Ces petits métiers aux aguets des jeûneurs

Société

Posté par: Visiteur

Publié le : 18-08-2011 22:46:33

Au mois de jeûne, c'est toute une palette de petits métiers qui prospèrent un peu partout.

Quasiment dans tous les quartiers populaires de la capitale, des personnes de tous âges et des "entreprises" non-patentées rivalisent de talent pour éveiller les papilles raffinées des jeûneurs. Leur devise : retenir le client par le bout du nez.

Ils étalent leurs "délices" en plein-air à portée de main des passants, en focalisant sur les saveurs propres à l'ambiance ramadanesque, telles que Chebbakiya, Baghrir (crêpes marocaines), Briouates, pastilles et bien d'autres Chhiouates.

Livrant une rude concurrence aux boulangeries et commerces réguliers, ces vendeurs saisonniers semblent tirer le meilleur parti du vieil adage : "L'appétit des yeux passe avant celui de l'estomac".

Et l'hygiène dans tout cela ?

Le manque d'hygiène alimentaire et la mauvaise conservation des produits prennent de l'ampleur pendant le Ramadan, avec l'étalage sur les galeries marchandes d'aliments sans protection préparés sur place ou à domicile, fréquemment en l'absence de tout contrô le. Les cas d'intoxication sont en effet souvent décriés, surtout que le mois de jeûne intervient en pleine période estivale.

"Nous faisons de notre mieux pour garnir la table du Ftour de délices présentées dans de bonnes conditions d'hygiène, à des prix très convenables", confie Simohamed, vendeur de Chebbakiya à Souiqa (ancienne Médina de Rabat).

Sourire figé et yeux attentifs à la clientèle, ce quadragénaire dit avoir "placé la barre très haut" cette année en proposant aussi Briouates et "Jban" aux consommateurs.

Plus prompt à se défendre de tout reproche sur la qualité de la "marchandise", son frère Hamid, bachelier sans emploi, ne se laisse pas entrainer par les critiques. "La préservation du goût prend le pas sur toute autre considération pendant le ramadan. Le conditionnement ne doit pas absorber les arô mes comme pour le +Jban+ qu'il faut absolument maintenir dans la fraîcheur", explique-t-il sur un ton de connaisseur, sans pour autant se défaire de sa posture défensive.

Pour ce jeune homme, le mois de Ramadan permet à la famille de gagner sa vie mieux que pendant tout le reste de l'année. "Voilà un aveu de confiance de la clientèle. Et c'est ce qui nous encourage à répondre aux exigences : fidéliser chaque jour plus de clients oblige!".

De fait, une partie des vendeurs fait tout pour être à la hauteur des attentes. Certes, mais d'autres se montrent moins vigilants sur la qualité face à la tentation d'un gain facilement accessible auprès d'une large frange de la population.

Et même s'ils ne cachent pas leur déception devant la précarité de leur emploi et de leurs conditions de vie en général, ils sont toujours là au service de la société. Après tout, n'est-il pas vrai qu'ils apportent de l'éclat au menu quotidien des jeûneurs?
MAPF