

Pour demander l'accélération des reversements

Le Syntrasesh assiège le Mtfp

Le Syndicat national des travailleurs des services de la santé humaine (Syntrasesh), a organisé un sit-in hier 15 octobre 2009 au ministère du Travail et de la Fonction publique (Mtfp). Objectif, dénoncer l'attitude du gouvernement tendant à priver le reversement des enseignants au détriment des agents de la santé. Selon la motion lue par le secrétaire général du Syntrasesh, Soulé Salako, après les 950 numéros matricules délivrés aux enseignants en avril dernier, ils sont à présent plus de 9000 à être titularisés alors que le secteur de la santé est à moins de 200 numéros matricules conçus. Aussi, selon le Sg Syntrasesh, ement, plus de deux

semaines après la prise de la décision régularisant la situation des agents occasionnels et des travailleurs recrutés en 2007, les arrêtés de ces agents proposables au reversement ne sont toujours pas élaborés. Au nombre des causes de leur indignation, ils n'écartent pas le peu d'attention accordée par le gouvernement aux récentes journées de vaccination contre la poliomyélite, bien que les statistiques montrent que le virus sauvage est en pleine expansion au Bénin avec 20 cas enregistrés cette année contre zéro cas, en 2007. Autant de faits qui ont provoqué la montée en puissance du Syntrasesh. Ainsi à travers ce sit-in, ces agents de santé

exigent entre autres, le démarrage du reversement des agents de santé et ceux recrutés sur fonds de mesures sociales, la réactualisation aux agents du secteur de la santé, de 4000 contrats ainsi que le décollage du paiement des salaires sur la base des fiches de paie du trésor. Le Syntrasesh a profité de l'occasion pour témoigner sa solidarité aux travailleurs du Mtfp, en grève depuis plusieurs semaines. Recevant les manifestants, la directrice adjointe de cabinet Odjo Oba Osséni, après les a invités au calme et à la patience. Elle les a rassurés que compte rendu fidèle sera fait à qui de droit.

Salim Moutairou (Stag)

Ministère Chargé des relations avec les institutions

Le Pta du 3^{ème} trimestre évalué

L'exercice de l'évaluation à mi-parcours, a pour objectif fondamental d'apprécier les performances réalisées et les difficultés rencontrées dans le cadre de la mise en œuvre du Plan de travail annuel (Pta). En clair, elle fait partie des principales innovations qui s'inscrivent dans le cadre d'une programmation glissante et flexible et qui permettent d'actualiser constamment les prévisions et projets, de faire l'inventaire des réalisations et d'en tirer les conséquences qui peuvent se traduire par le réajustement de données ou de pertes de ressources, selon les facteurs en cause. C'est pour être en harmonie avec ces innovations en vue

de soumettre leurs cadres et leurs structures sur le système de la Gestion axée sur les résultats, que les autorités du Ministère Chargé des relations avec les institutions (Mcri), ont initié hier jeudi 15 octobre 2009, un atelier d'orientation à Sun-Beach hôtel à Cotonou. A l'ouverture des travaux, le directeur de cabinet du Mcri, Honorat Adjovi, a précisé que cet atelier fait suite aux deux précédents qui ont permis de procéder à l'évaluation du Pta au titre des 1er et 2ème trimestres. C'est un exercice, a-t-il dit, qui doit permettre à chaque structure de s'auto évaluer, d'analyser les obstacles rencontrés dans la mise en œuvre, non seulement

de son Pta, mais également des recommandations issues des précédentes évaluations pour proposer les solutions appropriées permettant d'atteindre les objectifs fixés. A terme, ledit atelier donnera l'occasion d'évaluer aussi bien l'impact de cette appropriation, mais également d'apprécier les actifs qui restent, au regard de l'imminence des arrêts des engagements sur le Sigfp. Conscient de l'enjeu, Honorat Adjovi a pour finir, exhorté les participants à la convivialité, à l'esprit critique et au partage d'expériences pour que ce qui reste à faire soit mieux cerné et exécuté dans les délais requis.

Aziz Fondo

Insécurité alimentaire au Bénin

La ligue des consommateurs interpelle le gouvernement

En prélude à la journée mondiale de l'alimentation qui a lieu ce jour, 16 octobre, la Ligue pour la défense des consommateurs au Bénin (Ldcb) a donné une conférence publique, hier jeudi à la Maison de la société civile, sur le thème « Sécurité et souveraineté alimentaires au Bénin : quelles approches de solutions ? ». A l'occasion, il était question pour la Ldcb de partager ses opinions sur l'état des lieux quant à la question de la sécurité et de la souveraineté alimentaires au Bénin, ainsi que les perspectives de solutions durables à la crise alimentaire. En effet, selon le communicateur,

Nestor Mahinou, bien que les mesures prises par le gouvernement aient contribué à la résorption de l'impact de la crise alimentaire sur les consommateurs vulnérables, de nombreuses difficultés subsistent. Ainsi, aux dires du communicateur, les mauvais choix politiques ont augmenté les facteurs de précarité qui accentuent les risques d'insécurité alimentaire. Au nombre de ces facteurs, on peut citer, l'insuffisance de la production alimentaire, la défaillance des infrastructures de stockage des produits vivrières, l'enclavement des voies d'accès, l'organisation des filières

porteuses et les aléas climatiques. Et comme solutions à ces problèmes, le communicateur propose le respect des engagements internationaux et régionaux en matière de sécurité alimentaire et la mobilisation rapide des 10 % du budget national pour moderniser l'agriculture. Enfin, il suggère une politique adéquate et réalisable pour le Programme d'urgence d'appui à la sécurité alimentaire (Puasa), la mise en application du droit d'alimentation à tous les citoyens béninois et l'implication véritable de tous les acteurs dans cette mission.

Claude Ahovè (Stag)

Après 3 ans de mise en exécution

Mca-Bénin entre dans sa dernière phase

Trois années après sa mise en œuvre au Bénin, le programme d'aide du gouvernement des Etats-Unis et du peuple américain pour l'accélération du développement économique, dénommé Millenium challenge account (Mca), fait son bilan. C'est donc dans le but de partager ses différents acquis et les défis qu'il lui reste à relever, que la coordination nationale de Mca-Bénin a organisé une conférence de presse, le mercredi 14 octobre 2009 au Centre international de conférences. Selon le coordonnateur national, Simon Pierre Adovèlandé, Mca-Bénin a enregistré des résultats encourageants dans ses projets, Accès au

foncier, Accès aux services financiers, Accès à la justice et Accès aux marchés. En effet, aux dires du coordonnateur du programme, Simon Pierre Adovèlandé, le budget total de 170 milliards de Fcfa a été exécuté à 65,32 %, avec plus de 644 contrats signés. Ces résultats augurent donc, pour lui, de bonnes perspectives quant à l'effectivité de la croissance économique du Bénin. Ainsi dans ce sens, Mca-Bénin compte, entre autres, achever la construction des infrastructures, former et mettre à disposition le personnel de l'Inspection générale des services judiciaires et accélérer la satisfaction des conditions préalables liées aux fonds

nécessaires à la réalisation des infrastructures au port de Cotonou. Martina Boustani, chargée d'affaires de l'Ambassade des Etats-Unis d'Amérique près le Bénin, s'est réjouie des performances des 3 ans de mise en œuvre du programme. Mais elle affirme que, tout ce qui ne peut pas être terminé d'ici le 05 octobre 2011 où le programme prend fin, ne sera pas financé, car le congrès des Etats-Unis ne donne pas d'extension. Cependant, elle a tenu à féliciter le gouvernement qui s'est distingué comme l'un des bénéficiaires les plus professionnels, les plus transparents et les plus efficaces.

D. K. (Stag)

CUISINE

Les propositions de Valérie pour le Week-end

PEGBA KOKLO

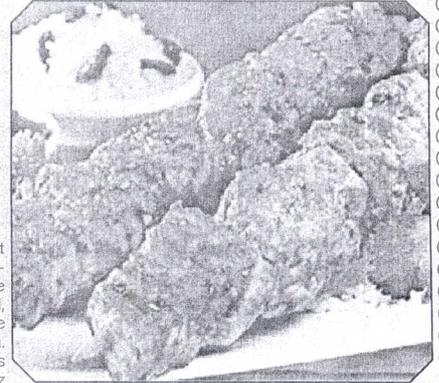
Plat pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 15 min

Temps de marinade : 1h

- 500 g de poulet désossé,
- 3 gousses d'ail,
- persil,
- 1/4 verre d'huile,
- sel
- 1 cuillère à soupe de curry,
- 1 bouillon,
- piment rouge,
- 1 boule de moutarde locale,
- 1 oignon



1- Coupez la viande de poulet en gros dés. Mélangez l'ail écrasé, le persil haché, une cuillère d'huile, le curry, un peu de sel, la moutarde locale, du poivre moulu et la moitié du bouillon. Versez ce mélange d'épices sur les dés de poulet. Mélangez

bien et laissez mariner environ 1 h.

2- Enfilez les dés de poulet marinés sur les brochettes en les alternant avec de l'oignon.

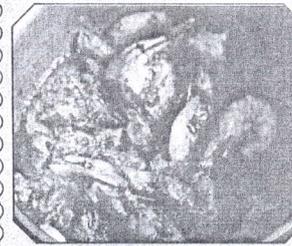
Faites-les griller sur du charbon de bois. Disposez les brochettes et servez avec la garniture de votre choix.

SAUCE ADEME AUX FRUITS DE MER

Nombre de personnes : 6

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 5 mn



- 600g de feuilles d'adémé
- gingembre
- poivre
- 3 crabes de mer (aglan)
- 20 crevettes de crevettes fraîches
- 1 gros poisson salé et séché ou moutarde locale
- 1 kg de poisson (maquereau) fumé
- 1 louche d'huile de palme
- 2 bouillons
- piment

Lavez correctement les feuilles pour vous débarrasser du sable, équeutez-les puis hachez-les finement. Nettoyez et lavez les crabes puis coupez-les en deux. Ecrasez ensemble piment, poisson séché, poivre et le gingembre. Enlevez

la peau du maquereau le couper en trois et enlever les arêtes. Portez à ébullition un verre d'eau avec une pincée de bicarbonate de soude, ajoutez les feuilles d'Adémé. Laissez cuire 7 à 10 minutes puis battez correctement avec un fouet ou un balai de cuisine.

pour obtenir un mélange gluant. Ajouter les crevettes décortiquées et les crabes nettoyés. Laissez cuire 5mn puis verser l'huile. Ajoutez le mélange d'épices écrasé et le bouillon. Ajoutez le poisson. Pour finir, salez et ajoutez des piments verts (facultatif). Servez avec de la pâte de maïs, de cosette d'igname ou du agbèll mavè.

MAIS AU BEURRE

Nombre de personnes : 6

- 6 épis de maïs
- beurre (pas dur)
- 1 petit bouquet d'herbes fraîches (ciboulette, basilique, persil)
- sel

Préparation : 5min

Cuisson : 15min

1- Faites cuire les épis de maïs débarrassés de leurs feuilles et de leur foin dans de l'eau bouillante salée environ 15 mn (jusqu'à ce que les grains soient tendres).

2- Mélangez le beurre avec les herbes. Badigeonnez le maïs bouilli du beurre mélangé aux herbes. Servez chaud.



BON APPETIT

Pour plus de recettes, consultez les livres de cuisine Saveurs du Bénin (dans toutes les librairies et supermarchés Tornade) et mieux encore passez déguster de bons plats au maquis "Saveurs du Bénin"

Tel : 95 96 35 36 / 21 09 23 49

www.saveursdubenin.com