

## L'AFFAIRE DE POUDRE DE LAIT MAL STOCKÉE À MASCARA REFAIT SURFACE CHEZ L'ONIL

# 42 tonnes avariées chez un producteur privé

**L'affaire de poudre de lait mal stockée dans les dépôts de l'Office national interprofessionnel de lait, en 2012, à Mascara, refait surface. Un bras de fer oppose l'Onil à un producteur de lait privé qui affirme, documents et factures à l'appui, être en possession de 42 tonnes de poudre périmée qu'il refuse de mettre sur le marché. Pourtant ce quota de poudre avarié, subventionné par l'Etat, devait être totalement détruit.**

**Mehdi Mehenni – Alger (Le Soir)** – Dans une correspondance adressée à l'Office national interprofessionnel de lait, et dont *le Soir d'Algérie* dispose d'une copie, la laiterie Waniss, de Khemis-Miliana, dans la wilaya de Aïn-Defla, parle de 42 tonnes de poudre de lait périmée mises à sa disposition par ce même office.

L'affaire remonte ainsi au 29 avril 2012, lorsque cette matière entière (26% MG), d'origine allemande (Rumi), a quitté les dépôts de l'Onil pour atterrir chez ce transformateur privé. Il s'agit de M. Bouzekrini, gérant de la laiterie Waniss, qui souligne dans cette même correspondance que : «Dans le cadre d'une opération de vente exceptionnelle en hors quota habituel de l'Onil, sous le timbre de monsieur Chibane, directeur de la distribution et de la régulation, il a été mis à la disposition de la laiterie Waniss 42 tonnes de poudre de lait entier (26%MG), d'origine allemande Rumi». Mais ce que ce promoteur privé semble avoir le «regret de rappeler», c'est que

«de par ce caractère exceptionnel et l'imminence de la péremption de cette poudre (fabriquée le 9 mai 2011), et qui devait intervenir le 9 mai 2012, nous avons entrepris tout de suite la transformation de cette poudre mais hélas ses qualités organoleptiques ont changé et elle dégageait une odeur de rance». Suite à quoi, M. Bouzekrini affirme que «10 000 litres de lait ont été retirés de la vente et détruits», et que «les différentes inspections de l'Onil de passage à la laiterie ont constaté de visu cette marchandise».

Plus grave encore, la laiterie Waniss révèle, toujours dans le même document, que 18 tonnes de cette poudre avariée «ont été rétrocédées à la laiterie Safilait le 7 mai 2012», c'est-à-dire deux jours avant la date limite de péremption. Reste maintenant à savoir si cette quantité a été écoulée sur le marché.

Contacté par téléphone, le patron de la dite laiterie pense que les 42 tonnes de poudre de lait subventionnée par l'Etat, qu'il a achetées auprès de l'Onil, sont



Photo : DF

Ce quota de poudre avariée, subventionné par l'Etat, devait être totalement détruit.

issues de l'affaire des quantités mal stockées dans les dépôts de l'office à Mascara au cours de la même année. «A un certain moment et pour étouffer l'affaire, on m'a demandé d'utiliser graduellement et par petite quantité cette poudre avariée avec d'autres quantités propres à la consommation», témoigne-t-il. Chose d'ailleurs, qu'il affirme avoir refusé d'entreprendre. «J'ai eu à l'époque des assurances pour que ce quota de 42 tonnes soit remplacé par de nouvelles quantités mais ce n'était finalement que de vaines promesses. J'ai fini par comprendre que l'Onil

cherchait uniquement à gagner du temps.

Je compte d'ailleurs alerter les services d'hygiène de la wilaya de Aïn-Defla pour qu'ils viennent prendre acte de la qualité de cette poudre que j'emmagasine toujours dans mes locaux.

Une action en justice n'est pas aussi à exclure puisque je dispose de toutes les preuves et documents», clame-t-il.

Le DG de l'Onil, Fethi Messar, qui était d'ailleurs difficilement joignable, indique de son côté qu'il est actuellement en congé et qu'il ne peut réagir par télépho-

ne. «Je n'ai rien à dire, sinon de vous recevoir à partir de ce mardi dans mon bureau, lorsque je serai à nouveau de service. Je ne vous ai d'ailleurs rien dit et rien déclaré... et s'il y a un écrit je vais répondre par écrit», précise-t-il.

Enfin, il est à signaler que dans les factures d'achat de cette poudre visiblement avariée, il est mentionné que le nom et l'adresse du fabricant sont domiciliés en Allemagne, alors que le nom du vendeur est domicilié à Paris. Il s'agit probablement d'une sous-traitance.

M. M.

## FIÈVRE APHTEUSE

# Aucun impact sur les habitudes alimentaires des Algérois

**La fièvre aphteuse semble ne pas influencer sur les habitudes alimentaires des Algérois. Ils continuent à consommer de la viande rouge notamment la viande bovine et les boucheries ne désemplissent pas.**

**Rym Nasri - Alger (Le Soir)** – Hier, au marché Ferhat-Boussaâd (ex-Meissonier) à Alger, les étals de la viande rouge comme ceux de la viande blanche ne désemplissent pas. La fièvre aphteuse ne semble pas constituer un obstacle pour les chalandes. Rezki est dans le métier de la boucherie depuis plusieurs années. Selon lui, les prix de la viande sont toujours les mêmes depuis le mois de Ramadhan. Toutefois, il reconnaît l'existence d'une «petite appréhension» qui a été ressentie depuis l'apparition de la fièvre aphteuse. Une appréhension qu'il explique par l'«ignorance» de certains. «Ma marchandise est une viande locale et certifiée», précise-t-il avant d'assurer que ses clients «fidèles» font confiance à son commerce. «Ils achètent les yeux fermés», dit-il.

Fidèle à son boucher, Nabila, une sexagénaire, choisit un gros morceau de viande bovine, exposé dans le comptoir. N'ayant pas changé ses habitudes alimentaires, cette habituée du marché Ferhat-Boussaâd continue à acheter de la viande rouge. «Tant que le contrôle de la



La fièvre aphteuse ne semble pas constituer un obstacle pour les chalandes.

viande est assuré et la griffe est apposée, je fais confiance à cette viande», dit-elle. Pour elle, les médias exagèrent en amplifiant l'événement. Par contre, ajoute-t-elle, «ma famille à l'est du pays ne consomme plus de la viande rouge et se rabat sur la volaille. A l'est, les gens voient de leurs propres yeux les ravages de la fièvre aph-

teuse sur le cheptel bovin et ont donc très peur».

Même afflux chez Boubekur, une autre boucherie dans le vieux marché algérois qui propose aussi une marchandise locale. L'étal ne désemplit pas. Là aussi, les prix ne dérogent pas à la règle. Toujours élevés, le prix du gigot d'agneau

est de 1450 Da et celui du foie d'agneau de 2800 DA. Le filet de bœuf est proposé à 2400 DA et la côte de veau à 1000 Da. Selon le vendeur, les prix n'ont ni augmenté, ni baissé. «Contrairement à nos craintes, la consommation a augmenté et nous écoupons vite la marchandise», dit-il.

Marzouk et Mourad patientent devant l'étal de la boucherie. Ils attendent leur tour pour être servis. Les deux amis semblent très confiants quant à la qualité de la viande exposée. «Cette maladie n'est pas transmissible de l'animal à l'humain», précise Marzouk. Et à son ami d'enchaîner : «D'habitude je consomme de la viande blanche, la viande rouge, je ne la consomme qu'occasionnellement. Mais je n'ai pas pour autant exclu la viande rouge malgré toute cette appréhension.»

Dans sa boucherie qui fait face au marché T'nache de Belouizdad à Alger, Fouad affirme que le prix de la viande est stable depuis le début de l'été. Derrière son étal, il sert ses clients qui à aucun moment n'évoquent la fameuse fièvre aphteuse. «Ma famille est dans le métier de la boucherie depuis des années et nous avons notre clientèle qui nous fait confiance», dit-il.

Vendeur de volaille, Mohamed affirme que les prix n'ont pas augmenté. Le poulet éviscéré est à 260 dinars le kilo et la dinde à 350 dinars le kilo. «Nous avons à peine gagné 10% de clients. Les autres continuent à acheter de la viande rouge», dit-il.

R. N.

Photo : DF