

NOTRE GRAND DOSSIER

Malbouffe

Au fond de nos assiettes ...

Aujourd'hui, on commémore la journée mondiale de la malbouffe à travers le monde. La malbouffe ? Un mode alimentaire tout droit débarqué de la société de consommation américaine. Un concept désignant toutes ces nourritures qui sont trop riches, trop sucrées ou salées, trop grasses, etc., qui est entré dans nos habitudes alimentaires. Ce dossier dresse un petit portrait de la situation au Gabon. Tour d'horizon, en guise de conseils et de sonnette d'alarme.

Quid des "nike" et leurs vendeurs ?



Un commerçant d'ailes de poulets braisées travaillant sans gants ni bavette, comme la plupart de ses congénères.



La conservation, la préparation et la commercialisation des "nike" se fait généralement sans respect des bonnes pratiques d'hygiène.

F.B.E.M
Libreville / Gabon

Emblématiques de la malbouffe et de l'insécurité alimentaire dans notre pays, les ailes ("nike") et autres pattes ("râteaux") de poulet braisés ne seraient pas sans danger pour les consommateurs.

VOICI deux mois que deux enseignants-chercheurs gabonais, Jean Placide Ebang Oke et Brice Mvou Lekogo, ont, à travers nos colonnes, mis en lumière l'épineux problème de la "nourriture du dehors", en

ciblant principalement nos très chers "nike". Il s'agit de ces ailes de poulets braisées et appréciées par tant de monde, mais dont la conservation, la préparation et la commercialisation ne répond que rarement aux bonnes pratiques d'hygiène. Conséquences, les consommateurs encourrent de nombreux risques qui peuvent avoir pour noms : gastro-entérites, diarrhées sanglantes, méningites encéphalites, naissance d'enfant souffrant de malformation (toxoplasmose), naissances prématurées, etc. Au nombre des probléma-

tiques identifiées par les experts, il y a le fait que 100% des commerçants inspectés, soient 39, réutilisent les invendus de volaille de la veille. Aucun d'entre eux ne porte de gants ni de protections respiratoires durant le service. L'enquête révèle aussi qu'aucun de ces vendeurs de "nike" ne porte de vêtements appropriés durant le service. 13% d'entre eux se tapent même le luxe d'arborer des bagues et des bracelets durant la manipulation d'aliments. L'hygiène de leurs locaux a également été mise à l'index. L'on découvre par

exemple que les tables de découpe des vendeurs de poulets braisés sont toutes en bois, plutôt qu'en matériaux recommandés, tels l'inoc. Ou encore que ces commerces sont situés trop près de la voie publique (3 mètres en moyenne). Un commerce sur dix est même mitoyen à un point de ramassage de déchets ! Pour finir, aucun de ces vendeurs de "nike" et autres "râteaux" (pour désigner les pattes de poules, également appréciées des consommateurs gabonais) n'avait jamais entendu parler de Bonnes pratiques d'hygiène

(BPH), et ne disposait d'une fiche sanitaire ou d'un carnet de vaccination. C'est dire que la problématique était, et reste profonde. Si quelques esprits ont été interpellés à la parution de l'article, il faut dire, pour le regretter, qu'aucune action des pouvoirs publics n'est venue appuyer cette enquête pourtant exhaustive. Notamment, dans le sens d'accompagner les vendeurs d'ailes de poulets braisés vers l'amélioration de leurs prestations, et le respect des normes d'hygiène en la matière. Ni le ministère du Com-

merce, ni des entités telles que l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa), ou la Direction générale de la Concurrence et de la Consommation (DGCC) n'ont daigné faire quelque chose depuis lors. L'on avait pourtant clos l'article en "invitant les pouvoirs publics, en charge de la protection des consommateurs, à accompagner ces commerçants vers le respect des normes de sécurité alimentaire". Et, pourquoi pas, vers la régularisation de ce secteur, qui se situe aux antipodes des normes hygiéniques requises.

Tristes faims

Roger ANGO-CALMÉ & SNN

Libreville/Gabon

Hamburgers, shawarma, frites, pizzas, sodas : nos assiettes ont pris de mauvaises habitudes. Et l'organisme encaisse. en paie le prix

"C'EST avec sa fourchette que l'on creuse sa tombe". Si l'adage ne date pas d'hier, jamais il n'a autant mérité d'être entendu. Les constats sont alarmants. Toutes les études le démontrent : la malbouffe est à l'origine de nombreuses pathologies, pour certaines gravissimes. Pourtant les rayons des grandes surfaces, les fast-food, les cafétérias ne désemplissent pas. Saturées en graisse, en sucres et en sels, les incidences sont connues. Estomacs sensibles, s'abstenir. Nos modes de vie ont

changé, nos habitudes alimentaires aussi. A long terme, ce type d'alimentation génère des dysfonctionnements, dont la chronicité provoque les maladies dites "de civilisation". En 2012, l'Institut de Cardiologie de Montréal conduit une étude sur un repas de ce type. Il apparaît que la saturation en graisse réduit de 24% la dilatation des artères. Ce qui peut avoir pour conséquence des complications cardiovasculaires graves, outre l'hypertension liée au sel, de possibles ennuis cardiaques ou cérébraux. Autre répercussion, ces graisses sont responsables du surpoids, puis de l'obésité. Aujourd'hui 41 millions d'enfants en souffrent dans le monde et ¼ d'entre eux sont Africains. Au Gabon, en 2012, la prévalence était de 7,7 % pour les plus jeunes et de 13,9 pour les adultes. « Un véritable cercle vicieux, explique le docteur Bayé,



La malbouffe découle parfois des nouvelles habitudes alimentaires.

diabétologue gabonais. L'exercice physique est indispensable. Mais pour une personne en surpoids, il est plus difficile. On se décourage, on arrête... et on continue à prendre du poids. » **ENJEUX FINANCIERS CONSIDÉRABLES*** Cruel paradoxe, sur un continent menacé par la famine, on meurt aussi de la malbouffe. A cela, il faut encore ajouter le diabète. Dans

notre pays, 200 000 personnes en sont atteintes, soit environ 10% de la population. Et les jeunes sont de plus en plus touchés. Les boissons saturées en sucre et les desserts industriels sont clairement désignés. Pour le docteur Bayé, « cette hyperglycémie est à l'origine des cas de diabète. Jusqu'ici, il concernait essentiellement des personnes de plus de 40 ans. Aujourd'hui ce sont les jeunes

qui en souffrent. » Quant aux cancers, ils semblent suivre une courbe parallèle à l'augmentation de l'obésité. Certaines substances comme l'acrylamide ou encore les emballages peuvent en être responsables. Mais surtout cette « toxic food » prépare le terrain à leur apparition. Certains pays, comme l'Algérie, en ont pris conscience. Chaque année, 50 000 nouveaux cas de

cancers de l'intestin sont enregistrés. Depuis 2015, le gouvernement songe à prendre des mesures drastiques. Éminent chirurgien, le Pr Messaoud Zitouni suggère des taxes importantes sur les aliments jugés « à risque » et ne répondant pas aux normes de sécurité sanitaire. Et de contraindre ainsi les Algériens à s'en éloigner. Dans un rapport de 2004, l'Organisation mondiale de la santé (OMS) allait déjà dans ce sens. Elle encourageait les Etats-Unis à taxer les sucres et les graisses, et à réglementer la pub, afin de mettre les industriels et les distributeurs sous pression. Le message s'est heurté à des enjeux financiers considérables. Les géants de l'industrie sucrière en ont contesté les conclusions. Et les choses sont restées en l'état. La malbouffe tue, mais la mort se fait dans le silence ou presque.