



الجمهورية الجزائرية الديمقراطية الشعبية
République algérienne démocratique et populaire
وزارة التعليم العالي و البحث العلمي
Ministère de l'Enseignement supérieure et de la recherche
scientifique
كلية العلوم الاجتماعية

كلية العلوم الاجتماعية

قسم علم الاجتماع

تخصص علم الاجتماع عمل و تنظيم

دور و مهام المسالخ الجزائرية
دراسة ميدانية حول المسالخ البلدي لبلدية وهران أنموذجا

بإشراف الأستاذ:

أ.د. مذكور

إعداد الطالب:

بلهوارى كريم

لجنة المناقشة:

أ.د. بو محراث جامعة وهران رئيسا

أ.د. مذكور جامعة وهران مقررا

أ.د. شليح جامعة وهران مناقشا

2019/2018

إهداء

أهدى هذا الإنجاز إلى الوالدين الكريمين رحمهما الله

شكر

أحمد الله على أنه وفقني إلى انجاز هذا العمل المتواضع وأصلى و أسلم على سيدنا محمد و على آله و صحبه أجمعين.

و أتقدم بالشكر إلى الأستاذ الكريم الأستاذ مذكور و لجنة المناقشة المتمثلة في الأستاذ /بومحراث –

و الأستاذ شليح و كذلك الأستاذ سويح

و إلى كل أساتذة العلوم الاجتماعية و خاصة علم الاجتماع التنظيم و العمل الذين أمدونا بالمعلومات و التوجيهات و كانوا لنا سندا في مسارنا الدراسي. فجزاكم الله كل الخير.

الفهرس المحتويات:

الصفحة	عنوان
	مقدمة عامة
	مقدمة
	الإشكالية
	الفرضيات
	أهداف الدراسة
	أهمية الدراسة
	أسباب اختبار الموضوع
	شرح المفاهيم
	المنهج المتبع
	التقنية
	الإطار الزماني و المكاني
	الدراسات السابقة
	الفصل الأول
	النظريات المتعلقة بالموضوع
	المطلب الأول
	النظرية تابلور
	(النظرية العلمية للعمل)
	المطلب الثاني
	الخصوصية الجزائرية لخريد جمال
	الفصل الثاني
	المسالخ و المذابح في الجزائر
	المسالخ و المذابح في ولاية
	المطلب الأول تيزي وزو
	المطلب الثاني الجلفة
	المطلب الثالث وهران
	المطلب الرابع البيض
	الفصل الثالث
	المطلب الأول
	تاريخ المسلخ البلدي لبلدية وهران
	المطلب الثاني
	الجانب الميداني
	المطلب الثالث
	تصميم القاعات

المطلب الرابع
عملية قبل الذبح
بعد الذبح مراقبة اللحوم من طرف البيطري
ملاحظة
المطلب الخامس
العمل الغير رسمي
المطلب السادس
طقوس الذبح
الأخر بالنسبة لمساعدى الذبائح
ملاحظة
جداول
تحليل البيانات
خاتمة
قائمة المراجع
الملاحق

مقدمة العامة:

تلعب تجارة المواد الغذائية دورا بارزا في اقتصاد الدول و من بينها تجارة اللحوم التي تعتبر عنصرا أساسيا في بلادنا حيث تعمل الدولة الجزائرية على تلبية حاجيات السوق من هذه المادة الأساسية التي لا سيما لها دور في الاقتصاد الوطني و لكن أيضا في حياة الأفراد باعتبارها عنصر أساسي حيوي يتكون من فيتامينات و بروتينات حيوانية أساسية لجسم الإنسان، و عليه تقوم الدولة بتهيئة أماكن خاصة للذبح كالمسالخ و استيراد اللحوم في حالة العجز كما هو معروف في بلادنا.

و عليه قمنا بهذا البحث المتواضع حيث قسمناه إلى ثلاثة فصول و اعتمدنا على المنهج الوصفي في دراستنا.

ففي الفصل الأول حول النظريات ذات صلة بالموضوع

وفي الفصل الثاني حول المسالخ في الجزائر

و في الفصل الثالث و هو البحث الميداني و خصصناه حول المسلخ البلدي لبلدية وهران مع بعض الجداول و تحليل البيانات و إعطاء رأينا الشخصي – و خاتمة للموضوع.

مقدمة:

- لا يزال الإنسان في حاجة إلى الحيوان و هذا منذ تطوره و انتقاله من مرحلة إلى أخرى، من القطف إلى الصيد و حتى وصوله إلى الزراعة و تربية الحيوانات و استهلاك لحومها.
- و مع تطور المجتمعات و ظهور الدولة الحديثة.
- أنشئت المؤسسات الاقتصادية و غيرها من الأنساق التي تبنى عليها الدولة.
- كان من الواجب على هذه الدولة أن تسهر على توفير الحماية لمواطنيها في مختلف المجالات و من بينها الصحة الاستهلاكية حيث أن كل مؤسسة تقوم بدورها داخل المجتمع الواحد.
- كما أن التغذية أساسية بالنسبة للمواطنين، و خاصة اللحوم الحمراء التي لها دور مهم في تكوين البنية الجسمية و العقلية للفرد.
- و على هذا الأساس نظمت الدولة المجتمع و هيئت أماكن مخصصة لذبح الحيوانات بطرق شرعية سليمة صحيا.
- ومنها ذبح الماشية، الأبقار، الإبل و الخيول و الماعز و كذلك مذابح خاصة بالطيور أيضا.
- و تعرف هذه الأماكن بالمذابح أو المسامح البلدية.
- كما هو الشأن بالنسبة للمسلخ البلدي لبلدية وهران.
- و عليه يمكن طرح الإشكالية التالية:
- ما هو دور المسلخ البلدي لبلدية وهران؟
- كما يمكن طرح الأسئلة الفرعية التالية
- ما هي أهمية المسلخ البلدي لبلدية وهران؟
- هل المسلخ البلدي مؤسسة كباقي المؤسسات الاقتصادية التي تقوم بتحويل المدخلات إلى مخرجات؟
- هل يساهم المسلخ البلدي لبلدية وهران في الاقتصاد الوطني؟
- و للإجابة على هذه الإشكالية الأسئلة
- طرحنا الفرضيات التالية:

الفرضيات البحث:

الفرضية الأولى:

1) المسلخ البلدي لبلدية وهران له دور وأهمية كبيرة داخل المجتمع.

الفرضية الثانية:

2) المسلخ البلدي لبلدية وهران مؤسسة اقتصادية تساهم في تطوير الاقتصاد الوطني.

الفرضية الثالثة:

3) المسلخ البلدي لبلدية وهران يوفر مناصب شغل و يساهم في القضاء على البطالة.

أهداف الدراسة

- إظهار صورة المسلخ البلدي لبلدية وهران و التعريف به للمجتمع.
- إبراز الدور الذي يلعبه المسلخ البلدي في تنظيم الذبح الشرعي و خطورة الذبح الغير شرعي.
- توضيح أهمية المسلخ البلدي.

أهمية الدراسة:

- محاولة تقريب صورة المسلخ البلدي للمجتمع
- كشف الحقائق عن الجانب الرسمي و الجانب الغير رسمي للمسلخ.
- الوقوف على مخلفات المسلخ وتأثيرها على البيئة و خاصة المحيط الداخلي و الخارجي.

شرح المفاهيم:

المسلخ – المؤسسة الاقتصادية

المنهج المتبع:

المنهج الوصفي – مع الاستعانة بالمنهج الكمي لدراسة الموضوع دراسة كاملة و لإثراء البحث.

التقنية المتبعة:

الملاحظة بالمشاركة

أسباب اختبار الموضوع :

أسباب ذاتية و أسباب موضوعية.

الأسباب الذاتية:

انطلاقا من السؤال الأولى بدافع الفضول و معرفة عالم المسلخ

أما الأسباب الموضوعية:

الغرض منها هو الدراسة الموضوعية بهذا البحث بأسلوب علمي و منهجية صحيحة لإتمام الدراسة.

الدراسات السابقة

مذكرة لنيل شهادة الدكتوراه مقدمة من طرف عبد الوهاب هواري بومدين –
تخصص علوم غذائية و تغذية

بعنوان: gestion de la qualité des aliments
[GESQUAL]

19.Avril. 2009

تطرق فيها إلى مسألة اللحوم الحمراء و المسالخ بولاية البيض و خلص في دراسته إلى أن قطاع اللحوم الحمراء في ولاية البيض، في حالة سيئة و يعرف العديد من المشاكل.

- غياب الضوابط و عدم توفير قواعد صحية للذبح
- قلة التجهيزات الحديثة و نقص التبريد – غياب التشريع الملائم
- تحسين القواعد الصحية في المذابح
- إنشاء بطاقة وطنية لبناء المذابح بالنظر إلى مواقع أسواق الماشية

دراسة حول تطور طلب اللحوم الحمراء في منطقة الادريسية – الجلفة
في فترة الممتدة بين جانفي 2009 و ديسمبر 2013 (دراسة مقارنة قامت بها
جامعة زيان عاشور بالجلفة – و نشرت في مجلة الحقوق و العلوم الانسانية –
دراسة اقتصادية –23

و تبين من خلال هذه الدراسة أن سكان المنطقة و ولاية الجلفة يستهلكون لحم الماعز بالمساواة مع استهلاك لحم الغنم رغم التذبذبات الحاصلة في الدراسة الإحصائية و على تجانس قيم المتغيرة.

نرى أن استهلاك لحم الماعز ينبع من ثقافة حديثة نظرا لظهور أمراض في هذا العصر، كالسمنة و الكولسترول. مما جعل الأفراد في هذه المنطقة يتجهون إلى استهلاك لحم موازي للحم الغنم، يكون سليم من الخطر أي الكولسترول.

ثانيا: سعره في متناول الجميع.

ثالثا: وفرته فهو موجود بكثرة و لحمه غير مستهلك بكثرة بالمقارنة مع لحم الغنم

شرح المفاهيم:

تعريف المؤسسة الاقتصادية:

تعرف المؤسسة على أنها:

« اندماج عدة عوامل بهدف إنتاج أو تبادل سلع و خدمات مع أعوان اقتصاديين و هذا في إطار قانوني و مالي اجتماعي معين، ضمن شروط تختلف تبعاً لمكان وجود المؤسسة و حجم و نوع النشاط الذي تقوم به» - 1 -

و تعرف كذلك على أنها « شكل اقتصادي و تقني و قانوني و اجتماعي لتنظيم العمل المشترك للعاملين فيها و تشغيل أدوات الإنتاج وفق أسلوب محدد لقيم العمل الاجتماعي بهدف إنتاج سلع أو وسائل الإنتاج أو تقديم خدمات متنوعة» -2-

تعريف و المسلخ:

تعريف و معنى مسالخ في قاموس المعجم الوسيط، اللغة العربية المعاصر، لسان العرب، القاموس المحيط، قاموس عربي

سلخ: اسم

مصدر: سلخ

سلخ الذبائح: كشطها، انتزاع جلدها

سلخ الحيوان: جلده المسلوخ

سلخ الحية: قشرها

السلخ: الجلد المسلوخ

خشب السلخ: الخشب الغض الحي الذي بين لحاء الشجرة و خشبها الباطني الصلب-3-

1- ناصر دادي عدون اقتصاد المؤسسة، و المحمدية العامة- الجزائر ط2 1998 ص 8
2- صمويل عبود اقتصاد المؤسسة، ديوان المطبوعات الجامعية، الجزائر 1982 ط2- ص 58

مصطلحات علمية حسب التخصص

فرنسي	عربي
Ovins	أغنام
Bovins	أبقار
Caprins	ماعز
Equins	خيول
Camelins	إبل
Porcins	خنازير
Agnelle	خراف إناث
Agneaux	خروف
Brebies	نعاج

الفصل الأول

النظرية الكلاسيكية:

المطلب الأول:

نظرية فريديريك تايلور (1911م)

ظهرت هذه النظرية على يد صاحبها تايلور الذي كان مهندساً في الميكانيك، و كان الهدف من ورائها البحث المستمر عن أنجع الطرق في العمل و تبسيطه إلى مهام حيث يقوم العامل بعمل بسيط و متكرر و الأجر يحتسب على القطعة الواحدة -1-

و هذا من أجل اختصار الوقت و الرفع من الإنتاجية و بأقل التكاليف.

و لو رجعنا إلى المسلخ نجد أن مساعدي الذباج كل واحد يقوم بمهمة صغيرة حيث توزع المهام على كل واحد من المساعدين.

فهناك من يجلب الخرفان من الحظيرة إلى مكان الذبح و هناك من يقوم بعملية الذبح.

وآخر يقوم بنسف الخروف و يأتي دور الذي يسلخ و منه يقوم آخر بغسل الأحشاء

و هكذا توزع المهام حسب الكفاءة و الأقدمية.

نقد نظرية الكلاسيكية:

من بين أهم الانتقادات التي وجهت إلى النظرية العلمية لتقسيم العمل أو إلى نظرية تايلور هي – نظرية العلاقات الإنسانية لان النظرية العلمية للعمل ركزت على الإنتاج و اعتبرت العامل كآلة دون مراعات الجوانب النفسية للعامل. ف جاءت تجارب هاوثرن لتؤكد على أن الجانب النفسي أهم من الأجر و أن العامل هو بالدرجة الأولى إنسان و ليس آلة.

المطلب الثاني:

الخصوصية الجزائرية:

كذلك بالرجوع إلى جمال غريد في كتابه الخصوصية الجزائرية-1- نجد أنه تكلم عن وجود ثنائية في دراسته التي أجراها في المصانع و خصوصا مصنع الزنك بالجزوات و مصنع المسامير بسيق ، و مصنع الحديد بوهران. و هذه الثنائية التي كانت موجودة في المصانع الثلاث أي وجود ثقافتين بين العمال القدامى، و العمال الجدد بالنسبة لمصنع المسامير و مصنع الحديد. و كذلك وجود ثنائية بين العمال الذين هم من أصل المدينة و بين إطارات المصنع (أي مصنع الزنك الجزوات)، كانوا من خارج المدينة و أن هناك صراع بين الطرفين فهذه الثنائية نجدها حاضرة في المذبح البلدي لبلدية وهران أي ثنائية ثقافية بين الذباحين، و الجزائريين و الموالين من جهة. و بين الذباحين و الجزائريين و الأطباء البياطرة من جهة ثانية و تتمثل هذه الثنائية في الصراع القائم بين الذباحين و الجزائريين و الموالين. حيث يعتمد الذباحون و مساعديهم على سرقة اللحم من مناطق مختلفة من الذبيحة، كمنطقة الرقبة، الصدر و من مؤخرة الذبيحة و هذا يغضب الموالين. و الثنائية الثانية بين الأطباء، البياطرة و بين الذباحين و الموالين – حيث أن الطبيب بعد التفتيش البيطري يقوم بالحجز في حالة وجود لحم غير صالح للاستهلاك، و هذا يدخله في صراع مع الموالين و الذباحين. الطبيب بثقافته العلمية غايته المحافظة على سلامة المستهلك و الذباح أو الموال أو الجزائر ثقافته ثقافة المال – ولا يهمله أي شيء آخر سوى المال و الربح السريع.

الفصل الثاني

المذابح و المسالخ في الجزائر:

تشهد المذابح و المسالخ في الجزائر حالة من الفوضى و غياب النظافة كما أنها لا زالت على العهد الاستعماري تعود إلى (50) القرن الماضي حيث تجد في كل ولاية وكل دائرة وبلدية إما مذبح «ABAITOIRES» أو مسلخ «TUERIE»

لان تجارة اللحوم هي تجارة مريحة وهذا بفضل الاستهلاك الواسع لهذه المادة بمختلف أنواعها – لحوم الأغنام – أبقار، إبل، ماعز، خيول و غيرها.

كما أشار المدير العام لمجمع الصناعات الغذائية و اللوجستيك السيد زفيزف في تصريح للإذاعة الوطنية.

أن الجزائر تنتج حوالي 27 مليون رأس من الضأن – 50 بالمائة منها موجهة لإعادة الإنتاج و حوالي 550 ألف طن من اللحوم – و أن لحم البقر يشكل أكبر نسبة إستيراد للجزائر حوالي 18%

و يضيف نفس المتحدث أن الجزائر تملك 2 مليون رأس من البقر و لكنها تستورد ما قيمته 18%

لأن تربية الأبقار تتطلب مساحات كبيرة لإنتاج الأعلاف -1-



المطلب الأول:

مسالخ اللحوم الحمراء فى تيزي وزو:

سبق و أن أشرنا إلى أن المسالخ فى الجزائر لا زالت تعاني الكثير من المشاكل.

كما هو الشأن بالنسبة لمسالخ تيزي وزو - فحسب مسؤول المفتشية البيطرية الولاية- المسمى قدور- أن 16 مسلخا للحوم الحمراء تابعة للبلديات سوف يتم مراقبتها من طرف لجنة مختلطة بيطرة و تجارة و أن عناصر المفتشية البيطرية سوف يقترحون إجراء الغلق – لعدم احترامها لقواعد النظافة- و حتى المرافق التابعة لها لا يمكن أن تحظى بأشغال التهيئة – لأن هذه المسالخ تقوم برمي الفضلات المتبقية و الأجزاء من اللحوم الممنوعة من التسويق فى البراري – و هذا يسبب أضرار جسيمة بالبيئة

كما أنها أي المفتشية البيطرية تنوي غلق جميع المسالخ البلدية وتوقيفها عن النشاط.

و قد قامت مؤخرا بغلق مسلخ عاصمة الولاية غلق مؤقت قصد إعادة تهيئة.

المطلب الثانى:

ولاية الجلفة:

أصدرت وكالة الأنباء الجزائرية -أ.و.ج- بالجلفة.

أن ظاهرة ذبح النعاج و الخراف الإناث .ظاهرة سلبية تعرف انتشارا واسعا بولاية الجلفة فى مذابح غير مرخص لها، و هذا ما يهدد الثروة الحيوانية و رؤوس الماشية.

و تنتشر هذه الظاهرة الممنوعة بنص المرسوم التنفيذي رقم 91-514-

الخاص بالحيوانات المسموح و الممنوع ذبحها المذابح البلدية-1-

كما يعتمد بعض الجزائريين ممارسته هذه الظاهرة عبر القطر الجزائري وهذا للسعر المنخفض للخراف الإناث و النعاج- و من بيعها يمكن تحقيق الربح السريع- و كذلك فهي لا تخضع للضريبة عند ذبحها غير قانونيا.

المطلب الثالث:

المسالخ بولاية وهران:

أكد مدير التجارة في صفحته على الانترنت.

أنه توجد بجهة وهران المنشآت التجارية إلى غاية 31 مارس 2017 من بينها المذابح و المسالخ.

و تتوفر الولاية على (25) خمسة و عشرون مذبحه و سبعة مسالخ(07) معتمدة من طرف المصالح الفلاحية.

و لكن لم يشير ذات المصدر أن هذه المذابح و المسالخ هي في حقيقة الأمر لا تتوفر على شروط الذبح وهذا لغياب النظافة و الحالة السيئة لمكان الذبح و أن البناء يعود إلى العهد الاستعماري و لم يتم تهيئته و تحسينه ليكون في مستوى الخدمة و غير ملوث للبيئة، فليس كل مذبح و مسلخ يقوم برمي فضلاته في الأمكنة الخاصة بالفضلات -1-

كما هو الشأن بالنسبة لمذبح بلدية وهران الواقع في سان تيبير sant hubert

المطلب الرابع:

المذابح و المسالخ في ولاية البيض:

لقد تم التطرق إلى هذه الولاية من خلال الدراسة التي أنجزها- عبد الوهاب هواري بومدين و أكد فيها على أن المذابح بولاية البيض تعرف نفس الأمر من عدم توفر النظافة اللازمة – و شروط الصحة السليمة و نقص غرف التبريد- و تلويث للبيئة-2-

1- www.dworan.dzhibexphptar

2- مذكرة لنيل شهادة الدكتوراة للطالب عبد الوهاب هواري بومدين –سنة 2009/04/19

الفصل الثالث

مقدمة: الفصل الثالث:

تعد عملية ذبح الحيوانات ذات الاستهلاك، من أقدم المهن التي عرفها الإنسان، فهي ما قبل الرأسمالية، و بالتالي فهي مهنة تقليدية و لا تزال تمارس هذه المهنة إلى يومنا هذا في

المسالخ و المذابح مثل المسالخ الجزائرية le battoires et les tueries و منها المذبح البلدي لبلدية وهران.

و تختلف عملية الذبح من بلد إلى آخر باختلاف الديانات و العقائد حلال، شرعي ، ديانة إسلامية أو شريعة يهودية و الصعق، أو الرمي بالرصاص و الصرع، في بلدان شتى في العالم .

أما بالنسبة لمجتمعنا، فهو يحرص على الذبح الحلال و الدين الإسلامي أساس الأفعال و الممارسات التي نقوم بها و القران و السنة المصدران لهذه الأفعال كما في قوله تعالى = من سورة الحج و الأحاديث النبوية دالة على ذلك

التقرب إلى الله تعالى بالأضحية لا يكون إلا ببهيمة الأنعام. قال الله تعالى {وَأَذِّنْ فِي النَّاسِ بِالْحَجِّ يَأْتُوكَ رِجَالًا وَعَلَى كُلِّ ضَامِرٍ يَأْتِينَ مِنْ كُلِّ فَجٍّ عَمِيقٍ . لِيَشْهَدُوا مَنَافِعَ لَهُمْ وَيَذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ فِي أَيَّامٍ مَعْلُومَاتٍ عَلَى مَا رَزَقَهُمْ مِنْ بَهِيمَةِ الْأَنْعَامِ فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطْعِمُوا الْبَائِسَ الْفَقِيرَ} ((الحج، 27_28

فهذه الآية تُبَيِّنُ أَنَّ ما يُنْحَرُ هو الأنعام، ويكون ذلك في الأيام المعلومات، وهي أيام عيد الأضحى

: ثم بيّن تعالى أن ما يذبح من الأنعام البدن وليس الهزيلة أو غير المكتملة بقوله تعالى

وَالْبُدْنَ جَعَلْنَاهَا لَكُمْ مِنْ شَعَائِرِ اللَّهِ لَكُمْ فِيهَا حَيْرٌ فَاذْكُرُوا اسْمَ اللَّهِ عَلَيْهَا صَوَافٍ فَإِذَا وَجَبَتْ { جُنُوبُهَا فَكُلُوا مِنْهَا وَأَطْعِمُوا الْقَانِعَ وَالْمُعْتَرَّ كَذَلِكَ سَخَّرْنَاها لَكُمْ لَعَلَّكُمْ تَشْكُرُونَ } (الحج، 36

والبُدْنُ، هي ما اكتمل سنُّها من الأنعام وكانت سمينَةً [1]، لذا جاء بيانُ النَّبِيِّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ أَنَّهُ لا يَصِحُّ أَنْ يُذْبَحَ مِنَ الْأَنْعَامِ إِلَّا الْمُسِنَّةُ والتي لا عيبَ فيها بقوله : “لا تذبحوا إِلَّا مُسِنَّةً، إِلَّا أَنْ تَعْسُرَ عَلَيْكُمْ، فَتَذْبَحُوا جَذَعَةً مِنَ الضَّئَانِ” [2]

1-انظر لسان العرب

2-مسند أحمد (14348) (15280) وأخرجه مسلم (1963) ، وأبو داود (2797) ، وابن ماجه (3141) ، والنسائي 218/7 ، وابن الجارود (904) ، وأبو يعلى (2324)

وعلى هذا يستوي أن تكون البدن من الإبل أو البقر أو الغنم.

ولا يُطلق على الأنعام كلمة البدن إلا أن تكون كاملة السن واللحم ولا عيب فيها. ولأن الله تعالى طيب لا يقبل إلا طيباً وَرَدَ نَهْيُ النَّبِيِّ صَلَّى اللهُ عَلَيْهِ وَسَلَّمَ عَنْ ذَبْحِ مَا يَخْلُ بِكُونِهَا مَكْتَمَلَةً الْأَوْصَافِ (بَدَنَةً) بقوله : “أربع لا تجوز في الأضاحي: العوراء البيّن عورها، والمریضة البيّن مرضها، والعرجاء البيّن ضلعها، والعجفاء- يعني الهزيلة- التي لا [تنقى]”[3].

-

3-أخرجه الإمام أحمد (284/4، 289، 300) وأبو داود، كتاب الأضاحي، باب ما يكره من الضحايا (رقم 2802) ، والترمذي، كتاب الأضاحي، باب ما لا يجوز من الأضاحي (رقم

المادة 168: ينظم المجلس الشعبي البلدي تسيير و مراقبة الأسواق البلدية و الأسواق المتنقلة و المعارض و العروض التي تنظم على إقليم البلدية

ما هي أهم المصالح البلدية؟

مع مراعاة الأحكام القانونية، تحدث إضافة إلى مصالح الإدارة العامة، مصالح عمومية : تقنية قصد التكفل على وجه الخصوص بما يأتي

التزويد بالمياه الصالحة للشرب و صرف المياه المستعملة،

النفائات المنزلية و الفضلات الأخرى،

صيانة الطرقات و إشارات المرور،

الإنارة العمومية،

الأسواق المغطاة و الأسواق الموازين العمومية،

الحظائر و مساحات التوقف،

المحاشر،

النقل الجماعي،

المذابح البلدية،

الخدمات الجنائزية و تهيئة المقابر و صيانتها بما فيها مقابر الشهداء،

الفضاءات الثقافية التابعة لأملاكها،

فضاءات الرياضة و التسلية التابعة لأملاكها،

المساحات الخضراء

يكيف عدد و حجم المصالح، حسب إمكانيات و وسائل و احتياجات كل بلدية

ويمكن تسيير هذه المصالح مباشرة في شكل استغلال مباشر أو في شكل مؤسسة عمومية بلدية عن طريق الامتياز أو التفويض.02.

02- (قانون رقم 11-10 مؤرخ في 22 جوان 2011 يتعلق بالبلدية (الجريدة الرسمية رقم 37 لـ 3 جويلية 2011

www.interieur.gov.dz

01- قانون الجماعات الإقليمية لسنة 2012

الجانب الميداني :

المطلب الأول:

تاريخ المسلخ البلدي لبلدية وهران :

يعتبر المسلخ البلدي لبلدية وهران من أكبر المسالخ على مستوى الإفريقي حيث تبلغ مساحته حوالي 27 هكتار – حسب أرشيف البلدية وخاصة مديرية النشاطات الاقتصادية DAE التي تشرف على تسير المسلخ.

يعود بناؤه إلى الحقبة الاستعمارية 1951 -1-

أنشئ في بداية الخمسينات القرن الماضي كمصنع للخزف ثم حول إلى مسلخ نظرا بكر مساحته سنة 1957 و لان المسلخ الأول لوهران كان متواجد بحي قمبيطة إلا أن مساحته كانت صغيرة و مع ازدياد استهلاك اللحوم، وعدم قدرته على استيعاب العدد الكبير للحيوانات. قام المستعمر بتحويل مصنع الخزف إلى مسلخ بلدي لان طاقته تسمح بذبح أكبر عدد من الحيوانات بمختلف الأنواع كالأغنام، الأبقار، الإبل، الخيول و الخنازير.

هذه الخنازير كانت موجهة للمعمرين للاستهلاك في تلك الفترة

- يوجد المسلخ البلدي في منطقة صناعة، إذ يحده من الشمال مصنع الغاز، من الشرق

مصنع الحديد LA fonderie

وتعاونية الحبوب و الحبوب الجافة لوهران CCLSO

و من الغرب- مصنع الطلاء L'ASNIC

و من الجنوب: طريق السكة الحديدية و شركة كهركيب و شركة الكهرباء للغرب

إن المستعمر قام بتحويل مصنع الخزف إلى مسلخ سنة 1957 – وتم تصميمه على أيدي مهندسين فرنسيين.

- يوجد به سوق كبير للماشية و مختلف الحيوانات كالأبقار، الإبل، و الخيول.

و لكن السوق لا يفتح كل يوم بل يفتح 3 أيام في الأسبوع.

هي السبت و الاثنين و الأربعاء و هذه الأيام خاصة بسوق الأغنام و الأبقار.

أما يوم الجمعة فهو خاص بالخيول و الأحمره.

مساحة هذا السوق حوالي 10 هكتار

وسوق ثانوي مساحته حوالي 6 هكتار نصفه عبارة عن زرايب توضع فيها الأبقار قبل الذبح

و في موسم عيد الأضحى يتم إيجارها للموالين لبيع الماشية.

توجد بالمسلخ مساحة 4 هكتارات كلها أشجار زيتون بقيت منذ الفترة الاستعمارية إلى يومنا هذا.

أراد المستعمر أن يحولها إلى فندق و مطعم و بنك.

و هذا إذا تعذر على المربين و الموالين الرجوع إلى ولاياتهم، فبإمكانهم المبيت في الفندق و الإطعام في المطعم.

أما البنك فأراد المستعمر أن يسهل حركة نقل الأموال، فالموال أو المربي لا يحمل معه مبالغ مالية كبيرة.

بل التداول يتم عن طريق البنك في كل عملية بيع أو شراء إلا أن الاستقلال حال دون إتمام إنجاز هذا المشروع فبقيت أشجار الزيتون على حالها.

كما أن بلدية وهران تفكر في إنجاز هذا المشروع إلى يومنا هذا

كما يوجد في السوق حظائر للأبقار

وهذا لمن تعذر عليه الرجوع إلى ولايته فبإمكانه ترك الحيوانات داخل الحظيرة دون مشكل
و لكن يدفع مبلغ مالي صغير لمبييت الأبقار داخل تلك الحظيرة

كما أن السوق يوفر للبلدية مداخيل مالية معتبرة عن طريق البيع و الشراء

فيدفع الموال عند دخوله للسوق 50 دج للخروف بعدما كان 5 دج بعد الاستقلال

و 100 دج للبقر بعدما كان 10 دج بعد الاستقلال

هذه أسعار خاصة بالحيوانات الموجهة للذبح.

أما الحيوانات التي تدخل للسوق من أجل البيع.

فيتم دفع 500 دج إلى 1000 دج الشاحنة الواحدة على حسب الحمولة ، أبقار، أغنام، تبن.

وبعملية بسيطة حسب تصريح المحاسب Régisseur

أنه خلال تسعينيات القرن الماضي كانت مداخيل السوق لوحده تقارب 11 مليار سنتيم سنويا.

لكن فقدت البلدية هذه المبالغ المالية بعد نقل السوق إلى بلدية الكرامة.

أما المساحة الباقية، فهي قاعات مخصصة للذبح حيث توجد 5 قاعات كبيرة.

منها (2) قاعتين كبيرتين للأغنام مع حظائر لراحة الماشية عند وصولها إلى المسلخ

- وقاعة كبيرة للأبقار - قاعة كبيرة الخيول. مساحة كل قاعة 4x12 متر

- قاعة كانت مخصصة للخنازير في الفترة الاستعمارية.

أما الآن فهي مخصصة للأبقار أيضا، بعد ما كانت مخصصة للديوان الوطني لتغذية الأنعام
O.N.A.B

هذا الديوان كان يستورد أبقار حية و يقوم بذبحها في المسلخ

أيضا الديوان الجهوي للحوم للغرب O.R.V.O

كان يقوم بنفس العملية.

المطلب الثاني:

تصميم القاعات المخصصة للذبح و هندستها:

إن ما شد انتباهنا هي الهندسة التي تم تصميم القاعات على أساسها فهي هندسة في غاية الدقة و الروعة و تقنية جد عالية في ذلك العهد

حيث يتم نقل اللحوم في حاملات اللحوم مصنوعة من الفولاذ، تختلف حسب نوع اللحوم، فالأغنام تختلف لحومها عن لحم البقر أو الخيل.

- أما سقف المسلخ فهو جد مرتفع و مغطى نصفه بالزجاج للإضاءة و نصفه بالقرميد.

- يتم نقل اللحوم في الحاملات les crochées

وتسير هذه الحاملات في سكة تشبه السكة الحديدية و لكنها معلقة في السقف، بهندسة رائعة و دقيقة .

إذا رايتها كأنها تنظر إلى سكة حديدية متشابكة تسهل على العاملين بنقل اللحوم بكل سهولة و دون مشقة، كما تمكنهم من الدوران أو الاتجاه إلى اليمين أو اليسار في عدة اتجاهات.

سبق و أن اشرنا سابقا أنه توجد خمس (05) قاعات للذبح
قاعتين للأغنام وقاعة كبيرة للأبقار و قاعة للخيل، وقاعة للأبقار ثانوية
تقسم كل قاعة إلى مربعات يتم استئجارها من طرف الذبّاحين كما سبق و يوجد 25 ذباح
رسمي يستأجرون تلك المربعات من البلدية و يدفعون ثمن الكراء المقدر بـ 3000 دج
شهريا.

و من بين هؤلاء ل 25 ذباح يوحد فقط 5 مؤمنين إجتماعيا و يدفعون اشتراكاتهم للصندوق
الوطني للضمان لغير الأجراء CASNOS و يعمل تحت يد كل ذباح أعوان ذبّاحين أو
مساعدين الذباح هؤلاء الأعوان يقومون بمختلف المهن.

و عليه

إن الحيوانات التي يتم ذبحها في المسلخ الآن هي الأغنام، الأبقار، و الخيل.
و هناك عمليتين تجري هي قبل الذبح و بعده.

- مربعات=CARRES

أما عملية قبل الذبح:

يتم نقل الحيوانات الأغنام، الأبقار و الخيول من السوق أو المزرعة بالنسبة للمربين أو الموالين، إلى المسلخ و توضع في حظائر للراحة و يتم الكشف عليها من طرف الطبيب البيطري قبل الذبح و هذا لمعاينتها حية إذا كانت سليمة من الأمراض أو كانت بها كسر في رجلها أو لم تكن بالحمل كما هو الشأن بالنسبة للأبقار، فإذا كانت كذلك فإنها لا تذبح و يتم إخراجها من المسلخ- أما من كانت بها كسر في رجلها و يتطلب ذبحها استعجاليا فإنها تذبح رفقة بالحيوان.

و أما العملية الثانية و هي



بعد الذبح:

بعدها يتم ذبح الحيوانات و غالبا هناك أوقات للذبح و أوقات المراقبة الصحية، و تختلف هذه الأوقات حسب فصل الصيف والشتاء .

ففي فصل الصيف و ارتفاع الحرارة يتم ذبح الحيوانات على الساعة 8:00 الثامنة مساء حتى لا يصبح اللحم جاف جدا من شدة الحرارة و يتم مراقبتها على الساعة 06:00 صباحا.



مراقبة اللحوم من طرف البيطري:

يقوم الطبيب البيطري بمراقبة أولا عملية الذبح حتى تتم في ظروف حسنة و إن كانت هناك بعض الأمور كوجود حيوانات مريضة أي لحم مصاب فإنه يقوم بإخبار الطبيب الذي يقوم بمراقبة اللحوم صباحا.

و عليه يقوم الطبيب البيطري في الصباح بمراقبة اللحوم بجميع أنواعها، فإن كانت سليمة صحيا فإنها تنتقل إلى الوزن لوزنها من طرف عون البلدية المكلف بوزن اللحوم.

فهناك أعوان لوزن اللحوم يوجد عونين مختصين في وزن لحوم الأغنام.

و عونين مختصين في وزن لحوم البقر و لحوم الخيل و من ثم بعد وزنها يتم طبعا من طرف أعوان آخرين و كل نوع من اللحوم له لون خاص به.

فلحم الأغنام تطبع بلون أخضر

و لحوم البقر إن كانت من نوع لحوم الثور تطبع بلون أخضر و إن كانت من نوع لحم بقرة تطبع بلون آخر بنفسجي violet

و أما لحم الخيل فإنه يطبع بلون أحمر.

أما إن كانت هناك لحوم غير سليمة صحيا و يوجد بها مرض كمرض السل مثلا فإنها تحجز يأخذها عون يساعد الطبيب البيطري في حمل اللحوم و الأحشاء و الرتئين مع القلب في حالة ما إذا كانت غير سليمة و بعدها يقوم العون برشها بمادة (قريزيل) وهذا بحضور الطبيب البيطري، و تترك في غرفة خاصة ليتم نقلها بواسطة شاحنة البلدية من طرف أعوان ليتم نقلها إلى المفرغة العمومية décharge public

ملاحظة هامة:

عندما يتم إدخال الحيوانات إلى المسلخ يصرح بها و بصاحبها الجزار و لكل جزار علامة أو رقم خاص به.

و عند ذبح الحيوان توضع عليه تلك العلامة (76-54-2-II-of-x)

و غيرها من العلامات أو الأرقام يتم وضعها على اللحم حتى لا يختلط سلعة جزار بسلعة جزار آخر.

نوع من التنظيم الممارس في المسلخ.

و عند الانتهاء من المراقبة الطبية من طرف الطبيب البيطري و وزن و اللحوم و طبعها يتم نقلها إلى الشاحنة و من تم إلى محل الجزار و الذبائح الذي يقوم بعملية الذبح هو الذي عليه أن يقوم بنقل اللحوم إلى أصحابها و في غالب الأحيان هناك جزارين يقومون بنقل سلعتهم بأنفسهم أي بشاحناتهم و هذا لربح الوقت.

لأن الذبائح له عدد معين من الجزارين و عليه أن يقوم بتوصيل السلعة من جزار لآخر و هذا يأخذ وقت و عليه فإن بعض الجزارين لا ينتظرون سلعتهم لكي تصل إليهم بل يقومون بنقلها بأنفسهم.

العمل الرسمي و الغير الرسمي:

Formel = العمل الرسمي

لقد سبق الذكر أنه يوجد في المسلخ 25 ذباح tripiier يعمل بطريقة رسمية في المسلخ و حاصل على السجل التجاري و يستأجر القطعة أي المربع CARRE داخل المذبج.

Informel = العمل الغير رسمي

هو أن من بين 25 ذباح هناك 5 ذباحين مسجلين رسميا في الصندوق الوطني للضمان الاجتماعي لغير الأجراء CASNOS و الباقي أي 20 ذباح ليسوا مسجلين و ليسوا مؤمنين اجتماعيا

أيضا النقطة الثانية هو أن مساعدين الذباح يعملون بطريقة غير رسمية أي ليس لهم عقد عمل و ليسوا مؤمنين اجتماعيا.

فهذا جانب غير رسمي.

هذا ما لاحظناه من خلال ملاحظتنا و شهادة مساعدين الذباحين و أيضا مع الذباحين أنفسهم.

طقوس الذبح:

يعتمد الذبائحون في عملية ذبح الحيوانات على مسألة جوهرية ألا وهي مسألة الدين لأن الذبح الشرعي أي باستقبال القبلة و التسمية (أي ذكر البسملة) يعتبر مسألة جد هامة باعتبار أننا مجتمع مسلم و لذلك هذا الأمر يأخذ بعين الاعتبار و عليه مسألة استهلاك اللحوم بكثرة تكون من هذا الجانب – أيضا حسب تصريحات بعض المبحوثين القدامى «جاء إمام عندنا و قعديورينا و ينصح فينا بأن نذبحوا حلال و نسما في الذبيحة و نقبلوا الخرفان»

شهادة أخرى لمبحوث آخر «واه خويا حنا نسماو الله و نقبلوا في الذبيحة و زيد بزيادة أنا نصلي و الناس تأكل على رقبتنا»

إذا من الناحية الانثروولوجيا هي طقوس دينية لا زالت قائمة في المجتمع و تلعب دور جوهري و حساس بالنسبة للبعض هذا من جهة.

أيضا من جهة أخرى أن لحم الحلال لحم سليم لأن الذبيحة يخرج منها الدم كليا بخلاف الحيوانات التي يتم صرعاها أو صعقها بالكهرباء كما هو بالنسبة للمسالخ الحديثة في الغرب. و مما لاحظناه أنه يوجد تفاعل بين الذبائحين و المساعدين جميعا فيها بينهم.

تجدهم يساعدون بعضهم البعض أي وجود تضامن اجتماعي داخل كل قاعة، هذا من جهة.

و من جهة أخرى، حضرنا معهم عدة مرات أثناء عملية الذبح خاصة في شهر رمضان وقت الإفطار فسألنا بعض المساعدين للذبح وهل يمكنكم الوقت للذهاب إلى البيت للإفطار فصرح لي أنه بعض الذبائحين يأتون بالفطور إلينا و نقوم بعملية إفطار جماعي خاصة عندما يكون عدد الحيوانات كبير و لا تتمكن من ذبحها «فإننا نفطر هنا أي في المسلخ ثم نكملوا عملية الذبح»

و هذا يدل على وجود تضامن اجتماعي داخل قاعة الذبح.

و في غير رمضان و بشكل عام هم متضامنون خاصة في عملية الاحتجاج فيما بينهم و بين الأطباء البيطرة حول مسألة وقت الفحص أو التفتيش البيطري.

لأن مسألة وقت التفتيش و وقت وزن اللحوم و إيصالها إلى الجزارين في الوقت المحدد هو مسألة هامة كثيرا.

الجدول رقم 1- يمثل عدد الحيوانات التي تم ذبحها

خلال 3 سنوات الأخيرة حسب النوع

عدد الحيوانات في السنة			نوع الحيوان
2019	2018	2017	
3200	4500	4523	ثور veaux
1900	2030	2085	بقرة vache
39850	44000	44384	أغنام ovins agneaux
312	290	267	خيول équins

الجدول رقم 2 يمثل كمية اللحوم المستهلكة بالكن خلال 3 سنوات الأخيرة

2019	2018	2017	السنة
			نوع اللحوم بالطن
390	480	502	لحم ثور Veaux
200	265	105	لحم بقرة vache
870	900	916	لحم الغنم agneaux
71	60	55	لحم خيول équins

جدول يمثل النسبة المئوية لكل سنة حسب النوع بالنسبة للعدد الكلي للحيوانات المذبوحة

النسبة المئوية			المجموع	النوع
2019	2018	2017		
0,28%	0,35%	0,37 %	1372	عجل Veaux
0,35%	0,46%	0,18%	570	بقرة Vache
0,32%	0,33%	0,34%	2686	الغنم agneaux
0,38%	0,32%	0,30%	186	خيول équins

تحليل البيانات للجدول:

نلاحظ من خلال الجداول و النسب المئوية لعدد الحيوانات التي تم ذبحها في خلال ثلاث (03) سنوات الأخيرة.

أنه يوجد تناقص في العدد و بالتالي تناقص في كمية اللحوم الموجهة للاستهلاك وخاصة بالنسبة لبلدية وهران و عدد سكانها كبير.

ووجود كم هائل من الجزائريين و المطاعم الرسمية و الغير رسمية و كلهم يبيعون اللحم بالنسبة للجزائريين و المطاعم تقدم وجبات فيها لحم، و لكن بالنتيجة أن هذا النقص يعود إلى ثلاثة أسباب رئيسية.

1- وجود ذبح غير شرعي و تزايد في السنين الأخيرة وهذا للتهرب الضريبي.

2- استيراد اللحوم من أوربا تزايد بشكل كبير في الآونة الأخيرة و عبر كامل التراب الوطني، التجأت إليه الدولة كبديل لتعويض النقص و لتلبية حاجيات السوق و منه حاجيات المواطنين.

3- وجود مذابح ثانوية عبر مختلف البلديات و هناك أمور تحدث في هذه المذابح الصغيرة أي tuerie. لا يوجد وقت للذبح و وقت للتفتيش البيطري ، ففي أي وقت يمكن للجزائر أن يذبح و في أي وقت يستدعي الطبيب لإجراء التفتيش البيطري و المراقبة الصحية بمكالمة هاتفية و لكن يتم إعطائه نصيب من المال خارج أجرته.

حسب تصريح لبعض الذبّاحين و المساعدين أيضا « يتهلا البريفي في الطبيب و حتى البوشي يعطيه اللحم و الدراهم»

الأجر بالنسبة لمساعدى الذباحين:

سبق أن ذكرنا أن الذباحين يعملون بطريقة غير رسمية و بالتالي تختلف أجورهم حسب المهام المنوطة بهم و هي أجور ضئيلة جدا حسب ما صرح لنا به كل المساعدين الذين أجرينا معهم المقابلة.

«شهادة لمبحوث آخر نخلصوا بالسيمانة و الخلصة قليلة و احنا عندنا الدراري و الداروراك عارف فيها بزاف المصروف. و نافيقوا باه نلحضوا» navigou
وسألته ما معنى نافيقوا

فأجاب « ندوا اللحم و لا الدوارة سنوية شوية و نعلود و لها البيع باه نربحوا شوية – إيليق نديروا هاك لا خاطر اللي نخدموا عنده حتى هو يدي الشكاير»

و تصریح لمبحوث آخرة يليق نحرشوا على رواحنا ياغي نقعد نقارع لـ 150 ألف تاع السيمانة ما ديرلي والوا ما يليق ندبر هاك و هاك.

هادي دوارة، هاد شحم ، هادوا كلاوي، الى جات المهم النفقي على روعي.

هذه مصطلحات اكتشفناها خلال لقائنا مع مساعدي الذباحين و لهم نفس اللغة و نفس المنطق الذي يسيرون عليه و هناك تواطؤ من طرف الجزائريين أيضا فالمسألة مسألة – رابح

رابح gagnant gagnant و بالتالي مسألة مال.

و كثيرا ما شاهدت شجار الذباحين مع الطبيب البيطري تصل إلى حد الشتم والسب و التهديد بالضرب بالسلاح الأبيض لأن الطبيب يقوم بحجز بعض الأحشاء أو اللحم عندما يثبت عدم صحت استهلاكه أي غير صالح إستهلاك، وهذه العملية لا ترضي الذباح. لأن بين الذباح و الجزائر عقد شفوي.

الذباح يضمن للجزار عملية الذبح و عملية إيصال السلعة إلى محله – و أيضا مسألة عدم رمي أي شيء من الحيوان بعد ذبحه فهم يقومون ببعض الممارسات الغير قانونية كعملية تجميل اللحم أو تجميل الذبيحة بمعنى آخر.

عندما يكتشفون مرض في اللحم أو داخل الأضلاع فإنهم يقومون بإزالة غشاء رقيق يغطي كامل الأضلاع أي في القفص الصدري للحيوان ومنه إزالة حياة المرض كمرض السل أو غيره.

و لكن عندما يأتي الطبيب و يكتشف الأمر فإنه يقوم بالحجز على كل المناطق المصابة ، و هذا يؤدي إلى وقوع شجار و شتم و سب و غضب شديد من طرف الذباحين و مساعدتهم فإنهم متواطئون في هذا الأمر و لهذا يخشى الذباح أن يهرب به الزبون و هو الجزار فمسألة ضمان وصول السلعة كاملة مسألة هامة للغاية.



خاتمة الموضوع:

لا شك أن الفرد في المجتمع يجب أن يجد الأمن و السلامة الصحية في مجتمعه و يسعى جاهدا لتلبية حاجياته و خاصة البيولوجية منها – ما يتعلق بالمأكل و المشرب.

و من بين ما يساعد الإنسان في تكوين بنيته هو الأكل السليم الصحي و خاصة استهلاك اللحوم على سبيل الذكر لا الحصر و لا شك أن الدولة توفر هيئات و منشآت و أسواق لتجارة اللحوم.

باعتبارها تجارة مربحة و من بينها هذه المسالخ و المذابح هي موجودة كهزمة وصل بين المربي و الجزار و المستهلك.

و هي ظاهرة من الظواهر الاجتماعية لما لها من أهمية و خاصة ما يتعلق بالمحيط الداخلي و ما فيها من تفاعلات اجتماعية و روابط اجتماعية و حتى عادات تحدث و تعرف بالطقوس من الناحية الأنثروبولوجية.

و هناك تضامن بينهم أيضا.

و لا شك من خلال دراستنا الميدانية لمسلخ بلدية وهران تبين أنه ليس بمؤسسة اقتصادية و لا يساهم في خلق مناصب شغل و لكنه يوفر يد عاملة غير رسمية.

و أردنا أن تظهر للمجتمع حقيقة هذا العالم المجهول الذي لا يعرفه الكثير من الناس- و يفتقر إلى غرف التبريد- التي هي في الحقيقة موجودة و لكن ثم استأجرها لبائع الخضر بتواطؤ من طرف مسؤولي البلدية حسب ما صرح لنا به من شاركهم و لاحظناه.



و عليه نقترح مايلي:

الرأى الشخصى:

- نرى أن حالة المسلخ البلدى لبلدية وهران فى حالة كارثية.
- فلا وجود للنظافة الكافية و مع وجود سقف من زجاج كله مكسر ما يزيد الأمر تعقيدا.
- نقترح إعادة ترميمه فى حين انجاز مسلخ حديث بمعاير دولية حديثة و نظافة قصوى.
- و كذلك تنظيم الذباحين و مساعدتهم و إدخالهم فى عمل رسمى.
- إعطاء أهمية لمسألة السلامة الصحية للحوم الموجهة للاستهلاك و المحافظة بذلك على سلامة الأفراد فى المجتمع.
- إنجاز غرف التبريد لأن لها دور كبير فى تخزين اللحوم خاصة فى فصل الصيف و ارتفاع الحرارة الشديدة .
- مسألة النقل كذلك لا بد من توفر شاحنات خاصة بنقل اللحوم و ليس فى السيارات الخاصة بالجزارين.
- فقد يتعرض اللحم للبكتيريا عند عملية النقل الغير سليمة و بالتالى الضرر بصحة المستهلك.



قائمة المراجع بالعربية:

- 1- ناصر دادي عدون-اقتصاد المؤسسة1998 –دار المحمدية العاصمة – الجزائر ط2- 8-
- 2- صمويل عبود اقتصاد المؤسسة 1987- ديوان المطبوعات الجامعية الجزائر- ط2- ص58
- 3- صلاح بيومي، حوافر، الإنتاج الصناعي- 1982 د.م.ج ص 45
- 4- غريد جمال – الخصوصية الجزائرية 2007- دار النشر القصة الجزائر
- 5- المغربي محمد كامل السلوك التنظيمي و أسس سلوك الفرد و الجماعة في التنظيم دار الفكر للنشر و التوزيع، عمان ط3- بدون سنة
- 6- عباد أحمد – مدخل لمنهجية البحث الاجتماعي، ديوان المطبوعات الجامعية 2006 تلمسان.
- 7- عزيز جمال الدين، ثقافات المؤسسات، منشورات CRASC سنة 1997
- 8- ابن منظور 1414هـ لسان العرب- دار صادر- بيروت – الجزء الأول – ط 3

المواقع الالكترونية

www.djoairnews.info

www.rodioalgerie.dz/newslar/node/102059

www.vitaminedz.com

الدراسات السابقة:

1- عبد الوهاب هواري بومدين

مذكرة تخرج بعنوان 2009 gestion de la qualité des aliments

2- amirechea 2005 requête sur la situation de la filière viande rouge dans la wilaya d'Annaba menoir

D'ingénieurat université de Constantine p3,p5

3- FAO, 1994 technique et règles d'hygiène en matière d'abattage et de la manipulation de la viande dans l'abattage ISBN, ROME PP23-24

المراجع باللغة الفرنسية:

1-L'abattoir, autre histoire et création contemporaine

- Extrait du journal de confoleurs N° 184/29 mais 1840
- Tiré du livre de pierre boulanger, confoleurs AUXIX^E PMS/2006
- Crozier, M, l'entreprise l'écoute, édition du seuil, 1984
- Crozier, M, Freiberg, l'acteur et le système, édition du seuil, paris, 1977
- Guerid, d, l'entreprise industrielle en Algérie et conflit des nationalités, communication en colloque international Maghreb.

AMIRECHE A 2005. Enquête sur la situation de la filière viande rouge dans la wilaya

d'Annaba. Mémoire d'ingénieur INATAA. Université de Constantine. P3, P5

-BENABDERRAHMANE H 2001. Appréciation de l'hygiène de l'abattoir de Constantine

par l'évaluation de la microflore superficielle des carcasses bovines. Mémoire d'ingénieur

INATAA. Université de Constantine. P3 .PP8-10. P13

-BERANGER S, 1988. Le terrain et les hommes dans l'hygiène et la sécurité alimentaire dans

la filière viande. APRIA. Paris. pp17. p71.

- CUQ J.L et GUIBERT S , 1992. Cuisson et conservation des aliments dans l'alimentation et

nutrition humaine. CIV.SA .Paris .pp31-35.

-DJABALLAH F et BAALI H 2001. Essai d'évaluation de deux sources potentielles de

contamination superficielles des viandes rouges à l'abattoir de Constantine.

Mémoire d'ingénieur INATAA. Université de Constantine. PP1-6. PP17-18.

- FAO, 1994. Technique et règles d'hygiène en matière d'abattage et de la manipulation de la

viande dans l'abatage. ISBN. Rome. pp23-24.

FOURNAUD J, 1988. Conservation des viandes in L'hygiène et sécurité alimentaire dans la

filière viande. Apria. Paris. pp43-71.

-FRAYSSE J-L et DARRE A, 1990. Composition et structure du muscle évolution post

mortem qualité des viandes volume 1. Lavoisier technique et documentation. Paris .pp227-

228.p374

-FROUN A et JONEAU D, 1982. Les opérations d'abattage in L'hygiène de technologie de la

viande fraîche. CNRS. Paris. pp35-44. p352.

-GIRARD J.P et VALIN C, 1988. Technologie de la viande et des produits carnés. APRIA,

INRA, Lavoisier technique et documentation .Paris. pp01.p280

Les abattoirs seront enfin rénovés

Délaissés depuis des années, les abattoirs municipaux de la commune d'Oran devront bénéficier d'une action de réhabilitation. Pour cette opération, les services concernés prévoient une enveloppe financière de 30 millions de dinars. En plus du manque d'hygiène, le réseau d'assainissement de cette structure est complètement détérioré. La situation des abattoirs est des plus inquiétantes au point où l'inspection vétérinaire de la wilaya d'Oran, dans un rapport adressé aux autorités concernées auparavant, la qualifie de «catastrophique».

Les dysfonctionnements relevés sont nombreux au niveau de ces structures qui comprennent 5 salles où sont égorgés moutons, veaux et chevaux dont les viandes sont destinées à la consommation. Ainsi, une série d'actions sera initiée dans le cadre de cette opération de réhabilitation, notamment le revêtement des murs, des sols, des plafonds et la réfection des réseaux divers. Situés au quartier Nasr (ex-Saint-Hubert) et construits dans les années 1950, les abattoirs communaux nécessitent davantage d'attention de la part des autorités de la commune d'Oran dont ils relèvent. Cette infrastructure, selon les témoignages des gestionnaires qui se sont succédé à sa tête, est considérée comme la plus importante à l'échelle du Maghreb. Les abattoirs d'Oran drainent les éleveurs de bétail de toutes les wilayas de l'Ouest et du Sud-ouest du pays qui y viennent céder leurs bêtes.

Près de 4 500 têtes ovines et bovines sont proposées à la vente chaque semaine dans ces structures qui n'ont pas fait l'objet, jusqu'à présent, d'un plan de restructuration pour être au diapason du développement économique que connaît la wilaya d'Oran. Il y a deux ans, le Syndicat national des vétérinaires avait présenté un document technique des conditions d'abattage aux représentants des abattoirs. Ce document élaboré comprenait 46 conditions d'abattage qui concernent,

notamment, le lieu d'implantation de l'abattoir, la disponibilité de l'électricité et les canalisations d'évacuation des eaux usées.

L'aménagement des ex-abattoirs municipaux en phase d'achèvement:
Plus de 6 hectares et des équipements pour le nouveau marché de véhicules d'occasion

nouveau marche voiture occasion oran

Dans le but de mettre fin aux marchés informels des voitures qui causent de sérieux problèmes de stationnement au niveau de ces quartiers et de renflouer les caisses de la commune, un marché de vente de véhicules d'occasion est en cours d'aménagement sur l'assiette des anciens abattoirs à El Hamri.

Le marché sera livré avant la fin de l'année en cours et va s'étaler sur une superficie de plus de six hectares. Il sera équipé de toutes les commodités et sera ouvert dans quelques jours. Des bureaux seront ouverts pour faciliter sur place les démarches administratives de vente et d'achat. Les droits d'entrée et de stationnement sont fixés à 300 dinars pour les véhicules légers. Malgré l'ouverture du marché de voitures d'occasion à El Kerma, les marchés informels du quartier «Les Castors » d'El Makkari et celui de Bastié au secteur urbain Ibn Sina sont toujours florissant.

Après l'ouverture de ce nouveau marché, l'APC entreprendra les démarches nécessaires pour mettre en application une circulaire interdisant la vente de véhicules dans les espaces informels sur le territoire de la commune. Rappelons que le marché informel des voitures des Castors est à l'origine de nombreux désagréments pour les

riverains. Les ruelles de ce quartier sont à longueur de journée squattées par les vendeurs et les courtiers de voitures d'occasion.

A mi-chemin entre Haï Chouhada «ex-Les Castors) et l'hippodrome, l'avenue Abou Darham a perdu son caractère résidentiel pour se transformer aujourd'hui en un véritable point noir.

Il s'agit là d'un marché illégal mais aussi un système bien rôdé qui ne favorise ni la quiétude des riverains, ni l'économie de la commune qu'il prive d'importantes entrées fiscales. Des véhicules de toutes marques, de toutes puissances, de tous types, à tous les prix, pour tous les goûts, affluent quotidiennement vers ce marché éminemment informel de l'automobile. Dans le quartier de Bastié, un autre fief des vendeurs de tacots, la situation n'est pas meilleure. La situation est encore plus compliquée entre 17 heures et 18 heures, soit aux heures de pointes et de sortie de bureau ou des lieux de travail. Des bouchons de plusieurs dizaines de mètres se forment allant jusqu'à perturber la circulation automobile.

Par J. Boukraa

<https://www.guideoran.com/nouvelles-oran/374-l-amenagement-des-ex-abattoirs-municipaux-en-phase-d-achevement-plus-de-6-hectares-et-des-equipements-pour-le-nouveau-marche-de-vehicules-d-occasion.html>



