

مذكرة استعجالية للرئيس الأول للمجلس الأعلى للحسابات حول تدبير المجازر

مكنت مهمات المراقبة التي قامت بها المجالس الجهوية للحسابات، والتي شملت 70 مجزرة جماعية عبر مجموع التراب الوطني خلال الفترة الممتدة ما بين سنتي 2007 و2015، من الوقوف على عدة نقائص ذات طابع متكرر تتعلق بشروط النظافة والصحة وكذا على مستوى التدبير. وتؤثر هذه النقائص سلبا على جودة اللحوم الموجهة للاستهلاك وتشكل عبءة رئيسية في طريق تحديث قطاع إنتاج وتوزيع اللحوم الحمراء على الرغم من الجهود التي تبذلها الدولة لتأهيل القطاع، إذ جعلت من نشاط الذبح أحد المحاور الرئيسية لعقدي البرنامج الموقعين مع مهنيي قطاع اللحوم الحمراء برسم الفترتين 2009-2014 و2014-2020.

وتستعرض هذه المذكرة الاستعجالية الملاحظات المتعلقة أساسا بالإكراهات المرتبطة بتفعيل الإطار القانوني للمجازر، وعدم ملاءمة المواقع المخصصة لها ونقص التجهيز وكذا محدودية المراقبة الصحية والنقائص في التدبير. كما تتضمن هذه المذكرة توصيات المجلس التي من شأنها المساعدة على تقويم هذه الوضعية.

أولا. نقائص على مستوى تفعيل المقتضيات القانونية للمجازر

تخضع المجازر لمجموعة من النصوص القانونية والتنظيمية المتعلقة بكيفية إنشائها وأشكال وطرق تدبيرها وكذا شروط الصحة والسلامة الواجب توافرها في مرافق الذبح.

غير أن تفعيل بعض مقتضيات هذه النصوص يعرف صعوبات تهم خاصة عدم ملاءمة مرافق الذبح للمعايير التقنية والبيئية والصحية ومحدودية عمل مختلف الفاعلين وكذا اختلالات في التسيير.

1. وضع دفتر تحملات نموذجي للذبح لا يتلاءم مع مختلف أنواع المجازر وعدم تخصيص دفتر آخر يتعلق بالتوزيع

وضع دفتر التحملات، الذي يحدد الشروط الصحية وكذا الشروط المتعلقة بالنظافة والمعدات، المعايير الواجب احترامها دون تمييز على أساس حجم وموقع مرفق الذبح وقدرته الإنتاجية.

وأظهرت عمليات المراقبة أن أغلب المنشآت المخصصة للمجازر لا تتوفر فيها الشروط الأساسية المطلوبة في هذا الميدان، إذ أن خمس مجازر فقط، على المستوى الوطني، استطاعت الحصول على الاعتماد من طرف المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية.

كما أن غياب التمييز في التعاطي مع مختلف أنواع المجازر لا يمكن من تفعيل البنود المنصوص عليها في دفتر التحملات بالنظر إلى أهمية الشروط التي يفرضها والتي يتطلب تفعيلها تعبئة موارد مالية مهمة ومجهودا تنظيميا كبيرا.

وخلافا لما هو الحال عليه بالنسبة للإنتاج، لم يتم تخصيص دفتر تحملات لنشاط التوزيع يمكن من مواكبة النصوص التنظيمية من أجل تحديد أفضل الممارسات الواجب اتباعها من قبل الفاعلين في قطاع التوزيع.

2. إطار قانوني في حاجة إلى استكمالها من أجل مواكبة فتح قطاع الذبح في وجه الفاعلين الخواص

ينص الفصل 83 من القانون التنظيمي رقم 113.14 بتاريخ 07 يوليوز 2015 المتعلق بالجماعات على أن تقوم هذه الأخيرة وبموازاة مع فاعلين آخرين من القطاع العام أو الخاص بإحداث وتدبير المجازر والأنشطة المتعلقة بالذبح ونقل اللحوم.

ويضع هذا المقتضى حدا لاحتكار تسيير المجازر من طرف الجماعات ويفتح القطاع في وجه فاعلين آخرين سيما من القطاع الخاص. إلا أن هذا الانفتاح لم يكن مصحوبا بمقتضيات قانونية وتنظيمية تحدد أدوار مختلف الفاعلين وطرق التقنين ونظام الضرائب والجبايات والتنظيم وطرق تدخل الفاعلين في سلسلة عمليات الذبح (جزاري الجملة، الجزارين، أرباب شاحنات النقل...).

3. عدم احترام المقتضيات المتعلقة بالمراقبة وبيع لحوم الأسواق

خلافًا لمقتضيات المادة 2 من المرسوم رقم 2.12.612 بتاريخ 04 دجنبر 2012 بشأن مراقبة نظافة لحوم الأسواق، مازالت هذه الأخيرة تأتي من مجازر غير معتمدة على المستوى الصحي. حيث تسلم المصالح البيطرية للمكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية شهادات السلامة الصحية على أساس رسالة للمدير العام للمكتب يأمر فيها بالإشهاد بالسلامة الصحية للحوم رغم كونها معدة في مجازر جماعية غير معتمدة.

هذا، وقد سجل المجلس التدابير المتخذة منذ يناير 2016، لجعل نقل اللحوم الحمراء مقتصرًا على تلك القادمة من المجازر المعتمدة أو المرخصة مؤقتًا من طرف المكتب المذكور.

4. عدم احترام المقتضيات القانونية المتعلقة بترقيم وتعقب الحيوانات المذبوحة

من أجل إرساء منظومة لتتبع وتعقب الحيوانات، تلزم المادة 14 من القانون رقم 28.07 بتاريخ 11 فبراير 2010 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، مربّي الماشية التي يكون إنتاجها موجهًا للاستهلاك البشري بالقيام بترقيم حيواناتهم المولودة في ضيعاتهم أو المكتسبة دون أن تكون مرقمة من طرف المالك الأصلي مع مسك سجل خاص بتربية الماشية محين ومعياً بطريقة صحيحة تمكن من التعرف على الحيوانات.

ومع ذلك، فقد لوحظ في معظم المجازر، موضوع المراقبة، أن الحيوانات المذبوحة لا تخضع لمسطرة التتبع. فالجزارون بالجملة لا يولون اهتماماً لهذا الشرط، كما أن المراقبة الصحية لا تسهر بما فيه الكفاية على تطبيق هذه المسطرة.

5. عدم احترام المعايير الواجب توفرها في شاحنات نقل اللحوم الحمراء

حددت المادة 4 من المرسوم رقم 2.97.177 بتاريخ 23 مارس 1999 المتعلق بنقل المواد القابلة للتلف سريعاً والقرار المشترك لوزير الفلاحة والتنمية القروية ووزير التجهيز والنقل رقم 03-1196 الصادر في 30 أبريل 2004، المعايير التي يجب أن تتوفر في آلات نقل المواد التي يسرع إليها التلف وطرق التجريب والمراقبة المطبقة على هذه الآلات وشروط منح شهادات الاعتماد أو الإقرار التي تسلمها الإدارة ونماذجها، وعلامات التعريف الواجب وضعها على الآلات المذكورة وطبيعة الوثائق التي يجب أن ترفق بها أثناء نقلها. إلا أنه لا يتم دائماً احترام هذه المقتضيات كما توضح ذلك الحالات المتعددة التي وقفت عليها المجالس الجهوية للحسابات. فغالباً ما لا تتوفر شاحنات نقل اللحوم على الموافقة المنصوص عليها في المادة 21 من المرسوم سالف الذكر. كما أن هذه الشاحنات غير مجهزة، في غالب الأحيان، بأليات التبريد والعزل الحراري ولا تخضع للفحص التقني والصحي المحدد في القرار سالف الذكر.

ثانيا. مواقع وبنائيات غير ملائمة للمجازر وتجهيزات غير كافية وطرق اشتغال غير مطابقة للمعايير

1. مواقع غير ملائمة لبنائيات المجازر

تندرج البنائيات الخاصة بالذبح في قائمة المحلات المضرة بالصحة التي يجب إنشاؤها في أماكن بعيدة عن المناطق السكنية وذلك طبقا لمقتضيات ظهير 03 شوال 1332 (ج.ر. بتاريخ 04 شتنبر 1914) المتعلق بتنظيم المحلات المضرة بالصحة والمحلات المزعجة والمحلات الخطرة.

إلا أن احترام هذه المقتضيات القانونية لم يعد قائما خاصة مع التوسع العمراني للمناطق السكنية الحضرية. فحاليا، توجد أغلب المجازر قرب أو وسط هذه التجمعات. ومن شأن التمركز غير الملائم لهذه المنشآت أن يؤثر سلبا على الساكنة المحلية وعلى اللحوم باعتبار المخاطر الصحية الناتجة عن معالجة وتصريف النفايات وإمكانية انتقال الأمراض.

2. غياب سلسلة للذبح تفصل المنطقة النظيفة عن المنطقة الملوثة

بسبب عدم وجود مرافق منفصلة للنحر والسلخ ونزع الأحشاء، تعمل معظم المجازر وفقا لنموذج مراكز الاشتغال الثابتة والتي لا تسمح بوضع منظومة للتحكم إلى الأمام انطلاقا من القطاع الملوث نحو القطاع النظيف. وبالتالي، يتم النحر والسلخ ونزع الأحشاء، في نفس الغرفة في تناقض مع المعايير المنصوص عليها في دفتر التحملات سالف الذكر والرامية إلى تفادي تلوث الذبائح.

وحتى في حالة المجازر التي تتوفر على مرافق منفصلة، لا تؤخذ الشروط الصحية للذبح بعين الاعتبار نظرا لكون المتدخلين (مستخدمين وجزاري الجملة) ينتقلون بين المنطقة النظيفة وغير النظيفة من دون المرور بنظام للتعقيم.

3. نقائص تتعلق بهندسة وتهيئة المحلات وبمطابقة جدران وأرضيات المجازر لمواصفات دفتر التحملات

لا تتوفر العديد من المجازر على محلات مهيأة بشكل يحول، على وجه الخصوص، دون تسلل الحيوانات والحشرات التي يمكن أن تلوث اللحوم وأن تشكل ناقلات للأمراض. كما أن الجدران والأرضيات لا تستجيب للمواصفات المنصوص عليها في دفتر التحملات من حيث الصلابة والكتامة وشروط النظافة والتعقيم. وفي بعض الأحيان لا تكون جدران غرف الذبح، بالارتفاع الملائم مما يؤثر سلبا على سلامة اللحوم عند حدوث تماس بينها وبين والأرضية والجدران.

4. عدم ربط المجازر بشبكات الماء الصالح للشرب والكهرباء والتطهير

لم يتم ربط العديد من المجازر بشبكات الماء الصالح للشرب والكهرباء والتطهير مما من شأنه أن يؤثر سلبا على النظافة والسلامة الصحية لعملية الذبح. وأمام هذا الوضع، يتم أحيانا التزود بالماء من آبار غير مراقبة مع ما يحف ذلك من مخاطر صحية.

5. غياب المرافق والأنظمة والتجهيزات الصحية

لا تتوفر العديد من المجازر على المرافق والأنظمة والتجهيزات الصحية اللازمة لتنظيف وتطهير الأيدي والأدوات والتي تقتضي المعايير المعتمدة من طرف دفتر التحملات على أن تكون متواجدة بالقرب من مواقع العمل. وإجمالا، لا يتم احترام المعايير المذكورة وخاصة ما يتعلق بالتزود بما يلي:

- مياه ساخنة أو باردة أو ماء مختلط مسبقا بحسب درجة الحرارة المناسبة؛
- مواد للتنظيف أو التطهير؛
- وسائل صحية لتجفيف الأيدي؛
- أنظمة لتطهير الأدوات تستخدم مياها لا تقل حرارتها عن 82 درجة حرارية.

6. غياب التجهيزات ونقص في أعمال الصيانة اللازمة

لا تتوفر معظم المجازر على التجهيزات المناسبة لحسن سير عمليات الذبح والتجهيز الصحي للحوم، ويتعلق الأمر خاصة بما يلي:

- تجهيزات المناولة الصحية للحوم وحمايتها خلال عمليات شحن وتفريغ الذبائح؛
- معدات وتجهيزات مقاومة للصدأ تستجيب لشروط النظافة مع تخصيص أوعية منفصلة للحوم وأخرى لجمع الدم، وحاويات أو معدات ملائمة لتلقي الأعضاء الداخلية مباشرة أثناء عملية نزع الأحشاء.

وتعاني تجهيزات المجازر والأدوات خاصة المعاليق والسكك والرافعات المستعملة في مناولة الذبائح بشكل كبير من الأكسدة، وتتفاقم هذه الظاهرة مع غياب عمليات الصيانة.

وتجدر الإشارة إلى أنه رغم توفر بعض المجازر على التجهيزات المذكورة، فإن ذلك لم يمنع من استمرار الأساليب التقليدية وغير الصحية في عمليات الذبح. إضافة لذلك، يتم نقل الذبائح يدويا إلى غرف التبريد في حال تعذر اشتغال التجهيزات الخاصة بذلك.

7. غياب المعالجة المنظمة والصحية للأحشاء داخل المجازر

يتم، داخل المجازر، استغلال فضاءات خاصة بمعالجة المنتوجات الثانوية للذبائح دون مراعاة الشروط الأساسية للنظافة والسلامة الصحية. وتمثل الفضلات الناتجة عن هذا النشاط عاملا لنقل الأمراض مثل مرض الحويصلات المائية. وتخالف هذه الوضعية مقتضيات المرسوم رقم 2.10.473 بتاريخ 06 شتنبر 2011 بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية والذي يخضع هذا النشاط لشرط الاعتماد من طرف المصالح الصحية.

ورغم توفر بعض المجازر على الآلات المخصصة لمعالجة المنتوجات الثانوية من الأمعاء، فإنه لا يتم استغلالها، ويتم اللجوء إلى الوسائل اليدوية في الهواء الطلق.

8. غياب غرف التبريد

لا تتوفر المجازر، خاصة تلك المتواجدة بالمناطق القروية، على غرف للتبريد مخصصة لتخزين اللحوم وتجفيف الذبائح والسقيطة. وعليه، تمر الذبائح مباشرة للبيع بعد ذبحها، مما قد يساهم في احتمال إصابة اللحوم والأحشاء بالعدوى نتيجة للتلوث بفعل الغبار والحرارة المرتفعة ووجود الحشرات.

كما تجدر الإشارة إلى عدم احترام المجازر الحضرية أيضا، للمعايير المعتمدة في دفتر التحملات والمتعلقة بتجفيف السقيطة.

9. عدم مراعاة البعد البيئي في تدبير المجازر

أظهرت معاينة ظروف استغلال المجازر عدم الالتزام بالمقتضيات القانونية المتعلقة بحماية البيئة، خصوصا فيما يتعلق بمعالجة النفايات السائلة والصلبة ذات التركيز العالي من المواد العضوية التي لا تتم معالجتها وفقا للمقتضيات القانونية، كما يتم تصريف المياه العادمة والدهون والدماء الناتجة عن عملية الذبح مباشرة ودون معالجة مسبقة في شبكة التطهير العمومية في حال وجودها.

وتطرح هذه الإشكالية حتى في بعض مرافق الذبح الصناعية، إذ في كثير من الأحيان تكون محطات المعالجة معطلة أو لم تخضع لعملية الصيانة. كما أن انسداد قنوات الصرف الصحي الداخلية يؤدي إلى تدفق المياه الناتجة عن عمليات الذبح فوق أرضية المجزرة وخارجها.

وتجدر الإشارة، كذلك، إلى أن الطرق المتبعة للتخلص من اللحوم غير الصالحة للاستهلاك التي تتم مصادرتها لا تحترم القوانين المعمول بها في هذا المجال.

ثالثا. نقائص على مستوى المراقبة الصحية

1. عدم اخضاع جزء كبير من اللحوم المنتجة على الصعيد الوطني للمراقبة

بلغ الإنتاج الاجمالي الوطني من اللحوم الحمراء سنة 2016 حوالي 550.000 طن، بينما لم تتجاوز كمية اللحوم المنتجة في المجازر المراقبة 300.029 طنا. وتبرز هذه الوضعية أن أكثر من 45 بالمائة من إجمالي الإنتاج يصدر من خارج منظومة المجازر وغير خاضع لأية مراقبة. وتتضمن هذه النسبة اللحوم الناتجة عن عمليات الذبح في المناسبات والاحتفالات الأسرية. لكن، تبقى عمليات الذبح السرية مصدر الجزء المهم من اللحوم المستهلكة غير المراقبة. ففي غياب إحصائيات رسمية بهذا الشأن، يمكن إيعاز هذه العمليات إلى مجموعة من العوامل، خاصة تعدد الرسوم الضريبية التي تؤثر على التكلفة، وضعف الخدمات المقدمة والتهرب من المراقبة الصحية وعدم نجاعة المراقبة والعقوبات، إلخ.

2. ضعف المراقبة الذاتية للوحدات الإنتاجية للحوم

تنص المادة التاسعة من القانون رقم 28.07 المتعلق بالسلامة الصحية للمنتجات الغذائية الصادر في 11 فبراير 2010 على وضع مستغلي المؤسسات والمقاولات العاملة في القطاع الغذائي لبرنامج للمراقبة الذاتية في مؤسساتهم أو مقاولاتهم يطبقونه ويحافظون عليه أو يتبعون دليلا للاستعمالات الصحية الجيدة موافق عليه من طرف السلطات المختصة.

وكما هو منصوص عليه في المادة 41 من المرسوم رقم 2.10.473، بتاريخ 7 شوال 1432 (6 سبتمبر 2011) بتطبيق بعض مقتضيات القانون رقم 28.07 السالف الذكر وكذلك دفتر التحملات المشار إليه أعلاه، يجب أن يركز نظام المراقبة الذاتية على مبادئ نظام تحليل الأخطار والتحكم في النقاط الحرجة مطابق للمواصفة القياسية رقم NM08.0.002 (HACCP) أو أية مواصفة أخرى تقوم مقامها أو أي نظام آخر مماثل يمكن من تحقيق نفس الأهداف.

إلا أنه لوحظ قصور في وضع وتفعيل برنامج المراقبة الذاتية داخل وحدات إنتاج اللحوم. ويعد هذا الأمر واحدا من أهم العوائق التي تحول دون قيام المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية بمهمته الرقابية على أحسن وجه في ظل محدودية الإمكانيات التي يتوفر عليها المكتب المذكور مقارنة مع العدد الكبير لوحدات الإنتاج الخاضعة للمراقبة.

3. نقص في سلسلة المراقبة بدءا من دخول الحيوانات إلى المجزرة وصولا إلى عملية التوزيع

حسب إحصائيات المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية، فإن مصالحه البيطرية تقوم بمراقبة صحية منتظمة لـ 698 مجزرة من بين 898 مجزرة توجد على الصعيد الوطني (منها 181 مجزرة بلدية وثلاث مجازر معتمدة تابعة للخواص و714 مذبح قروي). وهكذا، فإن 200 مجزرة (مجزرة بلدية واحدة و199 مذبح قروي) أي ما يعادل 22 % من وحدات الذبح الموجودة لا تخضع لأية مراقبة.

وقد لوحظ كذلك، وبشكل متواتر، أنه لا يتم تسجيل الحيوانات التي تدخل المجزرة بشكل متأخر في سجل الذبح. كما لا يتم في غالب الأحيان احترام فترة راحة الحيوانات قبل عملية الذبح المحددة في 12 ساعة. هذه الوضعية لا تسمح بالكشف عن الحيوانات المريضة وتؤثر سلبا على نطاق المراقبة القبلية التي من شأن غيابها إنتاج لحوم غير صحية.

كما يجدر التذكير، على مستوى التوزيع، بأن غياب دفتر التحملات يحدد الممارسات الفضلى والبطاقات التعريفية للمؤسسات يحد من نجاعة المراقبة.

4. عدم مسك وحفظ الملفات الطبية الخاصة بالعاملين في المجازر

بالنظر إلى الشروط المحددة في دفتر التحملات السالف الذكر، يجب على كل شخص عامل بالمجازر ويقتضي عمله مناولة اللحوم أن يتوفر على ملف طبي يتم تجديده سنويا ووضعه رهن إشارة المفتش البيطري. إلا أنه لوحظ، في غالب الأحيان، عدم توفر العاملين على الشهادات الطبية وعندما تكون متوفرة فلا يتم تجديدها.

رابعاً. نقائص على مستوى التسيير

1. نقائص في تدبير عروض الأثمان لاستغلال المجازر

تواجه العديد من الجماعات صعوبات في تدبير عروض الأثمان للإيجار المتعلق باستغلال المجازر، وذلك راجع لعدم ضبط المعايير التي تمكن من تحديد المستويات المعقولة لعروض الأثمان حسب أهمية النشاط. وفي نفس السياق، تم رصد نقائص تخص أعمال المنافسة في هذا المجال.

2. نقائص تنظيمية

تتميز ظروف العمل بعدد من الجماعات بغياب نظام للمراقبة الداخلية، الشيء الذي لا يسمح بضبط حقيقي لنشاط المجزرة، لا سيما مع غياب نظام داخلي يقنن هذا النشاط. وبالتالي، لا يسمح هذا الوضع للجماعات بالتوفر على المعلومات الكافية حول الفاعلين داخل المجزرة وكذا ظروف مزاولة أنشطتهم.

وفي هذا الصدد، لوحظ في العديد من مرافق الذبح، عدم اعتماد سجل خاص يتضمن معلومات عن عدد وأصل وهوية الحيوانات المذبوحة والإتاوات التي تم تحصيلها. وتؤثر هذه النقائص سلباً على عملية تدبير المجزرة وعلى استخلاص الرسوم المتعلقة بعملية الذبح.

3. نقائص في التدبير المفوض لمجزرة الدار البيضاء

عرف تدبير مجزرة الدار البيضاء، على العموم، نفس النقائص المسجلة وبصفة متكررة في مهام مراقبة التدبير المفوض، ويتجلى ذلك في نقائص على مستوى إبرام العقد وتنفيذ الالتزامات وعلى مستوى صيانة التجهيزات وكذا في تتبع تنفيذ العقد.

وهكذا، فقد لوحظ غياب بعض الوثائق المهمة للتنفيذ السليم للعقد مثل قوائم الجرد وكذا الملاحق المكتملة والموضحة للمقتضيات التعاقدية المرتبطة مثلاً بالتمييز بين صيانة وتجديد المعدات، وطرق تدبير صندوق الاحتياطات والمعالجة المحاسبية لمختلف أنشطة المجزرة. كما تم تسجيل قصور على مستوى تنفيذ الالتزامات التعاقدية للمفوض له، خاصة تلك المتعلقة بصيانة المعدات عالية المخاطر (معدات الضغط، وأنابيب غرف التبريد، إلخ).

كما تم تسجيل نقائص في الرقابة التي تقوم بها المصلحة الدائمة التابعة للسلطة المفوضة في الشق المرتبط بالاستثمار، والصيانة وظروف الاستغلال.

خامسا. التوصيات

بناء على ما سبق وانسجاما مع الإطار القانوني الجديد للجماعات الترابية، وخصوصا الفصل 83 من القانون التنظيمي رقم 113.14 بتاريخ 7 يوليو 2015 المتعلق بالجماعات، والذي منح لهذه الأخيرة إمكانية القيام، بالموازاة مع فاعلين آخرين من القطاع العام أو الخاص، بإحداث وتبديل المجازر وأنشطة الذبح ونقل اللحوم، يوصي المجلس الأعلى للحسابات بما يلي:

(1) وضع إطار تنظيمي مرجعي جديد لتبديل القطاع، بما يسمح بمواكبة تنفيذ هذه المقترضات، خاصة عبر مقاربة تشاركية وآليات للضبط والمراقبة وكذلك إعداد دفاتر تحملات تأخذ بعين الاعتبار أهمية بنيات الذبح.

(2) تعبئة الوسائل الضرورية من أجل القيام بالاستثمارات المطلوبة لتأهيل وتطوير قدرات الإنتاج سواء عبر التبديل المباشر أو التبديل المفوض أو الاستثمار من طرف الخواص. وللاختيار بين مختلف طرق التبديل، يجب أن تعطى الأولوية للقدرة على تعبئة الموارد واحترام معايير الجودة والمهنية.

(3) إعداد مخطط مديري مندمج لإقامة بنيات للذبح تضمن التغطية الأمثل للتراب الوطني وذلك على أساس:

- تلبية الحاجيات من اللحوم الحمراء من ناحية الكم والجودة؛
- احترام المعايير البيئية والصحية، خاصة بتشييد المجازر خارج المناطق السكنية وربطها بشبكات الماء والكهرباء والتطهير؛
- تحمل الاستثمارات من طرف منعشين خواص أو من طرف جماعات ترابية عبر آليات التعاون بين الجماعات أو عبر شركات التنمية المحلية أو أي نوع آخر من الشراكة بين القطاع العام والخاص؛
- الأخذ بعين الاعتبار واستغلال الإمكانيات التي توفرها عقارات المجازر الموجودة، والتي لم تعد ملائمة، وذلك بتثمينها وجعلها كمصدر لتمويل الاستثمارات في هذا المجال؛
- دراسة إمكانية إعادة تأهيل المجازر الجماعية مع تحديد هدف على المدى المتوسط بإغلاق الوحدات غير القابلة للاستمرار والمذابح القروية من أجل تحديث القطاع وتوحيد الممارسات وضمان رؤية واضحة بالنسبة لمختلف للفاعلين؛
- تحرير نقل اللحوم المنتجة والمراقبة.

(4) وضع تصميم لوجستيكي لمواكبة المخطط المديري لأجل:

- توسيع وتحديث أسطول نقل اللحوم عبر تطوير الاستثمار الخاص؛
- اعتماد تدابير تنظيمية أكثر فعالية خاصة بظروف النقل وهياكل المراقبة المتعلقة بها؛
- تدعيم مراقبة احترام المعايير التقنية من طرف المصالح المختصة؛
- تطوير وتحديث البنيات المخصصة لتبريد وتخزين اللحوم داخل المجازر وفي الأماكن اللوجستية الملائمة وتحديد كيفية تدخل القطاعين العام والخاص في هذا المجال.

(5) تعويض نظام التسعير الحالي القائم على الرسوم الضريبية بنظام يعتمد الثمن، وذلك من أجل تجاوز اختلالات النظام الحالي الذي يتسم خاصة بالبطء وتعدد الرسوم وغياب المقرئية والارتباط الضعيف بالخدمة المقدمة.

(6) وضع سياسة تسعيرية تأخذ بعين الاعتبار خصوصية المرفق العام للخدمات وبنية التكاليف ومبدأ العائد المنصف بالنسبة لرؤوس الأموال المستثمرة.

(7) إعادة هيكلة وتحديث سلسلة إنتاج وتوزيع اللحوم الحمراء خصوصا عبر:

- احترام متطلبات التتبع خصوصا عبر تعميم آليات ترقيم الحيوانات التي تلج إلى المجازر؛
- تطوير وجعل العمليات الموالية للذبح أكثر مهنية وذلك بإنشاء بنيات منظمة داخل المجازر أو في فضاءات ملائمة من أجل تقطيع اللحوم وتثمين المنتجات الثانوية (الجلود والأحشاء والرؤوس والأرجل) والمنتجات الأخرى (الأمعاء والعظام والدم، إلخ.)؛

- تحديث شبكة التوزيع عبر اعتماد دفاتر تحملات وأدلة للممارسات الجيدة وكذا، إن اقتضي الحال، تعبئة آليات الدعم لإعادة تأهيل محلات البيع بالتقسيط.

(8) تقوية نجاعة وسائل المراقبة مع إعطاء الأولوية للمراقبة الذاتية على مستوى المجازر وذلك عبر إرساء الآليات الملائمة.

(9) تحسين ظروف عمل وتدبير المجازر من خلال:

- احترام قواعد الولوج والتنقل والتنوع الصحي لمختلف المتدخلين في سلسلة الذبح؛
- تنسيق تدخل مختلف الفاعلين، خاصة الجماعات والمصالح البيطرية المكلفة بالمراقبة الصحية سيما في ما يتعلق بالترخيص لإنشاء المجازر؛
- تقوية القدرات التدبيرية للمتدخلين خصوصا على مستوى تكوين الموارد البشرية وتحيين المساطر.

(10) تعزيز مجهودات محاربة السلوكيات غير القانونية المرتبطة أساسا بالذبيحة السرية وذلك عبر:

- تسريع عملية تحديث وتوطيد منظومة المراقبة والزجر وتعزيز الشفافية؛
- ضم شركاء آخرين، خاصة البائعين بالجملة (أو القصابين) عبر إشراكهم في سلسلة القيمة؛
- خفض التحملات الضريبية على المنتج؛
- تعزيز نظام المراقبة والجزاءات.