

Front social

# Les employés de GSS dans le désarroi



Les ex-employés de la société GSS réclament leurs droits.



Cette banderole en dit long sur leur détermination.

**SYM**  
Gamba/Gabon

**DÉSABUSÉS**, les ex-employés de la société "Global surcing and supply", spécialisée dans le catering, ne savent plus à quel saint se vouer depuis le départ de leur directeur général. Les réclamations faites, pour toucher leur dû, sont restées jusque-là

sans suite. Pis, le liquidateur nommé par l'Etat gabonais serait "porté disparu depuis le mois de juillet 2018". Une attitude qui serait totalement en déphasage avec les termes de l'accord signé par les deux parties. Dont, dans l'une des clauses, préfigure le "paiement des soldes de tout compte en trois tranches" a confié leur porte-parole

Patrick Azizet. Lequel ajoute que « depuis la fuite de notre directeur général du Gabon, l'Etat gabonais avait décidé que nous soyons payés par le liquidateur Hugues Nganguila. Or, ce dernier n'a plus donné de ses nouvelles depuis juillet. Alors qu'il nous avait rassurés. Promettant que le paiement intégral (30%, 20% et 50%) devait se faire incessamment.

Pour montrer sa bonne foi, il nous avait même avancé les 30%, en estimant que le reste allait être soldé au plus tard au mois de septembre 2018. Or, nous approchons la fin de l'année et décembre 2018.» Se sentant "floués et roulés dans la farine", les ex-agents de GSS (entreprise de restauration installée au port industriel) ont donc décidé de passer à la

vitesse supérieure. Premier acte : l'organisation d'un sit-in dans l'enceinte du gouvernorat. Mais très vite, ils ont été déguerpis par les forces de l'ordre. Remontés, ils ont alors décidé de durcir le ton en posant un deuxième acte depuis le début de la semaine. Ils ont pris, en effet, en "otage", les anciennes installations de leur entreprise aujourd'hui en pleins

travaux de réfection. Selon eux, pour contraindre les concernés à les payer. « Si ce bâtiment fait l'objet d'une réfection actuellement, c'est la preuve qu'il y a déjà un repreneur. Alors, qu'on nous paie nos droits. Le cas échéant, nous restons ici, tous les jours, jusqu'à la satisfaction de nos droits légaux», a martelé le porte-parole des "déflatés".

## Consommation/Vendeurs de poisson ambulants Gare au produit impropre à la consommation



Gonservé de cette manière, ce poisson offre-t-il des garanties d'hygiène à la consommation ?

**RAD**  
Port-Gentil/Gabon

Il y a quelque temps, ces vendeurs étaient visibles le long de l'avenue du gouverneur Dechavane, où ils écoulaient le poisson pêché sous des billes d'okoumé flottants en face de l'ex-Société nationale des bois du Gabon (SNBG). Désormais, ils parcourent les rues de la capitale économique. Mais quid des conditions d'hygiène du produit proposé à la vente?

LA crise économique qui sévit dans la capitale économique a aussi, pourrait-on dire, son mérite : avoir sorti plusieurs compatriotes de leur torpeur. Ils sont nombreux qui surfent désormais sur la vague du "système D". Autrement dit, la débrouillardise. Mais si certains le font dans les règles d'art, d'autres n'ont

d'yeux que pour le profit. Et des exemples sont légion. Naguère, des compatriotes s'adonnant à la pêche, soit pour la consommation domestique, soit à des fins commerciales, avaient leurs habitudes au bord de mer, le long de l'avenue du gouverneur Dechavane, où on pouvait les apercevoir juchés sur les radeaux d'okoumé flottant sur l'eau, en face de l'ex-Société nationale des bois du Gabon (SNBG). Le poisson, de bonne qualité, était écoulé sur place. « Avant, nous nous mettions au bord de la route et les passants nous l'achetaient. Certains, comme moi, avions des abonnés qui passaient même des commandes», témoigne Urbain, un ancien pratiquant de cette activité dans le coin, qui a depuis changé d'activités. Il déplore cependant la confusion qui règne entre ceux qui écoulent du bon pois-



A l'ombre du badamier, on peut acheter du poisson frais.

son frais, et des vendeurs qu'il qualifie de "véreux", parce qu'ils vont dans les marchés de la ville, en prennent 5 à 10 kg, sans se soucier de l'état du produit, et se mettent à sillonner des artères à la recherche d'éventuels clients. Si les "initiés" savent distinguer le frais du pourri, il regrette que bien de personnes se font facilement gruger. « Un jour, j'avais acheté de la dorade. Mais, une fois au feu, la surprise fut désagréable de constater que le poisson était devenu une bouillie dans la marmite. En plus, au lieu de 5 kilos, c'était un peu moins de 4 kg qu'il m'avait vendu», témoigne Geneviève. D'après Servais, pour avoir du poisson frais, il faut se rendre "Sous le badamier", sur la route de la Marina, non loin du "Tube". A ce qu'il semble, c'est un endroit à succès où, en semaine, les adeptes du vin

de canne à sucre ("Musungu" en langue yipunu) se donnent également rendez-vous. Mais ce mercredi-là, aucune dame-jeanne ou bidon de ce vin local n'était visible. En revanche, debout à côté de vieux congélateurs et réfrigérateurs chargés de poisson conservés dans des glaçons, des jeunes gens écoulaient tranquillement leur... "butin". Sur un congélateur, deux poissons rouges de 4 et 5 kilos, à peine sortis de l'eau, étaient exposés. « Ici, il n'y a que des Gabonais et quelques Camerounais. Nous pêchons ensemble sans problème. Certains à l'hameçon, d'autres font des plongées au milieu des épaves de bateau pour chasser au harpon», nous confiera un des leurs, présentant son équipement qui lui permet d'aller dans les profondeurs marines. Les prix sont, toutes proportions gardées, revus à la



Aujourd'hui, les vendeurs ambulants de poisson écoument les rues de Port-Gentil.

baisse par rapport au reste du marché. Le poisson rouge, le capitaine, la bécune, la dorade, la carpe de mer...sont proposés à 2 500 francs le kg (parfois à débattre) contre 2 700 F ou 2 800 F dans les marchés. Le thon, lui, est vendu à 1 500 F le kg. « Et lorsqu'il n'y a pas assez de clients dans la journée, nous circulons en

ville pour en dénicher. Nous vivons de l'activité, il faut bien que l'argent rentre», souligne l'un de nos interlocuteurs. Mais quelle garantie d'hygiène offre le poisson écoulé "debout-debout", à longueur de journée, à la merci de la poussière et des mouches... ? Là est toute la question.