

Reportage

Si la production du cube maggi vous était contée...

Josiane MBANG NGUEMA
Douala/Cameroun

Dénigrés, dépréciés et souvent déconseillés, les tablettes et arômes Maggi, produits phares du groupe Nestlé en Afrique après le lait Nido, sont victimes de désinformation. Pour rétablir la vérité, la première entreprise agroalimentaire du monde a ouvert à la presse, du 11 au 12 avril dernier, les portes de son usine sous-régionale située à Bonabéri, un quartier périphérique de Douala au Cameroun.

Balade au cœur du processus de production de ces assaisonnements, qui relèvent le goût des mets.

PROPRÉTÉ et sécurité. C'est la première chose qui frappe tout visiteur du site industriel Douala-Bonabéri du groupe Nestlé. Il est tout juste 9h 30 lorsque nous arrivons sur les lieux. Le bruit des machines et les odeurs de cuisine qui en émanent donnent déjà un avant-goût de la visite. L'usine de Bonabéri, qui ravitaille toute la zone



Le cube Maggi en produit fini à l'usine Nestlé Douala-Bonabéri.

Cémac, compte 398 employés de différentes nationalités.

« Si vous êtes ici, c'est pour que vous sachiez que nous sommes ouverts et n'avons rien à cacher quant aux contenus de nos produits. Nous sommes disposés à répondre à toutes vos questions, puisque l'objectif de cette visite est que vous soyez édifiés sur le respect des normes sanitaires de production, et la qualité des produits sortant de l'usine

», indique, d'entrée, le directeur de l'usine, Tala Fall. La précision tendait à calmer les ardeurs des confrères camerounais et gabonais qui, à peine installés, avaient déjà ouvert les hostilités. Et comme il fallait s'y attendre, les récriminations faites aux bouillons de cube Maggi étaient au centre des débats. Accusés de favoriser certaines maladies telles que l'hypertension artérielle, en raison d'une forte quantité de sel, ces produits sont déconseillés par le corps médical. Le processus de production révèle pourtant une autre réalité.

INGRÉDIENTS. Tout commence par la salle d'approvisionnement et de conservation, où sont disposés les ingrédients en poudre, qui vont composer les différentes recettes de cube Maggi. Cette matière première provient à 100% des producteurs locaux. Mais, avant d'y pénétrer, il faut marquer un arrêt à la zone de stérilisation des mains. Il y en a à tous les niveaux de l'usine, et l'équipement de protection individuelle est obligatoire. Parmi les principaux composants du cube Maggi, on y trouve du sel, du sucre, de l'huile de palme, de l'amidon de maïs et du fer. A cela s'ajoutent d'autres ingrédients, selon les variantes de tablettes. Dont le piment, l'oignon, le clou de girofle, l'ail, le poivre, le céleri, le persil, les crevettes, le caramel liquide.

La première étape consiste à procéder à différentes analyses de la qualité des épices et condiments qui sont récoltés frais, avant d'être transformés en poudre. Une fois cette étape terminée, les ingrédients passent, au fur et à mesure, au mélangeur, qui est une machine automatisée. Puis, vont, à nouveau subir d'autres tests en laboratoire. A chaque étape de transformation, des tests sont effectués et les laboratoires dédiés sont installés sur place.

En tout, 410 tests sont effectués à différents niveaux dans la production du cube Maggi et autres dérivés de la gamme, entre la récolte d'épices et condiments dans les champs et le produit fini, qui est livré au consommateur. « La qualité et la sécurité sont non négociables. Nestlé offre des aliments sûrs et de qualité et promeut un mode de vie sain. Nous contribuons à réduire le risque de sous-nutrition par l'enrichissement en fer, iode, vitamine A et zinc de nos produits. C'est pour donner du goût à des ingrédients frais, afin de créer des mets sains et équilibrés qui sont des solutions nutritionnelles », précise Patrice Epanda, responsable qualité de Nestlé Cameroun. Assurant, au passage, que les normes qualités des produits Nestlé sont les mêmes partout.

PROCESSUS ET DOSAGE. Après le passage au mélangeur, d'autres machines prennent le relais, sous la surveillance des travailleurs. Lesquels se chargent du contrôle des dosages en fonction des quantités. Le travail se fait à la chaîne et chaque maillon est essentiel. A en croire les explications de Tala Fall, un cube Maggi contient 2,4 g de sel et l'arôme Maggi en contient moins, alors que l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande la consommation de 5 g de sel par jour.

« Nous acceptons les critiques faites au sujet de nos produits, qui sont victimes de méconnaissance et de désinformation. La quantité de sel que nos cubes contiennent représente 1% des besoins en matières grasses dont le corps humain a besoin. Ce n'est pas tant le produit qui pose problème, mais sa mauvaise utilisation, parce qu'on n'a plus besoin d'ajouter du sel lorsqu'on prépare le cube. C'est une pratique très dangereuse », s'est justifié le responsable de la marque Maggi à Bonabéri, Gaétan Teje. L'autre étape importante



Les journalistes camerounais et gabonais lors du test de dégustation des différents cubes Maggi.



La presse invitée et quelques responsables de Nestlé Cameroun ont immortalisé la visite.

avant de passer au produit fini est le test gustatif. Dans ce laboratoire, les employés ou les personnes commises à la tâche goûtent ces assaisonnements sous forme de solution pour s'assurer de la conformité de la saveur de chaque recette.

« Chaque recette de cube est spécifique et tient compte des goûts culinaires de

chaque pays. Au Cameroun, le Maggi crevette est très apprécié, tandis qu'au Gabon, c'est le Maggi poulet, et nous en tenons compte», ajoute Gaétan Teje. Ce n'est qu'au terme de tout ce processus qu'intervient, enfin, le conditionnement.

Une chose est certaine, les cubes Maggi font du chemin avant d'atterrir dans nos assiettes.

Et aussi...

Le cube Maggi, victime de son succès ?

DEPUIS quelques années, la consommation du cube Maggi fait débat. Entre les rumeurs et les non-dits sur la composition de cet assaisonnement, bon nombre de cuisinières, qui ne peuvent se passer de cette tablette pour relever le goût de leurs plats, ne savent plus à quel saint se vouer.

Le cube Maggi est-il coupable de tous les maux dont on l'accuse, notamment de favoriser l'obésité et l'hypertension artérielle ? Non, plutôt une victime de son succès, estime-t-on du côté de Nestlé. A en croire l'argumentaire développé par Gaétan Teje, le responsable de la marque Maggi à l'usine de Douala-Bonabéri, ce n'est pas tant le produit qui pose problème, mais sa mauvaise utilisation. S'il reconnaît que le cube contient une quantité non négligeable de sel, qui est de 2,4 g, il précise toutefois que celle-ci est inférieure à la quantité quotidienne recommandée par l'Organisation mondiale de la santé (OMS), qui est de 5 g.

Gaétan Teje soutient que c'est la pratique qui consiste à ajouter du sel lorsqu'on prépare avec le cube qui est dangereuse. Et qu'il faut plutôt amener les populations à avoir un mode de vie sain, ainsi qu'un régime alimentaire sain et équilibré. C'est ce que s'attelle à faire le groupe Nestlé, partout où il est représenté, à travers des campagnes d'éducation des populations sur les bons usages du sel, et une sensibilisation aux risques liés à sa consommation excessive. Ceci, dans le but d'améliorer la qualité de vie et contribuer à un futur plus sain.

En effet, un changement d'habitudes alimentaires s'impose. Il ne suffit pas de s'abstenir de consommer le cube, alors qu'on se gave d'aliments industriels tels que les chips, les frites, les pizzas, prêts-à-cuire, etc.

« Lorsqu'on prépare avec le cube Maggi, le consommateur a le choix du dosage. Ce qui n'est pas le cas lorsqu'il consomme la nourriture proposée dans les fast-food ou les aliments vendus dans la rue, qui contiennent trop de sel et trop d'huile », a fait valoir un des employés de Nestlé. Lequel a, par ailleurs, déploré le fait que c'est la marque Maggi, produit de Nestlé, qui est souvent la plus incriminée, alors que d'autres marques de cubes et tablettes tels que Jumbo, Adja et bien d'autres abondent sur les marchés sans qu'on ne sache où ils sont produits, quels sont leurs composants et la quantité de sel qu'on y trouve.

Anniversaire



Maman,
Cela fait 50 ans que Dieu te renouvelle son souffle de vie. En ce jour si mémorable, nous te souhaitons un joyeux anniversaire. Ton époux et tes enfants.