

Soirmagazine

ACHEUK YUCEF CHAWKI, DIRECTEUR GÉNÉRAL
DE LA CASNOS AU SOIRMAGAZINE :

«La liste des médicaments remboursables est strictement identique à celle des salariés»

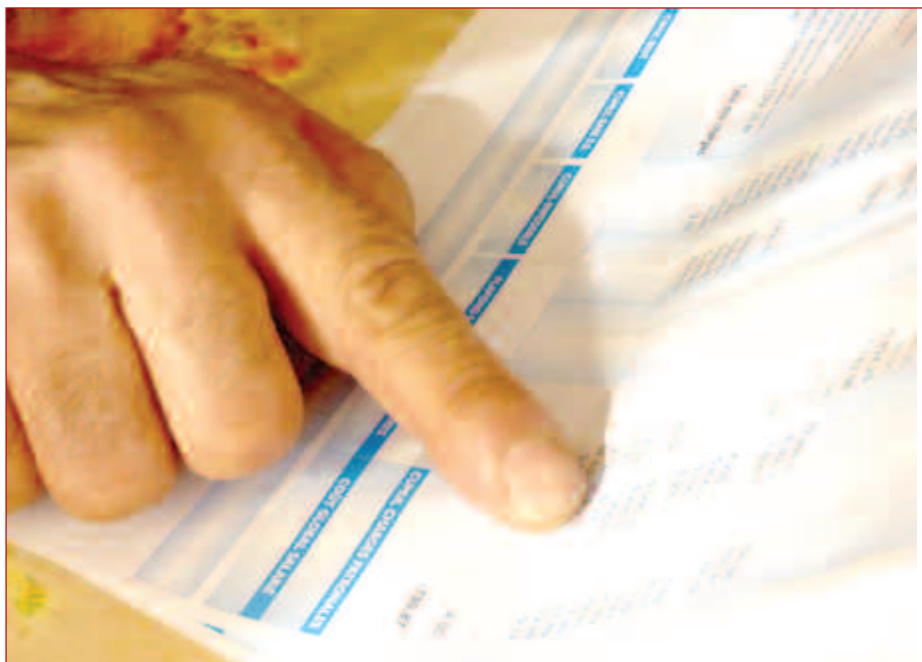


Photo : DR

M. Acheuk Youcef Chawki est directeur général de la Caisse nationale de sécurité sociale des non-salariés (Casnors) depuis six mois. Dans cet entretien, il répond aux questions récurrentes de ses adhérents et donne une vue d'ensemble de la situation de cet établissement.

Soirmagazine : La Casnos, c'est quoi ?

Acheuk Youcef Chawki : La Casnos est la Caisse nationale de sécurité sociale des non-salariés qui a la particularité d'être la caisse de sécurité sociale la plus complète qui soit en termes d'activité. En effet, elle assure toutes les fonctions du recouvrement, des prestations d'assurances sociales et de la retraite.

Un non-salarié est donc pris en charge, ainsi que ses ayants droit dès le début de son activité jusqu'à sa retraite et au-delà dans le cadre de réversion de pension et de couverture sociale au profit des ayants droit, induisant bien sûr toutes les couvertures d'assurance sociale fixées par la législation et la réglementation en vigueur. Il demeure entendu que les cotisations de sécurité sociale sont une obligation légale.

Elles sont exigibles même par des moyens

coercitifs si nécessaire par la voie de procédures de recouvrement forcé. Mais il faut savoir que la démarche actuelle préconisée est tout d'abord d'informer, communiquer et expliquer que les cotisations de sécurité sociale sont un investissement pour la santé et la retraite notamment. Actuellement, près de 80% des assujettis au régime de sécurité sociale des non-salariés ne payent pas leurs cotisations régulièrement et donc n'ont pas de couverture sociale, ce qui les met dans la précarité et souvent dans des situations dramatiques autant pour eux-mêmes que pour leurs ayants droit qui, faut-il le rappeler, se composent du conjoint, des enfants, des ascendants parents et beaux-parents et des collatéraux féminins au troisième degré conformément à la réglementation en vigueur. Ainsi, sur plus de 3 millions

d'adhérents potentiels, seuls 1,4 million sont affiliés, et seuls un peu plus de 600 000 cotisent régulièrement. Aussi, des mesures ont été prises et un programme de travail conséquent a été mis en route depuis peu.

Il s'agit notamment de la réorganisation des structures locales de la Casnos en directions de wilaya au lieu de 13 directions régionales et un redéploiement important de structures de proximité touchant à terme toutes les localités, la polyvalence et la formation de tout le personnel afin de donner plus d'efficacité et d'efficacité aux actions entreprises par l'organisme, l'amendement du décret exécutif relatif à la sécurité sociale des personnes exerçant une activité professionnelle non salariée, apportant plus de flexibilité, un allègement conséquent des formalités et procédures ainsi que de nouveaux avantages, notamment en matière de retraite.

Nombreux sont les adhérents qui reprochent à la Casnos le fait que les prestations ne sont pas les mêmes que celles fournies par la Cnas. A titre d'exemple, le congé de maternité n'est pas remboursé. De même que la liste des médicaments remboursables n'est pas la même. Quel commentaire faites-vous à ce sujet ?

Les prestations d'assurance maladie sont les mêmes que pour les salariés, en ce qui concerne les prestations en nature, telles que le remboursement du médicament, le tiers payant par le biais de la carte Chifa, les soins en clinique privée conventionnée (hémodialyse et chirurgie cardiovasculaire), en cures thermales, transport sanitaire, appareillages de handicapés, transferts pour soins à l'étranger s'il y a lieu, etc.

En ce qui concerne les indemnités en espèces, elles ne peuvent être intégrées vu la nature même des revenus qui sont différents de ceux des salariés qui se retrouvent sans revenus du fait d'un service non fait (interruption de travail) et des non-salariés dont l'activité continue souvent d'exister.

Enfin, il faut rappeler que les cotisations des salariés sont de 34,5% alors que pour les non-salariés elles ne sont que de 15% dont 7,5% au titre de l'assurance sociale et 7,5% au titre de la retraite. Enfin, la liste des médicaments remboursables est strictement identique à celle des salariés, un même arrêté ministériel définissant

Par Sarah Raymouche

cette liste sans distinction aucune.

Certaines officines ne veulent plus traiter avec les affiliés de la Casnos en considérant le retard dans le traitement des dossiers. Une gestion efficiente sera-t-elle mise en place ? (augmenter le nombre d'agences, par exemple).

La durée moyenne nationale de traitement des dossiers médicaux avec les officines conventionnées est de 10 jours, inférieure donc au délai contractuel qui est de 15 jours.

Il n'a pas été enregistré de mécontentement notable par nos partenaires pharmaciens et leur représentant le Snapo (Syndicat national algérien des pharmacies d'officine). Ces prestations vont de plus être améliorées avec la nouvelle organisation en directions de wilaya et la densification des structures de proximité. Enfin, l'utilisation des TIC permet d'ores et déjà une meilleure traçabilité et fiabilité remarquée par les utilisateurs.

Comment est déterminé le barème de remboursement des médicaments ?

Le médicament est remboursé sur la base des éléments suivants : son existence sur la liste des médicaments remboursables ; le prix affiché du médicament (prix public algérien : PPA) si ce dernier n'est pas soumis au tarif de référence, la base du tarif de référence, qui souvent est le même que le PPA, le taux de remboursement est de 100% ou de 80%, selon que l'assuré est malade chronique ou non.

Quel est le nombre de cartes Chifa délivrées ? Pensez-vous qu'il est en adéquation avec le nombre d'affiliés ? (cette question est posée car beaucoup d'assurés n'ont pas poursuivi la démarche entreprise du fait de sa lenteur et longueur).

Le nombre de cartes Chifa produites à ce jour dépasse les 650 000, dont plus de 130 000 pour les malades chroniques. Tout assuré social non salarié qui dépose un dossier pour l'obtention de sa carte Chifa la reçoit dans un délai ne dépassant pas 30 jours.

Il arrive que pour certains cas techniques, le temps de traitement soit plus long, nécessitant des correctifs. ■

Voyage culinaire

Grâce à notre recette de cette semaine, nous allons faire un voyage dans le temps pour découvrir une vieille recette spécifique à la région de l'Algérois et que les anciens surnommaient «aïcha el quellil», le dîner du pauvre.

Comme son nom l'indique, *Khalouta* est un mélange de plusieurs légumes cuits dans une sauce rouge épaissie de riz. En somme, un plat complet qui regroupe légumes et féculents, le tout aromatisé d'épices du terroir et de condiments frais. Cette recette simple et oh ! combien convoitée, est l'œuvre de cordons bleus à la recherche de plats économes et goûteux à la fois, qui font le bonheur de leur progéniture et sa satisfaction. Faisant honneur à leur sens de l'hospitalité bien connu de tous et avec une grande humilité, nos mères avaient l'art de recevoir un invité de passage qui avait oublié d'annoncer sa visite, ou qui n'en voyait pas l'utilité car il savait qu'il serait toujours le bienvenu à tout moment. Dans une simplicité absolue et un entrain général, on préparait le

Khalouta, un plat qui sauve la face

repas pour ces visiteurs inattendus quelle que soit l'heure de leur venue. Il était impensable de ne pas les nourrir et le chef de famille veillait à la réputation de sa maison. Alors, les femmes partaient prospecter dans le garde-manger et rapportaient dans leur panier les ingrédients avec lesquels elles allaient confectionner le plat qui allait sauver la face de la famille.

Cependant, ce mets succulent reste un des plats les plus savoureux et des plus prisés de la cuisine traditionnelle algérienne.

C'est ainsi qu'avec très peu de moyens, elles arrivaient à préparer un repas convivial et apprécié de tous.

LA RECETTE

Ingrédients :

- 3 à 4 pommes de terre
- 2 navets ronds
- 1 tomate mûre
- Quelques feuilles de choux vert
- 5 gousses d'ail
- 2 c. à soupe de riz étuvé

- 1/2 bouquet de coriandre
- Quelques feuilles de menthe fraîche
- 1 c. à café de tomate concentrée
- Une poignée de pois chiches trempés la veille
- 1 verre d'huile végétale
- 1 c. à café de paprika, sel/poivre

Préparation :

Laver et éplucher les légumes puis les couper en quatre ou plus (selon la grosseur) pour avoir des morceaux moyens et égaux. Couper les feuilles de choux en deux. (si elles sont petites, les laisser entières) et réserver.

Prendre une grande marmite allant sur le feu, y verser 1/2 verre d'huile, râper l'ail et saupoudrer d'une c. à café de paprika, de sel et de poivre.

Ajouter les pois chiches et mouiller avec un grand verre d'eau froide. Laisser cuire à couvert pendant 30 minutes environ (15 minutes en cocotte). Lorsque les pois



chiches sont cuits, disposer les légumes (sauf les feuilles de choux) par-dessus et mouiller avec un autre verre d'eau chaude cette fois-ci. Laisser cuire à feu moyen en vérifiant le niveau de la sauce de temps à autre.

Vers la fin de la cuisson, ajouter les feuilles de chou et semer en pluie le riz étuvé, hacher finement la moitié du bouquet de coriandre et parsemer au-dessus des légumes ; ajouter la c. à café de tomate concentrée et laisser mijoter pour que la tomate se mélange totalement avec la sauce et que la sauce diminue de moitié.

Au moment de servir, saupoudrer avec le reste de coriandre et des feuilles de menthe et présenter le plat chaud accompagné d'un pain fait maison. ■

Par H. Belkadi