

Soirmagazine

M. SAMIR ELKSOURI, VICE-SECRÉTAIRE GÉNÉRAL, CHARGÉ DES MÉDIAS
AUPRÈS D'APOCE, AU SOIRMAGAZINE :

«Les nouveaux médias ont plus d'impact»

Elle dispose d'une page Facebook des plus lues et commentées en Algérie. Elle est la bête noire des producteurs et des fraudeurs. Il s'agit de la page Facebook de l'Association pour la protection et l'orientation du consommateur et de son environnement (Apoce). Cette organisation a choisi, dès sa création, de se lancer dans les réseaux sociaux pour dénoncer, avertir et contribuer à l'émergence d'une conscience collective. Dans cet entretien, M. Samir Elksouri, vice-secrétaire général, chargé des médias auprès d'Apoce, répond au Soirmagazine sur l'ampleur de ce phénomène.

Soirmagazine : Depuis quand active votre association et quelle est son périmètre d'intervention ?

Samir El Ksouri : Créée en novembre 2011, notre association est à caractère social et active dans le mouvement associatif spécifique à la protection du consommateur, qui s'est fixé les objectifs liés à la vie quotidienne du citoyen algérien. Il s'agit de sensibiliser et orienter les consommateurs, défendre les intérêts moraux et matériels des consommateurs, travailler à améliorer la qualité des biens de consommation et de services, travailler à la réduction des cas de fraude et de tromperies dans les produits et services, et les affronter, et enfin assurer un environnement sain pour la vie du consommateur, et la vie des gens qui prennent soin d'eux. Donc, l'association est active dans le domaine du consumérisme, la défense du consommateur à travers son orientation et surtout relever les abus à l'égard du consommateur.

L'environnement est l'une des principales activités de l'association d'autant plus qu'elle regroupe des chercheurs spécialisés dans le domaine du traitement des déchets solides et liquides, dont certains ont des brevets d'invention dans le domaine de l'assainissement solide. Il faut, aussi, signaler que nous intervenons dans la wilaya d'Alger.

Comment vous est venue l'idée de créer une page Facebook ?

Dès la création de l'association, nous nous sommes orientés vers des médias non classiques. Quand j'évoque les médias classiques, j'englobe les prospectus et les dépliants. Nous avons remarqué que les Algériens ne lisaient pas ce genre de brochures. Nous étions alors convaincus que notre message à travers ce genre de canaux ne pouvait passer. Vous savez que lorsque nous donnons une brochure à un passant, la plupart du temps, il la jette. Donc, c'est une perte. C'est pour cela, que dès la création de l'association, nous nous sommes orientés vers les réseaux sociaux. Nous avons créé



des comptes sur Facebook, Twitter et Youtube. Nous avons, petit à petit, trouvé une réelle adhésion et un engouement pour nos messages et nos dénonciations. Ils sont tout simplement relayés.

La société civile s'est ainsi manifestée. Et nous avons commencé à relayer des requêtes anonymes pour protéger leurs émetteurs. Cela a engendré un succès. Et cela est démontré par le chiffre suivant : plus de 95 000 personnes nous suivent.

Depuis, cela a pris plus d'ampleur, n'est-ce pas ?

Tout à fait, d'association locale qui active dans la wilaya d'Alger, nous nous sommes retrouvés à relayer des requêtes qui nous arrivent de tout le territoire national. Lorsque nous évoquons les requêtes, il s'agit de plaintes ou de dénonciations ou encore une demande d'explication.

En plus, lorsque nous relayons les requêtes sur Facebook, près de 48 heures après la diffusion de l'information, il y a un feed-back. Et ceci dans la plupart du temps. Nous faisons en sorte de faire connaître les



Photos : DR

réponses pour un objectif bien clair. Il ne s'agit pas de se faire de la publicité mais de dire que les consommateurs peuvent faire changer les choses.

Pensez-vous que ce genre de médias a de l'impact ?

Oui, bien sûr qu'il y a un impact. En plus, il y a deux types de répercussions : directs et indirects. Pour le premier, il s'agit de l'augmentation du nombre de requêtes qui est de trente par jour avec une moyenne de 1 000 requêtes par mois. Ce qui démontre l'adhé-

Par Sarah Raymouche

sion de l'association civile à notre démarche. Elle est devenue Associée. Alors qu'auparavant, elle ne croyait pas à sa capacité de faire avancer les choses. Avec la médiatisation à travers les réseaux sociaux, la société civile a pris conscience.

Pour nous, c'est déjà très important et c'est un grand pas dans notre société actuelle. Pour le second type d'impact : c'est la répercussion immédiate envers le produit incriminé. Cela se traduit par le retrait du produit du marché ou bien encore la saisine de la Direction du commerce et de la prévention. Il est clair qu'une dénonciation fondée sur notre page Facebook entraîne, sans conteste, des répercussions à plusieurs niveaux. C'est très important pour le consommateur algérien d'avoir une tribune dans laquelle il peut s'exprimer. Et bien sûr nous prenons en considération certains facteurs pour ne pas faire dans la dénonciation calomnieuse ou bien encore nous savons à quel moment on doit divulguer le nom de l'entreprise. Pour cela, nous avons des conseillers juridiques.

Les Algériens ont-ils repris confiance ?

A travers les réseaux sociaux, les Algériens prennent la parole pour titiller le pouvoir afin de faire bouger les choses. Nous les encourageons à nous envoyer leurs requêtes. D'autant plus que notre statut a changé, face à la demande croissante, nous avons obtenu notre agrément pour activer sur le territoire national.

En effet, depuis la fin du mois dernier, l'Association de protection et d'orientation du consommateur et de son environnement (Apoce) est devenue une organisation nationale. Elle se lance également le défi de procéder à l'installation des bureaux au niveau de toutes les communes du pays. ■

VOYAGE
CULINAIRE

Cette semaine, nous allons faire une virée à l'ouest du pays, plus exactement dans la ville antique de Tlemcen pour y découvrir kseksou bel bekbouka, une des spécialités de la région.

Par H.
Belkadi

Cette recette, plus ou moins exotique, ne se cuisine pas seulement à l'ouest du pays. On peut la trouver aussi dans l'Algérois sauf que les légumes et les épices qui accompagnent ce plat sont quelque peu différents. Pour ma part, la recette de Tlemcen m'a complètement séduite et aujourd'hui, je ne jure que par elle. Je réserve toujours la panse de l'agneau pour le troisième jour de l'Aïd el Adha et préparer ce fameux couscous que tout le monde a adopté dans ma famille.

Cette ville rustique et mystérieuse a toujours suscité en moi une curiosité cachée et c'est à quinze ans que j'en ai découvert une infime partie, pas assez à mon goût aujourd'hui. Je suis restée sur ma faim car le voyage que j'avais entrepris à l'époque n'avait duré qu'un jour et une nuit et je n'avais eu ni le temps ni la possibilité de découvrir certains côtés de cette ville qui, à l'époque, me paraissait une forteresse impénétrable. Aujourd'hui, la donne a changé et me voilà libre et forte de cette liberté

qui m'a permis de faire de tous mes voyages des expéditions fascinantes pour plonger dans ce monde vaste et merveilleux de la cuisine. Un monde riche et varié grâce à notre patrimoine culinaire, ce patrimoine qui nous est transmis de mère en fille pour ne pas oublier.

INGRÉDIENTS :

- 1 kg de couscous (grain moyen)
- 1 panse de mouton sans les tripes
- 1 kg de courgettes moyennes
- 1/2 kg de carottes
- 300 g de navets
- 1/2 kg de courge
- 2 poivrons verts
- 1 grande poignée de pois chiches trempés la veille
- 200 g de fèves fraîches (ou sèches trempées la veille)
- 2 tomates fraîches
- 1 gros oignon
- 2 piments forts (facultatif)
- une petite botte de coriandre

- 2 c. à s. d'huile d'olive
- 1 c. à c. rase de gingembre
- 1 c. à c. de poivre noir
- 1 sachet de safran
- 1 c. à c. de ras el hanout
- du sel

PRÉPARATION :

Dans la marmite du couscoussier, mettre les morceaux de bakbouka (panse) grattés et lavés soigneusement. Ajouter l'huile, le sel et l'oignon râpé.

Faire revenir le tout pendant 10 min puis ajouter les tomates pelées et coupées en petits morceaux, les pois chiches et le reste des épices. Mélanger bien tous les ingrédients, mouiller avec de l'eau tiède et laisser cuire à couvert.

Après 30 min de cuisson, ajouter les carottes et les navets et laisser terminer la cuisson. Ajouter de l'eau tiède si nécessaire. Pendant ce temps, préparer le couscous de la manière classique et le mettre sur la marmite. Lorsque la viande est cuite à 90%, ajouter les courgettes et la courge coupées en morceaux ainsi que les poivrons et la petite botte de coriandre hachée finement. Terminer la cuisson en vérifiant qu'il y a assez de sauce. Servir avec les piments verts grillés et enduits d'huile d'olive. ■



Kseksou bel bekbouka, pour ne pas oublier