



RÉGLEMENTATION DES FONDS PUBLICS OPÉRATIONNELS P.6

Une mesure justifiée par le gouvernement



ZIO 2 - AVÉ 2 P.7

Jusqu'au 30 juin pour l'enregistrement des propriétés foncières

SIX CENTRES DE
MÉCANISATION AGRICOLE
AU PLAN NATIONAL

Une ambition légitime P.5



SYSTÈME INTERCONNECTÉ DE
GESTION DES MARCHANDISES
EN ZONE CÉDÉAO

Un protocole d'accord signé à Lomé P.5

Joue et tente de gagner ta voiture!

Participation à 1000
Téléphone 021 23 45 67 89
Adresse 0123456789
Lundi au Vendredi 08h00
Mardi au Samedi 09h00 au 18h00

Avancer. Pour vous. Pour tous. togocom.ig

***8555#**

ou envoie togocom
par sms au 8555

O TENTÉA?

CHANCE 75%
10.000
15.000
25.000
100.000
1.000.000

Togocom

Santé : Le citron et ses énormes bienfaits sur l'organisme

Outre son jaune intense et son parfum acidulé apprécié en cuisine, le citron est un agrume présentant de nombreuses vertus pour la santé. Entre ses effets antioxydants, ses atouts minceurs et son pouvoir ultra vitaminé, le citron est un indispensable dans la famille des aliments santé.



Un fruit faible en sucres

Contrairement à de nombreux autres fruits, le citron n'est pas très sucré. Il est principalement composé de « bons nutriments », de vitamines, mais surtout, d'eau. En effet, cet agrume ne contient que 3 grammes de sucres pour 100 grammes, tandis que la plupart des fruits en contiennent 3 fois plus. On compte de fait dans le citron 17 calories pour 100 grammes.

Une source de vitamine C

Le citron est l'un des fruits qui contient le plus de vitamines C, avec plus de 50 milligrammes pour 100 grammes. C'est d'ailleurs l'un de ses principaux atouts, puisque c'est cette teneur en vitamines qui fait du citron l'un des fruits les plus antioxydants que l'on trouve, notamment en France.

Un agrume riche en minéraux

Cet agrume est très riche en potassium (un oligo-élément indispensable pour le bon fonctionnement de l'organisme) et en calcium, un minéral d'autant mieux

absorbé par l'organisme lorsqu'il est consommé avec de la vitamine C.

Composés antioxydants du citron

Le citron est riche en flavonoïdes : des composés antioxydants dont le but est de neutraliser les radicaux libres, grands responsables de l'oxydation des cellules. Le citron permet donc de diminuer les dommages causés par le stress oxydatif, lui-même provoqué par la pollution, les rayons solaires (UV) ou encore l'alcool et la cigarette. Parmi les bénéfices directs, on peut citer une peau plus lumineuse et protégée dans le temps. La nobiletine fait partie des flavonoïdes. Elle présente des bienfaits antiangiogéniques. En d'autres termes, le citron permettrait de ralentir la croissance de certaines métastases et tumeurs. Outre le fait qu'ils sont responsables de l'acidité du citron, les limonoïdes sont également de puissants antioxydants et ont un impact sur les cellules cancéreuses. Bien que cela n'ait pas encore été prouvé sur l'être humain, ce fut le cas sur

certains animaux.

La composition du citron, riche en antioxydants, fait de ce fruit est un véritable allié pour notre santé, surtout si l'on en consomme de manière régulière, dans le cadre d'une alimentation équilibrée accompagnée d'un train de vie non sédentaire.

Le premier atout du citron pour la santé est son impact sur notre poids. En effet, des études scientifiques indiquent que les personnes obèses présentent des concentrations en vitamine C insuffisantes et inférieures aux personnes qui ne sont pas obèses. Ce chiffre serait directement lié à la quantité trop élevée de graisse abdominale.

Outre ses qualités énergétiques, la vitamine C permet d'oxyder 30 % de gras en plus dans l'organisme lors d'un exercice physique. Ainsi, consommer régulièrement du citron peut aider à accélérer drastiquement le processus d'élimination des graisses.

Il est de notoriété publique que boire un verre d'eau avec du jus de citron dès le réveil permet de bien com-

mencer la journée. Cette croyance (véridique) est fondée sur le fait que le citron a un pouvoir purificateur sur l'organisme.

En effet, grâce à son pouvoir antioxydant, le citron est un aliment diurétique (il favorise l'envie d'uriner). De fait, l'élimination des substances toxiques est optimisée, ce qui aide à nettoyer le corps. Cela favorise même la prévention de certaines maladies.

Le citron peut aider à lutter contre le mauvais cholestérol, dangereux pour la santé dans la mesure où celui-ci bouche les vaisseaux sanguins et peut engendrer des maladies cardiovasculaires comme de l'hypertension artérielle.

Les flavonoïdes et les limonoïdes ont un pouvoir sur la réduction du taux de cholestérol dans le sang. De manière plus globale, les antioxydants présents dans le citron (diurétiques) permettent de purifier le sang en éliminant les substances toxiques et les déchets. Le citron peut donc favoriser la prévention de maladies cardiovasculaires.

Le citron est l'un des fruits les plus riches en antioxydants. Il permet donc de lutter contre les radicaux libres et le stress oxydatif. Cela favorise la prévention du vieillissement prématuré, aussi bien physiquement (aspect de la peau) mais également au niveau du développement de certains cancers.

Le citron possède de véritables propriétés antivirales et antibactériennes qui permettent au corps de plus facilement lutter contre certaines affections – telles que le rhume ou le mal de gorge. On peut consommer le citron en infusion ou l'utiliser froid pour en faire des gargarismes.

Grâce à ces mêmes bienfaits, le citron permet de lutter contre les problèmes respiratoires en aidant le système immunitaire à se protéger.

Le citron est un excellent moyen de réguler naturellement le pH de l'organisme. De ce fait, il aide à limiter les douleurs et les problèmes de digestion tels que les ballonnements, les indigestions, les constipations ou encore les remontées acides.

Par ailleurs, le citron favorise la production de bile. Ainsi,

la digestion est plus facile.

Le citron aide le foie (un organe vital et indispensable au bon fonctionnement de l'organisme), à filtrer les déchets du corps en favorisant la décomposition des graisses (on le rappelle, grâce à la vitamine C et à ses vertus antioxydantes).

Aussi, la teneur élevée du citron en vitamines C, favorise la fortification des vaisseaux sanguins et des reins. Ces derniers peuvent ainsi éliminer plus rapidement les toxines et les déchets du corps dans les urines. La richesse du citron en potassium favorise le bon fonctionnement des reins. Le citron vient donc aider purifier naturellement l'organisme en boostant les fonctions des reins et du foie.

Le citron, riche en flavonoïdes, favorise le bien-être de la prostate. Grâce à ses effets anti-inflammatoires, cet agrume ralentit la production de cellules cancéreuses au niveau de la prostate et permet de prévenir le cancer éponyme. Évidemment, le citron n'est pas un traitement en soi.

Le citron est un aliment anti diabète (maladie chronique corrélée à un taux excessif de sucre dans le sang.) L'avantage du citron est que sa consommation aide à réduire l'indice glycémique - et donc le sucre - présent dans le sang.

Contrairement aux autres fruits qui sont trop sucrés, les diabétiques peuvent consommer du citron. Il est même recommandé de consommer le jus de cet agrume, dilué dans de l'eau froide ou chaude.

Le pH du citron permet d'obtenir rapidement de beaux cheveux brillants. Il suffit de rincer ses cheveux avec le jus de cet agrume, ce qui permet par la même occasion de nettoyer le cuir chevelu en profondeur et de prévenir les pellicules.

Le citron peut également améliorer la qualité de la peau. On peut appliquer du jus de citron directement sur des taches pigmentaires, des cicatrices ou encore sur une peau acnéique pour apaiser l'épiderme. Mais attention ! Il ne faut pas exposer une peau qui est entrée en contact avec du citron au

Suite à la page 3

La mangue : un fruit aux vertus énormes

Populaire pour son goût sucré et sa chair jaune attirante, la mangue est un fruit que nous sommes nombreux à consommer chaque année et qui pousse... sans surprise sur un manguier.

Elle peut donc se consommer dans son plus simple appareil. Il n'est pas important ou nécessaire d'ajouter un sirop ou du sucre pour lui donner du goût, bien au contraire ! Voici tout ce qu'il faut savoir sur ce fruit : saison, comment la manger, astuces pour bien la choisir et l'éplucher facilement.

La mangue peut se trouver tout au long de l'année car elle est cultivée dans différents pays du monde et qu'il en existe de nombreuses variétés. La période idéale pour la manger s'étend donc de janvier à décembre.

Si vous souhaitez la consommer « de saison », il faut donc principalement faire attention au pays d'origine. Par exemple, privilégier une mangue du Brésil de septembre à janvier.

Il s'agit d'un fruit fragile lorsqu'il est mûr, c'est pour cela qu'on la trouve généralement enroulée dans un petit filet de protection.

Ainsi, pour la choisir, il suffit

gère trace sur la peau.

Vous pouvez également la sentir : elle doit dégager un parfum sucré et facilement reconnaissable. Si elle n'a aucune odeur, ce n'est



d'exercer une petite pression sur la mangue avec les doigts pour s'assurer qu'elle est souple et prête à être consommée : si c'est bon, cette pression doit laisser une lé-

probablement pas le bon moment pour la manger, il faut attendre encore un peu.

Le risque de la manger si elle n'est pas suffisamment mûre, c'est d'avoir un fruit très cro-

quant et sans réel intérêt gustatif. N'hésitez pas à patienter quelques jours supplémentaires si besoin !

Si vous l'avez achetée déjà mûre, prenez soin de ne pas la laisser à température ambiante. Il est préférable de la stocker dans un endroit frais entre 8 et 10°C (cellier,

teur si celui-ci est en dessous des 6°C (ce qui est le cas la plupart du temps...). La mangue est un fruit qui ne supporte pas les températures trop basses.

Particularité, la mangue dispose d'un gros noyau. Il n'est donc pas toujours facile de la découper, mais vous allez voir qu'il existe différentes méthodes et surtout quelques astuces pour y parvenir facilement. Dans tous les cas, pensez à la rincer à l'eau claire même si vous ne mangerez pas la peau.

C'est la méthode la plus courante et surtout celle qui offre le plus joli résultat. On dit aussi que la mangue est coupée en hérisson ou coupée en fleur. Voici comment faire : Découpez la mangue en deux le long du noyau. Essayez de couper au plus près du noyau et de suivre sa courbe afin de ne rien perdre du fruit.

À l'aide de votre couteau, réalisez un quadrillage assez gros sur les morceaux récupérés. Pour cela, il faut entailler le fruit de manière

Suite à la page 4

Santé : Le citron et ses énormes bienfaits sur l'organisme

Suite de la page 2

soleil (le citron est photosensible). Pensez à appliquer de l'indice 50+ si vous devez vous exposer après avoir appliqué du citron.

Comment consommer le citron au quotidien pour en tirer les bienfaits ?

Le citron peut être consommé sous plein de formes différentes : jus frais, dilué dans de l'eau froide, chaude, appliqué directement sur la peau... Mais alors, comment consommer cet agrume pour en tirer un maximum de bénéfices ?

Comment choisir son citron ?

Tout commence par l'achat de citrons. L'idéal est d'opter pour un citron biologique : cela vous permettra de profiter du goût des zestes, sans vous exposer à des agents nocifs tels que des pesticides.

Il est de facto important d'acheter des citrons frais :



évitiez absolument les citrons déjà transformés en jus ! Le processus industriel de transformation leur a déjà fait perdre une partie de leurs vitamines et de leurs minéraux.

Pour choisir efficacement son agrume, il faut que le fruit :

• Ait une peau bien brillante

et fine

• Soit ferme et lourd (signe qu'il est bien juteux).

Comment consommer le citron pour en tirer un maximum de bénéfices ?

Pour profiter au maximum des bienfaits du citron, l'idéal est de le consommer froid, dans de l'eau fraîche ou tiède. En effet, de l'eau

chaude pourrait altérer certains bienfaits (l'eau très chaude en direct, de manière globale, a tendance à réduire les qualités nutritionnelles des fruits et légumes).

Associez le citron pour un maximum de bienfaits

On peut associer le citron avec un grand nombre de produits :

- Du gingembre, pour un meilleur transit intestinal, booster son système immunitaire et pour plus d'effets antioxydants. On peut utiliser le gingembre et le citron pour dégager les voies respiratoires et ORL.
 - Du miel, pour favoriser la détoxification de l'organisme et pour profiter des effets antiseptiques.
 - Du thym, pour favoriser la digestion et calmer l'organisme.
 - De l'ail, pour lutter contre l'hypertension artérielle, la bronchite ou encore la grippe.
- Ceci est une liste non exhaustive. On peut associer le citron avec de l'huile essentielle ou encore d'autres herbes aromatiques afin de booster son immunité et être en meilleure forme.

Quel est le meilleur moment de la journée pour consommer du citron ?

Boire de l'eau citronnée au réveil

L'idéal pour profiter des bienfaits du citron en prévention, c'est de le consommer dans de l'eau fraîche ou tiède tous les matins, à jeun. Cela permet de faire profiter son foie des bienfaits antioxydants.

Est-il bon de prendre du citron tous les jours ?

Puisque le citron est peu sucré et qu'il équilibre la glycémie, on peut en consommer tous les jours, voire plusieurs fois par jour. On consomme généralement le citron en petites quantités : on ne risque donc pas de consommer trop de glucides.

Le citron peut également être un bon moyen pour boire plus d'eau au quotidien. En effet, on oublie souvent de boire de l'eau. Le fait d'intégrer du jus de citron donne du goût, c'est donc un excellent moyen de s'hydrater tout en boostant l'organisme.

Nos recherches

La mangue : un fruit aux vertus énormes

Suite de la page 3

suffisamment profonde, mais en prenant soin de ne pas transpercer la peau.

Avec votre main, exercez une pression sous la peau de façon à faire « ressortir » les morceaux.

Et voilà ! Si vous avez coupé assez profond, vous devriez

l'aide d'un couteau, éplucher comme on le ferait de façon classique en veillant à enlever le moins de chair possible. Pour cela, il faut que votre couteau soit parfaitement aiguisé !

Il existe aussi une possibilité encore plus simple qui permet de l'éplucher sans que la mangue ne soit déjà décou-

mangue dans le bol, puis mixez entre 45 secondes et 1 minute à vitesse 6. Si besoin, utilisez la spatule pour dégager les bords.

Ajoutez un blanc d'œuf à la préparation, placez le fouet dans le bol et fouettez la préparation pendant 1 minute vitesse 4. Et voilà ! Vous obtiendrez un sorbet très on-

qui dispose d'une lame pour broyer les fruits congelés et d'un fouet pour obtenir une texture onctueuse, à l'image du i-Companion Touch XL.

Autre préparation qui rencontrera assurément un grand succès : la mousse de mangue. Voici comment faire en quelques étapes :

Épluchez et découpez une mangue en petit morceaux. Mixez-les et ajoutez un peu de crème épaisse pour le côté onctueux et quelques gouttes de jus de citron.

Prenez 2 œufs et montez les blancs en neige.

Incorporez délicatement les blancs en neige à la purée de mangue afin de ne pas les casser.

Versez la préparation dans des petits pots ou dans des verrines et placez-les au réfrigérateur. Il faut laisser prendre au frais pendant au moins 3 heures.

Si vous le souhaitez, vous pouvez mettre quelques morceaux de fruit de côté et les ajouter sur le dessus de la mousse avant de servir. De quoi ouvrir l'appétit, non ?

Si la mangue est un fruit délicieux, il n'est pas toujours facile de la découper joliment à cause de son noyau imposant. Voici quelques astuces pour la découper facilement, ainsi que des idées de re-

conservant un maximum de fruit. Ensuite, couper de fines tranches le long du noyau (d'abord dans le sens de la longueur pour avoir les plus jolies tranches possibles, ensuite dans le sens de la largeur pour ne pas perdre de fruit).

Astuce n°2 : technique plus complexe mais aussi beaucoup plus amusante et idéale pour faire une jolie présentation, la découpe en petits cubes. Pour cela, il faut découper le long du noyau afin d'obtenir 2 morceaux. Ensuite, on réalise un petit quadrillage avec un couteau, suffisamment profond pour faire ressortir les petits cubes. Idée n°1 : la manger nature. La mangue est un fruit à la fois frais et plein de saveurs. Elle se déguste très bien nature, sans ajout de sucre car elle est déjà sucrée naturellement. Elle peut aussi accompagner une salade de fruits.

Idée n°2 : il est possible de préparer un sorbet avec de la mangue. Là encore, pas besoin d'ajouter de sucre à la préparation ce qui en fait un dessert sain mais qui reste délicieux. Pour obtenir un sorbet encore plus onctueux et à tomber par terre, l'astuce consiste à ajouter un blanc d'œuf à la préparation.

Idée n°3 : préparer une mousse de mangue est également très simple puisqu'il



pouvoir retirer chaque cube en tirant légèrement dessus. Il s'agit là d'une méthode simple et utilisée par la plupart des personnes. Elle permet de découper une mangue vite et bien. On vous conseille de vous munir d'un couteau de cuisine bien aiguisé (et pas cranté !) afin d'avoir un joli résultat. Voici les étapes à réaliser :

Épluchez intégralement la mangue. Prenez le temps pour cette étape afin d'enlever uniquement la peau et le moins de chair possible.

De chaque côté du noyau, découpez des tranches dans le sens de la longueur. Elles ne doivent pas être trop épaisses (entre 3 et 5mm c'est très bien). Répétez ensuite l'opération dans le sens de la largeur du fruit afin de ne rien perdre : évidemment, les tranches seront moins grandes.

Si vous optez pour la méthode des tranches, il sera nécessaire d'éplucher la mangue. Voici comment faire : découpez le fruit selon nos indications un peu plus haut

Prenez chaque tranche et, à

pée : à l'aide d'un épluche légumes. Il doit de préférence être adapté aux chairs molles. La mangue étant un fruit sucré et savoureux, il existe de nombreuses façons de la manger. Voici quelques idées faciles et rapides (pour des préparations plus complexes, on vous invite à vous rendre dans la section recettes du site) :

On peut bien évidemment la déguster juste coupée car elle se « suffit à elle-même ». Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sucre. Il est également possible de réaliser une salade de fruits. Elle se marie très bien avec la plupart des fruits exotiques : ananas, kiwi, litchi, papaye, banane etc.

Là encore, il est possible d'utiliser la mangue pour réaliser de délicieux sorbets. Avantage non négligeable, il s'agira d'une glace saine puisqu'il est possible de le réaliser sans ajout de matière grasse ou de sucre.

La veille, placez au congélateur 500 grammes de mangue bien mûre. Il faut qu'elle soit déjà coupée en cubes avant. Au moment venu, ajoutez la



tueux en quelques minutes ! Pour la gourmandise, vous pouvez toujours ajouter un peu de chantilly !

La recette peut être réalisée à l'aide de n'importe quel robot

cettes pour la déguster.

Astuce n°1 : La découpe la plus simple et la plus commune, c'est en tranches. Il suffit pour cela d'éplucher entièrement la mangue en

suffit de la réduire en purée de fruit, et de l'incorporer à des œufs montés en neige. Succès garanti !

Nos recherches

SIX CENTRES DE MÉCANISATION AGRICOLE
AU PLAN NATIONAL

Une ambition légitime

Le président de la République, Faure Essozimna Gnassingbé a procédé vendredi dernier à la pose de la première pierre pour la construction du centre de mécanisation agricole de la zone de plateaux ouest. Il s'agit du deuxième centre de ce genre prévu sur les six que le Togo envisage à l'échelle nationale.



pose de la première pierre par le président Faure

Pour le chef de l'Etat, « la construction de ces centres répond à l'ambition du gouvernement de moderniser l'agriculture, d'améliorer la productivité et les rendements agricoles par la mécanisation, la cartographie des sols, le renforcement des capacités logistiques et l'accompagne-



Vue entière de la pierre

ment des agriculteurs dans les préfectures d'Agou, d'Akebou, d'Amou, de Danyi, de Kloto, de Kpélé et de Wawa ». L'agriculture représente un secteur vital de par les ambitions économique, alimentaire, sociale etc. du gouvernement togolais. Le secteur agricole se montre davantage favorable au développement et à l'émergence économique des pays en voie de développement à l'instar du Togo. Il se trouve donc nécessaire de changer la donne à partir de la mécanisation.

Le Togo est producteur de plusieurs plants en textile tels que le coton, le kapok, etc. pour les ressources alimentaires, le pays est reconnu pour sa production massive de soja, de maïs, d'igname, de manioc, du haricot, du riz, du fonio, du sorgho, du mil etc. pour en faire un secteur capital de l'économie, les centres de mécanisation en cours de réalisation se révèlent légitimes dans les actions du gouvernement et le producteur ne souhaite que voir les poses de pierres se transfor-

mer en structures de mission à elles confier.

Pour rappel, plusieurs projets sont en cours de déroulement sous la tutelle du ministère de l'agriculture, de l'élevage et du développement rural dont le patron est Antoine Lekpa Gbégbéni. Celui-ci a activement œuvré tout récemment pour la réussite des fora des producteurs agricoles du Togo tenus dans les cinq régions économiques du Togo.

B. Mondoukpé

SYSTÈME INTERCONNECTÉ DE GESTION DES MARCHANDISES EN ZONE CÉDEAO

Un protocole d'accord signé à Lomé

Le commissaire général de l'office togolais des recettes (OTR) et les directeurs généraux des administrations douanières de la CEDEAO ont signé vendredi à Lomé un protocole d'accord et d'instruction cadre. Cette signature est relative à l'opérationnalisation du Système interconnecté de gestion des marchandises en transit (SIGMAT) entre les Etats membres de la CEDEAO.



La signature des commissaires et directeurs généraux des administrations douanières de l'espace CEDEAO fait suite à la leur rencontre jeudi dernier, précédée de la réunion des experts des administrations des douanes Bénin, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Burkina-Faso, du Mali, de la Guinée, du Niger, du Sénégal et du Togo,

les 5, 6 et 7 juin 2023.

La réunion organisée jeudi par la commission de la CEDEAO en marge de la réunion des experts a porté sur l'élaboration d'une feuille de route pour le déploiement de SIGMAT dans les autres Etats membres de la CEDEAO. La Gambie, la Guinée Bissau, le Libéria, le Nigéria, et la Sierra Leone sont les

participants à ce rendez-vous. A l'occasion, les experts ont soumis à leur appréciation et validation les projets de protocole et instruction cadre relatif à l'interconnexion des systèmes informatiques des administrations des douanes des Etats membres de la CEDEAO. Au terme, les directeurs généraux des douanes ont, après

amendement, validé le rapport final des travaux des experts. Ils ont également amendé, validé et signé le protocole d'accord et l'instruction cadre.

Ils s'engagent à veiller à la mise en œuvre des recommandations formulées notamment, à l'endroit des administrations des douanes des Etats membres de la CEDEAO d'aller vers la configuration commune de la déclaration en douane unique et l'harmonisation de la codification des régies douaniers.

« Cette démarche permet de prendre des mesures pour encadrer les opérations des visites des marchandises en cas de soupçon d'irrégularité, de veiller à l'envoi des résultats de contrôles au bureau de départ, de renforcer la formation et la sensibilisation des agents de douanes et des opérateurs sur l'utilisation du SIGMAT à l'endroit de la CEDEAO » a indiqué Salifou Tiemtore, directeur de l'Union douanière et de la fiscalité/Commission de la CEDEAO.

Il est aussi prévu la mise en place d'un mécanisme d'identification unique régional des

opérateurs économiques, finaliser le manuel des procédures de SIGMAT, accélérer la mise en œuvre du règlement sur le mécanisme de garantie de transit communautaire.

Il sera proposé à la prochaine réunion du comité de pilotage un mécanisme de prise en charge et de soutenabilité des activités entrant dans la mise en œuvre du SIGMAT dans les Etats membres.

A l'endroit des partenaires technique et financier, l'accord souhaite de poursuivre le soutien aux administrations des douanes en matière de renforcement des capacités.

Les directeurs généraux des douanes du Bénin, du Burkina-Faso, de la Côte d'Ivoire, du Ghana, du Mali, de la Guinée, du Niger et du Sénégal et du Togo ont convenu de confier la présidence Comité de Pilotage au Togo jusqu'à la tenue de la prochaine réunion, de tenir la prochaine réunion de pilotage au Ghana en Décembre 2023 sous réserve de l'approbation des autorités Ghanéennes.

La Rédaction

RÉGLEMENTATION DES FONDS PUBLICS OPÉRATIONNELS

Une mesure justifiée par le gouvernement

Les fonds opérationnels de l'Etat togolais devront subir une réglementation nécessaire. La recommandation a été faite vendredi 09 juin 2023 par le Conseil des ministres à Sani Yaya, ministre de l'économie et des finances. Il est question d'améliorer le cadre de création et de fonctionnement des différents fonds d'Etat existants dans le pays.



Et en la matière, le Togo dispose de 2 catégories de fonds d'Etat. D'abord ceux qui sont créés sous forme d'établissements publics et ensuite, ceux

qui sont créés sous forme de comptes d'affectation spéciale (CAS). Plus concrètement, il existe près de 15 fonds opérationnels.

Ces fonds interviennent dans la recherche d'une meilleure qualité de service public et d'une plus grande efficacité dans la gestion des politiques

publiques.

« L'Etat a souvent recours à la création de fonds placés sous la tutelle des ministères sectoriels dont ils relèvent, mais dotés d'une autonomie dans leur gestion, avec un statut juridico-administratif qui les différencie des services publics classiques », a révélé vendredi Sani Yaya. Les informations relatives à la situation des différents fonds d'Etat existants au Togo ont été exposées en conseil des ministres par le ministre de l'économie et des finances. Cette communication de Sani Yaya a ainsi permis de présenter la situation des différents fonds existants au

Togo, certes mais elle a fait ressortir leur mode de financement, leur fonctionnement ainsi que les leviers pour une rationalisation de ces fonds. Selon le communiqué ayant sanctionné les travaux du conseil des ministres, cette communication voulue par le gouvernement a pour but d'atteindre certains objectifs fixés et d'améliorer la gouvernance financière de l'Etat. « Le conseil a encouragé le ministère de l'économie et des finances à proposer une réglementation permettant d'améliorer le cadre de création et de fonctionnement des fonds d'Etat », a indiqué le communiqué.

La Rédaction

VOUS ÊTES ABONNÉS AUX COULOIRS AUTOMATISÉS DES PÉAGES

Comment faire usage de votre carte ?

Comment se fait le paiement par carte dans le couloir automatisé ?

- 1- Posez la carte sur le lecteur de la borne ;
- 2- La borne émet un signal sonore ;
- 3- Retirez la carte ;
- 4- Prenez le reçu ;
- 5- Attendez l'ouverture de la barrière ;
- 6- Partez.

La fluidité au franchissement des postes de péage est rendu possible grâce à l'automatisation officiellement lancée le 30 octobre 2020 par le

mode automatisé avec une phase pilote qui a pris en compte les péages de Davié, de Vodougbe et d'Aképedo. Après observation et appréciation positives sur l'état de la mise en place du nouveau système, le gouvernement a donc permis l'ouverture des couloirs automatisés au but de leur usage et exploitation. Pour emprunter les routes déjà automatisées, l'utilisateur qui en fait option doit obligatoirement s'abonner afin d'obtenir à volonté une carte ou une vignette. Si la carte est à l'image d'un badge et se

ENSEMBLE, CONSTRUISONS NOS ROUTES		
TARIFS DE PEAGE		
VEHICULES	CATÉGORIES	TARIFS
	2 roues	50F
	Tricycle	100F
	Vehicule léger	500F
	Minibus de 9 à 15 places	500F
	Autocar / Bus	1500F
	Poids lourd à 2 essieux	2500F
	Poids lourd à 3 essieux	3000F
	Poids lourd à 4 et 5 essieux	3000F
	Poids lourd à 6 et 7 essieux	3500F
	Poids lourd à 8 et plus	5000F



Péage automatisé de Davié

chef du gouvernement Victoire Tomegah-Dogbé. Dans le souci de permettre à tout usager de la route de franchir les péages sans difficultés liées à l'obstruction ou à la monnaie, le Société Autonome de Financement de l'Entretien Routier (SAFER) a entamé le passage progressif des procédés manuels en

tient dans la main, la vignette quant à elle se place sur le par brise du véhicule. Les deux éléments jouent un même rôle : celui de céder le passage à l'utilisateur abonné par l'ouverture de la barrière. Une formule automatique plus actuelle que le paiement

Suite à la page 7

Mega Info
Hebdomadaire togolais d'analyse et de promotion de projet de développement

Récépissé N° 05 65 / 02 / 11 / 17 / HAAC
Siège: Kégué: à 300 m côté Nord du Stade
Tél: 90 83 08 78 - 99 92 89 44
e-mail: infosmega385@gmail.com / 22 B.P 249 Lomé-Togo

Directeur de Publication:
EGNANG K. Uriel

Rédaction:
Uriel Egnang
Blandine Modoukpè

Tirage: 500 exemplaires

Mise en page:
Benjamin K. Tchabi
(90 36 97 96)

Imprimerie: Light print

Zio 2 et Avé 2 : jusqu'au 30 juin pour l'enregistrement des propriétés foncières

Dans le cadre de la mise en œuvre des plans locaux de développement, il sera procédé à l'enregistrement systématique des parcelles de terrain, fonds de terre et leurs propriétaires dans les communes Zio 2 et Avé 2.

L'information est donnée par un communiqué conjoint en date du 06 juin 2023 et signé

par sept émissaires du gouvernement notamment le ministre de l'urbanisme, de l'habitat et de la réforme foncière, le ministre d'Etat, ministre de l'administration territoriale, de la décentralisation et du développement des territoires, le ministre de la sécurité et de la protection civile, le ministre de la planification

de la planification du développement et de la coopération, le ministre de l'environnement et des ressources forestières, le ministre de l'économie et des finances, et le ministre de l'agriculture, de l'élevage et du développement rural.

Les propriétaires de parcelles de terrain du ressort territorial des deux communes sont

ainsi invités par l'autorité à effectuer le dépôt des documents de propriété dans les bureaux de la mairie de Kovié pour le compte de la commune Zio 2 et de Noépé pour le compte de la commune Avé 2.

« A cet effet, il est demandé à tous les propriétaires, acquéreurs et aux collectivités détentrices de parcelles de terrain et fonds de terre de ces deux communes, de bien vouloir déposer les copies

des plans parcellaires, des titres fonciers et des autres droits de propriétés de leurs parcelles de terrains et fonds de terre dans les bureaux de la mairie de Kovié pour la commune Zio 2 et de la mairie de Noépé pour la commune Avé 2. Ces plans parcellaires doivent être conformes aux normes de projection Universal Transverse de Marcator (UTM) », précise le communiqué.

Uriel EGNANG

A lire en intégralité

Le ministre de l'urbanisme, de l'habitat et de la réforme foncière, le ministre d'Etat, ministre de l'administration territoriale, de la décentralisation et du développement des territoires, le ministre de la sécurité et de la protection civile, le ministre de la planification de la planification du développement et de la coopération, le ministre de l'environnement et des ressources forestières, le ministre de l'économie et des finances, et le ministre de l'agriculture, de l'élevage et du développement rural portent à la connaissance de la population en général et en particulier celle de la commune Zio 2 (préfecture de Zio) et Avé 2 (préfec-

ture de l'Avé) que dans le processus d'exécution des plans locaux d'urbanisme (PLU) des deux communes, il sera procédé à l'enregistrement systématique des parcelles de terrain, fonds de terre et leurs propriétaires dans le ressort territorial desdites communes.

A cet effet, il est demandé à tous les propriétaires, acquéreurs et aux collectivités détentrices de parcelles de terrain et fonds de terre de ces deux communes, de bien vouloir déposer les copies des plans parcellaires, des titres fonciers et des autres droits de propriétés de leurs parcelles de terrains

et fonds de terre dans les bureaux de la mairie de Kovié pour la commune Zio 2 et de la mairie de Noépé pour la commune Avé 2. Ces plans parcellaires doivent être conformes aux normes de projection Universal Transverse de Marcator (UTM).

Le dépôt des plans parcellaires, des titres fonciers et des autres droits de propriété dans les bureaux de la mairie de Kovié pour la commune Zio 2 et de la mairie de Noépé pour la commune Avé 2 prend effet à partir du jour de signature du présent communiqué et prendra impérativement fin le 30 juin 2023.

VOUS ÊTES ABONNÉS AUX COULOIRS AUTOMATISÉS DES PÉAGES

Comment faire usage de votre carte ?

Suite de la page 6

par espèces comme à l'accoutumée.

quartier Cacaveli, huit bureaux de la société des postes du Togo sont sollicités pour offrir aussi le service du genre. Il s'agit des bureaux de

de péage automatisé devra choisir, à l'aide des signalisations, la voie correspondant à son mode de paiement. Ainsi, les abonnés devront emprun-



Péage non encore automatisé de Notsè

La SAFER, pour rapprocher le système d'abonnement à tous les usagers a multiplié les lieux. Outre le www.safertg et la direction générale sise à Lomé dans le

poste d'Aného, de Baguida, de Sanguéra, d'Adetikopé, de Tsévié, de Sokodé, de Kara et de Dapaong.

Une fois l'abonnement effectif, l'utilisateur qui arrive au poste

ter la voie disposant de la signalisation du télépéage (t) et payer par carte ou par vignette. Les autres voies sont ouvertes pour le paiement en espèces.

La SAFER prépare ainsi les citoyens à une utilisation digitalisée des péages. Au-delà de la dimension de la fluidité au franchissement des péages, l'automatisation rend plus efficace le fonctionnement.

Au plan géographique, les postes de péages déjà automatisés sont tous dans la région maritime : Davié dans la préfecture de Zio, à 30 km à la sortie Nord de Lomé sur la route nationale n°1; Vodougbe dans la préfecture des Lacs, à 45 km à la sortie Est de Lomé sur la RN2 et celui d'Aképedo (préfecture de l'Avé), à 27 km de la capitale sur le grand contournement.

La SAFER dont la mission principale est de mobiliser les ressources nécessaires pour financer les travaux d'entretien routier multiplie quotidiennement les efforts au profit de tous les usagers de la route. Les travaux de l'entretien routier ont un coût. C'est dans cette logique que les premiers responsables de cette entité ne cessent d'attirer l'attention sur les impacts très néfastes de la surcharge qui entraîne

une dégradation précoce de l'ensemble du réseau routier. Vite la route se dégrade, plus l'Etat met les moyens et cela, en défaveur des autres secteurs qu'ils soient prioritaires ou non prioritaires.

Pour améliorer les recettes, la société en charge du bon état de la route a davantage installé les postes de péage de par le pays. Mis à part les anciens postes de péages tels que ceux de Davié, Sotouboua, Aného et Sanguéra, on peut citer ceux d'Aképedo, de Kpélé Adeta, d'Evou Apégamé, d'Aledjo, de Défalé, de Tabligbo, de Ponio et de Tohoun en cours d'ouverture.

En rappel, la SAFER est membre de l'Association des Fonds d'Entretien Routier Africain (AFERA) et de son Groupe Focal de l'Afrique de l'Ouest (GFAO). Ces associations ont pour objectif l'échange sur les pratiques de financement de l'entretien routier et le fonctionnement des fonds mobilisés. Ces échanges permettent à chaque Etat d'améliorer la gestion des problématiques liées au réseau routier.

Uriel EGNANG

MESSAGE

Joue et tente de gagner ta voiture !

***8555#**

ou envoie Togocom
par sms au 8555

O TENTÉA ?



Inscription à 100F
Cumule des points pour être
éligible à la voiture Toyota Starlet
Coût du sms : 100F
Période du jeu : 23 mai au 21 juillet 2023

Avancer. Pour vous. Pour tous. togocom.tg   


Togocom