

Initiative privée

Un centre de formation aux petits métiers

AEE
Libreville/Gabon

LE syndicat des transporteurs terrestres et connexes du Gabon (STTCG), par l'entremise de son président, Albert Bernard Bongo, vient de mettre sur pied un centre de formation aux petits métiers, particulièrement ceux du tertiaire.

Ce centre, baptisé Sylvia Bongo Ondimba, du nom de la première dame, inauguré, le week-end dernier, au quartier Ambowè dans le premier arrondissement, permettra aux jeunes Gabonais de s'approprier des rudiments basiques propres aux petits métiers, en vue de leur autonomisation. La formation qui dure un à deux mois, concerne quatre secteurs d'activités à savoir : la grillade, le transport, la coiffure mixte

et le secteur du lavage auto.

Selon le président du STTCG, le Centre a été baptisé du nom de la première dame, à cause de son engagement en faveur du social, et plus particulièrement des couches les plus défavorisées. Pour son promoteur, Albert Bernard Bongo, "ce n'est qu'une reconnaissance en faveur de cette vaillante femme qui exhorte les jeunes Gabonais à s'autonomiser". C'est



Quelques apprenants du centre, formés à la coiffure, en pleine séance de démonstration.



Un autre stagiaire formé dans la spécialité grillades.

Le Coin du consommateur

La consommation des œufs, un phénomène bien ancré dans la société

JE l'ai souligné dernièrement, l'œuf est l'un des produits les plus prisés par les consommateurs ces dernières années. Son taux de pénétration du marché est particulièrement remarquable, si l'on s'en tient à la multiplication des points de vente. Il y a quelques années, les œufs n'étaient vendus que dans les supermarchés. A tout le moins, on trouvait aussi des points de vente chez des détaillants bien ciblés et dans des zones précises. Ce circuit commercial était complété par un autre plus traditionnel par lequel on pouvait récolter des œufs pour des raisons thérapeutiques.

De fait, l'œuf est un produit bien ancré dans notre société puisqu'il rentre dans plusieurs rituels traditionnels, soit pour chasser les mauvais esprits, soit pour guérir certains maux. Mélangé au kaolin rouge ou blanc, l'œuf prend une autre signification dans la cosmogonie gabonaise. Cette importance mystique a été reconnue par d'autres civilisations à travers le monde. Chez les catholiques par exemple, la coutume de l'œuf de Pâques prend toute sa symbolique.

De quoi s'agit-il ? Au 4e siècle, l'Église, pour fêter la résurrection du Christ, les dignitaires de l'église encouragent le peuple et la noblesse à s'offrir des œufs ; lesquels seront conservés pendant les jours du carême qui précèdent Pâques. Détail important à relever ici, ces jours correspondent à la période où les poules recommencent à pondre. Charlemagne, Roi des Francs et Empereur de l'Occident qui régna de l'an 768 à l'an 814, imposa, dans un capitulaire (sorte de loi de la dynastie Carolingienne), que les fermes impériales aient au moins cent poules et trente oies.

C'est dire l'intérêt que Charlemagne attachait aux œufs. Toujours au plan historique, il faut noter qu'à l'époque de la Renaissance (c'est-à-dire entre le 15e et le 16e siècle), la consommation de l'œuf connaîtra son apogée, en ce sens qu'à cette époque, les modes de préparation, concoctés particulièrement dans les monastères, permettront l'invention de plusieurs recettes dédiées aux jours de pénitence. Et comme autres faits historiques marquants, sous le règne de Louis XV, les Français consommaient soixante œufs par an et par personne. On le sait, ces chiffres sont aujourd'hui largement dépassés dans plusieurs pays, tels que la France où cette consommation était en 2008 de 270 œufs par personne et par an. Le fait historique de l'œuf concerne aussi les modes de conservation et même le poids.

En ce qui concerne les modes de conservation, il faut savoir que depuis le 19e siècle et jusque dans les années cinquante, on conservait les œufs en France en les mettant dans des pots en grès qui conte-

naient du silicate de soude. Par ce procédé, les œufs pouvaient être conservés pendant plusieurs mois. Quant au poids, au cours du 20e siècle, la masse de l'œuf est passée à 60 g, alors qu'elle était de 50 g aux siècles précédents.

Cela dit, l'œuf est un produit agricole qui sert d'ingrédient dans la composition de nombreux plats, dans de nombreuses cultures gastronomiques du monde. Le plus utilisé est l'œuf de poule, mais les œufs d'autres oiseaux sont aussi consommés : caille, cane, oie, autruche, etc. Les œufs de poissons, comme le caviar, ou de certains reptiles, comme ceux de l'iguane vert, sont également utilisés dans l'alimentation humaine. Cependant, leur utilisation est très différente de celle des œufs de volaille. De manière générale, le plus couramment consommé est celui provenant des productions plus ou moins industrielles. Quoiqu'il en soit, il constitue une source essentielle de protéines animales et dont les bienfaits pour l'homme sont très importants. En ce qui concerne les poules, on distingue celles destinées à la production d'œufs de celles destinées à l'engraissement.

Que dire de la couleur de l'œuf ? Un œuf blanc est-il moins bon que l'œuf brun ? En réalité, il n'existe aucune différence de valeur nutritive ni de saveur, entre l'œuf à coquille blanche et celui à coquille brune. La couleur de la coquille dépend de la race de la poule. Cela dit, les œufs bruns ont en principe une coquille plus épaisse et le jaune plus foncé. Les œufs de consommation sont produits essentiellement par deux types génétiques de poules : les poules de type Leghorn, qui sont des poules de petite taille et pondent des œufs à coquille blanche. Ces types de poules consomment moins d'aliments, pondent un nombre élevé d'œufs de petit calibre, s'adaptent au climat chaud ; mais sont somme toute très nerveuses. Autres types de poules, celles de la race dite du type Rhode Island Red. Cette race concerne des poules lourdes et qui pondent des œufs à coquille rousse. De plus, elles consomment plus d'aliments, produisent des œufs de calibre plus gros, et enfin, sont mieux adaptées au commerce des œufs. D'autres races permettent d'atteindre des objectifs de rentabilité plus prononcés.

Ainsi, à partir des deux types génétiques, plusieurs souches ont été sélectionnées et commercialisées dans le monde : Arbor Acres, Lohman, Isa Brown, Hubbar, Hy-Line, Hyrex, Tetra-S-L. Quoiqu'il en soit les différentes souches de poules ont besoin d'être élevées de façon rationnelle pour exprimer leur potentiel maximum. De ce fait, ce sont bien les consommateurs qui profitent de la richesse nutritionnelle de ce produit. Nous en reparlerons plus longuement la prochaine fois.

donc dans cet élan que le président du STTCG a mis en place cette structure pour former les jeunes qui s'intéressent au secteur des petits métiers.

Au terme de leur formation, des micro-crédits seront accordés aux

volontaires par un opérateur économique, afin de leur permettre de s'installer à leur propre compte. A ce jour, une dizaine de jeunes ont déjà été formés et sont actuellement installés. Le promoteur de ce centre, qui entend contri-

buer à l'éradication de la pauvreté dans notre pays, à travers ce Centre d'apprentissage, a sollicité l'appui des pouvoirs publics, afin de lui permettre d'agrandir cette structure, pour un meilleur encadrement des jeunes.

FINAM
La financière africaine de micro-projets

La nouvelle carte VISA prépayée FINAM, un atout pour mes transactions.

- ✓ Pratique
- ✓ Fiable
- ✓ Sécurisé

- Retraits sur plus de 2 000 000 de DAB/GAB configurés VISA;
- Achats auprès de plus de 50 000 000 de commerces;
- Achats sécurisés en ligne (sur Internet);
- Rechargeable à distance.

En partenariat avec **UBA**
United Bank for Africa

Par Pedro DIANGA NGANZI

Dr en droit de la consommation et de la concurrence