

Partie VI
FORMATION DU PERSONNEL

FORMATION THÉORIQUE ET PRATIQUE DES INSPECTEURS DES VIANDES

H. THORNTON, B.V.Sc., M.R.C.V.S., D.V.H.

*Vétérinaire en Chef
Ville et Comté de Newcastle-upon-Tyne, Angleterre*

Pour créer, en quelque pays que ce soit, un service d'inspection des viandes satisfaisant, dans le cadre de l'administration de la santé publique, il importe essentiellement de tenir compte de certaines exigences. Il faut disposer d'un personnel suffisant d'inspecteurs dûment qualifiés, assistés, au besoin, d'inspecteurs d'un rang moins élevé ou non professionnels ; il faut, en outre, organiser un système d'inspection méthodique et précis, fondé sur des règles judicieuses concernant la technique de l'inspection et la décision de l'inspecteur.

Principes généraux

Il est impossible d'assurer aux décisions en matière d'inspection des viandes l'uniformité voulue si la formation donnée dans les écoles aux futurs inspecteurs n'a pas, elle-même, ce caractère d'unité. Cette formation ne doit pas comprendre seulement un enseignement approprié des sciences fondamentales, telles que l'anatomie et la physiologie ; elle doit aussi permettre au futur inspecteur de discerner l'importance relative des divers états pathologiques qu'il est appelé à rencontrer chez les animaux. La possibilité de satisfaire à ces exigences dépend nécessairement, dans une certaine mesure : a) du temps que l'on peut consacrer à l'enseignement de cette matière ; b) des facilités dont on dispose pour la formation pratique des étudiants ; c) du niveau d'instruction du personnel qui reçoit cette formation et auquel incombera, en dernière analyse, la responsabilité de l'inspection des viandes.

Nous ne saurions, dans le cadre de la présente étude, passer en revue les services d'inspection des viandes des divers pays, ni exposer le rôle dévolu respectivement au personnel professionnel et au personnel non professionnel de ces services. Nous nous bornerons à faire remarquer que nul ne peut remplir utilement les fonctions d'inspecteur sans avoir étudié spécialement la question des viandes et acquis le degré de savoir, d'habileté et de capacité qu'exige aujourd'hui l'exercice de cette profession.

Les avantages que tout fonctionnaire peut tirer d'une formation spécialisée dépendent, dans une très large mesure, des solides connaissances de base qu'il aura acquises en anatomie, en physiologie et en pathologie animales, ainsi qu'en biochimie et en bactériologie ; c'est pour cette raison, et pour cette raison seulement, que le vétérinaire joue maintenant un rôle de plus en plus important dans le contrôle de la salubrité des viandes, non seulement en Europe mais dans le monde entier. Dans certains pays toutefois, l'emploi de vétérinaires en matière d'inspection des viandes n'a fait que peu de progrès ou n'en a pas fait et, dans cette branche importante de la santé publique, la responsabilité continue à incomber au médecin fonctionnaire, lequel délègue ses attributions à un inspecteur sans formation vétérinaire dont le seul titre pour remplir de telles fonctions est un diplôme qui sanctionne une période de formation relativement courte.

Ceux qui ont eu l'occasion de visiter des abattoirs où toute la responsabilité de l'inspection des viandes incombe exclusivement à un personnel sans formation vétérinaire ne peuvent que s'alarmer du caractère empirique et peu scientifique des décisions prises. Le vice le plus grave, et même le vice capital, de ce système réside en ce fait que les intéressés ignorent les principes fondamentaux de l'inspection des viandes ; se trouvant dès lors dans l'impossibilité d'évaluer exactement l'importance relative de certains états pathologiques, ces agents se voient contraints de s'assurer, quand ils prennent une décision, une ample marge de sécurité, de sorte que de grandes quantités de viandes nullement dangereuses, voire parfaitement saines, sont saisies et détruites. Toutefois, il n'est pas toujours possible, pour diverses raisons, d'exiger que l'inspection des viandes soit effectuée exclusivement par des vétérinaires, et un grand nombre de pays, se plaçant à un point de vue réaliste et pratique, ont établi des règlements selon lesquels l'examen courant des carcasses et des organes d'animaux abattus — tâche pénible en soi, que la répétition rend d'autant plus fatigante — peut être assuré par des inspecteurs non vétérinaires que l'on désigne en Angleterre sous le nom de « detention officers » et ailleurs par quelque terme équivalent.

L'expression anglaise définit exactement la tâche de ces agents car, à la suite de l'examen post-mortem qu'ils pratiquent couramment sur tous les animaux tués à l'abattoir, ils peuvent laisser sortir les carcasses qui paraissent normales à tous égards, mais doivent « retenir » celles qui appellent un nouvel examen scientifique plus poussé auquel seul un médecin vétérinaire peut procéder. C'est ainsi qu'en Allemagne la législation de l'inspection des viandes prévoit qu'un inspecteur non vétérinaire qui, au cours de l'examen post-mortem, découvre des lésions tuberculeuses sur une carcasse de bœuf ou de porc, ne peut en autoriser la sortie et la vente que si la maladie rentre dans la catégorie bien définie des affections localisées ; tous les animaux qui, en raison de la nature, du siège ou de l'étendue des lésions, ne peuvent être classés dans cette catégorie, sont soumis à l'examen

d'un expert vétérinaire. Il n'est guère douteux que le système idéal consisterait à charger de l'inspection des viandes un médecin vétérinaire, assisté d'autres vétérinaires si le volume du travail l'exige, ainsi que d'inspecteurs non professionnels, s'il en est besoin. Dans certains cas, ces derniers ont acquis antérieurement l'expérience de l'abattage et de la boucherie et il est désormais bien établi que, s'ils sont suffisamment instruits et s'ils sont intelligents et intègres, ces agents jouent, dans le domaine de la santé publique, un rôle d'une valeur indéniable.

En examinant ce que doit être la formation professionnelle du futur inspecteur des viandes, il y a lieu évidemment de la considérer à deux niveaux différents : d'une part, celui de l'École vétérinaire, où l'étudiant reçoit l'enseignement des sciences fondamentales et des principes de l'inspection des viandes et, d'autre part, celui du futur inspecteur non vétérinaire, qui, sans avoir reçu la formation de base du premier, aspire à faire carrière dans l'inspection après avoir obtenu un diplôme délivré par une école technique agréée. Il va de soi que la préparation de ces deux catégories de futurs inspecteurs doit être très différente quant à la forme et à la portée de l'enseignement, mais notre propos, ici, est de rappeler quelques principes généraux qu'il importe d'observer partout où l'on donne un enseignement sur l'inspection des viandes, ainsi que certaines conditions particulières susceptibles d'améliorer cet enseignement :

Tous ceux qui ont eu l'occasion d'étudier cet aspect de la question dans les diverses écoles reconnaissent la nécessité de rendre plus uniforme l'enseignement de cette matière. Une des raisons pour lesquelles cette formation est actuellement insuffisante dans certaines écoles est que les professeurs, tout en étant évidemment très qualifiés du point de vue théorique, ne se sont pas préoccupés d'acquérir les connaissances pratiques indispensables que donne, seule, l'expérience des grands abattoirs ; nous insistons sur ce dernier point, car ce n'est que dans les établissements importants que l'on peut rencontrer, chez les animaux, une grande diversité d'états pathologiques et d'anomalies. C'est pourquoi la formation des futurs inspecteurs des viandes ne devrait être confiée qu'à des professeurs qui peuvent établir qu'ils ont acquis une assez longue expérience pratique des problèmes qui se posent forcément chaque jour dans les abattoirs où un grand nombre d'animaux sont sacrifiés quotidiennement.

Dans certains pays d'Extrême-Orient, il est d'usage, lors de l'inspection ante-mortem des animaux destinés à l'abattage, de rejeter tout animal atteint de gale, même si son état général démontre manifestement que sa chair est propre à la consommation et pourrait être mise en vente. Les raisons données pour justifier une telle décision ne sont nullement convaincantes et la fréquence de cette pratique nous conduit à penser que celle-ci est généralement enseignée et que c'est, par conséquent, l'enseignement qu'il faut rendre responsable de cette erreur. Il semblerait donc indiqué d'attirer l'attention sur certaines lacunes que pourrait présenter l'enseignement

donné actuellement et de suggérer, en se fondant sur une longue expérience, les moyens propres à le rendre plus uniforme, ce qui aurait pour effet d'améliorer d'autant la compétence du personnel affecté à ce travail. Un certain nombre de recommandations qui figurent dans le présent document ont pour objet d'indiquer les moyens d'éveiller et de soutenir l'intérêt de l'étudiant, quoiqu'il soit bien rare de rencontrer des élèves qui ne désirent pas brûler les étapes ; autrement dit, tous aspirent à étudier d'emblée les problèmes que pose la maladie, et il est parfois difficile de modérer ou de refréner ce désir. Le professeur doit cependant exiger que ses élèves commencent par reconnaître l'état normal — qu'il s'agisse d'un animal en bonne santé, d'une carcasse ou d'un organe en tous points normal. Il est prudent de ne faire aucune allusion à la maladie, si ce n'est en des termes très généraux, tant que les étudiants ne possèdent pas à fond la connaissance de l'anatomie et de la physiologie animales.

Inspection ante-mortem

Le professeur doit insister sur l'importance de l'emploi du thermomètre dans l'inspection ante-mortem et sur la nécessité de prendre la température de tout animal incapable de se tenir debout ; de même, il convient de souligner que toute hausse de température révèle en général le début de maladies essentiellement transmissibles. Il y a lieu d'enseigner également à l'étudiant la répartition des ganglions lymphatiques superficiels chez le bétail ; toutefois, il ne faut pas attacher trop d'importance à cette question, car, s'il est facile de palper les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, préscapulaires et précruraux chez les bovidés maigres, ils apportent si rarement la preuve de l'existence d'une maladie que leur examen courant pendant l'inspection ante-mortem ne se justifie guère.

Bien qu'on ne puisse raisonnablement s'attendre à ce qu'un étudiant possède les connaissances approfondies de l'éleveur quant aux caractéristiques d'un bon animal de boucherie, il conviendrait de le familiariser avec les traits caractéristiques d'une conformation satisfaisante de l'animal. Il est également de bonne méthode d'indiquer que, selon l'habitude des bouchers, la palpation du scrotum chez les bovidés castrés, fournit des renseignements utiles sur l'état physique de l'animal, car c'est à cet endroit que la graisse s'accumule en dernier lieu ; un scrotum gras est donc l'indice à peu près certain d'un animal sain qui fournira une carcasse appréciée et bien en chair.

Méthodes d'abattage

Un point que les professeurs négligent trop souvent est que le fait d'assommer un animal par un moyen quelconque avant de le saigner

provoque chez celui-ci une brève, mais appréciable, augmentation de la tension artérielle ; il importe, par conséquent, de profiter de cette *vis a tergo* pour sectionner les vaisseaux du cou dès que l'animal a été étourdi. Il faut également apprendre aux étudiants que c'est très souvent le fait d'avoir attendu trop longtemps pour saigner l'animal qui rend la viande « tiquetée », et que, si cette viande est parfois impropre à la vente en morceaux, elle peut, en toute sécurité, être rationnellement utilisée comme matière première pour la fabrication de produits alimentaires.

Anatomie

En anatomie, l'étudiant qui possède une bonne instruction classique est avantagé, car la plupart des termes utilisés dans cette branche sont dérivés du grec ou du latin. Toutes les fois qu'on le peut, il faut expliquer cette origine : par exemple, que le mot « circumvallé » signifie « entouré d'un fossé de défense ». On a cependant parfois tendance à infliger aux étudiants trop de détails anatomiques et il serait déraisonnable d'exiger qu'ils retiennent le nom et la localisation de tous les muscles qui recouvrent le squelette d'un animal ou des moindres vaisseaux du système circulatoire.

Une fois que l'étudiant est parfaitement familiarisé avec l'anatomie animale, il est en mesure d'aborder l'étude des divers systèmes, et les leçons données sur ces questions devraient s'accompagner de nombreuses visites aux abattoirs, où il peut apprendre par expérience à reconnaître les divers organes et les caractères qui les différencient dans chaque espèce d'animaux de boucherie. Il importe également d'enseigner aux étudiants que la forme et l'aspect des organes peut varier selon l'âge chez les animaux d'une même espèce. Ainsi, on peut faire observer la différence entre la rate du jeune bovidé, avec ses contours arrondis et sa couleur d'un brun rougeâtre, et celle de la vache dont les bords sont tranchants et dont la surface est d'un bleu grisâtre. De même, le foie de la vache se reconnaît en général à la présence d'une incisure très marquée entre le lobe droit et le lobe gauche. Quand on décrit le système digestif, il n'est pas de meilleure méthode, pour bien faire comprendre à l'élève la structure de l'estomac du ruminant, que d'insuffler de l'air dans cet organe et, lorsqu'il s'agit d'un estomac de porc, d'ouvrir cet organe et de montrer la région du fundus, d'où l'on extrait la pepsine.

Il importe de savoir reconnaître le sexe sur une carcasse, et, à cet égard, l'enseignement est souvent en défaut, particulièrement en ce qui concerne l'aspect de l'anneau inguinal externe chez le bovidé mâle, le mouton et le veau, ainsi que la disposition du canal inguinal. A ce sujet, il convient d'insister sur la position intra-abdominale des testicules au cours de la vie fœtale et d'expliquer le mécanisme de la cryptorchidie, état que l'on rencontre fréquemment chez les animaux à l'abattoir.

Les élèves se demandent souvent pourquoi les reins des bovidés sont lobulés, tandis que, chez les autres animaux, ils ont une surface lisse. Il conviendrait de leur expliquer que, chez tous les mammifères, les reins sont lobulés au début de la vie embryonnaire, mais que, chez tous ces animaux, à l'exception des bovidés, les dépressions interlobulaires finissent par disparaître, la surface de l'organe prenant ainsi un aspect uniformément lisse. L'exemple peut-être le plus frappant que l'on puisse donner, à l'abattoir, est celui du fœtus de veau à l'approche du terme, qui permet d'étudier la question passionnante de l'interdépendance des cotylédons maternels et des cotylédons fœtaux, et le trajet de la circulation fœtale ; après cette démonstration, on perçoit clairement la raison de la disposition particulière des lésions tuberculeuses chez le veau atteint d'infection congénitale, de même que l'étiologie de la septicémie colibacillaire des veaux nouveau-nés. Lorsqu'on expose aux élèves le système de reproduction chez la femelle, il n'est pas de meilleure méthode pour éveiller leur intérêt que de leur expliquer la physiologie des jumeaux et des « freemartins »* ainsi que les causes de la gestation extra-utérine.

Si l'on compare l'enseignement donné dans les divers pays, on constate que c'est surtout dans la nomenclature des divers ganglions lymphatiques que l'uniformité fait défaut ; rien ne saurait être plus souhaitable qu'un accord général sur l'adoption d'une nomenclature normalisée. En outre, il conviendrait de mieux s'entendre sur la délimitation des régions auxquelles correspondent les ganglions et d'insister tout particulièrement sur le fait que certains de ces ganglions sont souvent absents. Les opinions divergent encore au sujet des régions drainées par des ganglions tels que le préscapulaire (*lymphoglandulae cervicalis superficialis*) et le précurral (*lymphoglandulae subiliacus*) chez le bœuf, et sur le point de savoir si, chez la vache, les ganglions précurraux drainent réellement la partie antérieure de la mamelle. Il faut souligner également que des ganglions tels que l'iliaque externe (*lymphoglandulae iliaci lateralis*), le bronchique droit (*lymphoglandulae bifurcationis dexter*) et certains autres du groupe supra-sternal (*lymphoglandulae mediastinales ventrales*) sont souvent absents chez les bovidés bien que, dans ce dernier groupe, le plus gros et celui dont on constate le plus constamment la présence soit le ganglion situé dans le cinquième espace intercostal. On pourrait citer bien d'autres points qu'il serait nécessaire de clarifier et d'uniformiser dans l'enseignement du système lymphatique.

Lorsque l'élève étudie la localisation des ganglions lymphatiques, il y a toujours intérêt à lui donner quelques notions sur la technique du découpage des carcasses en vue de la vente au détail. C'est ici qu'intervient une connaissance très sûre de l'anatomie et il est de la plus haute importance pratique que l'étudiant soit capable de mettre à jour et d'identifier le ou

* Terme employé aussi par les spécialistes de langue française pour désigner la génisse jumelle d'un veau, laquelle est, en général, stérile. RÉD.

les ganglions lymphatiques qui peuvent se trouver dans un morceau de viande isolé, soumis à son examen. On a pu voir des experts qui font autorité se trouver embarrassés en présence de pièces de viande sur lesquelles l'incision des ganglions lymphatiques est souhaitable. C'est pourquoi il faudrait exiger que tout étudiant se montre capable de mettre en évidence chacun des ganglions lymphatiques de la carcasse et des viscères d'un animal, en déployant une dextérité suffisante et sans « massacrer » la viande.

Anatomie pathologique

L'inflammation étant à la base de tout état pathologique, il convient d'expliquer les divers types de modification inflammatoire que l'on peut constater au cours de l'inspection des viandes. Mais il importe avant tout que l'étudiant apprenne à reconnaître et à apprécier la différence macroscopique entre une modification inflammatoire de caractère aigu et une inflammation présentant des signes de chronicité. Autrefois, l'incapacité du personnel des services d'inspection à reconnaître les états pathologiques simples et à différencier avec certitude les lésions aiguës des lésions chroniques, notamment dans la tuberculose, a conduit à saisir et à détruire sans nécessité des quantités énormes de viande ; il serait curieux de savoir combien de fois un infarctus blanc, dans le rein d'une vache, a été pris, par erreur, pour une lésion tuberculeuse. Bien que l'on hésite à minimiser le danger possible de toute infection organique chez l'animal, il convient néanmoins de faire observer qu'un processus pathologique étendu, avec formation de pus, comme il s'en produit dans la péricardite traumatique et dans le pyomètre, n'impose pas nécessairement la saisie des carcasses, d'autant plus que les risques d'infection organique généralisée qu'il entraîne sont moins grands qu'on ne le suppose en général. Pour toutes les infections, la décision varie selon que le processus septique est resté localisé ou s'est étendu à toute la carcasse.

Conclusions

Aucun service d'inspection des viandes ne peut prétendre fonctionner efficacement tant que le personnel chargé des inspections courantes, à l'abattoir, sur les marchés, ou ailleurs, n'aura pas reçu au préalable une formation théorique et pratique suffisante. Il est indispensable, pour y parvenir, que le personnel enseignant responsable possède à fond les sciences de base et soit à même non seulement d'infuser un peu de son enthousiasme aux étudiants, mais encore de les faire bénéficier de ses propres connaissances théoriques et pratiques. La présente étude indique quelques-uns des moyens qui pourraient permettre d'obtenir, à cet égard, de meilleurs résultats.
