

# LE FAIT DU JOUR

redaction@sonapresse.com

## Alimentation de rue : sanction

**SI** l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa) laisse encore aux acteurs, récemment sensibilisés aux bonnes pratiques, le temps de les appréhender, notamment dans la province de l'Estuaire, cette administration n'a pas moins fait montre de sévérité, en fermant provisoirement boulangeries et autres établissements de production d'eau en sachet.

Styve Claudel ONDO MINKO  
Libreville/Gabon

**S**ANDWICHES écoulés par des vendeurs ambulants, parfois à la portée d'essaims de mouches, fritures et autres beignets exposés sans mesure de précaution. Voilà, entre autres, les conditions dans lesquelles plusieurs produits alimentaires sont gardés une fois sortis de leurs domiciles. Une situation à laquelle il faut absolument mettre un terme, si on veut préserver la santé des consommateurs. Lesquels produits sont, d'après les professionnels de la santé nutritive, à l'origine de diverses maladies comme l'obésité, le diabète sucré, les maladies cardiovasculaires, l'hypertension, les accidents vasculaires cérébraux et certains types de cancers.

Pour prévenir les risques liés à l'alimentation de rue, l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa) a entamé une campagne de sensibilisation et de formation des acteurs aux bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication par la province de l'Estuaire. Celle-ci s'est déployée du 23 novembre au 5 décembre 2019. L'opération, qui a impacté les communes de Libreville, Owendo et Akanda, s'est soldée par la certification de plus de 1 500 opérateurs économiques. Parmi les objectifs visés par cette vaste campagne, il y a l'appropriation et l'assimilation par les acteurs de la bouffe de rue des bonnes pratiques dans leurs activités.

Malheureusement, des acteurs récalcitrants de la branche semblent avoir les coudées franches. Au point de croire que les nombreuses initiatives prises par les autorités compétentes ont des effets limités dans le temps. Les mauvaises habitudes ayant

la vie dure, certaines boulangeries sont actuellement sous haute surveillance. Ainsi, après plusieurs mises en garde sur l'observation des bonnes pratiques, quelques-unes de ces structures ont été provisoirement fermées par l'Agasa. À l'exemple de la boulangerie-pâtisserie Alice d'Akanda, et du célèbre show-chaud d'Awendjé, en janvier der-

nier. Le second établissement cité, comme bien d'autres, qui ont rouvert leurs portes, se serait rendu auteur de "défaut de qualité du milieu, caractérisé par une insalubrité, la rupture de la chaîne de froid ayant altéré l'ensemble des produits précuits, mais aussi la présence de nuisibles (cafards, asticots)". L'inobservation des équipements de protection individuelle (EPI) pendant le processus d'enfarinement fait également partie des méthodes peu orthodoxes ayant conduit l'Agasa à passer à la phase répressive. Une dizaine d'entreprises de production d'eau en sachet localisées à Toulon 1 et à La Peyrie, deux quartiers de la commune de Libreville, ont aussi subi le même sort dans la même période. Hormis le caractère douteux de l'eau écoulée en termes de potabilité, ces opérateurs tombés dans le

collimateur de l'administration se seraient illustrés par l'absence d'agrément sanitaire, de fiche circuit, de certification de mise sur le marché de produits de première nécessité et d'insalubrité des espaces et autres outils de production.

Au sortir de la première phase dans l'Estuaire, de nombreux opérateurs économiques semblent avoir intériorisé les bons gestes. Plusieurs d'entre eux sont désormais équipés de glacières transparentes, de gants, de tabliers et même de charlottes dans l'exercice de leurs activités. À noter que la sanction n'est pas encore systématique pour l'heure, dans la province de l'Estuaire, d'autant que les opérateurs de l'alimentation de rue bénéficient encore d'un temps d'appréhension des enseignements reçus lors de la période de sensibilisation.

Toutefois, rassure-t-on du côté de l'Agasa, ce temps de répit ne saurait durer une éternité. Car après la phase éducative, les agents de l'institution passeront ensuite aux sanctions, marquées par de lourdes pénalités sur les plans financier et judiciaire.



Photo: Wilfried MBINAH

La vigilance des autorités dans ces lieux insalubre est de mise.



# onner les opérateurs véreux!



## L'Agasa étend sa campagne dans l'arrière-pays

Maxime Serge MIHINDOU  
Libreville/Gabon

L'ALIMENTATION de rue n'est pas le propre de l'Estuaire. D'où la décision prise par l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa) de délocaliser cette campagne, depuis mardi dernier, dans les huit (8) autres provinces du pays. Il s'agit de la deuxième phase de l'initiative, qui s'étendra jusqu'au 3 mars prochain. Les 25 agents déployés sur le territoire national entendent toucher environ 2 500 acteurs. Selon une source proche du comité d'organisation, " l'initiative constitue une opportunité pour les acteurs de l'alimentation de rue de se faire agréer par l'Agence. D'autant que cela constitue, pour les consommateurs, un gage de qualité de savoir que ces prestataires – opérant alors pour bon nombre dans

L'aliment commercialisé dans la rue influence l'état de santé, la morbidité, voire la mortalité des consommateurs.



Photo: DR

### La campagne de sensibilisation se poursuit.

l'informel –, seront dorénavant reconnus au niveau de l'administration publique. " Cette campagne est donc mise à profit par l'institution, pour informer les opérateurs de l'alimentation de rue sur la réglementation des métiers de cette branche très sensible. Mais aussi, et surtout, de mettre à leur disposition des connaissances de base sur les diverses origines de la contamination des aliments de rue, et les potentiels dangers auxquels les consommateurs sont exposés. Aussi, est-il nécessaire de rappeler qu'à cause des risques toxiques et infectieux engendrés par les modes de préparation,

de conservation et de vente des produits, l'aliment commercialisé dans la rue influence l'état de santé, la morbidité, voire la mortalité des consommateurs. Au final, l'Agasa entend mettre en place des plans de surveillance permettant de gérer les risques sanitaires et nutritionnels des produits écoulés aux abords de la voie publique. Une fois la stratégie connue des consommateurs, ces derniers seront en mesure de faire la distinction entre les commerçants respectant les règles d'hygiène. Et, donc, d'avoir accès aux aliments de rue de bonne qualité, répondant à leurs besoins nutritionnels.

## Sécurité alimentaire: des administrations dont les missions se chevauchent

Georges-Maixent NTOUTOUME-NDONG  
Libreville/Gabon

En novembre 2019, une opération de contrôle sanitaire de la mairie de Libreville auprès des opérateurs économiques avait provoqué des remous. Au point où l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa), sentant qu'on marchait sur ses plates-bandes, brandit les textes sur la sécurité alimentaire pour mettre un terme à la confusion entretenue par la mairie. En effet, la loi 15/65 du 12 décembre 1965 relative à l'inspection sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale, dispose: " le service d'inspection

des établissements destinés à l'abattage des animaux de toutes espèces, à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à l'expédition ou à la vente de tous produits d'origine animale, notamment des viandes, abats, produits de charcuterie, volailles, lapins, poissons, crustacés et mollusques, œufs, laits et produits dérivés, denrées présentées en boîtes de conserve, ne peut être assuré que par un vétérinaire inspecteur ". Un rôle donc dévolu à l'Agasa. Or, quel que soit le pays, l'hygiène et la bonne santé des citoyens font aussi partie des prérogatives régaliennes d'une municipalité. Aussi, le maire a-t-il le droit de veiller aux bonnes

conditions de vie de tous ses administrés. Son service d'hygiène phytosanitaire doit donc veiller à la bonne qualité des produits que consomment les populations. Le même rôle que joue quasiment la Direction générale de la concurrence et la consommation (DGCC). D'autant qu'elle inspecte régulièrement les magasins et détruit des produits avariés saisis chez des opérateurs économiques. Bien d'autres structures jouissent de ce rôle de veille sur la sécurité alimentaire. Face à ce chevauchement de missions, tous les acteurs gagneraient sans doute à créer une synergie, pour une plus grande efficacité.



Photo: Rudy Hombenet/L'Union