

8 Société et Culture

Protection de l'environnement et des ressources naturelles

Flore Mistoul invite le personnel à un dialogue constructif

Prissilia MOUSSAVOU MOUITY
Libreville/Gabon

L'échange entre le ministre de la Protection de l'environnement et des Ressources naturelles, de la Forêt et de la Mer avec l'ensemble de ses collaborateurs visait à favoriser un dialogue social constructif, afin d'atteindre certains objectifs.



La ministre Flore Mistoul (micro) lors des échanges avec...

LA rencontre qui a eu lieu vendredi dernier entre la ministre de la Protection de l'environnement et des Ressources naturelles, de la Forêt et de la Mer, Flore Mistoul, et les agents de son département est la deuxième du genre depuis sa prise de fonctions en septembre 2015. Au cours des échanges que la ministre a eus à cette occasion avec l'ensemble de ses collaborateurs, ont été débattues des questions liées à l'environnement,

à l'eau et à la forêt... et à l'apport de chaque agent dans les objectifs qu'ils se sont fixés pour cette année 2016. Selon Flore Mistoul, leur ministère a été placé en pôle position par le chef de l'Etat, dans la nouvelle économie de prospérité fondée sur la diversification des secteurs à forte valeur ajoutée, conformément au Plan stratégique Gabon émergent (PSGE). La gestion de ce ministère se veut donc un défi qu'elle veut relever,

mais pas seule. D'où l'appel lancé à tous les agents du ministère, d'apporter, chacun selon sa petite parcelle de pouvoir, son expertise pour atteindre les objectifs escomptés. « Le 08 juin dernier, nous avons passé en revue tous les points de revendications du Syndicat national des gestionnaires des ressources naturelles (Synagren). Nous avons pu relever les mécanismes à mettre en œuvre pour leur résolution. Nous avons également partagé



... les agents de son département.

la perspective de sortir du syndicalisme revendicatif pour un dialogue social constructif. En ce qui concerne le travail de chacun, j'ai donné des instructions au secrétariat général d'organiser et de mettre en place une commission de recours-affectations des personnels, afin de donner à chacun un poste de travail, une tâche à accomplir. Au dernier concours d'entrée à l'ENEF, j'ai pu obtenir un relèvement du nombre de places requises de 75 à 140, dont

50 exclusivement réservées aux agents du ministère, afin de répondre à vos attentes de formation et de perfectionnement», a fait savoir Flore Mistoul. Dans la même veine, le secrétaire général dudit ministère, Aimé Moussavou Moudziegou, a dressé le bilan des activités, tout en se réjouissant de la mise en place de la nouvelle Direction centrale des ressources humaines. Pour peu, selon lui, que cette nouvelle entité permette de

finaliser le travail qui a débuté sur l'élaboration d'une cartographie fiable des postes de travail au sein de leur ministère. « Cette approche méthodologique devant permettre de mieux planifier les besoins en formation et renforcement des capacités», a-t-il indiqué. Présents à la rencontre, les membres du Synagren ont félicité la ministre pour les efforts consentis. « A vos prises de fonction, vous et votre collègue, le ministre délégué, aviez su établir un partenariat entre l'administration et le Syndicat national des gestionnaires des ressources naturelles. A ce titre, le Synagren dont je tiens les rênes vous en félicite et vous prie, par ailleurs, de mettre l'homme qu'il faut à la place qu'il faut. Car nous en avons assez des pratiques peu orthodoxes», a conseillé Serge Julot Nguema Assoko, le secrétaire exécutif du Synagren.

Alimentation de rue/Grillades sur les trottoirs

Des risques pour les consommateurs ?



Les consommateurs des grillades doivent s'assurer que les conditions hygiéniques sont réunies avant d'en manger.



Poissons braisés, parfois exposés à la poussière, sont un danger pour la santé.

P.M.M.
Libreville/Gabon

Poissons, rognons, ailes et cuisses de poulets braisés, vendus le plus souvent aux abords des trottoirs, sont en train de prendre de l'ampleur dans les habitudes alimentaires des Librevillois. Matin, midi et soir : nombreux sont ceux qui ont recours à ces "mets" à ciel ouvert, en dépit des risques sanitaires.

DE plus en plus, de commerces des produits alimentaires naissent à Libreville. Les plus connus de tous sont les "petits-marchés", qui connaissent un grand succès dans la capitale et même à l'intérieur du pays. Ce sont des commerces de proximité qui

soulagent beaucoup de ménages et ceux-là qui éprouvent des difficultés à se rendre dans les marchés de grande surface. Dans ces fonds de commerce, on retrouve plus du manioc, de la banane, du poisson fumé, huile, fruits et légumes. Il s'agit ici des produits comestibles qui, pour la plupart, sont nettoyés avant leur préparation. Ce qui réduit les risques pour leur consommation. Cependant, à côté de ces petits-marchés, d'autres commerces font également dans la vente d'aliments prêts à la consommation. On y trouve de la volaille et du poisson braisé, vendus en bordure de route. En effet, à Libreville, il est presque devenu rare d'emprunter une artère sans apercevoir, le long des trottoirs,

des vendeurs des grillades. Cette activité a pris de l'ampleur depuis l'instauration du travail en journée continue. De nombreux Librevillois ont désormais recours à cette alimentation, sans toujours en mesurer les dommages collatéraux. Et pour cause, le poisson et la volaille, communément appelés les "tsitsiero" et les "nikes" commercialisés généralement par des expatriés sont, la plupart du temps, exposés au soleil, à la poussière, aux mouches et autres substances nocives. Plus alarmant, cette nourriture est parfois vendue dans un environnement insalubre de même qu'elle est servie dans des ustensiles à la propreté douteuse. Ce qui amène certains à affirmer que

cette "bouffe" n'est pas saine. Du coup, les risques pour la santé des consommateurs de ces mets est à redouter. Pour les spécialistes en hygiène d'ailleurs, les consommateurs de ces poissons, cuisses ou ailes et saucisses braisés vendus en plein air s'exposent souvent aux risques d'indigestion, de diarrhées et autres intoxications alimentaires. « Les risques des intoxications alimentaires générés par ces aliments sont beaucoup plus liés aux conditions hygiéniques et au milieu dans lesquels ils sont vendus. Vous ne risquez rien lorsque vous mangez ces grillades chaudes. Les microbes ne résistent pas à la chaleur. Par contre, si l'ustensile dans lequel on vous a servi est souillé, ou l'eau qui a

servi à le nettoyer est impropre, voire usée, vous vous exposez d'emblée aux diarrhées et aux intoxications alimentaires», fait savoir le docteur Jean Damascène Khouilla. Le bien-être physique de l'homme passe, entre autres, par une bonne alimentation. Autrement dit, par une alimentation

saine garantissant à l'homme un meilleur état de santé. Pourquoi alors manger impropre ? A nous consommateurs d'user de vigilance, et aux autorités municipales et de la Santé de s'assurer du respect des conditions hygiéniques par les vendeurs de ce genre de "bouffe".

