

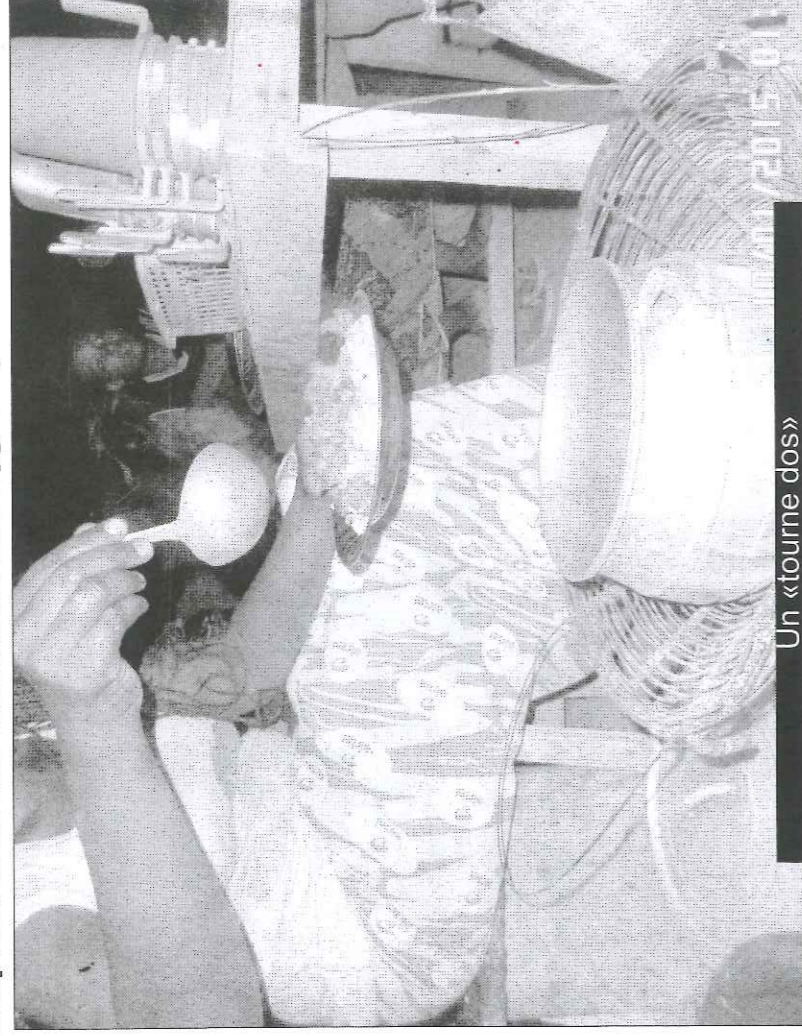
# Les aliments de la rue Véritable danger pour la santé publique

La croissance des villes au Tchad d'une part, les contraintes quotidiennes liées au revenu et à l'activité professionnelle d'autre part, amènent les citoyens à consommer les aliments cuits ou crus prêts à l'emploi, vendus sur la voie publique ou à la sauvette. Ces aliments, bien que vendus à bas prix sont manipulés dans des conditions non hygiéniques et sont donc sources de beaucoup de maladies.

« Les Tchadiens mangent très mal et dans des conditions hygiéniques non acceptables. » Ce constat est du directeur de l'Assainissement et de l'environnement et de la santé de la voirie municipale de N'Djaména, M. Abakar Bichara Oumar. Chez soi, dans la rue, dans les gargotes, dans les restaurants, etc., la chaîne alimentaire à N'Djaména et (partant) dans tout le Tchad, laisse toujours à désirer. Au-delà des conditions variables d'hygiène alimentaire, les habitudes alimentaires aussi changent. Poussée du phénomène "Fast-food", effritement des bases sociales ou regain de l'individualisme ? Les Tchadiens, du moins ceux de la capitale, prennent de plus en plus goût aux aliments « prêts-à-manger ». Gargotes par-ci, « tourne-dos » par-là, restaurants par là-bas. Dans tous les coins et recoins, à tous les goûts et à toutes les bourses, les N'Djaménois trouvent à se rassasier à volonté. Et les cuisines domestiques sont en chômage conjoncturel. Si le crépuscule reste le temps de prédilection pour les friands de ces plats de la rue, dans les marchés et autour des centres commerciaux de la capitale, boutiquiers, marchands ambulants, débrouillards, usagers des marchés, bref les habitués des petits « restos » se donnent en catimini rendez-vous entre midi et les après-prière de 13 heures.

D'un pas feutré, le duo de reporters de l'équipe a suivi A. Moussa dans son excursion gastronomique quotidienne, ce lundi 18 septembre 2017. Nous sommes au marché de Dembé, l'un des plus animés de la capitale, à cheval entre les 6ème et 7ème arrondissements de N'Djaména. L'heure de prière n'étant pas loin, A. Moussa, d'un pas pressé, semble vouloir s'occuper de sa pause avant l'événement religieux. Peut-être aussi voudrait-il éviter l'embouteillage de l'après-prière dans ce "resto". Après donc le deuxième virage, A. Moussa, de la main gauche ramasse le pan de Djellaba et de l'autre, tenant son téléphone, il redresse son bonnet. D'un bond par-dessus la rigole, il se retrouve à l'entrée du restaurant sans éviter de mordre du pied droit le plancher imperméable sous un tank oxydé qui sert de lave-mains. Avec une certaine délicatesse, l'homme, entre la volonté d'y aller vite et le sentiment de dégoût qu'il éprouve de traîner un pied bourbeux, y verse hâtivement l'eau du lave-mains tout en sermonnant la femme détentrice de la gargote : « Hadjé, arrange quand même un peu la devanture », lance-t-il. Puis, à peine se retourne-t-il qu'il tombe nez-à-nez avec un autre homme, la quarantaine révolue, sortant de là. Les deux se découvrent : « Eh, voisin, al-youm inti djid hiné wa » (en arabe local : « voisin, es-tu venu aujourd'hui ici ? ». Dans leur courte conversation, le vis-à-vis de A. Moussa, résigné explique que Hadjé Halimé, bien que son coin soit sale, est moins chère. Sur les tapis où prennent place les clients, A. Moussa se fraie un passage jusqu'au fond pour s'installer presque à l'entrée de la cuisine. Une serveuse lui déroule verbalement le menu et A. Moussa se décide pour le « *Mouliha dharaba behèche* ». C'est-à-dire, la sauce au gombo accompagnant la pâte de mil. En attendant d'être servi, le visiteur continue de converser avec Hadjé Halimé sur la propreté devant son "resto". La dame lui fait donc savoir que chaque matin elle nettoie la devanture et met la propreté dans son restaurant. Et indiquant du doigt trois bassines disposées à côté du lave-mains, elle fait remarquer que les eaux utilisées pour laver ses ustensiles sont conservées dans ces récipients jusqu'à la fin de l'heure. « L'eau que vous voyez dans la rigole, relève-t-elle, c'est l'eau des toilettes d'à côté ». Très remontée lorsqu'elle évoque cet aspect, Hadjé Halimé claironne : « La mairie prend tous les jours de l'argent pour le nettoyage. Et chaque mois, le service d'assainissement nous prend 3000 F (CFA) pour la désinfection du marché. Mais rien n'est fait ».

Rien n'est fait... mais chaque jour, Hadjé Halimé fait toujours plus pour répondre au besoin de ses clients. Un peu comme les mamans, les « *Jya* » (en arabe dialectal) qui ne desservent qu'à la nuit tombante sur les grandes artères ou dans les petits espaces où



Un «tourne dos»

elles ne sont identifiables que par les lampes-torches dont elles se servent comme lumière. Ce mardi, 19 septembre, à la tombée de la nuit, le mercure indique entre 34 et 36 degrés Celsius. Une certaine manifestation pluvieux-nuageuse fait ainsi non seulement augmenter la température, mais rend la nuit un peu plus sombre au-dessus de Walia, dans le 9ème arrondissement. Sur le bas-côté de la grande voie, au détour du premier rond-point à la descente du pont, Mathilde Fourida devant son « étale », ne passe pas inaperçue de ses clients. Deux tables de fortune entourées de bancs (qui, eux-mêmes), tiennent à peine sur leurs pieds, un tapis facilement confondu avec le sol nu s'étale inutilement : six marmittes de différents gabarits qui entourent cette maman de circonstance, etc. Le décor étant planté, le jeu se joue à plusieurs manches et les derniers acteurs doivent patienter, debout, le temps qu'une place se crée. Un client qui ne trouve pas une place sur le banc, fait un atterrissage peu commode sur la bordure de la rue. Alors que l'un des premiers servis demande à la dame de doubler la mise, le nouveau venu y va de son langage codé : « Fais comme hier », lance-t-il à Mathilde Fourida. Une jeune dame, Sandrine, débarque, tasse en mains. « Sers-moi du macaroni avec la soupe viande », commande-t-elle. Cette cliente, agent commercial dans une société de téléphonie mobile, nous livre ses impressions sur les aliments qu'elle venait d'acheter : « Dans la plupart des cas, ces aliments sont préparés avec mes tasses pour m'en servir. Car, l'eau utilisée pour rincer leurs assiettes est sale. » Mathilde, à son tour, explique de quelle manière elle prépare ses aliments : « Quand j'achète les denrées crues, je prends le temps de bien les rincer avec l'eau de javel avant de les cuire. »

Mais le tout n'est pas de javelliser les aliments ou de bien les cuire ; moins encore de se servir avec des ustensiles personnels. Malgré toutes ces précautions, le Projet de recherche et d'accompagnement pour la salubrité des aliments de la rue (PRASAR) donne l'alerte sur la qualité des aliments de la rue. Les résultats d'une étude scientifique menée en 2014 par ce service constitué d'un comité de médecins

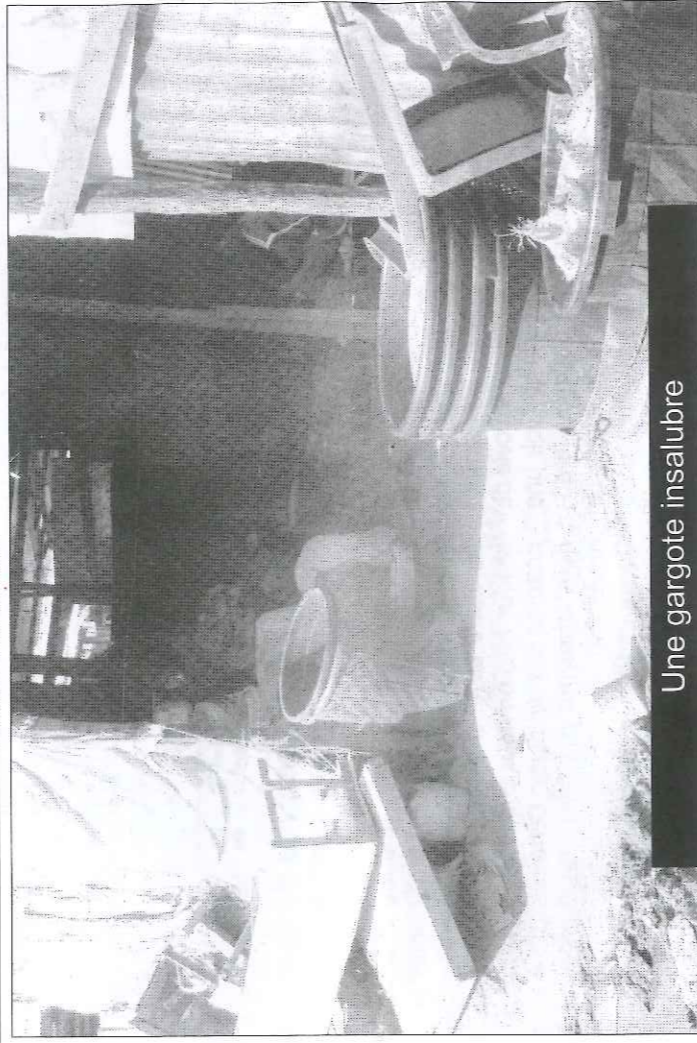
## Remerciement

A l'occasion du premier anniversaire du décès de Darroissigé Gomoung Alfred survenu le 27 Octobre 2016 à l'hôpital de la renaissance de N'Djaména. Sa mère Kourmbigué Ouaidelé, les enfants Toumar Bagomy, la famille Ouaidelé Dolmoung, la famille paternelle du défunt ainsi que la veuve expriment leur gratitude à la J.E.A et aux EET de N'Djaména, aux belles familles, aux amis et connaissances pour leurs soutiens spirituels, matériels et financiers lors de ce décès.

Que Dieu les comble de sa riche bénédiction. Paix à son âme. Psaumes 103 :15-17



tenanciers de "resto" amènent à se demander ce que fait le service de l'Assainissement, de l'Environnement et de la Santé de la mairie de N'Djaména. M. Abakar Bichara Oumar, son Directeur, confirme, non sans regret, les graves dangers liés à l'alimentation. « La santé, l'environnement et l'alimentation sont intimement corrélés », clame-t-il d'entrée de jeu. Une alimentation saine doit obéir à certaines normes. Car, précise M. Abakar Bichara, le système alimentaire ressemble à une chaîne dont les maillons essentiels sont le stockage, la manipulation, la cuisson, la tenue vestimentaire, l'endroit, etc. Donc, lorsqu'un seul de ces maillons cède, la santé en prend un coup... Cependant, à la question de savoir ce que son service fait concrètement pour améliorer les conditions gastro-sanitaires des populations, le Directeur reconnaît un dysfonctionnement, dû, non pas au manque de compétences, mais beaucoup plus aux ingérences des décideurs même de la chose publique. Sans dissiper son agacement sur la persistance de l'insalubrité alimentaire à N'Djaména, Abakar Bichara explique que son service agit par le système d'information sanitaire mis en place pour lancer des alertes précoces sur la préva-



Une gargote insalubre

lence des maladies endémiques et les facteurs favorisants. La gestion quotidienne de la problématique de la santé liée à l'environnement et l'assainissement le laisse, lui aussi, perplexé. « Les agents déployés sur le terrain, au-delà de leur mission d'encadrement et de sensibilisation, ont le pouvoir de sanctionner ou même de fermer les établissements qui ne répondent pas aux normes. Mais, "regrette le Directeur", pour peu que l'on leur tend un billet de 2000 ou 3000 F, ils tournent le dos et ferment les yeux. »

Ainsi, une alimentation saine à N'Djaména et au Tchad reste une perspective lointaine. Pour reprendre les termes de la nutritionniste, « l'idéal, c'est de manger chez soi ». Car, la santé en dépend.

Cet article est publié dans le cadre de la formation médias du Gret avec le soutien de l'Ambassade de France au Tchad.

**Djenom Josiane, Leubnoudji Tah Nathan, Yo-hounkilam Jules Daniel & Ngaro Zolard**



**Abba Garde**

Justice, un idéal pour tous

Tir mensuel d'informations générales

Siège : N'Djaména-Tchad

Axe Aurora, 1ère rue à gauche après Maison des Médias  
B.P. : 56 N'Djaména-Tchad

Tel : (+235) 63-85-30-68

Email : [abbagarde@gmail.com](mailto:abbagarde@gmail.com)

Directeur de Publication

Moussaye Avenir De La Tchiré

Tirage : 4000 exemplaires

Impression : Imprimerie BINGO