

ORAN

# La saison de toutes les intoxications

**En dépit des sévères dispositions prises par les pouvoirs publics, à leur tête la Direction du commerce qui a déployé de gros efforts pour lutter contre les commerçants sans scrupules durant l'été, le nombre d'intoxications alimentaires est de plus en plus élevé chaque année.**

A lui seul, le mois d'août qui n'en est qu'à la moitié, enregistre près d'une centaine de cas d'intoxications alimentaires ayant nécessité une prise en charge spécialisée (hospitalisation du jour), sans parler des cas non recensés, la plupart préférant se rendre dans des pharmacies et se faire prescrire des médicaments, ou bien des remèdes maison.

Rôtisseries, restaurateurs, pâtisseries, crémiers et limonadiers, mais aussi la plupart des fast-foods, ne répondent pas aux normes d'hygiène et de salubrité.

Au mois de juillet, une famille de 10 personnes en a fait les frais. Voulant profiter des loisirs de l'été, ainsi après une journée estivale, ils ont opté pour l'achat d'un poulet rôti au lieu de s'encombrer à cuisiner durant cette période de grande chaleur. Ils ignoraient que ce poulet allait leur gâcher cette même journée et peut être même le reste de l'été.

Les premiers signes de douleurs, de malaise se sont vite manifestés et toute la famille s'est retrouvée à l'hôpital. Après un lavage

d'estomac pour tous, certains sont restés en observation.

Les cas sont multiples, et si certains ne se rendent pas compte tout de suite de la supercherie des commerçants indécents, d'autres qui ont peut-être le palais plus développé n'hésitent pas à se révolter face aux plats douteux qu'on leur sert. C'est le cas de trois jeunes amies qui ont décidé de casser la routine en se rendant dans un fast-food dit cool et moderne et très fréquenté à la sortie de Canastel. Sitôt arrivées les filles étaient pressées de lire enfin le menu qui propose des spécialités syriennes et bien d'autres plats au choix. Une fois les entrées servies l'une des filles goûte et demande à ses amies «les filles goûtez cette entrée, vous ne trouvez pas le goût bizarre ?», les copines sursautent «oh mon Dieu, c'est avarié !». Les amies appellent à nouveau le serveur et lui demandent d'annuler la commande de la suite du repas. Ce dernier rétorque «mais je l'ai déjà lancée». Les filles répliquent «nous on ne mange pas des plats avariés dont les aliments ont été mal conservés ou on ne sait quoi



Multiple cas d'intoxications alimentaires enregistrés cet été.

d'autre». Le serveur sans s'en défendre réagit d'un hochement de tête et s'en va annuler la commande. Les filles quittent les lieux.

La réaction du serveur est claire il est bien au courant de ce que le fast-food sert aux clients et ne pouvait pas défendre la qualité des repas.

Parmi les autres causes d'intoxications, ce sont ces vendeurs qui s'improvisent bouchers juste le

temps d'un été et louent des magasins proposant de la viande, des merguez à des prix attractifs... mais préparées dans des conditions déplorables. Et ils sont nombreux à succomber se disant que «si c'est ouvert, c'est que l'on peut avoir confiance, s'il y avait eu le moindre problème sur la qualité, on lui aurait déjà fermé, suite à des plaintes». C'est ainsi que ces pseudocommerçants dupent les clients et se rem-

plissent les poches. Aucun ne se soucie de la santé de ceux qui leur font confiance.

Les glaces cette autre tentation de l'été mais qui est à gros risque lorsqu'on a à faire à des commerçants qui se contrefichent des conditions de congélation. Surtout les glaces sous forme de cornetto, d'esquimaux, et celles mises dans des boîtes de plastique. Vendues souvent dans les superettes, ou tout simplement dans des magasins d'alimentation générale, leur conservation dans le froid ne répond pas aux conditions requises. Aussi et même si à l'achat la glace est dure, elle est souvent sujette à des décongélations, recongelations, en raison de coupure de courant ou pire de «déstage» du commerçant lui-même, rétorquant fièrement «personne ne s'est plaint de mes glaces». Et c'est souvent là qu'est le problème, le consommateur arnaqué subit sans déposer de plainte, sauf dans certains cas où l'intoxication touche plusieurs membres d'une même famille.

Même si le consommateur est de plus en plus regardant sur la qualité et les conditions de conservation durant l'été, les astuces d'arnaque ont la peau dure et parviennent souvent à attirer les plus prudents.

Amel Bentolba

## MOSTAGANEM

# Le raisin, un atout de prospérité indéniable pour la région

**La wilaya de Mostaganem est réputée en matière de cépage de raisin qui est de l'avis des spécialistes de très bonne qualité. La période idéale est donc le mois de février pour les agriculteurs et les viticulteurs pour entamer le taillage et le traitement des ceps de vigne pour arriver à une bonne récolte. Bien entretenue, la vigne apportera rapidement le plaisir de déguster le bon raisin, gorgé et sucré.**

Abandonnée jadis pour des raisons politiques inavouées, prestige de façade oblige, la culture du vignoble en Algérie semble retrouver ses marques à travers la plantation de nouveaux plants et de recyclage, et le secteur est stratégique par excellence par cette relance exceptionnelle. Dans ce domaine, à l'orée de l'indépendance, la production de vendanges sur une superficie totale de 350 000 hectares était de 12 millions de quintaux répartis entre la transformation et le raisin de table.

L'exemple de la capitale du Dahra tant sur le plan de la revalorisation de cette culture, s'amorce sous de bons auspices. A titre de rappel, il est bon de fournir les chiffres réalisés sur le territoire de la wilaya.

Au cours des années 1960, à cette époque, quelques 68 000 hectares étaient exploités dans les seules fermes s'étalant de Sidi Ali ainsi que sur la plaine de Aïn Tedelès et le plateau mostaganémois ce qui engrangeait quelque 4,5 millions d'hectolitres et des dizaines de tonnes de raisin de table, ce qui constituait le 1/3 de la production nationale.

Livrées à l'abandon et à la destruction programmée, les terres en question dont l'exploitation céréalière révéleront des récoltes catastrophiques en quelques années et le sol deviendra même aride.

Les exploitants quant à eux, se lancèrent dans d'autres activités générées par l'industrie et ses facettes révolutionnaires.

Aujourd'hui comme si réveillée d'une si longue léthargie, l'on tient absolument à reconstituer le capital en s'attelant à la création des exploitations spécialisées, l'adaptation des variétés les plus désirées



Relance du vignoble et du raisin de table.

par le consommateur et la remise des métiers de tailleur, traceur,

pépiniériste ainsi que le lancement des unités de transformation tant

dans le domaine étatique que privé.

L'expérience tentée ces dernières années semble à cet effet donner raison aux initiateurs de ce plan de redressement. Cependant, en parallèle, de sérieuses difficultés se sont dressées dans la réalisation des objectifs, telle l'absence des plants de bonne qualité mais aussi d'une main-d'œuvre qualifiée.

A ce propos, l'on estime que le projet de relance du vignoble et du raisin de table constitue un pôle intéressant dans la résorption du chômage sans omettre ceux devant exercer en saisonniers. Le défi est lancé et les fruits de l'effort et de la persévérance sont d'ores et déjà assurés.

A. B.

## LITTORAL TLEMCENIEN

# Marsat-Ben-M'hidi, ce petit hameau des années 1960

**Ce petit bourg des années 1960 a pris de l'ampleur depuis. Juste après la décennie noire, Marsat-Ben-M'hidi accueille un nombre important d'estivants, venant de toutes les régions du pays. Il y a bien eu des investissements de l'Etat pour moderniser cette façade occidentale du rivage algérien, mais force est de constater qu'il reste énormément de choses à faire pour promouvoir, ne serait-ce que le tourisme national.**

Tout d'abord, il faut en finir avec les campagnes de sensibilisation sur l'environnement, le civisme et passer à autre chose : les mesures coercitives, la saleté est partout, elle s'érige comme une véritable déco. Les services communaux, bien que renforcés, sont complètement dépassés par des comportements

inexplicables de certains estivants.

Si les prix sont plus ou moins abordables cette année, il y a encore beaucoup à faire en matière d'hygiène : les restaurateurs du grand boulevard allument leurs brasiers à même le trottoir, une servitude publique, faut-il le rappeler, ce phénomène dure depuis des années.

Au bord de la plage, les baigneurs ne s'embarrassent d'un tant soit peu de civisme, en partant, ils oublient carrément les restes de leurs festins.

Cependant, la chose qui attire le plus l'attention, c'est l'état du seul marché de la ville : de simples baraquements et étalages anarchiques pour une ville que certains qualifient de station balnéaire ; ceux qui, par coquetterie, la qualifient ainsi n'ont probablement jamais vu une station balnéaire et, pourtant, ses rivages dorés à l'extrême ouest du pays peuvent devenir une grande destination touristique internationale, mais, malheureusement, en 2017,

on fonctionne encore avec les fosses septiques, les réseaux d'égouts et des eaux pluviales n'existent pas, même au niveau des bungalows construits récemment.

On ne le répétera jamais assez et au risque ne nous répéter, le développement touristique dépend, certes, d'une volonté politique, faut-il encore le confier aux professionnels de ce secteur vital pour l'essor économique du pays.

Rappelons l'exemple de l'Espagne, c'est le tourisme qui a fait de la péninsule ibérique la 8<sup>e</sup> puissance économique de l'Europe sous le règne du Caudillo.

M. Zenasni