

Inspection de la répression des fraudes de Sidi M'Hamed

## La DCP ne contrôle pas les camelots



À l'approche du Ramadhan et des grandes chaleurs, les consommateurs ne sont pas à l'abri des produits impropres à

la consommation. ©Louiza / Liberté

**Les vendeurs du marché de l'informel ne sont pas inquiétés par la répression des fraudes, puis que les inspecteurs de la DCP ne s'intéressent en réalité qu'aux commerçants titulaires d'un registre du commerce**

L'état-major de la direction de la Concurrence et des prix de la wilaya d'Alger vient de lever le quartier général qu'il avait élu dans le hall du centre culturel Mustapha-Kateb 5, rue Didouche-Mourad, dans le cadre d'une campagne de sensibilisation. L'objectif que la DCP s'était assigné consistait à attirer l'attention de l'opinion publique sur les dangers qu'il y a, à fermer les yeux sur le défaut d'étiquetage ou la boîte de conserve toute cabossée indécemment exposée sur les étals d'épicerie ou le biscuit friable au toucher de l'enfant. L'initiative qu'on doit à l'unité d'inspection de Sidi-M'hamed, a pour but "d'associer le consommateur" à s'intéresser à la qualité des aliments qu'il aura dans son assiette, notamment à l'orée de la belle saison et à l'approche du mois sacré du Ramadhan qui tambourine à nos portes : "La ménagère doit s'interdire l'achat de toute boîte de conserve à l'aspect douteux, voire bombée et qui ne laisse aucun doute sur l'altération de la compote ou de la bouillie. Autant d'indices qui doivent concourir à dissuader plus d'une ménagère, eu égard d'abord à la couleur d'aspect anormal et ensuite à l'odeur nauséabonde qui se dégage du fond de la boîte" a déclaré ce duo d'inspectrices principales de la répression des fraudes. Pour la nouveauté et en cas d'une intoxication alimentaire, il est désormais loisible à la ménagère d'Alger-Centre, d'El Mouradia, d'El Madania ou de Sidi M'hamed de se plaindre auprès de l'inspection ouverte à l'annexe de la municipalité d'Alger-Centre, 68, bd

Krim-Belkacem dans le quartier du Télemly. Du reste et pour renforcer ses effectifs, la DCP a élargi sa toile en matière de ressources humaines, du fait qu'au niveau des 13 circonscriptions administratives d'Alger, il y a une inspection de répression des fraudes. Donc, à charge pour le citoyen de s'impliquer davantage pour sa santé et celle de sa famille, a-t-on su de nos interlocutrices. Au demeurant, ces dernières qui ne se contentent pas de mots, exposaient ce qu'elles avaient confisqué de plus vil auprès d'indélicats épiciers, à l'exemple des gâteaux secs sous emballages et cassants à souhait. Outre cela, il y a également ce couffin d'objets vendus non identifiés, où s'entassaient également des flacons de soda non étiquetés aux côtés d'inquiétantes canettes de jus gonflées à... bloc et dont la date de péremption n'est pas arrivée à échéance (sic). À ces produits s'ajoutaient aussi des sachets perforés, où l'essentiel du poids de la poudre de lessive était parti à vau-l'eau. Autre souci et pas des moindres au chapitre de la manipulation des aliments, il y a le cas récurrent de l'irrespect de la chaîne du froid imputé beaucoup plus à l'ignorance qu'à l'envie de nos épiciers de faire des économies de bouts de chandelles ou des économies d'épicier. À ce sujet, notre interlocutrice a tenu à préciser : "L'épicier ne doit pas décongeler les produits alimentaires à température ambiante, ni recongeler un produit décongelé, d'où la nécessité d'asseoir un cycle d'initiation et de formation, dans l'optique de familiariser l'épicier à l'usage rationnel de l'ameublement frigorifique". Ce qui ôte toute crédibilité à la date de péremption, si celle-ci n'est pas suivie du respect des conditions de bonne conservation liées au transport et à la chaîne du froid. D'autre part, les produits dits "First in, first out" doivent être évacués ou éliminés pour cause de mévente. C'est dire qu'il y a tant à faire dans les stocks de nos superettes, où il est requis la visite de techniciens du froid et de vétérinaires des bureaux d'hygiène communaux (BCH). Et comme l'un ne va pas sans l'autre, osons une question à brûle-pourpoint : "Qu'en est-il de nos fast-foods, où le cuistot et ses marmitons se doivent de s'interdire de fumer et de chiquer ?", selon la charte de la DCP. Pis encore, l'incessant va-et-vient de matous domestiques où de chats de gouttière à proximité des fourneaux et des marmites, n'est pas fait pour arranger les choses non plus. En ce sens, passer un coup de balai à sec, contribue à faire voler les poils de ces braves bêtes au-dessus des pizzas et des bâtons de brochettes, nous dit-on. À ce propos "le mieux est de veiller à ce que l'approvisionnement d'aliments ne soit pas dans l'axe de l'amas d'épluchures et autres abats qu'il convient d'évacuer séance tenante". Autre bizarrerie des plus répétitives à l'actif de nos cafetiers et restaurateurs, l'absence de sanitaires dont certains de ces apprentis restaurateurs arguent qu'ils sont bouchés ou en travaux, alors "que les lieux doivent être équipés de water-closets et de lavabos tenus avec constance dans d'excellents conditions d'hygiène". C'est dire qu'on sera encore là à notre prochaine édition pour dresser l'inventaire d'écart, les uns plus hallucinants que les autres, à l'exemple de l'usage prohibé d'aérosols à l'heure où ces locaux font salle comble, particulièrement à l'heure de la pause-déjeuner : "La désinfection des locaux, entre autres l'usage d'aérosols est proscrit durant tout le temps de la production des plats afin de n'altérer ni les denrées alimentaires ni de heurter le client sujet à des difficultés respiratoires". Au demeurant, il y a loin du plat... douteux vers le palais du client, du fait que l'exercice de la restauration, notamment en cette période des grandes chaleurs, doit satisfaire à l'hygiène, spécifiquement l'étincelante propreté des ustensiles qui ne doivent être "ni poreux, mais solides, donc résistants à la chaleur. Ainsi, la vaisselle doit présenter l'aspect qui avantage le dégraissage aisé lors de multiples opérations d'entretien et de nettoyage". À ces conditions qui se veulent sans ambiguïté, s'ajoutent aussi la prescription de "brosser les bacs à l'eau javellisée et le rangement en parfait état de propreté" comme prescrit dans l'usage de la DCP. Mais qu'en est-il en réalité dans la vie de tous les jours ? Sinon qu'il est difficile au citoyen lambda de se séparer de l'aventurier qui s'improvise restaurateur au pied levé. S'il est une preuve d'un laisser-aller à la limite suicidaire, celle-ci est à chercher dans l'enfilade d'appareils de "chawarma" tournoyant au gré du vent en charriant d'épaisses volutes de poussière et de ces échappées de gaz de voitures pétaradant tout près de ces comptoirs de présentation, où les bâtons de brochettes sont alignés au milieu des bouteilles de limonade. Pour conclure, force est d'admettre que la DCP se doit de sévir au lieu de se cacher derrière la haie de frères jeunes inspectrices, lâchées sans aucune défense dans la nature au milieu des machos moustachus : "Beaucoup de commerçants dits légaux s'insurgent contre le fait d'ailleurs vérifié, que les vendeurs, adeptes du marché de l'informel, ne soient pas inquiétés par la répression des fraudes" ont conclu nos interlocutrices. D'où le choix d'en rire ou d'en pleurer, car ces inspectrices ne s'intéressent en réalité qu'aux commerçants titulaires d'un registre du commerce (re-sic) ! Pour le reste, ce n'est pas demain la veille que le marché de l'informel sera éradiqué. Et d'ici là, il y a le risque réel

que les commerçants légaux aillent renforcer les rangs des camelots et autres vendeurs à la sauvette!

**Louhal N.**