

FRIANDISES ET GÂTEAUX VENDUS À CIEL OUVERT

Ces commerces qui pullulent

Les nouveaux métiers du mois de Ramadan semblent devenir une culture qui ne cesse de s'ancrer.

Cette année encore, les vendeurs de z'labia, kelb ellouz, qtaif et autres friandises prolifèrent dans chaque coin de rue. Un commerce à ciel ouvert au détriment de la santé du consommateur.

Comme chaque mois de Ramadan, les jeunes et moins jeunes se convertissent en vendeurs de confiseries. z'labia, kelb ellouz, qtaif, tartes,... sont les différents produits stars de ce mois.

Rapidement périssables, ces produits sont posés à même les trottoirs exposés au soleil.

Les entrées des immeubles et des marchés servent de locaux pour ces petits commerçants.

Sans se soucier des services de contrôle, ils investissent différents endroits sans aucun respect des normes d'hygiène. Un gagne-pain qui ne justifie pas autant de laxisme.

C'est pourtant un commerce lucratif qui a sa clientèle. En fin de journée, des files se forment au niveau de ces «pâtisseries ambulants». Rien ne se fait pour éradiquer ce phénomène.

Les services de sécurité et de contrôle ferment visiblement les yeux, les associations de consommateurs ne font que dénoncer et le consommateur ne s'en soucie pas des risques.

Les prix pratiqués par ces jeunes sont pourtant les mêmes que ceux des boulangers et pâtisseries.

Rien n'explique donc cet afflux. Mauvaises habitudes ou manque de sensibilisation ?

M. Zebdi, président de l'Association de protection et orientation du consommateur, rappelle que ces produits suspects n'ayant subi aucun contrôle et sans aucune traçabilité présentent un réel danger pour la santé du consommateur.

Ce dernier appelle les consommateurs à boycotter ces vendeurs à la sauvette et de s'approvisionner auprès des magasins pour éviter toute intoxication.

Cependant, regrette-t-il, «la culture de consommation est absente».

La création de marchés de proximité aiderait, selon l'intervenant, à diminuer ce phénomène.

Salima Akkouché

69 commerces risquent la fermeture

Les services de contrôle de la direction générale du commerce ont proposé la fermeture de 69 commerces.

Une sanction liée, selon M. Hedjal des services de contrôle, au changement d'activité pendant le mois de Ramadan sans autorisation.

Les mêmes services ont effectué durant la première quinzaine de ce mois 5 092 interventions et dresser 1 162 procès-verbaux. 3 040 kilos de divers produits alimentaires d'une valeur de 6 88 348 DA ont été également saisis.

S. A.

RAMADAN Z'labia, un produit de luxe ?

Finie l'époque où z'labia trônait sur toutes les tables, même sur celle des zawalia. De nos jours, cette friandise si populaire et si chère au cœur des Algériens durant le Ramadan joue les starlettes.

Cédée entre 200 et 250 DA le kilo, elle est en passe de devenir un produit de luxe, que la plupart des ménages à faibles revenus ne s'autorisent qu'occasionnellement.

«Ha' yaw, z'labiate Boufarik !!!»

Quelques revendeurs à la sauvette ont investi ce fructueux créneau, diminuant quelque peu les prix. A proximité de la rue de Chartre (Casbah), des marchands informels ont installé des étals de fortune. «Ha' yaw, z'labiate Boufarik, ssetache n'alef», s'égosille un jeune, la vingtaine à peine passée et de la fourberie à en revendre.

A ses pieds, un seau remplie d'une eau noirâtre. Des bâtons de z'labia, couleur miel, dégoulinant de aassila sont exposés au soleil, à la pollution et à la poussière. Chaque fois qu'il sert un client, il plonge ses mains collantes dans ce ténébreux liquide.

«Tous les matins, première heure, je me déplace à Boufarik où j'achète plusieurs kilos de z'labia que j'écoule tout au long de la journée», nous révèle-t-il. Vendue à 160 DA le kilo, cette friandise éphémère



Photo : Samir Sid

attire pas mal de chaland. C'est le cas de cette femme de retour du marché. «Je préfère acheter chez les revendeurs à la sauvette, c'est moins cher. Ailleurs, il faut compter environ 200 DA le kilo.» Un peu plus loin, à l'entame de la rue Amar-Yacef, à un jet de pierre de Djamaâ Lihoud, une pizzeria a changé de vocation pendant ce mois bienheureux pour les affaires.

En lieu et place de la sacro-sainte pizza au fromage flanquée d'une olive noire, des pyramides de z'labia Boufarik excitent les narines des braves passants à l'odeur alléchés. Certains s'arrêtent, demandent le prix et passent leur chemin.

«Durant toute l'année, je vends de la pizza», nous explique Mohamed, 49 ans. Et d'enchaîner : «Pendant le Ramadan, je me reconvertis

dans la vente de z'labia. D'ailleurs, voici l'autorisation que m'a délivrée la Chambre de commerce !» lance-t-il en nous montrant un papier placardé sur le mur, comme pour prouver qu'il n'est pas en porte-à-faux avec la loi.

Pendant qu'il sert les rares clients qui se présentent, ses deux enfants, dont le plus jeune n'a que 13 ans, s'activent derrière de méga-poêles où le fameux gâteau biscornu est en train de se taper une bronzette avant de plonger dans des chaudrons remplis de cherbet.

Il est environ midi. Ahmed, 46 ans, se fait servir une petite livre. «On ne peut plus se permettre d'acheter de la z'labia tous les jours et en grosse quantité. Cette friandise est devenue hors de portée pour les petites bourses», soutient-il.

Un coût au-dessus du goût !

Cherté et rareté, deux adjectifs pour qualifier z'labia version 2011. Il est 13h, nous sillonnons plusieurs artères de la capitale avant de tomber sur l'un de ces commerces, de plus en plus rares, dans une ruelle du quartier la Redoute, du côté d'El-Mouradia. Qalb elouz, minimakrouts et plusieurs variétés de z'labia, dont des petites, fines, colorées en orange.

Prix affiché : 200 DA le kilo. A la tête de ce business glucosé, un sexagénaire visiblement assommé par la chaleur et le jeûne. Il n'est pas du tout proluxe.

Les mots, c'est au forceps qu'il faut les lui arracher. «Je suis d'origine tunisienne et je tiens ce commerce depuis 1969. Que voulez-vous que je vous dise ? De nos jours, les clients ne se bousculent plus au portillon. Ils se plaignent de la cherté de la z'labia.

Mais, que voulez-vous... on est obligé de répercuter les augmentations des prix du sucre et de l'huile pour s'en sortir !» marmonne-t-il, non sans effort, mettant fin poliment à la conversation. Rien n'est indispensible. Encore moins les produits hautement glucosés, tels que z'labia et autres confiseries orientales.

D'autant qu'aujourd'hui, tout le monde est conscient des dangers dus à la surconsommation de ces poisons savamment sucrés. Alors, cher ou pas le kilo de z'labia ? Très cher, il risque de nous coûter bien plus qu'on ne le croit !!!

Sabrinat

FLÂNERIES RAMADANESQUES DES ALGÉRIENS DU BENELUX

Himi, Bab El-Oued et les coups de canon de Fort-l'Empereur

En plein quartier turc de Bruxelles, l'enseigne Bab-El-Oued est, pourtant, bien présente et s'en tire bien. Vert, blanc, rouge au-dessus et en-dessous, couleurs de l'Algérie et du Mouloudia. Les gestionnaires de l'affaire sont des fans des Chnaoua, c'est évident.

De notre bureau de Bruxelles, Aziouz Mokhtari

Lorsque j'y vais pour discuter un peu Ramadan, un peu Algérie, un peu Coach Vahid, c'est en survêtement USMA que je me présente. Dans Alger et, maintenant, ici à Bruxelles, qui dit Mouloudia dit USMA. Que serait le Mouloudia devenu sans ses quatre coupes d'Algérie, toutes remportées au détriment de l'USMA ? L'«Uesma», cependant, reste l'«Uesma». Ses coupes, ses championnats à l'infini, ses tirs sur la transversale. Bernaoui, Meziani, Guittoun, Guediouara, Hadj Adlène...

A Bab El Oued, il est, pourtant, plus question de qalb ellouz, z'labia, maqrouts ellouz, baqlawa, tipanatate (baguettes) au sanoudj, Hamoud Boualem et qtayef. Ici, les gens viennent pour acheter algérien, c'est certain, mais aussi pour parler bled.

Les prêts Ansej, les formules de logement, l'autoroute Est-Ouest, le métro d'Alger alimentent en attendant l'adhan les controverses et les débats animés. Sous le regard amusé et aussi jaloux des communautés turque et marocaine fortement implantées dans le quartier. Jaloux de ce qu'un Algérien, des Algériens minoritaires en

Belgique puissent creuser leur trou dans un espace réduit et depuis longtemps tenu.

Dans le quartier européen, pas très loin de Shuman, au lieu-dit la Chasse, un autre endroit culte des Algériens de Belgique, du Luxembourg et des Pays-Bas. C'est la boucherie Himi, maison de qualité fondée en 1974.

Dirigé par deux frères venus d'Oran, les «frères Himi», l'endroit est reconnu pour son prestige, certes, mais aussi parce qu'il offre aux Algériens du Benelux des possibilités de rencontres, de discussions...

Himi boucherie est plus qu'une boucherie halal, un forum, un espace d'échange et d'expression. Ils sont plusieurs à Bruxelles



Photo : DR

à être devenus comme Himi, comme Bab El-Oued, comme Cherif le coiffeur, des haltes nécessaires et de plaisir pour les Algériens d'ici. Ramadan aidant, les fréquentations y sont beaucoup plus assidues et les discussions plus âpres.

En attendant l'heure du f'tour. Certains Algériens d'ici parlent encore de medfaâ. Ces fameux coups de canon qui annonçaient aux Algérois à partir de Fort-l'Empereur que l'heure des victuailles a sonné. Adhan.

A. M.

COMMUNIQUÉ DJEZZY

Promotion Djazzy carte Ramadan en toute Liberty du shor au f'tour !

Encore du nouveau avec Djazzy, leader de la téléphonie mobile en Algérie. En effet, à compter du 15 août, les abonnés Djazzy carte seront de la fête du s'hor au f'tour en bénéficiant, en exclusivité, de la promotion Liberty Ramadan qui est accessible en tapant *720# puis en sélectionnant «Liberty Ram 2H30» pour avoir 150 min utilisables vers le réseau OTA de 2H du matin à 20H, en plus de la tarification

de 3,99DA/30 sec. vers les autres réseaux nationaux. Tout cela pour seulement 100 DA la souscription ! C'est ce qu'on appelle la communication en toute Liberty ! La promotion n'est pas conditionnée par un nouveau rechargement.

La promotion sera valable pendant 15 jours à partir de la date de lancement.

Avec Djazzy Tüch l'Algérie !