

Droits d'entrée au musée historique d'Abomey

Le maire d'Abomey impose sa taxe

Pour entrer au musée historique d'Abomey (MHA), il faut prévoir le double du prix pratiqué jusqu'en juin dernier. Le maire d'Abomey a doublé les tarifs pour permettre à la commune de couvrir le budget voté pour 2003.

Armand FIDEMATIN

Le musée historique d'Abomey étant l'une des potentialités économiques de la commune, le maire a fait voter par le conseil communal une décision qui fait relever les droits au musée d'Abomey. Ce relèvement au double des anciens tarifs entre en ligne de compte pour le recouvrement des recettes inscrites au budget voté afin de permettre, selon l'autorité communale, le développement de la ville. Une fois la décision votée par le conseil communal, le maire, Blaise Ahanhanzo-Glèlè l'a introduite en conseil de gestion du musée, conseil dont il est premier vice-président. Mais le conseil de gestion n'a pas accepté cette décision du conseil communal qui a préféré qu'une procédure légale administrative soit suivie pour

son adoption. Mais pour le maire, le budget est voté et il faut couvrir les fonds le plus tôt possible, donc pas le temps de suivre quelque procédure administrative. Le lundi 7 juillet, il fait mettre une affiche indiquant le tarif que doit payer tout visiteur en plus des frais d'entrée pour permettre le développement de la ville d'Abomey. Ensuite il fait placer un de ses agents dans le bureau d'entrée pour délivrer à la suite de l'agent du musée un autre billet de même valeur que celui du musée. Depuis le 7 juillet, les visiteurs payent donc le double des anciens prix soit 3.000F pour les étrangers et 1.000F pour les Béninois. Cette décision n'a pas reçu l'adhésion de tous les visiteurs. Quand bien même il y en a qui paient sans problème, beaucoup d'autres s'y opposent catégoriquement

sous prétexte qu'ils n'étaient pas informés de ce changement.

Pour le conservateur du musée, Zéphirin Daavo, le musée est une administration à part entière et est sous tutelle d'un ministère, rien ne peut donc se faire dans ce sens au mépris des procédures d'usage. "On ne fixe pas les prix n'importe comment, il faut prendre des canaux bien indiqués pour informer les usagers", a-t-il déclaré. Selon lui la situation est beaucoup plus délicate qu'on ne l'imagine.

Malgré la lettre envoyée par le conservateur au maire pour lui demander de retirer son agent et la séance tenue entre une délégation conduite par le maire et le conservateur en cette matinée du 14 Juillet n'ont pas décidé le maire à retirer son agent à qui il a même pu trouver une bonne place à côté de ceux du musée au bureau des entrées.

Pour lui, Abomey ne dispose pas d'industries, ni de grosses sociétés ou de parcs de véhicules comme dans d'autres communes. Le

musée constitue un patrimoine de la commune, une richesse sur laquelle la commune doit compter pour assurer son développement. Selon lui, le problème ne se serait pas posé si le comité de gestion avait accepté sa proposition d'intégrer cette taxe aux tarifs d'entrée. Pour lui, ce tarif de 3.000 F ne doit pas constituer un handicap pour les visiteurs. "Ce n'est pas 3.000 F pour visiter le musée qui va poser problème à un touriste qui a pris plus de 600.000 F de billet d'avion pour venir au Bénin", a déclaré Blaise Ahanhanzo Glèlè. Pour lui, la délivrance de deux différents billets à un même visiteur ne cause aucun problème car il y a une note de service qui justifie cela et l'agent récepteur verse tous les jours la recette au trésor public. Les collaborateurs du maire



Frédéric DOHOU, ministre de la culture et de tutelle du Musée

soutiennent que des dispositions sont en train d'être prises pour régler le problème qui n'est qu'un "malentendu". "Nous avons demandé l'audience au ministre et le comité de gestion qui doit se réunir le mardi 22 juillet 2003 va encore se pencher sur le problème. Nous allons aussi informer les agences de voyage des nouveaux prix comme l'a indiqué le conservateur", a précisé Chitou Abouzounou, un des collaborateurs du maire.

Bonne gouvernance à la base Un projet pour renforcer les capacités des élus

Le mercredi 16 juillet dernier au Cic, le centre d'informations régionales pour le développement (CIRD) a lancé un projet en faveur des nouveaux élus locaux. Un projet qui vise à améliorer notamment la bonne gouvernance dans les collectivités locales.



Romain HOUEHOU, directeur du CIRD entouré de ses collaborateurs

Dénommé "renforcement des capacités des élus locaux pour une bonne gouvernance à la base", le projet du CIRD s'inscrit dans une démarche d'appui au démarrage des communes. Selon Romain Houéhou, président du CIRD, "la réussite

des nouveaux élus locaux dans la toute nouvelle politique de développement basée sur la décentralisation, dépendra de la lecture et de l'exercice que ces élus feront de la gouvernance des localités dont ils sont la charge". Persuadé que "la

bonne gouvernance et la décentralisation effective donnent la chance et le choix aux populations de conduire efficacement par elles-mêmes leur propre développement", M. Houéhou souligne que les élus locaux bénéficieront, dans le cadre du projet, de "connaissances appropriées pour l'exercice d'une gouvernance locale dans ses dimensions démocratique, économique et sociale". Il s'agira concrètement d'amener les élus à appréhender des notions aussi importantes que l'exercice correct du pouvoir décisionnel et financier, la définition des priorités politiques, sociales et économiques basées sur un large consensus, la mise en œuvre des projets et programmes d'investissement locaux... le tout sur "les piliers de la bonne gouvernance".

Financé par Osiwa, une structure Ouest africaine de gestion des fonds de la fondation Soros pour 75 mille dollars, le projet sera entre autres exécuté en partenariat avec l'Usaid, Danida et le Pnud...

Gervais LOKO

Manger différemment

Pour des raisons spirituelle, éthique, écologique et de santé, je ne consomme ni viande, ni poisson, ni crevette, ni crabe, ni aucun autre élément du règne animal. Cependant, j'utilise les sous produits animaux comme le lait, le fromage, les œufs... etc. Ceux qui ont décidé de manger autrement peuvent trouver des solutions alternatives locales de meilleure qualité.

Voici quelques suggestions :

- Types de sauce :
 - Pour accompagner le riz : sauce tomates, sauce d'arachide, sauce aux légumes (choux, carotte, haricot vert, courgette, ciboulette, pomme de terre... etc.)
 - Pour accompagner fofou, amala, agbéli et autre pâtes : sauce d'arachide, sauce tomates, sauce de crinrin, sauce de noix de palme, sauce de gboma, sauce Asrokwin, sauce légume (amavivé, gboman, soman, nyatotwé, glaséman, fotété, aloman, ododo, agbo, kpoyiba "feuille de manioc", feuille de taro, feuille de baobab, fonman... etc.)
- Types de garnitures, d'ingrédients et d'épices dans la sauce

œufs, champignon, aubergine (agbissan), fromage (amon), sésame (goussi), gombo coupé, arachide écrasé, mou-

tarde (afintin), boulette de soja, épices (poivre, gingembre, ail, etc.).

En ce qui concerne le soja, les boulettes peuvent faire des bouchettes. Il existe aussi du soja haché pour les sandwiches, des fritures etc.

3-Pour une meilleure alchimie culinaire :

Moutarde (afintin), poivre, ail, piment et gingembre dans la bonne mesure et au bon moment de la cuisson constituent ingrédients sains pour relever la qualité nutritionnelle et le goût de la sauce en lieu et place des plaquettes de "cube", de la crevette (ou du petit poisson) écrasée.

Il n'est pas vrai que celui qui ne consomme ni poisson, ni viande développe nécessairement des carences protéiniques et autres. Il existe des protéines végétales et le soja (et toutes ses transformations) est un substitut valable.

L'éducation ou la rééducation de notre goût est déterminante pour notre santé. Ainsi plaisir du palais et qualité peuvent rimer sans risque.

Alors, mangeons différemment et bon appétit.

Des frères et sœurs de la vie universelle.