

Protocole de manipulation de la viande de brousse par les Ecogardes

WCS Field Veterinary Program Congo – Gabon

Introduction

La viande de brousse constitue une source potentielle de transmission de maladies zoonotiques (transmission de bactéries, de virus et de parasites) aux hommes. Parmi ces hommes, il y'a des écogardes et d'autres personnes qui font des saisies ou confisquent la viande de brousse. Ce protocole simple est destiné à protéger ces travailleurs contre certaines maladies.

Ce protocole s'applique à l'ensemble de quelques animaux morts ou à la viande de brousse fraîche ou fumée. Noter que ce protocole ne s'applique pas sur les carcasses d'animaux trouvés morts comme les grands singes ou d'autres animaux trouvés en forêt. Dans de tels cas, le vétérinaire du Field Vet Program et le coordonateur du programme santé de WCS-Congo devraient être contactés immédiatement. Des efforts devront être faits pour envoyer une équipe sur le terrain pour prélever la carcasse.

Protection du personnel

Il est recommandé à tout le personnel manipulant la viande de brousse (c'est à dire les animaux sauvages morts confisqués comme produits de la chasse au niveau des points de contrôle routiers, sur les pirogues ou dans les camps de chasse) de porter des gants de protection. Les meilleurs gants à cet effet sont en caoutchouc ou en latex comme ceux utilisés pour les travaux domestiques de routine. Ces gants doivent être nettoyés avec une solution d'hypochlorite de sodium à 10% (eau de javel) après chaque usage. Des gants jetables en latex peuvent aussi être utilisés, mais ils sont peu épais, offrant ainsi peu de protection contre les piqûres des morceaux d'os, etc. En plus, ils sont généralement à usage unique et sont moins rentables.

Pour désinfecter les gants, rincer leur surface externe après chaque usage (exemple à chaque confiscation durant la journée) en étant sûr d'enlever toute trace de sang et de débris. A la fin de la journée, les gants doivent être plongés 10 minutes dans la solution désinfectante, puis rincés avec de l'eau propre avant de les sécher.

Des gants avec des trous ou des fissures ne garantissent pas une protection adéquate, et doivent être remplacés.

Désinfection du matériel

Les gants, les bottes et d'autres matériels réutilisables peuvent être désinfectés par immersion dans une solution désinfectante pendant 10 minutes. Avant de tremper les gants ou les bottes, on devrait nettoyer toute tâche de sang, de tissu et d'autres matériels présents à la surface avec du désinfectant. Ces articles doivent ensuite être retirés puis séchés pour une prochaine utilisation.

N.B : L'hypochlorite de sodium est une base caustique et peut être dangereuse à avaler, en contact avec les yeux, ou en contact prolongé avec la peau. En cas de contact avec l'oeil, irriguer



celui-ci avec une grande quantité d'eau propre et demander l'avis de votre médecin. En cas de contact du produit concentré sur la peau, rincer avec de l'eau propre jusqu'à ce que la sensation de brûlure disparaisse.

Destruction de la carcasse

La confiscation de la viande de brousse pose évidemment un problème sur ce qu'il faut faire de la viande saisie. La loi congolaise prévoit de distribuer la viande confisquée à la population locale, généralement par vente de gré à gré. Cependant, les carcasses qui sont manipulées avec des équipements spéciaux de protection par peur de risques de maladies zoonotiques- particulièrement les carcasses entières ou les parties de grands singes, posent un problème éthique et potentiellement un problème légal. Monsieur Moïse Zoniaba a indiqué qu'il n'existe aucune disposition dans la loi congolaise stipulant que les grands singes doivent être distribués de la même manière, car ce sont des espèces intégralement protégées. Par conséquent, nous recommandons que toutes les carcasses ou les parties de grands singes qui sont confisquées soient détruites par enfouissement ou par le feu.

La destruction d'une carcasse est pleine d'énormes difficultés techniques. Brûler - si c'est fait correctement (c'est à dire réduire la carcasse en cendres), on utilise généralement du gazoil (diesel) ou l'alimentation pour le combustible. L'inconvénient est que cela prend du temps et consomme beaucoup de carburant. En plus, les spores de l'anthrax peuvent se répandre dans l'air si le feu n'est pas bien entretenu. Enterrer la carcasse présente l'avantage de prendre généralement moins de temps et est moins coûteux. Mais il ne garantit pas la destruction de tous les organismes infectieux (ex. les spores de l'anthrax peuvent persister pendant des décennies dans le sol). Enterrer laisse également entrevoir la possibilité à quelqu'un de déterrer et récupérer la viande si elle n'a pas été traitée au préalable. En fin de compte, le choix dépend du directeur du site, en fonction de son jugement et des moyens disponibles.

Brûler :

- Placer l'animal dans un endroit sûr, le plus loin possible des habitations, à au moins 50 m d'une source d'eau (ruisseau, puits, etc.).
- Si on utilise du gazoil comme combustible, placer la carcasse/parties dans un trou peu profond (10 cm) pour aider à contenir le feu.
- Si on utilise les feuilles ou du bois comme combustible, il faut s'assurer que c'est bien sec pour brûler facilement et donner un grand feu. Typiquement un bûcher est construit avec la carcasse/parties placée au sommet d'un grand tas de combustible.
- Dans chaque cas, la carcasse/parties serait réduite en cendres.

Enterrer :

- Un trou est creusé, généralement à au moins 1 m de profondeur (l'idéal serait 2 m); assez suffisant pour permettre la carcasse d'être recouverte par au moins 60 cm de terre.
- Le trou ne devrait pas être fait sur un sol humide et il doit respecter une distance d'au moins 50 m de toute source d'eau.
- La carcasse/parties devrait être recouverte avec 1,5 – 2,5 cm (1/2 – 1 inch) de feuille avant d'être couverte de terre.

Protocole pour manipuler la viande de brousse

1. Au début de la journée de travail, préparer un seau de solution désinfectante et un seau d'eau fraîche.
2. Porter les gants avant de manipuler des animaux morts saisis ou de la viande.
3. Après chaque usage (chaque saisie) rincer les gants dans le désinfectant, s'assurer d'enlever tout le sang et tous les débris. Rincer l'extérieur des bottes de la même façon.
4. A la fin de chaque journée de travail, plonger les gants 10 minutes dans la solution désinfectante.
5. Rincer les gants avec de l'eau propre.
6. Laisser sécher les gants.
7. Jeter la solution désinfectante restante loin de toute source d'eau ou de nourriture.
8. Laver les mains avec du savon antiseptique avant de quitter le travail.

N.B : Ces gants vous protègent lorsque vous manipulez la viande de brousse. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins et ne doivent pas être portés à tout moment, ou emportés chez soi sous aucun prétexte.

Préparation de la solution désinfectante :

Dans un seau, mélanger 1 (une) mesure d'eau de javel avec 9 (neuf) mesures d'eau (voir image).



Fig. 39. Comment laver les mains gantées