

Zeitschrift: Schweizer Archiv für Tierheilkunde SAT : die Fachzeitschrift für Tierärztinnen und Tierärzte = Archives Suisses de Médecine Vétérinaire ASMV : la revue professionnelle des vétérinaires

Band: 111 (1969)

Heft: 6

Artikel: Une assurance contre la Cysticerose bovine

Autor: Debrot, S.

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-591054>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 13.10.2024

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Une assurance contre la Cysticercose bovine

Par S. Debrot

La lutte contre la cysticercose bovine en Suisse n'a été systématiquement menée que depuis 1962, date à laquelle fut révisée l'Instruction aux inspecteurs des viandes par l'Office vétérinaire fédéral. Les articles 27, 28 et 29 contiennent les directives pour la recherche des cysticerques, le diagnostic, le traitement des viandes parasitées et la décision sanitaire au sujet de l'alibilité des viandes parasitées.

Selon ces dispositions fédérales, l'inspecteur des viandes a l'obligation légale de pratiquer les incisions réglementaires dans les muscles masticateurs et le myocarde; il doit mettre en suspens, c'est-à-dire séquestrer provisoirement, les viandes parasitées de cysticerques vivants, les faire congeler à la température de -20° pendant trois jours, puis les déclarer propres à la consommation en apposant, après la congélation, l'estampille ovale, si l'examen organoleptique est satisfaisant.

Comme membre de la commission désignée par l'Association vétérinaire pour l'hygiène des viandes lors de l'élaboration des nouvelles instructions aux inspecteurs des viandes, nous avons émis l'avis que les viandes parasitées et, sans traitement, dangereuses pour le consommateur ne devaient pas être déclarées propres à la consommation après la congélation, mais conditionnellement propres à la consommation; en effet, selon les termes mêmes de l'Instruction pour les inspecteurs des viandes, la viande de basse-boucherie est notamment celle qui pourrait être nocive sans préparation ou traitement adéquat; la congélation – et non la réfrigération – est un traitement préalable; la viande conditionnellement propre à la consommation porte l'estampille triangulaire; cela signifie qu'elle peut être consommée à la condition d'avoir subi un traitement. La congélation étant cette condition, la viande atteinte de cysticercose devait être une viande conditionnellement propre à la consommation, donc de basse-boucherie.

Ce raisonnement avait l'avantage d'être conforme à la définition même de la viande conditionnellement propre à la consommation; de plus, il ne créait pas une notion nouvelle au point de vue sanitaire: une viande ayant subi un traitement (la congélation) est tout de même propre à la consommation. La majorité de la commission n'a pas suivi notre raisonnement; aussi les inspecteurs des viandes se sont-ils heurtés à de nombreuses résistances de la part des bouchers, des marchands de bestiaux et des éleveurs lors de l'application de l'Instruction pour les inspecteurs de viandes dans ce domaine.

La viande qui a passé par la congélation a une valeur marchande inférieure à celle de la viande fraîche; la viande atteinte de cysticercose est donc

dépréciée par suite de la congélation; elle est toutefois légalement propre à la consommation. Qui doit subir cette dépréciation? Quelle est l'importance de cette perte? Quelles sont les répercussions de la congélation sur la vente de cette viande et sur son utilisation? Comment répondre aux questions de ceux qui commercialisent la viande? Quelles sont les difficultés qui se sont élevées dans notre abattoir comme dans les autres abattoirs de Suisse?

Certains hygiénistes répondront que ces questions d'ordre commercial ne concernent pas l'inspecteur des viandes; il n'a qu'à se conformer aux instructions fédérales et les faire respecter.

Mais ceux qui ont la responsabilité de l'administration d'un abattoir savent que les problèmes sanitaires ne peuvent être résolus à la satisfaction des usagers qu'en tenant compte des conséquences financières des décisions de l'inspecteur des viandes. Les décisions sanitaires ne doivent pas être influencées par des considérations d'ordre économique; certes la santé du consommateur et la défense de ses intérêts doivent l'emporter sur toute autre considération, mais il est indéniable que les décisions sanitaires en inspection des viandes influencent les transactions commerciales. L'imprécision au point de vue juridique concernant la cysticercose a créé un malaise parmi les commerçants de viande, malaise dû aux nombreux litiges résultant de la dépréciation par congélation des viandes atteintes de cysticercose. Cela explique que, pour éviter ces litiges, certains inspecteurs des viandes aient traité la cysticercose bovine avec une certaine indifférence.

La dépréciation par suite de la congélation varie beaucoup d'un boucher à l'autre. Pour les grandes boucheries, qui ont la possibilité d'écouler ou d'utiliser facilement de la viande congelée, la dépréciation est quasi nulle. Pour le petit boucher, qui n'abat, par exemple, qu'une génisse par semaine, la congélation de la viande sur laquelle il comptait pour la vente à l'étal, la rend pratiquement inutilisable; vu que cette viande est séquestrée durant plusieurs jours pour la congélation, le petit boucher est obligé d'abattre une autre bête pour approvisionner sa boucherie, avec l'espoir qu'elle ne sera pas parasitée; il est embarrassé par la viande congelée, particulièrement par l'écoulement des quartiers de devant; nous avons vu plusieurs cas où le boucher a refusé la viande congelée à son fournisseur, éleveur ou marchand, prétextant qu'il avait commandé une bête pour avoir de la viande fraîche, et non de la viande congelée; à cet argument, le fournisseur répond qu'il lui a livré de la viande propre à la consommation et que cette viande doit être acceptée. Des discussions surgissent aussi au moment du paiement: le boucher ne veut payer que pour de la viande congelée et non pour de la viande fraîche; le fournisseur déclare que le prix a été convenu sans garantie écrite et que la somme convenue lui est due. Le marchand ne peut se retourner contre l'éleveur sans garantie écrite; selon le juriste de l'Office vétérinaire fédéral, le boucher ne devrait payer que la valeur de la viande congelée. Cette dépréciation est donc l'objet d'interminables discussions et dissensions, personne ne voulant assumer la dépréciation, mais tout le monde étant unanime à dire que l'inspecteur des viandes est responsable de cette situation équivoque.

Dès le début de 1967, nous avons cherché une solution à ce problème. Les marchands de bétail qui fournissent du bétail aux bouchers des abattoirs de Lausanne étaient partisans d'une assurance mutuelle entre marchands et bouchers pour indemniser le lésé. Certains bouchers ne donnèrent pas

suite à cette proposition et estimèrent que les grandes boucheries accepteraient de prendre en charge toutes les bêtes devant être congelées, selon une entente à l'amiable. Ce fut le cas, en effet, pendant quelques semaines. Les marchands purent remettre régulièrement cette viande congelée à la grande boucherie X jusqu'au jour où un petit boucher déclara à une cliente « qu'il ne vendait aucune viande atteinte de ver solitaire, mais que la boucherie X ramassait toutes ces bêtes ». Aussitôt, la grande boucherie X cessa de reprendre aux marchands et aux bouchers ces viandes parasitées, afin de sauvegarder sa réputation.

Nous avons alors pris contact avec les établissements hospitaliers cantonaux et communaux, afin que les marchands puissent vendre sans perte les viandes congelées que le boucher refusait. Une délégation des bouchers intervint contre cet arrangement en prétextant, avec raison d'ailleurs, que les marchands devaient s'occuper du bétail vivant et les bouchers de la viande. Nous leur avons rétorqué que les bouchers ne devaient alors pas refuser la viande congelée, sinon les marchands étaient obligés de l'écouler eux-mêmes. Ce dernier argument contribua à mettre marchands et bouchers d'accord d'instituer une assurance mutuelle dont les primes seraient payées par moitié par les marchands et les bouchers.

A notre connaissance, il n'existe aucune assurance de ce genre ni sur le plan fédéral ni sur le plan cantonal.

Après plusieurs séances et discussions avec les intéressés et les autorités communales de Lausanne, nous pûmes mettre sur pied le texte définitif d'une convention d'assurance en cas de cysticerose et la faire déployer ses effets dès le 1er septembre 1967. Dans ce contrat d'assurance fut également inclus le dédommagement des pertes par la saisie des foies de bovins (gros bétail).

En voici le texte :

Assurance cysticerose et foies

Convention

entre d'une part la Société des Maîtres-bouchers de Lausanne et les autres associations soussignées

et

d'autre part la Commune de Lausanne.

Art. 1:

La présente convention a pour but d'assurer aux bouchers la compensation financière des dommages qu'ils peuvent subir du fait de la congélation, du déclassement en basse-boucherie ou de la saisie des viandes de bovins atteintes de cysticerose, ainsi que la perte occasionnée par la saisie des foies du gros bétail du pays.

Tous les bouchers membres de la Société des Maîtres-bouchers et des autres associations soussignées sont tenus de payer la prime d'assurance cysticerose et foies.

Art. 2:

Un fonds de compensation, intitulé « Société des Maîtres-bouchers, assurance cysticerose et foies », est constitué. Il est géré sans frais par la Commune de Lausanne, Service des Abattoirs.

Art. 3:

Le fonds de compensation précité, destiné au paiement des indemnités, est alimenté par les primes prévues à l'art. 5 et par le produit net de la vente des foies saisis, destinés à l'usage pharmaceutique.

Art. 4:

La Commune de Lausanne facturera annuellement au fonds de compensation les intérêts débiteurs, au taux usuel appliqué par le Crédit Foncier Vaudois aux prêts hypothécaires en premier rang octroyés aux immeubles locatifs, taux majoré de un quart pour-cent. Il ne sera pas compté d'intérêts créditeurs.

Art. 5:

La prime est fixée à Fr. 4.- par tête de gros bétail bovin abattue. Elle se répartit à parts égales entre le boucher et le fournisseur (Fr. 2.- et Fr. 2.-). Ce montant peut être modifié par la Commission prévue à l'art. 7.

La prime est augmentée:

a) Lorsque le fonds de compensation présente en fin d'année un découvert excédant le 10% du total annuel des primes versées;

b) lorsque le fonds de compensation est débiteur pendant trois années consécutives.

La prime est réduite lorsque, en fin d'année, le fonds de compensation présente un solde créancier égal ou supérieur au 125% des indemnités payées.

Les modifications de la prime sont applicables dès le 1er février.

Le montant total de la prime est porté en compte, par le Service des Abattoirs, sur la facture d'abattage adressée aux bouchers.

Art. 6:

La Commune de Lausanne verse des indemnités aux ayants-droit sur la base des décomptes établis une fois par mois par le Service des Abattoirs, sur le vu des bulletins de pesage poids mort et des rapports sanitaires.

Les indemnités sont les suivantes:

Pour une bête d'étal: Fr. 1.- par kg poids mort;

autres bêtes (c'est-à-dire bêtes à ragoût, fournitures et saucisses) et taureaux dont le poids est supérieur à 325 kg.: Fr. 0.50 par kilo poids mort;

foies saisis sur le gros bétail bovin du pays: Fr. 20.- la pièce;

bête déclassée en basse-boucherie ou saisie: paiement de la perte partielle ou totale.

La Commission peut modifier les indemnités ci-dessus en cas de changement important du prix du bétail.

Art. 7:

Une Commission formée du Chef du Service des Abattoirs, qui préside, d'un boucher et d'un marchand de bétail désignés tous les deux par les bouchers et pour une période de deux ans, examine les cas litigieux; elle peut se faire seconder par un taxateur officiel. De plus, elle remplit les autres obligations prévues par la présente convention.

Art. 8:

La convention entre en vigueur le 1er septembre 1967; le premier exercice sera clos le 31 décembre 1968. Elle est conclue pour une durée de 5 ans à compter du 1er janvier 1968; elle sera ensuite renouvelable par tacite reconduction d'année en année, sauf dénonciation trois mois à l'avance.

En cas de dénonciation de la présente convention, le fonds existant sera versé en faveur des apprentis de la Société des Maîtres-bouchers de Lausanne et environs ou réparti selon les propositions de la Commission si le reliquat excède Fr. 1000.-.

Lausanne, le 1er septembre 1967.

Le numéro de la marque métallique à l'oreille ou le tatouage est relevé par l'inspecteur des viandes systématiquement sur chaque bête et reporté aussitôt après l'abattage sur la tête et la carcasse. Toute carcasse atteinte de cysticerose est munie de deux étiquettes; l'une indique que la bête est en suspens (étiquette de couleur, grosses lettres), l'autre indique le numéro de la bête, sa classe de qualité, le nom du boucher, la date de l'abattage; on y inscrit aussi la date d'introduction dans le congélateur; ces indications sont relevées dans un répertoire que possède le préposé à la surveillance des congélateurs. La viande ne peut être remise au boucher qu'après trois jours de congélation à -20° . La carcasse et la langue sont estampillées en ovale à la sortie du congélateur. La congélation est effectuée sans frais pour le boucher.

Le bulletin de pesage poids mort porte, entre autres, le numéro de la bête, l'indication que la viande était atteinte de cysticerose, le montant de la dépréciation pour cause de traitement contre la cysticerose. Le rapport sanitaire journalier indique le nom du boucher, le nom du fournisseur, la qualité de la bête, le nombre de cysticerques et la localisation des cysticerques morts ou vivants.

Pour le calcul des primes, nous avons estimé que 5% des bêtes soumises à l'assurance seraient atteintes de cysticerose, 2% par des cysticerques vivants, 3% par des cysticerques morts. Nous avons prévu que le nombre des bêtes d'étal à indemniser à Fr. 1.- par kilo serait le double de celui des bêtes à ragoût, fournitures et saucisses, à indemniser à Fr. 0.50 le kilo. La saisie des foies représente le 10% du nombre des pièces de gros bétail abattues. Les foies saisis sont vendus pour usage pharmaceutique à raison de Fr. 1.40 le kilo.

Le résultat du premier exercice financier a confirmé nos prévisions. Primes et indemnités se sont équilibrées et le fonds d'assurance a été bénéficiaire de quelque 4000 francs.

Résumé

Une assurance mutuelle contre la cysticerose bovine a été instaurée aux Abattoirs de Lausanne. Elle facilite l'inspection des viandes en la rendant indépendante de toute considération d'ordre économique.

Zusammenfassung

Der Schlachthof Lausanne hat eine Versicherung für die Deckung von Schäden ausgearbeitet, die als Folge von Finnenbefall im Rindfleisch auftreten. Sie erleichtert die Fleischschau, indem sie diese der möglichen Beeinflussung durch kommerzielle Rücksichten entzieht.

Riassunto

Il Macello pubblico di Losanna ha un'assicurazione per la copertura dei danni derivanti dalla cisticercosi bovina. Essa facilita l'ispezione delle carni, in quanto il giudizio non viene influenzato da considerazioni di ordine commerciale.

Summary

At the Lausanne abattoir an insurance scheme has been developed to cover damages arising as a result of beef being infected with bladderworms. This scheme simplifies the task of the meat inspectors, since it eliminates the possibility of commercial interests influencing their decisions.

Atlas der topographischen Anatomie der Haustiere. Von Prof. M V Dr. Peter Popesko, Veterinärmedizinische Fakultät Košice (ČSSR). III. Teil, mit 203 meist farbigen Bildern. VEB Gustav Fischer Verlag Jena 1968. Preis geb. M 55,60.

Der vorliegende dritte Band berücksichtigt Gliedmaßen, Becken- und Geschlechtsorgane von Rind, Schaf, Ziege, Schwein, Pferd, Hund, Katze und Kaninchen. Von den zahlreichen Abbildungen sind 64 vom Rind, 20 vom Schaf, 10 von der Ziege, 26 vom Schwein, 44 vom Pferd, 23 vom Hund, 8 von der Katze und 8 vom Kaninchen.

Die *topographischen* Abbildungen, die den Hauptteil der Bebilderung ausmachen, stammen zur Hauptsache aus der Künstlerhand des Autors! Sie verdienen volle Anerkennung und bilden für den Studierenden ein sehr wertvolles Hilfsmittel, besonders für die Sezierübungen. Unter den Bildern finden sich Darstellungen, die neu sind, z. B. die Scham- und Leistengegend vom Stier nach Entfernung der linken Beckengliedmaßen, die Beckenorgane und der Geschlechtsapparat von Stier und Kuh in situ, die Milchdrüse der Kuh in situ, Beckenorgane vom neugeborenen, männlichen und weiblichen Rind. Hier sind die linken Beckengliedmaßen, die Vormägen und die Därme entfernt. Schließlich sind auch noch die Querschnitte durch Becken und Gliedmaßen zu erwähnen.

Neben diesen topographischen Abbildungen enthält der Atlas noch solche *systematischen* Charakters, so Skelet-, Muskel-, Bänderbilder und Skeletotopien von Blutgefäßen.

Der Referent möchte es nicht versäumen, den Autor und seine Mitarbeiter wie insbesondere auch den Verlag zu ihrem schönen Werk zu beglückwünschen!

H. Ziegler, Bern

Kompodium der Veterinäranatomie. Von Oberveterinär Prof. Em. Dr. med. vet. Habil. E. Schwarze †. Unter Mitarbeit von Prof. Dr. med. vet. Habil. L. Schröder, Leipzig. Band VI. Embryologie von Prof. Dr. med. vet. Habil. G. Michel, Leipzig. Mit 211 Abbildungen und 15 Tabellen im Text. VEB Gustav Fischer Verlag Jena 1968. Preis Geb. MDN 24,10.

Der 6. Band des Kompodiums von Schwarze entstand auf Wunsch der Studierenden. Sie wollten eine kurze Darstellung der Embryologie. Dies war auch die Absicht von Prof. Dr. E. Schwarze, der aber durch seinen allzu frühen Tod an der Durchführung dieser Aufgabe verhindert wurde. Der Verlag ersuchte deshalb Prof. Dr. G. Michel, den Band «Embryologie» herauszugeben in der Absicht, die Grundzüge der Entwicklungsgeschichte in gedrungener Form dem Studierenden aufzuzeigen. Es sollten die für die Praxis wichtigen Verhältnisse der Blastogenese zusammen mit den Embryonalhüllen und Plazentationsvorgängen eine besondere Beachtung finden. Es wurde auf eine reiche Bebilderung Wert gelegt. So entstanden gute neue Zeichnungen oder auch solche, die nach Vorlagen erneuert wurden. Es fanden auch Makro- und Mikrofotos Verwendung. Schematische Darstellungen verdienen besondere Erwähnung, z. B. ein schematischer Längsschnitt zur Darstellung der Umbildung im Bereich des kaudalen Körperabschnittes eines Embryo, dann ein Schema vom vorderen Körperabschnitt eines Embryo und schließlich ein Schema vom Nabelstrang. Der klare Inhalt des Buches wird als wertvolles Hilfsmittel beim Studierenden sicher großen Anklang finden.

H. Ziegler, Bern