

HARnews

N°19 Juillet - Août 2023

Par Hommage à la République

Le Crush
Quand Charlotte DIPANDA
s'en fout

Lifestyle
Comment faire
de la rentrée
une réussite

Innovation
Construction en
matériaux locaux :
le défi de
la Mipromalo

Économie
Rentrée scolaire :
la saison du business

Santé
Manger sainement
sans se ruiner

Lucie MEMBA BOS

Radiuse
et Gracieuse



UNE RENTRÉE AU TOP CHEZ CARREFOUR



SOMMAIRE

HARNEWS

JUILLET- AOÛT 2023

News

237 en bref P.04

Le Crush

Quand charlotte Dipanda s'en fout P.06

Life Style

Comment faire de la rentrée une réussite P.08

Économie

Petits commerces : rentrée scolaire, la saison du business P.10

Santé

Alimentation : manger sainement sans se ruiner P.12

Star n style

Lucie MEMBA BOS : Radieuse et Gracieuse P.14

Innovation

Construction en matériaux locaux Le défi de la MIPROMALO P.16

Made in Kamerun

Epicerie fine de Mâ : Retail et Restauration P.18

Sensibilisation

Éliminer le paludisme P.20



Directeur de la Publication
Adrien Bonny BOUMBOU

Collaboration
Lionel NGUEMA

Rédacteur en Chef
Claudel KAMPOER

Maquette
Elo Martinez

Secrétaire de Rédaction
Nadia DICKA LOBE C

Edition
Inside Consulting

BP 35213 Bastos-Yaoundé
www.hommagealarepublique.info

Tél. 237 243 895 752 / 222 219 037
Facebook : HOMMAGE À LA RÉPUBLIQUE

237 en Bref

ANDRE ONANA REJOINT MANCHESTER UNITED

Le gardien de but camerounais quitte l'Inter Milan pour Manchester United pour 52,5 millions d'euros. L'annonce a été faite le 20 juillet 2023. André Onana a signé pour 5 années dont une en option et retrouver en club, Erik Ten Hag qu'il a connu à l'Ajax au pays Bas. "Rejoindre Manchester United est un honneur incroyable et j'ai travaillé dur toute ma vie pour arriver à ce moment, en surmontant de nombreux obstacles en cours de route", a déclaré le gardien de but camerounais.

À Manchester United, Onana 27 ans succède à David de Gea, qui a annoncé son départ de United après 12 ans au club au début du mois de juillet. Après son premier match aux côtés des Red Devils, le gardien de but camerounais a continué de clamer sa joie d'avoir rejoint le club anglais. " Je suis très heureux de faire partie de cette équipe et de jouer avec eux. C'est quelque chose d'extraordinaire."



TENUE DU 12^{ÈME} SALON DE L'ACTION GOUVERNEMENTALE À YAOUNDÉ

La 12e édition du Salon de l'Action Gouvernementale (SAGO) a ouvert ses portes le 22 juillet 2023 et s'est achevée le 29 juillet au Palais des Sports de Yaoundé. Le SAGO est une plateforme d'échanges et de vulgarisation des politiques publiques nationales. La cérémonie officielle d'ouverture du SAGO 2023 a eu lieu le 24 juillet 2023. Elle était présidée par le MINCOM, René Emmanuel SADI, représentant personnel du Premier ministre Chef du gouvernement. Le thème retenu cette année pour guider les échanges est : « Développement des infrastructures et transformation structurelle de l'économie camerounaise ». Cette 12e édition a mis en évidence des expositions, des conférences, des ateliers et des rencontres. Les différents services publics qui ont pris des stands à cette foire, ont ainsi pu présenter leurs actions au grand public.



UN NOUVEAU CENTRE D'IMAGERIE MEDICALE À MOKOLO

En présence des autorités administratives, traditionnelles et religieuses, de toute la classe politique et administrative de la région de l'Extrême-Nord et précisément du département du Mayo-Tsanaga, sous la conduite du Préfet du département, Richard Marcel TAM, représentant le Gouverneur de la région, le Ministre de la Santé publique (MINSANTE), le Dr Manaouda Malachie a inauguré le Centre d'imagerie médicale de l'Hôpital régional annexe de Mokolo le 10 juillet 2023.

Cette inauguration fait suite à la dernière visite du chantier d'extension de ladite formation sanitaire. Visite au cours de laquelle le MINSANTE avait ordonné l'accélération des travaux. Dans le cadre de la même visite de travail dans l'Extrême-Nord ayant conduit à l'inauguration de ce Centre d'imagerie médicale,

équipé notamment d'un scanner, d'appareils d'échographies, 12 Centres de Santé Intégrés (CSI), ainsi que l'Hôpital de district de Mokolo 2 et l'Hôpital régional annexe de Mokolo, ont reçu des équipements médicaux et biomédicaux de première qualité. Un enrichissement pour les populations qui pourront désormais être prises en charge sur place, sans besoin d'évacuation sanitaire dans les grandes métropoles.

Pour la même circonstance, une visite de l'incinérateur de l'Hôpital régional annexe de Mokolo a également été effectuée par le membre du gouvernement et sa suite, pour s'assurer de son opérationnalité effective.

ATTAQUE MEURTRIERE A BAMENDA

Dix personnes ont été tuées dans la nuit du dimanche 16 au lundi 17 juillet 2023 à Bamenda, capitale de la région du Nord-Ouest Cameroun. L'attaque est attribuée à des assaillants armés non identifiés, dont le mode opératoire est, selon les autorités locales, semblable à celui des séparatistes.

Selon des témoignages recueillis sur place, plusieurs hommes armés ont débarqué au carrefour Nacho, une artère populaire très fréquentée de Bamenda. Ils ont traité les victimes de « pieds noirs » en anglais, ce qui veut dire « traître » selon le langage local, avant de les abattre froidement. Les victimes, toutes des civiles selon les autorités, vauquaient à leurs occupations. Au lendemain de la fusillade, Adolphe Lele Lafrique, gouverneur de la région du nord-ouest, dresse un bilan : « Dix personnes sont décédées, parmi lesquelles, deux à l'hôpital et huit autres sur le site de ces événements macabres. Deux autres personnes ont été admises à l'hôpital : une a été libérée et l'autre suit présentement des soins intensifs. Je voudrais par conséquent, rassurer les populations que des mesures ont été prises pour retrouver les auteurs et les sanctionner conformément aux lois et règlements de la République. »

Aucune revendication de l'attaque n'a été faite, mais selon le gouverneur, il s'agit de l'œuvre d'un « groupe terroriste armé ». Il en a profité pour inviter les populations à ne pas vivre dans la peur et continuer de vaquer à leurs activités à Bamenda, ainsi que partout dans la région.



MARIAGE DE JOEL EMBIID

Joel Embiid et Anne De Paula se sont dits oui le samedi 22 juillet, en présence e nombreux invités prestigieux dont son confrère d'origine camerounaise Joakim Noah. Il y a quelques mois, le sélectionneur de l'équipe de France de Basket annonçait l'indisponibilité de Joël Embiid pour la Coupe du Monde de basket.

D'après Vincent Collet, le MVP de la saison 2022-2023 de NBA avait son mariage prévu dans la période de préparation. Le mariage en question a effectivement eu lieu le samedi 22 juillet à Philadelphie, en présence de convives aussi prestigieuses les unes que les autres. Parmi elles, on a pu noter la présence de nombreux joueurs des Sixers. Lil Uzi Vert a aussi été à l'honneur en tant que représentant de Philadelphie. La soirée a été meublée d'ambiance à l'américaine avec des shows à distance et en présentiel de stars de la musique comme l'américain Meek Mill et le Nigérian Davido. Pendant le show, Joel Embiid a décidé de reprendre sa chorégraphie virale sur la piste de danse accompagné de Joakim Noah.



EFFONDREMENT D'UN IMMEUBLE À DOUALA

Dans la nuit du 22 au 23 Juillet 2023, vers 1h30 du matin, au lieudit PK19 à Douala, un immeuble d'habitation s'est effondré. Haut de quatre étages, il a chuté sur un bâtiment résidentiel voisin. Les pompiers et les secours ont passé toute la journée du 24 Juillet à déblayer les décombres pour en sortir les dépouilles des locataires et surtout retrouver les survivants coincés sous les gravats.

Plusieurs victimes ont été conduites à l'hôpital Laquintinie de Douala. Parmi lesquelles, une fillette de trois ans et une jeune femme de 19 ans, qui font partie des 16 personnes décédées. Un bilan qui s'est alourdi deux jours plus tard, faisant état de plus d'une trentaine de personnes décédées.

Le drame fait resurgir la question du respect des normes de construction qui fait débat dans la capitale économique, notamment depuis l'effondrement d'un bâtiment d'habitation en 2016. Cinq personnes étaient décédées dans cet incident.



LE CAMEROUN CLASSÉ 3^{ÈME} AUX JEUX DE LA FRANCOPHONIE 2023

Beau clap de fin pour le Cameroun lors de la 9e édition des Jeux de la Francophonie qui s'est déroulée du 28 juillet au 6 août 2023 à Kinshasa, capitale de la République Démocratique du Congo (RDC). Le Cameroun a été représenté par une délégation de 186 membres, dont 138 sportifs et 41 artistes engagés dans

des épreuves sportives et culturelles. Le pays de Roger Milla finit la compétition à la troisième marche du podium avec 40 médailles (13 en Or, 13 en Argent et 14 en Bronze). Pour la toute première fois, en football les Lions U20 ont remporté la médaille d'or des jeux. Le pays améliore ainsi son score de 12 médailles par rapport aux derniers jeux en 2017 à Abidjan (Côte d'Ivoire) où il en avait obtenu 28.

Les Jeux de la Francophonie réunissent tous les quatre ans près de 3 000 athlètes et artistes issus des 88 États et gouvernements de l'Organisation Internationale de la Francophonie (OIF). Ces Jeux visent à promouvoir la paix et le développement à travers les rencontres et les échanges entre jeunes francophones, ainsi qu'à rapprocher les États et gouvernements francophones et à dynamiser la jeunesse francophone en favorisant la solidarité internationale et en respectant l'égalité entre les genres, comme le souligne l'OIF.



Quand
Charlotte
Dipanda
s'en fout

Quand la douce, mignonne et adorable « Chaha » décide de répondre aux aigris ça donne un hit ! La chanteuse, auteure, compositrice sort de son registre habituel et crie haut et fort « On s'en fout », dans un assemblage de paroles et de mélodies qui parlent à ceux qui ont été « victimes » de fausses rumeurs et d'accusations. Sans trop s'éloigner des valeurs que Charlotte Dipanda prône, le tube est non seulement un coup de gueule aux haters, mais aussi une sorte d'hymne à l'amour, dans lequel elle invite ceux qui ont été blessés, à pardonner et aller de l'avant car les méchants « n'en valent pas la peine ». Moins d'un mois après sa sortie, le single « On s'en fout » a été accueilli en masse par le grand public et cumule déjà plus de 3 millions de vues sur YouTube.



Together
we reach the goal

INNOVATION
PERFORMANCE

DÉVELOPPEMENT DES AFFAIRES
DIPLOMATIE DES AFFAIRES
RELATIONS PUBLIQUES
COMMUNICATION

Accompagner les entreprises et les États dans leur développement et servir de passerelle dans divers domaines de compétences.

FORMATIONS

ATELIERS

COACHING

Editeur des magazines

HOMMAGE **HARnews**
ALA REPUBLIQUE

RETROUVEZ-NOUS SUR



www.inside-consulting.org

Direction Générale : Rue du Grand-Pré 53 1202 Genève – Suisse
Bureau du Cameroun : B.P : 35213 Bastos-Yaoundé
Tél. : +237 222 219 037 /+ 237 243 895 752
E-mail : contacts@inside-consulting.org



Comment faire de la rentrée une réussite



Bientôt la rentrée scolaire, une période qui constitue un stress pour les enfants mais aussi pour les parents. Si vous souhaitez faire de la rentrée une véritable réussite, HARNEWS vous propose, des astuces simples pour y arriver.

01 Un mois avant : remettre en place les bons gestes

Votre enfant va devoir se réhabituer à se concentrer et se remémorer ce qu'il a appris pour acquérir de nouvelles connaissances. Pour cela, les cahiers de vacances aident à réviser tout en s'amusant. Vos enfants prendront plus de plaisir à la tâche s'ils ont la latitude de les utiliser sans trop de pression.

02 Une semaine avant : Redéfinir les routines

Le cours des journées va changer. Il va falloir désormais se coucher plus tôt et faire ses devoirs. Pour une adaptation progressive, baissez de 15 minutes l'heure à laquelle vos enfants se couchent jusqu'à atteindre l'heure définitive. Si l'heure d'étude est fixée et connue à l'avance, vos enfants auront moins de mal à partir se coucher le moment venu. Ainsi à la rentrée scolaire, le réveil sera plus agréable pour eux.

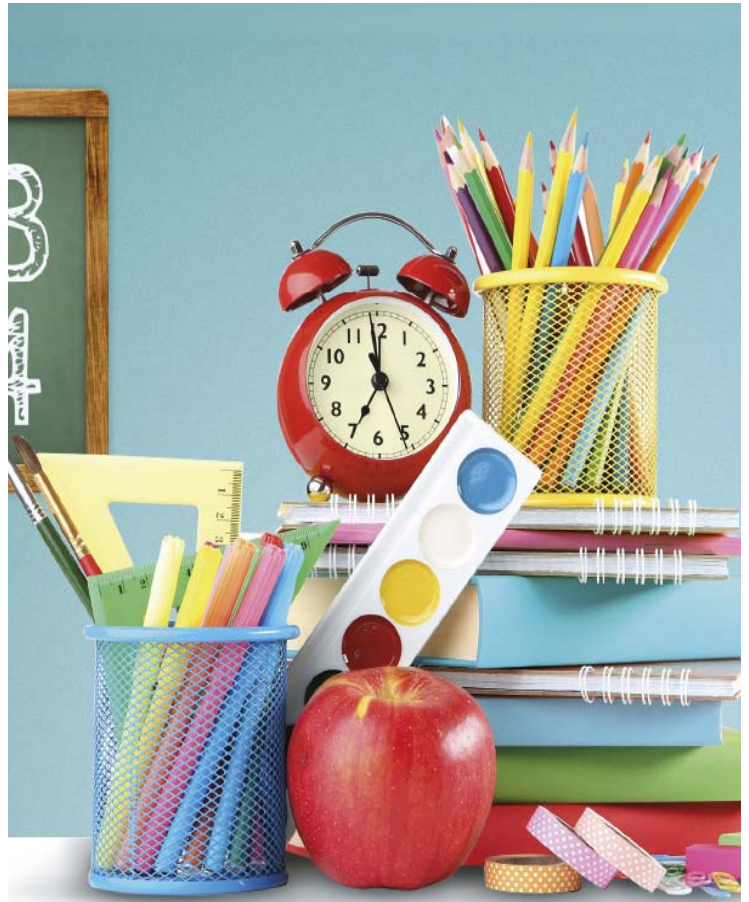
03 **Un mois avant : remettre en place les bons gestes**

Les librairies et boutiques seront bientôt bondées de monde. N'attendez pas la dernière minute pour acheter les fournitures, les accessoires de rentrée scolaire et pour préparer la garde-robe de vos enfants ! Même si vous ne cédez pas à toutes leurs demandes, cette trousse fun qu'ils apprécient, ce sac de leur héros préféré les motivera pour le jour J. N'oubliez pas de prévoir quelques fournitures en stock : stylos, crayons, papier rame, cahiers de maison, etc.

04 **Faire du rangement**

Rangez les livres et cahiers de l'année dernière. L'espace créé vous permet de mettre en place un cadre d'étude bien ordonné, propice à la concentration pour les enfants.

Vous avez à présent les cartes en main pour que la reprise des classes rime avec succès.



GARDEN STATE RESTAURANT & LOUNGE

Un cadre CHIC & VIP situé à en face la mairie Yaoundé 5



Petits commerces

Rentrée scolaire

la saison du business

Dès le mois de juillet, la rentrée scolaire se fait sentir et cette période n'est pas seulement importante pour la grande distribution, mais elle l'est aussi pour les petits commerces.

Le temps fort « Back to School » donne chaque année un coup de boost à l'activité commerciale de secteurs aussi variés que les librairies, les activités périscolaires, les agences immobilières, les auto-écoles, parfois même chez les professionnels de la santé.

L'activité la plus palpable en cette période de rentrée scolaire est la commercialisation de fournitures scolaires.

Dans les rues des grandes métropoles, les vendeurs ambulants proposent divers accessoires aux parents. Difficile de faire un pas sans rencontrer un vendeur ambulant de fournitures scolaires, ou d'entrevoir une affiche publicitaire qui en fait la promotion. Sans compter les librairies et autres lieux de commerce de ces marchandises du moment.

Tous proposent pour la plupart des accessoires tels que des gourdes, des sacs de classe, des cahiers et autres manuels scolaires. Pour les anciens dans le domaine, la veille de rentrée scolaire est une période propice pour leurs affaires. Car, en ce moment, les parents sont plus intéressés, malgré la nombreuse concurrence et l'inflation, les prix sont abordables selon ces commerçants. Ces derniers affirment qu'à partir de 100 FCFA, un client peut se procurer quelque chose chez eux.



ECONOMIE

D'autres misent sur des articles de hautes qualités, qui vont davantage intéresser les acheteurs, même si leurs prix peuvent être plus élevés. Les plus audacieux sont les vendeurs ambulants. Ils peuvent alors parcourir des centaines de kilomètres à la recherche des potentiels

clients. Et à la fin de la journée, épuiser leur stock de marchandises en misant sur leur capacité à être à plusieurs endroits de la ville à la recherche de clients. Et ils en trouvent. Certains acheteurs les préfèrent car pour plusieurs, ce n'est pas toujours évident de se rendre

au marché ou dans des librairies ou grandes surfaces, à cause des embouteillages. Donc les vendeurs ambulants font l'affaire. Que ce soit les chaussures, les cartables, les trousseaux, c'est facile de trouver son compte en bordure de route.



Alimentation

Manger sainement

sans se ruiner



Manger sainement ne signifie pas dépenser plus d'argent. Voici quelques astuces pour bien manger à moindre coût :

- Achetez des produits locaux et de saison : ils sont moins chers, ils offrent une meilleure qualité nutritionnelle et gustative.
- Optez pour les produits en vrac : pâtes, riz, légumes secs, céréales, graines... ils ont une excellente qualité, à prix plus abordable pour moins de déchets.
- Préférez le fait-maison : pour faire des économies et veiller à la qualité des ingrédients, cuisinez le plus possible les repas et les collations, au lieu d'acheter des produits industriels ou des plats prêts à manger.
- Organisez vos courses : faire des listes vous empêchera d'acheter des choses inutiles.
- Faites un potager-maison : pour ceux qui ont des petits espaces, vous pouvez faire pousser des herbes aromatiques (basilic, persil) et si vous avez un jardin, osez cultiver des salades, des carottes ou des tomates.
- N'oubliez pas les « super-aliments » courants et pas chers : légumineuses, légumes verts foncés et fruits rouges.

Pour manger sainement, il est conseillé de faire trois repas par jour. Si vous avez faim entre les repas, vous pouvez faire un goûter équilibré (ponctuellement, sans grignoter). Prenez votre temps et mangez tranquillement, sans distractions (comme la télévision, l'ordinateur ou le téléphone portable). En mangeant, profitez de ce que vous avez choisi : mâchez doucement, dégustez chaque bouchée et avalez sans pression. Et comme l'hydratation fait partie du bien manger : accompagnez vos repas avec de l'eau et buvez-en entre les repas.

YANGO VOUS ACCOMPAGNERONS EN TOUTE SÉCURITÉ
OÙ QUE VOUS SOYEZ, À N'IMPORTE QUELLE HEURE.

DES COURSES 24H/24H

TÉLÉCHARGEZ L'APPLICATION





Lucie MEMBA BOS

*Radiieuse et
Gracieuse*

STAR N STYLE

Classe, charmante, gracieuse et radieuse, l'actrice et productrice Lucie Memba Bos est à tomber ! Ses qualités d'actrice n'étant plus à démontrer, celle que plusieurs, à première vue prennent pour un mannequin, se distingue par son style sur mesure. Disposant d'une silhouette de top model agrémenté d'un teint ébène rayonnant, la star du cinéma sait clairement comment ne pas passer inaperçue lorsqu'elle met un vêtement. Lucie Memba Bos peut se vanter de pouvoir tout porter ! Pantalons, jupes, robes, jeans, ensembles, crops, vestes... tout lui va ! Elle n'hésite pas d'ajouter une touche de couleur et d'accessoires pour briller encore plus !



Construction en matériaux locaux

Le défi de la MIPROMALO

La Mission de Promotion des Matériaux Locaux (MIPROMALO) a été créée par Décret N°90/1353 du 18 décembre 1990 modifié et complété par Décret N° 2018/594 du 17 octobre 2018 et réorganisée en Etablissement Public à caractère Scientifique, Technique et Professionnel. Son siège est situé à Yaoundé (NKOLBIKOK). Elle est placée sous la tutelle technique du Ministère en charge de la Recherche Scientifique (MINRESI) et la tutelle financière du Ministère en charge des Finances

(MINFI). La structure est administrée par un Conseil d'Administration et une Direction Générale. La MIPROMALO a pour défi de valoriser l'emploi des matériaux localement fabriqués en vue de réduire les coûts de réalisation des équipements nationaux. Du fait de sa réorganisation, ses missions sont désormais étendues à la valorisation des matériaux innovants. A cet effet, elle est chargée, en collaboration avec les organismes publics et privés nationaux et internationaux,

notamment de :
 La recherche, de la localisation géographique et de l'estimation des gisements de matériaux locaux et matériaux innovants, ainsi que de la détermination des paramètres de leur exploitabilité;
 L'étude des différentes techniques et méthodes d'exploitation, de transformation et de mise en œuvre des matériaux locaux et matériaux innovants, puis de leur vulgarisation en direction des populations et des opérateurs économiques nationaux;



INNOVATION

La labellisation et de l'assistance technique à la normalisation des matériaux locaux et des matériaux innovants, en liaison avec les administrations concernées;

L'identification et de l'assistance technique aux entreprises de production et construction des logements à faible coût en matériaux locaux et matériaux innovants;

La réalisation des travaux en régie, de la maîtrise d'œuvre et du suivi des chantiers de l'Etat, réalisés en matériaux locaux ou en matériaux innovants, en liaison avec les administrations concernées;

La création et de l'organisation des chantiers d'expérimentation, de production et d'utilisation de matériaux locaux et des matériaux innovants;

La création des unités pilotes de production industrielle et de valorisation économique et professionnelle des matériaux locaux et matériaux innovants de construction;

La valorisation et de la réalisation des projets en matériaux locaux et des matériaux innovants au profit des tiers;

La formation à l'emploi des matériaux locaux et matériaux innovants de construction;

La création des incubateurs et des pépinières d'entreprise dans le domaine des matériaux locaux et matériaux innovants de construction;

Du concours à la création des entreprises innovantes dans le domaine des matériaux locaux et matériaux innovants de construction;

L'insertion graduelle du patrimoine architectural local dans le processus de réalisation des différents équipements et de l'instauration d'équilibres stable à l'intérieur des structures professionnelles du bâtiment.



MADE-IN KAMERUN

Saveurs

Épicerie fine de Mâ

Retail et Restauration

Pour les amoureux des saveurs Made in Cameroon, Mâ épicerie fine est le lieu rêvé ! En effet, Mâ est un concept market qui associe le retail et la restauration. Intégrant un service de livraison pour la restauration et un service de

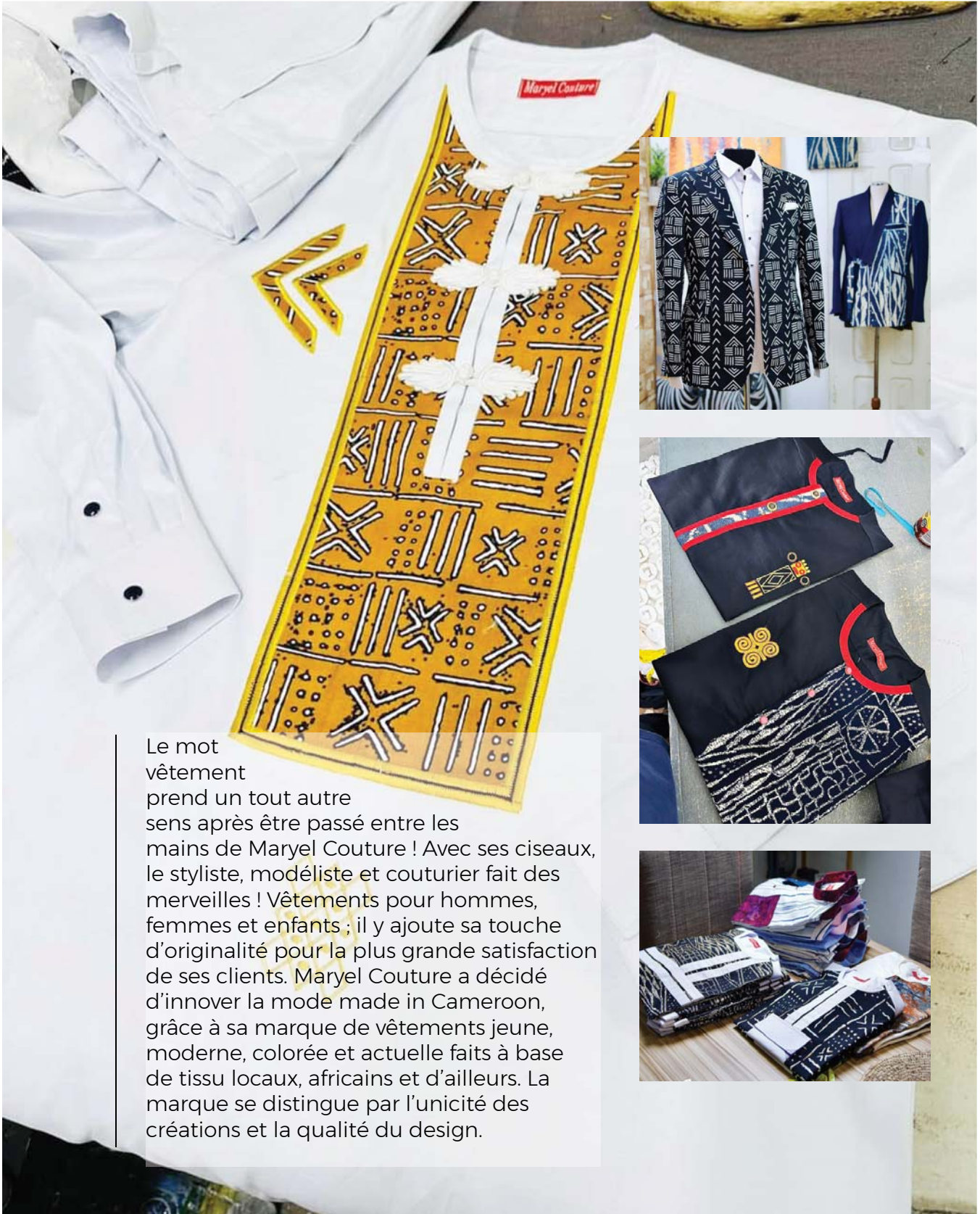
Quick commerce pour le volet retail, avec pour particularité la mise en avant des produits Made in Cameroon. Située à Yaoundé, Mâ épicerie Fine propose de délicieux mets locaux, accompagné de boissons, desserts 100%

camerounais. En plus du restaurant, la boutique proprement dite dispose de produits de tous les secteurs de l'agro-industrie représentés avec les meilleures marques du terroir.



MADE-IN KAMERUN

Style sur mesure
By Maryel Couture
À base de tissu locaux



Le mot vêtement prend un tout autre sens après être passé entre les mains de Maryel Couture ! Avec ses ciseaux, le styliste, modéliste et couturier fait des merveilles ! Vêtements pour hommes, femmes et enfants ; il y ajoute sa touche d'originalité pour la plus grande satisfaction de ses clients. Maryel Couture a décidé d'innover la mode made in Cameroon, grâce à sa marque de vêtements jeune, moderne, colorée et actuelle faits à base de tissu locaux, africains et d'ailleurs. La marque se distingue par l'unicité des créations et la qualité du design.

CAMEROUN

Les organisations de la société civile paludisme évaluent leur participation au processus de développement de la demande de financement-fonds mondial

Le groupe de travail constitué des Organisations de la Société Civile Paludisme du Cameroun (OSC Palu Cameroun), a pris part un atelier à Yaoundé le 7 juillet 2023. L'objectif des travaux, dresser un bilan des activités menées et évaluer leur contribution dans le cadre du processus d'élaboration de demande de financement-Fonds mondial.

Le processus d'élaboration des notes conceptuelles Grant Cycle 7 (GC7) a eu lieu dans tous les pays bénéficiant des subventions du Fonds Mondial. Les pays ont rédigé et soumis au Fonds mondial leur demande de financement dans le cadre de la lutte contre le paludisme, le VIH/Sida et la Tuberculose,

suivant le calendrier communiqué à chaque pays. Le Fonds Mondial dans le cadre du renforcement des capacités des Organisations de la Société Civile (OSC) Paludisme, soutient la société civile afin que les communautés vulnérables puissent être engagées de manière significative dans le processus de développement

des notes conceptuelles pays, pour la lutte contre le paludisme. L'objectif visé est de s'assurer que les besoins prioritaires des populations vulnérables au paludisme soient inclus dans la note conceptuelle pays-Fonds mondial GC7.

Le Cameroun faisant partie des pays ayant bénéficié de cet appui. Les acteurs clés de





la société civile œuvrant dans la lutte contre le paludisme se sont réunis pour créer un groupe de travail dénommé « OSC Palu Cameroun ».

L'objectif de ce groupe de travail était de coordonner et renforcer la contribution de la société civile paludisme tout au long du processus GC7 au Cameroun. Parvenu au terme de ce projet qui a duré 6 mois, le groupe de travail, sous la coordination de l'ONG Impact Santé Afrique (ISA), a organisé un atelier d'évaluation de la contribution de la Société Civile paludisme au processus d'élaboration de la demande de financement paludisme soumise au Fonds mondial.

Les travaux du 7 juillet, organisés par l'ONG Impact Santé Afrique, étant une première, ont permis de ressortir plusieurs idées à capitaliser pour mieux rédiger et soumettre la demande de financement par l'instance de coordination nationale du Cameroun, bien que des attentes restent à combler au

sein des OSC selon Nafissata Yougang Tame, médiatrice générale de l'Organisation des Femmes pour l'Islam sans Frontière (OFIF). « On attend du RESIPAT (Réseau Sida-Paludisme-Tuberculose), des ONG santé en termes de formations pratiques, en termes d'accompagnements techniques, matériels et de financements dans l'atteintes de nos objectifs en tant qu'organisation de la Société Civile. » S'exprime-t-elle.

Éliminer le paludisme

La contribution de la Société Civile pour obtenir des financements nécessaires pour lutter contre le paludisme n'est pas des moindres. C'est sur une note de satisfaction que l'ONG ISA a clôturé l'atelier de Yaoundé. Fidèle Bemadoum, Civil Society engagement Officer de l'Organisation non gouvernementale, félicite la forte mobilisation des acteurs OSC Palu Cameroun lors de la démarche de demande de financement

et encourage à plus d'efforts. « Certes les choses se sont améliorées, mais nous encore loin des objectifs que nous nous sommes fixés dans le cadre de ce processus. Nous espérons une plus grande représentativité de la Société Civile paludisme dans toutes les étapes du processus lors des prochaines échéances et aussi qu'on puisse accorder plus de place aux priorités définies par la Société Civile ainsi qu'aux communautés vulnérables au paludisme dans les demandes de financement adressées au Fonds Mondial afin de lutter efficacement et avoir des résultats à haut impact pour pouvoir, on l'espère éliminer le paludisme. » A-t-il expliqué.

AGENDA ET BONNES ADRESSES

Abidjan Restaurant
ABIDJAN
Restaurant
 LES VRAIS DABALI DE CÔTE D'IVOIRE À YAOUNDÉ

ALLOCO, ATTIEKE, FOUTOU, SAUCE GRAINE, SAUCE CLAIRE, GARBA, CHOUKOUYA, TCHÉPE, PLACALI, ETC

PASSEZ VOS COMMANDES +237 698 868 967

LUNDI À SAMEDI 11H À 21HR

BASTOS, PRÈS DE L'AMBASSADE D'ISRAËL (DERRIÈRE LE COLISÉE)



Sublimez-vous
 Espace beauté chic & glamour à Nlongkak - Yaoundé. Ouvert 7j/7 de 10H à 18H30. Onglerie, Coiffure & Soins de visage + Prestations à domicile.

Tel : 657 157 496.



The Famous
 Café bistro français, Sushi bar. Yaoundé.

Tel et renseignements : 656 898 001.



Boun's Hotel
 Hôtel 04 étoiles au cœur de Yaoundé. Cadre contemporain. Restaurant et piscine panoramique. Situé près du Marché Central.

Info : 691 000 600.



United Express
 Société de transport interurbain. Bus VIP entre Douala et Yaoundé. Situé à Akwa et à l'avenue Germaine Ahidjo.

Contact : 653 539 696.

Sag Africa
 RESTAURANT LIVE MUSIC

Sag Africa

PLUS QU'UN RESTAURANT, UNE CULTURE.

Contact : +237 898 001 832

La terrasse
 RESTAURANT - LOUNGE - TRAITEUR

VENEZ DÉCOUVRIR NOTRE SAVOIR-FAIRE VINS & LIQUEURS

691 72 76 17
 650 48 70 65

Akwa Bafoussam (Marché des fruits)

in terrasse bafoussam
 laterrassebafoussam@gmail.com



Mr Propre Carwash
 Laverie & Spa pour véhicules. Nettoyage industriel. Propose aussi un Bar à rafraichissements. Mini Prix Bastos, Yaoundé.

Tel : 699 071 080.



Le Boukarou
 Restaurant - Cabaret - Pizzeria. Décoration 100% locale ethnique et afro chic. Situé au Centre administratif, Yaoundé.

Contact : 695 452 828.



Yaoundé Rooftop
 Restaurant Lounge panoramique avec vue sur la ville. Situé à Etoa-Meki.

Tel : 699 782 767.

ESLAIS PORTE MAYO

TERRIFIC COFFEE



Terrific Coffee
 Starbucks à la camerounaise. Café Made in Cameroon, viennoiseries et autres gourmandises. Bonamoussadi (Douala) et Bastos (Yaoundé). Téléphone : 679 701 013. Ouvert jusqu'à 21H.



DÉJÀ EFFECTIVE

HARnews

Par Hommage à la République

Actualité

Lifestyle

Made-in Kamerun

Innovation

Économie

Santé

Bonnes adresses



**VOS PAGES PUBLICITAIRES
À PARTIR DE 50 000 FCFA**

Contact : +237 243 895 752
hommagealarepublique@gmail.com