

La Voix

du Consommateur

400FCFA

6 177000 000348

Directeur de Publication : Alphonse AYISSI ABENA - Tél : 237 6 99 52 87 06 – 6 71 04 24 12- Informer et Former ... Notre mission

ALERTE !

Du fer dangereux en vente



Après des investigations faites par les mouvements consommateurs FOCACO et COC à la suite de l'alerte publiée par le site investiraucameroun.com, il s'avère que ce sont les fers à béton de la société ACERO METAL située dans la zone industrielle de Douala-Bonaberi, qui sont mis en cause. Le fer FE 500 qui est produit et commercialisé par cette entreprise n'atteindrait même pas le seuil des exigences pour le fer FE 400. La résistance et la consistance de leurs fers seraient approximatives, exposant les populations aux risques d'effondrements d'immeubles. La réaction de l'Anor, du Mincommerce et du MINMIDT très attendue...

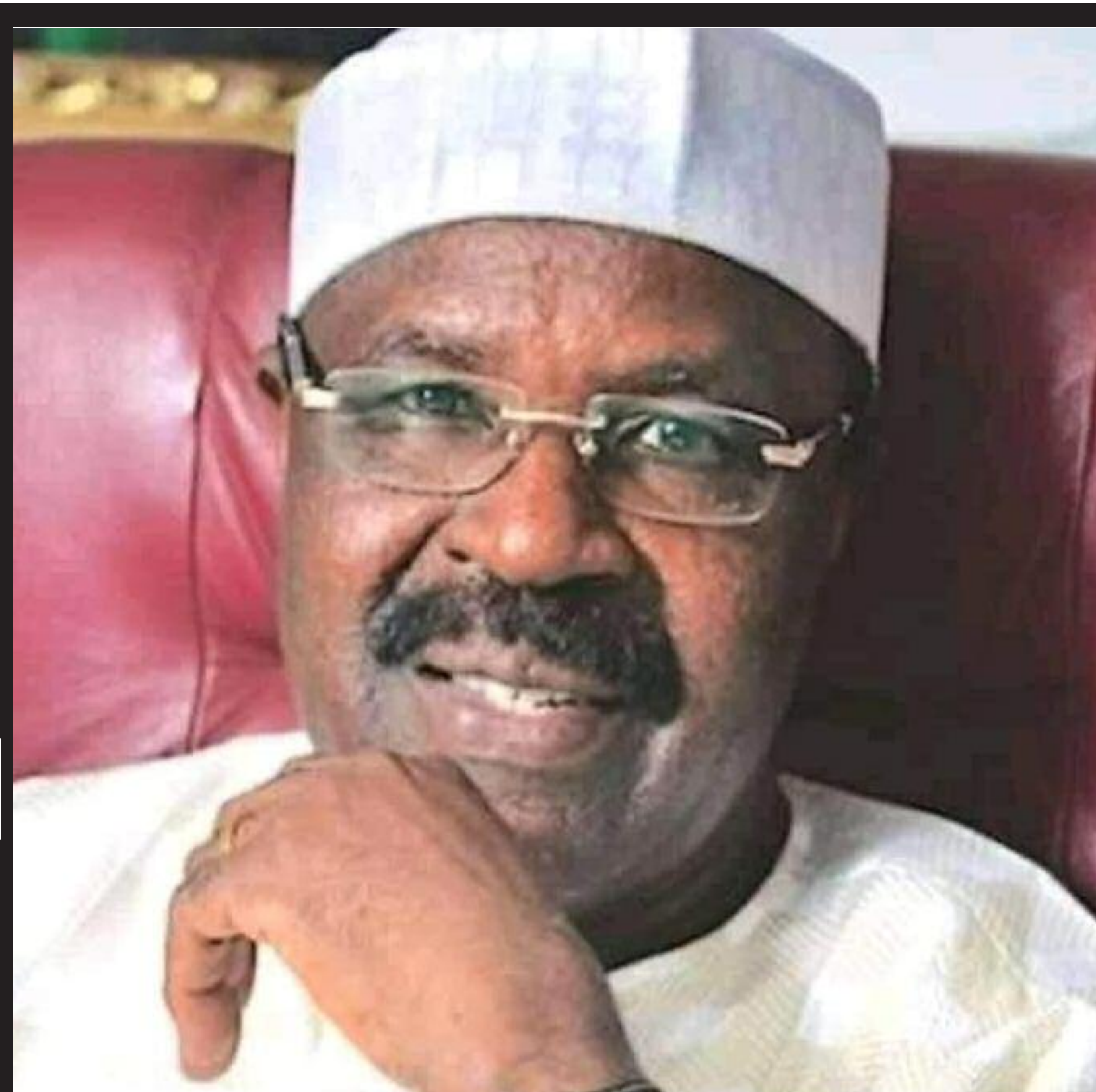
Pages 3,4&5

AFFAIRE DANPULLO -MTN

Un match Aller-retour

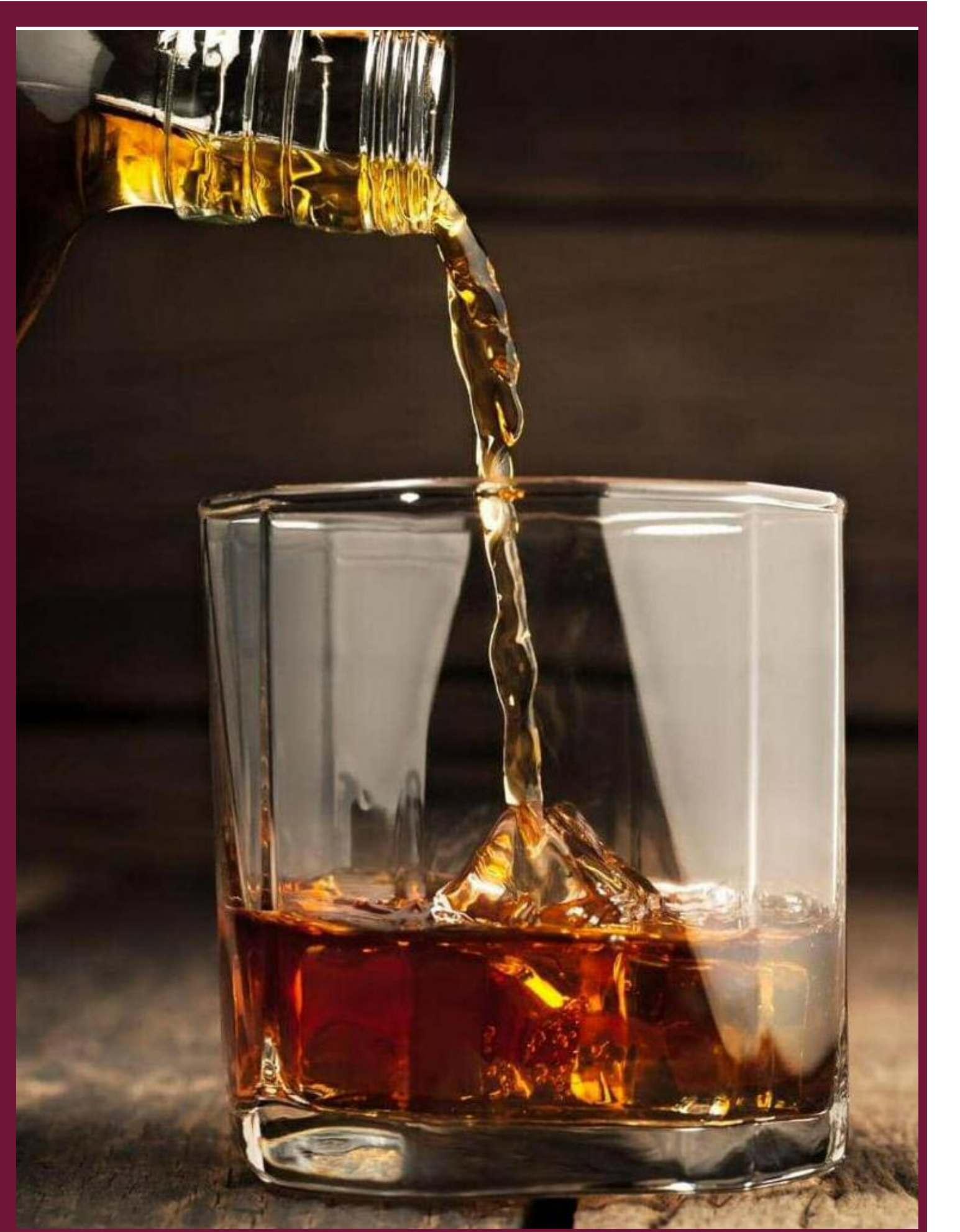
Après la saisie et la vente de ses biens en Afrique du Sud, l'homme d'affaires camerounais fait la "remontada à domicile"

Page 7



ALCOOL FORT Pages 8,9&10

Différence entre Whisky, Rhum, Vodka et Gin

**ASSESCO**

Page 2

L'association anti-corruption du Pasteur EKOUME en action

ASSESCO

L'association anti-corruption du Pasteur EKOUME en action



La corruption est un fléau qui met en danger la cohésion sociale et la stabilité des institutions.

Une association qui a pour mission l'éducation et la sensibilisation en vue de l'éradication de la corruption au Cameroun.

INTÉGRITÉ - JUSTICE - EMERGENCE



La Corruption nourrit l'injustice et la pauvreté, détourne les ressources publiques et affaiblit les institutions

Une association qui a pour mission l'éducation et la sensibilisation en vue de l'éradication de la corruption au Cameroun.

INTÉGRITÉ - JUSTICE - EMERGENCE



Corruption threatens political stability, weakens economic growth and undermines the citizen's confidence.

Une association qui a pour mission l'éducation et la sensibilisation en vue de l'éradication de la corruption au Cameroun.

INTÉGRITÉ - JUSTICE - EMERGENCE

La corruption est un fléau qui peut avoir de graves répercussions sur la sécurité sanitaire des aliments. En effet, les pratiques corrompues peuvent conduire à des détournements de normes et de réglementations en matière de sécurité alimentaire, mettant ainsi en danger la santé des consommateurs. Des acteurs malveillants peuvent, par exemple, falsifier des données ou des certificats de confor-

mité, utiliser des substances interdites ou encore faire passer des produits avariés pour des denrées propres à la consommation.



DIRECTEUR DE LA PUBLICATION
Alphonse AYISSI ABENA

ASSISTANTS
Ferdinand NDEM
Henry MOUYEBE

COMITÉ DE RÉDACTION
Hugues EDIMO
Raphaël NGO'O
Valentin ABENA

PRODUCTION
Fondation Camerounaise des Consommateurs

COMMERCIAUX
Anne Gabrielle IMBIKO
Chrystelle EPOUPE

CONCEPTION GRAPHIQUE
Turbo Claude

Impression
JVGRAF

Distribution
Ets 3A

CONTACTS
699 52 87 06
694 18 75 03

COMMUNIQUÉ CONJOINT FOCACO/COC N°001/2023

Non aux effondrements d'immeubles !

La Fondation camerounaise des consommateurs (FOCACO) et le Collectif des organisations des consommateurs du Cameroun (COC) informent l'opinion publique nationale et internationale que du fer à béton non conforme est effectivement vendu sur le marché camerounais et disponible dans plusieurs quincailleries notamment dans les Régions du Littoral, du Centre, du Sud-ouest, de l'Ouest et de l'EST.

Après nos investigations faites à la suite de l'article publié par le site [investiraucameroun.com](https://www.investiraucameroun.com) avec pour titre « Fer à béton : un produit non conforme pouvant causer des dégâts dans le BTP mis sur le marché au Cameroun », il s'avère que ce sont les fers à béton de la société ACERO METAL (dans les installations de HARJAAP SARL et STE SATJEET SARL), située dans la zone industrielle de Douala-Bonaberi, qui sont mis en cause. Le fer 500 qui est produit et

commercialisé par cette entreprise n'atteindrait même pas le seuil des exigences pour le fer 400. Cette situation reflète inéluctablement une pratique commerciale trompeuse à l'égard des consommateurs, de même qu'une violation flagrante de la norme d'application obligatoire NC 236 sur le fer à béton.

A titre de rappel, il s'agit de cette société dont l'explosion d'un four survenue le lundi 20 mars 2023 avait causé d'importants dégâts matériels et des lourdes pertes en vies humaines. On enregistrerait jusqu'à date au moins 14 morts, selon les témoignages des familles des victimes.

Considérant le communiqué du Ministre des Mines, de l'industrie et du développement technologique (MIN-MIDT) daté du 22 mars 2023 qui confirme que la société Acero Métal Sarl fonctionne en marge des dispositions pertinentes de la loi applicable en

matière d'établissements classés dangereux, insalubres et incommodes. Qu'il s'agit d'une fonderie artisanale de fer qui utilise des fours rudimentaires pour fondre des déchets métalliques et produire des barres de fer ;

En conséquence, la résistance et la consistance de leurs fers sont approximatives, exposant les populations à de récurrents effondrements d'immeubles, aux dégâts multiples ;

La FOCACO et le COC demandent à l'entreprise ACERO METAL de procéder au retrait du marché de tous les fers à béton ne respectant pas la norme d'application obligatoire NC 236 : 2021, sans préjudice des poursuites judiciaires.

Fait à Douala, le 20 juin 2023
(é) Alphonse AYISSI ABENA
Président de la FOCACO et Simon
KALDJOB Président du COC
LAXISME DES POUVOIRS

SOMMATION DE RETIRER DU MARCHÉ LES FERS A BÉTON NON CONFORMES

ORIGINAL

A la requête de la Fondation Camerounaise des Consommateurs en abrégé (FOCACO) représentée par son Président National Municipal AYISSI ABENA Alphonse, Titulaire du B1 et du Collectif des Organisations des Consommateurs du Cameroun (COC) représentée par SIMON KALDJOB lesquels agissent dans leur propre intérêt aux fins du présent exploit ;

De Maître **ALPHONSE AYISSI ABENA** L'huissier de justice près la Cour d'Appel du Littoral et du Littoral-Cameroun de Douala, le demandeur domicilié et assigné ;

INT ET DECLARE A :

HARJAAP SARL, S.P. (Société Douala Bonaberi, Tél : 000 00 00 00) prise en la personne de son Directeur Général en ses bureaux où étant et parlant : **ALPHONSE AYISSI ABENA** L'huissier de justice près la Cour d'Appel du Littoral et du Littoral-Cameroun de Douala, le demandeur domicilié et assigné ;

La Société SATJEET SARL, S.P. (Société Douala Bonaberi, Tél : 000 00 00 00) prise en la personne de son représentant légal en ses bureaux où étant et parlant : **ALPHONSE AYISSI ABENA** L'huissier de justice près la Cour d'Appel du Littoral et du Littoral-Cameroun de Douala, le demandeur domicilié et assigné ;

Qu'elles ont saisi le présent exploit qui concerne l'explosion d'un four survenue le lundi 20 Mars 2023 au sein des installations de la société ACERO METAL, dans les installations de HARJAAP SARL et STE SATJEET SARL, situées dans la zone industrielle de Douala Bonaberi, et ayant causé d'importants dégâts matériels et des lourdes pertes en vies humaines ;

Que considérant le communiqué du ministre de l'Industrie daté du 22 Mars 2023 qui a confirmé que la société ACERO METAL SARL fonctionne en marge des dispositions pertinentes de la loi applicable en matière d'établissements classés dangereux, insalubres et incommodes. Il s'agit d'une fonderie artisanale de fer qui

utilise des fours rudimentaires pour fondre des déchets métalliques et produire des barres de fer ;

Qu'après des investigations faites à la suite de l'article publié par le site <https://www.investiraucameroun.com/> avec pour titre « Fer à béton : un produit non conforme pouvant causer des dégâts dans le BTP mis sur le marché au Cameroun », il s'avère que ce sont vos produits qui sont mis en cause notamment le fer 500 qui est produit et commercialisé n'atteindrait même pas le seuil des exigences pour le fer 400 ;

Que cette situation reflète inéluctablement une pratique commerciale trompeuse à l'égard des consommateurs, de même qu'une violation flagrante de la norme d'application obligatoire NC 236 sur le fer à béton ;

Qu'en conséquence, la résistance et la consistance de vos fers sont approximatives, exposant les populations à des récurrents effondrements d'immeubles, aux dégâts multiples.

Que pour la préservation des intérêts et la sauvegarde des droits des consommateurs camerounais, ils requièrent mon ministère aux fins que sommation leur soit servie de manière extrajudiciaire et en prélude à toutes actions judiciaires ;

C'EST POURQUOI JAI HUISSIER SUSBIT COMME DESSUS FAIT SOMMATION AUX SUREQUISES :

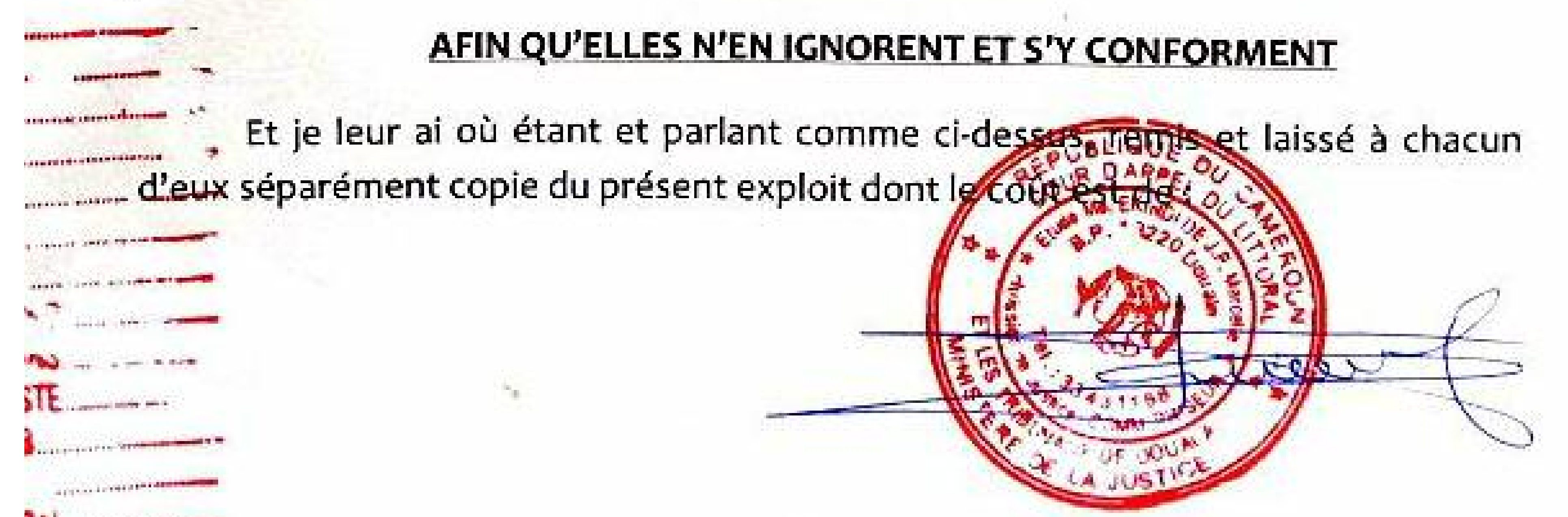
De, DES RECEPTION, ET AU PLUS TARD DANS UN DELAI DE HUIT (08) JOURS à compter de la signification des présentes.

DE RETIRER DU MARCHÉ TOUS LES FERS à BÉTON ne respectant pas la norme d'application obligatoire NC 236 :2021 ;

Que Faute pour elles d'obtempérer dans le délai sus indiqué, les requérants ne manqueront pas de saisir les autorités compétentes ainsi que la presse sous toutes ses formes pour faire respecter les intérêts des consommateurs camerounais ;

AFIN QU'ELLES N'EN IGNORENT ET S'Y CONFORMENT

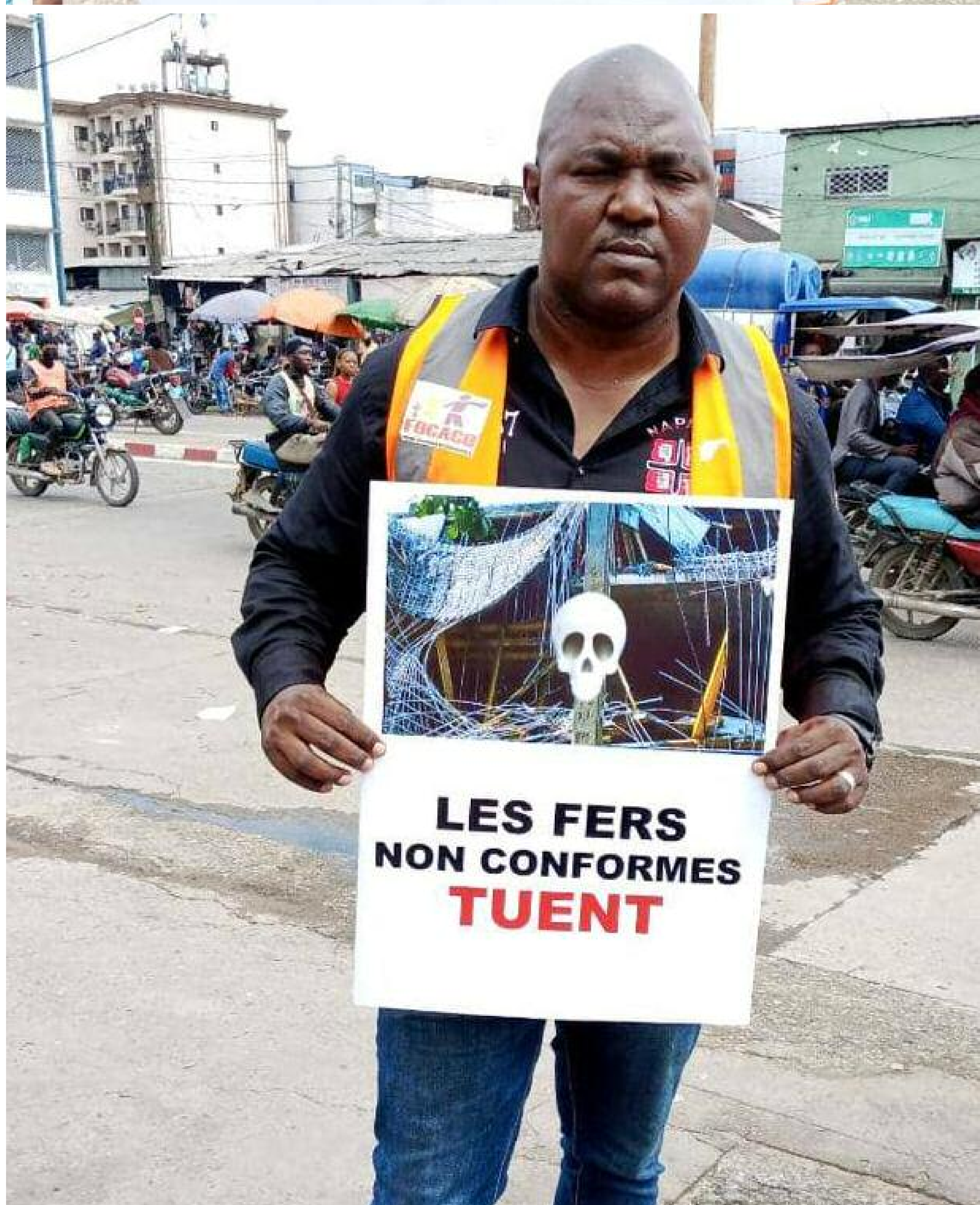
Et je leur ai où étant et parlant comme ci-dessus, l'exploit et laissé à chacun d'eux séparément copie du présent exploit dont le tout est en



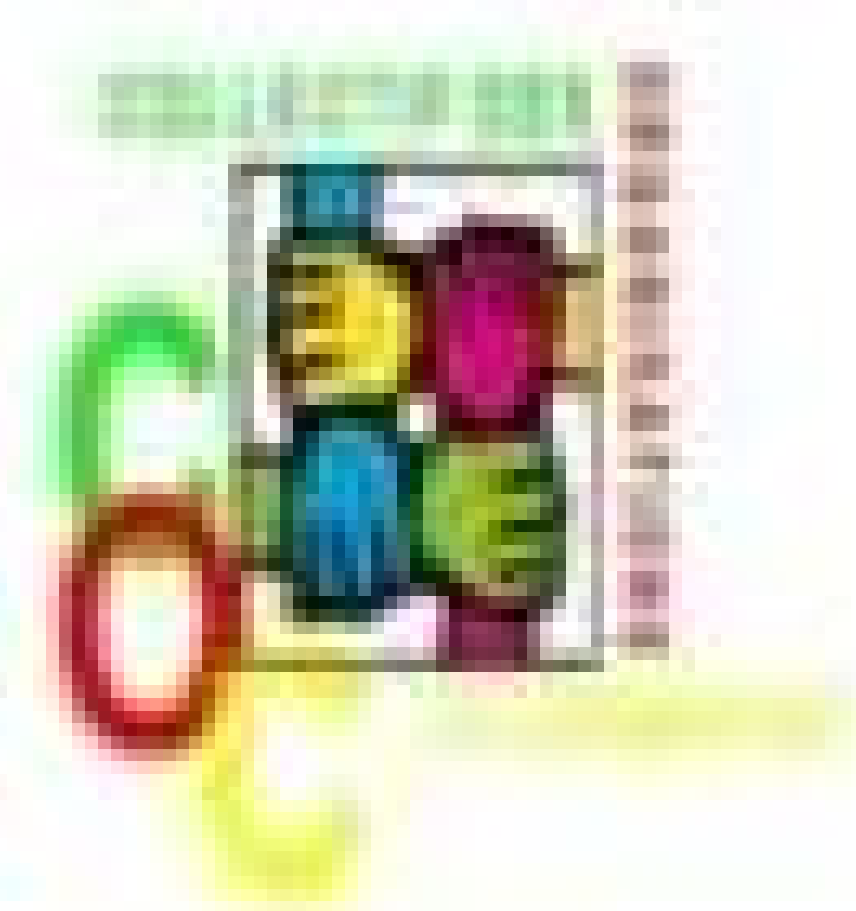
NON AUX FERS À BÉTON DE MAUVAISE QUALITÉ

La FOCACO sur le terrain de la sensibilisation

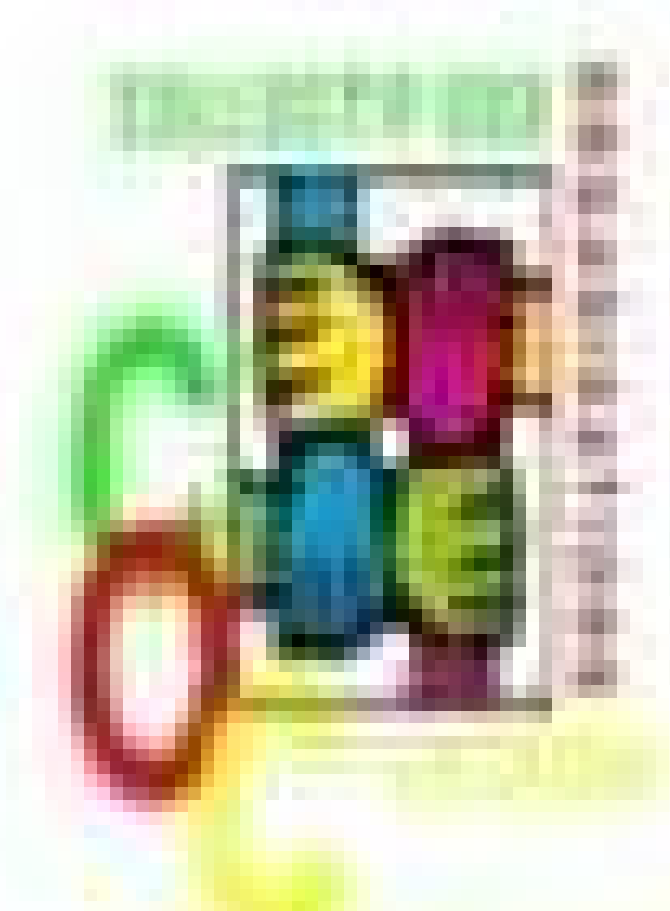
Les autorités compétentes doivent agir pour protéger les Camerounais contre le fléau des effondrements d'immeubles. Il faut retirer du marché sans délai les fers non conformes. La norme d'application obligatoire NC 236 doit être respectée !







**COLLECTIF DES ORGANISATIONS DES
CONSUMMATEURS DU CAMEROUN- COC**
Téléphone : (237) 699 07 61 73 / 676 160 940 / 674 253 617 Whatsapp
Email : revelconso@yahoo.com
Siège Social : Situé entre la Chapelle EPC et l'École Publique de MESSA
Réception N° 00000114/RDA/BLS/AL/SAATP du 01 Décembre 2022



&



Communiqué conjoint FOCACO/COC N°001/2023

NON AUX EFFONDREMENT D'IMMEUBLES !

La Fondation camerounaise des consommateurs (FOCACO) et le Collectif des organisations des consommateurs du Cameroun (COC) informent l'opinion publique nationale et internationale que du fer à béton non conforme est effectivement vendu sur le marché camerounais et disponible dans plusieurs quincailleries notamment dans les Régions du Littoral, du Centre, du Sud-ouest, de l'Ouest et de l'EST.

Après nos investigations faites à la suite de l'article publié par le site investiraucameroun.com avec pour titre « Fer à béton : un produit non conforme pouvant causer des dégâts dans le BTP mis sur le marché au Cameroun », il s'avère que **ce sont les fers à béton de la société ACERO METAL (dans les installations de HARJAAP SARL et STE SATJEET SARL), située dans la zone industrielle de Douala-Bonaberi**, qui sont mis en cause. Le fer 500 qui est produit et commercialisé par cette entreprise n'atteindrait même pas le seuil des exigences pour le fer 400. Cette situation reflète inéluctablement une pratique commerciale trompeuse à l'égard des consommateurs, de même qu'une violation flagrante de la norme d'application obligatoire NC 236 sur le fer à béton.

A titre de rappel, il s'agit de cette société dont l'explosion d'un four survenue le lundi 20 mars 2023 avait causé d'importants dégâts matériels et des lourdes pertes en vies humaines. On enregistrerait jusqu'à date au moins 14 morts, selon les témoignages des familles des victimes.

Considérant le communiqué du Ministre des Mines, de l'industrie et du développement technologique (MINMIDT) daté du 22 mars 2023 qui confirme que la société Acero Métal Sarl fonctionne en marge des dispositions pertinentes de la loi applicable en matière d'établissements classés dangereux, insalubres et incommodes. Qu'il s'agit d'une fonderie artisanale de fer qui utilise des fours rudimentaires pour fondre des déchets métalliques et produire des barres de fer ;

En conséquence, la résistance et la consistance de leurs fers sont approximatives, exposant les populations à de récurrents effondrements d'immeubles, aux dégâts multiples ;

La FOCACO et le COC demandent à l'entreprise ACERO METAL de procéder au retrait du marché de tous les fers à béton ne respectant pas la norme d'application obligatoire NC 236 : 2021, sans préjudice des poursuites judiciaires.

Fait à Douala, le 20 juin 2023.

POUR LE COLLECTIF
676 16 07 48
699 07 61 73

CALDJOB Simon
Acteur Engagé de la Société Civile
Expert en Protection et Défense
des Droits et Intérêts des Consommateurs
Membre du Comité National de la Qualité
Membre du Comité National de la Qualité
Membre du Comité National de la Qualité

POUR LA FOCACO

Aphonse AYISSI ABENA
Président Exécutif

AFFAIRE DANPULLO -MTN

Un match Aller-retour

Après la saisie et la vente de ses biens en Afrique du Sud, l'homme d'affaires camerounais fait la "remontada à domicile"

FACE À MTN et Cie: les Camerounais doivent soutenir le bâtisseur et patriote BABA DAM-POULO !

C'est un match de football qui se joue en aller-retour : au match aller les capitalistes Sud-africains (certains actionnaires à Mtn Group) ont imposé leur loi à domicile en confisquant et vendant arbitrairement tous les biens de l'homme d'affaires



AFFAIRE DANPULLO-MTN

camerounais qui se trouvent sur les terres de Nelson Mandela.

Le Match retour se joue actuellement au Cameroun, il est important de faire la remontada..

Les Sud-africains doivent nécessairement revenir sur la table des négociations qu'ils ont quittée de façon cavalière en narguant la partie camerounaise et tous les médiateurs dont le président en exercice de l'union africaine.

La coopération Sud-sud doit être du win-win...

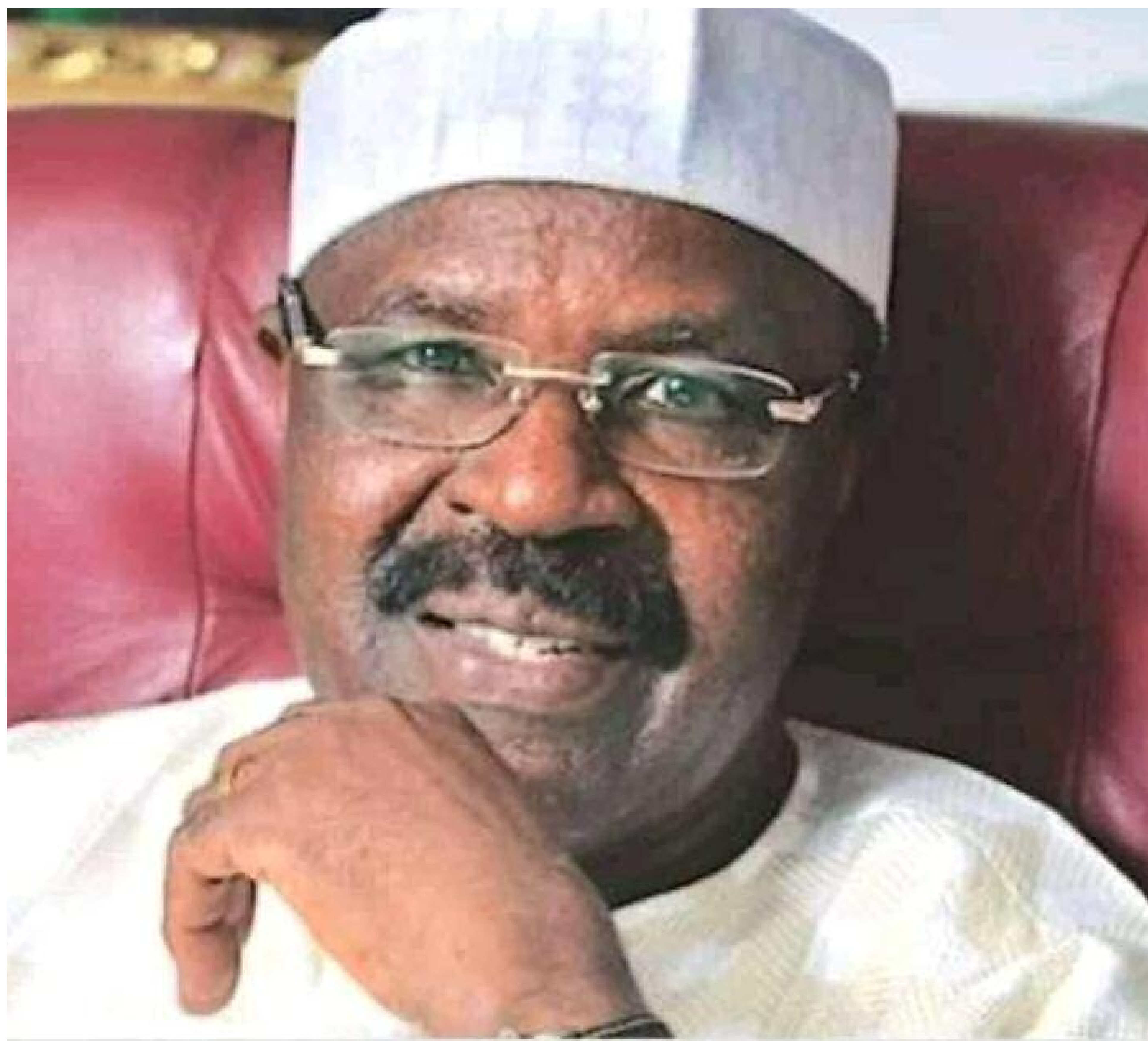
Alphonse AYISSI
Président FOCACO

Le risque d'une crise diplomatique entre le Cameroun et l'Afrique du Sud

Le journaliste Alex Gustave Azebaze comme d'autres observateurs pense que si rien n'est fait, la guéguerre entre l'opérateur économique Baba Danpullo et l'entreprise de téléphonie mobile MTN pourrait occasionner des bisbilles diplomatiques.

De son point de vue, le sommet de l'Etat doit intervenir dans la guéguerre entre Baba Danpullo et MTN. Le journaliste Alex Gustave Azebaze pense que comme cela a été fait avec le Tchad dans l'affaire Savannah Energy, il y a lieu de protéger les rapports entre le Cameroun et l'Afrique du Sud.

Comme pour mettre à l'épreuve les relations entre notre pays, le Cameroun et l'Afrique du Sud, – deux piliers sous-régionaux au sein de l'Union africaine –, l'actualité nous donne à voir vivre un autre chari-vari juridico-économique. Où l'on découvre, un peu ébahi, une manière de représailles judiciaires à Douala contre les intérêts économiques et stratégiques sud-africains. Dans le gotha diplomatique, le groupe MTN, il ne faut jamais l'oublier, est un élément très important du pays de Nelson Mandela en matière de «soft-power». La saisie depuis mars 2023 d'avoirs bancaires de l'ordre de 250 milliards FCFA au détriment d'un ensemble d'entités économiques à capitaux majoritairement sud-africains dont MTN Cameroun (132 milliards Fcfa) et Chococam, quel que soit le mobile, peut, à terme, entraîner des bisbilles diplomatiques entre nos deux Etats si le dossier n'est pas bien pris en charge. Même si la BEAC aura obtenu que les comptes MTN Mobile Money (MoMo) réputés contenir l'argent des épargnants camerounais, soient finalement épargnés par cette salve, pour un montant de quelque FCFA 120 milliards, ces saisies dites conservatoi-



res mettent en très grande difficulté MTNC. D'autant plus que ses avocats la disent n'être pas concernée par le litige sud-africain impliquant les entités de BESTINVER, le groupe de l'homme d'affaires camerounais Alhadji Baba Danpullo, présenté souvent comme la première fortune d'Afrique francophone (Magazine Forbes).

Pis, la filiale camerounaise de MTN qui, sans aucun doute se trouve ainsi financièrement handicapée dans la bataille technico-commerciale pour le contrôle du marché camerounais des communications électroniques – l'un des rares assez concurrentiels où les deux, Mtn et Nexttel, s'affrontent déjà avec un avantage certain pour la première aux côtés de 3 autres opérateurs Camtel, Orange et YooMee dans le segment de la téléphonie mobile et des datas –, risque une cessation de paiement non pas du fait de choix d'investis-

tissement hasardeux, mais en raison de décisions de justice qu'elle n'a en aucune façon provoquées ou vu venir.

Mtn Cameroun, une grosse victime

Il serait très aisé de convoquer de manière opportuniste un discours patriotique pour soutenir une opération où, selon les données de plus en plus disponibles, ne sont pas si convaincantes que ça. Et pour cause. Comment peut-on décemment croire qu'alors que nos deux pays, Cameroun et Afrique du Sud qui sont tous membres de l'Union africaine, et dont à plusieurs occasions les dirigeants insistent sur la nécessité de laisser les Africains régler leurs différends en soient, par le fait d'institutions judiciaires à faire douter de la réalité de cette proclamation finalement de principe? A qui va-t-on en effet faire croire quand demain, face aux décisions judi-

ciaires prenant les allures d'opérations kamikaze où en un tour de main une juridiction d'instance peut ainsi ordonner, sans qu'il n'y ait véritablement une procédure au fond opposant les parties au plan local, la saisie des avoirs d'une entreprise privée de droit camerounais n'ayant jamais contracté avec la partie demanderesse au seul motif que cette dernière aurait été l'objet en Afrique du Sud de l'exécution judiciaire d'accords de prêts non honorés en bon temps ? Où il apparaît ainsi qu'au minimum, la justice camerounaise est instrumentalisée à des fins de règlements de comptes dans un différend commercial entre une banque et son client, débiteur qui peine à établir sa bonne foi, puisque l'on apprend que c'est depuis 2018, donc deux bonnes années avant le début du Covid 19 en Afrique du Sud, qu'il n'honorait pas les échéances mensuelles de sa dette bancaire ?

Parce que si on venait à faire nôtre cette narrative qui laisse croire que le milliardaire camerounais serait spolié en Afrique du Sud par des partenaires locaux xénophobes, il faudrait aussi expliquer comment malgré toute cette xénophobie alléguée, le système bancaire sud-africain a pu accorder autant de crédits voire de facilités d'investissement à notre compatriote, bel et bien étranger, dans divers segments de l'économie sud-africaine dont l'immobilier !!!

Oui, il faut comme dans l'affaire Savannah qui a mis à mal récemment les relations diplomatiques entre le Cameroun et son allié tchadien, qu'une solution soit rapidement trouvée afin de préserver les bonnes relations, aussi culturelles, économiques et politiques, entre nos deux pays. Mais encore faudrait-il que les institutions intermédiaires telle la justice ne racadilissent pas les parties. Qui, face à leurs intérêts, seront dans l'obligation de recourir à des mécanismes régionaux et/ou internationaux de règlements des différends commerciaux. Pas sûr que de ce côté-là, et avec les données disponibles, notre patriotisme de circonstance pèse de quelque poids.

ALCOOL FORT

Différence entre Whisky, Rhum, Vodka, Brandy, Ecossais et Bière

Différence clé: Le whisky ou whisky est un type de boisson alcoolisée distillée élaborée à partir de toute forme de purée de grains fermentés telle que l'orge, l'orge maltée, le seigle, le seigle malté, le blé et le maïs. Les rhums sont des boissons alcoolisées distillées à base de sous-produits de la canne à sucre, tels que les jus de mélasse ou de canne à sucre, qui subissent un processus de distillation, de fermentation et de vieillissement. La vodka est un alcool distillé composé d'eau et d'éthanol, obtenu en distillant des jus de diverses substances fermentées telles que des céréales, des pommes de terre et parfois du sucre ou des fruits. Le brandy, abréviation de brandywine, est un alcool distillé à partir de vin, de raisin et d'autres jus de fruits. Le whisky écossais ou écossais est en réalité un type de whisky transformé en Écosse. La bière est généralement fabriquée à partir d'orge maltée ou de blé malté et aromatisée au houblon, aux herbes ou aux fruits (à l'occasion).

Différence clé: Le whisky ou whisky est un type de boisson alcoolisée distillée élaborée à partir de toute forme de purée de grains fermentés telle que l'orge, l'orge maltée, le seigle, le seigle malté, le blé et le maïs. Les rhums sont des boissons alcoolisées distillées à base de sous-produits de la canne à sucre, tels que les jus de mélasse ou de canne à sucre, qui subissent un processus de distillation, de fermentation et de vieillissement. La vodka est un alcool distillé composé d'eau et d'éthanol, obtenu en distillant des jus de diverses substances fermentées telles que des céréales, des pommes de terre et parfois du sucre ou des fruits. Le brandy, abréviation de brandywine, est un alcool distillé à partir de vin, de raisin et d'autres jus de fruits. Le whisky écossais ou écossais est en réalité un type de whisky transformé en Écosse. La bière est généralement fabriquée à partir d'orge maltée ou de blé malté et aromatisée au houblon, aux herbes ou aux fruits (à l'occasion). Les boissons alcoolisées servent à diverses fins aujourd'hui. Il est présent à presque tous les événements, comme une fête ou une réunion. Il peut également servir de brise-glace à une nouvelle date ou autant de personnes le réclament aider à dissiper tristesse et autres soucis. Ils sont pratiquement devenus une partie essentielle de notre culture. Il existe une grande variété de boissons alcoolisées pouvant être consommées, notamment de la vodka, du whisky, du gin, du rhum, du scotch, de la tequila, etc. Cependant, chaque boisson diffère en termes de goût, d'apparence, de procédé de fabrication, etc.

Le whisky ou whisky est un type de boisson alcoolisée distillée élaborée à partir de toute forme de purée de céréales fermentée. Selon la région géographique ou le type de whisky fabriqué, le whisky peut être fabriqué à partir d'orge, d'orge maltée, de seigle, de seigle malté, de blé et de maïs. Ils sont souvent vieillis dans des barils calcinés. Selon Wikipedia, le mot "whisky" est l'anglicisation du mot gaélique "uisge | uisge" qui signifie "eau". L'eau distillée était connue en latin sous le nom d'aqua vitae, qui signifie «eau de vie». Le processus de distillation peut être daté des Grecs à Alexandrie autour du 3ème siècle après JC; Cependant, ils ne dis-



tillaient pas uniquement de l'alcool à des fins de parfum. Le processus de distillation a été transmis à travers les âges à l'Italie au 13ème siècle de notre ère, où le premier processus de distillation de l'alcool a eu lieu et l'alcool a été distillé à partir de vin. L'alcool était à l'origine utilisé à des fins médicales avant de devenir consommable en tant que boisson. Le whisky est d'abord devenu populaire en Écosse avant de se répandre dans les pays voisins.

Il existe différents types de whisky et ils diffèrent en termes de produit de base, de teneur en alcool et de qualité. Les deux principaux types comprennent le whisky de malt et le whisky de grain. Le whisky de malt est fabriqué principalement à partir d'orge maltée, tandis que le whisky de grain est fabriqué à partir de n'importe quel type de grain. On parle de maltage lorsque le grain est mis en germination. La germination nécessite de placer l'orge dans l'eau pendant un certain temps et de le tourner constamment pour assurer un bon trempage. Les whiskies peuvent en outre être classés dans:

- Whisky single malt: whisky issu d'une seule distillerie et fabriqué à partir d'un moût n'utilisant qu'un seul type de grain malté.
- Mélange de whisky de malt: mélange de différents whiskies de malt de différentes distilleries.
- Mélanges de whiskies: whiskies fabriqués à partir d'un mélange de whiskies de malt et de céréales, d'alcools neutres, de caramel et d'arômes.
- Force du fût: Ces whiskies sont mis en bouteille directement à partir du fût et ne sont pas dilués ou sont juste un peu dilués. Ce sont des whiskies rares.
- Fût unique: chaque bouteille d'un whisky en fût provient d'un fût individuel avec le numéro de fût étiqueté sur la bouteille.

Les whiskies doivent être renforcés et vieillis en fûts. Ils ne mûrissent pas dans la bouteille. Par conséquent, si une personne conserve la bouteille de whisky sur une longue période, elle ne

deviendra pas plus forte en goût ou en alcool. La teneur en alcool et la teneur en purée varient en fonction des réglementations de la région géographique. Les whiskies nécessitent un fût de chêne calciné au cours du processus de vieillissement, ce qui leur confère une coloration brun doré et ambrée. Selon la réglementation, des arômes et des couleurs supplémentaires peuvent être ajoutés à l'alcool.

Les rhums sont des boissons alcoolisées distillées à base de sous-produits de la canne à sucre tels que la mélasse ou le jus de canne à sucre. Semblables à la plupart des boissons alcoolisées, les rhums doivent subir un processus de distillation, de fermentation et de vieillissement. Selon la région géographique du produit, les rhums diffèrent par leur goût, leur couleur et leur force. L'origine du terme «rhum» n'est pas claire et il existe différentes possibilités quant à la façon dont le nom est apparu. Dans son essai de 1824, l'étymologue britannique Samuel Morewood affirmait que le mot «rhum» était un terme d'argot britannique du terme «the best». Morewood a également suggéré une autre possibilité que le mot soit tiré de la dernière syllabe du mot latin «saccharum», qui signifie «sucre». D'autres possibilités incluent le mot dérivé d'autres boissons britanniques populaires de l'époque, telles que ramboozle et rumfustian.

La majorité du rhum dans le monde est produite dans les Caraïbes et en Amérique latine, avec une sélection d'autres pays tels que l'Inde, l'Espagne, la Nouvelle-Zélande, le Mexique, etc., participant également à la production de la boisson. Le 17 novembre, le rhum a été distillé dans une plantation de canne à sucre dans les Caraïbes. Le 18ème siècle. Les esclaves de la plantation ont découvert que la mélasse, un sous-produit de la canne à sucre raffinée en sucrage, pouvait être fermentée en alcool. Le Brésil et la Barbade sont d'autres endroits où enregistrer la distillation précoce du rhum. Après le développement du rhum, la demande a rapide-

ment augmenté et il a également été utilisé comme monnaie dans de nombreux endroits. Pour répondre à la demande croissante de sucre, il a fallu déployer des efforts pour exploiter les plantations de canne à sucre. Cela a abouti à l'établissement du commerce triangulaire entre les colonies d'Afrique, des Caraïbes et d'Europe. Le rhum est également devenu populaire auprès des marins et des pirates.

Le rhum ne dispose pas de méthodes de production fixes, les méthodes variant en fonction de la région où sont situés les distillateurs. Semblable à certaines autres boissons alcoolisées, le rhum subit le processus de fermentation de la mélasse ou du jus de canne à sucre. Pendant la fermentation, l'eau et la levure sont ajoutées à l'ingrédient de base, ce qui permet à la levure de décomposer le sucre. Selon le type de levure utilisée pour la fermentation, le goût et l'arôme du rhum varient. Après distillation, le rhum est soumis au processus de distillation. Après distillation, le rhum doit être vieilli pendant au moins un an dans de nombreux pays. Le processus de vieillissement peut être effectué dans des fûts en bois (naturel ou carbonisé) ainsi que dans des réservoirs en acier inoxydable. Le rhum dans les fûts en bois est d'aspect plus foncé, tandis que le rhum dans des réservoirs en acier inoxydable reste incolore. Le caramel peut également être ajouté au rhum pour ajuster la couleur du produit final avant sa mise en bouteille.

Selon Wikipedia, le rhum se présente sous certaines qualités et variantes. Ils peuvent être classés sous les suivants:

- Rhums légers: Les rhums légers sont des rhums de couleur claire ou claire. Ils peuvent également être appelés rhum blanc. Ils ont très peu de saveur et sont utilisés dans les cocktails.
- Rhums d'or: Les rhums d'or sont également appelés rhums ambrés. Ils sont souvent vieillis dans des fûts de chêne blanc carbonisé. Ils ont une saveur plus forte que les rhums légers.
- Rhums sombres: Ils sont de couleur plus foncée, comme le noir, le rouge ou le marron. Ils sont vieillis plus longtemps dans des barils fortement calcinés. Ils peuvent également avoir un soupçon d'épices et de caramel pour ajuster la couleur et l'arôme. Ils sont plus forts et plus sucrés que les rhums clair et doré.
- Rhums épicés: Ces rhums obtiennent la saveur des épices ou du caramel. Ils sont de couleur sombre et peuvent contenir des épices telles que la cannelle, le romarin, l'absinthe / anis ou le poivre.
- Rhums aromatisés: Ces rhums sont enrichis d'arômes supplémentaires tels que la banane, la noix de coco, les agrumes, etc.
- Rhums trop résistants: ces rhums sont plus résistants à la preuve et ABV.
- Rhums Premium: Ces rhums sont chers, soigneusement vieillis et produits. On dit qu'ils ont plus de goût et de saveur.

La vodka est un alcool distillé composé d'eau et d'éthanol. Il est fabriqué en distillant des jus de diverses substances fermentées telles que des céréales, des pommes de terre et parfois du sucre ou des fruits. La distillation du sucre et des fruits est également

vendue comme vodka aromatisée. Les vodkas ont été introduites aux États-Unis après les années 1940, avant d'être vendues dans des pays tels que le biélorusse, le polonais, le russe et le lituanien. Les vodkas traditionnelles contiennent 40% d'alcool en volume (ABV) ou 80 épreuves. Dans l'Union européenne, les vodkas doivent avoir un minimum de 37,5% du volume total pour qu'une "vodka européenne" soit connue sous le nom de vodka. Les États-Unis exigent un minimum de 30%.

Le terme «vodka» est dérivé du mot slave voda (eau) et l'on pense souvent que la vodka désigne peu d'eau en raison de sa couleur claire. Traditionnellement, la vodka était une boisson qui devait être consommée pure (sans aucun additif) dans les pays de la ceinture de vodka d'Europe de l'Est. Cependant, ces jours-ci, la vodka est l'un des ingrédients principaux de nombreux cocktails, notamment Bloody Mary, Tournevis, Sex on the Beach, Mule de Moscou, White Russian, Black Russian, etc. Elle peut également être consommée avec des boissons non alcoolisées ou peut être combinée au gin et tonique.

Le brandy, abréviation de brandywine, est un alcool distillé à partir de vin, de raisin et d'autres jus de fruits. Le mot «brandywine» vient du néerlandais «brandewijn» qui signifie «vin brûlé». Les brandies sont plus communément considérées comme des boissons après le dîner et peuvent contenir de l'alcool en volume (ABV) entre 35% et 60%. L'origine de l'eau-de-vie remonte au développement de la distillation dans la Grèce antique et à Rome. Cependant, le brandy moderne remonte au 12ème siècle. Les brandies sont élaborées à partir de raisins ou de fruits pouvant produire un jus sucré. Selon

l'Encyclopaedia Britannica, le cognac peut également être utilisé pour désigner l'esprit fabriqué à partir de grignons d'arôme et d'autres fruits fermentés. Toutefois, si le brandy est fabriqué à partir de tout autre fruit au lieu de raisin, de nombreux pays exigent qu'il soit étiqueté comme "brandy de fruits", "alcool de fruits", ou que le nom du fruit soit mentionné sur la bouteille. Les réglementations relatives à la production et à l'étiquetage diffèrent selon les juridictions.

Le processus de production de brandy nécessite la fermentation du vin, des jus de fruits ou des raisins pendant 4 à 5 jours, après quoi ils sont distillés, à l'aide d'un alambic ou d'un alambic, avant d'être mis en fûts de vieillissement. Il n'y a pas de temps prédéfini pour le vieillissement, certains jus de fruits n'exigeant pas de vieillissement. Le processus de vieillissement détermine la couleur de l'eau-de-vie; s'il n'est pas vieilli, le brandy est incolore ou limpide et plus il vieillit, plus la couleur du brandy est intense. Un peu de cognac peut également être ajouté au caramel pour ajuster la couleur et la saveur de la boisson. La distillation doit différer selon le type de brandy produit. Par exemple, le vin avec une teneur en alcools de 8 à 12% et une acidité élevée est bouilli dans un alambic. Le brandy fabriqué à partir de raisins nécessite également d'être distillé deux fois ou plus pour acquérir l'arôme et la saveur requis.

Le brandy est étiqueté d'une certaine manière qui montre la qualité du brandy. Les étiquettes incluent A.C. (âgé de 2 ans), V.S. (très spécial, âgé de 3 ans), V.S.O.P. (Très supérieur vieux pâle, âgé d'au moins 5 ans), X.O. (Extra vieux, âgé d'au moins 6 ans), Vintage (l'étiquette indique la date à laquelle il a été placé dans le fût) et Hors d'age



(Trop vieux pour déterminer l'âge, généralement plus de 10 ans). Le cognac et l'armagnac, d'autre nom, ont été baptisés du nom de l'endroit où ils ont été produits.

Le whisky écossais ou écossais est en réalité un type de whisky transformé en Écosse. Le terme est légalement réservé au whisky produit en Écosse. Il est à l'origine fabriqué à partir d'orge brassicole, mais au 18th siècle, les distilleries ont commencé à produire des whiskies à base de blé et de seigle. En bref, le scotch est essentiellement un whisky produit en Écosse, rien de plus. Selon le Règlement sur le whisky écossais, le scotch doit être vieilli en fûts de chêne pendant au moins trois ans. La première mention écrite du whisky écossais se trouvait dans les rouleaux de l'Échiquier d'Écosse, 1495, rédigés par un frère nommé John Cor, distillateur.

La Scotch Whisky Association classe le scotch en cinq catégories distinctes.

- Single whisky whisky écossais: Ce whisky est produit à partir d'eau et d'orge maltée, dans une distillerie unique, par distillation discontinue dans des alambics.
- Whisky écossais à grain unique: Ce whisky est distillé dans une seule distillerie, mais il peut également contenir des grains entiers d'autres céréales maltées ou non maltées, en plus de l'orge maltée et de l'eau.
- Whisky écossais à base de malt: Ce whisky comprend un mélange de deux whiskies écossais au malt ou plus provenant de différentes distilleries
- Whisky écossais à grains mélangés: Ce whisky comprend un mélange de deux whiskies écossais à grain unique ou plus provenant de différentes distilleries.
- Mélange de whisky écossais: Ce whisky comprend un mélange d'un ou de plusieurs whiskies écossais à un seul malt et d'un ou plusieurs whiskies écossais à un seul grain.

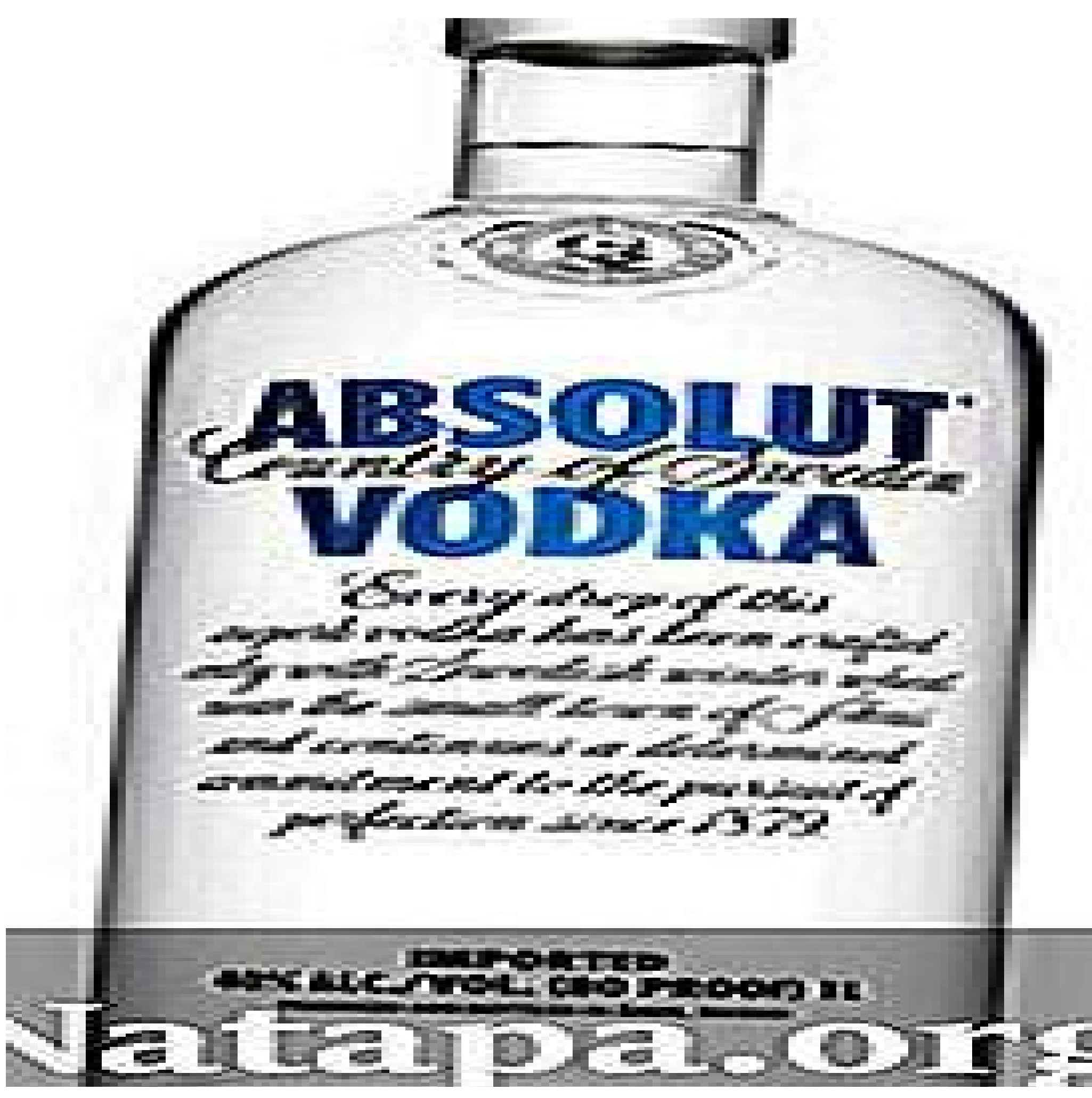
La réglementation écossaise sur le whisky de 2009, établie par la Scotch Whisky Association, définit le «scotch» comme suit:

- Produit dans une distillerie

écossaise à partir d'eau et d'orge maltée (auquel ne peuvent être ajoutés que des grains entiers d'autres céréales), qui ont toutes été:

- Transformé à la distillerie en un moût
- Convertis dans cette distillerie en un substrat fermentable uniquement par des systèmes enzymatiques endogènes
- Fermenté à cette distillerie uniquement en ajoutant de la levure
- Distillé à un titre alcoométrique volumique inférieur à 94,8% (preuve US de 190)
- Entièrement élevé dans un entrepôt d'accise en Écosse dans des fûts de chêne d'une capacité n'excédant pas 700 litres (185 US gal; 154 imp gal) pendant au moins trois ans
- Conserver la couleur, l'arôme et le goût des matières premières utilisées pour sa production et sa maturation
- Ne contenant pas de substances ajoutées autres que de l'eau et un colorant caramel ordinaire (E150A)
- Comprenant un titre alcoométrique volumique minimal de 40% (preuve US 80)

La bière est l'une des boissons alcoolisées les plus populaires, disponible et consommée dans le monde entier. C'est aussi la troisième boisson la plus populaire après l'eau et le thé. La bière est une boisson alcoolisée produite par la saccharification de l'amidon et la fermentation du sucre obtenu. La bière est généralement fabriquée à partir d'orge maltée ou de blé malté et aro-



matinée au houblon, aux herbes ou aux fruits (à l'occasion). La bière existe depuis le début du néolithique ou 9500 av. J.-C., lorsque les céréales étaient cultivées. La première histoire enregistrée de la bière se trouve dans les textes de l'Égypte ancienne et de la Mésopotamie. Selon de nombreux archéologues, la bière pourrait avoir été un instrument crucial dans la formation des civilisations.

La recette de la bière a également été trouvée dans un hymne à la déesse Ninkasi dans certains des plus anciens écrits sumériens. La bière moderne fabriquée aujourd'hui a été mise au point en 1516, lorsque Guillaume IV, duc de Bavière, a adopté un règlement sur les aliments appelé Reinheitsgebot. Le règlement ne permettait que l'utilisation d'eau, de houblon et d'orge-malt dans la bière. La production de la bière est connue sous le nom de brassage, tandis que les lieux réservés à la production de bière sont appelés brasseries. Le brassage peut avoir lieu dans une brasserie ou à la maison. Produire de la bière à la maison ou en petites quantités est appelé brassage à la maison.

Le processus de production de bière nécessite de soumettre les ingrédients à un processus strict. D'abord malté d'orge ou de blé malté est ajouté à de l'eau chaude pour créer un moût, on appelle cela un brassage et il est fait dans un moût. L'eau chaude transforme l'amidon en sucres et crée un liquide

sucré appelé moût. Le moût est ensuite filtré et séparé de la purée dans un autre récipient en cuivre, également appelé cuivre. Le grain restant dans le moût peut être soumis à un autre processus de lavage afin de recueillir un liquide plus fermentable. Cependant, la bière créée à partir de ce liquide sera faible. Le moût qui a été placé dans le cuivre est bouilli pendant une heure pour séparer l'eau de l'amidon et pendant ce processus, du houblon est ajouté au liquide pour lui donner une saveur douce et amère. Plus le houblon est bouilli, plus la saveur est forte. Le liquide est ensuite filtré et refroidi dans un autre récipient. Certaines brasseries peuvent soumettre le liquide à travers un autre lot de houblon lors de la filtration pour donner un goût et un arôme plus forts. Une fois que le liquide a refroidi, il est ensuite ajouté à la levure et mis à fermenter, ce qui peut prendre une semaine à un mois en fonction de la force de la levure et de la bière. Une fois que la levure est retombée, la bière est ensuite filtrée dans des fûts, des bouteilles ou des canettes pour distribution. Certaines brasseries peuvent également ajouter des agents clarifiants à la bière pour lui donner une apparence claire et brillante.

Il existe différentes variétés de bière:

- Pale Ale: Il s'agit d'un type de bière utilisant de la levure à fermentation haute.
- Stout: les stouts et les porters sont des bières de couleur plus foncée,



qui utilisent du blé malté ou de l'orge rôti. Ceux-ci sont également brassés avec de la levure à fermentation lente.

- Doux: Ces bières ont un palais principalement malté. Ils sont de couleur sombre et ont un VAB de 3% à 3,6% et peuvent aller jusqu'à 6%.
- Blé: La bière de blé est principalement brassée à partir de blé malté

et n'utilise qu'une petite partie de l'orge maltée.

- Lager: Lager est le nom anglais des bières de fermentation fraîche originaires d'Europe centrale. Il utilise de la levure à fermentation basse.
- Lambic: Il s'agit d'une bière belge qui utilise des levures sauvages pour la fermentation.

JOURNÉE INTERNATIONALE DE LUTTE CONTRE LA DRÉPANOCYTOSE:

Deux millions de malades répertoriés dans le pays en 2023

Ce chiffre vient d'être rendu public par les responsables du ministère camerounais de la santé publique, en marge de la journée mondiale de lutte contre cette maladie génétique ce lundi.

Le monde commémore ce 19 juin, la journée internationale de lutte contre la drépanocytose. À cette occasion, l'organisation mondiale de la santé a indiqué que 50 millions de personnes vivent avec cette maladie dans le monde. Au Cameroun, ladite commémoration a donné lieu à moult manifestations populaires, dont une communication des responsables du ministère de la santé publique qui ont avancé le nombre de deux millions de malades vivant dans le pays.

Examens pré-nuptiaux...

Pour rappel, la drépanocytose ou anémie falciforme est une maladie génétique héréditaire touchant les globules rouges ou hématies. Elle se caractérise par une anomalie de l'hémoglobine principale protéine du globule rouge et se manifeste notamment par une anémie, des crises



douloureuses et un risque accru d'infections. Si les traitements actuels ont permis d'augmenter l'espérance de vie des patients

affectés, ils restent encore limités. Au Cameroun, la drépanocytose est à l'origine des tests pré-nuptiaux exigés avant l'union

civile des conjoints.

Par René Mbarga

EXPLOSION À PARIS

37 blessés dont quatre en "urgence absolue", deux personnes recherchées dans les décombres

Une importante explosion a retenti ce mercredi vers 17h dans le Ve arrondissement de Paris, au 277 rue Saint-Jacques, près du Val-de-Grâce. Quatre personnes sont en urgence absolue, 33 en urgence relative selon la préfecture de police de Paris. Deux personnes sont recherchées dans les décombres.

Deux immeubles en proie aux flammes se sont effondrés ce mercredi dans le Ve arrondissement de Paris, après une explosion survenue aux alentours de 17h00. Le bâtiment le plus touché est celui de la Paris American Academy qui accueille des étudiants en bachelor en "arts de la mode, du costume et du textile", "architecture intérieure et métiers de la décoration" et "métiers de la culture". Le nouveau bilan à 21h45 fait état de quatre blessés en urgence "absolue", dont le pronostic vital est engagé a dit le ministre de l'Intérieur Gérald Darmanin sur place, et 33 en "urgence relative". Le parquet de Paris précise que deux personnes sont recherchées dans les décombres.

Le ministre de l'Intérieur précise que les secours n'ont pas la "certitude que ces personnes sont disparues", mais les chiens utilisés par les pompiers pour les recherches "ont marqué". "Il est donc possible que nous retrouvions des corps ou des personnes vivantes", explique le ministre.

Les immeubles mitoyens sont sérieusement déstabilisés

L'incendie a été circonscrit à 18h30, soit 1h30 après l'explosion. Les pompiers ont "empêché la propagation de l'incendie à deux immeubles mitoyens qui ont été sérieusement déstabilisés par l'explosion" et "ont été évacués", a précisé Laurent Nunez, le préfet de police qui s'exprimait devant la presse sur les lieux de l'incendie.

Enquête ouverte pour



blessures involontaires

La ville de Paris a activé sa cellule de crise et Anne Hidalgo, la maire de Paris, est sur place. La préfecture de police de Paris recommande d'éviter le secteur de la rue Saint-Jacques, bouclé par les forces de l'ordre. 230 pompiers et neuf médecins sont mobilisés.

Selon le parquet de Paris joint par l'Agence France Presse (AFP), à ce stade, "rien ne permet de déterminer l'origine du sinistre". Une enquête est ouverte pour blessures involontaires. "Les investigations débutent dans le cadre d'une procédure pénale pour blessures involontaires accompagnées de circonstance aggravante de mise en danger délibérée de la vie d'autrui", a détaillé Laure Beccau, la procureure de Paris, venue sur place.

Cette qualification est amenée à évoluer, mais elle "a paru la plus pertinente en raison des éléments dont nous disposons à l'heure où je vous parle", précise Laure Beccau. "Des premiers éléments" conduisent la procureure de Paris à "confirmer que cette explosion est partie de l'im-

meuble". Dans sa première prise de parole, elle précise que les investigations porteront sur des analyses techniques et scientifiques du site de l'explosion, des auditions des victimes en urgence relative et aux au visionnage des caméras de vidéosurveillance dans le secteur.

Enquête ouverte pour blessures involontaires

La ville de Paris a activé sa cellule de crise et Anne Hidalgo, la maire de Paris, est sur place. La préfecture de police de Paris recommande d'éviter le secteur de la rue Saint-Jacques, bouclé par les forces de l'ordre. 230 pompiers et neuf médecins sont mobilisés.

Selon le parquet de Paris joint par l'Agence France Presse (AFP), à ce stade, "rien ne permet de déterminer l'origine du sinistre". Une enquête est ouverte pour blessures involontaires. "Les investigations débutent dans le cadre d'une procédure pénale pour blessures involontaires accompagnées de circonstance aggravante de mise en danger délibérée de la vie d'autrui", a détaillé Laure Beccau, la procureure de Paris,

venue sur place.

Cette qualification est amenée à évoluer, mais elle "a paru la plus pertinente en raison des éléments dont nous disposons à l'heure où je vous parle", précise Laure Beccau. "Des premiers éléments" conduisent la procureure de Paris à "confirmer que cette explosion est partie de l'immeuble". Dans sa première prise de parole, elle précise que les investigations porteront sur des analyses techniques et scientifiques du site de l'explosion, des auditions des victimes en urgence relative et aux au visionnage des caméras de vidéosurveillance dans le secteur.

"Il y a eu une énorme explosion", raconte la maire du Ve arrondissement

"C'est une déflagration considérable, témoigne Jean-François, un habitant du quartier à l'AFP. L'effet de souffle a traversé la rue". "J'ai entendu une énorme explosion, explique Antoine Brouhot, un autre habitant du Ve arrondissement, et en m'approchant, j'ai vu un immeuble s'effondrer".



SCB Cameroun
Groupe Attijariwafa bank

Croire en vous

CREDITS SCB

On a tout prévu pour vous



DES CRÉDITS POUR **CHAQUE ÉTAPE** DE VOTRE VIE

SCB SUKUL

- 48H
- Différé 3 mois

SCB FIDELITÉ

- Jusqu'à 84 mois
- Différé 3 mois

SCB SENIOR

- 60-69 ans
- Jusqu'à 15 000 000

NOUVEAU!!!

SCB IMMO

- Jusqu'à 15 ans
- Différé 12 mois