

LE FAIT DU JOUR

redaction@sonapresse.com

Que de gargotes à lustrer !

E. NDONG-ASSEKO
Libreville/Gabon

RESTAURATION Parce qu'il s'agit d'un domaine aussi sensible que celui de la santé, les révélations de la visite surprise du procureur de la République, Olivier N'Zahou, et des inspecteurs de l'Hôtel de ville dans les grands hôtels, chambres froides des magasins et restaurants prennent un autre relief et nécessitent un éclairage plus cru sur ce que consomment quotidiennement les Librevillois. Le caractère infect des découvertes faites à l'occasion de cette descente inopinée intervenant après celle des agents de l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire et autres entités, constitue une préoccupation qui, par extension, devrait intégrer tous les endroits et structures, partant de grands hôtels jusqu'aux simples grillades proposant du poisson et viande braisés au bord des routes. Tout comme la prévention actuelle devrait prendre en compte toutes les autres activités commerciales périphériques, mais dont sont friandes les populations, tels que les beignets dont, souvent, les conditions de préparation et de vente sont sujettes à caution. Si manger à Libreville n'est guère bien difficile, dès lors que la poche répond, en raison de la foulditude des lieux de restauration, il reste que la qualité des mets proposés à la consommation doit faire l'objet de toutes les attentions de la part des pouvoirs publics et autres organismes concernés par les questions alimentaires. Certes, le cri d'alarme avait été émis il y a des années quant à la mauvaise qualité des produits alimentaires servis aux populations. Ce qui, à l'époque, a abouti à la mise en place des administrations telles que la direction générale de la Consommation et de la concurrence et l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa). L'existence de ces entités traduisait déjà une réelle prise de conscience par le gouvernement de la nécessité de protéger le consommateur gabonais contre les pratiques déviantes de certains commerçants, plus mus par l'appât du gain. Et à ce niveau, la tournée du procureur de la République

et les découvertes faites à cet effet, viennent révéler au grand jour le peu de cas que certains tenanciers, grandes surfaces et épiceries font de ce qu'ils proposent dans l'assiette de leurs clients et mettent sur le marché. La mauvaise qualité des denrées est illustrée par le dépassement de la date de péremption, la mauvaise conservation des produits (en raison des chaînes de froid défectueuses), et par la fraîcheur factice de ceux-ci. C'est que souvent, les produits proposés sont dans un éclat que trahit une beauté douteuse. Ensuite, bonjour les dégâts. Nombre de maladies trouvent leur origine dans " les cuisines d'égout " qui se sont développées à tous les recoins de Libreville. Sans que la moindre notion d'hygiène soit de mise. La cuisson du poisson braisé aux abords des routes, où la poussière soulevée par des véhicules fait partie du décor, est un exemple parfait de cette situation troublante. Tout comme les beignets préparés en plein air, au milieu de tant d'insanités, ne semblent émouvoir personne. Et l'on s'en donne à cœur joie, faisant fi des règles d'hygiène qui n'ont pour conséquence que de nous conduire, au mieux chez un pharmacien, au pire dans un hôpital ou à la mort. La floraison de ces cuissons de rue et le succès rencontré par leurs recettes ont de quoi étonner. Les soirs (voire les matins), de longues files de clients se forment, chacun attendant d'être servi dans un contexte matériel répugnant (assiettes et verres peu sûrs, à la merci des mouches et de la poussière). Les vendeurs de " coupé-coupé " qui évoluent dans un environnement vraiment exécrable ne s'entourent d'aucune précaution particulière de confort et d'asepsie. Même le conditionnement du produit (un papier proche de celui du sac de ciment) est une menace pour la santé. S'il est vrai que l'on ne saurait loger toutes les structures qui offrent des produits alimentaires à la même enseigne, il est cependant clair qu'aucune n'est à l'abri des appréhensions que le consommateur nourrit désormais à l'égard d'elles. L'imbrication des négligences avérées a fini par rendre tout ce secteur à forte potentialité économique peu fiable et repoussoir aux yeux



Photo: LRA/L'Union

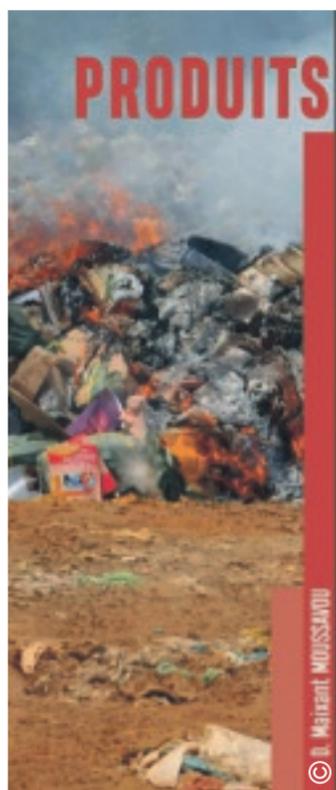
Du poisson braisé exposé au bord de la route, sans aucune protection !

de l'opinion.

Il faut que la vision d'une alimentation débarrassée du doute

hygiénique soit concrète. Pour y arriver, des moyens de contrôle doivent être mobilisés de façon

permanente au quotidien, sans relâchement.



PRODUITS AVARIÉS INCINÉRÉS

Le 30/03/2008 : Saisie par la Direction générale de la concurrence et de la consommation (DSCC) de plus de dix tonnes de produits alimentaires (fruits, jambon, salami, poitrines fumées, crème fraîche et betterave) avariés puis incinérés.

Le 24/08/2010 : Trente-huit bœufs incinérés par la Direction générale de l'Agriculture.

Le 10/10/2010 : 132 160 tablettes de chewing-gum Hollywood saisies et incinérées.

Le 01/11/2013 : 71 tonnes de viande bovine détruites par l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa).

Le 23/11/2013 : 80 tonnes de produits alimentaires malsains détruits (côtes de porc, ragoût de bœuf avec os, gigot de mouton, ailes de poulet, collier de mouton) par l'Agasa.

Le 04/10/2014 : 80 000 serviettes hygiéniques, 960 morceaux de savon de toilette et 1 000 tubes d'une substance destinée au noircissement des cheveux incinérés.

Le 26/04/2014 : 15 tonnes des aliments malsains détruits (cuisses de poulet, d'aillères de poulet, gésiers de poule, de biscuits et de produits laitiers) par l'Agasa

Le 21/12/2014 : L'Agasa détruit plus de 60 tonnes d'aliments impropres à la consommation.

Liste non exhaustive

Source : Documentation

Consommateurs, soyez vigilants !



Guy-Romuald MABICKA
Libreville/Gabon

LA visite inopinée, la semaine dernière, du parquet de Libreville et de l'Inspection générale municipale dans des surfaces commerciales et établissements hôteliers et restaurants de renom, a démontré qu'on vend parfois à la population des produits impropres à la consommation. Cela devrait interpellé les consommateurs qui, comme on le sait, ont des droits et des devoirs.

Face donc à la finauderie de certains opérateurs économiques, les consommateurs doivent faire preuve de vigilance en s'assurant que les produits qu'ils achètent ne vont pas menacer leur vie, leur santé ou leur équilibre financier. S'informer pour mieux connaître les biens et services qu'on consomme, c'est aussi cela être un consommateur averti, responsable, décidé à se défendre lorsque sa cause est honnête et juste.

Le législateur gabonais a mis en place un ensemble de dispositions légales et réglementaires pour protéger les consommateurs. Le parquet de Libreville



Photo: DR

Une charcuterie périmée mais mise en vente !

annonce aussi la mise à disposition prochaine d'un numéro

vert et d'un site pour recueillir leurs plaintes en cas de besoin.

Quid des responsabilités ?

Styve Claudel ONDO MINKO
Libreville/Gabon

PARMI les administrations impliquées dans la chaîne de contrôle sanitaire et alimentaire, il y a en bonne place la Direction générale de la concurrence et de la consommation (DGCC), l'Institut d'hygiène publique et d'assainissement, l'Inspection générale municipale de Libreville et l'Agence gabonaise de sécurité alimentaire (Agasa) dont la direction générale s'est exprimée sur les faits qui défraient actuellement la chronique. Non sans manifester un certain étonnement face à ce qui transparaît comme une cabale insidieuse. D'emblée, la responsable de l'Agasa fait savoir que la création de cet organisme, en 2011, est une réponse à la volonté du pré-

sident de la République de doter le Gabon d'une Agence en charge d'exécuter les politiques publiques en matière sanitaire, à savoir les denrées comestibles, et en matière phytosanitaire, à l'instar des pesticides. Pour Alia Mahéva Bongo Ondimba, "lorsqu'un État crée une Agence et lui alloue tous les pouvoirs, notamment celui de prévenir, évaluer et gérer les risques liés à la consommation humaine, c'est que ses responsabilités sont clairement établies dans l'administration centrale." Mieux, au sein de l'Agasa, il y a une direction chargée des Contrôles sanitaires et phytosanitaires. C'est, selon la DG, le policier de l'organisation auprès des opérateurs économiques exerçant dans la distribution, la consommation, etc. De l'avis d'Alia Mahéva Bongo Ondimba, le domaine de com-

pétence des agents est tellement vaste qu'elle authentifie des demandes de missions au quotidien. D'après les chiffres communiqués, pour la seule année 2018, près de 242 000 produits ont été saisis et détruits. Et pour le premier trimestre de l'année en cours, près de 232 482 produits ont subi le même sort. Contamination par des micro-organismes, défaut d'étiquette ou fausse étiquetage sur les produits alimentaires, défaut de qualité sur les produits alimentaires, avarie marine et en magasin, date limite de consommation. Tels sont les motifs pour lesquels l'Agasa procède à ces retraits des marchandises. Et Mme Bongo Ondimba de préciser : "Tous les six mois, nous enregistrons près de 1 000 tonnes de produits voués à la destruction.

Nous parlons-là d'un travail que nos agents effectuent presque tous les jours. Nous disposons, à cet effet, de noms, adresses et autres géolocalisations des opérateurs impactés par nos actions." Sur le plan normatif, le DG de l'Agasa souligne que la loi 015/65 du 12 décembre 1965 dispose de ce que l'Inspection sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine alimentaire ne peut être effectuée que par un vétérinaire inspecteur assermenté devant l'autorité judiciaire. Ces spécialistes ont-ils été impliqués dans l'opération diligentée dans les hôtels et autres grandes surfaces ? Quel sort connaîtront les produits incriminés ? Autant de questions auxquelles l'opinion prise actuellement de panique attend des réponses claires.



Photo: DR