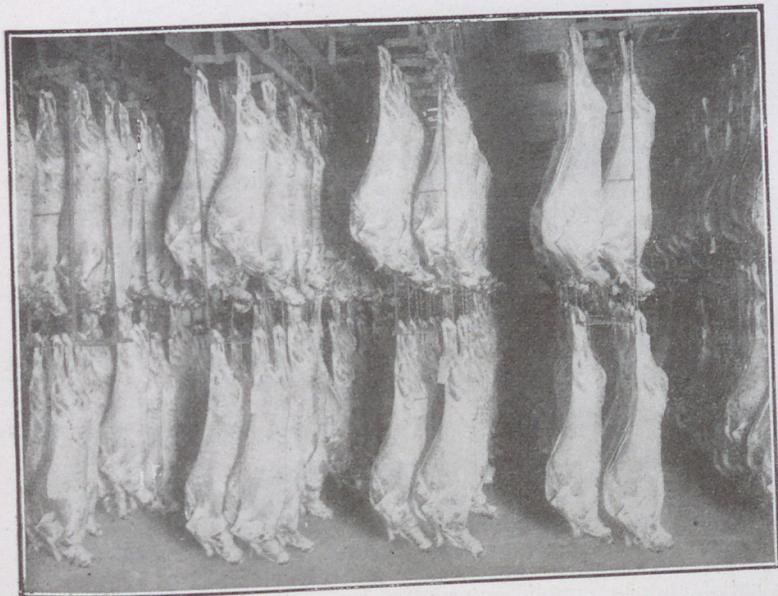


En effet, le bétail étant acheté dans les conditions indiquées plus haut, qu'en advient-il ?

### Sa réalisation technique

La S.A.C.A.N.A. possède dans ses usines de Maison-Carrée un abattoir dont les salles, d'une propreté qui fait l'admiration de tous les visiteurs, sont organisées pour permettre le sacrifice de 2 à 3.000 animaux par jour. Pourvu de toutes les facilités modernes, il comprend des écaudoirs, une boyauderie, une triperie, établis suivant les dernières conceptions, à cela s'ajoute une organisation réunissant les toutes nouvelles inventions pour le traite-



SALLE DE CONGÉLATION

ment des graisses (alimentaires et industrielles). C'est dans cette partie des bâtiments que sous la surveillance sanitaire d'un vétérinaire spécialement détaché par la Direction de l'Agriculture du Gouvernement général de l'Algérie, ont lieu les opérations d'abattage et de boucherie.

De l'abattoir, le bétail, préparé par une équipe habile et spécialisée, passe dans l'entrepôt frigorifique dont il ne nous paraît pas superflu de donner quelques détails techniques.

Cet entrepôt se compose de douze chambres froides, dont six au rez-de-chaussée et six au premier étage.

Les six salles du rez-de-chaussée comportent :

a) Une salle prévue pour les issues et commandée par un frigorifère spécial.

La température de cette salle doit être maintenue à moins de 1°C ;