

Lutte contre l'insalubrité au quartier Masuku Le service d'hygiène tire la sonnette d'alarme

SYM

Port-Gentil/Gabon

RÉUNIES, dernièrement, au domicile de leur chef, Jacques Kombila, les populations du quartier Masuku, dans le premier arrondissement, ont été édifiées sur les conséquences de l'insalubrité sur la santé de l'homme. Une séance de sensibilisation animée par une délégation municipale, conduite par le chef de section "Hygiène publique et assainissement", Rick Akelaguelo, à l'initiative du président de la cellule Chita du Parti gabonais du progrès (PGP), Stéphane Ovili Cissé.

C'est à la suite de la constatation d'un tas d'immondes sauvages dans leur quartier, que les jeunes militants du PGP, après avoir fait débarrasser la montagne d'ordures, décident de faire venir le service d'hygiène, afin qu'il sensibilise les populations sur la nécessité de garder leur environnement salubre.

« Lorsque nous déversons les ordures là où on peut, ces déchets forment, à la longue, des tas d'immondes. Et ces tas, qui deviennent de plus en plus importants, renferment des microbes et autres parasites. Et vous savez qu'à



Photo : Koumouss

Les organisateurs de la séance de sensibilisation.



Photo : Koumouss

Les populations du quartier Masuku ont été sensibilisées à la propreté de leur environnement.

l'opposé, il y a des bêtes qui rodent le plus souvent dans les maisons, et ces dernières entraînent avec elles de nombreuses maladies », leur a dit, entre autres, Rick Akelaguelo.

Ce fut, par la suite, un

échange entre l'agent sensibilisateur et les habitants du quartier Masuku, à travers le jeu de questions-réponses. A cette occasion, ils ont sollicité la pose de bennes à ordures dans leur zone, l'implantation

de panneaux publicitaires interdisant la pollution et l'incivisme des populations, quand bien même ils ont déploré la non-fréquentation, dans leur quartier, de véhicules de la société de ramassage d'or-



Photo : Koumouss

La montagne d'ordures a finalement été domptée.

dures. De même qu'ils se sont plaints du manque de voies de communication dans les bas-fonds. « Comment voulez-vous que nous ne jetions pas les ordures partout lorsqu'on n'a pas accès à la grande voie ?

», s'est demandé un riverain. Invitant ainsi les responsables de la municipalité à visiter Masuku, afin de se rendre eux-mêmes compte de la souffrance qu'endurent les populations qui y résident.

Initiative privée

Veto Conseils lance ses activités



Une commande sur le point d'être livrée.



Du poisson frais déjà traité.

SYM

Port-Gentil/Gabon

VOILA déjà quelques mois que Veto Conseils, petite entreprise opérant dans l'exploitation de denrées alimentaires et de vivres frais du pays, est en activité à Port-Gentil. Mais, c'est surtout le

second volet de son activité, celui des vivres frais, nouvellement créé, qui en fait la grande particularité, parce que spécialisé dans le traitement du poisson frais.

Selon le chef de département de l'entreprise, Bon Jean Assoumou, la mise en place de ce service est née du constat du non-respect des règles d'hygiène dans la

manipulation des poissons vendus dans la ville. D'autant que le poisson perd de sa véritable qualité, au fur et à mesure qu'il passe d'une étape à une autre. Conséquence, il faut procéder autrement, et c'est ce que propose justement Veto Conseils.

En effet, un travail rigoureux s'y effectue chaque jour : de l'achat du pois-

son auprès des pêcheurs en passant par la conservation, la manipulation et la livraison, la structure naissante veille au grain, afin d'apporter un produit de qualité aux consommateurs.

Le poisson est ensuite conditionné sous forme de darne, en tronçon ou en filet, avant d'être placé dans des sacs plastiques décongelants pour en ga-

rantir la bonne conservation sur une période d'un an.

Entreprises de la place, barges ou particuliers constituent les principaux clients de Veto Conseils. Et, comme son nom l'indique, la structure conseille également sa clientèle chaque fois que cela s'avère nécessaire.

« Lorsqu'il faut manger

frais, il faut le faire, car la santé n'a pas de prix. Nous avons, dans notre structure, des HSE, des QHES et un vétérinaire pour contrôler la qualité des produits que nous livrons aux consommateurs. L'activité paraît nouvelle dans la cité, plusieurs personnes ont opté pour ce boulot et l'exercent avec bonheur », confie Bon Jean Assoumou.