

Restauration rapide/"Cafètes" Quand l'hygiène est releguée au second plan...



Certains propriétaires de cafètes cachent le coin-cuisine où l'hygiène, la manipulation et la conservation des aliments laissent à désirer.

CM
Libreville/Gabon

Tout comme les braiseurs des ailes de poulet, appelées communément "Nike", et de poisson, les cafètes (déformation locale du terme cafétérias) prolifèrent dans la capitale gabonaise, à l'instar des autres centres urbains du pays. Des "restaurants" de fortune tenus essentiellement par des expatriés. Cependant, ces lieux brillent par leur mauvaise hygiène.

LES cafètes ou "dos tournés" pullulent à Libreville. En raison des prix qui y sont pratiqués, chaque coin de rue ou presque dispose d'une, voire plusieurs cafètes tournant de jour comme de nuit. "N'ayant pas de temps et suffisamment d'argent pour me rendre soit à la maison ou dans un restaurant convenable, je suis obligé de me tourner vers la cafète qui est à proximité de mon travail. C'est rapide et moins cher", indique Patricia, un agent de

l'État. Tenus exclusivement par des expatriés, ces restaurants de fortune ont pour tout mobilier des tabourets disposés le long d'un comptoir. Le luxe n'y est donc pas à l'ordre du jour. Une bâche protège les consommateurs du soleil, de la pluie et des regards indiscrets. On y propose un large choix dans le menu qui va d'une simple tasse de café à un plat de spaghetti-viande ou de riz avec du poulet, à des prix à la portée de toutes les bourses. "Pour une omelette simple pour le petit-déjeuner, le client va déboursier 700 FCFA. Par contre, un plat de riz-viande ou de spaghetti avec du rognon, pour le déjeuner ou le dîner, va lui revenir à 1 000 FCFA", explique Moussa, gérant et cuisinier d'une cafète à Akournam. Concurrençant les fast-foods et autres salons de thé, la plupart

des propriétaires des cafètes font peu cas des règles d'hygiène. Les mets parfois trop gras, sucrés ou salés sont concoctés avec des aliments dont la provenance demeure une arlésienne. Sans parler de la chaîne de conservation, qui est douteuse. Toutes les conditions sont ainsi réunies pour contracter des gastro-entérites, de la fièvre typhoïde, de l'obésité et autres complications cardio-vasculaires. "J'ai passé un séjour à l'hôpital suite à une fièvre typhoïde accompagnée de diarrhée. Le médecin m'a révélé que cela était dû à la mauvaise alimentation. J'ai tout de suite fait le lien avec la nourriture que j'avais pour habitude de consommer à la cafète, située à deux pas de chez moi", confie Mathieu. De plus, les "dos tournés" ont la réputation d'être mal entretenus. Les coins cuisine, mar-

mites, poêles, cuillères, assiettes et fourchettes sales, en constituent la parfaite illustration. Pis, cafards, souris et autres nuisibles trouvent là un terrain de prédilection. Les ustensiles de cuisine comme les poêles sont souvent utilisés à plusieurs reprises sans véritable lavage préa-

lable. À cela s'ajoutent les plaintes relatives à la présentation et saveurs des plats. À ce propos, de nombreux observateurs sont d'avis que les cuisiniers font fi des normes d'hygiène culinaires. Et pour cause, ils manquent d'unités appropriées

dans leur travail. "Un Noir ne meurt pas de saleté", aiment à scander les adeptes de ces "restaurants". Ce, au mépris des innombrables campagnes de sensibilisation inhérentes aux dangers de la malbouffe.

Petit angle

Des officines de la malbouffe !

Yannick Franz IGOHO
Libreville/Gabon

DÉPLORABLES, une épithète résumant à elle seule et parfaitement l'hygiène des cafétérias, trivialement appelées "cafètes". Nul besoin d'effectuer une enquête sanitaire pour confirmer la mauvaise hygiène des lieux (lire le reportage réalisé ci-dessus). Pis, plusieurs tenanciers de ces gargotes n'ont cure

des règles basiques de propreté. Il n'est pas rare de voir des souris, cafards et mouches s'y balader sans être inquiétés. Pour cacher la saleté ambiante des cuisines, des murs sont érigés. C'est le fameux côté jardin. Cette absence d'hygiène impacte négativement la santé publique. Bon nombre de médecins et autres spécialistes de la santé déconseillent la fréquentation abusive desdits lieux. Le

phénomène est pourtant connu de tous, et ce, depuis belle lurette. Les passe-droits et la corruption aidant, ces cafètes tuent à petit feu ceux qui les fréquentent. N'a-t-on pas coutume de dire que "la nourriture est le premier médicament d'un être humain"? Il est plus qu'impérieux que les autorités aillent en guerre contre ce fléau. C'est une question de santé publique.