

Gaspillage de pain : Des conséquences incalculables

Pas moins de 11 décès ont été enregistrés l'année dernière sur 5.562 cas d'intoxication dont 78% au niveau de la restauration collective, des fêtes et des repas familiaux.

PUBLIE LE : 23-04-2016



Campagnes de sensibilisation en mai et juin prochains

Sous l'égide des ministères de la Santé, et du Commerce, et en collaboration avec les associations de protection du consommateur, deux campagnes de sensibilisation contre les intoxications alimentaires et le gaspillage du pain seront lancées respectivement au début des mois de mai et juin.

«Ce qui me scandalise ce n'est pas qu'il y ait des riches et des pauvres : c'est le gaspillage» a dit une illustre personne, vu que l'Algérie risque de connaître des moments très difficiles à cause de la chute du prix du pétrole, lutter contre le gaspillage alimentaire devient plus que jamais un enjeu majeur pour notre pays.

Toute nourriture destinée à la consommation qui, à un endroit de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée, constitue un gaspillage alimentaire. Et Dieu sait que l'Algérien ne compte pas la quantité de denrées alimentaires achetée non consommée et jetée à la poubelle. Il n'y a qu'à voir ces dernières, «boulimiques» qui jonchent les entrées des immeubles, ces fruits et légumes jetés aux abords des marchés car non vendus et totalement inconsommables pour confirmer que l'Algérien est un gaspilleur. Fruits, yaourts, viandes, fromages, œufs, pains, légumes, pâtisseries ... tout y passe! Un gaspillage qui a non seulement des conséquences sur le budget des ménages mais qui est aussi un non-sens environnemental. L'aisance financière de ces dernières années et les subventions de l'Etat concernant les produits alimentaires ont développé chez les consommateurs, les producteurs et les vendeurs algériens des habitudes de surconsommation et de gaspillage à outrance.

Chaque Ramadhan 50% de la nourriture finit à la poubelle

Pour le seul mois du ramadhan 50% de la nourriture finit à la poubelle. Ainsi sur les 10 millions de quintaux de légumes consommés, 500 .00 seraient jetés à la poubelle, 120 millions de baguettes de pain seraient gaspillées sur les 4,1 milliards de baguettes produites durant le mois sacré. Concernant le lait, ce sont 12 millions de litres qui seraient jetés sur les 150 millions de litres achetés, en moyenne, durant ce mois. Ces chiffres sont choquants voir affolants quand on sait que désormais l'importation de certains produits alimentaires estimée non «utiles» serait suspendue. Comment faire justement pour que l'Algérien arrête d'abord d'acheter inutile et ensuite cesser de jeter à la poubelle des denrées alimentaires? « Il convient avant tout de redonner son caractère sacré à l'alimentation et apprendre ensuite au consommateur de bien acheter, bien conserver et enfin bien manger pour moins jeter » nous dira M. Zebdi, président de l'Association de protection des consommateurs (APOC) en partenariat avec le ministère du Commerce ainsi que d'autres associations dans le programme de sensibilisation à la lutte contre le gaspillage et les intoxications alimentaires que le département du commerce compte initier pour le mois du ramadhan et la saison estivale. Pour M. Zebdi, lutter contre le gaspillage c'est aussi favoriser les dons avec une volonté de mobiliser tous les acteurs de la chaîne alimentaire, des agriculteurs aux consommateurs en passant par les réseaux de distributeurs. « Pourquoi ne pas proposer par exemple aux responsables des grandes surfaces de proposer leurs invendus alimentaires à des associations avant de les détruire, une pratique très courante dans les pays européens, pourquoi ne pas offrir aux vendeurs des fruits et légumes l'opportunité de faire du bien en donnant aux familles pauvres des quartiers les produits non vendus au lieu de les amasser en ordures à l'entrée des marchés. Pour ce faire, les mentalités doivent évoluer et pour les commerçants et pour le consommateur algérien. Le premier devrait cesser de ne penser qu'au gain en voulant vendre à tout prix ses produits quitte à les laisser se détériorer pour ensuite les jeter, le consommateur quant à lui devrait apprendre à acheter efficace, utile, économique pour ne pas tomber dans le gaspillage qui influe sur son pouvoir d'achat» dira le président de l'APOC qui propose d'associer à cette opération de sensibilisation les affaires religieuses, les mosquées, l'éducation ... M. Kolti, directeur de la qualité et la consommation au ministère du Commerce indique que plusieurs associations se joindront à l'APOC et à la tutelle pour la mise en œuvre de ce programme de sensibilisation au profit des consommateurs. Ces associations, selon les dires de M Koli bénéficieront d'un budget total de 10 millions de DA pour les aider à entreprendre des actions efficaces sur le terrain.

11 décès sur 5.562 cas d'intoxication en 2015

Grosses chaleurs équivaut à prolifération d'infections d'ordre alimentaire, à l'accroissement des intoxications aux produits périmés, à l'aggravation à des empoisonnements à une nourriture non propre à la consommation... La période des grosses chaleurs donne, en effet, aux germes le temps de se multiplier dans des espaces et des commerces ne répondant pas aux moindres normes d'hygiène. Pas moins de 11 décès ont été enregistrés l'année dernière sur 5.562 cas d'intoxication dont 78% au niveau de la restauration collective, des fêtes et des repas familiaux. Il est enregistré près de 5.000 cas d'intoxication chaque année en Algérie. Le phénomène a tendance à s'amplifier pendant la période estivale et les grandes chaleurs. Les cas d'intoxication collective confirment qu'il reste encore beaucoup à faire dans ce domaine. Les conditions d'hygiène qui règnent dans la grande majorité des établissements de restauration publique ou privé ne sont en effet pas très rassurantes et plaident pour une attention plus particulière de la part des services de contrôle et des consommateurs. Des mesures draconiennes ont été prises depuis quelques années afin de réduire ce phénomène qui est parfois mortel sans toutefois parvenir à des résultats probants. Il a été procédé, par exemple à l'introduction au niveau des frontières de nouveaux outils de contrôle comme les valisettes portables et les détecteurs de radioactivité, la réalisation de

plusieurs laboratoires de contrôle au niveau national et le recrutement de 5.000 agents qui ont été formés aux nouvelles technologies.

Un plan de communication et de sensibilisation

Ces nouveaux mécanismes n'ont pas mis fin à la prolifération des dépassements et des cas d'intoxication. Pis encore, les communiqués et les menaces de poursuites judiciaires, brandis à l'encontre des contrevenants, ont été vains, puisque la réalité constatée sur le terrain nous renseigne de l'énormité du fossé qu'il y a entre ce discours et les pratiques en cours. En période d'été, les marchands illicites, puisqu'ils continuent, en dépit de la traque des services de la répression de la fraude, d'étaler leurs marchandises sans la moindre mesure d'hygiène. Afin de lutter contre ces deux fléaux deux campagnes de sensibilisation placées sous l'égide des ministères de la Santé et du Commerce, et en collaboration avec les associations de protection du consommateur seront lancées respectivement aux débuts des mois de mai et juin. La première (du 8 au 19 mai) coïncidant avec la saison estivale, est destinée contre les intoxications alimentaires. La seconde dont le lancement est prévu à la veille du mois sacré de Ramadhan (2 juin 2016) s'attaque au gaspillage du pain. Tout en appelant à plus de vigueur à l'égard des contrevenants, les associations axent leurs actions sur un travail de sensibilisation qui demeure pour eux le seul rempart contre les agissements des commerçants, restaurateurs et autres. Au programme de cette campagne, des portes ouvertes et des colloques prévus aux sièges des directions régionales du commerce, des places publiques des écoles, ainsi qu'aux centres culturels et autres espaces. Cette manifestation constituera une occasion pour apprendre aux citoyens la manière de distinguer les produits conformes aux normes de ceux qui ne le sont pas. Le travail de sensibilisation concernera également les salles de fête et les restaurants, et les fast-foods qui connaissent un fort taux d'intoxication alimentaire durant la saison estivale. Des explications sur les dangers dus au non respect des règles d'hygiène, de production et des conditions de conservation des produits alimentaires, notamment la chaîne de froid, seront fournies aux commerçants et producteurs des différentes denrées alimentaires à cette occasion» nous expliquera M. Zebdi. Outre les associations de protection du consommateur au niveau de chaque wilaya, verra la participation d'organisations représentant le patronat qui veilleront à l'application des programmes arrêtés sur le terrain selon le domaine de spécialité. Dans le cadre de cette manifestation qui coïncide avec la saison estivale et le mois de Ramadhan, des SMS seront envoyés aux citoyens au titre d'une convention avec les trois opérateurs de ce secteur. La manifestation se déroulera en coopération avec d'autres institutions, à savoir les ministères de la Santé et de l'Agriculture, la direction de la Protection civile, les directions de la

sûreté.

Farida Larbi