



VÉTÉRINAIRES
SANS FRONTIÈRES
SUISSE
member of VSF International

Achète ton **journal** sur le
www.sante-education.tg



HEBDOMADAIRE DE PROMOTION DE LA SANTÉ RÉCÉPISSE N° 0284/21/12/05/HAAC

SANTÉ EDUCATION

+228 96 14 97 97 | 91 79 47 07

Santé et Education,
les deux clés du développement

Prix : 1000 F CFA
N° 791 du 06 Novembre 2024

Consommer l'ail le soir : 5 bienfaits



IMAGE D'UNE TISANE A L'AIL

**Stress au travail :
remèdes naturels**

3

**Moringa :
réguler la glycémie**

4

**Aliments non couverts :
un désastre sanitaire**

7

DON DE

Sang



« Chers citoyens sortons
massivement pour sauver des vies. »

CNTS | Centre National de
Transfusion Sanguine

22 21 64 30 Lomé, Doumassesse (EAMAU)



Pharmacies et Points de vente du journal	Géolocalisation
Kisito	3K
ISIS	Noukafou
la Grace	Agoè stade
Main de Dieu	Agoè Assiyéyé
la Mairie	Mairie
Djidjolé	Djidjolé
Bon Samaritaine	Bè hopital
Bethel	Adidogomé
Ecole	Adidogomé
ALIKUYE Direct	Adidogomé IPG
Eden	Baguida
Verseau	Avepozo
Ave Maria	Entrée chu Tokoin
Bétania	Avedji
Bonté	Sagbado
Dieu Donné	Entreprise de l'union
Zanguéra	Zanguéra
Ets Malibou	Noukafou
Nopegali	Hanoukopé kanal fm
EMNET	Carrefour Bodjona
En face du Stade Dr Kaolo	Tsévié
Auto Ecole Itinéraire	Von plan
Sames com	Noukafou
Boutique victoire Fm	Radio victoire fm
T-Oil Akodessewa	Akodessewa
Cap Kegué	Kegué
Boutique FAO	Noukafou
Noukafou	CEET Assigamé
Edi Togo	

SANTÉEDUCATION

Directeur Général
Basile MIGNAKE

Ce journal est publié par l'Agence
de Communication et de
Marketing Social,
SANTE-EDUCATION

Directeur de Publication
Abel OZIH
91 50 20 22

Rédactrice en Chef
Merveille Povi MESSAN

Secrétaire de Rédaction
Raymond DZAKPATA

Journalistes Reporters
Gamé KOKO
Confess ABALO
Jean ELI
William O
Elom AKAKPO

Chroniqueur
Gadiel TSONYADZI

Stagiaire
Yendoumi KOLANI

Imprimerie
Santé Education

Tirage
7000 exemplaires

Distributeur Exclusif
Gérard AFANTODJI

Nous contacter au
04 BP 991 Lomé - TOGO
journalsante@yahoo.fr
santeducation01@gmail.com
www.sante-education.tg



COMMUNIQUE DE L'OFFICE TOGOLAIS DES RECETTES

N°030/2024/OTR/CG/CCI/DOFG/Bureau TVM/TPU-TR

PERCEPTION DE LA TAXE PROFESSIONNELLE UNIQUE (TPU) DES TRANSPORTEURS ROUTIERS

Le Commissaire Général de l'Office Togolais des Recettes (OTR) porte à la connaissance des contribuables soumis au paiement de la Taxe Professionnelle Unique (TPU) des Transporteurs Routiers communément appelée « trimestre » que la perception de ladite taxe au titre du troisième trimestre 2024 se poursuit conformément aux dispositions de l'article 57 du Livre des Procédures Fiscales.

Les contrôles du paiement de ladite taxe débutent pour compter du 1^{er} novembre 2024 sur toute l'étendue du territoire national.

Le Commissaire Général compte sur la collaboration et le civisme de tous.

Fait à Lomé, le 15 octobre 2024

Le Commissaire Général p. i.

Philippe Koton B. TCHADDE

41, Rue des impôts - 02 B.P. : 20823 Lomé - TOGO
Tél. : +228 22 53 14 00
Email : otr@otr.tg

FEDERER POUR BATIR
www.otr.tg

Avoir un système immunitaire fort et sain est indispensable pour faire face aux différents virus et pathogènes qui attaquent quotidiennement l'organisme et qui peuvent menacer notre santé.

ils ont dit...



Prof Tchin Darré

Ministre de la santé et de l'hygiène publique (Togo)

« Le cancer exige de nos jours de plus en plus de moyens dans la prise en charge des malades. Pour ce qui concerne l'enregistrement des cas de cancers, il est prouvé qu'en l'absence de données fiables provenant des registres de cancers basés sur la population, les programmes de lutte contre le cancer risquent d'être mal orientés et d'aboutir au gaspillage des investissements. Le registre du cancer s'impose donc comme un outil unique, incontournable et indiscutable permettant de mesurer le poids du cancer dans la population. Le fardeau que le cancer représente aujourd'hui mérite de mettre en place des structures ou des outils pour avoir des données de qualité. C'est sur la base de ces données que les actions et les stratégies seront prises pour que notre pays puisse mieux impacter sur la prise en charge du cancer. »

Numéros utiles

CHU Sylvanus Olympio
22-21-25-01

CHU Campus
22-25-77-68/22-25-47-39/22-25-78-08

Commissariat central
22-21-28-71

Sûreté Nationale
22-22-21-21

Pompiers
118 ou 22-21-67-06

Gendarmerie (Secours et Assistance)
172 ou 22-22-21-39

Police Secours
117

Protection de l'enfant
111

Assurance maladie
8220

Numéro vert SIDA
80 00 00 11

PHARMACIE DE GARDE DU 04/11/24 au 11/11/24

BOULEVARD	Bd. Du 13 Janv. Doulassamé	90 89 28 49
HANOUKOPE	Avenue de la Nouvelle Marche, Immeuble Radio Kanal FM	96 80 09 26
BON SAMARITAIN	BE PA de SOUZA / Hôpital de BE	91 34 41 94
BIOVA	Bd. Houphét-Boigny	70 23 19 23
SOURCE DE VIE	Face Collège Protestant	90 88 25 82
ADJOLOLO	1319, Rue de la Charité proche du CMS de Nyekonakpoe	97 93 86 59
CAMPUS	ADEWI - Boulevard de la Kara à côté de UTB	93 38 08 84
AGBEGNIGAN	Tokoïn Ramco - Gbadago, près du PRÉT À MANGER	70 20 00 00
NOTRE DAME	Rte de l'Aéroport entre la foire TOGO 2000 et l'Aéroport	96 80 10 12
LA PROSPERITE	Bd Eyadéma avant la Direction Police Judiciaire (DPJ)	70 44 86 96
GBEZE	Boulevard Jean Paul II	22 26 32 61
ST PIERRE	Sagboville Hédranawé. Boulevard Haho	70 43 26 67
DEO GRATIAS	Rue Notre Dame de la Miséricorde KEGUE DINGBLE	96 80 08 93
PEUPLE	Rue Santiagou, près du marché NUKAFU	98 25 04 86
BA-AVETA	KEGUE, Zogbédjé non loin de la station Ouando après le pont de Kégué	71 32 33 33
UNION	Bd Malfakassa, face crèmerie BAMUDAS - BE KPOTA	96 32 97 26
LE PROGRES	Grd contournement, non loin de la Gendarmerie d'AHADZI-Kpota	96 80 10 00
ADIDOGOME	Face au camp 2ème RI d'Adidogomé	91 05 78 21
SILOE	Carrefour Afiao Apédokoé Atigangomé	96 80 10 16
ACTUELLE	Route de Ségbé; Quartier Sagbado - Adidogomé	90 61 46 44
SEGBE	Ségbé qt Zanvi, près de l'EPP et du CEG Ségbé	79 30 07 29
DJIDJOLE	DJIDJOLE	93 93 99 27
ST JOSEPH	Bretelle BE KLIKAME	96 80 09 65
VIGUEUR	Rue 267, AGBALEPEDOGAN, Kilimandjaro	70 44 81 96
MILLENAIRE	Face réserve de la gendarmerie d'Agoè-Nyivé	70 21 31 97
DIEUDONNE	Route de LEO 2000, non loin de FUCEC Agoè-Téléssou	70 44 84 59
OSSAN	Carrefour AVEDZI, face Ets LA LIMOUSINE	70 40 44 25
APOLLON	Avédji, Face complexe scolaire Makafui	70 41 01 07
ST MICHEL	Située à Agoè-Nyivé entre la Brasserie BB et l'espace Télécom	70 43 30 43
CLEMENCE	Rte de la Cour d'Appel, près de l'Agence CEET Agoè	70 21 26 26
ZONGO	Togblékopé carrefour Hermann non d'Orabank	99 99 22 39
TAKOE	Avant la station CAP ESSO de Zongo (côté opposé)	91 55 18 04
ASSURANCE	Adétikopé, National N°1, non loin du marché	96 82 76 76
ABRAHAM	AGOE - Logopé Kossigan	92 25 99 83
DIVINA GRACIA	Quartier Agoè-Fiovi Carrefour Bafana-Bafana	96 80 10 21
LA MAIN DE DIEU	AGOE ASSIYEYE non loin de l'église des Assemblées de Dieu	93 40 21 21
ALTA	AGOE Anonkui Route Mission Tové en face du Centre Culturel Loyola	70 08 46 46
ZOSSIME	AGOE - Zossimé, près du marché	70 46 26 64
ST PHILIPPE	SANGUERA, Rte Lomé - Kpalimé près de la Station OANDO	90 67 33 24
EVA	SANGUERA, Kikamé, Non loin du T-OIL	92 16 32 32
NOUVELLE TULIPE	Rte de Mission - Tové; Près de la station CAP Agoè-Légbassito	99 47 00 70
PRINCIPALE	Rte d'Aného Kpogan Yovo Kopé	90 82 67 67
LE DESTIN	A côté de l'Agence ECOBANK de Baguida	70 41 15 41
LUMEN	DJAGBLE, En face de l'EPP (Plakomé)	70 41 68 36

Stress au travail : remèdes naturels

Des milliers d'employés et salariés togolais sont stressés au travail, rarement, parfois ou souvent. Les femmes seraient plus touchées par le stress que les hommes, notamment en raison de leur condition parfois précaire et de l'inégalité hommes-femmes qui perdure. Parmi les causes principales évoquées : une charge de travail trop lourde, des délais et des consignes ou des exigences clients compliquées à satisfaire, des objectifs difficiles à atteindre, un rythme trop soutenu, des incertitudes sur son avenir dans la l'entreprise et sur l'avenir de l'entreprise plus globalement. Mais s'il devient chronique, il y a danger, car il pompe beaucoup d'énergie en demandant constamment à l'organisme de s'adapter. Il modifie l'équilibre nerveux et hormonal et baisse les capacités de concentration et de productivité. Sans oublier les retombées psychologiques plus ou moins sévères, et les problèmes cardio-vasculaires, comme l'hypertension, qu'il peut générer. Voici des remèdes naturels pour évacuer et favoriser l'équilibre été bien être mental.



Une infusion de bissap

Recette 1

2 cuillères à café de fleurs d'hibiscus séchées ou bissap, 1 L d'eau, 10 g de gingembre frais, 1 demi citron. Bouillir de l'eau. Ecraser le gingembre et le mettre dans l'eau. Ajouter le jus du citron et l'hibiscus. Puis bien mélanger. Laisser infuser minimum 1 heure. Déguster tiède.

Recette 2

2 cuillères à café de bissap, 01 cuillerée a café de de cannelle, 1 cuillère à soupe de poudre de gingembre, ½ litre d'eau filtrée. Faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir et éteindre le feu lorsqu'elle commence à faire des boules au fond de la casserole. Placer l'hibiscus, la cannelle et le gingembre dans une tasse et laisser infuser avec l'eau chaude pendant environ 3 minutes. Ensuite, filtrer et consommer.

Recette 3

2 cuillères à café de bissap, 2 cuillerées à café de cannelle, 1 orange, ½ litre d'eau filtrée. Laver bien l'orange et la couper en tranches, avec le zeste. Faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir et éteindre le feu. Placer les tranches d'orange, la cannelle et le bissap dans un bol. Laisser infuser 3 minutes puis filtrer et servir.

Recette 4

: 750 ml d'eau, 5 feuilles de citronnelle, 1/2 citron jaune, 01 cuillères a soupe de miel, 01 racine de gingembre. Bien laver les feuilles de citronnelle. Laver le citron jaune. Récupérer la moitié du citron puis le couper en grosses rondelles. Eplucher le gingembre puis le couper en deux. Disposer tous ces ingrédients dans une théière. Ajouter le miel. Faire chauffer l'eau jusqu'à frémissement puis la verser dans la théière. Laisser infuser pendant environ 5 minutes puis servir.

Recette 2

2 cuillères à café de bissap, 01 cuillerée a café de de cannelle, 1 cuillère à soupe de poudre de gingembre, ½ litre d'eau filtrée. Faire chauffer l'eau jusqu'à ce qu'elle commence à bouillir et éteindre le feu lorsqu'elle commence à faire des boules au fond de la casserole. Placer l'hibiscus, la cannelle et le gingembre dans une tasse et laisser infuser avec l'eau chaude pendant environ 3 minutes. Ensuite, filtrer et consommer.

Adopter de bons gestes au bureau

Avoir une attitude positive. Avoir une bonne hygiène de vie. Ne pas négliger son corps. Bien manger, faire de l'exercice et bien dormir. Eviter une seule tâche à la fois. Faire régulièrement des pauses. Améliorer l'environnement de travail. Faire du sport. Avoir un sommeil récupérateur. Relaxer. En parler. Si malgré tout, on n'arrive plus à faire face au stress, on faut solliciter l'aide d'un spécialiste, à commencer par un médecin généraliste.

Secrets des bananes contre stress et dépression

La banane est l'un des aliments les plus nutritifs, riche en amidon qui procure de l'énergie. Elle peut apporter de nombreux bienfaits au cerveau et contribue à améliorer la santé mentale et cognitive.



Image des bananes

La banane contient 3 sucres naturels qui sont le sucrose, le fructose et le glucose. Elle est également riche en protéines, en fibres, en phosphore, en fer et en vitamines et minéraux.

Energétique et très riche en eau, de façon générale, la banane est importante pour le bon fonctionnement du cerveau et avoir une bonne humeur.

endommager les cellules du cerveau et contribuer au vieillissement prématuré. Ils contribuent à maintenir une bonne circulation sanguine. Une bonne circulation sanguine est essentielle pour amener suffisamment d'oxygène et de nutriments au cerveau. Ce fruit sert alors à lutter à la fois contre le stress, mais aussi l'anxiété, la nervosité et la dépression.

Les vitamines B, fibres et antioxydants contre les dommages oxydatifs

Ces composés sont essentiels pour le fonctionnement normal du cerveau. Ils jouent un rôle clé dans la production de neurotransmetteurs tels que la sérotonine et la dopamine, qui sont responsables de la régulation de l'humeur et du bien-être émotionnel. « Il a été montré qu'en période d'apprentissage, le métabolisme énergétique cérébral est considérablement augmenté. Les synthèses des protéines et des neuromédiateurs s'accroissent, ce qui nécessite d'augmenter d'autant l'apport vitaminique. En mangeant des fruits, une banane par exemple...La consommation régulière de bananes peut donc aider à maintenir un équilibre mental sain. Ces composés sont connus pour leur capacité à protéger les cellules contre les dommages oxydatifs causés par les radicaux libres », conseille Isabelle Brette, biochimiste francise auteur de l'ouvrage « Les vertus de la banane » (éd. Alpen). **Les radicaux libres peuvent**

L'effet positif du tryptophane sur le cerveau

Les bananes contiennent du tryptophane, un acide aminé que le corps convertit en sérotonine, une substance chimique du cerveau qui procure une sensation de bien-être. D'après l'étude « *Effect of diet on serotonergic neurotransmission in depression* », publiée en Janvier 2013 dans « *Neurochemistry International* », cette substance est connue pour favoriser la relaxation, améliorer l'humeur, réduire l'anxiété et, d'une manière générale, rendre plus heureux. **Cet effet bonne humeur est renforcée par la présence de bonnes quantités de vitamine B6 (0,5 mg aux 100 g, soit le quart de l'apport quotidien recommandé). Aussi appelée la pyridoxine, cette vitamine est, entre autres, utile à la production de divers neurotransmetteurs associés à l'humeur, dont la sérotonine et la dopamine. Certaines études ont prouvé que, consommée en forte dose, elle peut alléger la dépression associée au syndrome prémenstruel.**

par William O.

Annonce Meilleur Miel



Vous aimez consommer du miel? Choisissez le miel de qualité pour la sante «KPELOUWEDEOU». C'est un miel analysé dans un laboratoire universitaire au Togo pour la mise en évidence de son taux de sucre et d'eau. Il est passé par tous les tests physiques pour constater sa qualité. «KPELOUWEDEOU»

est produit dans un environnement sain au cours d'un processus qui respecte les normes professionnelles. Il contient les nutriments et propriétés nécessaires pour la santé «KPELOUWEDEOU» c'est le miel qu'il faut pour vous et toute votre famille. Faites vos commandes.

Tel/WhatsApp : 93 05 94 23

**« La protection et la promotion
de la santé de la population
ainsi que les prestations de
soins et services relèvent de la
responsabilité de l'Etat »**

**Article 3 du Code de la Santé
publique togolaise**

Consommer l'ail le soir : 5 bienfaits

L'ail est un superaliment aux multiples bienfaits pour la santé, particulièrement lorsqu'il est consommé le soir. Que ce soit pour améliorer la qualité du sommeil, renforcer la santé cardiaque ou stimuler la libido, l'ail regorge de nutriments et de propriétés thérapeutiques. Ainsi il est recommandé de consommer l'ail le soir.

Améliorer la qualité du sommeil

Des études montrent que l'ail est une excellente source de magnésium, un minéral qui aide à détendre les muscles et à réguler l'activité nerveuse, facilitant l'endormissement. Selon une étude publiée dans la revue « *Nutrients* » en 2017, le magnésium peut

améliorer l'efficacité du sommeil, notamment en augmentant la production de mélatonine, l'hormone responsable du cycle veille-sommeil. De plus, la vitamine B6 présente dans l'ail favorise la production de sérotonine, un neurotransmetteur qui aide à apaiser le système nerveux, réduisant ainsi le stress et l'anxiété, souvent à l'origine des troubles du sommeil.

Amélioration de la santé cardiaque

L'ail est reconnu pour ses propriétés cardioprotectrices. Une étude de 2020, publiée dans « *The Journal of Nutrition* », a mis en évidence les effets bénéfiques de l'ail sur la réduction de l'inflammation et l'amélioration de la santé vasculaire. Grâce à ses composés sulfurés, l'ail

contribue à diminuer la pression artérielle et à fluidifier la circulation sanguine, deux facteurs essentiels pour réduire le risque de maladies cardiovasculaires. En mangeant de l'ail le soir, on bénéficie de ses propriétés antioxydantes, qui luttent contre le stress oxydatif, et de ses effets anti-inflammatoires qui apaisent les artères après une longue journée.

Prévention des maladies cognitives

La consommation d'ail le soir pourrait également jouer un rôle dans la prévention des maladies neurodégénératives telles que la maladie d'Alzheimer et la démence. Les composés antioxydants de l'ail protègent

les cellules du cerveau contre les dommages causés par le stress oxydatif. Ces antioxydants, comme l'allicine, favorisent la circulation sanguine vers le cerveau, améliorant l'apport d'oxygène et de nutriments. Ce processus est important pour maintenir des fonctions cognitives optimales et prévenir le déclin cognitif lié à l'âge.



Image de l'ail

Booster la libido et la santé sexuelle

L'ail peut aussi avoir un impact positif sur la libido, en particulier chez ceux qui en consomment régulièrement. Une étude menée par des chercheurs de l'Université de Kobe au Japon

a révélé que l'allicine, un composé actif de l'ail, stimule la production d'hormones sexuelles comme la testostérone. En améliorant la circulation sanguine, l'ail favorise une meilleure fonction érectile chez les hommes et améliore également la réponse sexuelle chez les femmes.

Renforcer le système immunitaire

L'ail est réputé pour ses propriétés antibactériennes et antivirales, qui aident à lutter contre les infections. Une étude publiée dans « *Advances in Therapy* » a montré que les personnes consommant régulièrement de

l'ail avaient moins de risques de contracter des infections respiratoires, comme le rhume et la grippe. En renforçant le système immunitaire la nuit, l'ail aide le corps à mieux se défendre contre les pathogènes. C'est un excellent antibiotique. Il est efficace contre la bactérie *Campylobacter*, qui cause des infections intestinales.

Les précautions à prendre en mangeant l'ail le soir

Bien que l'ail soit bénéfique pour la santé, il est essentiel de prendre certaines précautions. Consommer trop d'ail peut provoquer des effets secondaires indésirables. Il est préférable de commencer par de petites quantités et d'augmenter progressivement. L'ail est puissant et peut parfois causer des problèmes digestifs, surtout s'il est consommé cru. Si on ressent des ballonnements ou des brûlures d'estomac, essayer de réduire la quantité d'ail qu'on consomme. La cuisson peut aussi aider à rendre l'ail plus digeste. L'ail peut interagir avec certains médicaments, notamment les anticoagulants. Si on prend des médicaments, consulter le médecin avant d'ajouter de grandes quantités d'ail à l'alimentation. Cela évitera des interactions potentiellement dangereuses. Prendre ces précautions et être attentif aux réactions du corps pour maximiser les avantages.

Moringa : réguler la glycémie

La régulation de la glycémie, c'est-à-dire le maintien d'un taux de sucre stable dans le sang, est indispensable pour la santé. Si le citron, et le gingembre sont connus pour leurs effets bénéfiques sur la glycémie, une autre plante, se révèle particulièrement efficace dans ce domaine : le moringa.



Image du moringa

Le moringa est une plante tropicale dont les propriétés « hypoglycémiantes » ont été démontrées par plusieurs études scientifiques. Dans une recherche publiée dans la revue « *Nutrients* », des chercheurs ont suivi 73 personnes prédiabétiques pendant 12 semaines. Ce groupe, divisé en deux sous-groupes, a permis d'étudier les effets de la

consommation quotidienne de 2,4 g de moringa en poudre mélangée à de l'eau.

Les résultats ont montré une amélioration significative de la glycémie à jeun et de l'hémoglobine glyquée chez les participants ayant consommé le moringa, avec une amélioration de 60% de ces indicateurs par rapport au groupe placebo. Ces données suggèrent que le moringa peut être un allié précieux

pour réguler le taux de sucre dans le sang et prévenir l'apparition du diabète.

Le moringa est un concentré de nutriments bénéfiques pour la santé. Cette plante est particulièrement riche en protéines, fibres, potassium, magnésium, et en vitamines essentielles telles que le bêta-carotène (vitamine A) et l'alpha-tocophérol (vitamine E active). Les polyphénols qu'elle contient sont également des molécules antioxydantes et anti-inflammatoires qui renforcent ses bienfaits, notamment pour la prévention du diabète et des maladies chroniques associées à des inflammations prolongées. Ce profil nutritionnel fait du moringa une plante idéale pour contrôler la glycémie tout en favorisant une meilleure santé générale.

Intégrer le moringa dans son alimentation

Le goût du moringa est généralement plus apprécié que des poudres comme la spiruline. Pour ceux qui apprécient son goût, il est possible de le consommer simplement en poudre, mélangée à de l'eau.

Pour ceux qui trouvent son goût trop intense, il s'intègre parfaitement dans des jus ou même dans une soupe. Une dose quotidienne de

2 à 3 g suffit pour profiter de ses bienfaits. Aussi, il est consommé à travers ses feuilles dans les sauces.

Recette 250 ml d'eau chaude (mais pas bouillante), 2 cuillères à café de feuilles de moringa séchées. 1 cuillère à soupe de miel. 1 morceau de gingembre. 1 citron coupé en deux. Rincer la racine de gingembre et la couper en rondelles, faire bouillir avec les 4 tasses d'eau pendant 10 minutes. Couvrir et laisser infuser les feuilles de Moringa, feu éteint pendant 5 minutes. Verser dans une tasse à travers une petite passoire pour éliminer feuilles et gingembre. Ajouter ensuite si possible du miel, un citron coupé en deux et mélanger. Servir et déguster. Prendre 3 fois dans la semaine pendant 1 mois. Dans l'étude «*Effets antioxydants et anti-inflammatoires du gingembre sur la santé et l'activité physique : une revue des preuves actuelles*», publiée dans «*International Journal of Preventive Medicine*» de la US National Library of Medicine National Institutes of Health, cette recette possède les propriétés antitumorales potentielles, anti-inflammatoires, hypoglycémiantes et antioxydantes. Cette tisane est non seulement réconfortante mais aussi un excellent moyen dans la gestion du diabète.

Togo : le programme School Assur devient School AMU

Le gouvernement togolais a décidé de renforcer la couverture sanitaire des élèves des établissements publics. Au Togo, le programme School Assur, déployé depuis 2017 pour la couverture sanitaire des élèves des établissements publics, vient d'être intégré au projet national d'Assurance maladie universelle (AMU) mis en œuvre depuis janvier 2024. Il est désormais dénommé School AMU, selon une communication faite par l'Institut National d'Assurance Maladie (INAM).

School AMU offre une prise en charge gratuite et simplifiée des soins de santé pour les élèves du préscolaire, du primaire et du secondaire dans tout le pays. Le programme School AMU assure à tous les élèves inscrits une couverture sanitaire de base gratuite, avec des conditions de prise en charge souples. L'INAM, en collaboration avec ses partenaires, a pris les dispositions nécessaires pour rendre ce programme effectif sur l'ensemble du territoire national. **L'un des changements majeurs de ce nouveau dispositif déjà opérationnel à la rentrée scolaire 2024-2025 concerne la gestion des feuilles de soins. Alors que cette tâche était précédemment du ressort des parents, elle sera désormais directement assurée par les écoles et les formations sanitaires. Dans cette optique, il existe déjà un partenariat entre l'INAM et les responsables d'établissements scolaires et le personnel de santé. Cette collaboration vise à faciliter les procédures et assurer un suivi efficace de la prise en charge des apprenants.**

L'Institut National d'Assurance Maladie (INAM) qui assure la gestion de ce régime d'assistance médicale dit School AMU porte à la connaissance

de l'ensemble de ses partenaires que seuls les centres de santé publics et leurs pharmacies internes sont autorisés à prendre en charge les élèves bénéficiaires de School AMU.

Les centres de santé concernés sont les unités de soins périphériques, les centres médico-sociaux et les hôpitaux de districts ou hôpitaux préfectoraux. Les centres hospitaliers régionaux et les centres hospitaliers universitaires prennent en charge les élèves bénéficiaires sur référencement validé par l'INAM. Par conséquent, les formations sanitaires privées et les officines de pharmacies privées ne sont pas éligibles pour la prise en charge des bénéficiaires de School AMU.

Le Directeur Général de l'INAM, Justin Pilanté a exprimé sa gratitude envers les élèves, les parents, les enseignants et les professionnels de santé pour leur mobilisation et leur engagement dans la réussite de ce programme. Il a également lancé un appel aux parties prenantes pour travailler ensemble à la réussite de cette initiative qui vise à renforcer la protection sociale au Togo.

par William O.



ASSURANCE MALADIE
UNIVERSELLE | AMU INAM

**Avec SCHOOL AMU,
l'État garantit ma santé!**

Avec INAM, se soigner n'est plus un souci !

www.inam.tg

f x in @ 8220

Santé
Actualité

Nouveau code vestimentaire pour les professionnels de santé au Togo

Par un arrêté en date du 23 octobre 2024, le ministre de la Santé et de l'Hygiène Publique, Prof. Tchin Darré a instauré un nouveau code vestimentaire harmonisé pour l'ensemble du personnel exerçant dans les formations sanitaires à travers le territoire togolais. Ce nouveau règlement, qui vise, selon le ministre, à améliorer les normes d'hygiène et de sécurité, s'applique à tous les professionnels de santé en contact direct avec les patients ou leur environnement.

Catégorie socio-professionnelle	Couleur	Modèle
Médecins/Chirurgiens-dentistes/Pharmaciens	Blanche	Blouse à manche courte ou longue couvrant les genoux et/ou ensemble tunique (haut et pantalon en bas)
Prestataires de soins paramédicaux (Techniciens Supérieurs de Santé, anesthésistes, instrumentistes....)	Verte	Ensemble tunique
Prestataires de soins de rééducation et de réadaptation (Kinésithérapeute, orthophoniste, orthoprothésiste, santé mentale)	Grise	Ensemble tunique
Infirmiers	Blanc-bleu	Ensemble tunique en blanc avec col bleu
Sages-femmes	Rose rayée	Blouse manche courte couvrant les genoux et ensemble tunique
Accoucheuse	Rose unie	Ensemble tunique
Personnel technique	Bleu foncé	Blouse manches courtes ou manches longues et/ou ensemble tunique
Auxiliaires en pharmacie et assimilés	Vert-claire	Blouse manches courtes ou manches longues
Personnel d'appui (garde malade, technicien de surface, agent de buanderie)	Violet	Ensemble tunique
Personnel administratif (secrétaire, agent de guichet)	Beige	Blouse manches courtes ou manches longues
Agent des services de la morgue	Kaki	Ensemble tunique

Renforcement des normes d'hygiène et de sécurité

En plus de cette différenciation vestimentaire, le code insiste sur l'importance des équipements de protection individuelle (EPI). En cas de risque de projection de sang ou de liquides biologiques, des protections supplémentaires comme les surblouses et surchaussures seront obligatoires. Le personnel devra également porter des chaussures fermées, antidérapantes et faciles à nettoyer, afin d'assurer à la fois confort et sécurité au travail.

Identification et traçabilité du personnel

Autre innovation majeure de cet arrêté: l'identification claire du personnel. Désormais, chaque agent de santé devra porter son nom, son titre professionnel et sa qualification de manière bien visible sur son uniforme. Cette mesure vise à garantir une transparence accrue et à faciliter la traçabilité des actes médicaux dans les établissements hospitaliers.

« Cette mesure vise à renforcer la transparence et la traçabilité des actes médicaux, en rendant chaque professionnel de santé facilement identifiable », a expliqué Prof. Darré.

Délai d'adaptation et sanctions prévues

Les établissements de santé disposent désormais d'une période de six mois pour se conformer à ces nouvelles directives. Le ministre a par ailleurs averti que le port de ces tenues hors des établissements sanitaires est

strictement interdit, à l'exception des situations d'urgence extrahospitalière.

« Tout manquement aux dispositions de cet arrêté sera sanctionné conformément à la législation en vigueur », a averti Prof. Darré, soulignant l'importance de ces mesures pour éviter toute confusion au sein des hôpitaux.

Ce nouveau code permettra notamment de distinguer clairement les rôles de chaque professionnel et de lutter contre les mauvaises pratiques, comme le fait que certains agents se fassent passer pour des médecins ou que des personnels non qualifiés s'arrogent des responsabilités médicales.

Objectifs du nouveau code vestimentaire

L'instauration de ce code vestimentaire a pour objectifs principaux de clarifier les rôles et responsabilités de chaque professionnel au sein des établissements hospitaliers, renforcer l'hygiène et la sécurité dans les structures sanitaires, améliorer la qualité des soins en identifiant rapidement et facilement chaque intervenant, lutter contre les mauvaises pratiques, notamment en évitant que des personnels non qualifiés se fassent passer pour des professionnels de santé spécialisés. **Ce nouveau code vestimentaire marque une étape importante dans la modernisation du secteur de la santé au Togo, tout en garantissant un environnement de travail plus sûr et plus transparent pour les professionnels comme pour les patients.**

par Jean ELI

**Prenez votre santé en main. Avec SANTE-EDUCATION,
demeurez informés et restez en bonne santé**

Grillade au bord des routes : délice à risque

Parmi les activités commerciales qui aujourd'hui prospèrent mieux au Togo, se trouve en bonne place la vente des viandes braisées communément appelées « Tchitchinga ». Des barbecues squattent les trottoirs, dans la majorité des quartiers de la ville de Lomé, on assiste à une forte animation durant la nuit où de nombreux vendeurs de brochettes ont installé leurs commerces et s'adonnent à cette activité sans être dérangés. Mais, si par son assaisonnement irrésistible, beaucoup de gens en raffolent, sa consommation n'est pas aussi sans risque.

Grillages posés sur des tonneaux à moitié découpés, l'un sous forme de four qui sert à cuire les viandes et sur lequel les brochettes sont rôties ; charbon, bois, tissus, cartons, pailles sont entre autres les ingrédients utilisés pour faire cuire les viandes. On remarque aussi une table sur laquelle est posée une grosse planche à découper, l'on sent l'odeur de la viande de mouton. C'est le décor qu'on peut remarquer au bord des routes, à certains rondpoints ou certains bars et restaurants huppés des quartiers Avénou, Adidogomé, Avédji-Limousine, Totsi, Cassablanca et même dans les marchés. Sur le lieu, tout est exposé en plein air, à la vue de tout le monde le découpage des viandes, le fumage et la vente des brochettes. Ces brochettes attirent une clientèle nombreuse. Les jeunes clients qualifient ces barbecues de points de rencontre conviviaux.

Les gens en raffolent énormément. «Les gens vous diront que si les brochettes sont hachées, grillées, et salées, c'est que le goût y est encore, et que la consommation ou plutôt la dégustation est meilleure, quand elles sont exposées au bord des routes», raconte Julien, venu acheter près d'un bar à Adidogomé. Honorine, une jeune fille revendeuse de pain, témoigne: «ces viandes attirent l'attention de tout passant. Vraiment c'est appétissant, les viandes dans la bouche». Kokou, alias «Gakpo », mécanicien aussi renchérit: « si tu achètes 500F aujourd'hui, tu achèteras 1000F demain. C'est très doux.

C'est même quand c'est exposé qui attire les gens. Eux ils s'en foutent de la santé du consommateur». L'un des passants rencontrés dans le quartier Avénou explique l'affluence qui prévaut surtout les week-ends : «les gens viennent massivement acheter. C'est la horde. C'est des voitures et motos qui garent pour s'approvisionner. Moi aussi j'ai une fois mangé c'est bon ».

Mais la question qui se pose est de savoir si cela est sans danger pour la santé publique, en cette période même où les toxi-infections font des ravages ?

De la préparation à la vente : Hygiène macabre

Les gens ont-ils tort d'en consommer? Doit-on attribuer un caractère nuisible à la consommation des brochettes, le long des routes et encore risqué, tard dans la nuit ? Les brochettes que les Togolais se plaisent à manger gloutonnement ou qu'ils emportent chez eux doivent susciter de nombreuses questions quant aux soins que les vendeurs accordent. La préparation, le traitement, l'hygiène méritent qu'on remette en cause ces grillades.

Au rondpoint du quartier Avénou, sur les rails, l'atmosphère de préparation, de fumage et de vente des brochettes est à déplorer. C'est très sale. Les vendeurs ont une hygiène vestimentaire impropre et ont l'air sales. Exposés au vent, à la poussière, aux gaz d'échappements des véhicules, les propriétaires de ces brochettes, n'ont pas besoin de



Des jeunes venus acheter du Tchitchinga

protection ni d'assainissement ou même d'hygiène, ils s'emparent des brochettes avec des mains souillées pour servir leurs clients. « La majorité qui vend les brochettes dans notre pays viennent du Burkina Faso ou du Niger. Ces dealers de brochettes s'en foutent éperdument des conséquences que ce manque d'hygiène peut causer à l'organisme humain. Je dis attention à la consommation », martèle Roger, Enseignant rencontré près d'un bar à Totsi. A Adidogomé-Sagbado, un fait surprenant a été constaté : Abotchi, la quarantaine, d'origine nigérien a tendance à pisser non loin de son site de vente de brochettes. Des fois dans l'empressement, il ne se lave pas les mains et sans embarras, cupide éventuellement se livre au service desdits clients, friands de la viande rouge.

Risques et dangers pour la santé

« Depuis que j'ai commencé à manger des brochettes au bord de la route, j'ai commencé à avoir un début d'hémorroïdes et ce sont des traitements urgents avec des antibiotiques qui ont pu m'aider à guérir ce mal », confie Sitsopé, un jeune vendeur de friperies au marché d'Adidogomé Assiyyé.

D'après Dr Komlavi Goncalves, Médecin Généraliste à Lomé, « la consommation régulière des brochettes, ces viandes fumées est dangereuse pour la santé, du fait de la teneur élevée en benzopyrène, qui s'accroît pendant le processus de fumage. Le contact avec les flammes au cours du fumage produit une quantité importante d'hydrocarbures aromatiques polycycliques hautement cancérigènes pour les organes vitaux. » Le Dr Goncalves montre aussi que les personnes qui sont accros à la viande rouge, aux brochettes peuvent être sujets d'ulcère gastriques.

Une étude de 2017, publiée dans « Journal of Cancer Research and Clinical Oncology », a démontré que l'exposition aux vapeurs d'huile de cuisson augmente le risque de cancer du poumon. Les méthodes de cuisson à feu ouvert de la viande rouge, en particulier le gril et le barbecue, ainsi que les techniques de cuisson à haute température, peuvent augmenter encore le risque de diabète chez les consommateurs réguliers de viande rouge. Il y a une corrélation similaire entre les techniques de cuisson à feu ouvert ou à haute température et le diabète de type 2 chez les personnes qui mangent de la viande rouge, au moins 15 fois par mois, quel que soit leur sexe.

Que faire ?

L'hygiène est la première qualité du vendeur de brochettes. Mathieu Tobossi, Spécialiste en Hygiène et Qualité alimentaire (Lomé) donne des recommandations: « le consommateur doit observer l'hygiène corporelle et matérielle (ustensiles, environnement,) du vendeur avant de l'approcher pour achat. Il doit se renseigner sur la qualité et la provenance des chairs traitées en brochettes ainsi que des ingrédients (cube, sel, oignon, huile) utilisés. Que chaque vendeur se préoccupe de la santé du consommateur final en observant une bonne hygiène de sélection des chairs, du traitement des chairs, du site de vente, des ingrédients, mais surtout de sa propre hygiène corporelle. »

La consommation de tchitchinga est rentrée dans les habitudes alimentaires des Togolais. Il urge que les services publics fassent leur travail en faisant des descentes inopinées pour amener ces vendeurs à prendre soin de ce qu'ils servent aux populations et ainsi préserver la santé publique.

par Abet OZIH



COMMUNIQUE DE L'OFFICE TOGOLAIS DES RECETTES

N°031/2024/OTR/CG/CI/DCCF

PAIEMENT DES DROITS LIQUIDES A LA DIRECTION DU CADASTRE ET DE LA CONSERVATION FONCIERE

Le Commissaire Général de l'Office Togolais des Recettes (OTR) rappelle à l'attention du public et des usagers de la Direction du Cadastre et de la Conservation Foncière (DCCF), qu'aux termes de l'article 97 du Livre de Procédures Fiscales, le paiement des droits liquidés suite à la présentation des réquisitions notamment de première immatriculation, de mutation partielle et totale, d'inscription hypothécaire, à la conservation foncière sont « payables au comptant ».

A cet effet, il est porté à l'attention des requérants, notamment les cabinets de notaires, dont les réquisitions liquidées sont restées impayées de régulariser leur situation au plus tard le **31 décembre 2024**. Passé ce délai, l'administration fiscale se réserve le droit d'engager toute mesure prescrite en vue du recouvrement de la créance de l'Etat.

Le Commissaire Général remercie tous les usagers pour leur bonne compréhension.

Fait à Lomé, le 28 octobre 2024

Le Commissaire Général p. i.

Philippe Koton B. TCHADJE

41, Rue des impôts - 02 B.P. : 20823 Lomé - TOGO
Tél. : + 228 22 53 14 00
E-mail : otr@otr.tg

FEDERER POUR BATIR
www.otr.tg

Annonce Meilleur Miel



Vous aimez consommer du miel? Choisissez le miel de qualité pour la santé « AVENIR ». C'est un miel analysé dans un laboratoire universitaire au Togo pour la mise en évidence de son taux de sucre et d'eau. Il est passé par tous les tests physiques pour constater sa qualité. « AVENIR »

est produit dans un environnement sain au cours d'un processus qui respecte les normes professionnelles. Il contient les nutriments et propriétés nécessaires pour la santé « AVENIR » c'est le miel qu'il faut pour vous et toute votre famille. Faites vos commandes.

Tel/WhatsApp : 90734580

Aliments non couverts : un désastre sanitaire

Santé
Alimentation

La vente d'aliments non couverts est une pratique fortement répandue en Afrique, en général et au Togo, en particulier. Dans les marchés et aux abords des routes, on trouve partout toutes sortes de denrées alimentaires vendus à même le sol et à ciel ouvert, sans aucun respect des normes d'hygiène les plus élémentaires. Pains, galettes, huile, poisson, entre autres sont vendus en bordures des routes et dans les marchés sans aucune couverture. Chacun fait en sorte que sa marchandise soit le plus exposé pour mieux attirer les clients, quitte à les exposer aux mouches et tous les microbes possibles. Pourtant, selon les études, exposer les aliments sans les couvrir multiplie les risques sanitaires et constitue un grand danger pour la santé des consommateurs.



Des pains non couverts

Dans les rues, les trottoirs, aux abords et à l'intérieur des marchés, à la sortie des restaurants ou des hôpitaux, aux arrêts de bus, dans les stations ou gares routières, des vendeurs se sont installés pour proposer aux passants, toutes sortes de denrées alimentaires sensibles. On y trouve entre autres du pain, du poisson, de la viande ou du poulet braisé, du manioc en mini morceaux, des sandwichs, des beignets, wagashis, poissons fumés ou frits, des plats cuisinés. Ces aliments, souvent exposés nus sans couverture, sont à la merci des poussières, du vent, et d'autres éléments nuisibles.

Ces marchandises, étalées dans des conditions déplorables, ne respectent aucune norme d'hygiène. Bien que vendus dans certains endroits particulièrement crasseux ou à proximité des décharges d'ordures, ces aliments proposés attirent étonnamment la clientèle qui s'agglutine autour de ces étals, se régalant goulument et ne prêtant guère attention aux mouches et autres insectes qui pullulent aux alentours.

« Nous laissons le pain à l'air libre pour attirer la clientèle et parfois pour éviter qu'il ne transpire, surtout quand il sort droit de la boulangerie. Nous sommes parfois devant l'embarras du choix. Certains clients aiment apprécier le pain

de loin, d'autres par contre nous suggèrent de le couvrir », se justifie une vendeuse, au marché d'Adidigomé Assiyé.

Devant un étal de poulet braisé à ciel ouvert à Totsi, Hervé, conducteur de taxi moto, un habitué des lieux, attend impatiemment d'être servi. En attendant son tour, le vendeur lui coupe un morceau de viande pour déguster. Il se défend : « Je viens m'approvisionner souvent ici. Même s'il y a des mouches, je ne suis jamais tombé malade. De toutes les façons, l'organisme d'un Noir résiste aux microbes ». Un argument que la plupart tiennent dans l'ignorance.

Rosine, Couturière à Adidogomé, s'inquiète et se méfie toujours d'acheter les aliments non couverts. « Beaucoup de commerçants vendent sans le respect des règles hygiéniques, les aliments ne sont pas couverts, il y a la poussière et les mouches viennent se poser dessus, parfois il y a même les galettes qui tombent à terre on ramasse pour le revendre encore, et tout cela provoque la maladie. J'ai toujours bien vérifié ce que je dois acheter parce qu'il y en a qui ne respectent aucune mesure hygiénique, donc pour ma propre santé je ne n'achète pas », avoue-t-elle.

Attention aux maladies

La consommation des aliments non couverts ou couverts à moitié expose à des maladies diarrhéiques

comme la fièvre typhoïde, indique-la nutritionniste/Diététicienne Kabisa Tshizubu (RDC). « Les aliments cuits mais non couverts ou couverts à moitié vendus ont des conséquences sur notre santé. Les consommateurs sont exposés à plusieurs maladies, notamment la diarrhée et la fièvre typhoïde. Les aliments exposés à l'air libre peuvent être contaminés par des micro-organismes pathogènes tels que les bactéries Salmonella, E. coli. Ces micro-organismes peuvent se développer rapidement dans des conditions favorables, entraînant des intoxications alimentaires. Les raisons qui concourent à la résistance pour certains vendeurs de couvrir les aliments est que les clients préfèrent voir la nourriture exposée », souligne Kabisa Tshizubu.

Selon l'Organisation Mondiale de la Santé, les aliments insalubres contenant des bactéries, des virus, des parasites ou des substances chimiques nocifs causent plus de 200 maladies, allant de la diarrhée aux cancers.

Renforcer la sensibilisation

Face à tous les enjeux de la sécurité alimentaire, le rôle des pouvoirs publics (mairies, Ministère de la Santé) devient primordial. Les consommateurs doivent aussi disposer d'informations de meilleure qualité concernant l'incidence, la nature et les causes des maladies liées à l'alimentation. La clé pour la protection des aliments prêts à manger passe aussi par l'encouragement pour le changement de comportement à travers des campagnes d'information et d'éducation à haute visibilité dans les médias, les marchés, les écoles et

autres lieux publics. Afin de garantir au consommateur une sécurité alimentaire maximale, le respect de règles sanitaires par les restaurateurs et les commerçants doit strictement être réglementé et soumis à des contrôles fréquents.

Les vendeurs doivent être sensibilisés à l'importance de l'hygiène alimentaire et équipés de matériel adapté pour protéger les aliments des contaminations. L'utilisation de couvercles, de vitrines réfrigérées ou de films alimentaires est très indispensable pour protéger les produits des contaminations.

La vigilance doit être de mise

Les politiques et les mesures appliquées en matière de sécurité alimentaire doivent porter sur l'ensemble de la chaîne alimentaire, de la production à la consommation. Certes, la vente informelle des denrées alimentaires permet de faire vivre des familles à faible revenu mais cela ne justifie pas le non-respect des règles d'hygiène. **La réduction du risque passe aussi par le choix des aliments que l'on consomme. Ainsi, on s'assure de manger plus sainement, bien que le risque zéro n'existe pas. Il est donc nécessaire de savoir préserver sa parfaite santé par la prise en compte des mesures d'hygiène adéquates. L'amélioration de la sécurité sanitaire et de la teneur nutritionnelle des aliments devait constituer un défi pour tous les dirigeants afin de garantir la santé de tous.**

par William O. & Esther KOLANI (Stagiaire)

Annonce Meilleur Miel



Vous aimez consommer du miel? Choisissez le miel de qualité pour la sante «ABEILLE D'ABORD». C'est un miel analysé dans un laboratoire universitaire au Togo pour la mise en évidence de son taux de sucre et d'eau. Il est passé par tous les tests physiques pour constater sa qualité. «ABEILLE D'ABORD» est

produit dans un environnement sain au cours d'un processus qui respecte les normes professionnelles. Il contient les nutriments et propriétés nécessaires pour la santé «ABEILLE D'ABORD» c'est le miel qu'il faut pour vous et toute votre famille. Faites vos commandes.

Tel/WhatsApp :91 71 87 08



COMMUNIQUE DE L'OFFICE TOGOLAIS DES RECETTES

N°032/2024/OTR/CG/CI/DCCF

PAIEMENT DE LA TAXE SUR LA PLUS-VALUE DE CESSIONS A TITRE ONEREUX DE BIEN IMMEUBLES

Le Commissaire Général de l'Office Togolais des Recettes (OTR) rappelle à l'attention du public et des usagers de la Direction du Cadastre et de la Conservation Foncière (DCCF), que conformément aux dispositions de l'article 48 alinéa 2 du Livre de Procédures Fiscales, le paiement de la taxe sur la plus-value de cessions à titre onéreux de biens immeubles a lieu « dans le mois qui suit celui au cours duquel les sommes taxables ont été payées ».

A cet effet, il est porté à l'attention de tous les contribuables, notamment les cabinets de notaires et les cessionnaires, qui restent devoir cette taxe de régulariser leur situation au plus tard le **31 décembre 2024**. Passé ce délai, les contrevenants s'exposent aux sanctions prévues par le Livre de Procédures Fiscales notamment en son article 115 et l'administration fiscale se réserve le droit d'engager toute mesure prescrite en vue du recouvrement de la créance de l'Etat.

Le Commissaire Général remercie tous les usagers pour leur bonne compréhension.

Fait à Lomé, le 28 octobre 2024

Le Commissaire Général p. i.

Philippe Koton B. TCHADDE

41, Rue des impôts - 02 B.P. : 20823 Lomé - TOGO
Tél. : + 228 22 53 14 00
Email : otr@otr.tg

FEDERER POUR BATIR
www.otr.tg

COMMUNIQUE



Institut National d'Assurance Maladie

COMMUNIQUE

Dans le cadre de la mise en œuvre progressive de l'Assurance Maladie Universelle (AMU) portée par **le Chef de l'Etat, Son Excellence Monsieur Faure Essozimna GNASSINGBE**, le gouvernement togolais a pris la décision de renforcer la couverture sanitaire des élèves du préscolaire, primaire et secondaire des établissements publics en intégrant le programme « *School Assur* » dans le dispositif de l'AMU.

A cet effet, les élèves du public ont rejoint la solidarité nationale à compter de la rentrée scolaire 2024-2025 et bénéficient désormais de l'assurance maladie universelle gérée par l'Institut National d'Assurance Maladie (AMU-INAM).

Ainsi, le programme « *School Assur* » devient « **School AMU** » et offre gratuitement à tous les élèves bénéficiaires des soins de santé adaptés avec des conditions de prise en charge souples et simplifiées.

Les dispositions pratiques sont prises par l'INAM et ses partenaires pour rendre effectif « **School AMU** » sur toute l'étendue du territoire national.

La Direction générale de l'INAM remercie tous les acteurs (écoliers, parents, enseignants, professionnels de santé etc.) pour leur mobilisation et engagement et les invite à œuvrer ensemble pour la réussite de ce programme de protection sociale.

Fait à Lomé, le 15 octobre 2024

Tchilabalo PILANTE