



Etude sur les abattages de bovins à Mayotte

Le service d'information statistique et économique de la DAAF a mené une enquête sur les abattages des bovins à Mayotte. L'activité se déroulant en dehors de toute structure agréée, elle se retrouve de fait dans une situation informelle et à l'écart de tout dispositif de collecte de données. Les objectifs de cette enquête étaient de mieux cerner les acteurs des abattages de ruminants, les modes opératoires et les circuits existant actuellement à Mayotte.

Au-delà de l'étude bibliographique, des entretiens ont été menés durant le mois de juillet 2018 avec 13 personnes pratiquant des abattages. Avec elles, différents thèmes ont été abordés : de la préparation, au déroulé des opérations jusqu'à la distribution de la viande. Les résultats ont permis de distinguer deux grandes catégories

d'acteurs des abattages de bovins : les abatteurs des villages et les bouchers.

Les abatteurs des villages pratiquent leur activité à l'échelle de leur village et, éventuellement, des villages proches. Ils sont contactés par leur famille élargie ou leur réseau afin de pratiquer les abattages liés aux cérémonies auxquelles ils sont le plus souvent conviés ; c'est pourquoi leur prestation est considérée comme une contribution à la cérémonie. Il n'y a que rarement d'échange monétaire mais ils reçoivent parfois de la viande en contrepartie. Ils abattent sur des emplacements dédiés dans leur village, à un rythme annuel de 4 à 12 matinées d'abattage.

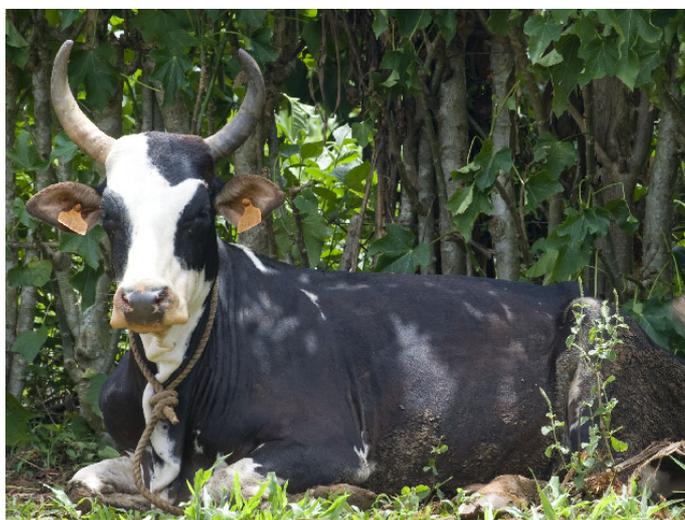
Les bouchers se différencient essentiellement par l'aspect marchand de leur activité. Ils exercent pour des clients situés

au sein de leur commune ou au-delà. Ils opèrent selon deux grandes modalités : la prestation d'abattage ou la vente de viande. On estime qu'ils assurent 20 à 50 matinées d'abattage par année.

Le problème le plus largement

évoqué par les bouchers réside dans la recherche et le coût des animaux vifs. La viande est vendue actuellement à 15 euros le kg et les prix pratiqués des animaux vivants ne permettent pas toujours de conclure à la rentabilité de l'activité.

Les élevages et les circuits de distribution de la viande alimentaire sont une consommation occasionnelle, liée aux nombreuses cérémonies et festivités pratiquées localement. Bien que les activités attachées aux abattages (et jusqu'à la consommation de la viande) évoluent en dehors d'un cadre formel, elles sont régies par une organisation bien établie et connue de tous les acteurs des circuits. Ainsi, la mise aux normes de l'activité avec la création d'un abattoir agréé devra nécessairement prendre en compte les façons de faire existantes, dont l'abattage rituel, sous peine de ne pas réussir à faire émerger la dynamique de filière attendue et de faire perdurer les activités informelles d'abattage.



Le prix du kanga continue encore de baisser. Il atteint son prix le plus bas de l'année (25.66 €).

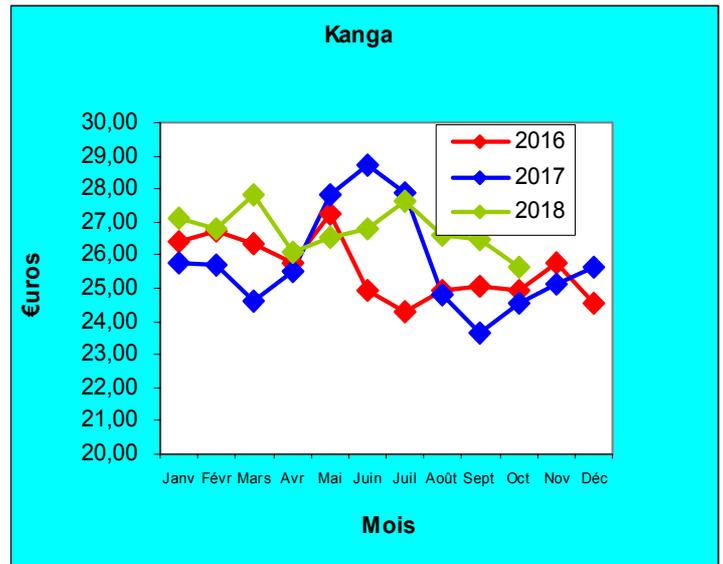
Fruits : Les prix de l'ananas, de la coco sec et de la papaye solo sont en hausse d'environ 3%. Ceux de la banane dessert et des mangues sont en dessous des prix de l'année dernière à la même période.

Légumes : Excepté le concombre qui voit son prix poursuivre sa tendance à la hausse depuis juillet, les prix de l'ensemble des légumes qui constituent le kanga sont restés stables.

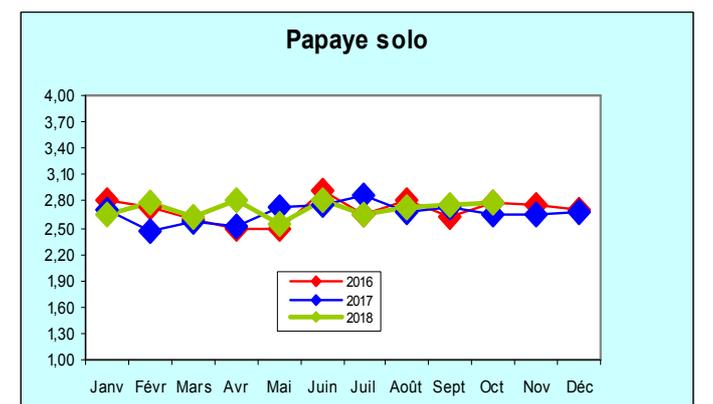
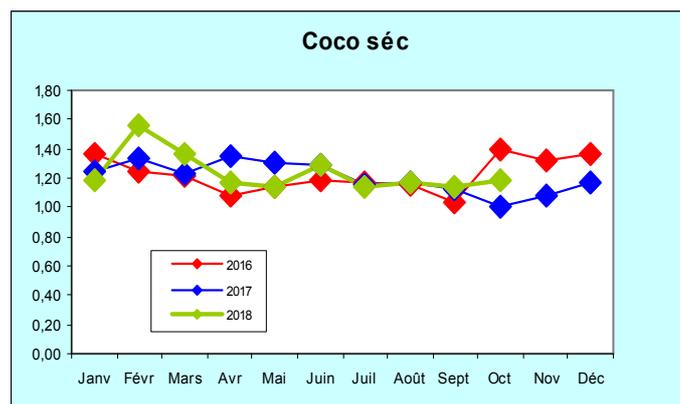
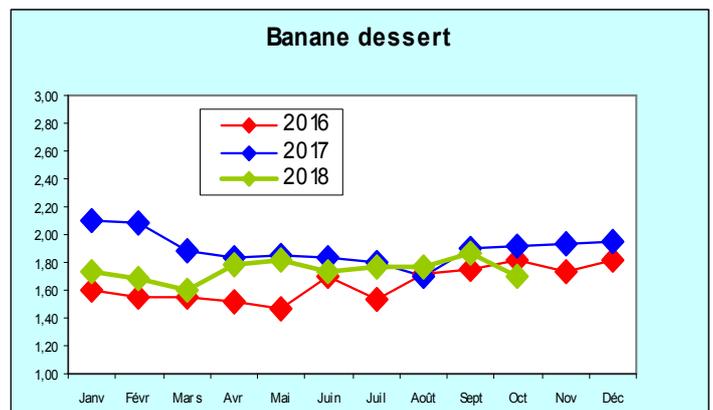
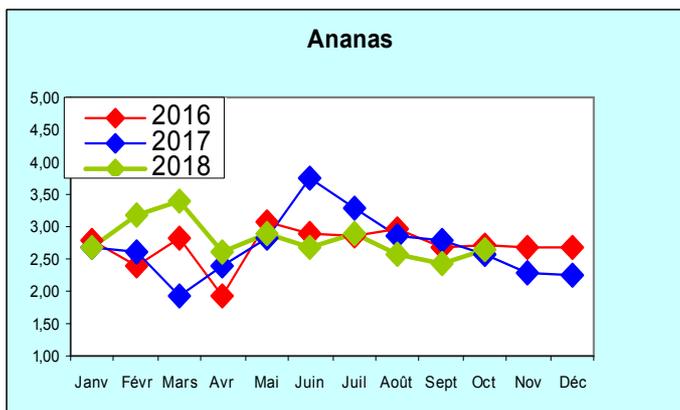
Condiments et produits transformés : Au mois d'octobre, les prix des produits importés (ail et oignons) sont en hausse, d'environ 5%, alors que les prix du piment békéré et du achard (produits locaux) connaissent une baisse (environ 5%).

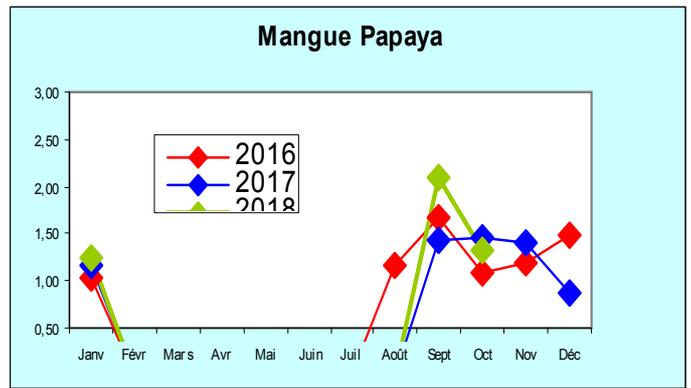
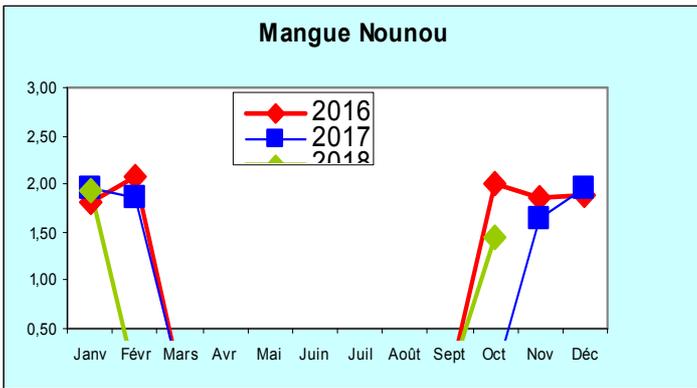
Constitution du kanga de la ménagère (10 kg) :

FRUITS (2 kg)	LEGUMES (7 kg)	CONDIMENTS (1 kg)
• Ananas = 400 g	• Aubergine = 400 g	• Ail = 100 g
• Banane dessert = 400 g	• Banane verte = 1,5 kg	• Oignon = 200 g
• Cocos = 400 g	• Mafanes = 1 kg	• Piment = 200 g
• Papaye = 400 g	• Morelles = 1 kg	• Purée de piment = 200 g
• Mangues = 400 g	• Concombre = 300 g	• Achards = 200 g
	• Manioc = 1,5 kg	• Jus de citron = 100 g
	• Fruit à pain = 200 g	
	• Salade = 500 g	
	• Tomate = 600 g	

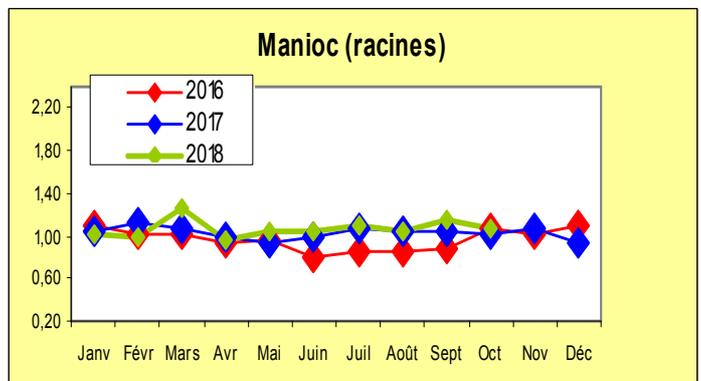
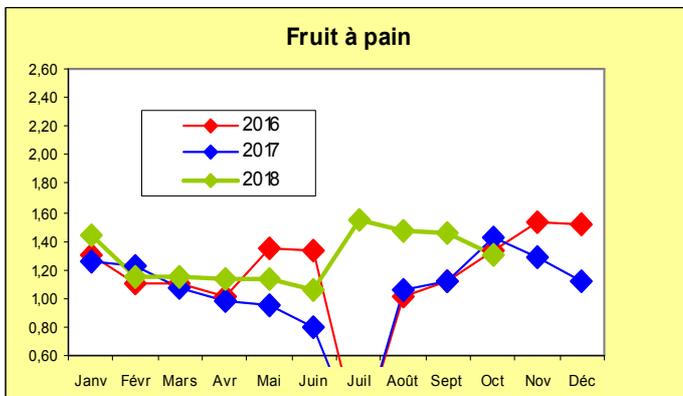
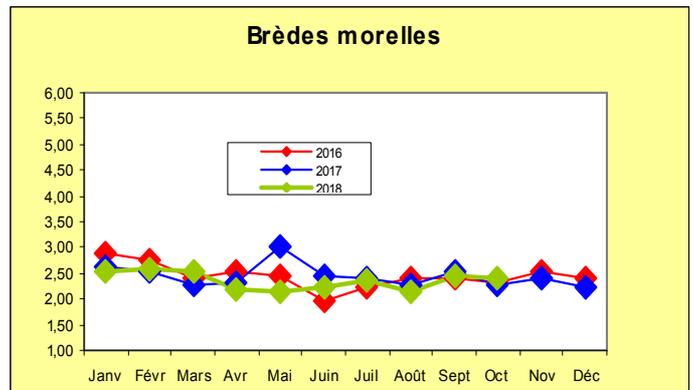
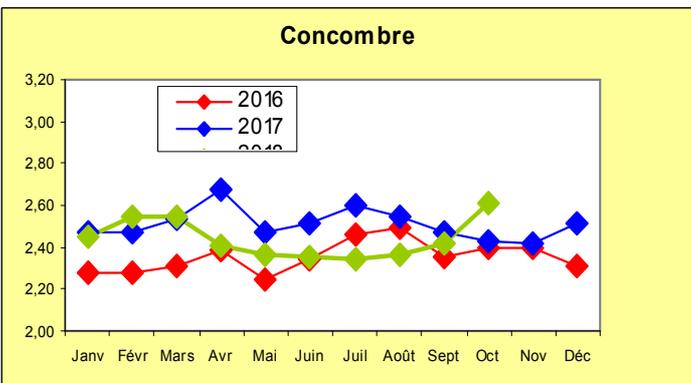
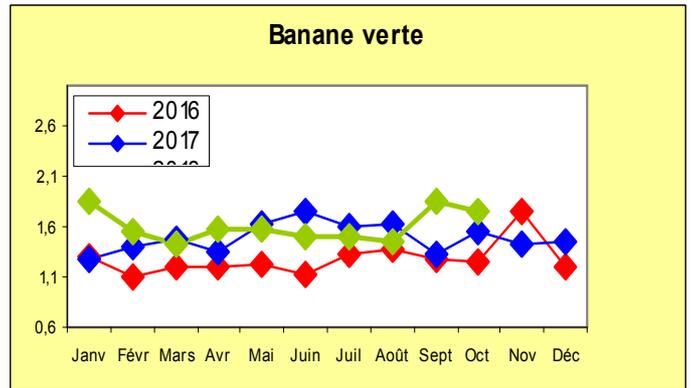
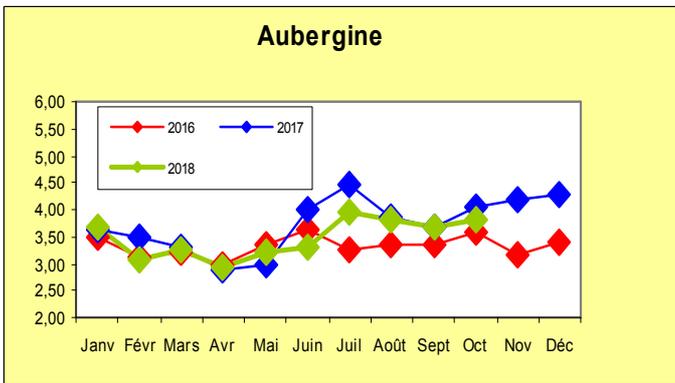


Fruits (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)



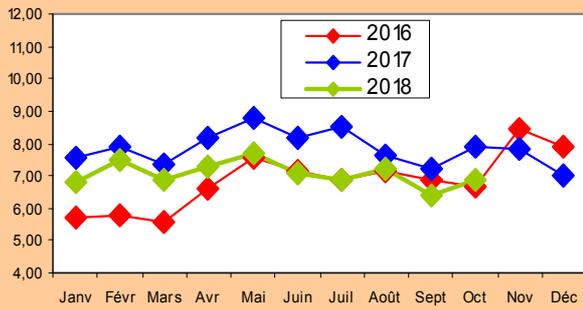


Légumes (moyenne glissante sur 5 semaines des prix hebdomadaires)

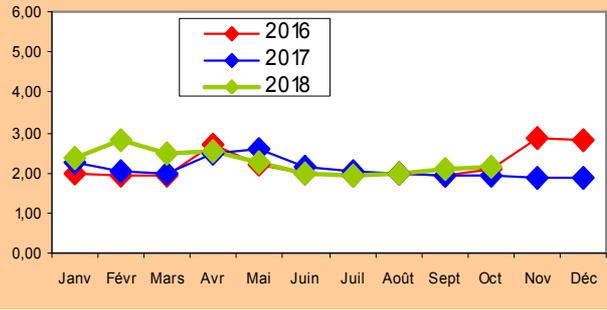


Condiments et produits transformés (moyenne glissante sur 5 semaines des prix)

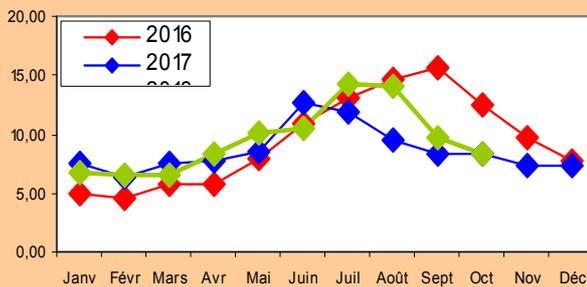
Ail import



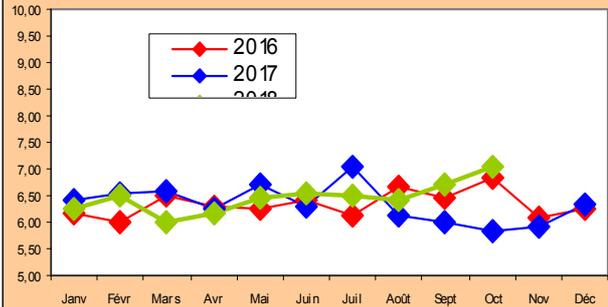
Oignons (rouges et jaunes)



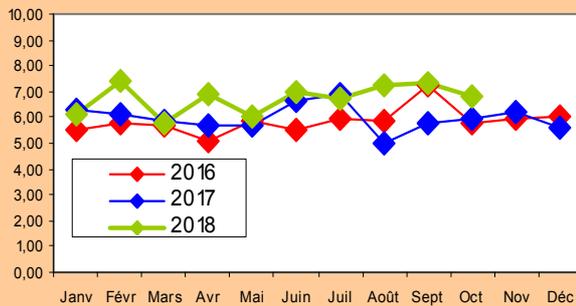
Piment bébérou



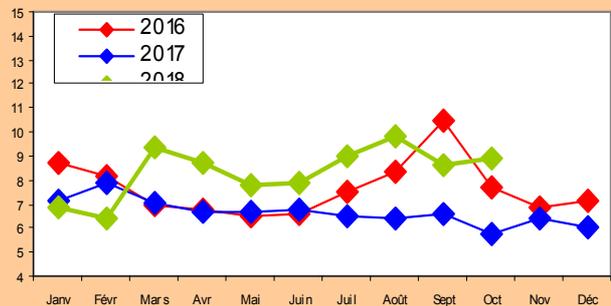
Purée piment



Achard



Jus de citron



Agreste

La statistique agricole



PREFET
DE MAYOTTE

Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt
Service d'Information Statistique et Économique
BP 103 - 97 600 Mamoudzou MAYOTTE
Tél : 02 69 61 12 13 Fax : 02 69 61 10 31
Mél : sise.daaf976@agriculture.gouv.fr
Site Web : daaf.mayotte.agriculture.gouv.fr

Directeur de la publication :
Bertrand WYBRECHT
Rédaction et Composition : DAAF SISE
Impression : SISE
Dépôt légal : à parution