-	20	66.580	2	88.492
1986	60	7.239.000	55	6.154.670	-	-
1987	42	4.672.336	-	-	-	-
1988	-	-	-	-	-	-
1989	205	25.821.550	-	-	-	-
1990	-	-	27	3.892.652	-	-
1991	-	-	-	-	-	-
1992	19	23.701.124	22	2.500.000	-	-

Source: BRB, Service Informatique et Statistique, **Listings des importations**, 1983-1992.

[1] B.R.B., Service informatique et statistique, **listings des importations** 1983-1992

Les bovins viennent en tête des espèces animales importées tant en effectif qu'en valeur. Les caprins et les ovins pris ensemble, viennent en deuxième position. Quant aux importations des porcins, elles sont très peu fréquentes. Au cours de toute une décennie (1983-1992), c'est seulement en 1984 et 1985 qu'on a procédé à l'importation des porcins. Ces derniers étaient estimés respectivement à 5 et 2 bêtes.

Ces animaux destinés à la reproduction sont en général exonérés de droits de douanes alors que ceux qui sont destinés à la consommation sont taxés.

Les pays de provenance de ces animaux sont par exemple le Congo-Kinshasa, le Rwanda, la Tanzanie, le Kenya pour les bovins et l'Allemagne, la France, l'Italie, le Kenya et le Rwanda pour les caprins et les ovins.

Il faut enfin dire que les importations d'animaux de reproduction ne sont pas régulières aussi bien dans le temps que dans les effectifs.

2°. *Les animaux de consommation.*

Les bovins sont les seuls animaux importés pour des fins de consommation. Ils sont principalement importés de la Tanzanie, du Rwanda et de l'Est du Congo-Kinshasa.

Après analyse comparative des données des listings de la BRB pour la période 1983-1992 avec celle des autres sources d'informations, nous pouvons tirer les constats suivants:

- les niveaux d'importations des animaux aussi bien de reproduction que de consommation sont sous-estimés. De même, elles concernent toutes les espèces.
- les importations d'animaux particulièrement de bovins de consommation ne semblent pas être suspendues.

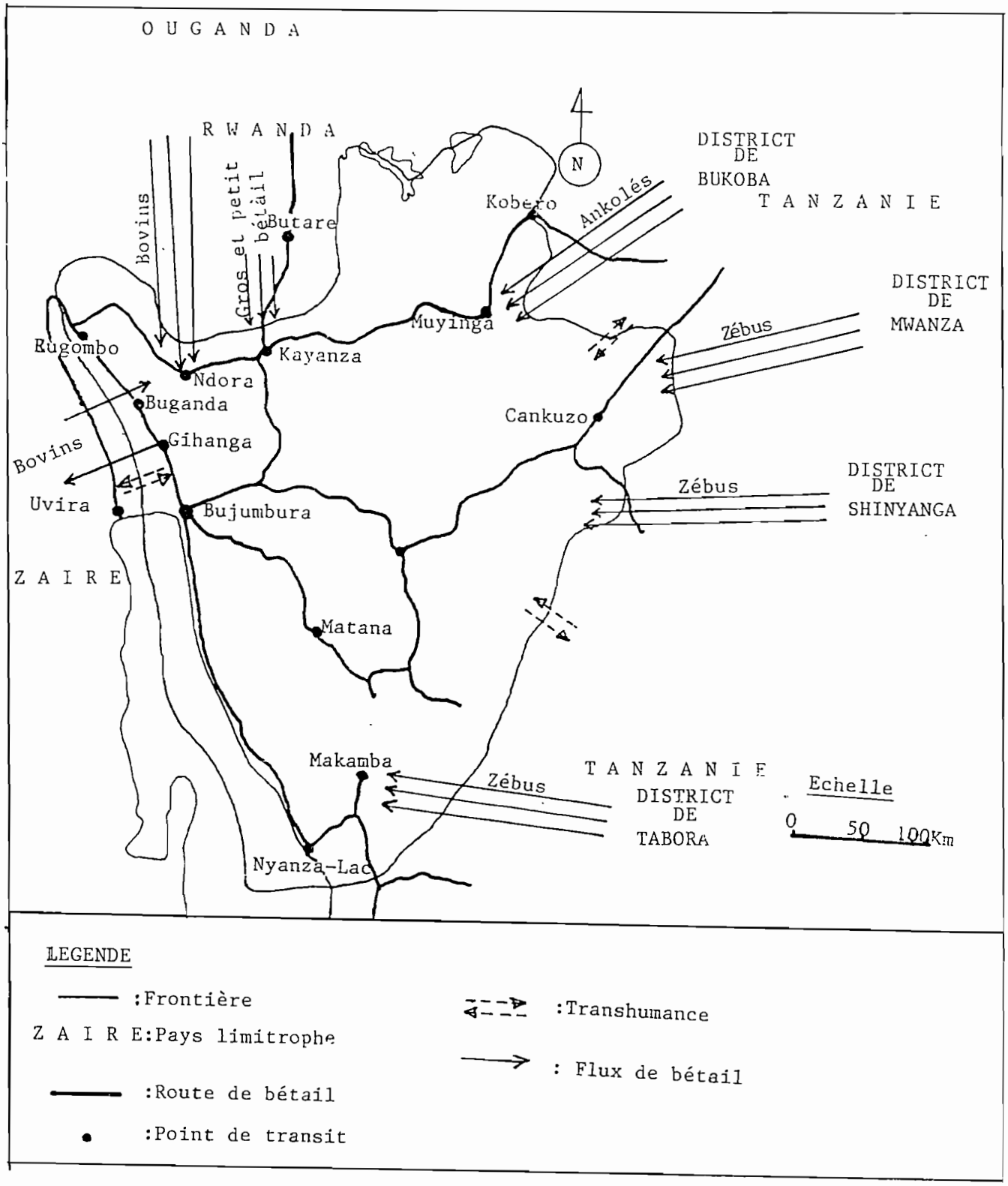


Fig. 11. Importations des animaux de boucherie

Source: YANNICK (L.), **op.cit.**, p.22

Ce qui fait donc croire aux importations clandestines en provenance des pays frontaliers avec le Burundi et qui échappent au contrôle douanier. Ainsi des animaux toujours en provenance des pays limitrophes avec le Burundi sont-ils encore observés aujourd'hui sur certains marchés frontaliers et intérieurs et dans les abattoirs de Gitega, Bujumbura, Rumonge, etc...

Les animaux en provenance du Congo-Kinshasa sont acheminés par des commerçants congolais ou par des Burundais qui possèdent leurs propres troupeaux de l'autre côté de la Rusizi. En 1992 et 1993, l'Abattoir Public de Bujumbura a évalué les flux d'ankolés congolais à 1510 et 883 têtes soit respectivement 6,8 et 4% des abattages totaux[1].

Le bétail en provenance du Rwanda est remarqué sur les marchés de Ngozi et Ndora. Les flux d'animaux en destination de l'Abattoir Public de Bujumbura ont été intensifiés en 1986 par des bovins venus de l'Ouganda alors en guerre et depuis lors, il a cessé. Mais en mai 1994, au cours du génocide rwandais, ce flux a considérablement augmenté. Il s'agissait de bêtes issues des pillages.

Ces importations bovines ont pu éviter des ruptures d'approvisionnement de l'Abattoir. De surcroît, les prix de viande (sans os) au marché de Bujumbura ont diminué de 725 à 650 soit 11,5%.

Toutefois, l'entrée massive des bovins rwandais a perturbé l'activité des marchés de bétail répartis à l'intérieur du pays. De plus, ces bovins importés du Rwanda ont propagé en moins de trois semaines la peste bovine. Il en a résulté la mort desdites bêtes qui avaient été achetées par les éleveurs et par les bouchers de Bujumbura et ses environs.

Concernant les bovins importés de la Tanzanie, nous avons constaté qu'ils sont de deux races: ankolés et en grande partie des zébus. Ces derniers sont pourvus, sans distinction de sexe, de courtes cornes et d'une bosse. De plus, ils ont un petit gabarit.

---

[1] Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport annuel**, 1993, p.7

Indifféremment, ce sont des animaux adultes habitués à la transhumance. Ils sont donc aptes à faire de longs trajets. En effet, la longueur des circuits d'approvisionnement va de 100 à 500 km. Les animaux en destination du Burundi proviennent des districts de Shinyanga (3 millions de zébus produits), de Mwanza (1 million de zébus), de Tabora (1 million de zébus) et de Bukoba[1].

Ces animaux entrent respectivement par les provinces de Cankuzo aux environs de Kageyo et de Mishiha, de Makamba et de Muyinga autour de Kobero. A la seule portée d'entré de Mishiha, les effectifs de bovins importés étaient évalués à 14.212 têtes et 10.378 têtes successivement pour les années 1988 et 1989[2].

Selon les données de l'Abattoir Public de Bujumbura, les zébus abattus étaient de 6113 têtes soit 27,4% du chiffre total d'abattages en 1992. En 1993, ces chiffres étaient de 8018 têtes soit 35% des abattages totaux[3].

Enfin, il faut souligner que les apports étrangers semblent suspendus suite à la crise socio-politique que traverse notre sous-région et le Burundi en particulier. Ce qui fait que la perturbation des canaux de distribution des bêtes de boucherie engendre la hausse des prix de la viande.

c. Le rôle des marchés de bétail.

En général, on produit pour vendre ou pour l'autoconsommation. Pour le cas des bêtes, rares sont des éleveurs qui consomment leurs propres productions.

Les marchés sont pour les producteurs des points de vente ou d'achat où ils peuvent expédier leurs bêtes en s'assurant d'y recevoir des prix intéressants de la part des acheteurs.

---

1 YANNICK (L.), **op.cit.**, p.20

2 GABORYAHEZE (A.), **op.cit.**, p.30

3 Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport annuel**, 1993.

Quant aux négociants, les marchés sont des points commodes pour acheter rapidement les bêtes qu'ils désirent sans avoir à sillonner les collines à la recherche des producteurs dispersés et disposés à vendre selon leurs besoins.

En somme, la fonction essentielle des marchés est de rassembler un nombre considérable de vendeurs et d'acquéreurs, en leur permettant de traiter dans des conditions pratiques, à des moments et endroits bien connus, fixés par les autorités administratives.

Ainsi, par l'intermédiaire de ses pouvoirs publics (commune), l'Etat tire des revenus fiscaux appréciables. Au vu de leur importance, ces prélèvements fiscaux semblent être de loin supérieurs aux coûts des services que l'Etat fournit aux usagers des marchés de bétail.

Tableau III.Recettes tirées de deux marchés de bétail (en FBu).

Années / Commune	1990	1991	1992	1993	1994
Gitega	3.700.000	-	330900	-	-
Mugongo-Manga	1.210.000	1.614.000	1.710.000	1.400.000	1.449.000

Source: Rapports annuels de 1990 à 1994 des communes de Gitega et Mugongomanga

Si nous retenons la commune de Mugongomanga contrôlant le marché de Rwibaga, les recettes fiscales ont représenté pour la période de 1991 à 1993 respectivement des proportions de 22%, 29% et 28 % des recettes annuelles totales.

Les marchés de bétail jouent donc un grand rôle dans la vie des communes surtout avec la politique d'autogestion de ces dernières. Elles devraient donc aménager des marchés de bétail en aires propres aux opérations d'achat-vente des animaux.

B. LES PRINCIPAUX FLUX ET L'UTILISATION DU BETAIL.

La figure suivante est riche d'informations. Non seulement elle montre que le Burundi connaît beaucoup de marchés de bétail dispersés sur son territoire, mais aussi il est tributaire des apports extérieurs. Il exporte à son tour vers le Congo-Kinshasa du bétail par les marchés de Gihanga et de Muzinda.

De par les destinations finales de ces principaux flux (marché de Muzinda, Abattoir Public de Bujumbura), il s'agit des animaux de boucherie. Les autres finalités du bétail présenté à ce marché, sont négligeables.

Les données contenues dans la figure ci-après peuvent nous donner une idée sur les principaux flux alimentant l'Abattoir Public de Bujumbura.

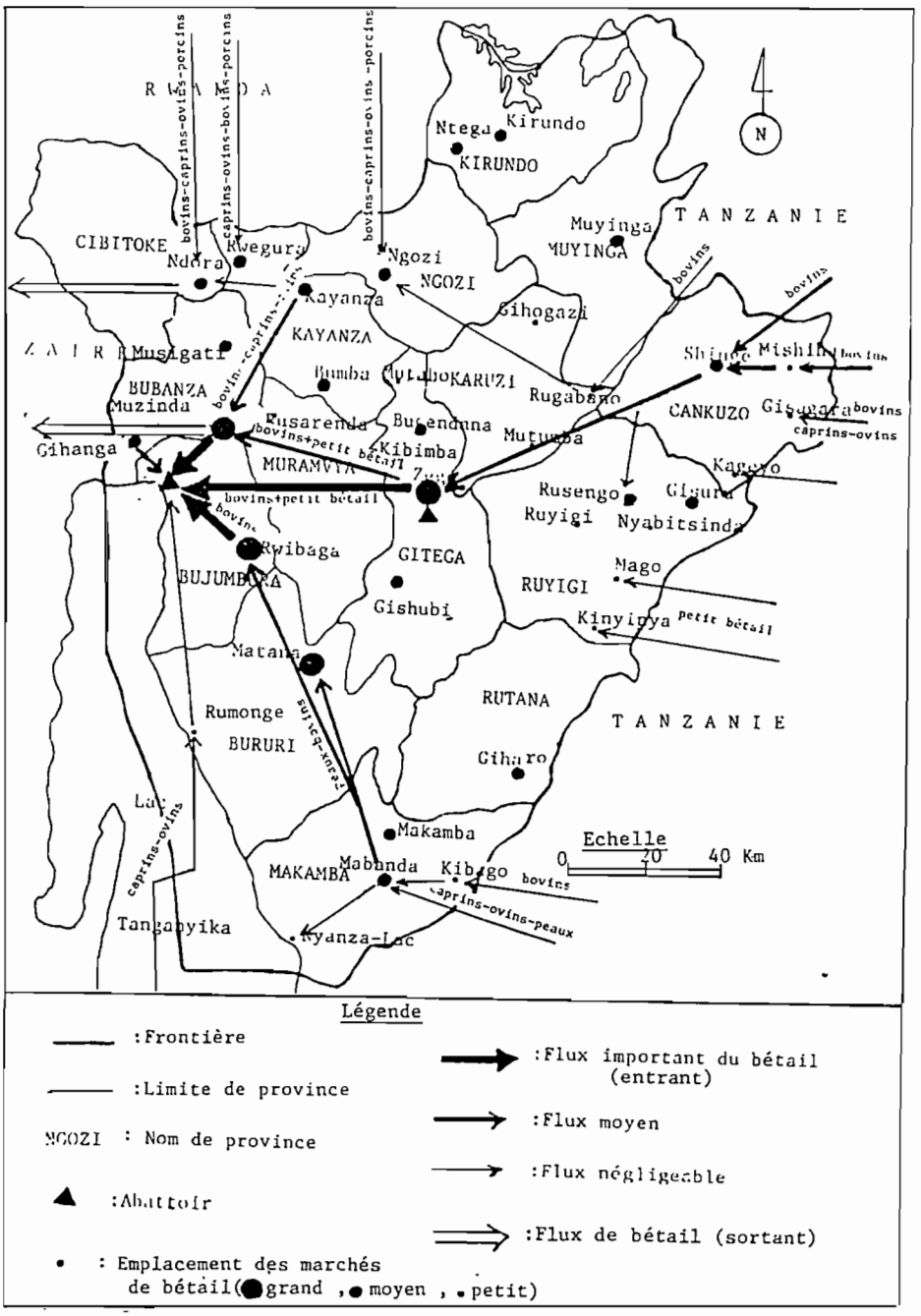


Fig. 12. Marchés de bétail et principaux flux
Source: ISABU, Service-S.E.R.

1. Les flux du marché de Gihanga.

Contrairement à bon nombre de marchés de bétail, ce marché est de création récente avec la politique d'autogestion des communes et avec la demande des éleveurs. Il se trouve dans une région où le niveau d'élevage bovin est important.

Pour le marché de Gihanga, les approvisionnements en bovins viennent principalement de la région de la plaine de l'Imbo et de la région des Mirwa.

Quant aux principales destinations des animaux achetés à ce marché de bétail, on peut enregistrer trois flux importants:

Le premier type de flux est destiné à la revente des bêtes au Congo-Kinshasa. Selon les estimations de YANNICK[1], ce flux d'exportations de bétail en destination du Congo-Kinshasa est assez important et constitue la part principale des débouchés de ce marché. Par ailleurs, cette idée a été aussi confirmée par les chevillards interviewés à l'Abattoir Public de Bujumbura.

Le second flux concerne exclusivement les bovins de boucherie en destination à la fois de Bujumbura et du monde rural des environs de Gihanga. Ainsi les chevillards de l'Abattoir Public de Bujumbura fréquentent le marché de Gihanga d'une manière épisodique puisqu'ils se plaignent aussi du problème de la tuberculose qui sévit dans la région de l'Imbo (Gatumba, Gihanga, etc.).

Le dernier flux de bovins est constitué d'animaux destinés à l'élevage; le marché se trouvant dans une région où l'élevage est considérable.

D'après l'annexe VII , les animaux achetés au marché de Gihanga pour des fins de revente, d'élevage, d'abattage et d'embouche représentent des proportions de 31,2%, 29,2%, 27% et 12,6%.

---

[1] YANNICK (L.), **op.cit**, p. 42.

2. Les flux du marché de Muzinda.

Le marché de bétail de Muzinda, le plus important des marchés de bétail, semble être le premier marché à être créé au Burundi vers 1950. Convergent à ce marché principalement des animaux de la zone Sud-Est de la plaine de la Rusizi (Mutimbuzi, Mpanda), des animaux des circuits des hautes terres (Muramvya, Bururi et Kayanza) et des bêtes des circuits tanzaniens.

Il est à préciser que les bêtes en provenance de la Tanzanie arrivent à pied au marché de Muzinda après avoir souvent transité au marché de Gitega connu sous le nom de Zege.

Le marché de Muzinda est aussi alimenté en bétail par celui de Ndora.

Quant aux transactions qui s'opèrent au marché de Muzinda, elles portent en grande partie sur des bovins de boucherie. Elles représentent environ 73,9% des bêtes totales présentées et effectivement vendues. Cela nous paraît anormal d'autant plus que le marché de Muzinda constitue depuis longtemps un point de regroupement des bêtes venues des distances plus ou moins lointaines pour être par la suite acheminées principalement à l'Abattoir Public de Bujumbura.

Ainsi le marché de Muzinda est fréquenté aussi bien par les bouchers ruraux (commune de Rugazi et ses environs) que par les bouchers grossistes ou détaillants opérant dans la ville de Bujumbura et ses environs (Kabezi, Mutimbuzi, Isale et Kanyosha).

Il convient de signaler que la ville de Bujumbura et ses environs sont connus comme zones de très grande consommation de viande bovine commercialisée sur tout le territoire national.

Au second rang, viennent des achats d'animaux destinés à l'élevage. Ils sont évalués à 15,1 %, tandis que ceux portant sur les bêtes à revendre sur place ou non équivalent à 11,0 %. Ces deux chiffres montrent que les éleveurs et les revendeurs interviennent moins en tant qu'acheteurs.

Etant donné que le marché de bétail de Muzinda constitue un marché d'exportation de bêtes vers le Congo-Kinshasa, les revendeurs sont aussi à majorité originaires de ce pays.

3. Les flux du marché de Rwibaga.

Le marché de Rwibaga est implanté dans la région de Mugamba qui est une région d'élevage par excellence après le Bututsi. Arrivent à ce marché des flux d'animaux en provenance du Mugamba Sud et du Bututsi Nord.

Ce marché accueille aussi des bovins venus des marchés de bétail de Matana, de Tora, de Gitega (Zege), de Ngozi, de Ndora et de Mukike.

Remarquons que les animaux offerts sont généralement de race locale. Cela montre que Rwibaga, contrairement à bon nombre de marchés de bétail dont nous venons de voir les flux, dépend peu ou non d'un apport de bétail venu de l'extérieur du Burundi.

Concernant l'utilisation des animaux achetés à ce marché, trois flux sont très importants. En effet, les animaux achetés pour des fins d'abattage, d'élevage, d'embouche et de revente sont évalués respectivement à 46,8 %, 23,7 %, 20,8 % et 8,7 %.

Les grands débouchés pour les bovins de boucherie sont la ville de Bujumbura (Abattoir) et les centres ruraux de l'Imbo.

Le marché de Rwibaga est spécialisé dans la commercialisation des animaux d'élevage et d'embouche. Ce sont donc des jeunes bovins principalement des mâles qui sont le plus échangés. En effet, ce marché vient en troisième position (20,8%) en vente des taurillons après les marchés de Nyabitsinda (95,9%) et Shinge (45 %).

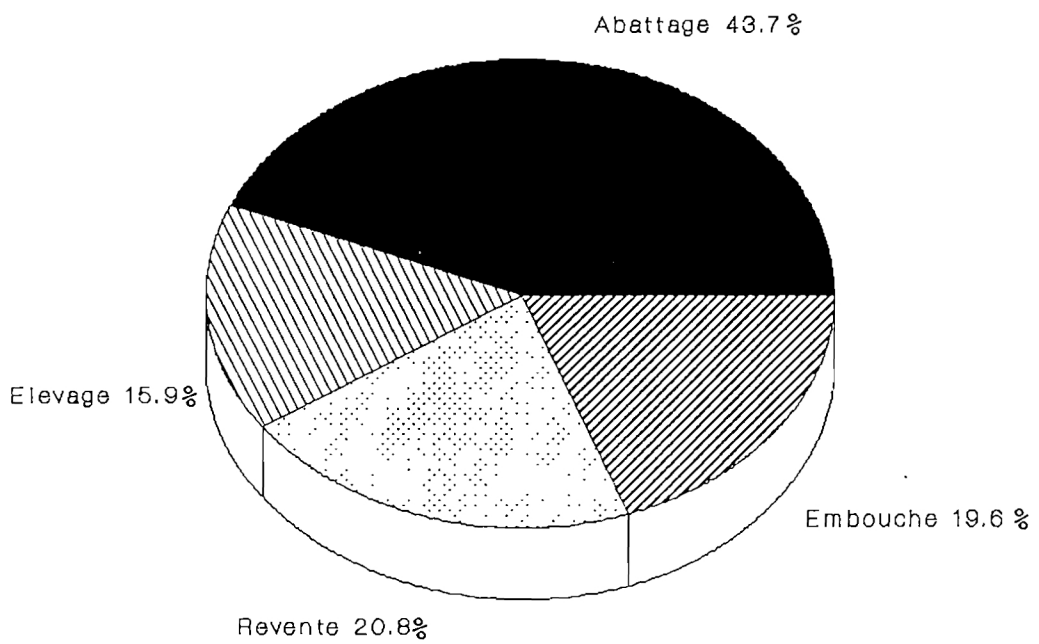


Fig. 13. Utilisation des bovins achetés aux marchés de bétail.
Source: NIYONKURU (D.), **op. cit.**, p.25

4. Les flux du marché de Gitega.

Le marché de Gitega, connu sous le nom de Zege, est situé dans la région du Kirimiro. Ce marché de bétail est approvisionné par un flux d'animaux locaux du Kirimiro et celui des provinces limitrophes de Gitega (Muramvya, Karuzi, Ruyigi, Bururi et Rutana).

Le second flux très important d'animaux en provenance et/ou en transit des provinces de Cankuzo et de Muyinga arrivent aussi au marché de Gitega. Ces bêtes non acquises par les chevillards sont acheminées par les commerçants rwandais ou par les revendeurs burundais.

Il convient de signaler que ces bêtes sont de source tant locale qu'étrangère (zébus tanzaniens). Ce sont donc d'une part des bêtes élevées dans la province de Cankuzo (région du Buyogoma) et d'autre part ce sont des animaux d'origine tanzanienne importés clandestinement par des commerçants rwandais et revendeurs burundais.

Il s'avère indispensable de préciser que ce courant d'animaux en provenance de l'Est du pays a été perturbé pour deux raisons:

- Le départ des nombreux éleveurs et commerçants rwandais de la commune de Mishiha pour le Rwanda. Ce phénomène a effectivement minoré l'effectif du cheptel bovin de ladite région. De par la moyenne simple pour la période de 1987 à 1991, la province de Cankuzo occupe la troisième place tandis que celle de Muyinga est la dernière en terme d'effectifs bovins (voir annexe XIII).

- Les régions habituellement traversées par la route bétaillère ont été sérieusement secouées par la crise socio-politique déclenchée depuis Octobre 1993. L'itinéraire emprunté par le bétail en provenance de Mishiha ou Shinge pour atteindre le marché de Gitega est le suivant:

Mishiha/Shinge ⟶ Kigamba ⟶ Cankuzo ⟶ Kayongozi ⟶
Butezi ⟶ Mubuga ⟶ Gitega.

Les conséquences dues à la perte d'ampleur de ce courant ont été fâcheuses pour le marché de Gitega et indirectement pour l'Abattoir Public de Bujumbura.

Comme c'est le cas des autres marchés de bétail, les transactions commerciales portent sur des animaux destinés soit à l'abattage soit à l'élevage soit à l'embouche soit à la revente. Ce qui représente respectivement des proportions de 78,2% , 10,8% , 1,9% , et 9,1%.

Ainsi on remarque que le marché de Gitega se distingue beaucoup plus dans la vente des animaux de boucherie. C'est à dire qu'un flux d'animaux groupés en lots par des chevillards et commerçants vont vers l'Abattoir Public de Bujumbura ou via le marché de Muzinda.

Un autre flux de bêtes reste sur place pour l'abattage à Gitega et ses environs.

Enfin, on voit ces dernières années circuler sur la RN 1 des convois de camionnettes remplies de chèvres et de moutons en provenance du Buyenzi et se dirigeant vers l'Abattoir Public de Bujumbura.

En somme, on peut dire que ces principaux flux participent, par biais des marchés de bétail, au ravitaillement de l'Abattoir Public de Bujumbura, chacun selon ses spécialités. Ils relient ainsi les régions de production aux centres de transformation dont le principal centre est l'Abattoir Public de Bujumbura.

C. LES AGENTS DE COMMERCE.

Il importe de préciser d'emblée que le commerce du bétail est un métier typiquement masculin où vendeurs et acheteurs concluent le marché soit au domicile soit au marché de bétail.

1. Les vendeurs.

Le circuit de commercialisation des animaux domestiques est tellement complexe qu'il n'est pas aussi aisé de déterminer avec précision les types de producteurs. En effet, on distingue [1]:

- Les éleveurs traditionnels
- Les éleveurs emboucheurs
- Les fermes de l'Etat gérées par les projets de développement.

A ce groupe, on peut ajouter les marchands de bestiaux qui sillonnent les collines à la recherche de bêtes qui sont revendues sur les marchés relativement éloignés des lieux de production. Ces marchands sont en quelque sorte des chevillards en demi-gros.

a. Les éleveurs traditionnels.

Chez l'éleveur burundais, le bétail revêt un caractère de prestige plutôt qu'une forme de capitalisation développée. Mais cette tendance est en pleine évolution.

Tous les jours de marché, des éleveurs vont vendre des vaches (vieilles ou maigres) et des taurillons, des chèvres, des moutons et des porcs qui sont soit abattus dans les tueries en place soit achetés par des négociants en bétail.

La plupart du temps, les éleveurs n'ont pas besoin de se rendre au marché local car des marchands de bestiaux viennent les contacter chez eux. Ainsi la facture est réglée sans grand besoin de déplacement.

A ce groupe d'éleveurs, on peut ajouter les éleveurs de la plaine de la Rusizi qui disposent d'importants troupeaux de bovins destinés à la production de lait. Ils vendent des vaches de réforme et des taurillons.

---

[1] BERGEN (D.), **La spécialisation régionale du Burundi: ses perspectives comme stratégies de développement, Synthèse de recherche et Séminaire National**, ISABU, 1989, p.82.

Il faut dire que le bétail présenté est de mauvaise qualité et que par conséquent le rendement en viande n'est pas des meilleurs.

b. Les éleveurs emboucheurs.

Certains éleveurs se sont spécialisés dans l'élevage d'embouche en vue de la production de bovins de bonne qualité et de bonne conformation bouchère. Ces éleveurs achètent des vaches maigres surtout des taurillons et des taureaux qu'ils engraissent avant de les conduire à l'Abattoir Public de Bujumbura 3 à 4 mois après.

Cette pratique est fréquente dans la plaine de la Rusizi et l'exemple concret est fourni par SOBEL[1] et beaucoup d'autres éleveurs progressistes ont adopté ce système car il y a

> " *perte de 60 à 100 kg de viande quand on abat un bovin non embouché. Pour tous le bovins abattus à l'Abattoir Public de Bujumbura, les pertes varient entre 1500 et 2400 tonnes annuelles alors qu'on abat 5000 tonnes toutes espèces confondues*"[2].

L'embouche devient donc une pratique à encourager en vue de l'augmentation du rendement et de la production de viande de bonne qualité.

Ces fermiers emboucheurs sont des fois en même temps éleveurs de petit bétail (porcins, poules, lapins) et travaillent étroitement avec les maisons de boucherie. SOBEL et la Boucherie-Charcuterie Nouvelle ont des actions mixtes. Ils s'adressent directement à l'Abattoir pour le traitement de leurs animaux (bovins et porcins) bien engraissés.

---

[1] SOBEL: Société Burundaise d'Elevage

[2] Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport annuel**, 1992

c. Les revendeurs.

Venus de tous les coins du pays, les revendeurs représentent le gros des vendeurs sur les marchés de bétail. A titre illustratif, au marché de Gitega, on pouvait, avant la crise d'Octobre 1993, trouver des marchands venus du Buyogoma, du Buyenzi, du Bututsi et du Mugamba tandis que ceux originaires du Kirimiro étaient peu nombreux. Ces revendeurs acheminent un effectif fort variable: de 5 à 50 bêtes de bétail par jour de marché que les bouchers grossistes achètent et font abattre dans les abattoirs de Gitega et de Bujumbura.

En général, les producteurs qui parviennent jusqu'à l'Abattoir Public de Bujumbura élèvent leurs troupeaux dans la plaine près du principal centre de consommation. Les emboucheurs sont soit de simples éleveurs progressistes soit ils ont des moyens financiers puissants et ils sont propriétaires de boucheries. Ils s'intègrent mieux dans le circuit de commercialisation des bêtes et de la viande.

Si cette pratique venait à être appliquée à grande échelle, elle pourrait contribuer à améliorer la qualité du bétail et de la viande, à équilibrer les approvisionnements en toute saison et à stabiliser les prix.

2. Les acheteurs.

Tous les jours de marché, les acheteurs de bêtes se rendent aux marchés qui se tiennent habituellement les après-midis.

En fonction des moyens à leur disposition et de la finalité de leurs achats, nous distinguons 3 types d'acheteurs: les simples éleveurs traditionnels, les fermiers et les bouchers grossistes.

a. Les éleveurs.

Les éleveurs qui se rendent à ces marchés de bétail s'intéressent particulièrement aux bêtes jeunes surtout les femelles et le nombre d'animaux achetés varie d'une à deux unités.

C'est donc dans le but de reconstituer le troupeau et partant de faire une certaine épargne qu'ils achètent des taurillons qu'ils revendront plus tard une fois parvenus à l'âge adulte.

b. Les fermiers.

Certains fermiers se sont spécialisés dans l'embouche. Ce sont des personnes physiques ou morales qui ont suffisamment de moyens financiers. Ces fermiers emboucheurs se rendent aux marchés de bétail avec des camions pouvant transporter de 15 à 20 bovins. Ils s'intéressent surtout aux animaux mâles et jeunes qu'ils vont engraisser pendant une période de 3 à 4 mois. Ils les nourrissent donc de l'herbe grasse et de concentrés. Ils leur évitent la fatigue en pratiquant la stabulation.

Ces emboucheurs font donc un élevage moderne directement ouvert au circuit de commercialisation.

En effet, ils achètent des bêtes, les engraissent, les font abattre à l'Abattoir Public de Bujumbura et vont livrer la viande aux boucheries dont ils sont aussi propriétaires ou actionnaires. A ce stade, ils se comportent donc comme des bouchers grossistes.

c. Les bouchers.

Les bouchers grossistes sillonnent tous les marchés du pays à la recherche des animaux de boucherie. Les uns sont spécialisés dans l'achat du gros bétail, les autres dans celui du petit bétail. Ils détiennent le monopole des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura avec lequel ils ont signé des contrats. C'est donc ce groupe d'acheteurs qui raflent une grande partie des bêtes présentées aux marchés. Leurs activités sont tellement prospères que l'on peut parler de métier de boucher.

* <u>Caractéristiques des bouchers grossistes.</u>

Il y a 4 gros usagers représentant 60% du tonnage abattu et 25 petits usagers.

D'après les résultats de nos enquêtes, on peut affirmer que le métier de boucher est essentiellement masculin car sur 14 personnes enquêtées 100% sont des hommes.

En outre, il intéresse la tranche d'âges des hommes qui sont entre les deux âges (35 à 44 ans puisqu'environ 50% font partie de cette tranche (Fig.14). Ce qui est normal car il faut faire beaucoup de déplacements parfois sur de longues distances. Par exemple, 5 jours par semaine sont consacrées aux navettes entre Bujumbura et deux marchés de l'intérieur du pays. Cela exige une grande mobilité qui fatiguerait les femmes et les personnes âgées.

Par ailleurs, leur état matrimonial nous a révélé que la plupart des bouchers sont mariés, soit 86% .

Tableau IV. Autre profession des bouchers grossistes.

Profession	Effectif	%
Agriculteur	1	7,2
Eleveur	1	7,2
Commerçant	2	14,4
Médecin	1	7,2
Chauffeur	1	7,2
Forces Armées	1	7,2
Sans	7	5,0

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

Un autre fait important qu'il faut relever c'est que le métier de boucher est principal (50%) ou il est parfois associé à d'autres activités comme le commerce, l'agriculture, les professions libérales, etc. Mais ces activités restent secondaires.

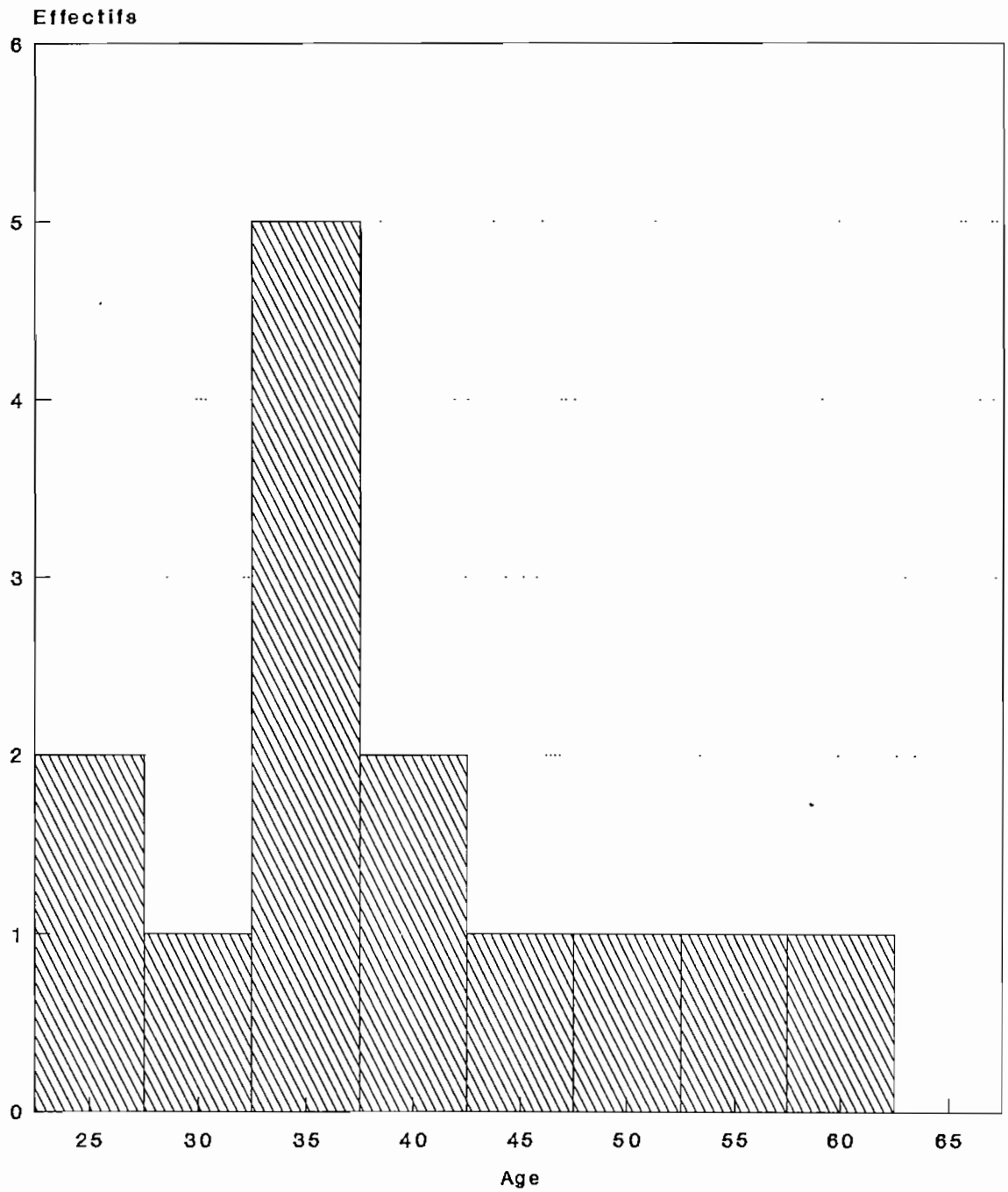


Fig. 14. L'âge des bouchers grossistes

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

Au total, on peut conclure que l'identification des acheteurs dans la commercialisation des bêtes est difficile à faire à cause justement de la complexité du circuit par lequel passent les animaux. De même, on peut observer que les acheteurs sont à l'étape suivante des vendeurs de bêtes et le bétail peut passer par plusieurs intermédiaires. Ce qui va grever les prix du bétail et de la viande.

Chapitre II: LA COMMERCIALISATION DU BETAIL AU BURUNDI.

Au Burundi, les marchés de bétail ne sont pas des places aménagées pour faciliter les opérations d'achat-vente. Souvent, ces places sont clôturées et gardées afin de permettre la perception de la taxe-marché et d'autres frais inhérents à la vente du bétail.

Les marchés de bétail sont donc dépourvus de tout autre installation. Il n'y a ni abreuvoir ni abri pour les hommes et les animaux ni matériel de pesée ni encore de rampe de chargement.

Toutes ces insuffisances constituent un grand handicap pour le meilleur fonctionnement d'une activité de commercialisation des bêtes car, par exemple, la pluie qui tombe perturbe les transactions commerciales.

Dans les lignes qui vont suivre, nous allons faire une typologie de bétail présenté aux marchés. Il sera ensuite question d'analyser les prix du bétail. Ici nous allons insister sur les critères de fixation des prix, les transport et les frais y afférents.

A. LES TYPES DE BETAIL.

Comme tous les autres marchés des produits agricoles, les marchés de bétail reçoivent des produits hétérogènes. En effet, les animaux offerts diffèrent selon quelques critères à savoir le type d'espèces, l'âge, le sexe, la race, le poids, l'état d'engraissement, etc. La propension de vendre tel ou tel autre animal dépend de l'un ou l'autre de ces critères.

Nous nous sommes proposé d'analyser 3 de ces critères à savoir: le type d'espèces, le sexe et la catégorie d'espèces (âge).

1. Types de bétail selon l'espèce.

Selon le type d'espèces, nous distinguons le gros du petit bétail.

a. Le gros bétail.

Les bovins qui parviennent à l'Abattoir sont constitués essentiellement d'ankolés burundais et congolais et de zébus tanzaniens.

Presque toutes les espèces bovines observées proviennent de l'élevage traditionnel. Rares sont des animaux élevés dans les fermes modernes privées ou publiques. D'après les statistiques[1] relevées pour les 4 derniers mois de l'année 1991 sur les abattages à l'Abattoir, les bovins provenant des fermes modernes du pays sont estimés à 62 têtes dont 18 Frisonnes, 32 Sahiwals, 12 croisés Bruns-Suisses. Cet effectif représente seulement 0,9% d'abattages ayant eu lieu au cours de cette période. Cette proportion est donc très insignifiante par rapport à celle des bovins de l'élevage traditionnel.

b. Le petit bétail.

Dans le cheptel burundais, le petit bétail est principalement représenté par les caprins, les ovins et les porcins.

Les caprins et les ovins sont collectés sur les marchés de l'intérieur du pays alors que les porcins qui sont abattus à Bujumbura ne passent pas par ces points de vente. Les porcins quittent les lieux d'élevage (fermes) à destination directe de l'usine d'abattage. Un petit nombre du troupeau porcin des milieux ruraux est commercialisé sur place les jours de marché où il est abattu dans des aires d'abattage (Kayanza, Ngozi, Karuzi et Gitega).

Les petits ruminants observés à l'Abattoir ressemblent à la race locale élevée dans les ménages burundais et tanzaniens. Ce qui n'est pas le cas pour les bovins des deux pays.

---

[1] Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport annuel** 1991.

2. Types d'animaux selon le sexe.

Tableau V. Degré de mise en vente des animaux selon le sexe (en %).

	Phase 1		Phase 2	
Espèces	Mâles	Femelles	Mâles	Femelles
Bovines	64	36	67	33
Caprines	39	61	45	55
Ovines	51	49	56	44

Source: GABORYAHEZE (A.), **Analyse des données sur la commercialisation, la valorisation et les produits. dérivés de l'élevage**, I.S.A.BU., Bujumbura, Publication n°159, Juin 1991, pp. 33, 36, 39.

D'après ce tableau , le sexe mâle prédomine pour les bovins. Ceci peut résulter du fait que les éleveurs sont disposés à vendre des animaux mâles qui ne répondent pas à leur choix e, matière de la reproduction ou qui sont en surnombre.

Les femelles sont généralement vendues à l'âge de la réforme, suite à la maladie ou lorsqu'elles manifestent une défaillance zooéconomique. Il s'agit par exemple d'un problème de rendement laitier, de stérilité, etc.

Contrairement aux bovins dont le sexe mâle est prédominant sur les marchés, ce sont les femelles qui sont plus offertes que les mâles pour les caprins.

Ce constat rejoint celui que nous avons eu au mois de Décembre 1995 où les bovins mâles représentaient 71% tandis que pour le petit bétail les proportions étaient de 48% et 52% des abattages.

La question qui se pose ici est de savoir la cause de ce phénomène. Il est généralement très connu que les éleveurs ont l'habitude de réduire le cheptel caprin ou ovin quand il est jugé très nombreux. Ces ventes des petits ruminants en surnombre

permettent aux éleveurs de se procurer un revenu monétaire indispensable à la couverture des besoins familiaux (achats de denrées alimentaires en période de soudure, payement des frais de scolarité ou des frais de santé, etc.). La répartition est donc aléatoire.

Concernant les ovins, les mâles sont, comme le cas des bovins, plus nombreux que les femelles, au cours de l'enquête.

3. Types d'animaux selon l'âge.

Toutes les catégories de bovins sont conduits à l'Abattoir sauf les veaux. Ceci découle du souci constant des éleveurs burundais de reconstituer le troupeau. De plus, l'abattage des veaux est interdit au Burundi.

Par ailleurs, au Burundi, vendre un taurillon, un taureau, un boeuf ou une vache qui n'est pas rentable est un fait normal.

Cependant, tout le monde se pose beaucoup de questions sur un éleveur qui vient de vendre une génisse. Personne n'est donc pas prêt de vendre un veau surtout une génisse.

Nous avons également constaté qu'il y a très peu de boeufs acheminés à l'Abattoir pour la simple raison que peu de castrations sont effectuées au Burundi. Cette pratique zootechnique traditionnellement inconnue n'a pas été appréciée par les éleveurs burundais bien que des mesures d'encouragement avaient été entreprises. En effet, un boeuf est exonéré d'impôt sur le gros bétail depuis longtemps.

Concernant les autres espèces animales (caprins et ovins) qui parviennent à l'Abattoir, les bêtes sont abattues indépendamment de leur âge.

Toutefois, ce sont des porcins adultes qui sont plus abattus que ceux ayant l'âge compris entre 2 et 9 mois très appréciés par les éleveurs et les emboucheurs.

B. LE PRIX DU BETAIL.

Il existe peu de ventes selon le poids et la qualité. Les mécanismes de formation du prix du bétail sur le pied sont variables et n'observent aucune législation sur les marchés de bétail, les transactions sont libres et les prix sont connus des seules parties en présence.

Il n'existe ni le prix fixe ni le prix plancher encore moins le prix plafond. Le marché est conclu après un long marchandage entre le vendeur et l'acheteur sur des critères très variables.

1. Les critères de fixation des prix.

Les critères sur lesquels on se base pour fixer le prix du bétail varient suivant l'appréciateur, le marché et la saison.

a. L'appréciateur.

Pour l'éleveur traditionnel, les principaux critères retenus sont:

- l'état de ses besoins,
- la taille de l'animal et sa musculature,
- la maturité de l'animal qui est déterminée sur base du squelette et du nombre de dents,
- le sexe (mâle, femelle, animal castré ou de réforme; mes bouchers préférant un mâle parce qu'il pèse plus lourd qu'une femelle de même taille),
- l'âge.

Pour l'éleveur moderne, c'est

- le poids vif: 250 FBu/kg de poids de l'animal vivant,
- l'âge: un animal de bas âge (2 ans), présente une viande plus tendre qu'une vache de réforme,
- la conformation (en particulier la forme de la musculature) et la taille de l'animal ,
- la race (aptitude viandeuse de la race),
- l'ossification de la colonne vertébrale ou les dépôts de graisses dans les tissus musculaires.

Les chevillards, quant à eux, se basent sur certains critères précités auxquels ils ajoutent la résistance de l'animal au voyage. C'est pourquoi ils battent les bovins avant d'entamer le marchandage.

En fin de compte, l'éleveur comme le négociant en bétail fixent librement le prix, chacun se basant sur des critères qui satisfont à ses aspirations.

Ce mécanisme de fixation du prix présente un double inconvénient; il facilite d'une part l'exploitation de l'éleveur non informé de l'évolution du prix et de l'état du marché et d'autre part, il accroît les risques du boucher sur la qualité de l'animal.

On devrait résoudre ce problème en établissant des normes (poids, sexe, âge, conformation, richesse du musculature, etc.) sur lesquelles on pourrait se fonder dans la fixation du prix du bétail.

b. La saison (Tableau suivant).

D'après la moyenne générale des prix d'achat, les bovins et les ovins se vendent à des prix plus intéressants en période d'abondance (Juin-Août) qu'en période de pénurie (Février-Avril).

La période d'abondance correspond à la période de récolte surtout la campagne café, donc à la grande circulation monétaire. A cette saison, les prix atteignent le paroxysme.

En revanche, en période de pénurie (saison des pluies), les éleveurs ne sont plus disposés à vendre leurs bêtes parce que la consommation de la viande diminue surtout en milieu rural.

Curieusement, les prix d'achat des caprins sont plus élevés en saison pluvieuse qu'en saison sèche. A notre avis, cela est dû au fait que leur viande, moins préféré que celle des bovins, devient plus sollicitée devant la pénurie des animaux de boucherie.

L'évolution des abattages effectués à l'Abattoir Public de Bujumbura (Fig. 6) montre que les variations saisonnières de la demande en viande sont significatives d'un mois à l'autre.

Tableau VI. Variation du prix d'achat (en FBu) en fonction des marchés et de la saison (d'abondance et de pénurie).

Marchés	Bovins P.A moyen par animal		Caprins P.A moyen par animal		Ovins P.A moyen par animal	
	Juin-Août 1989	Février-Avril 1990	Juin-Août 1989	Février-Avril 1990	Juin-Août 1989	Février-Avril 1990
Gihanga	22003	29750	-	-	-	-
Muzinda	26174	29750	2294	3908	2194	2500
Ndora	32029	31300	2619	2840	2734	3050
Rwibaga	28300	25820	2118	-	2292	2800
Matana	25739	21750	-	-	-	-
Mabanda	-	-	3216	3161	3571	2020
Kibago	24111	24943	-	-	-	-
Muyinga	-	-	2596	2792	-	-
Rugabano	21722	26437	2417	-	2825	-
Gitega	28634	30833	-	-	-	-
Nyabitsinda	16629	17800	-	-	-	-
Shinge	23600	23340	-	-	-	-
Ngozi	26470	17000	-	-	-	-
MOYENNE	25026	24227	2548	2537	2836	2537

P.A: Prix d'Achat

Source: GABORYAHEZE (A.), **Op. cit.**, p.65

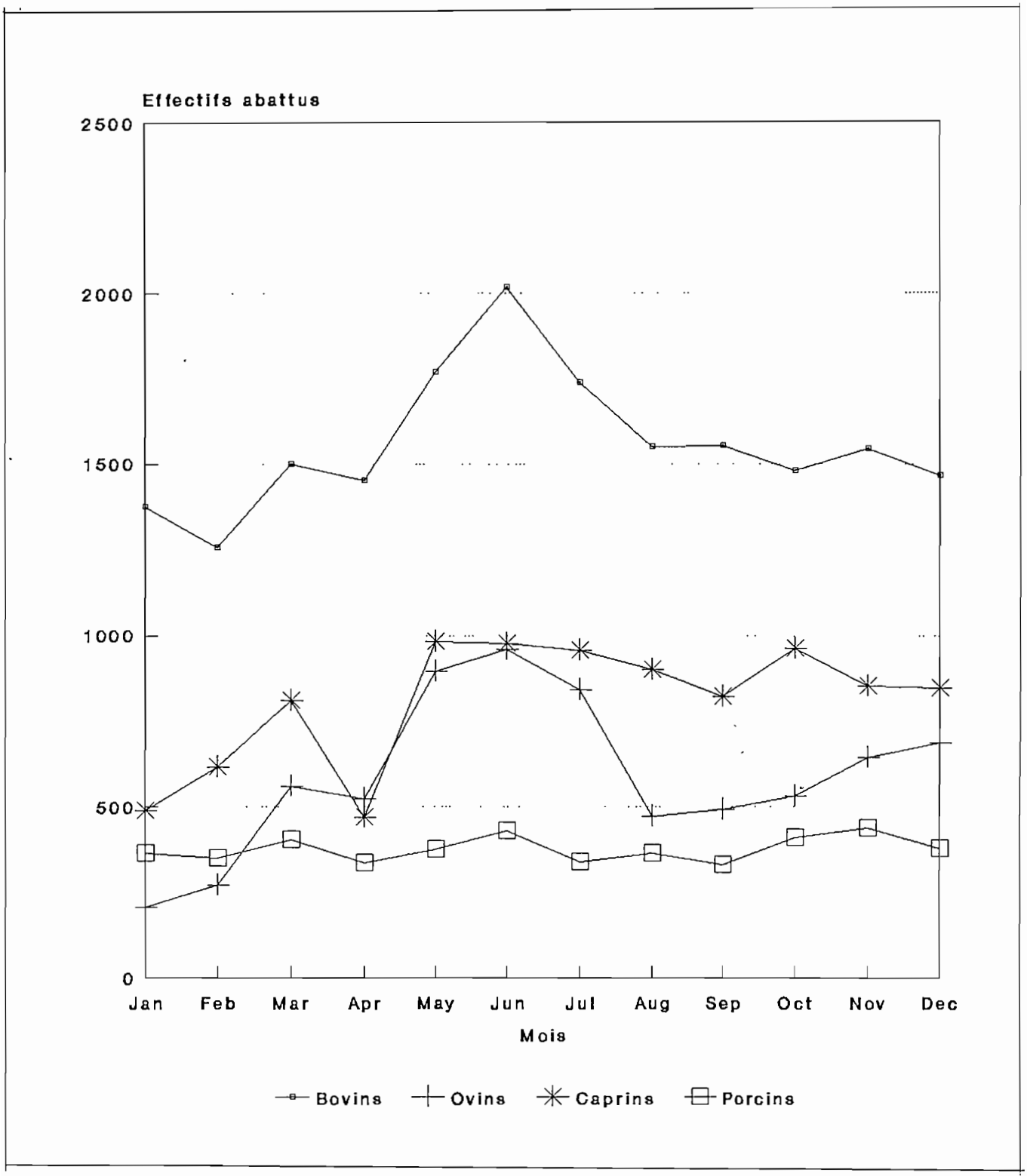


Fig. 15. Evolution des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura en 1994.

Source: Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport Annuel** 1994.

Ces importantes fluctuations peuvent s'expliquer par les principaux facteurs: les vacances, les occasions de récoltes des produits agricoles, les occasions de fêtes[1], etc.

Les périodes de vacances (Juillet-Septembre) voient la demande en viande diminuer du fait des départs massifs des expatriés surtout gros consommateurs des produits charcutiers.

C'est pendant cette même période de grande circulation monétaire correspondant aux récoltes que la consommation de la viande est beaucoup élevée (pointe du mois de Juin).

Cependant, le rôle des occasions des fêtes (Noël et Nouvel An) n'est pas très significatif sur les variations mensuelles de la demande en viande.

Enfin, un autre facteur limitant est celui de la disponibilité du bétail et du potentiel d'élevage.

c. Le marché.

De même, les prix particulièrement pour les bovins deviennent de plus en plus élevés au fur et à mesure que les marchés sont proches des zones de grande consommation de la viande (villes de Bujumbura et de Gitega). A titre illustratif, il s'agit dans un ordre décroissant des marchés de Gitega, de Rwibaga et de Muzinda. Ces marchés sont très fréquentés par les bouchers grossistes. Ce qui fait que la demande permanente de bovins de boucherie maintient les prix à un niveau très élevé.

Pour les marchés à la fois reculés et saisonniers comme Kibago et Rugabano, les prix sont influencés par le caractère de l'offre. En saison sèche, les bovins par exemple connaissent une baisse sensible et les intermédiaires fréquentent alors peu ces marchés. Par conséquent, les prix chutent d'autant plus que la demande est devenue plus faible.

---

[1] SOFRECO-SOGEAC, **Abattoir, Etude de faisabilité, Rapport provisoire**, 1990, volume II, p.32

Concernant le marché de bétail de Mabanda qui est exclusivement pour les caprins et les ovins, les prix sont généralement plus élevés que ceux enregistrés sur les autres marchés de petits ruminants.

> "*Cela découle du fait que les bêtes offertes sont caractérisées par un état d'engraissement et une taille qui laissent à désirer. De plus, elles sont à majorité de sexe mâle*"[1].

A Bujumbura où nous avons pu assister au marchandage entre les négociants et les bouchers grossistes sur le marché parallèle à l'Abattoir, nous avons constaté que le prix des animaux est très variable selon bien entendu l'espèce et la taille (grosseur) de l'animal. En effet, un bovin de race locale coûte entre 75.000 et 120.000 FBu. A poids égal, le mouton et la chèvre valent le même prix, la marge étant fixée entre 5000 et 8000 FBu.
Cette constatation est aussi confirmée par les données du tableau suivant:

Tableau VII. Prix d'achat moyen par catégorie d'animaux (1994).

Marchés	Taureaux	Vache	Génisse	Taurillons	Caprins	Ovins
Rwibaga	44000	35000	36000	25000	3500	3200
Gitega	46000	31000	35000	25000	3200	3000
Kibago	38000	29000	32000	23000	-	-

Source: NIYONKURU (D.), **Op. cit.**, p.101

[1] NIYONKURU Daniel, **Etude des marchés à bestiaux au Burundi**, U.B., FSEA, 1995, p.94

D'une façon générale,

"*les prix diffèrent d'un vendeur à l'autre en raison de la localisation des marchés, des liens personnels entre les contractants (par exemple l'éleveur et le boucher) et de l'hétérogénéité des animaux mis en vente*"[1].

Il serait souhaitable que les autorités établissent des normes de prix objectifs qui répondent à la loi de l'offre et de la demande pour éviter les problèmes de fluctuations périodiques observées sur les marchés de bétail et de la viande.

2. Tendance des prix du bétail (Fig.16).

Nous constatons que les prix du bétail de boucherie varient à la hausse d'année en année. Avec la base 100 en 1990, les prix du bétail ont été multipliés par 4,16 en 1997 pour les bovins, par 6 pour les caprins et par 3,85 pour les ovins (AnnexeIV).

Cette hausse des prix est liée à l'évolution générale des prix à la consommation, aux marges bénéficiaires laissées à chaque stade de commercialisation et à l'évolution des taxes transactionnelles.

Il faut noter en outre que la crise socio-politique que traverse notre pays a aussi sérieusement secoué le secteur de l'élevage sous toutes ses formes.

En effet, au niveau du personnel, les pertes s'élèvent à 37 décès, 13 portés disparus et 87 déplacés.

Les pertes en infrastructures, en équipement et en matériel vétérinaires s'élèvent à 20877014 FBu.

Pour le bétail, les pertes sont estimées à 10% de l'effectif national soit 45.000 têtes de bovins et d'importants dégâts dans le domaine du petit élevage.

---

[1] NIYONKURU (D.), **Op. cit.**, p.99

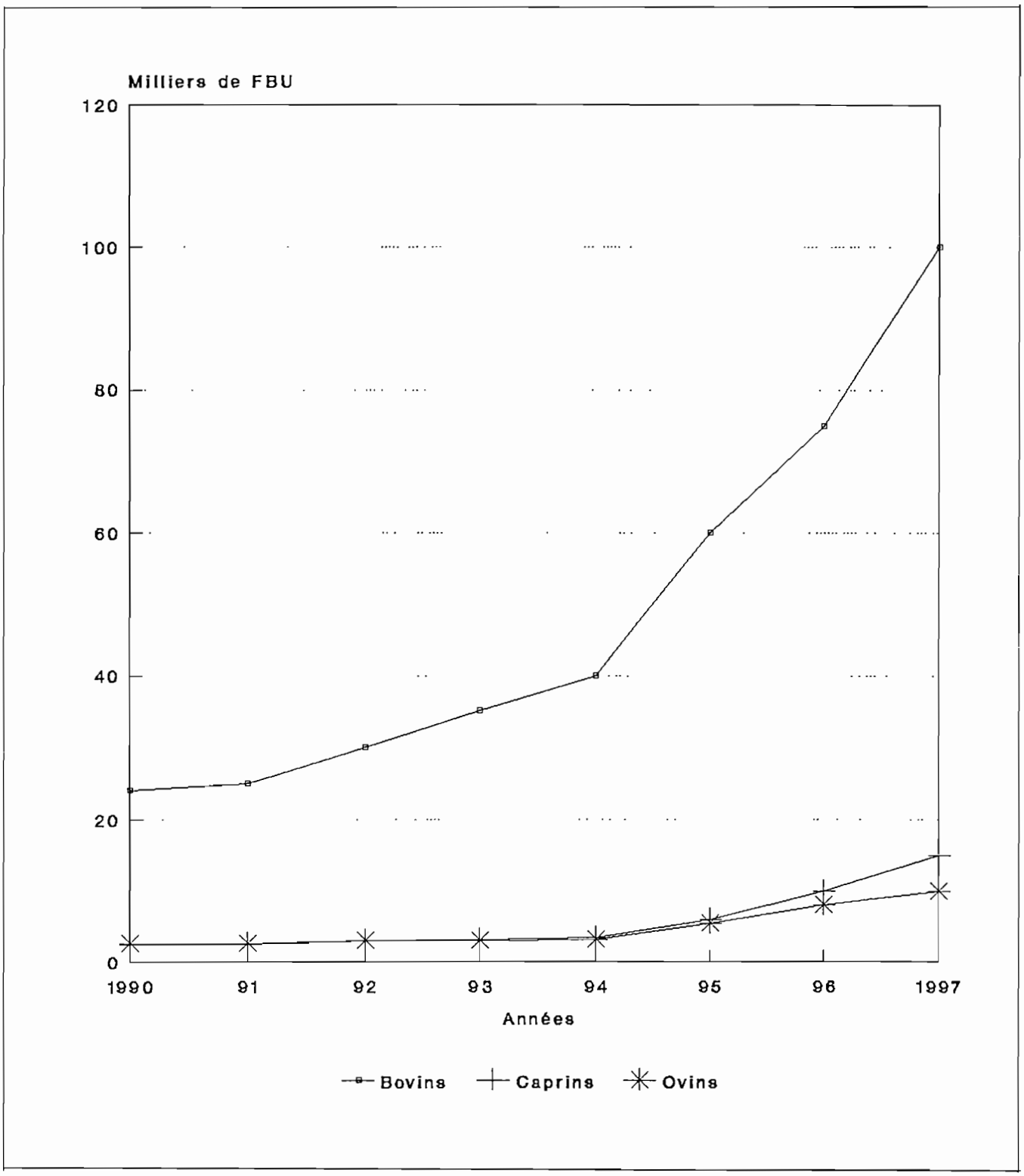


Fig. 16. Evolution des prix du bétail (de 1990 à 1997)

Sources: - GABORYAHEZE (A.), **op.cit**, p.42
- NIYONKURU (D.), **op.cit**, p.58
- Enquêtes personnelles, Mars 1997

Au total, ces importantes pertes estimées à 343770141 FBu par le rapport du P.N.U.D [1] font que le bétail soit actuellement soumis à de graves spéculations au moment où le pouvoir d'achat de la population se détériore de jour en jour.

3. Le transport et les frais.

De leur région d'élevage ou du marché vers les lieux d'abattage, les animaux doivent être transportés. Les conditions de transport varient selon que les animaux sont déplacés à pied ou par véhicule routier.

a. Les conditions de transport.

1° *Déplacement du bétail à pied.*

Ce mode de transport du bétail constitue un usage courant dans beaucoup de pays en développement et il reste maintenu même si le trajet à parcourir s'étend sur plusieurs kilomètres.

Particulièrement pour le Burundi, le mode de déplacement du bétail à pied présente bien des avantages et des inconvénients.

Sur le plan financier, il ne requiert pas des frais de transport élevés. Ces derniers se limitent généralement aux salaires des convoyeurs. Comme les flux importants de bétail commercialisé au Burundi se dirigent vers le grand centre urbain de Bujumbura (Abattoir Public de Bujumbura) et que c'est sur ces flux que s'effectuent les deux modes de transport, nous avons jugé opportun de nous y référer pour pouvoir déterminer les coûts de convoyage de bovins ainsi que la durée de convoyage entre certains marchés de bétail et l'Abattoir Public de bujumbura.

---

[1] Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage, *Rapport d'une campagne d'évaluation des pertes subies suite à la crise socio-politique d'Octobre 1993*, Bujumbura, P.N.U.D., p.142.

Le graphique (Fig. 17) montre que les coûts de convoyage varient avec la distance à parcourir et donc avec le temps et le salaire moyen d'un convoyeur de bétail est de 1500 FBu par jour.

Outre les frais de convoyage, ce système de transport sur de longs trajets est considéré comme faisant perdre beaucoup de poids vif au bétail. Toutefois, l'ampleur de la perte de poids vif dépend des conditions favorables ou non dans lesquelles le bétail est soumis.

FENN a constaté que:

"*Dans le cas de certains convoyages très longs et très pénibles, la perte de poids vif peut atteindre 20% et plus, soit une grave réduction des matières grasses et des tissus*"[1].

Cependant, si les conditions d'alimentation et d'abreuvement sont assez suffisantes, les pertes de poids sont minimes. En l'absence de telles conditions, les résultats peuvent être désastreux.

Généralement, le déplacement à pied sur de longs trajets ne convient pas à des bêtes encore jeunes ou d'un état de santé critique ou encore celles issues d'un élevage intensif. Certes, elles seraient exposées au risque de mourir de fatigue.

Enfin, le capital que constitue le cheptel à commercialiser sur pied ou sous forme de viande est immobilisé pendant quelques jours de convoyage (par exemple 6 jours pour les bêtes en provenance de Mishiha).

D'où les bouchers recourent de plus en plus au transport du bétail par véhicule.

---

[1] FENN (M.G.), **La commercialisation du bétail et de la viande**, Collection F.A.O., 2è édition, Rome, 1979, p.21

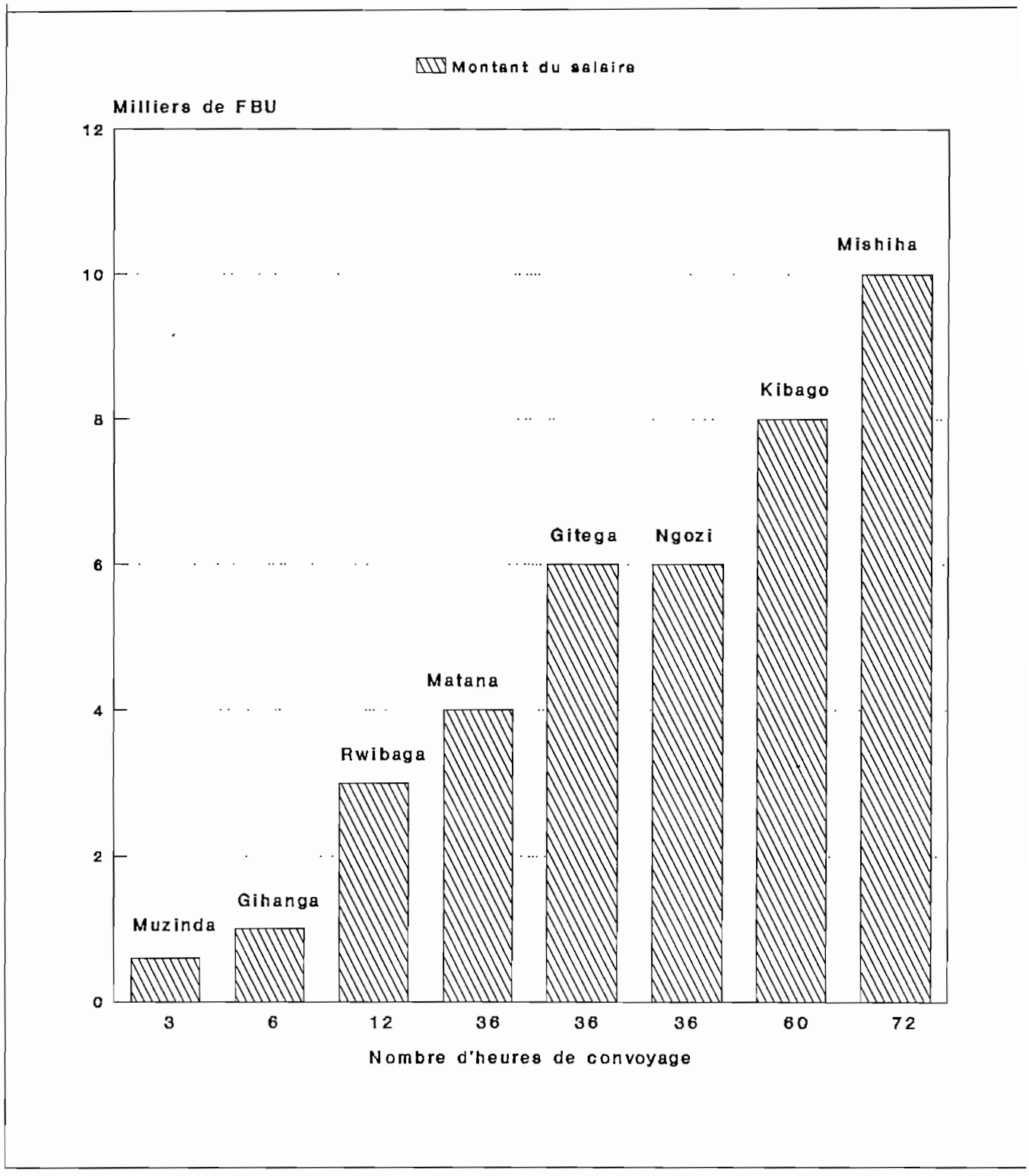


Fig. 17. Les coûts de convoyage du bétail de boucherie

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

2° *Transport du bétail par véhicule routier.*

Il y a quelques années, le transport par véhicule routier était presque inexistant dans le domaine de la commercialisation du bétail. Son usage était principalement réservé à des fermes d'élevage.

En revanche, la crise socio-économique régnant au Burundi depuis Octobre 1993 a été à l'origine de l'intensification de l'emploi de véhicules à savoir le camion et les camionnettes.

Le graphique (Fig. 18) nous indique les différents coûts de location de trois types de véhicules et sur les mêmes trajets que ceux retenus lors de l'examen du transport du bétail à pied.

Il est à préciser que le locataire paie uniquement les différents coûts mentionnés tandis que d'autres charges d'exploitation du véhicule (carburant par exemple) et la rémunération du chauffeur incombent au propriétaire du véhicule. La capacité optimale pour les trois types de véhicule est de 17 bovins pour le camion, 13 bêtes pour la Kia et 6 bêtes pour la camionnette TOYOTA Stout[1].

On peut y mettre plus d'animaux mais bien entendu sous le risque de surcharge qui entraînerait dans certains cas des morts par étouffement. De même, quand il y a plus d'espace entre les bêtes, le problème reste posé. Pour cela, on doit y installer des superstructures sinon les bêtes sont soumises aux effets de ballottement pouvant provoquer des contusions voire des problèmes graves.

Face à de telles situations, l'usager de véhicule est limité dans les décisions d'achat. En effet, les bêtes achetées ne doivent être ni au-dessus ni en-dessous de la capacité de charge du véhicule.

Signalons que rares sont les chevillards ou bouchers détaillants qui détiennent leurs propres véhicules destinés au transport des bovins.

---

[1] Informations recueillies lors de notre passage à l'Abattoir Public de Bujumbura en Décembre, 1995.

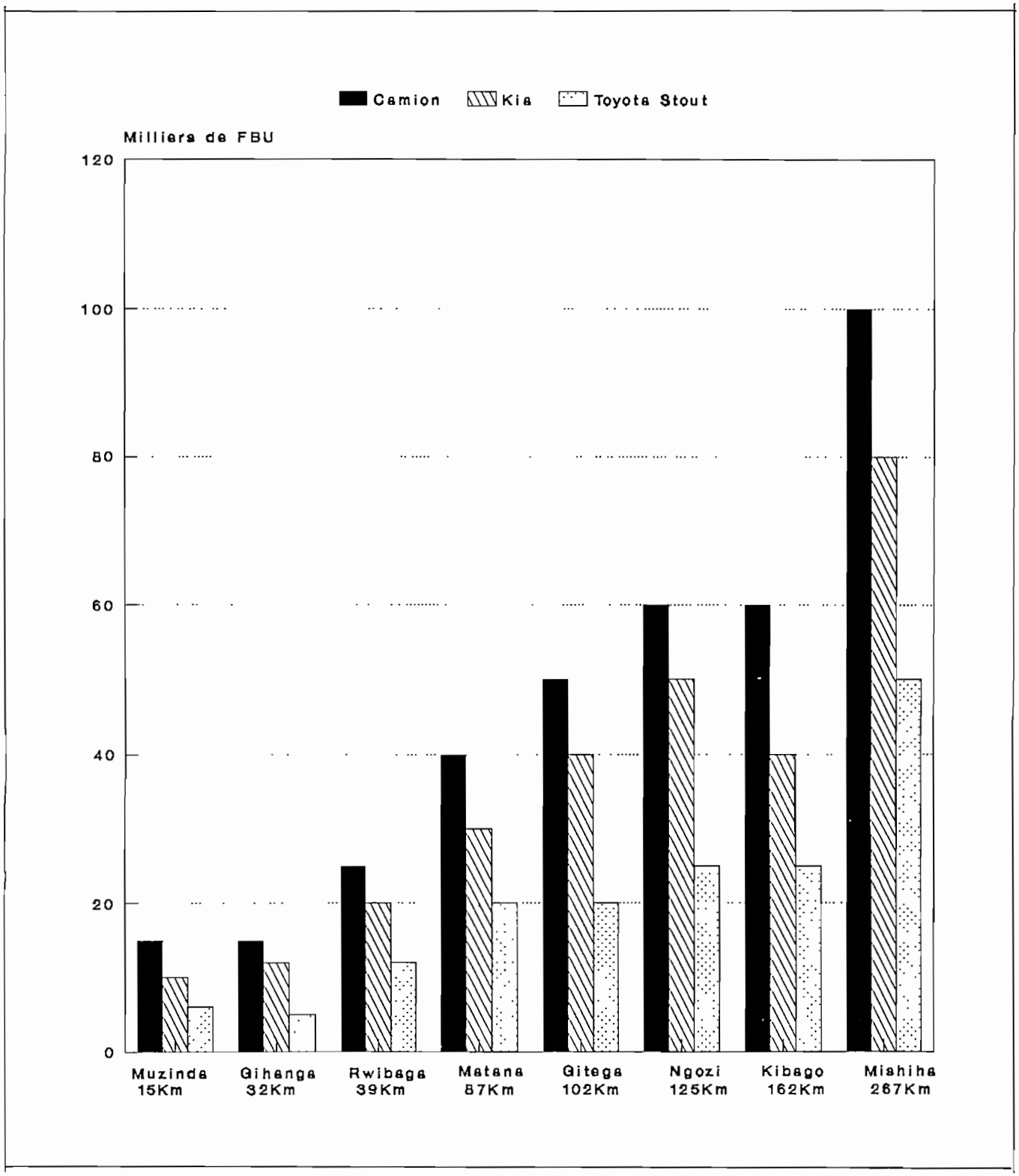


Fig. 18. Les coûts moyens de location des véhicules de transport de bétail.

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

Les avantages du transport par véhicule sont encore décisifs pour la commercialisation des ovins et des caprins. Ces derniers peuvent être transportés par toutes sortes de véhicules commerciaux et même dans des autobus ordinaires publics

Un cas similaire à ce dernier a été observé chez les bouchers grossistes en provenance des marchés de Kayanza et de Bumba pour la destination de l'Abattoir Public de Bujumbura.

Les opérations de chargement et de déchargement sont très faciles. Ce qui n'est pas le cas pour les bovins. La force humaine suffit pour exécuter de telles opérations pour le petit bétail. A défaut de rampes de chargement pour les bovins, les transporteurs utilisent les bordures de la route.

Pour le petit bétail, les usagers de véhicules accroissent la capacité en ajoutant un ou deux planchers superposés. Pour y parvenir, des bouts de bois sont entrecroisés et on les fait couvrir par une natte ou par un tissu dur.

3° *Comparaison des 2 modes de transport.*

Dès qu'il existe de bonnes routes carrossables, le transport de bêtes par véhicule permet de réduire considérablement les délais de livraison, les pertes de poids vif et de rendement qu'entraîne le déplacement des troupeaux à pied.

Dans le cas où les bêtes sont déplacées dans de bonnes conditions d'alimentation (pâture, eau) pendant tout le long du voyage à pied, les pertes de poids vif ne sont pas importantes, mais il se produit une détérioration notable de la qualité de la viande.

On l'a constaté[1] notamment lors d'une expérience réalisée au Botswana où un lot de bétail bovin avait parcouru 320 km à pied jusqu'à l'abattoir alors qu'un lot similaire avant été transporté par camion. Comme résultat de l'expérience, la perte de poids était à peine supérieure parmi les animaux conduits à pied, tandis que celle de la qualité était suffisante pour faire classer la viande dans la catégorie immédiatement inférieure.

---

[1] FENN (M.G.), **Op. cit.**, p.21

S'agissant des charges financières, la confrontation des coûts qui ressort des deux graphiques précédents nous amène à déduire que le transport par véhicule coûte plus cher que le déplacement du bétail à pied si du moins l'alimentation des bêtes est gratuite.

b. Les autres charges.

Les charges liées aux opérations de transport de bétail peuvent être regroupées en 3 catégories: les taxes de transaction, les frais de transport et les frais de péage.

1° *Taxes de transaction.*

Les taxes liées à l'achat-vente sont versées à la commune qui tient le marché de bétail. Cette taxe-marché est fixée à 500 FBu pour chaque bovin et 250 FBu pour chaque caprin ou chaque ovin.

On a noté que ces frais sont parfois contournés par l'acheteur qui donne au percepteur communal une somme forfaitaire qu'il empoche.

Il apparaît que les communes qui possèdent des marchés de bétail prélèvent des taxes qui constituent d'importantes sources de recettes communales: 14.000.000 FBu pour la commune de Mugongomanga soit 28% des recettes totales annuelles[1].

En revanche, elles veillent à ce que les opérations transactionnelles ne soient pas perturbées par des bandits.

2° *Les frais de transport.*

En plus des frais de convoyage ou de location des véhicules, les bouchers payent des gardiens qui les aident pour sortir les bêtes des marchés ou pour les différentes opérations de chargement-déchargement. Le montant est variable. Les bouchers que nous avons contactés nous ont révélé qu'ils peuvent payer de 5000 à 10000 FBu.

---

[1] **Rapport annuel** de la commune Mugongomanga, 1993

Les modalités de payement sont purement individuelles et ces frais sont difficiles à comptabiliser.

3° *Les frais de péage.*

Les communes qui sont traversées par des routes bétaillères récoltent également de l'argent issu du péage. Ce péage ne concerne d'ailleurs pas seulement le bétail; il est généralisé à d'autres produits (produits agricoles, briques, tuiles, bois, charbon de bois, etc.).

En effet, cette taxe de péage s'élève à 200 FBu par tête de bovin et à 100 FBu par caprin ou ovin et 150 FBu par tête de porcin.

Il est toutefois à noter que cette taxe est perçue par la première commune qui l'exige c'est-à-dire que l'on ne la paye à chaque commune traversée.

Ces différents frais s'incorporent au prix d'achat du bétail et finalement au prix de vente de la viande puisque le boucher cherche à tirer profit de cette activité.

En définitive, l'Abattoir Public de Bujumbura s'approvisionne en bétail éparpillé dans toutes les régions d'élevage et dont la commercialisation se fait par les marchés de bétail. Ces derniers sont peu nombreux par rapport aux marchés des produits vivriers. Les éleveurs sont alors obligés de faire de longs déplacements pour écouler leur bétail. Il en est de même des bouchers. Les bouchers grossistes recourent aux véhicules comme moyens de transport afin de faciliter leurs activités. Ceci s'incorpore au prix de vente de la viande surtout ces jours où certaines régions sont dans une insécurité socio-politique grave.

III ème partie : PRODUCTION ET DISTRIBUTION DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA .

Chapitre I : LA CAPACITE DE TRAITEMENT DE L'ABATTOIR ET LA PRODUCTION DE VIANDE.

Comme nous l'avons déjà signalé dans les lignes précédentes, l'élevage burundais continue dans une large mesure à être sous-exploité. La productivité en viande et en lait reste faible. La possession du bétail est avant tout un facteur de production du fumier pour les cultures, ensuite une forme de capitalisation et occasionnellement une source de revenus.

Toutefois, la sélection du bétail et les croisements de différentes espèces deviennent de plus en plus une pratique répandue dans la production et la commercialisation des produits de l'élevage.

Dans les lignes qui vont suivre, nous allons parler d'abord de la capacité de production de l'usine avant d'analyser la situation de la production de viande. Il sera ensuite question de présenter le circuit de distribution de viande.

A. LA CAPACITE DE TRAITEMENT DE L'USINE.

Il y a une grande distorsion entre le nombre d'animaux présentés aux marchés et le nombre de bêtes effectivement vendues.

> "*L'effectif bovin présenté aux marchés s'élève à 35.000, 23.000 sont vendus soit 65 %, ceci représente 5,4 % du cheptel national. Pour les caprins, l'effectif présenté est estimé à 70.500 têtes et la vente porte sur 46.000 soit 65 %. La commercialisation des chèvres porte donc sur 6 % du troupeau du pays 44.000 ovins sont présentés et 29.500 sont achetés soit 65 %. Ceci équivaut à 9 % du troupeau national ovin. Enfin, 13400 porcins sont acheminés vers les marchés et 9000 sont achetés, soit 67 %. Les porcins commercialisés représentent 11 % de l'effectif national.*" [1]

Ces données nous poussent à conclure que le commerce du bétail n'est pas développé dans notre pays. Tous les animaux présentés aux marchés ne sont donc pas achetés et le vendeur peut retourner plus d'une fois au marché pour écouler son bétail.

---

[1] BIDOU (J.E.) et NDAYIRUKIYE(S.)..., **op.cit.**, p.151

On peut en outre affirmer que ce commerce est très faible, il ne touche que de faibles effectifs du troupeau national. Ce qui est compréhensible compte tenu du caractère sentimental que revêt l'élevage burundais.

Concernant la consommation de l'usine d'abattage, elle est très considérable dans la mesure où l'Abattoir Public de Bujumbura représente environ 60 % des abattages recensés officiellement au niveau national.

D'après le graphique (Fig. 19), il apparaît que la quasi-totalité des animaux vendus aux marchés sont acheminés à l'abattoir, exception faite des caprins qui subissent des abattages clandestins ou qui sont abattus pour les brochetteries de l'intérieur du pays.

Mais il ne faut pas beaucoup se fier totalement à ces données d'autant plus que certaines bêtes de boucherie passent par des circuits parallèles. C'est le cas des animaux des fermes ou des animaux importés qui viennent gonfler le nombre des abattages effectués à Bujumbura.

Par exemple, en 1994, on a abattu 353 ankolés du Congo-Kinshasa, 629 Zébus tanzaniens et 106 croisés en provenance du Rwanda[1].

A l'Abattoir Public de Bujumbura, les abattages sont effectués tous les jours sauf les dimanches et les jours fériés. Mais la capacité maximale de production n'est jamais atteinte.

En effet, sur 150 bovins que peut accueillir quotidiennement la salle d'abattage du gros bétail, seulement 50 bovins sont abattus soit 33,3 % du total. Pour les ovins et les caprins, la capacité d'abattage est de 300 unités mais on abat uniquement 60 têtes soit 20% de l'effectif total des ovins-caprins. Enfin, sur 60 porcins que peut accueillir l'aire d'abattage appropriée, la moyenne journalière équivaut à 12 unités. Ce qui représente seulement 20 % du total.

---

[1] Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport annuel**, 1994.

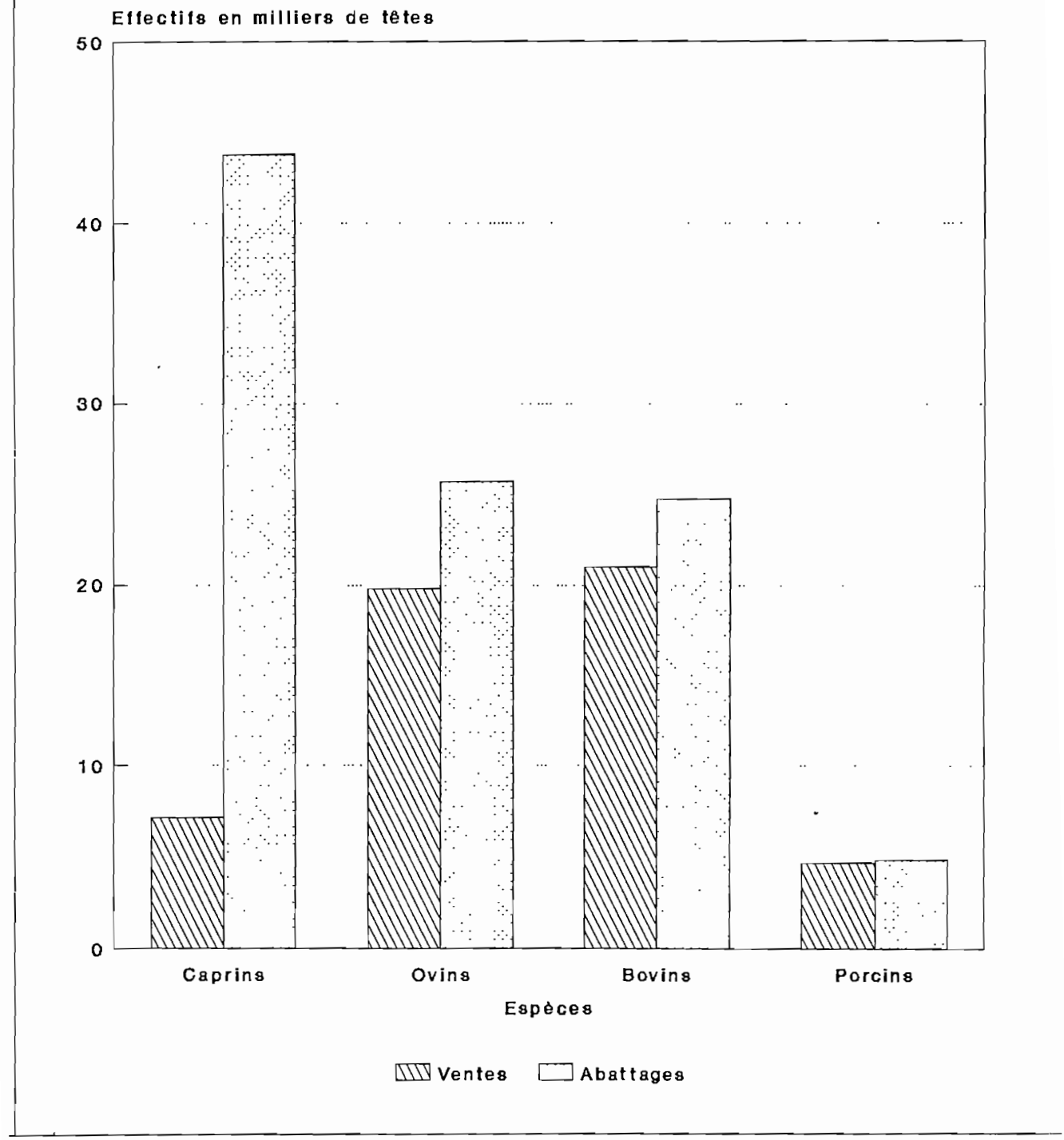


Fig. 19 .Part des abattages à l'Abattoir Public de Bujumbura par rapport aux ventes de bétail au Burundi.

Sources :- Abattoir Public de Bujumbura, Rapports annuels de 1983 à 1994 .
- Département de la Production Animale, Rapports annuels de 1983 à 1994 .

Cette constatation est également confirmée par MUZUNGU. D'après lui, on peut produire:

> " *31 350 kg de carcasses par jour ou encore 112860 tonnes de viande par an, capacité jamais atteinte sauf éventuellement la veille des grandes êtes comme Noël ou le Nouvel An*"[1].

B. L'EVOLUTION DE LA PRODUCTION DE VIANDE.

Une grande partie de la viande consommée dans la ville de Bujumbura vient de l'Abattoir Public de Bujumbura. A côté de cette production intérieure, il y a lieu de relever la part des importations de viande et celle qui revient aux abattages clandestins observés dans les quartiers périphériques.

1. La production intérieure de viande.

Dans la ville de Bujumbura, les produits carnés vendus viennent principalement de l'Abattoir, maillon principal de commercialisation du bétail et de la viande. L'Abattoir reste incontestablement le seul fournisseur de la viande locale (non importée) aussi bien du marché central et des autres marchés publics que des boucheries-charcuteries.

A l'analyse du graphique (Fig. 20), on se rend compte que les pourcentages dénotent une homogénéité de la demande des consommateurs pour toute la période considérée sauf pour les bovins dont les tonnages de viande ont atteint le paroxysme en 1988 et 1992. Ce rythme de croissance a été rompu par la crise d'octobre 1993.

Les productions moyennes des viandes bovine, caprine et ovine sont respectivement de 83,2 % , 5,7 % , 3,9 % et 8,2 % Cela traduit par conséquent une nette préférence pour la viande bovine. La viande caprine est faiblement consommée à cause du fort abattage clandestin.

---

[1] MUZUNGU (c.), **Etude du marché actuel des viandes ovine et caprine**, U.B., FACAGRO, 1982, p.21

Concernant la viande de mouton, il est important de noter le poids des interdits religieux. En effet, une partie de la population burundaise considère le mouton comme un animal sacré (Imana). A Bujumbura, la population musulmane qui ne consomme pas la viande de porc, préfère la viande de mouton.

La viande de mouton est donc destinée à une population estimée à 1 % de la population du pays. Celle-ci est surtout localisée à Bujumbura.

Ensuite, l'analyse des résultats constatés appelle de notre part les observations suivantes :

- Un taux d'accroissement annuel moyen de 2,5 % pour les tonnages de viande bovine. En 12 ans, la production de viande bovine a donc été multipliée par 2,5 % soit un dédoublement dans 30 ans.

- Des fluctuations pour les caprins et les ovins tendant vers une nette régression pour la production de la viande ovine (-2%) et vers une légère stagnation pour la viande caprine (0,5 %).

- une croissance de 1,7 % pour la production de la viande porcine.

D'une façon générale, "*les taux de croissance les plus élevés enregistrés dans la production animale concernent les produits alimentaires les plus prestigieux : viande 2,9 % par an*" [1].

Ce constat rejoint l'affirmation ici présente que le taux de croissance de la production de la viande au Burundi était entre 1980 et 1985 de 50 % soit un taux d'accroissement annuel moyen de 8,5 % [2]. Ce qui est de loin supérieur à ce taux de 2,9 % établi à l'échelle mondiale.

---

[1] F.A.O, **Rapport annuel sur l'alimentation mondiale 1985**, Rome, p.32

[2] NIYONIZIGIYE (N.) **Analyse du marché de la viande à Bujumbura**, U.B., FSEA, Mém. 1988, p.42

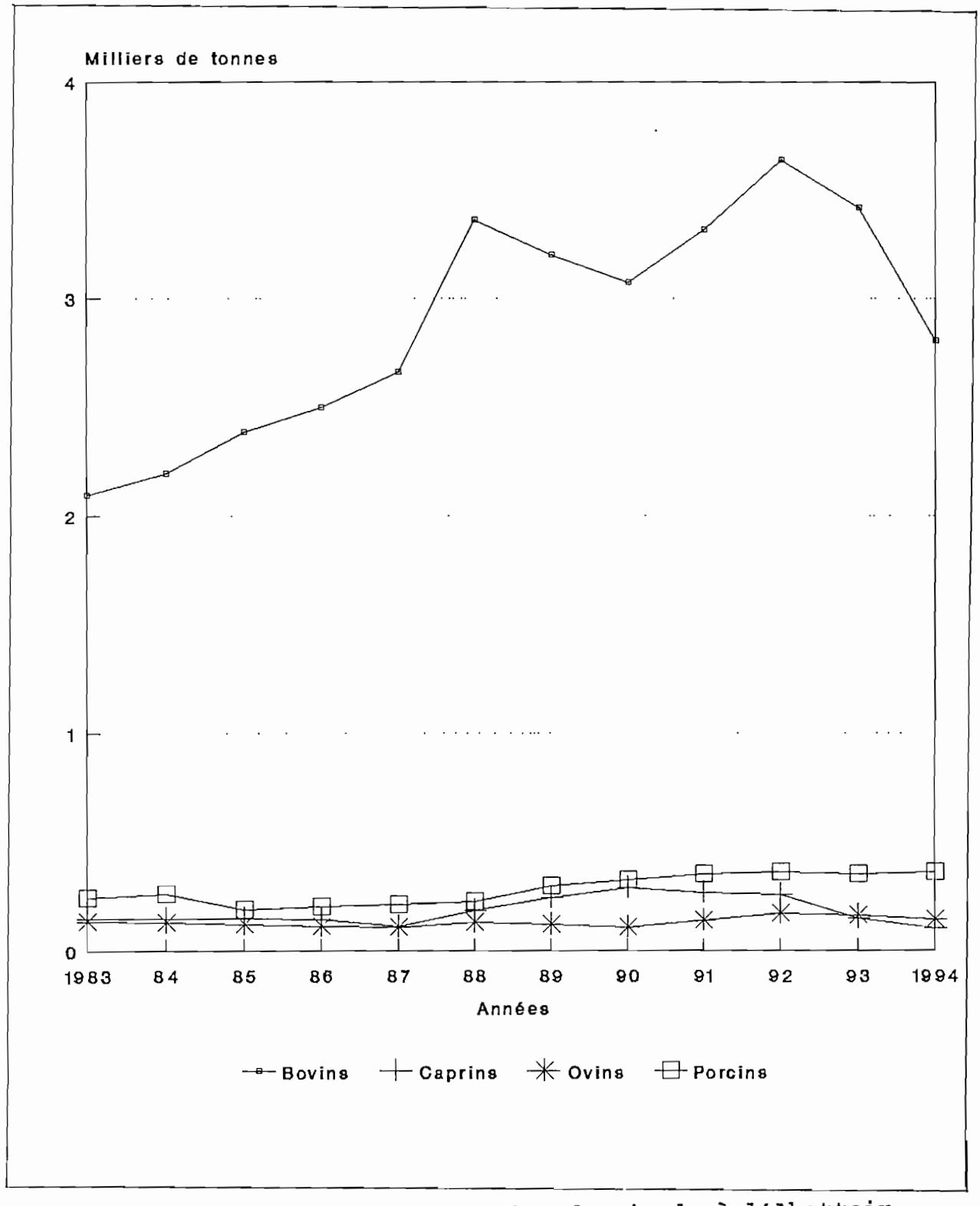


Fig. 20 .Evolution de la production de viande à l'Abattoir Public de Bujumbura (1983-1994).

Source : Rapports annuels de l'Abattoir de 1983 à 1994 .

Cette augmentation de 8,5 % est beaucoup plus prononcée que le taux d'accroissement de la population de 2,65 % par an au niveau national.

Mais des disparités subsistent. Dans la ville de Bujumbura, où le taux d'accroissement de la population est de 4 %, l'augmentation de la production reste faible. Elle n'est que de 2,3 %.

Cet accroissement est occasionné en grande partie par la demande urbaine de produits alimentaires à la consommation courante et l'évolution du pouvoir d'achat.

Devant cette forte demande, les prix d'achat de la viande deviennent d'année en année exorbitants excluant de ce fait une partie importante de la population de ce produit désormais inaccessible.

2. Les importations de viande.

Les importations de viande sont très faibles et même nulles car presque 99 à 100 % de la viande commercialisée à Bujumbura est locale [1].

Tableau VIII . Evolution des importations de viande de 1989 à 1994 (en tonnes).

Année	1989	1990	1991	1992	1993	1994
Tonnes	1,4	1	3	0,5	0,3	3

Source : B.R.B., **Bulletins mensuels**, de 1989 à 1994.

La viande considérée comme faisant partie des biens concurrençant la production se voit frappée par de lourds droits de douane qui deviennent de plus en plus prohibés. Seuls les centres diplomatiques (ambassades) et les assistances techniques étrangères accrédités au Burundi connaissent quelques bonifications douanières.

---

[1] B.R.B., Statistiques, **Bulletins mensuels**, 1994

La tendance à la baisse du volume des importations observée est une des politiques visant à ne pas gaspiller les devises qui coûtent très cher au pays et parallèlement à promouvoir la consommation des produits internes, raison de plus pour augmenter la distribution des revenus tirés de la production animale.

Il faut rappeler en outre que les importations d'animaux vivants destinés à l'abattage sont très faibles. Même ceux qui entrent contournent les postes de douanes. La plupart des bêtes importées sont des mâles destinés aux croisements et à la diffusion en milieu rural de géniteurs de meilleure qualité.

Enfin, on peut dire que les importations de viande concernent la viande de qualité recherchée (l'ensemble des morceaux à cuisson rapide, constitués par les muscles à fibres fins avec peu de tissu conjonctif et qui sont tendres).

Elles ne sont donc pas destinées à pallier à l'insuffisance de ce produit au Burundi et à Bujumbura en particulier.

3. Les abattages clandestins.

D'après MUZUNGU [1], les abattages clandestins peuvent être estimés à 10 % des abattages effectués dans la ville de Bujumbura.

En effet, les ovins et les caprins, ayant des poids faibles, offrent des possibilités de manipulation facile tant au point de vue de leur abattage que pour la consommation. Ainsi la fréquence des abattages clandestins est élevée d'autant plus que ces derniers permettent également d'échapper partiellement aux différentes taxes en vigueur.

Ces abattages clandestins sont fréquents dans les quartiers périphériques où même les estampilles sont imitées pour attester que les carcasses ont passé par l'Abattoir Public de Bujumbura.

Ceci présente des dangers évidents à la santé publique car une viande malsaine peut provoquer des accidents mortels chez le consommateur.

---

[1] MUZUNGU (C.), **Op. Cit.**, p.34

En outre, l'Abattoir Public de Bujumbura qui vit des prestations de service aux boucheries voit ses sources de revenus tarir.

De ce fait, des mesures rigoureuses sont prises pour enrayer ce problème. En effet, des rafles sont périodiquement effectuées dans les quartiers par les autorités de l'Abattoir.

Pour juguler à jamais ce problème d'abattage non contrôlés, il faudrait mener une action conjointe entre les autorités de l'Abattoir, de l'administration publique et la population qui en est d'ailleurs victime.

C. LES CIRCUITS DE LA DISTRIBUTION.

Par circuit de distribution, il faut entendre l'ensemble des intermédiaires et d'opérations allant du producteur au consommateur d'un produit.

Dans cette section, nous allons nous intéresser à la présentation générale du circuit de distribution du bétail et de la viande à Bujumbura.

Il sera ensuite question d'analyser les modes de transport de la viande vers les marchés. Ici nous insisterons plus sur les caractéristiques de ces marchés et sur les systèmes de vente de la viande.

1. Circuit général de distribution du bétail et de la viande à Bujumbura.

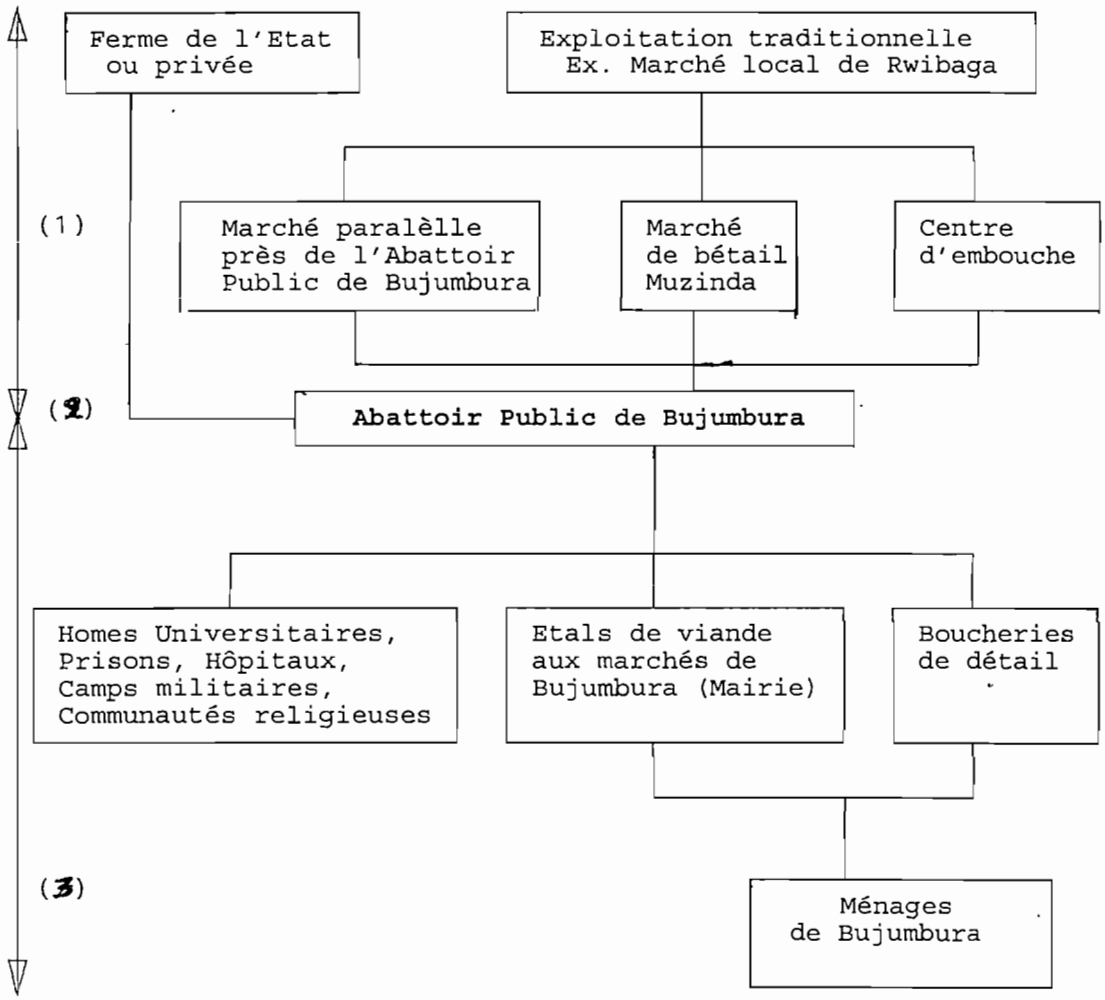
L'analyse des réseaux de distribution des animaux et de la viande suppose la connaissance de toutes les opérations allant de l'achat de l'animal chez l'éleveur jusqu'à la vente de la viande au consommateur.

La structure et l'organisation de ces réseaux sont conditionnés par une série de facteurs :

- l'éloignement de l'Abattoir des zones de production du bétail (milieu rural, fermes d'Etat ou privées, centres d'embouche, etc.)
- Le nombre d'intermédiaires et le rôle que chacun est appelé à jouer dans le circuit de distribution.

Les tableaux IX et X donnent respectivement une idée sur les circuits de commercialisation du bétail et de la viande en termes de centres d'échanges et en termes d'opérateurs commerciaux .

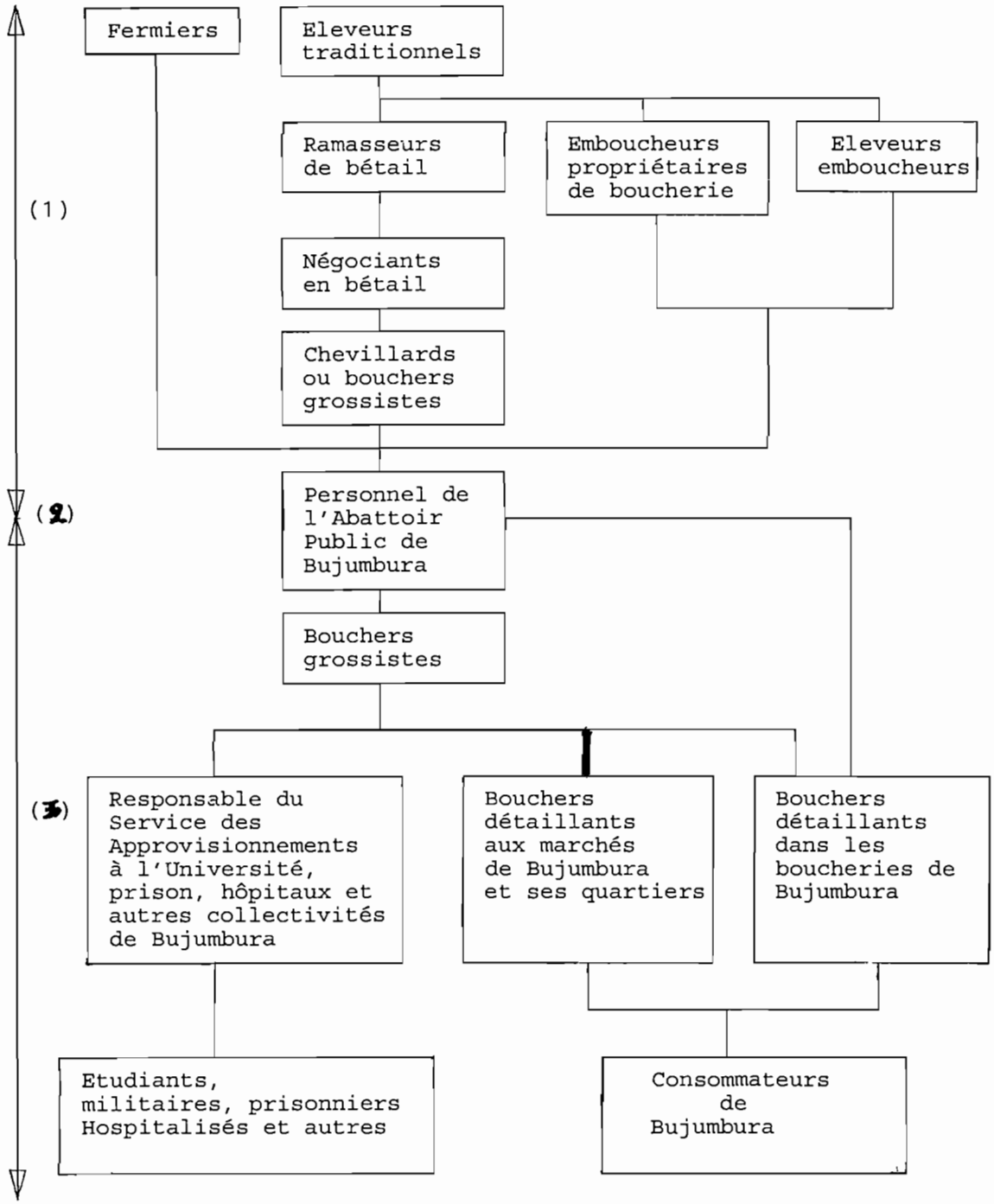
Tableau IX. Circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande à Bujumbura (en termes de centres d'échanges).



(1) Circuit vif
(2) Noeud du circuit vif et du circuit mort
(3) Circuit mort

Sources: - NDIMURIRWO (L.), **Synthèse des données sur la commercialisation et la valorisation et le prix des produits dérivés de l'élevage au Burundi**, ISABU, Publication n°139, Septembre 1989, p.90
- Enquêtes personnelles, Décembre, 1995.

Tableau X . Circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande à Bujumbura (en termes d'opérateurs commerciaux).



(1) Circuit vif
(2) Noeud du circuit vif et du circuit mort
(3) Circuit mort

Sources :- NDIMURIRWO (L.), **op.cit.**, p.91.
- Enquêtes personnelles, Décembre 1995

Ces schémas indiquent que la distribution de la viande sur le marché étudié comprend trois circuits bien distincts :

- le circuit "vif" qui intéresse l'animal vivant. Il est principalement constitué par les éleveurs (fermes d'Etat ou privées, paysans éleveurs), les négociants en bétail et les chevillards.

- le circuit "mort" qui intéresse comme le mot l'indique, l'animal mort. Il est constitué par les bouchers grossistes, demi-grossistes et détaillants d'une part et les ménages d'autre part.

- le noeud de ces 2 circuits qui est l'Abattoir Public de Bujumbura chargé de l'abattage, de la découpe des carcasses et de leur livraison aux bouchers qui le désirent.

Il est à noter d'emblée que la chaîne d'intermédiaire est plus ou moins longue selon que le bétail vendu provient des systèmes d'élevage moderne (fermes d'Etat ou privées) ou des systèmes d'élevage traditionnel (milieu rural).

D'une manière générale, l'éleveur traditionnel verd son animal soit dans sa colline soit au marché le plus proche où des négociants en bétail plus ou moins spécialisés dans ce type de commerce se rendent pour acheter une bête ou deux. Ces négociants organisent le rassemblement des animaux et les acheminent ensuite vers les marchés de bétail où les chevillards les attendent à l'étape suivante du circuit commercial.

Les chevillards organisent à leur tour l'acheminement du bétail vers l'Abattoir Public de Bujumbura et s'occupent ensuite de la commercialisation de la viande en gros ou en demi-gros. Ils acquièrent alors la qualité de bouchers grossistes.

Relevons aussi que certains bouchers grossistes ou détaillants exercent parfois des activités d'embouche ou s'adressent directement soit aux éleveurs ou centres d'embouche de leur localité soit aux marchés de bétail pour acheter des bêtes maigres ou en bas âge et les engraisser avant de les expédier à l'Abattoir.

Il arrive aussi que dans les systèmes d'élevage moderne, les fermes d'Etat ou privées, les centres d'embouche et les éleveurs conduisent directement leur bétail à l'Abattoir. Ils se comportent alors comme des bouchers grossistes.

Dans une troisième phase du circuit de distribution, les bouchers détaillants s'adressent aux bouchers grossistes pour leurs approvisionnements en viande. Celles-ci sont vendues sous forme de carcasses, de demi-carcasses, de quartiers ou de découpes primaires. Les bouchers détaillants se chargent alors de la découpe de viandes en morceaux et de la distribution de ceux-ci aux consommateurs. Et c'est la fin de la chaîne d'intermédiaires d'une longueur relativement importante.

Cette longueur est liée essentiellement surtout à la structure et à la dispersion des zones de production du bétail, à l'éloignement de l'Abattoir Public de Bujumbura par rapport à ses sources d'approvisionnements et enfin au rôle joué par chaque agent intermédiaire.

L'organisation et l'articulation actuelles des réseaux de distribution du bétail et de la viande constituent une opération à la fois complexe et spéculative ; chaque agent intermédiaire dégageant à chaque stade du circuit de commercialisation sa marge bénéficiaire.

Au total, le coût de l'opération se répercute sur le prix de la viande au consommateur final qui s'approvisionne au marché ou à la boucherie-charcuterie.

2. Transport de la viande dans la ville de Bujumbura.

Les modes de transport de ce produit périssable sont variés. En effet, la viande peut être distribuée par camions frigorifiques ou par véhicules ordinaires. La distribution peut aussi se faire par vélos ou à dos d'homme.

a. La distribution par camions frigorifiques.

Dans le souci de livrer rapidement à la consommation la viande fraîche et bien propre, les autorités publiques ont exigé que de l'usine aux différents points de vente de Bujumbura le transport de la viande se fasse par des véhicules de

l'Abattoir munis d'un équipement spécial de réfrigération.

Munis d'une installation frigorifique fonctionnant à l'électricité, ces véhicules permettent de contrôler suffisamment la température. Comme ils sont hermétiquement fermés, ils assurent la protection de la viande contre toute contamination extérieure.

Ces véhicules ont encore l'avantage de faire une distribution rapide de viande, de réduire les pertes et l'altération de la viande et par conséquent d'accroître sa durée de conservation.

Cependant, ces camions présentent des inconvénients. Ce sont des engins dont l'achat et l'exploitation sont onéreux. En outre, ils doivent être utilisés avec précaution et entretenus régulièrement par des spécialistes. Sinon ils tombent souvent en panne et paralysent donc le circuit de distribution. En effet, ces deux camions ont à effectuer plusieurs tours par journée et ils n'ont pas de repos.

Etant donné l'importance des soins généraux qu'ils occasionnent, il importe d'utiliser rationnellement ces camions munis d'installations frigorifiques en éliminant des temps morts. Ils peuvent donc être rentabilisés si on parvient à organiser régulièrement le retour en charge.

Ce mode de transport de la viande pose encore un problème aux bouchers détaillants même aux consommateurs qui ne peuvent pas louer ces camions. Ils doivent alors prendre un taxi mais les taximen hésitent parce que la viande fraîche ne sent pas bien.

Certains bouchers grossistes ont eu à résoudre ce problème par l'utilisation de leurs propres véhicules.

b. Transport de la viande par véhicules ordinaires.

Sur autorisation des dirigeants de l'Abattoir, des bouchers peuvent utiliser leurs propres véhicules pour la distribution de la viande à condition que ceux-ci répondent aux normes d'hygiène requises.

Cependant, force est de constater que la plupart de ces véhicules utilisés par les bouchers pour le transport de la viande ne sont pas d'un état satisfaisant. En effet, certains véhicules ne disposent pas de revêtements métalliques pour protéger la viande contre la poussière et les autres contaminations extérieures. Ces véhicules ne sont pas non plus munis de dispositifs pour accrocher les carcasses de viande. Les bouchers se contentent souvent de poser le viande dans des camions découverts avec à bord des personnes qui vont les décharger.

Nous avons également remarqué que ces camions ont servi avant au transport des bêtes jusqu'à l'Abattoir. Curieusement, ils assurent le transport de la viande après avoir subi un nettoyage tant soi peu sommaire.

Pour ce type de transport de la viande assuré par les bouchers, il faudrait bannir à jamais le transport en commun du produit et des ouvriers car c'est un système qui facilite la contamination et la prolifération de microbes.

Il est en outre souhaitable que le même véhicule de transport des bêtes ne soit pas utilisé pour le transport de la viande. Enfin, il faudrait exiger que les parois intérieures de ces camions soient revêtues de zinc ou d'aluminium et que la viande soit recouverte de linges propres pour assurer le maximum d'hygiène.

c. Transport de la viande par vélo.

Ce type de distribution de la viande est moins fréquent dans la ville de Bujumbura. Il concerne de faibles quantités de viande surtout les parties du 5ème quartier (tête, abats, issues) et chaque transporteur se spécialise par exemple dans le transport des têtes, des sabots, des viscères, des quartiers de viande, des carcasses caprines, etc.

Il est à remarquer que le transport des quartiers de viande par vélos dessert plus les marchés des quartiers périphériques comme Kamenge, Kinama, Cibitoke que le marché central.

Ici plus qu'ailleurs, la qualité de l'hygiène est très déplorable parce que le produit en contact de l'air est exposé à la poussière, aux fumées des véhicules et aux diverses intempéries.

d. Transport de la viande à dos d'homme.

Ce type de transport est moins répandu. De plus, il intéresse plus les consommateurs qui achètent de faibles quantités aux marchés ou aux boucheries. Ces consommateurs se déplacent à pied ou par véhicules. Ici encore l'hygiène n'est pas totalement garantie puisque le produit n'est pas bien emballé et qu'il est longtemps exposé à l'air libre.

> " *Au Burundi, le transport des viandes se fait à dos d'homme, dans les brouettes, dans les sachets, dans les sacs, dans des bassins, des caisses en bois, etc. Ceux-ci ont une propreté douteuse*"[1].

D'une façon générale, les différents moyens de transport de la viande ne sont pas efficaces au même degré. Ce qui influe grandement sur l'hygiène de la viande. Il faudrait généraliser l'usage des camions frigorifiques dans le transport des viandes sinon la prolifération des maladies liées à la détérioration de la viande pourrait faire de graves menaces à la santé publique de la population.

---

[1] HABONIMANA (M.C. B.), **Influence de la technologie et de l'environnement sur la qualité microbiologique des viandes et des produits carnés consommés dans la ville de Bujumbura**, U.B., Faculté des Sciences, Biologie, Bujumbura, 1994, p.36.

Chapitre II: LE MARCHE DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA.

Nous venons de voir que la production de la viande à l'Abattoir Public de Bujumbura est insuffisante. Toute la production est commercialisée sur les marchés locaux. Il n'y a donc pas de surplus destiné à l'exportation. La commercialisation de la viande est faite aux différents points de vente dispersés dans la ville de Bujumbura (Fig. 21).

Dans ce chapitre, nous nous proposons de relever les caractéristiques des marchés de viande. Ensuite, nous allons parler des systèmes de vente de la viande avant de relever les caractéristiques des vendeurs et des acheteurs de la viande.

A. CARACTERISTIQUES DU MARCHE DE LA VIANDE.

1. Localisation et part des marchés.

Dans la ville de Bujumbura, la viande est commercialisée au Marché Central et dans les marchés publics périphériques.
Au centre-ville, on note également que la viande est vendue dans les boucheries-charcuteries. Tous les jours de travail, des véhicules et des vélos acheminent depuis l'Abattoir Public de Bujumbura, aux centres de consommation, aux marchés publics et aux boucheries-charcuteries de grosses quantités de viandes bovine (9,313 tonnes), caprine et ovine (0,959 tonne) et porcine (0,918 tonne) (Fig. 22).

On peut approximativement estimer qu'environ 25% de la viande bovine provenant de l'Abattoir Public de Bujumbura sont vendus aux Forces Armées, aux homes universitaires et aux autres collectivités sociales; 23 à 33% sont achetés par les boucheries-charcuteries établies au centre-ville. Les divers marchés publics éparpillés à travers la ville de Bujumbura (au nombre de 6 si on exclut les marchés de Kanyosha et de Musaga où un abattage d'une ou deux bêtes est réalisé chaque jour) se partagent les 42% à 50% restants.

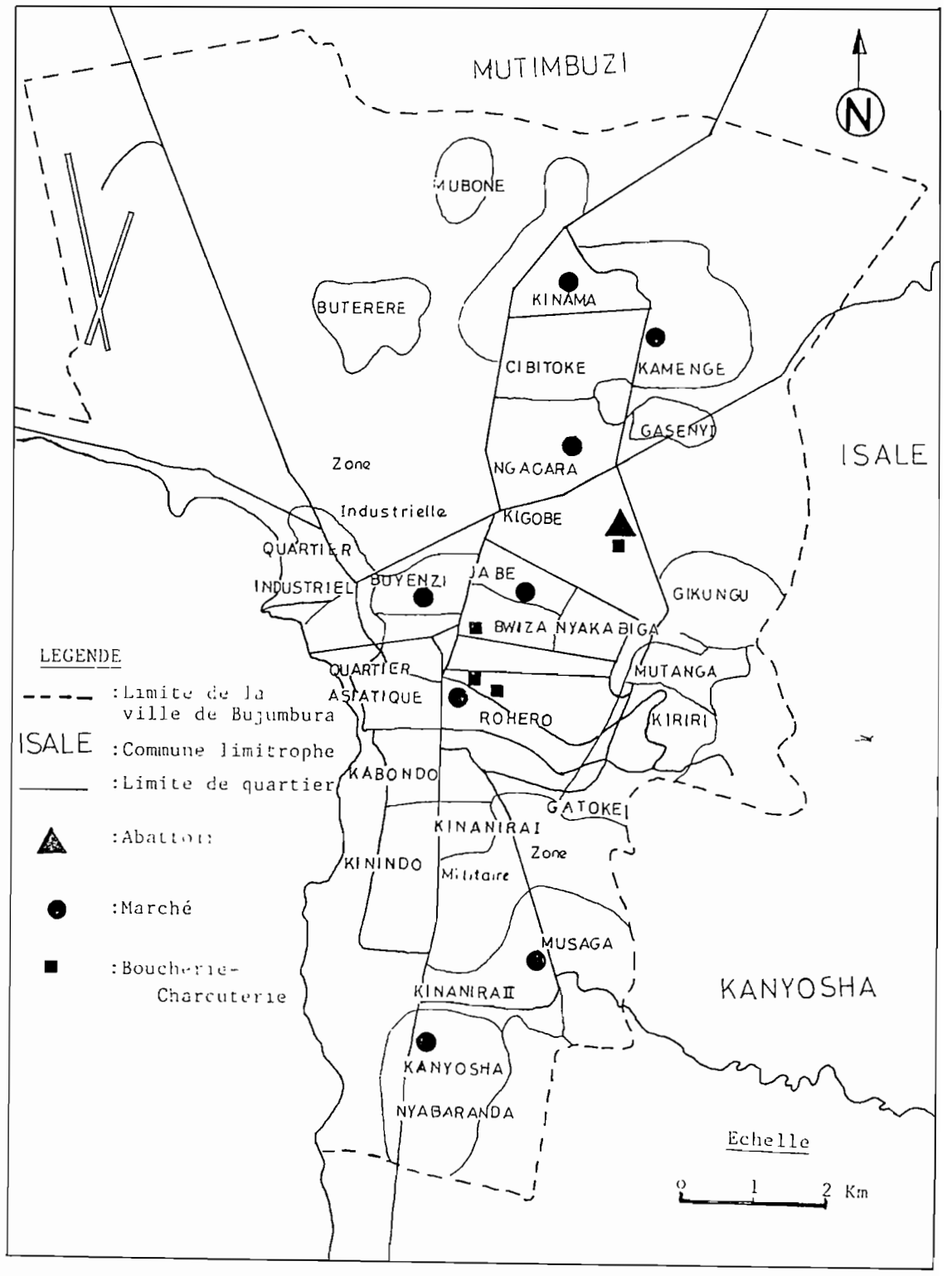


Fig. 21. Localisation des points de vente en Mairie de Bujumbura .

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

Concernant la viande de mouton et de chèvre, 95% sont distribués par les divers marchés publics de Bujumbura, les 5 restants étant répartis entre les 4 boucheries-charcuteries (Boucherie-Charcuterie du C.F.B.C., Boucherie-Charcuterie Nouvelle, Boucherie-Charcuterie de Bujumubura et Boucherie Avicom). Celles-ci contrôlent par contre 100% de la viande porcine dont ils sont par ailleurs capables de valoriser par la fabrication des produits charcutiers.

Comme nous allons le voir, la quantité achetée par personne est très faible. De ce fait, les vendeurs n'arrivent pas à écouler la totalité de la marchandise offerte en une journée.

La quantité de viande invendue est donc conservée et pourra être revendue avant que n'arrive la viande toute fraîche le lendemain vers 11h00'.

Les bouchers détaillants ne se plaignent donc pas de la faible production de la viande à l'Abattoir.

La présentation du produit est très bonne dans les boucheries-charcuteries mais les prix sont très élevés. Le prix de vente moyen est de 2500 FBu par kg.

Au contraire, la viande vendue aux marchés publics est exposée à l'air libre et aux insectes (mouches). De plus, la conservation de cette denrée périssable dans les échoppes laisse encore à désirer. Le prix de vente moyen d'1 kg de viande aux marchés est estimé à 1200 FBu.

Ainsi la dispersion des points de vente de la viande ne répond pas aux stratégies commerciales. La fréquentation de ces marchés dépend donc du pouvoir d'achat de la population et de la localisation de ceux-là.

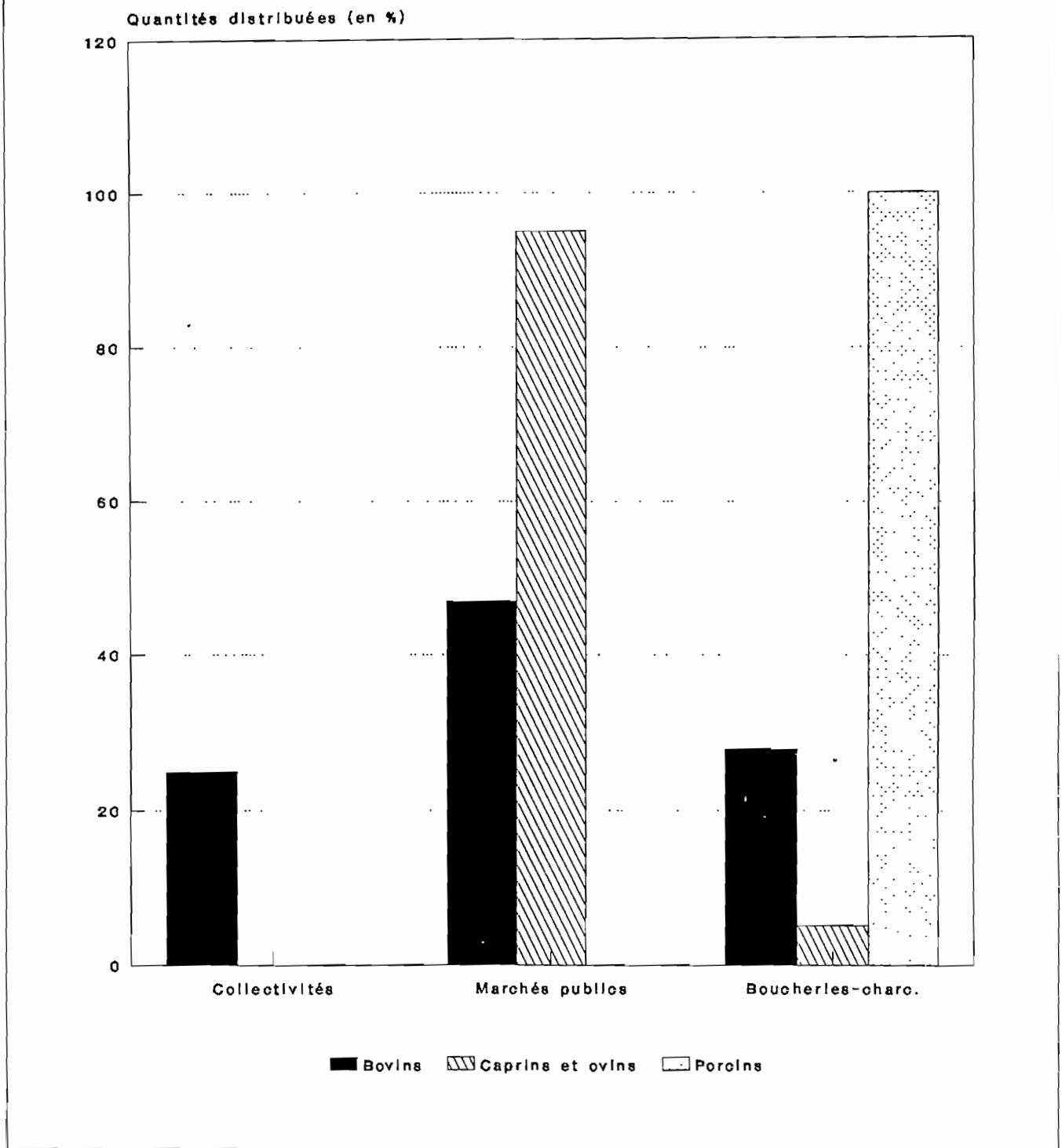


Fig. 22. La distribution journalière de la viande produite à l'Abattoir.

Source: Elaboré à partir des relevés d'abattage à l'Abattoir Public de Bujumbura Rapports Annuels(1983-1994).

2. Concurrence et conjoncture de la viande.

Ces deux facteurs nous renseignent sur l'état des marchés c'est-à-dire les obstacles aux ventes d'une part et les variables exogènes qui influencent les ventes de viande.

a. La concurrence de la viande.

Il est important de relever d'abord que les types de produits considérés sont à la fois concurrents et complémentaires. Concurrents d'abord parce que le niveau de la demande de chaque produit est lié au niveau des prix et du pouvoir d'achat des consommateurs. Complémentaires ensuite parce que la disponibilité du produit a un impact sur le niveau de satisfaction de la demande et améliore par conséquent le niveau de la consommation.

Dans la satisfaction de ses besoins, l'acheteur doit concilier ce facteur avec son pouvoir d'achat. Or, le prix d'achat de la viande est tel que la majorité de la population de Bujumbura n'est pas à mesure de satisfaire à ce besoin.

Par contre, le prix du poisson sur le marché est attractif par rapport à celui de la viande et le poisson tend à se substituer à cette dernière aussi bien en quantité qu'en qualité.

Tableau XI. Prix du poisson dans la ville de Bujumbura.

Types de poisson	Prix au kg (FBu)
Ndagala	67
Sangala	262
Mukeke	129

Source: Ministère de l'Environnement, du Tourisme et de l'Aménagement du Territoire, Département des Eaux et Forêts, **Statistiques**, 1990

Le poisson Ndagala dont le prix reste relativement à la hauteur du pouvoir d'achat de la majorité des consommateurs est le plus consommé (entre 50 et 60% du poisson consommé dans la ville de Bujumbura selon la même source).

Il importe toutefois de souligner que la disponibilité du poisson sur le marché est fluctuante selon les période du mois et connaît une nette régression pendant plusieurs mois à cause de l'interdiction de la pêche. Par exemple une grande partie de l'année 1995 et 1996 a connu la prohibition de cette activité sur le Lac Tanganyika.

Un autre produit concurrençant la viande commercialisée à Bujumbura est la viande des animaux de la basse-cour. Malheureusement, cette concurrence est difficile à évaluer à cause de l'absence des données chiffrées sur les quantités consommées. Mais la disponibilité très limitée de ces animaux au niveau national et le niveau relativement élevé des prix pratiqués à Bujumbura eu égard à la faiblesse du pouvoir d'achat de la majorité des consommateurs constituent des indicateurs qui nous laissent penser que sa consommation est également limitée à Bujumbura. Une poule coûte en moyenne 2000 FBu.

Au total, l'analyse de l'état de la consommation des protéines animales (viande, produits charcutiers, abats, poisson) nous permet de conclure que leur disponibilité est très limitée (16 à 19% des besoins)[1] et rompt par conséquent l'équilibre alimentaire de la population concernée.

b. La conjoncture de la viande.

Parmi les variables influençant les ventes de viande, on peut citer notamment la technique rituelle d'abattage et le critère "*interdit*" pour certains produits d'origine animale.

1° *La technique rituelle d'abattage.*

L'abattage rituel par un musulman est un critère important dont les consommateurs tiennent en considération dans leur décision d'achat.

En effet, la population de Bujumbura consommatrice des viandes ovine et caprine (les ovins et les caprins sont les seuls animaux qui subissent le rite musulman) est en majorité de rite islamique ou sous l'influence de celui-ci.

---

[1] SOFRECO-SOGEAC, **Op. cit.**, p.37

Ainsi, lors de l'abattage est-il nécessaire de respecter leurs croyances d'autant plus que ces dernières ne lèsent pas les non-musulmans en vue de maintenir le marché de la viande.

2° *Les croyances traditionnelles*.

Il y a quelques années encore, la viande ovine était frappée d'interdits. A titre d'exemple, les troupeaux ovins n'étaient élevés que dans le seul but d'accompagner les bovins et pour des raisons de rite religieux. En effet, les moutons étaient considérés comme "Imana" (Dieu) dans certains rites traditionnels religieux. (Kiranga).

Ils protégeaient par ailleurs selon les croyances traditionnelles le troupeau bovin contre des méfaits de la foudre.

Pour ces raisons, la consommation de la viande ovine était interdite et le tabou persiste parmi certaines générations paysannes. Il tend cependant à disparaître surtout à Bujumbura où "*la consommation de la viande ovine est favorisée par la présence d'étrangers et Ouest-Africains friands de moutons*" [1].

Les mêmes tabous interdisaient à la femme burundaise de consommer la viande caprine faute de quoi elle deviendrait capricieuse.

Si ces croyances limitent la vente et la consommation de la viande des petits ruminants surtout le mouton, ce problème est en voie de règlement. Seules certaines populations rurales croient toujours à ces tabous et nous sommes convaincus que d'ici quelques années ce facteur "interdit" n'existera plus.

Par ailleurs, il n'est pas facile de distinguer les carcasses ou morceaux d'ovins et de caprins entre eux notamment après la dépouille et lorsque la queue et l'oreille sont coupées.

Enfin, la religion musulmane prohibe la consommation de la viande porcine.

---

[1] MUZUNGU (C.), **Op. cit.**, p.64

B. LES SYSTEMES DE VENTE DE LA VIANDE.

La viande mise à la consommation dans la ville de Bujumbura passe par 3 systèmes de vente différents l'un de l'autre. On distingue principalement:

- la livraison sur commande à domicile,
- la vente à l'étal du marché,
- la vente dans les boucheries-charcuteries.

Chaque système est conditionné par le pouvoir d'achat et les exigences de la clientèle à laquelle s'adresse le boucher.

1. La livraison de la viande à domicile.

C'est une procédure adoptée par les chevillards qui se chargent de transporter de grandes quantités de viande vers les centres à forte concentration démographique tels que les camps militaires, la Prison Centrale de Mpimba, les homes universitaires.

De telles collectivités ne sont pas exigentes du point de vue qualité et présentation du produit car les consommateurs (étudiants, militaires, prisonniers) ne sont pas les acheteurs directs de ce produit. Il existe des gestionnaires qui font la commande et qui sont chargés de réceptionner le produit. Ce sont eux qui sont donc en contact avec les fournisseurs.

Les consommateurs n'ont aucun moyen d'exprimer leur goût et leurs aspirations auprès du fournisseur. De ce fait, celui-ci ne se soucie ni de la qualité ni de la présentation du produit. La seule contrainte est stipulée dans son contrat de fourniture qui n'est que d'approvisionner ces centres en quantités déterminées à des moments précis et à un prix uniquement fixé sur base du poids (425 FBu/kg de viande avec os).

2. La vente de la viande à l'étal du marché.

Lors des ventes, des carcasses entières et des morceaux de découpe sont exposés à vue des clients. Ces derniers ont même accès, en cas de besoin, à l'étalage pour indiquer le morceau de leur choix.

Les services des bouchers sont généralement satisfaisants et rapides de telle sorte que le client est rarement mécontent de la lenteur du boucher.

La vente de la viande aux marchés publics se fait toujours par marchandage et par morceaux et des fois on utilise la balance.

Au marché central de Bujumbura, les bouchers s'adressent à une clientèle dont le pouvoir d'achat ne lui permet pas d'exiger beaucoup en ce qui concerne la qualité et le présentation du produit. Ici les autorités municipales ont dû aménager un espace réservé à la vente de la viande où les bouchers louent un étalage dans les locaux prévus à cet effet. Ces locaux se réduisent à une sorte de caisse qui sert d'entrepôt, à un étalage et à un espace pour suspendre des carcasses ou les morceaux. Aucun boucher au marché central ne dispose d'un réfrigérateur.

L'équipement de vente des marchés des quartiers périphériques de Bujumbura se ramène à une simple table ou à un étal muni d'un billot avec un espace libre pour suspendre les morceaux.

Parmi les produits vendus sur ces marchés, il y a la viande locale avec ou sans os, des os et des produits hachés. Ces derniers sont vendus par petits tas sous leur forme la plus simple.

La viande est par conséquent livrée à bon marché comparativement à la viande de boucherie dont la qualité et la présentation raffinées entraînent une hausse des prix.

Deux types de vendeurs se présentent sur ces marchés. D'une part, les bouchers détaillants qui achètent de la viande en carcasse auprès des grossistes et la commercialisent au détail. Ceux-ci fixent le prix sur base du poids.

D'autre part, les tripiers se spécialisent dans la vente au détail des abats qu'ils achètent en gros aux chevillards, auxquels ils mélangent parfois avec de petites quantités de viande. La vente se fait par petits tas dont le prix est estimé à vue d'oeil.

La vente à l'étal est donc une forme de vente adaptée aux gens à faibles revenus car leur pouvoir d'achat ne leur permet pas d'exiger beaucoup du point de vue qualité et présentation du produit.

Ce type de vente présente encore l'avantage de permettre au consommateur de voir et d'apprécier le type de viande qu'il désire et de marchander.

Cependant, l'emplacement des étals présente un inconvénient majeur: les étals de viande sont situés à proximité des étals de poisson et derrière le marché central se trouvent des dépôts des ordures. Tout cela attire des mouches et constitue donc une source de prolifération rapide des microbes qui détériorent le produit.

3. La vente de la viande dans les boucheries-charcuteries.

Des visites effectuées dans les boucheries-charcuteries et aux marchés publics de Bujumbura nous ont révélé que les consommateurs à haut niveau de vie en l'occurrence les expatriés et les hauts fonctionnaires de l'Etat se contentent moins des modalités de vente pratiquées sur les marchés publics.

Ils préfèrent s'adresser à une boucherie-charcuterie où ils sont mieux servis et peuvent choisir eux-mêmes les morceaux de meilleure qualité.

Lors de leurs achats, ils tiennent compte de la supériorité de la qualité et de la présentation de la viande.

Les boucheries-charcuteries de Bujumbura quoiqu'en nombre limité (quatre) répondent bien aux exigences de cette catégorie de consommateurs parce que leur système de vente est basé sur le classement de viande par qualité et par catégorie auxquelles on applique les prix concurrentiels. De plus, la présentation du produit est des meilleures: conditionnement, pesage par balance électronique, climatisation, pas de mouche, musique classique, etc.

Dans les boucheries-charcuteries, la vente se fait donc au kilo et à prix fixe. Comme dans les étals de marché, le payement est effectué au comptant.

En général, on peut affirmer que les systèmes de vente de la viande dans la ville de Bujumbura obéissent aux normes de catégories sociales: les riches s'approvisionnent dans les boucheries-charcuteries tandis que les moins riches vont aux marchés publics. Les collectivités peuvent être assimilées à ces derniers car les consommateurs n'ont pas le libre choix dans la décision d'achat.

C. CARACTERISTIQUES DES VENDEURS.

Rappelons qu'à l'Abattoir Public de Bujumbura, il y a 4 gros usagers représentant environ 60% du tonnage abattu et 25 petits usagers qui sont en fait des bouchers demi-grossistes. Les bouchers détaillants s'adressent à ces derniers dans leurs achats. Ils livrent à leur tour de la viande aux consommateurs.

1. Les bouchers grossistes.

Les bouchers grossistes disposent de beaucoup de moyens financiers: capitaux, camions, centres d'embouche. Ils contrôlent de ce fait l'essentiel du marché de la viande. Ces gros utilisateurs de l'Abattoir, un Grec et 3 Burundais, ont un personnel important s'occupant du transport de bétail, de l'abattage du transport et de la vente de la viande.

Capables de produire de grandes quantités de viande, les bouchers grossistes constituent les principaux fournisseurs des collectivités sociales comme les camps militaires et les homes universitaires. Ils ont donc le monopole de fait de distribuer de la viande dans la ville de Bujumbura.

2. Les bouchers demi-grossistes ou détaillants.

Actuellement, les bouchers amènent leurs bêtes et paient des tâcherons pour faire les divers travaux de transformation de la bête ou les font eux-mêmes s'ils sont demi-grcssistes.

Les bouchers détaillants achètent aux grossistes des carcasses de viande et vont vendre des morceaux de découpe aux marchés publics.

Enfin, il faut dire un mot de la multitude de petits bouchers (une cinquantaine) qui découpent la viande, la pèsent et la vendent sur place (à l'Abattoir même). Mais les autorités de l'Abattoir ont tendance à les refouler car ils contribuent au désordre et ils peuvent sérieusement concurrencer la boucherie du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers.
Ils font résurgence plus particulièrement la veille des grandes fêtes et les week-end où règne à l'Abattoir un grand désordre occasionné par une foule nombreuse venue chercher la viande.

D. CARACTERISTIQUES DES CONSOMMATEURS.

La viande est un produit recherché. Les 3500 tonnes en moyenne de viande produites annuellement sont consommées par la population de Bujumbura. Mais les approvisionnements ne sont pas réguliers. La croisière est observée les jours de fêtes et les week-end.

Les enquêtes réalisées au mois de décembre 1995 nous ont permis de dégager un certain nombre de caractéristiques des acheteurs de viande dans la ville de Bujumbura.

1. L'âge et le sexe des acheteurs.

La structure de la pyramide des âges (Fig. 23) des acheteurs de viande montre un déséquilibre entre les sexes et entre les tranches d'âge.

Concernant le sexe, ce sont les hommes qui se rendent plus au marché de la viande que les femmes. Ceci est d'autant vrai que les achats sont faits par des personnes qui ont des moyens (63,8% des enquêtés ont une voiture). La viande étant un produit périssable, ce sont les chefs de ménages qui se rendent aux boucheries-charcuteries avec leur voiture.

En outre, les brochetteries et les restaurateurs constituent une importante proportion d'acheteurs. Ce sont essentiellement des hommes (98,3% des personnes enquêtées).

Selon les tranches d'âge, ce sont les personnes adultes qui font les achats de viande. Les enfants (moins de 15 ans) ne sont pas concernés. Nous avons également remarqué que les domestiques et les brochetteurs comptent parmi les personnes de la tranche

d'âges de 15 à 30 ans. Mais les domestiques sont rarement concernés par les achats de viande.

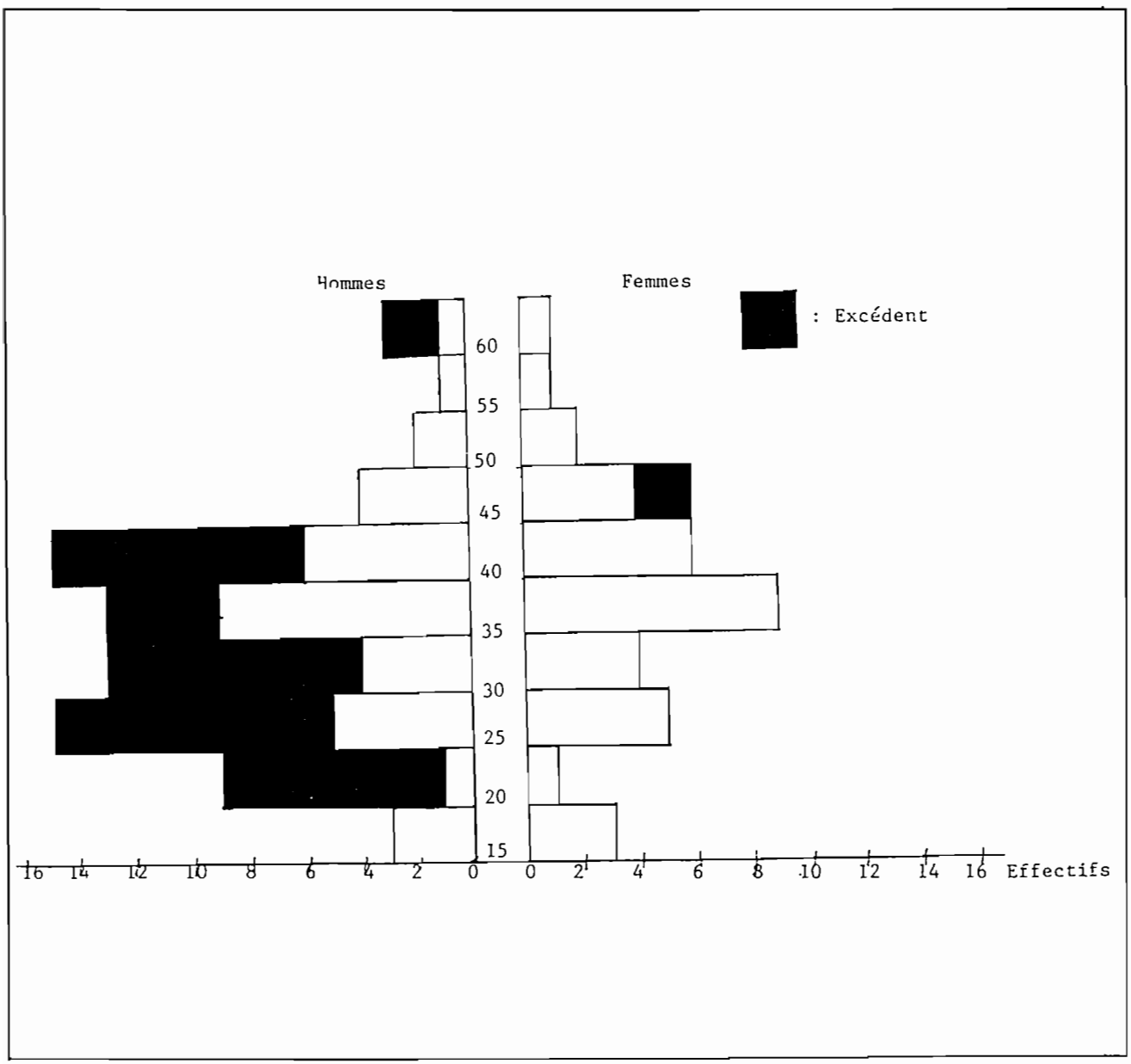


Fig. 23. Pyramide des âges des acheteurs de viande dans la ville de Bujumbura.

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995

2. L'état matrimonial.

Nous avons enregistré trois état matrimoniaux dominés par les mariés (59%) et les célibataires (33,3%). Les veufs représentent seulement 7,7% des effectifs totaux. Il faut dire un mot des célibataires qui font les achats de viande, c'est qu'ils sont représentés par les domestiques et par les brochetteurs.

3. La nationalité.

Il y a une forte proportion de Burundais (66,7%) soit plus de 2/3 des personnes enquêtées. Puis viennent les étrangers avec 11,1% de Congolais, 11,1% d'Européens et d'Américains et 10,2 % d'Ouest-Africains. Les autres nationalités ne représentent que 0,9%. La plupart des étrangers enquêtés sont représentés par des expatriés représentant leur pays dans le cadre des différentes coopérations et des assistances. Ils s'approvisionnent, comme les hauts fonctionnaires de l'Etat ou des entreprises publiques ou privées, dans les boucheries-charcuteries où le produit bien présenté revient très cher. Les petits fonctionnaires et les commerçants achètent la viande des marchés où la valeur du produit est parfois estimée à l'oeil.

4. La religion.

L'étude de la religion des consommateurs de viande est importante dans leur décision d'achat. Particulièrement, la religion musulmane interdit la consommation de la viande de porc et des produits boucheries-charcutiers. C'est pourquoi les Musulmans ne fréquentent pas les charcuteries. Ils préfèrent les marchés publics où on ne vend que la viande de bovins, de caprins et d'ovins. Ils préfèrent beaucoup la viande ovine.

Enfin, il faut dire que c'est l'Abattoir qui contrôle la production et la distribution de la viande dans la ville de Bujumbura. Mais la production n'est pas suffisante. Cette insuffisance est comblée par les abattages clandestins qui sont encore observés dans les quartiers périphériques. Aussi les importations de la viande sont-elles nécessaires mais elles profiteraient aux classes aux revenus élevés. Ce sont surtout les importations clandestines des animaux vivants qui sont observées en provenance des pays limitrophes.

IVème PARTIE: CONSOMMATION DE LA VIANDE A BUJUMBURA ET ROLE ECONOMIQUE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA.

Chapitre I. LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA.

La viande commercialisée dans la ville de Bujumbura vient exclusivement de l'Abattoir. Mais la consommation en viande reste mal connue. Il n'y a pas de chiffres concernant la fréquence de consommation de la viande, les périodes de grande consommation, les tonnages consommés par an et par habitant.

Nous estimons que la quantité de viande offerte par individu est faible. Mais si l'on considère la quantité totale offerte par jour de marché, on constate qu'elle est relativement importante dans la mesure où l'offre est toujours supérieure à la demande.

En outre, nous pensons que la consommation journalière reste sans conteste le privilège d' une population à revenu relativement élevé. La classe moyenne consomme rarement ce produit de luxe.

Dans notre développement, nous nous proposons d'étudier:
- La disponibilité en viande dans la ville de Bujumbura
- Les revenus et la consommation de la viande dans la ville de Bujumbura.

A. LA DISPONIBILITE DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA.

D'après les données de l'Abattoir, on considère que le poids moyen des carcasses par tête de bétail est respectivement de 150 kg pour les bovins, 15 kg pour les caprins et les ovins et d'environ 80 kg pour les porcins.

Comme l'indiquent les résultats du tableau (Annexe) la production moyenne est estimée à 3469,5 tonnes de carcasses dont 2887,3 tonnes de carcasses bovines, 162,9 tonnes pour les caprins, 134,5 tonnes pour les ovins et 284,8 tonnes pour les porcins soit respectivement des pourcentages de 83,2 , 4,7 , 3,9 et 8,2 du total.

Dans le V^{ème} Plan Quinquennal de Développement Economique et Social, on estime qu'une couverture en protéines de 47,1 g par jour doit être assurée par habitant dont 12,5% de protéines d'origine animale soit environ 6 g. Ce qui, pour une population

de 6 millions d'individus, représente 15 330 tonnes annuellement ou 2,20 kg par habitant soit 14,7 kg de viande, 70 kg de lait et 280 oeufs[1].

Dans la ville de Bujumbura, la consommation actuelle par habitant a été évaluée à 6,16 kg de viande par an et 10,4 kg si l'on inclut le poisson. Ce qui est supérieur à la moyenne nationale mais ne représente qu'un taux de couverture de l'ordre de 16 à 19,7% des besoins.

Si on pense que dans les Pays Développés où l'alimentation humaine est de façon générale considérée comme équilibrée, un habitant consomme en moyenne 150 g par jour, ce taux est encore très faible. Il serait de l'ordre de 11 à 13% supérieur.

Le taux de croissance démographique observé au cours de ces dernières années dans la ville de Bujumbura de 6,4% par an évolue pratiquement dans les mêmes proportions que celui de la consommation apparente (production intérieure + importations + abattages clandestins - exportations) relevée à 7,5 à 8% par an[2]. Ce qui se traduit par une stagnation du disponible par habitant.

Ce phénomène pose non seulement le problème de la disponibilité du bétail à abattre mais aussi celui de la situation du prix et des revenus dans la mesure où ces deux facteurs sont généralement déterminants dans la consommation de la viande. Cette consommation est considérée par les uns comme indispensable pour une ration alimentaire journalière et par les autres comme un produit de luxe qu'ils ne peuvent pas se payer tous les jours.

La F.A.O. estime qu'en raison des effets combinés de la croissance démographique et celle des revenus, la demande des produits d'origine animale dans les pays en développement devrait augmenter de 4,5% par an entre 1990 et 2000.

---

1 **V^ème Plan Quinquennal de Développement Economique et Social 1987-1992**, Annexe 1, Volume 1, p.35

2 SOFRECO-SOGEAC, **Op. cit.**, p.8

B. LES REVENUS ET LA CONSOMMATION DE LA VIANDE.

1. Revenus et niveau de vie.

a. La ville de Bujumbura en zones économiquement homogènes[1].

Pendant la période coloniale, on pouvait distinguer dans beaucoup de villes africaines deux quartiers fondamentalement différents l'un appelé "*Ville Européenne*" réservée aux blancs et l'autre appelé "*Ville Africaine*" ou "*l'Autre ville*" pour la population autochtone.

Après le départ des colons, les choses ont changé. Certains Africains surtout les hauts fonctionnaires de l'Etat, les riches commerçants connaissent des conditions de vie similaires à celles des Européens tandis que d'autres s'enfoncent davantage dans la pauvreté.

La classification des quartiers ne table plus sur les origines raciales mais sur les niveaux de vie, les fonctions des différents groupes socio-professionnels.

---

[1] DAYER (M.G.), **Une enquête socio-économique de la Faculté des Sciences Economiques et Administratives, RESULTATS ET COMMENTAIRES**, Juris Druck+Verlag, Zurich, 1979, p.211

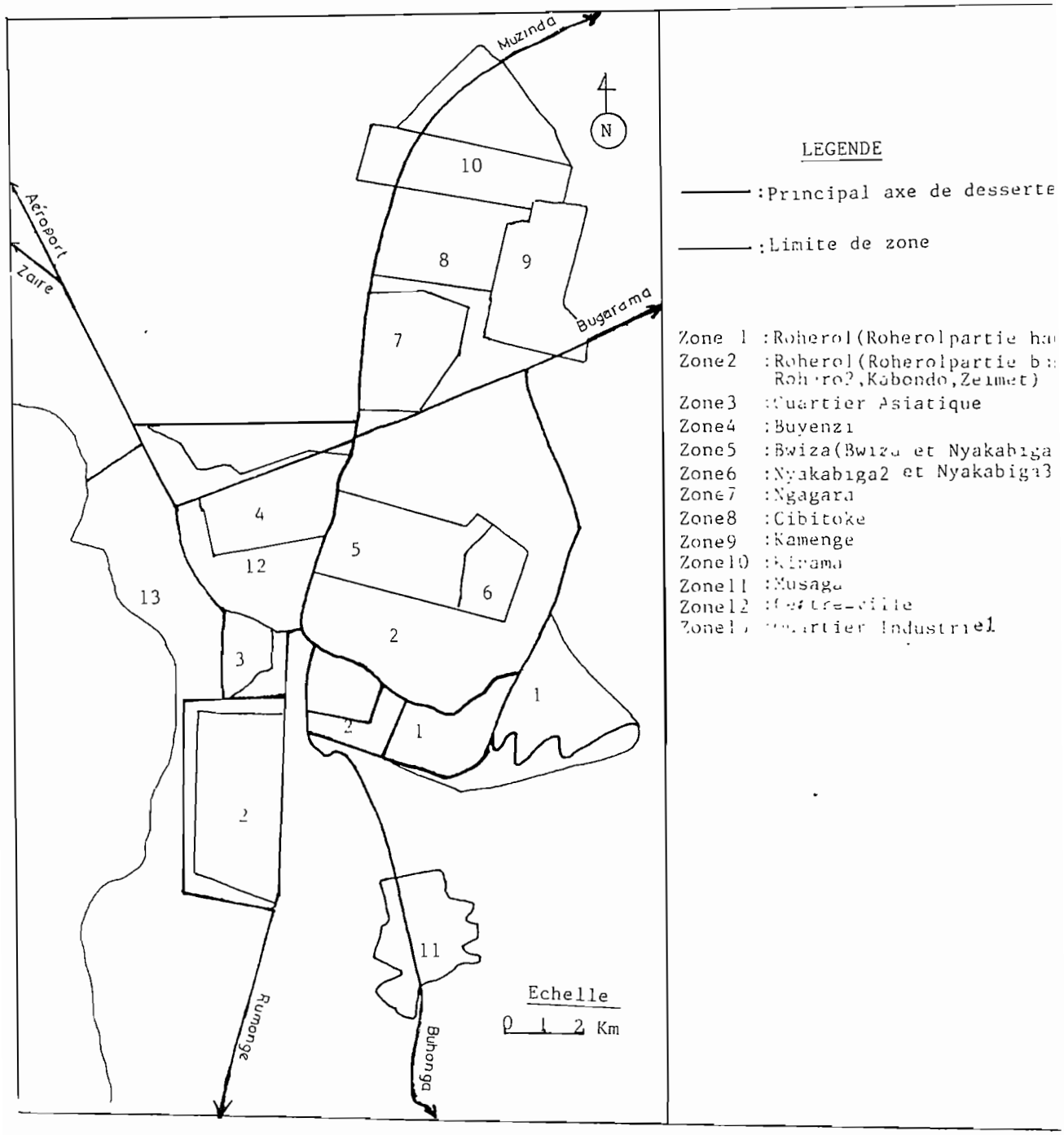


Fig. 24. Le découpage de la ville de Bujumbura en zones économiquement homogènes

Source: DAYER (M.G.), **Op. cit.**, p.226

Le découpage de NSABIMANA révèle ce qui suit:

- Zone I: ROHERO (partie haute).

Une zone située sur la hauteur dominant le reste de Bujumbura est occupée par des fonctionnaires de très haut rang: membres du gouvernement, personnel des ambassades, fonctionnaires internationaux, hauts fonctionnaires des banques, grands commerçants.

- Zone II: ROHERO I (partie basse), ROHERO II, KABONDO

Une zone habitée par des fonctionnaires (civils et militaires) de l'Etat particulièrement les cadres.

- Zone III: Quartier Asiatique

Cette zone est occupée par des commerçants asiatiques (Pakistanais, Indiens) ainsi que des fonctionnaires qui louent des appartements.

- Zone IV: BUYENZI.

Habitée par des artisans: chauffeurs, mécaniciens, petits commerçants, travailleurs des différentes entreprises. Une partie non négligeable se sacrifie à la culture du riz et du coton. Cette zone est constituée de secteurs pauvres où habitent des familles logées dans des maisons en torchis recouvertes de paille.

- Zone V: BWIZA et NYAKABIGA.

Une zone occupée par une nombreuse population de petits commerçants, de garagistes d'occasion, d'artisans, de fonctionnaires et de quelques commerçants ouest-africains.

- Zone VI: NGAGARA.

C'est une zone de résidence pour les fonctionnaires et les travailleurs moyens exceptionnellement pour des cadres. On y trouve également des commerçants fortunés.

- Zone VII: CIBITOKE.

Quartier pauvre de création récente pour une population de condition modeste.

- Zone VIII: KAMENGE.

Population composée de travailleurs d'entreprises, de commerçants, de cultivateurs et d'artisans.

- Zone IX:. KINAMA.

Quartier très pauvre où vivent de nombreux cultivateurs et travailleurs à bas échelon.

- Zone X: MUSAGA.

Un quartier-dortoir pour les travailleurs, occupé également de petits commerçants que des gens qui vivent en partie de cultures autour de leurs habitations.

Depuis 1978, les choses ont certainement évolué.
En effet, il y a eu construction de nouveaux quartiers (MUTANGA, KININDO) et réhabilitation d'autres (KINANIRA) surtout avec l'agrandissement du périmètre urbain qui est passé de 78 à 106km², soit 74% de plus qu'avant la fin de 1988[1].

La population africaine ne peut donc en aucun cas constituer un groupement homogène en ce qui concerne le niveau de vie. On trouve des Africains très riches comme on en trouve de très pauvres à faibles revenus vivant essentiellement de l'agriculture autour des habitations très modestes.

b. Les tranches de revenus et de dépenses des ménages de Bujumbura.

L'estimation des revenus et des dépenses est une tâche très délicate par le fait que chacun considère cela comme une affaire personnelle et n'aime pas en parler.

---

[1] BIDOU (JE), NDAYIRUKIYE (S)..., **Op. cit.**, p.229

Il y a aussi d'autres raisons qui conduisent à la discrétion et principalement la peur de l'impôt sur le revenu.

La connaissance de ces éléments s'avère pourtant indispensable afin d'avoir une idée globale sur le mode de vie, les besoins, le pouvoir d'achat, etc.

Ainsi dans notre travail, nous nous sommes intéressé à ces revenus et dépenses des ménages dans le but d'établir une éventuelle relation entre ces revenus et la consommation de la viande. Comme l'indiquent les données du graphique (Fig. 25), 71.5% des revenus des ménages de Bujumbura sont des revenus fixes constitués essentiellement de salaires. Or, les salaires, comme on le sait, sont bloqués dès 1980 et ce, dans pratiquement tous les secteurs (public et privé) .

La dernière majoration de 10% des salaires intervenue en septembre 1987 ne peut avoir globalement qu'un impact très limité sur les revenus des ménages aussi bien en valeur absolue qu'en termes réels.

Ce qui nous amène à conclure que les résultats de l'enquête de 1978 restent aujourd'hui à quelques chiffres près valables surtout avec l'inflation monétaire qui a été amplifiée par la crise socio-politique déclenchée depuis Octobre 1993.

La comparaison des résultats constatés permet de voir une grande inégalité des revenus des ménages de Bujumbura en valeur absolue, selon les quartiers.

Les ménages de Rohero I et II[1] sont manifestement les plus aisés avec respectivement des revenus mensuels de 123383 FBu et 132378 FBu.

---

[1] Au moment de l'enquête, certains quartiers comme Mutanga Sud, Kinindo, Gatoke, Kinanira, Gikungu et Gihosha n'existaient pas. Comme il s'agit de quartiers dits "hautement équipés" et où réside la même catégorie de population, qu'à Rohero, l'état des revenus des ménages de ces nouveaux quartiers est comparable à celui de Rohero I et II. Cette situation est aussi valable pour les dépenses.

Il s'agit des quartiers classés "hautement équipés", par les Services de l'Urbanisme et où résident les expatriés oeuvrant dans le cadre des coopérations bi- ou multilatérale et les hauts cadres de l'Etat et des entreprises publiques.

Suivent en deuxième position les ménages du Quartier Asiatique dont les revenus mensuels moyens s'élèvent à 79917 FBu. Ce quartier est essentiellement habité par des commerçants et prestataires des services divers.

Les ménages des autres quartiers reçoivent des revenus moyens de l'ordre de 20000 FBu et même moins.

En ce qui concerne les dépenses en général et celles de nourriture qui nous intéressent plus particulièrement dans la présente étude, on relève que dans les quartiers à bas revenus, plus de la moitié des dépenses y sont consacrées. Elles peuvent même représenter près des 2/3 comme à Kinama (65,08%) ou à Musaga (61,08).

Le quartier de Ngagara se trouve entre les deux groupes.

Au total, les ménages de Bujumbura consacrent en moyenne 47,7% des dépenses pour la nourriture contre en ordre décroissant, 18,1% pour les autres dépenses, 10,2% pour les dépenses durables, 10,1% pour les vêtements et lingerie, 6,1% pour l'énergie, 4,1% pour le loyer, 2,7% pour les soins corporels et 0,9% pour les dépenses scolaires.

La consommation de la viande étant un luxe, elle est donc concentrée dans les quartiers à haut revenu qui peuvent dégager un excédent de revenus.

D'abord, on peut penser que les quartiers pauvres à prédominance de l'artisanat et de l'agriculture ne couvrent même pas leurs besoins de première nécessité telle qu'une ration alimentaire tout le mois, ne chercheront pas ces aliments de prestige très coûteux.

Le pouvoir d'achat est donc un élément qui, combiné à d'autres éléments, détermine la fonction de consommation de la viande.

En outre, la qualité de la viande est certes un autre élément stratifiant des différentes catégories de la population à la consommation suite aux coûts inhérents à chaque niveau de qualité.

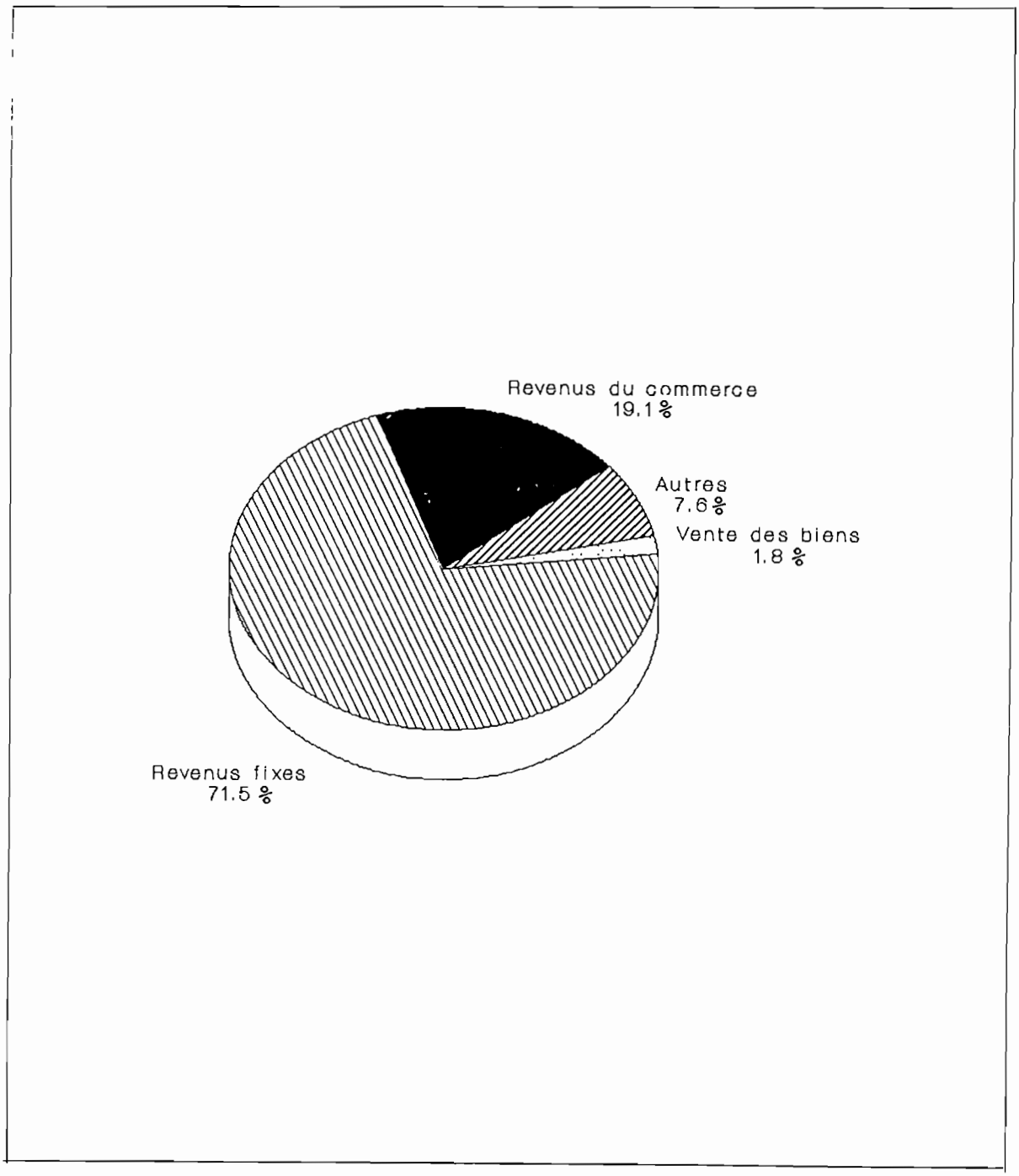


Fig. 25. Répartition des revenus des ménages selon les types de revenus pour la ville de Bujumbura, 1978.

Source: DAYER (M.G.), **op.cit.**, p.73

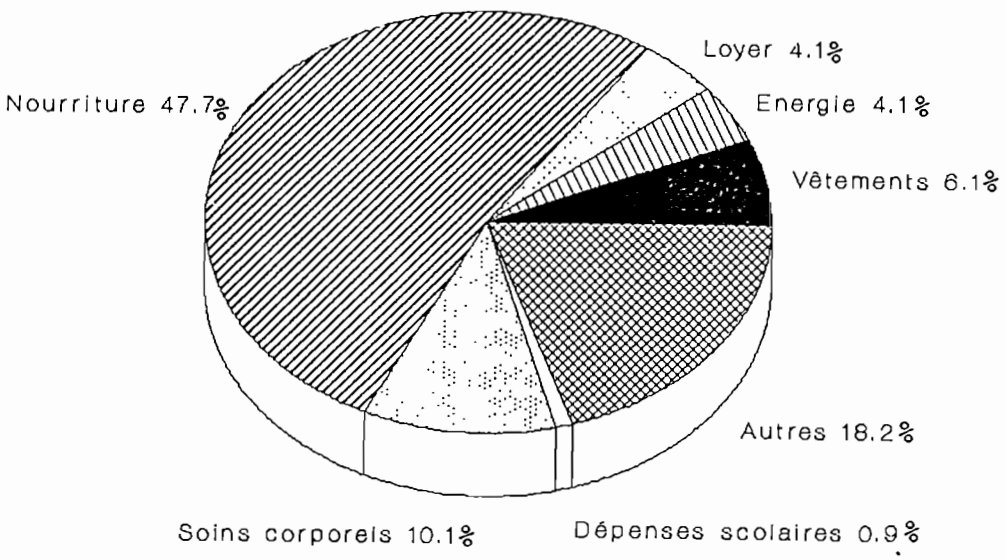


Fig. 26. Répartition des dépenses des ménages selon les catégories des dépenses pour la ville de Bujumbura, 1978.

Source: DAYER (M.G.), **op.cit.**, p.77

2. Les prix de la viande.

Il n'y a pas de normes objectives de fixation de prix de la viande qui soient partout prises en compte.

a. Les critères de fixation des prix.

Dans les boucheries-charcuteries, les paramètres de fixation des prix semblent être plus objectifs. Outre le poids, le prix varie en fonction de la qualité. Celle-ci est appréciée selon les critères suivants:

- L'indice du muscle (I.M.) permettant d'apprécier l'importance des masses musculaires
- L'indice de gras (I.G.) qui permet d'estimer l'importance des graisses.

- L'indice de viande ou de compacité (I.V.). Ce dernier est la synthèse des 2 indices précédents. Il est d'autant plus élevé que la carcasse est musclée et grasse.

$$I.V. = \frac{\text{Poids de la carcasse froide}}{\text{Longueur de la carcasse}} \times 100$$

Avec ces indices, les bouchers distinguent quatre catégories de viande. Celles de première qualité proviennent de jeunes taurillons ou génisses dont l'âge ne dépasse pas 4 ans et demie et qui ne manifestent pas de signes d'ossification de la colonne vertébrale.

A chaque catégorie de viande correspond un prix.

En l'absence de classification des découpes en morceaux, les bouchers détaillants oeuvrant aux marchés publics de Bujumbura pratiquent le même prix en moyenne de 1200 FBu/kg en 1996 pour toutes les catégories de morceaux. Ce qui est anormal étant donné que dans une carcasse toutes les découpes n'ont pas la même valeur marchande.

b. La viande des boucheries-charcuteries.

La viande de boeuf embouché qui est généralement de meilleure qualité est uniquement vendue dans les boucheries-charcuteries. Le prix varie en fonction des découpes. Il va de 1450 FBu pour la viande avec os à 2500 FBu le kilo pour le filet pur.

Il est à noter que les prix sont pratiquement identiques dans toutes les boucheries-charcuteries de Bujumbura.

Compte tenu, nous l'avons vu, de la situation des revenus de la majorité des consommateurs potentiels, les prix de cette catégorie de viande sont considérés comme très élevés.

La viande de boeuf d'élevage moderne est par conséquent réservée à une catégorie de clientèle "très aisée" constituée d'expatriés et quelques hauts cadres des secteurs public et privé.

La viande de porc est très peu vendue à l'état naturel. Environ 80% des découpes sont transformées en charcuteries.

Il en est de même pour la viande de boeuf issu de l'élevage traditionnel collectée par les boucheries-charcuteries dont une bonne partie est mélangée avec celle de porc dans la fabrication des produits charcutiers. Les prix de ces derniers sont excessivement élevés.

La majorité de la population de Bujumbura ne consomme pas les charcuteries non pas qu'elle n'aime ou ne connaît ces produits mais parcequ'elle ne peut pas payer le prix. Celui-ci s'établit entre 700 et 2000 FBu/kg.

c. La viande des étals des marchés publics.

La majorité des ménages de Bujumbura se contente de la viande de boeuf "tout venant" c'est-à-dire issu de l'élevage extensif, de qualité inférieure essentiellement vendue sur les marchés publics.

Rappelons que sur ces marchés, tous les morceaux sont vendus au même prix (1200 FBu/kg), un prix qui restera relativement élevé pour une partie de la population urbaine à faibles revenus. Celle-ci se rachète alors sur la consommation du poisson Ndagala dont les prix restent concurrentiels.

Toutefois, nous remarquons que pour les viandes ovine et caprine les prix sont fixés non pas au kilo mais par catégorie de découpes et en fonction de la taille de celles-ci appréciée au coup d'oeil. Ils s'élèvent à 350-600 FBu pour la cuisse, 250-400 FBu pour le bras et pour les côtes-poitrine, 200-250 FBu pour les abats, 150-250 FBu pour la tête et 200-300 FBu pour le cou.

Nous avons constaté que ces marges de prix d'achat donnent lieu à d'interminables marchandages.

La viande de chèvre et de mouton qui est essentiellement vendue sur les marchés publics est livrée en quantité limitée. En outre, elle est relativement moins chère.

Cependant, les prix sont également considérés comme très élevés pour une large partie de la population urbaine à bas revenus. Cette catégorie de viande reste celle préférée par la population musulmane.

Par ailleurs, la viande des animaux de basse-cour (lapins-volailles) n'est pas non plus, quoique concurrentielle par rapport à la viande bovine et porcine, bon marché. Leur prix varie entre 1000 et 3000 FBu par tête.

L'ensemble de ces données indique que le prix élevé de la viande des différents animaux reste un facteur limitant de sa consommation pour la population de la ville de Bujumbura.

En définitive, on peut considérer que le niveau élevé des prix de vente des viandes ne semble pas découler principalement des marges bénéficiaires excessives prélevées par les bouchers détaillants mais plutôt de la structure des prix de revient des carcasses provenant de l'Abattoir Public de Bujumbura.

Ce constat nous amène à revenir sur celui établi précédemment de l'analyse de l'organisation et de l'articulation des circuits de commercialisation du bétail et qui nous a permis

de relever la présence sur ces circuits d'un nombre important d'intermédiaires avec pour conséquence l'alourdissement du prix de revient du bétail et de la viande à chaque étape du circuit commercial.

Pour pallier à cet inconvénient majeur, il serait peut-être nécessaire d'examiner les voies et moyens de réduire la longueur des circuits de commercialisation du bétail en éliminant un certain nombre d'intermédiaires. Cela suppose entre autres solutions que l'Abattoir Public de Bujumbura puisse assurer directement ses approvisionnements en bétail chaque fois que son intervention pourrait se faire à meilleur prix.

La formule proposée consisterait donc à faire prévaloir sa mission lui assignée en 1983, mission ajoutée aux fonctions actuelles limitées à la simple prestation des services aux bouchers.

d. Evolution des prix.

Tableau XII. Prix moyen de la viande bovine en FBu de 1994 à 1997.

Lieux / Années	Boucheries		Marchés publics	
	Valeur absolue (FBu)	Indice	Valeur absolue (FBu)	Indice
1994	1200	100	600	100
1995	1800	150	800	133,3
1996	2000	166,7	1200	166,7
1997	2500	208,3	1200	200

Source: Enquêtes personnelles, Mars 1997

Comme l'indiquent les données du tableau précédent, les prix de la viande en particulier celle de bovins, n'ont cessé de croître. En effet, avec la base 100 en 1994, ces prix ont été mulitipliés par 2 en moins de 4 ans, excluant de ce fait une importante partie de la population dont les revenus sont restés les mêmes.

La viande reste donc une denrée chère à cause de la diminution des abattages. Les bêtes à abattre sont elles-mêmes chères, nous ont affirmé les bouchers, à cause de la crise que vit le pays et du blocus économique imposé au Burundi par les pays voisins.

C. LA CONSOMMATION DE LA VIANDE DANS LA VILLE DE BUJUMBURA.

1. Découpage de la ville par niveaux de consommation.

Le S.E.D.E.S.[1] classe la ville de Bujumbura en catégories de consommateurs homogènes du point de vue du volume de consommation en 1969. Il identifie trois grandes catégories:

- la population dite privilégiée (Européens)
- les collectivités sociales
- la population africaine

Pour montrer l'ampleur de cette consommation, le S.E.D.E.S. cite:

> "*On peut considérer que les 3200 Européens représentant l'effectif des consommateurs à haut niveau de vie consomment chacun 75 kg de viande de boucherie par an soit 240 tonnes au total. D'autre part, dit-il, la consommation moyenne en milieu africain serait en 1969, de 2,3 kg par habitant*[2]".

Force est de constater que cette vieille considération existe même actuellement. Les gens à haut niveau de revenus sont principalement les grands consommateurs de viande de boucherie de très bonne qualité.

Il est à noter que jusque-là, la consommation des collectivités sociales n'avait pas encore été étudiée. Ces dernières sont pourtant de grands centres de consommation de la viande. Ce sont les homes universitaires, les Forces Armées et les autres petites collectivités publiques ou religieuses.

---

[1] S.E.D.E.S, **Approvisionnements en viandes en Afrique centrale**, Paris, 1971, p.384

[2] Idem

Il faut en outre préciser que la population africaine qui, en 1969, formait un seul groupe de consommateurs ne l'est plus actuellement.

2. Les principaux centres de consommation de la viande.

Il ressort du graphique (Fig. 27) que les marchés publics absorbent une grande part de la viande provenant de l'Abattoir Public de Bujumbura soit environ 52,1% dont 51,1% et 95,2% des tonnages bovin, caprin et ovin leur sont destinés.

Viennent ensuite les boucheries-charcuteries avec 92% qui détiennent le monopole de vente des produits charcutiers soit 100%. Les viandes ovine et caprine occupent une part négligeable soit 4,8%.

Les collectivités sociales qui ne consomment que la viande bovine viennent en dernière position avec 22% de consommation de ce produit.

Mais ces données ne nous éclairent pas bien sur la part qui revient aux ménages, aux restaurants et aux brochetteries qui s'adressent dans leurs approvisionnements aux boucheries-charcuteries et aux marchés publics.

a. La consommation familiale.

Le graphique (Fig. 28) nous indique que près de 81,2% d'acheteurs sont des ménages qui fréquentent les boucheries-charcuteries et les marchés publics. Ces principaux consommateurs préfèrent plus la viande bovine que celle des autres espèces soit environ 51%.

Cependant, nous notons que la quantité de viande achetée par semaine est très faible (le poids n'excède guère 10 kg quelque que soit la taille du ménage).

b. Les brochetteries.

Installées dans pratiquement tous les bistrots, les brochetteries sont d'importants lieux de consommation après les ménages. Elles représentent 15,4% de la consommation. Dans les buvettes, les gens principalement les hommes (parce que ce sont

eux qui les fréquentent le plus) consomment plus la viande qu'ils n'en font à domicile. Des fois, une bouteille de bière est accompagnée d'une brochette.

Les viandes bovine, ovine et caprine sont les seules présentées dans les brochetteries. Elles sont achetées principalement aux marchés publics. On note particulièrement la fréquence d'éléments du cinquième quartier (foie, coeur, langue, panses).

Les quantités de viande achetée par semaine sont moyennes (de 10 à 40kg) parce qu'il faut écouler le produit en l'absence de moyens de conservation de ce produit périssable.

c. Les restaurants.

Les restaurants achètent d'importantes quantités de viande et leurs stocks sont régulièrement remplis. Par semaine, la quantité achetée peut aller jusqu'à 40 kg.

On notera que les produits charcutiers ne sont jamais servis dans les restaurants. Les résultats de nos enquêtes ont également révélé l'absence de viandes ovine et caprine dans les restaurants de la ville de Bujumbura.

Les petits restaurants s'approvisionnent aux marchés publics tandis que les restaurants de première classe s'adressent aux boucheries-charcuteries et c'est la viande de première qualité qui est servie à une clientèle à haut niveau de vie.

En général, il est à noter que la quantité de viande prise dans les brochetteries et dans les restaurants est difficile à évaluer. Ce qui complique davantage l'appréciation moyenne de la consommation de la viande par habitant dans la ville de Bujumbura.

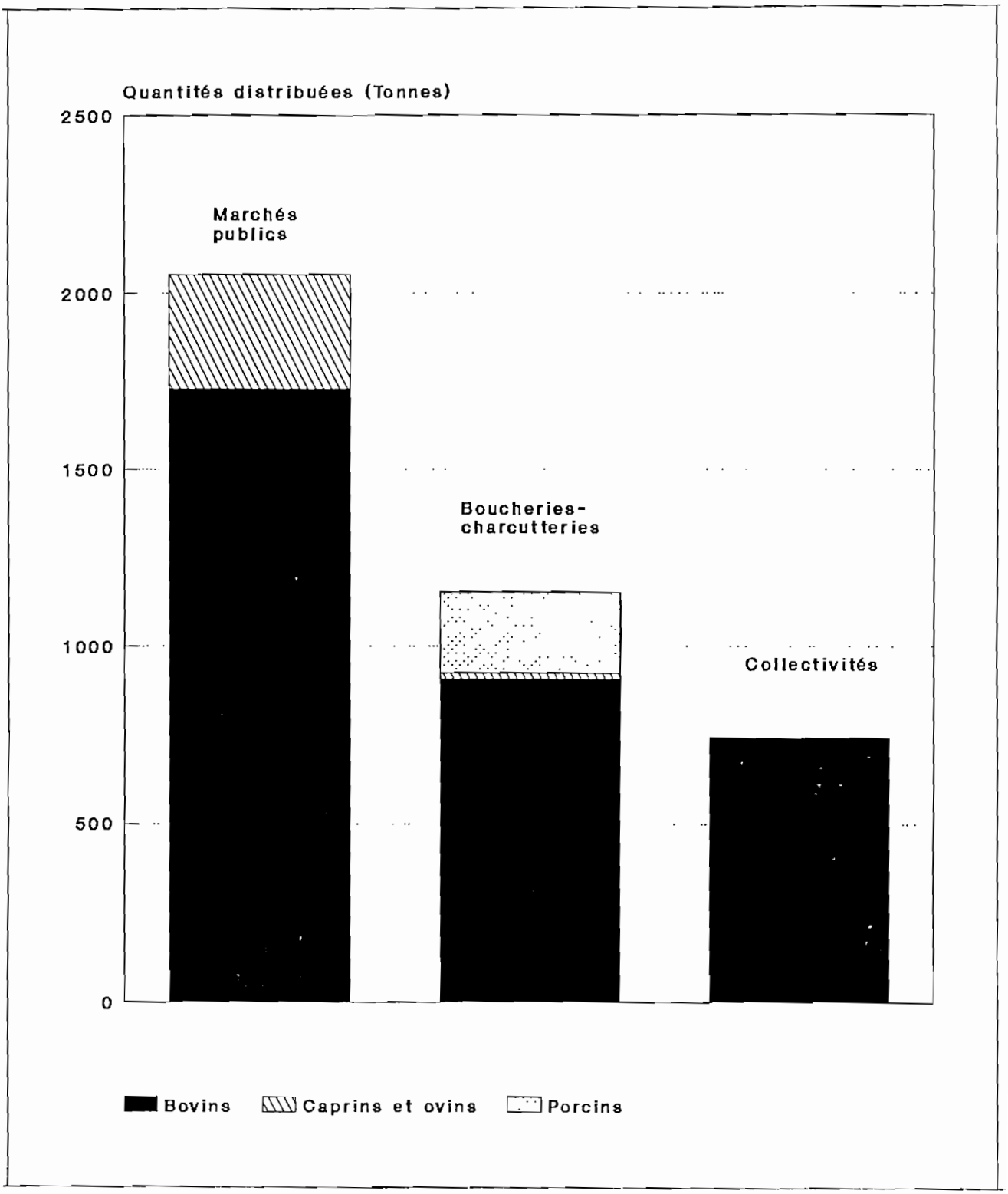


Fig. 27. Le réseau des distribution de la viande dans la ville de Bujumbura.

Source:Réalisation personnelle

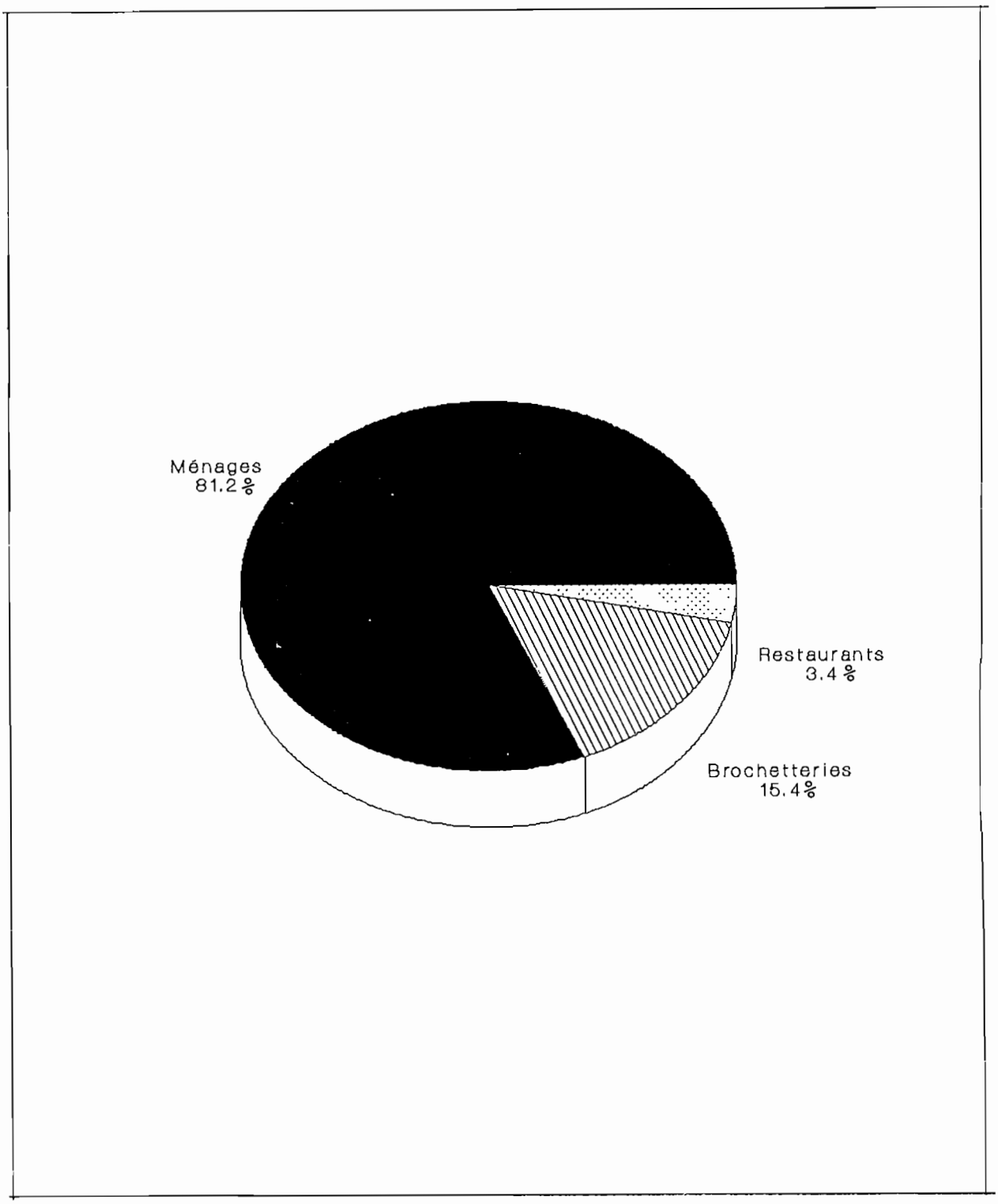


Fig. 28. La structure de la consommation de la viande dans la ville de Bujumbura.

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

Chapitre II: LE ROLE ECONOMIQUE DE L'ABATTOIR PUBLIC DE BUJUMBURA.

Il est incontestable qu'un établissement économique comme l'Abattoir Public de Bujumbura joue un rôle économique important pour l'alimentation des habitants de la capitale.

En effet, l'Abattoir rassemble environ 60% des abattages recensés au niveau national. Il constitue un maillon de premier plan dans le circuit de ravitaillement en viande pour la ville de Bujumbura et ses environs.

D'abord prestataire de services aux bouchers grossistes, l'Abattoir distribue des revenus à la campagne dans les régions d'élevage, dans la ville de Bujumbura et ses environs.

L'Abattoir Public de Bujumbura intervient également dans l'amélioration de l'alimentation, de l'élevage surtout dans l'alimentation de la basse-cour. Son rôle est encore confirmé dans la détermination de certaines maladies endémiques par l'inspection sanitaire.

Enfin, l'Abattoir joue un grand rôle au point de vue alimentaire. Nous savons très bien que la viande a une valeur nutritive de premier plan et avec l'implantation de l'usine des activités induites de commerce se sont mises en place et génèrent des revenus aux sous-traitants.

A. LES PRESTATIONS DE SERVICES.

Il est important de relever d'emblée que l'Abattoir n'intervient pas pour l'instant dans les transactions commerciales du bétail, des viandes et sous-produits d'abattage. Il se comporte comme prestataire de services. En contrepartie, il perçoit des taxes d'abattage incluant notamment les consommations d'électricité et de l'eau, l'expertise vétérinaire, l'entretien de l'Abattoir et le transport de la viande par camions frigorifiques.

Ces frais de taxation sont actuellement évaluées à 1500 FBu par tête de bovin, 1200 Fbu par porcin et 350 FBu par caprin ou ovin abattus.

Il est à relever que cette taxe a évolué comme suit:

Tableau XIII. Evolution de la taxe d'abattage en FBu de 1983 à 1996.

Espèce / Période	Bovin	Caprin/ Ovin	Porcin
1983-1987	550	150	350
1988-1990	850	250	800
1991-1995	1200	250	1000
1995-1996	1500	350	1200

L'analyse de ce tableau montre que la taxe d'abattage a toujours évolué mais à des degrés variés. C'est notamment pour les bovins et les porcins qu'elle a beaucoup plus augmenté avec respectivement des taux de 6,5% et 8% en moins de 20 ans. Pour les ovins et les caprins, cette augmentation a été de 5,3% pour la même période.

Le tableau XIV montre l'évolution des recettes réalisées par l'Abattoir pendant la période 1983-1993.

L'analyse des données présentées révèle aussi que le niveau du prix d'intervention de l'Abattoir a un impact hautement significatif sur le volume des recettes perçues. En effet, les pics (Fig. 29) correspondent aux majorations de la taxe intervenues en 1988 et 1991. Le produit des ventes est passé de 13,4 millions de FBu en 1987 à 26,2 millions en 1988 soit un dédoublement en une année. Il est passé de 29,8 millions à 35,5 millions de 1990 à 1991 soit 19% de croissance alors que le taux de croissance des abattages était au cours de la même année de 27,1% pour les bovins, 22,1% pour les porcins, 41,9% pour les ovins et 5,9% pour les porcins et pour la deuxième année ces taux de croissance étaient respectivement de 7%, 32%, -8,7% et 9,6%.

Il convient de noter cependant que le système de la taxe fixée par tête de bétail présente un inconvénient majeur en ce sens qu'en tenant compte du nombre d'animaux, il ne permet pas de valoriser au mieux les interventions de l'Abattoir en fixant un prix rémunérateur calculé plus en fonction des rendements des

services qu'en tenant compte des rendements des carcasses du bétail abattu. Il est anormal que l'on paie la même taxe pour un bovin de 120 kg de carcasse et pour celui de 300 kg.

Tableau XIV. Evolution des recettes (en FBu) à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1993.

Année	Recettes (FBU)
1983	8 429 916
1984	12 017 893
1985	12 337 030
1986	12 689 654
1987	13 406 984
1988	26 225 439
1989	28 724 483
1990	29 865 655
1991	35 569 583
1992	39 730 089
1993	36 329 165

Source: Rapports annuels de l'Abattoir, 1983-1993

B. LA DISTRIBUTION DES REVENUS.

L'élevage continue à garder une fonction sociale importante au Burundi. Son impact reste fort limité sur la place du revenu national. L'élevage bovin ne représente actuellement que 2 à 3% du P.N.B. et 7% du revenu agricole[1].

Dans ce secteur, l'Abattoir Public de Bujumbura a un rôle prépondérant dans la distribution des revenus tant à la campagne que dans la ville de Bujumbura.

---

1 **V^{ème} Plan Quinquennal de Développement Economique et Social**, Annexe 1, volume 1, p.61

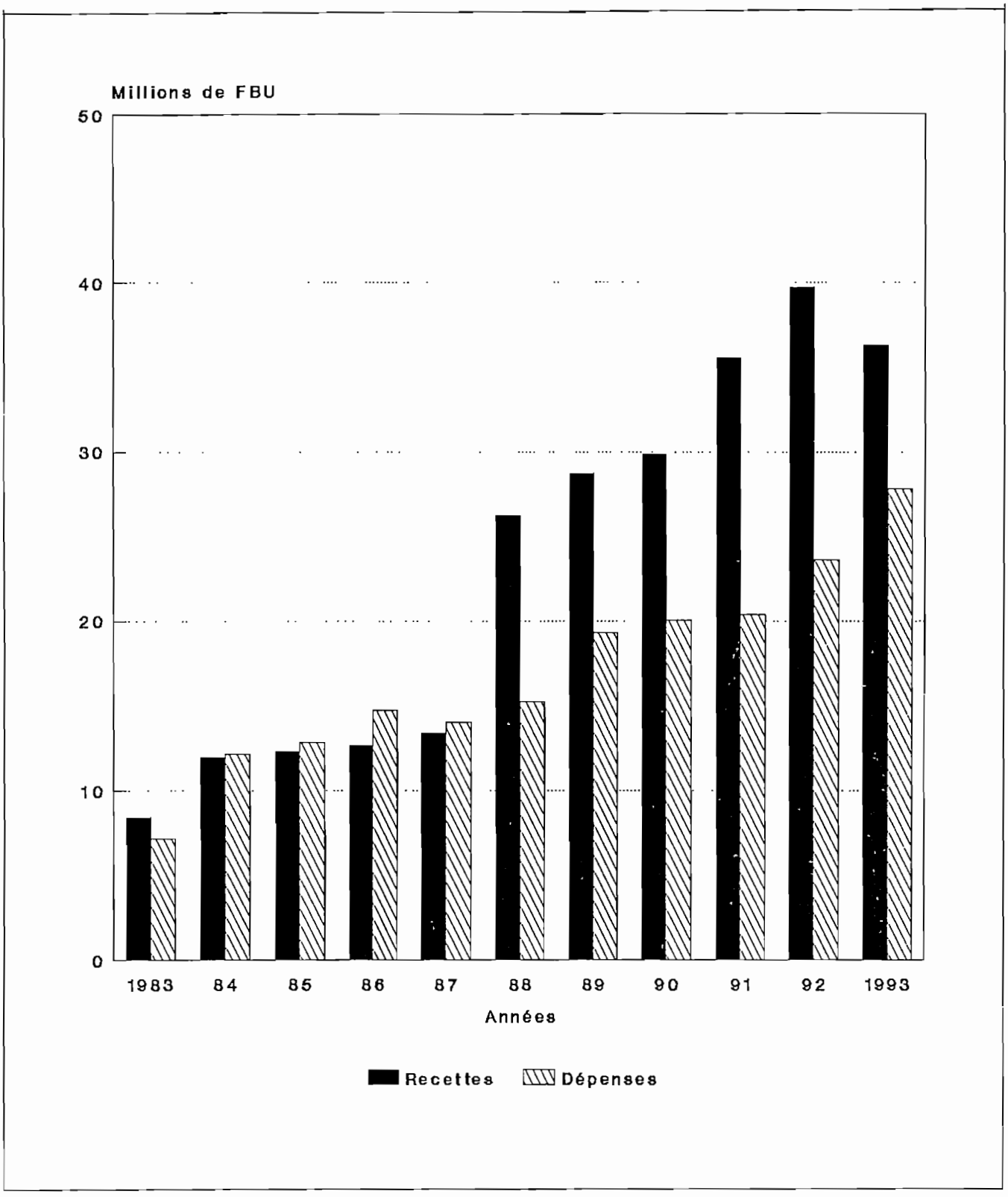


Fig. 29: Evolution des recettes et des dépenses annuelles de l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1993 .

Source: Rapports annuels de l'Abattoir, 1983-1993

1. La distribution des revenus à la campagne.

L'Abattoir distribue des revenus indirectement aux éleveurs dispersés dans les différentes régions de production. Il est certes difficile d'évaluer sa part dans le revenu national et les revenus ruraux en particulier.

Tout simplement, on notera que les bouchers qui fréquentent les marchés de bétail échangent contre le bétail, de l'argent aux producteurs.

2. La distribution des revenus dans la ville de Bujumbura et ses environs.

L'Abattoir octroie des salaires au personnel sous-contrat. Mais il accorde des primes au personnel sous-statut tributaire de la Fonction Publique.

Après l'avènement de la IIIème République, les annales du personnel de la Fonction Publique et des entreprises parapubliques ont été débloquées.

Un problème s'est cependant posé quant au taux de majoration des salaires du personnel sous-contrat de l'Abattoir étant donné que sur ce point, il n'est stipulé nulle part que l'Abattoir est régi par la législation concernant la Fonction Publique ou les sociétés para-étatiques. Ce détail met en évidence l'un des aspects ambigus du statut de l'Abattoir.

Le Conseil Consultatif de l'Abattoir avait recommandé de majorer ces salaires de 2% comme dans la Fonction Publique au lieu de 3% en vigueur dans les sociétés parapubliques[1].

Par ailleurs, il est à signaler que l'Abattoir Public de Bujumbura constitue un point vital pour des dizaines de tâcherons. Ces derniers gagnent leur vie à raison de 500 à 600 FBu par bovin, 100 à 120 par ovin ou caprin ou à raison de 1000 à 1200 FBu par porcin abattus.

---

[1] **Rapport annuel** de l'Abattoir, 1985

Le revenu journalier moyen est de 1500 FBu. Ces agents abatteurs sont principalement originaires des quartiers périphériques ou des contreforts surplombant la plaine. Ils rentrent le soir avec d'importantes sommes d'argent et quelques morceaux de viande dont ils consomment une partie, l'autre est vendue par petits tas.

C. L'UTILISATION DES REVENUS.

1. Les éleveurs.

L'élevage reste considéré comme une forme d'épargne à défaut d'autres formes d'investissement développées. Le bétail procure aux éleveurs essentiellement le fumier, le lait mais rarement la viande et l'argent. Une fois arrivées à l'âge adulte, les bêtes sont vendues. L'argent issu de ces ventes peut servir aux équipements, aux frais de scolarité et de santé, dans la construction des maisons, etc.

En général, en élevage traditionnel, les revenus tirés de l'élevage sont affectés aux dépenses courantes. Mais les collectivités sociales utilisent ces revenus pour l'autofinancement. C'est le cas des écoles, des communautés religieuses, des camps militaires et des prisons disposant de fermes d'élevage et de poulaillers.

2. Les bouchers.

Le bénéfice tiré des activités de commercialisation du bétail et/ou de la viande est destiné à plusieurs usages selon qu'il s'agit des bouchers grossistes ou de bouchers détaillants.

Chez les bouchers grossistes, les revenus servent principalement aux équipements, au commerce général, à la construction de logements, au loyer, etc.[1]

Les bouchers détaillants utilisent ces revenus pour l'équipement des ménages, le payement des frais de scolarité des enfants, pour le loyer, etc.

---

[1] Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

Concernant les boucheries-charcuteries de Bujumbura, il faut dire que ce sont des boîtes spécialisées dans le commerce de viande et des produits charcutiers. Leur structure est tellement complexe qu'elles disposent de capitaux mixtes. Les revenus tirés de cette activité servent au renouvellement des équipements, au commerce général, à l'amélioration de l'élevage. Rappelons sur ce point que ces boucheries-charcuteries pratiquent l'élevage moderne (centres d'embouche, porcheries, poulaillers).

Le Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers (C.F.B.C) dispose de beaucoup d'avantages.

Exempt d'impôts, il occupe gratuitement les locaux de l'Abattoir Public de Bujumbura de même que certains équipements communs. Le Centre ne paie pas non plus de facture à la REGIDESO.

Tout cela fait qu'il réalise des gains importants. Les revenus tirés sont principalement alloués à la formation des personnes au métier de boucher-charcutier, au payement du personnel et à l'achat de ses propres équipements.

Le rôle du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers, éclipsé par la crise d'Octobre 1993, devrait être revalorisé afin que le métier de boucher-charcutier soit répandu à travers tout le pays.

En outre, les revenus tirés de la vente des produits carnés et charcutiers devraient être affectés à l'amélioration de l'élevage par la construction de centres d'embouche de démonstration en milieu rural.

Cependant, le Centre n'étant pas à vocation purement commerciale, toutes ses missions ne peuvent pas être remplies. Le rapport des Commissaires aux Comptes est pessimiste:

> "*Un taux de marge bénéficiaire brute de 15% aurait amplement suffit à maintenir son chiffre d'affaires à 12151471 FBu, à un niveau lui permettant de réaliser des résultats positifs du moins à partir de la deuxième période d'exploitation*"[1].

---

[1] Abattoir Public de Bujumbura, **Rapport des Commissaires aux comptes**, 1995

La stagnation des fonds de dotation du Centre de Formation des Bouchers-Charcutiers ne lui permet donc pas de diversifier ses activités si une gestion saine n'est pas par ailleurs appliquée.

3. Abattoir Public de Bujumbura.

Prestataire de services aux bouchers, l'établissement tire exclusivement des revenus considérables des taxes d'abattage. Ces revenus sont affectés au payement du personnel, aux dépenses en eau et électricité, à l'achat du carburant et à l'entretien des équipements dont la vétusté grève d'année en année les coûts de fonctionnement de l'Abattoir.

a. Les salaires du personnel.

Ces salaires sont versés au personnel sous-contrat tandis que le personnel sous-statut ne reçoit que des primes. Les crédits sont d'autres avantages dont bénéficie le personnel sous-statut.

b. Dépenses en eau et électricité.

Ces dépenses connaissent une nette expansion à cause de l'augmentation des tarifs et surtout à cause des coupures fréquentes d'électricité au moment où le blocus économique qui frappe le Burundi a également rehaussé les prix du carburant.

Le groupe électrogène qui relaie la REGIDESO consomme le mazout dont le coût s'incorpore aux dépenses en carburant du matériel roulant.

Pour les dépenses en eau, il faudrait instaurer un travail à la chaîne pour limiter la quantité d'eau qui coule de 6 heures du matin à 15 heures de l'après-midi.

c. Dépenses en carburant et en lubrifiants.

Elles sont de plus en plus élevées du fait que le groupe électrogène, les deux camions frigorifiques, la voiture du directeur, les machines et les autres équipements doivent être régulièrement entretenus et réparés.

En général, toutes ces dépenses sont si importantes que l'excédent dégagé ne peut servir à des investissements considérables tels que l'achat du bétail et la commercialisation de la viande, mission pourtant assignée à l'Abattoir au moment où il fut érigé en administration personnalisée.

D. L'AMELIORATION DE L'ELEVAGE.

L'Abattoir Public de Bujumbura aide de façon indirecte à l'alimentation de la basse-cour et dans le dépistage de certaines maladies du bétail.

1. L'alimentation de la volaille.

Certains sous-produits sont récupérés à l'Abattoir ou dans les boucheries-charcuteries et transformés par ALCOVIT. Ils entrent principalement dans l'alimentation des poules. Ces concentrés sont fabriqués essentiellement à base des os, du sang et de certaines saisies.

Précisons aussi que les chiens sont nourris d'os dont le prix au kg est de 100 FBu.

2. Le rôle de l'inspection sanitaire.

Les rapports vétérinaires rélèvent que les différents cas de saisies (partielles ou totales des carcasses) sont principalement dus à la tuberculose et à la cysticercose.

Concernant la tuberculose, les cas positifs sont observés essentiellement chez les bêtes en provenance de la plaine de la Rusizi dans les régions de Gihanga et de Gatumba.

Une campagne pour l'éradication de la tuberculose dans cette région devrait être menée puisque les troupeaux partagent les mêmes pâturages et la source d'abreuvement est la Rusizi. La contamination est donc aisée.

D'autre part, la cysticercose bovine occasionne des pertes économiques considérables. Les animaux porteurs de cysticerques (taenia) proviennent du Mugamba et du Bututsi. Il faut donc que les autorités sanitaires sensibilisent les éleveurs afin qu'ils prennent des mesures de lutte contre cette parasitose

(aménagement des latrines, déparasitages des personnes et des bêtes souffrant du taenia, inspection correcte des viandes sur les petits marchés).

Par ailleurs, l'inspection de salubrité révèle de nombreux cas de maladies comme la fièvre aphteuse, la peste porcine, les infections de rate, du foie, des poumons, etc.

Toutes ces principales causes de saisies partielles ou totales font d'importantes pertes aux bouchers grossistes. Mais le rôle de l'inspection sanitaire est de préserver la santé publique contre les maladies des produits carnés et de détecter des aires endémiques de certaines maladies.

E. L'AMELIORATION DE L'ALIMENTATION.

La viande est un produit alimentaire dont la composition et la valeur nutritive sont indispensables dans la vie de l'homme.

1. La composition moyenne de la viande.

La composition moyenne de la viande est variable. Selon MUZUNGU[1], elle varie en fonction de l'âge de l'animal, de l'état d'engraissement, de l'espèce considérée, du muscle considéré, de la partie et du morceau choisis.

Ainsi les viandes se distinguent les unes des autres par des profils très différents de leurs caractéristiques de composition physico-chimique. Malgré cette grande variabilité des composants de la viande, les composants essentiels sont d'après THEMOLIERES[2]:

- Eau : 75 à 80%;
- Protéines: 15 à 20%;
- Lipides: 3%;
- Substances azotées non protéiniques: 1%;
- Sels minéraux: 1%.

---

1 MUZUNGU (C.), **Op. cit.**, p.48

2 THEMOLIERES (J.), **Manuel d'alimentation humaine, Les aliments**, Tome II, Edition E.S.F., 1980, p.183

En raison de sa teneur en protéines d'excellente qualité, de sa digestibilité et de son équilibre en acides aminés, la viande supplée bien les insuffisances qualitatives des protéines végétales.

2. Valeur nutritive de la viande.

La viande est un aliment d'une importance capitale du point de vue nutritionnel.

Selon CRAPLET[1], la viande est un aliment concentré, facilement digestible, source de nombreux nutriments avec un excellent équilibre de certains principes chimiques spécifiques.

Ainsi, la viande constitue une source importante de protéines. Elle fournit des graisses dont le rôle est de protéger les organes essentiels contre certaines maladies, de servir de réserves du corps, d'isoler le froid et de fournir l'essentiel des vitamines animales.

Par ailleurs, les protéines animales sont deux fois plus extractives que les protéines végétales. La viande fournit donc à l'organisme des sels minéraux, des vitamines et des graisses. La consommation régulière des aliments contenant de la viande en quantité suffisante soit 100 g par jour et par personne[2] est une façon d'avoir une alimentation équilibrée.

Au Burundi, une alimentation à base de la viande est rare à cause des habitudes alimentaires et des prix très élevés de cette denrée considérée comme un luxe. D'où la persistance de certaines maladies liées à la carence en protéines d'origine animale.

---

1 CRAPLET (C.), **La viande de bovins, Traité d'élevage moderne, De l'étable à l'assiette du consommateur**, Tome VII, Vigot Frères éditeurs, Paris, 1996, p.309.

2 F.A.O., **Rapport annuel**, 1985

F. LES ACTIVITES INDUITES DE COMMERCE ET DE VALORISATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.

L'existence de l'Abattoir Public de Bujumbura est à l'origine d'un petit marché des produits de première nécessité. Il y a aussi lieu de signaler la création des activités de sous-traitance.

1. Le marché parallèle à l'Abattoir.

Au-delà des limites parcellaires de l'Abattoir Public de Bujumbura circulent une centaine de gens qui assurent l'intendance, la vente de casse-croûte et de fruits, etc.

a. Acheteurs et vendeurs.

L'Abattoir rassemble 500 personnes tous les matins. Les après-midis l'établissement est pratiquement vide. Il est gardienné en permanence.

Actuellement, les bouchers amènent leurs bêtes et paient les tâcherons pour faire les divers travaux. Il y a donc dans le halle entre 100 et 200 personnes intéressées à divers titres: les vrais abatteurs, ceux qui aident en contrepartie d'un peu de viande, ceux qui viennent chercher du travail, des bouchers, des éleveurs, etc.

A l'extérieur, il faut ajouter une bonne centaine de personnes venues livrer les animaux et une autre centaine de personnes venant chercher la viande et les issues.

Dans ce marché informel, les transactions sont effectuées sur un terrain vague sous les arbres ou dans de minables hangars construits avec des matériaux de récupération.

Les vendeurs sont pour la plupart des femmes et des enfants en provenance des contreforts ou des quartiers périphériques de la capitale.

Les acheteurs essentiellement des hommes sont composés de tous les gens qui passent la journée à l'Abattoir c'est-à-dire certains bouchers, les éleveurs, les abatteurs et ceux qui attendent d'exécuter une tâche quelconque.

Leur origine est diversifiée. Ce sont des personnes des collines surplombant la ville de Bujumbura ou des quartiers périphériques. Les éleveurs, les bouchers et des gardiens de leurs troupeaux viennent pour la plupart de l'intérieur du pays.

Comme il n'y a pas de restaurants, toutes ces personnes vont alors chercher de quoi manger et/ou boire sur place.

b. Les produits présentés (Fig. 30).

Il faut d'abord dire que ces produits sont des produits alimentaires consommables directement.
En tête, viennent des fruits qui représentent environ près de la moitié des produits présentés. Les vendeurs de fruits représentent 50,75% du total. Ils proposent aussi des repas chauds 30,32% et d'autres denrées.

Concernant la quantité présentée, les estimations sont de l'ordre d'un panier par vendeur de fruits et 3 cartons de boisson par vendeur. Un restaurateur peut servir environ sur 25 assiettes par jour.

Loin de ce marché-restaurant, les bouchers et les éleveurs marchandent le prix des bêtes de boucherie.

Quant à la présentation des produits, on peut affirmer qu'elle n'est pas des meilleures. Les fruits ne sont pas lavés et sont la plupart des fois consommés comme tels. Les repas sont préparés en plein air dans des casseroles sans couvercle. De plus, ils sont servis dans des assiettes dont la propreté est douteuse (une même eau pour plusieurs unités, pas de savons, pullulement de mouches,etc.).

On note en outre l'absence de tables et de chaises. Les fourchettes et les cuillères sont rares. Le client s'arrange pour prendre son repas soit assis sur un poutre soit debout avec des mains sommairement lavées.

Ceci a de très graves répercussions sur la santé publique si on sait que l'Abattoir est à quelques mètres et donc la source de contamination est tout proche.

C'est là donc le côté folklorique dont il faudra un jour essayer de sortir si l'on veut disposer de bons produits et assainir le marché en le simplifiant.

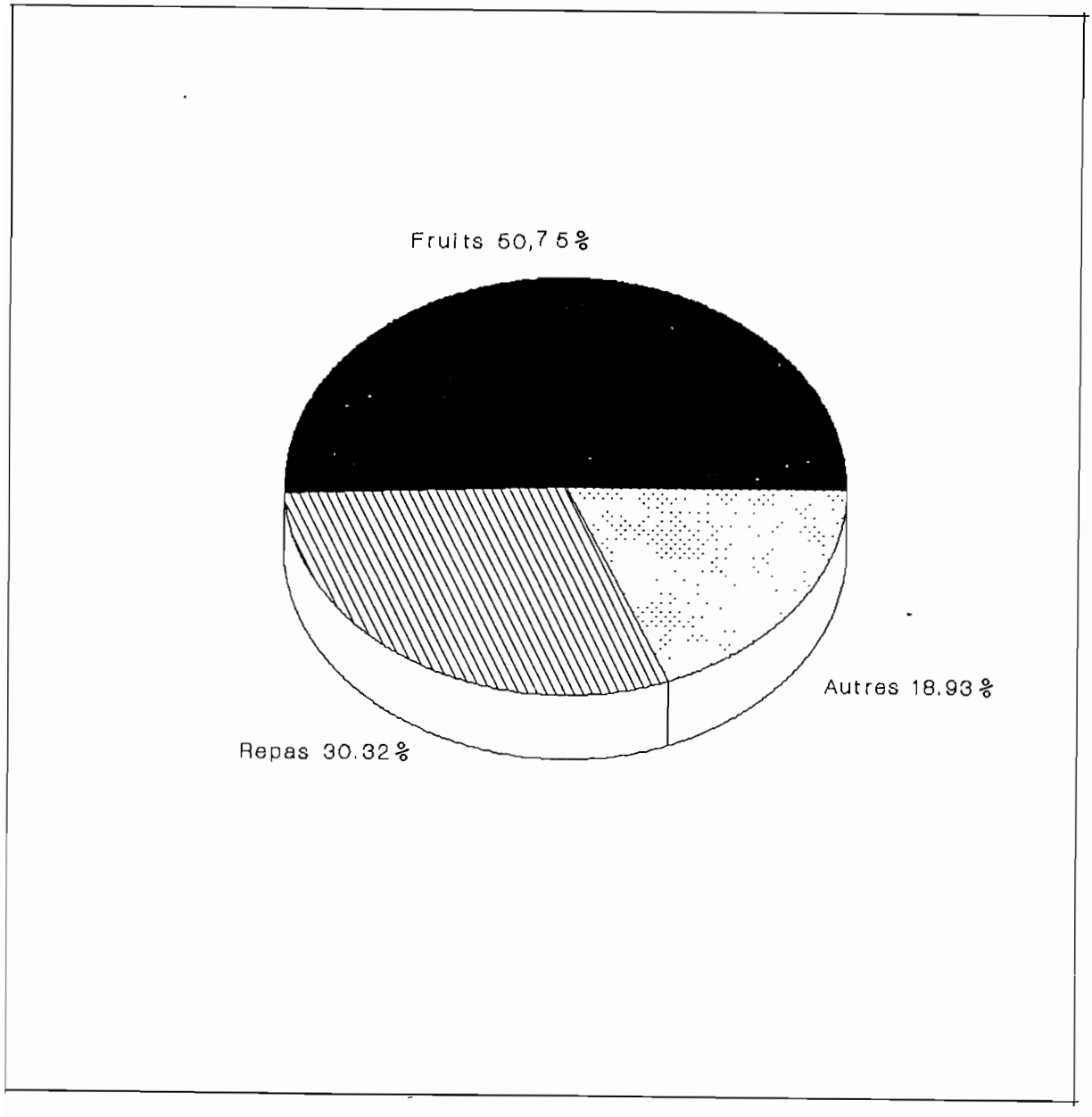


Fig. 30. Répartition des vendeurs selon les produits présentés.

source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

2. Le traitement des produits dérivés.

Jusqu'aujourd'hui, les bouchers ignorent l'importance de ces sous-produits animaux. Ils les jettent ici et là aussitôt après l'abattage et le désossement, accentuant ainsi le problème de pollution de l'environnement.

a. La valorisation des peaux et cuirs.

La valorisation des peaux et cuirs dans le temps était assurée par la Tannerie du Burundi (BURTAN). Cette société tombée en faillite s'occupait du ramassage, du conditionnement et de la commercialisation de ce produit.

Ce rôle est actuellement assuré par la société privée BURUNDI EXPORT qui enlève les peaux et cuirs fraîchement dépouillés et qui va se charger du séchage et du conditionnement. Cette société collecte également les peaux mal dépouillées et séchées de l'intérieur du pays.

A l'Abattoir Public de Bujumbura, une peau de bovin vaut 270 FBu/kg après séchage tandis que les cuirs des caprins et d'ovins coûtent respectivement 480 et 250 FBu/kg la pièce après séchage au producteur.

On reconnaît actuellement l'exiguïté du marché de ces sous-produits pour le Burundi car ceux-ci n'ont qu'une seule destination (exportation vers les pays du Moyen-Orient) et subissent certainement une très forte concurrence des autres pays.

Ceci se répercute désavantageusement sur les prix de vente à l'exportation et par conséquent sur les prix d'achat au producteur.

b. La valorisation des os, cornes, sang et graisses animales.

Concernant ces sous-produits d'abattage, il est important de noter qu'ils ne subissent actuellement pas de valorisation. Ce problème rend délicate toute estimation quantitative de l'état de leur demande.

Pourtant, les matières pouvant être produites à partir de ces sous-produits sont utilisables dans les différents domaines.

En effet, la poudre d'os riche en calcium, en phosphore et en sels minéraux, peut être utilisée comme complément en aliments pour le bétail.

Les viandes saisies peuvent être traitées et utilisées en alimentation du bétail.

Le suif animal, quant à lui, est généralement vendu sur les marchés internationaux où il concurrence une série importante d'huiles et graisses végétales pour un prix intéressant. Les graisses animales peuvent être utilisées en savonnerie où elles peuvent soutenir la concurrence des détergents chimiques car elles possèdent les mêmes caractéristiques qu'eux et peuvent être vendues à des prix relativement réduits.

En outre, les graisses animales peuvent être aussi commercialisées pour la consommation humaine à condition d'être soigneusement préparées à partir des éléments de carcasses bien contrôlés et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

Une fois cuit, le sang animal peut être incorporé à la consommation humaine. Il peut servir aussi à la fabrication de l'hémoglobine.

La farine de viande, d'os et de sang par sa teneur en protéines très élevée, peut servir à la fabrication d'aliments du bétail.

En définitive, on remarque que ces spécialités présentent une valeur commerciale importante et leur extraction peut constituer une opération rentable.

Malheureusement, force est de constater que l'Abattoir Public de Bujumbura n'est pas suffisamment équipé ni d'usine de désossage permettant de récupérer les os de la carcasse ni d'usine d'extraction de graisses. Le sang des animaux est écoulé par terre lors de l'abattage et les os et les cornes sont jetés à l'extérieur où ils sont brûlés.

Il n'y a pas non plus de véritables organisations de ramassage des os et de cornes frais dans les boucheries ou autour des marchés.

D'une façon générale, on peut conclure que le sous-équipement et le manque de moyens financiers de l'Abattoir ne lui permettent pas d'étendre ses activités surtout de développer la valorisation des sous produits animaux.

En outre, les Burundais n'ont pas encore pris en conscience l'idée que les sous produits animaux ont une valeur marchande évidente.

D'où le sang, les os, les cornes, le graisses animales se répandent çà et là avant d'être évacués vers les décharges publiques ou déversés vers la Ntahangwa. Ce qui représente une menace grave de la pollution de l'environnement.

c. Menaces de pollution.

Le terme "*pollution*" vient du latin pollutionem qui signifie "*souillure*". Il existe plusieurs définitions de la pollution les unes aussi vraies que les autres, mais toutes s'accordent sur la présence dans le milieu naturel de substances étrangères, nocives ou non qui peuvent perturber l'équilibre écologique de ce milieu.

On va ainsi parler de la pollution de l'air, du sol et de la pollution de l'eau.

Les eaux usées industrielles ont souvent une composition plus spécifique qui est directement liée à la nature de l'industrie considérée. Il est donc possible d'en donner un profil type. En effet, la pollution par les déchets en provenance de l'Abattoir est d'origine organique car "*les eaux sont chargées en matières organiques biodégradables*"[1].

---

[1] BUKURU (H.), **Contribution de la bouse de vache à la pollution des eaux**, Mém. Faculté des Sciences, Bujumbura, 1990, p.16.

La pollution organique étant essentiellement celle qui est créée par les déversements, dans les cours d'eau, les lacs ou la mer, des égouts urbains ou des égouts particuliers, raccordés au milieu récepteur, son étude pour une eau donnée, est difficile à mener.

Les matières organiques pour une eau forment un ensemble très complexe du fait de la diversité de ces substances.

De plus, la façon dont les divers contaminants peuvent compromettre la santé de l'existence des individus est difficile à évaluer.

A titre illustratif, d'après l'étude américaine "**Drinking Water Health**"[1], 10% des composés organiques trouvés dans l'eau destinée à la boisson sont volatils, 90% ne le sont pas. 90% des composés volatils ont été identifiés, mais seulement 5 à 10% des composés sont volatils. Autrement dit, 9/10 des composés totaux restent inconnus.

Cette étude témoigne donc de la complexité des problèmes auxquels se heurte le chercheur dans sa tentative d'évaluer la pollution d'origine animale.

Ce qui est évident c'est que l'Abattoir Public de Bujumbura constitue une véritable source de pollution de l'environnement aussi immédiate (pollution de l'air, du sol) et lointaine (pollution de l'eau du lac Tanganika via la Ntahangwa) car les déchets évacués ne subissent aucun pré-traitement.

L'eau résiduaire est chargée en grande quantité de bouse, de graisses, de sang; ces déchets étant riches en glycérine, en nitrites et en phosphates, favorisent la prolifération des algues et autres organismes unicellulaires. Ceux-ci contribuent à baisser le taux en oxygène et gênent la vie lacustre.

Ce phénomène d'eutrophisation des eaux risque de multiplier des bactéries pathogènes. Toute augmentation de sels nitrites peut provoquer la destruction de la faune et de la flore aquatiques.

---

[1] Cité par TRIBUNE DE CEBEDEAU, Vol. 37, N°485, Liège, Avril 1984, 254 p.

Par ailleurs, une certaine quantité de ces déchets surtout la bouse et les cornes sont évacués vers le décharge publique de Buterere où ils augmentent le gros de la pollution du sol et de l'eau ou alors les cornes et les os sont brûlés sur place et les fumées qui se dégagent contribuent à la pollution atmosphérique de la ville de Bujumbura.

La construction de la station d'épuration des eaux usées à Buterere est venue à point nommé. Mais il faut connecter les égouts de l'Abattoir Public de Bujumbura à cette station.

Par ailleurs, le déménagement de l'usine vers la zone industrielle s'avère une nécessité impérieuse afin de diminuer les nuisances causées aux collectivités avoisinantes.

Ce problème est d'autant plus "sérieux"[1] que les autorités de l'Abattoir en ont pris note; seulement elles se heurtent aux difficultés d'ordre financier.

> "*Le récepteur des déchets pose un problème dans les abattoirs de capacité inférieure à 15000 tonnes par an car les appareils coûtent sensiblement le même prix que l'Abattoir soit petit ou grand*"[2].

On se rend compte alors que la récupération de ces déchets coûte plus cher que ne vaut le produit récupéré.

Un broyeur qui doit accepter un tibia est le même que l'abattoir soit petit ou grand, il est simplement utilisé plus ou moins longtemps. On est amené à installer des matériels sous-utilisés. En Europe, une collecte est organisée région par région et tous les déchets sont regroupés dans des usines d'équarrissage qui absorbent la production d'abattoirs faisant 100000 tonnes/an en tout.

---

[1] Abattoir Public de Bujumbura, Rapport annuel, 1992

[2] SOFRECO-SOGEAC, **Op. cit.**, p.69.

Ces entreprises font payer ce service de ramassage pour un forfait allant jusqu'à 50 FF par an par tonne abattue et régulièrement, elles tombent en faillite car elles n'arrivent pas à équilibrer leur budget malgré cet apport d'argent[1].

Enfin de compte, quel que soit le système utilisé, il serait mieux de concentrer les moyens et les confier à l'usine ALCOVIT qui est l'entreprise de l'Etat chargée de la fabrication des aliments du bétail.

Dans tous les cas, la consommation de la viande est un luxe comme se doter d'un abattoir moderne. Un abattoir moderne est prestataire de services. Il n'achète les animaux ni ne vend la viande. Mais si la situation financière était favorable, l'Abattoir Public de Bujumbura pourrait diversifier ses activités. Ce qui entraînerait la faillite des bouchers grossistes et perturberait profondément le circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail à l'échelle nationale. Il faut donc prendre avec réserve la modernisation de l'Abattoir car elle ferait disparaître d'importantes sources de revenus à de nombreuses personnes tributaires de la commercialisation du bétail et de la viande.

---

[1] Idem.

CONCLUSION GENERALE.

Au terme de ce travail (ayant pour étude le rôle d'un abattoir dans l'approvisionnement des villes), nous sommes très heureux de présenter quelques uns des résultats de nos recherches.

Dans la première partie, nous avons présenté la situation générale et le site de l'Abattoir Public de Bujumbura. L'usine est située dans la circonscription administrative de Kamenge, dans un quartier administratif mais proche des quartiers résidentiels suite à l'extension récente de la ville. Le site occupe un terrain dont les formations pédologiques et la pente ne sont pas favorables à une installation de type industriel.

L'urbanisation de la ville exige un déménagement de l'usine dans la zone industrielle. C'est d'ailleurs ce que recommande le rapport de faisabilité d'un complexe de viande dans la ville de Bujumbura.

Quant à la main-d'oeuvre travaillant à l'Abattoir Public de Bujumbura, on peut affirmer qu'il est très peu nombreux dans la mesure où son rôle est limité à la mise à la disposition des usagers (bouchers) de tous les équipements nécessaires à l'abattage. Ce qui est une formule assez originale.

La seconde partie de notre travail parle de l'approvisionnement et de la capacité de l'Abattoir. Il faut dire que l'approvisionnement se fait dans tout le pays plus spécialement dans les régions d'élevage. Mais la grande dispersion des marchés de bétail, l'insuffisance et les prix élevés du bétail font recourir aux importations en provenance des pays limitrophes. Mais ces dernières semblent bloquées ou irrégulières à cause de l'instabilité socio-politique régnant dans la sous-région des Grands-Lacs Est-africains.

Cela fait que la capacité n'est jamais atteinte. Le matériel de l'usine est sous-utilisé et par conséquent les nouveaux équipements ne sont pas totalement amortis. C'est l'usager et finalement le consommateur qui en payent les frais.

Au cours de notre travail, nous avons aussi remarqué que la longueur du circuit d'approvisionnement et de commercialisation du bétail et de la viande alourdissent, par la chaîne d'intermédiaires, les prix de la viande au consommateur dont le pouvoir d'achat de ce produit désormais considéré comme un luxe ne cesse de se détériorer.

En fait, la production de la viande a diminué ces dernières années à cause de la crise déclenchée depuis Octobre 1993. Parallèlement, le pouvoir d'achat de la population a sensiblement chuté surtout avec le blocus économique imposé au Burundi par les pays voisins. Ce qui a conduit à la spéculation et à la rareté du bétail et de la viande au profit du poisson dont la consommation concurrence véritablement celle de la viande. Tous ces problèmes poussent l'Abattoir à fonctionner au ralenti.

Concernant le rôle économique de l'Abattoir traité en dernière analyse, nous pouvons dire que son rôle n'est pas affirmé. Appartenant à la collectivité, l'établissement reste encore prestataire de services. Même sa mission, pourtant lui assignée, d'acheter ses propres animaux et de se livrer à la commercialisation de la viande n'est pas aujourd'hui encore remplie, faute de moyens financiers bien sûr!

Cependant, l'Abattoir Public de Bujumbura distribue des revenus à la campagne (éleveurs) et dans la ville de Bujumbura (bouchers et personnel). De plus, son concours à l'amélioration de la santé publique grâce à l'amélioration de l'alimentation est incontestable.

Mais le développement des activités de sous-traitance qui diminueraient aussi sensiblement les menaces de pollution pesant sur l'usine et sur son environnement immédiat et lointain (Lac Tanganyika) est encore au stade embryonnaire. Par exemple, la fabrication des aliments concentrés et le tannage des peaux.

Enfin, nous pensons que notre travail est une contribution intéressante à la recherche ultérieure intéressée par les problèmes des industries alimentaires et spécialement l'industrie de la viande. Les problèmes de pollution doivent être aussi une préoccupation permanente pour toute industrialisation.

BIBLIOGRAPHIE.

A. OUVRAGES GENERAUX.

1. FENN (M.G), **La commercialisation du bétail et de la viande**, Collection F.A.O, 2è édition, Rome, 1979, 462 p.

2. PERPILLOU (A.), **Les produits de l'élevage, Type de production et de commercialisation**, Centre de Documentation Universitaire, Paris, 1971, 101 p.

B. MEMOIRES.

3. BASUZUGUYE (A.) et RUHEZAMIHIGO (P.), **La tannerie du Burundi**, Bujumbura, I.S.CA.M., 1980, 184 p.

4. HABONIMANA (MCB), **Influence de la technologie et de l'environnement sur la qualité micro-biologique des viandes et des produits carnés consommés dans la ville de Bujumbura**, Bujumbura,U.B., Faculté des Sciences, 1994, 103 p.

5. KABEYA KANKOLONKO (A.), **Impact des aménagements sur l'environnement dans la zone urbaine de Bujumbura**, Bujumbura, U.B., F.L.S.H., Géographie, 1992 128 p.

6. MUZUNGU (C.), **Etude du marché actuel des viandes ovine et caprine à Bujumbura**, Bujumbura, U.B., FACAGRO, 1982, 73 p.

7. NDIKUMANA (L.), **Croissance démographique et équilibre alimentaire au Burundi**, Bujumbura, U.B., F.S.E.A., 1986, 186 p.

8. NIYONKURU (A.), **L'étude des marchés à bestiaux au Burundi**, Bujumbura, U.B., FSEA, 1994, 106 p.

C. RAPPORTS, PUBLICATIONS ET ENQUETES.

9. Banque de la République du Burundi,
- **Bulletins mensuels** 1985-1994.
- **Listings des importations et exportations** 1983-1992.

10. BERGEN (D.W), **La spécialisation régionale au Burundi, ses perspectives comme stratégies de développement, Synthèse des recherches et Séminaire national Bujumbura**, ISABU, 1989, 287 p.

11. BIDOU (J.E), NDAYIRUKIYE (S.), ... **Géographie du Burundi**, Paris, Hatier, 1991, 288 p

12. DAYER (M.G.), **Une enquête socio-économique de la Faculté des Sciences Economiques et Administratives, Résultats et Commentaires**, Juris Druck+Verlag, Zurich 1978, Bujumbura, 1979, 425 p.

13. F.A.O., **L'économie mondiale de la viande, Monographie des produits**, Rome, 1965, 314 p.

14. GABORYAHEZE (A.), **Analyse des données sur la commercialisation, la valorisation et les prix des produits de l'élevage**, Bujumbura, ISABU, Publication n°159, Juin 1991, 107 p.

15. NDIKUMANA (L.), **Synthèse des données sur la commercialisation et les prix des produits dérivés**, Bujumbura, ISABU, Publication n°139, Septembre 1989, 140 p.

16. NDIMURIRWO (L.), **Synthèse des données sur la commercialisation et les prix des produits dérivés**, Bujumbura, ISABU, Publication n°139, Septembre 1989, 126 p.

17. République du Burundi, Ministère de l'Agriculture et de l'Elevage,
- Abattoir Public de Bujumbura, **Rapports annuels** 1983-1994
- Département de la Production Animale, **Rapports annuels** 1985-1991
- **Rapport d'une campagne d'évaluation des pertes subies suite à la crise socio-politique d'octobre 1993**, 243 p.

18. République du Burundi, Ministère de l'Intérieur,
- Commune de Gitega, **Rapports annuels** 1990-1992.
- Commune de Mugongomanga, **Rapports annuels**, 1990-1994.

19. République du Burundi, Ministère du Plan.
- ISTEEBU, **Annuaires statistiques**, 1990-1994.
- **Plan Quinquennal de Développement Economique et Social 1988-1992**, Bruxelles, Behiot, 1989, 282 p.

20. SOFRECO-SOGEAC, **Abattoir, Etude de faisabilité, Rapport provisoire, Tome 1 et 2**, Bujumbura 1989, 264 p + 212 p.

21. YANNICK (L.), **Le marché de bétail au Burundi, Etude de la filière bovine et caprine, Projet Santé animale de base dans la plaine de l'Imbo**, Bujumbura 1990, 93 p.

D. CARTE.

22. Carte topographique du Burundi au 1/50000, Paris, IGN, Gitega, IGEBU, 1983, **Feuille Bujumbura (SA-35, XXIV, 1d)**.

ANNEXES

Le réseau de distribution de la viande dans la ville de Bujumbura.

Mois	Réseau de distribution par espèce animale											
	F.A., U.B. et autres collectivités publiques				Boucheries-chartuteries de Bujumbura				Marché central de Bujumbura et autres marchés périphériques			
	Bovins	Caprins et ovins	Porcins	Total	Bovins	Caprins et ovins	Porcins	Total	Bovins	Caprins et ovins	Porcins	Total
J.	50,3	-	-	50,3	51	0,5	17,1	68,6	127,1	10,2	-	137,3
F.	54,6	-	-	54,6	54,5	1,2	17,4	79,2	135,2	23,1	-	158,3
M.	82	-	-	82	55	1,3	22,9	79,2	139,9	23,9	-	163,8
A.	80,4	-	-	80,4	71	1,4	20,7	93,1	142,2	25,9	-	168,3
M.	65,9	-	-	65,9	38,4	1,3	18,6	58,3	143,9	24,8	-	168,7
J.	65,7	-	-	65,7	73,1	1,4	19	93,5	196,2	26,8	-	223
Jt.	65,1	-	-	65,1	69,9	1,5	16,3	87,7	147	29,5	-	176,5
A.	47,4	-	-	47,4	99,3	1,7	17,6	118,6	132,6	31,7	-	164,3
S.	46,8	-	-	46,8	92	1,5	17,5	111	114,5	29,5	-	144
O.	49,6	-	-	49,6	108,6	1,5	21,8	131,9	141,8	27,2	-	169
N.	54	-	-	54	102,3	1,5	20,8	124,6	133,7	28,1	-	161,8
D.	62,4	-	-	62,4	94,7	1,6	19	105,3	174,4	44	-	218,4
Total annuel	744,2	-	-	744,2	909,8	16,4	228,7	1144,9	1728,7	324,7	-	2053,4
Moyenne mensuelle	62	-	-	62	75,8	1,4	19,1	94,4	144,1	27,1	-	171,1
Part du réseau (%)	22	-	-	18,9	26,9	4,8	100	29	51,1	95,2	-	52,1

F.A.: Forces Armées; U.B.: Université du Burundi Source: SOFRECO-SOGEAC, Op. cit., Volume II, Tableau n°36b

Dépenses moyennes par catégorie et par quartier de la ville de Bujumbura en 1978

Dépense Quartier	Nourriture		Loyer		Energie		Lingerie et vêtements		Soins corporels		Dépenses scolaires		Autres dépenses courantes		Total des dépenses courantes		Durables		Dépenses totales	
	Valeur absolue	%	Valeur absolue	%	V.A	%	V A	%	V A	%	V A	%	V A	%	V A	%	V.A	%	V.A	%
1. Rohero I	28204	32,78	3500	4,07	3214	3,74	5407	6,28	1728	2,24	1000	1,16	12262	17,74	58514	68,00	27530	32,00	86044	100
2. Rohero II	17141	30,12	5000	8,79	2613	4,59	4703	8,27	1182	2,08	485	0,25	17111	30,07	48237	84,76	8672	15,24	56909	100
3. Q Asiatique	21979	31,03	6520	9,06	4135	5,84	9249	13,06	1628	2,30	910	1,28	21449	30,28	65770	92,86	5055	7,14	70825	100
4. Buyenzi	9480	52,09	295	1,62	1099	6,04	2368	13,01	529	2,91	91	0,50	2626	14,43	16486	90,59	1712	9,41	18198	100
5. Bwiza	12157	54,08	906	4,03	1182	5,26	2354	10,47	582	2,59	206	0,92	3711	16,51	21099	93,86	1380	6,14	22479	100
6. Nyakabiga	10087	53,98	1694	9,08	1578	8,45	1048	5,61	572	3,06	133	0,71	3189	17,08	18289	97,99	376	2,01	18665	100
7. Ngagara	10901	44,56	1450	5,93	1828	7,47	1630	6,66	754	3,08	298	1,22	5579	22,81	22440	91,73	2033	8,27	24463	100
8. Cibitoke	8034	59,27	233	1,72	1136	8,38	1660	12,25	468	3,45	103	0,76	1533	11,31	13166	97,14	388	2,86	13554	100
9 Kamenge	8837	57,24	113	0,73	1103	7,14	1716	11,12	530	3,43	206	1,33	1921	12,4	14424	93,43	1014	6,57	15438	100
10. Kinama	5755	65,08	27	0,31	740	8,37	843	9,53	254	2,87	46	0,52	975	11,03	8639	97,69	204	2,31	8843	100
11. Musaga	5918	61,86	83	0,87	760	7,94	1028	10,75	246	2,57	27	0,28	1096	11,46	9158	95,72	402	4,28	9567	100
BUJUMBURA	10235	47,69	874	4,07	1315	6,12	2168	10,10	590	2,75	196	0,91	3896	18,25	19273	89,79	2187	10,20	21640	100

Source: DAYER (M.G), **Op cit**, p.72

III

Coûts de déplacement à pied et durée de convoyage entre certains marchés de bétail et l'Abattoir Public de Bujumbura.

Marchés-A.P.B.	Distance (km)	salaire moyen d'un convoyeur en FBu	Nombre de jours (d'heures) de convoyage.
Kibago	162	8000	5 jours
Matana	87	4000	3 jours
Muzinda	15	600	3 heures
Ngozi	125	6000	3 jours
Gihanga	32	1000	6 heures
Rwibaga	39	3000	1 jour
Gitega	102	6000	3 jours
Mishiha	269	10000	6 jours

A.P.B.: Abattoir Public de Bujumbura

Source: Informations recueillies auprès des bouchers grossistes à l'Abattoir Public de Bujumbura, Décembre 1995.

Evolution des prix du bétail de 1990 à 1997 (en FBu)

Année Espèces	1990	Indice	1991	Indice	1992	Indice	1993	Indice	1994	Indice	1995	Indice	1996	Indice	1997	Indice
Bovins	24000	100	25000	104	30000	125	35000	145,8	40000	166,6	60000	250	75000	312,5	100000	416,6
Caprins	2500	100	2500	100	3000	120	3200	128	3500	140	6000	240	10000	400	15000	600
Ovins	2600	100	2600	100	3000	115,4	3000	115,4	3200	123	5500	211,5	8000	307,7	10000	384,6

Sources: 1. GABORYAHEZE (A.), **op.cit.**, p.42
2. NIYONKURU (D.), **op.cit.**, p.58
3. Enquêtes de l'auteur, 1997.

Evolution des recettes et des dépenses de l'Abattoir de 1983 à 1993.

Libellé Année	Recettes	Dépenses	Résultat
1983	8.429.916	7.190.683	+1.259.233
1984	12.017.893	12.167.121	-149.228
1985	12.337.030	12.847.990	-510.960
1986	12.689.654	14.735.694	-2046.040
1987	13.406.984	14.049.528	-642.544
1988	26.225.439	15.236.406	+10.989.033
1989	28.724.483	19.308.488	+9.415.995
1990	29.865.655	20.035.897	+9.929.758
1991	35.569.589	20.381.379	+15.188.210
1992	39.730.089	23.618.084	+16.112.005
1993	36.329.165	27.841.247	+9.303.370

Source: **Rapport annuel** de l'Abattoir, 1994

Coûts de location des véhicules suivant les trajets à effectuer.

Trajets	Distance (km)	Camion	Camionnette Kia	Camionnette Toyota Stout	Prix moyen
Kibago-A.P.B.	162	60.000	40.000	25.000	42.000
Matana-A.P.B.	87	40.000	30.000	20.000	30.000
Muzinda-A.P.B.	15	15.000	10.000	6.000	10.300
Ngozi-A.P.B.	125	60.000	50.000	25.000	45.000
Gihanga-A.P.B.	32	15.000	12.000	5.000	10.600
Rwibaga-A.P.B.	39	25.000	20.000	12.000	19.000
Gitega-A.P.B.	102	50.000	40.000	20.000	36.600
Mishiha-A.P.B.	267	100.000	80.000	50.000	76.000

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

Utilisation des bovins achetés (en %)

Finalités Marchés	Elevage	Embouche	Revente	Abattage	Total
Gihanga	29,2	12,6	31,2	27,0	100
Muzinda	15,1	0,0	11,0	73,9	100
Ndora	6,4	3,5	34,5	55,6	100
Rwibaga	23,7	20,8	8,7	46,8	100
Matana	31,9	16,6	15,7	35,8	100
Kibago	5,6	5,6	28,2	60,7	100
Rugabano	6,7	13,3	26,7	53,3	100
Gitega	10,8	1,9	9,1	78,2	100
Nyabitsinda	2,02	95,9	2,08	0,0	100
Ngozi	34,3	14,1	26,8	24,8	100
Shinge	10,0	45,0	20,0	25,0	100
Moyenne	15,9	20,8	19,6	43,7	100

Source: NIYONKURU (D.), **op.cit.**, p.25

Types de recettes par quartier et par mois en 1978 (moyennes par habitant).

Recettes / Quartier	Revenus fixes		Revenus du commerce		Autres revenus		Total des revenus courants		Ventes		Recettes totales	
	V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%
1. Rohero I	123383	100,0	-	-	-	-	12383	100,0	-	-	123383	100,0
2. Rohero II	131097	99,1	13	0,0	808	0,6	131918	99,7	410	0,3	132378	100,0
3. Q. Asiatique	25407	31,9	13776	17,3	40499	50,8	79682	99,9	35	0,0	79717	100,0
4. Buyenzi	8167	57,4	4969	34,9	777	5,5	13913	97,8	317	2,2	14230	100,0
5. Bwiza	11553	55,2	7125	34,1	1123	5,4	19801	94,7	1115	5,3	20916	100,0
6. Nyakabiga	10795	76,0	2695	19,0	384	2,7	13874	97,7	335	2,2	14209	100,0
7. Ngagara	16253	70,1	2693	11,6	2666	11,5	21612	93,3	1553	6,3	23615	100,0
8. Cibitoke	6536	53,9	5237	43,2	304	2,5	12077	99,6	52	0,4	12129	100,0
9. Kamenge	7510	56,9	5057	37,8	625	4,7	13192	98,6	193	1,4	13385	100,0
10. Kinama	4403	57,3	1925	30,1	811	12,7	7139	94,0	454	6,0	7593	100,0
11. Musaga	2200	38,7	3498	46,1	703	9,3	6401	100,0	-	-	6401	100,0
BUJUMBURA	16911	71,5	4521	19,1	1803	7,6	23235	98,2	430	1,8	23665	100,0

V.A.: valeur absolue.

Source: DAYER (M.G.), Op. cit., p.76

Quantité moyenne de viande achetée par semaine et par catégorie de bêtes selon la finalité.

Finalité / Quantité moyenne (en kg) de viande		Ménages		Brochetteries		Restaurants		Total	
		V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%	V.A.	%
1 à 10	1. Bovins	60	63,15	-	-	-	-	60	51,28
	2. ovins et caprins	22	23,15	-	-	-	-	22	18,80
	3. Porcins	13	13,68	-	-	-	-	13	11,11
11 à 20	1.	-	-	5	27,77	2	50	7	5,98
	2.	-	-	4	22,22	-	-	4	3,42
	3.	-	-	-	-	-	-	-	-
21 à 30	1.	-	-	-	-	1	25	1	0,08
	2.	-	-	4	22,22	-	-	4	3,42
	3.	-	-	1	5,55	-	-	1	0,08
31 à 40	1.	-	-	-	-	-	-	-	-
	2.	-	-	1	5,55	-	-	1	0,08
	3.	-	-	-	-	-	-	-	-
Plus de 40	1.	-	-	-	-	1	25	1	0,08
	2.	-	-	3	16,66	-	-	3	2,56
	3.	-	-	-	-	-	-	-	-
Total		95	81,19	18	15,38	4	3,42	117	100

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

Evolution des tonnages de viande produite à l'Abattoir Public de Bujumbura de 1983 à 1994.

Espèce	Bovins		Caprins		Ovins		Porcins		TOTAL	
Année	Tonnes	%	Tonnes	%	Tonnes	%	Tonnes	%	Tonnes	%
1983	2096,9	79,6	151,4	5,7	137	5,2	246	9,5	2632,1	100
1984	2195,6	80,1	151,0	5,5	133,8	4,9	261,6	9,5	2742	100
1985	2384,1	83,4	151,2	5,3	124,5	4,4	197,4	9,5	2857,2	100
1986	2498,6	84,4	144,0	4,0	114,2	3,8	204,4	6,9	2961,2	100
1987	2660,6	85,9	113	3,7	108,3	3,5	215,4	6,9	3098,3	100
1988	3361,2	86,0	185,4	4,7	133,3	4,5	228,6	5,8	3908,5	100
1989	3197,3	82,7	247,3	6,4	123,1	3,2	299,1	7,7	3866,8	100
1990	3073	80,9	290,3	7,6	108	2,8	328,8	8,2	3805,1	100
1991	3315,3	81,2	266,4	6,5	143	3,5	356,3	8,7	4081	100
1992	3635,9	82,0	261,2	5,9	174,4	3,9	363,2	8,2	4434,7	100
1993	3419,7	83,7	149,1	3,6	165,6	4,0	353,1	8,6	4087,5	100
1994	2804,3	82,0	105,8	3	148,2	4,3	362,6	10,6	3420,9	100
MOYENNE	2887,3	83,2	162,9	4,7	134,5	3,9	284,8	8,2	3469,5	100

Source: A partir de l'évolution des abattages à l'Abattoir, **Rapports annuels** de 1983 à 1994.

Importations des produits de l'élevage (1990-1995).

Année Produits		1990	1991	1992	1993	1994	1995
Viandes	Tonnes	1	3	0,5	0,3	3	-
	Valeur (MBIF)	1,3	2,8	0,7	0,4	1,5	0,7
Suifs	Tonnes	308	269	9,1	400	318	317
	Valeur (MBIF)	32,2	34,9	12,8	71,2	48,6	56,0
Lait	Tonnes	1077	1224	1313	154	576	500
	Valeur (MBIF)	470,6	470,6	625,2	505,9	433,2	418,8

Source: B.R.B., **Bulletin mensuel n°8**, Août 1995.

XII

Les produits présentés et les vendeurs.

Produits	Vendeurs	
	Effectifs	%
Fruits	67	50,75
Bananes mûres	21	31,34
mangues	18	26,86
avocats	17	25,37
papayes	8	11,94
canne à sucre	3	4,47
Repas	40	30,32
Haricot + riz	5	12,5
Haricot + manioc	4	10,0
Haricot + banane cuite	7	17,5
Haricot + "ubuswage"	4	10,0
Viande + pâte de manioc	9	22,5
Viande grille + banane grillée	11	27,5
Autres produits	25	18,93
Viande crue	6	24
Boissons : primus, amstel, limonades, eau froide	14	56
cigarettes	5	20
Total	132	100

Source: Enquêtes personnelles, Décembre 1995.

Recencement du bétail en milieu rural par province

Province	1987	%	1988	%	1989	%	1990	%
Bubanza	24025	5,7	28689	6,7	28767	6,8	38654	8,9
Bujumbura	22196	5,2	23779	5,5	23779	5,7	19177	4,4
Bururi	88819	21,1	89984	21,09	89984	21,3	78509	18,1
Cankuzo	35055	8,3	40915	9,5	32123	7,6	32123	7,4
Cibitoke	15055	3,6	17114	4,01	20457	4,9	26032	6,0
Gitega	31065	7,5	28607	6,7	27317	6,5	27286	6,3
Karuzi	12197	2,9	10050	2,3	9717	2,3	11085	2,5
Kayanza	16092	3,8	152113	3,5	17500	4,2	17567	4,0
Kirundo	20934	4,9	20827	4,8	17554	4,2	17554	4,0
Makamba	16869	4,0	15032	3,5	15032	3,6	18112	4,2
Muramvya	72683	17,2	72683	17,04	72683	17,2	72683	16,08
Muyinga	9225	2,2	7631	1,7	11758	2,8	12247	2,8
Ngozi	14939	3,5	14741	3,6	15144	3,6	15144	3,6
Rutana	25747	6,1	25747	6,1	25747	6,1	28962	6,7
Ruyigi	15502	3,6	15502	3,7	15502	3,7	15502	3,6
Total	422.390	100	565.402	100	425.053	100	432.627	100

Source: Département de la Production Animale, **Rapport annuel** 1990

QUESTIONNAIRE D'ENQUETE

I. Responsable de l'abattoir public de Bujumbura.

1. Quelle est l'organisation générale de l'Abattoir Public de Bujumbura (à partir de l'organigramme)?
2. Quelles sont les raisons des fluctuations observées au niveau des abattages?
3. Quels sont les principaux centres de consommation de la viande desservis par l'Abattoir Public de Bujumbura? Quelles quantités livrées?
4. Y-a-t-il mise à profit des différents sous-produits d'abattages (peaux et cuirs-os-cornes)?
   Quels sont les débouchés qui vous sont offerts?
5. Comment et où évacuer les déchets liés à l'activité de l'Abattoir (sang-bouse-graisse-eaux usées)? Est-ce que ces déchets subissent un prétraitement?
6. Quelles sont les activités secondaires de l'Abattoir?
7. Quels sont les principaux problèmes de l'Abattoir?
8. Quelles sont les perspectives d'avenir au niveau
   - des infrastructures et des équipements?
   - de la production et de la commercialisation?
   - de l'hygiène publique et de la protection de l'environnement?
   - autres (à préciser).
9. Quel est le rôle économique de l'Abattoir au niveau:
   - des taxes et des prix?
   - de l'emploi et de la distribution des revenus?
   - de l'amélioration de l'élevage?
   - de l'alimentation?

II. Boucher grossiste.

1. Age et sexe
2. Etat matrimonial
3. Lieu de naissance et lieu de résidence
4. Autre profession
5. Lieux d'approvisionnement
6. Fréquence
7. Nombre moyen de bêtes collectés par jour de marché.

Espèces	Effectifs
Bovins Porcins Caprins Ovins	

8. Prix d'achat moyen d'une bête
9. Critères de fixation du prix
10. Moyens de transport des bêtes
11. Temps mis (du lieu de ramassage à l'Abattoir Public de Bujumbura).
12. Charges liées à l'achat, transport, convoyage du bétail.
13. Pratique de l'embouche? Si oui, où? Pendant combien de temps?
14. Quantité moyenne journalière des ventes par catégories de bêtes et de viande.
15. Moyens de transport de la viande
16. Principaux clients.
17. Utilisation des revenus.
18. Y-a-t-il mise à profit des différents sous-produits d'abattage? Quels sont les débouchés qui vous sont offerts?

III. Boucher détaillant.

1. Age et sexe
2. Etat matrimonial
3. Lieu de naissance et lieu résidence
4. Autre profession
5. Lieux d'approvisionnement
6. Quantité moyenne journalière de viande achetée et écoulée par catégorie de bêtes et de viande.

Espèces	Quantité achetée	Quantité vendue
Bovins Porcins Ovins Caprins		

7. Moyen de conservation de la viande non écoulée?
8. Principaux clients
9. Autres produits carnés vendus
10. Importations/exportations des produits carnés.
11. Conditionnement des produits
12. Charges
13. Utilisation des revenus

IV. Acheteur (consommateur) de viande.

1. Age et sexe
2. Etat matrimonial
3. Nationalité
4. Religion du chef de ménage
5. Lieu de naissance et lieu de résidence
6. Niveau d'équipement (T.V., radio, voiture, frigo etc).
7. Nombre de personnes dans les ménages
8. Quantité moyenne de viande achetée par semaine.
9. Fréquence
10. Autres catégories de produits carnés couramment achetés.