

N°000004/RDA/JO6/SAAJP/BAPP DU 06 FÉVRIER 2025

BARMAN ACTU

MAGAZINE

Juillet 2026

Tiré à 5 000 Exemplaires | www.synprodbarcam.com

INTERVIEW EXCLUSIVE

MOYEN CLAUDE
SOCIÉTÉ CONCORDIA SARL

Fiscalité locale : ce que les
exploitants de bars sont réellement
tenus de payer

**LE PRÉSIDENT FÉDÉRAL
DU FOPED-CAM DÉCORÉ
CHEVALIER DE L'ORDRE DU
MÉRITE CAMEROUNAIS**

Une distinction qui honore toute la profession
des exploitants de débits de boissons.

SÉCURITÉ INCENDIE
**DEUX SINISTRES
EN UNE SEMAINE**

dans les villes de Douala et Yaoundé

NUMÉRO

02

GRATUIT

Cameroon Bars Awards

SOMMAIRE



04

ÉDITO

NOTRE TOUR DE PAROLE

Quand la commune s'invite au comptoir



06

GRAND DOSSIER · FISCALITÉ LOCALE

CE QUE LES EXPLOITANTS SONT RÉELLEMENT TENUS DE PAYER

OTVP, « certificat de salubrité », taxes communales : entre réforme fiscale et incertitude juridique.



11

INTERVIEW EXCLUSIVE

DANS LA PEAU D'UN DISTRIBUTEUR

Livraisons, ruptures, produits douteux : ce que les exploitants doivent savoir.



17

ÉCONOMIE · DÉCRYPTAGE

RUMEUR SUR LE PRIX DE LA BIÈRE

Démêler le vrai du faux



18

VIE DU SECTEUR · SÉCURITÉ

IL SUFFIT D'UNE ETINCELLE

Deux sinistres en une semaine.



20

VIE DU SECTEUR · SANTÉ

GAZ HILARANT INTERDIT DANS LE LITTORAL

Ce que le gérant doit savoir sur l'interdiction du protoxyde d'azote.



VISAGES DU MÉTIER

CHEVALIER DE L'ORDRE DU MÉRITE CAMEROUNAIS

Une distinction qui honore toute la profession des exploitants de débits de boissons.



HISTOIRE & CULTURE

QUAND LA MUSIQUE FAIT VIVRE LES BARS

Du makossa au bikutsi, l'histoire d'un patrimoine culturel né au comptoir.



VIE DU SECTEUR · COMPTE À REBOURS

CAMEROON BARS AWARDS

Le compte à rebours est lancé.

NOTRE TOUR DE PAROLE

Quand la commune s'invite au comptoir



Chères consœurs et chers confrères du comptoir,

Il est des saisons où le barman a le sentiment de travailler davantage pour les autres que pour lui-même. Ici, l'occupation temporaire de la voie publique revient sur les terrasses ; là, un « certificat de salubrité » s'ajoute aux dépenses du jour. Entre le bail, l'IGS, la contribution des licences, la taxe d'hygiène et d'autres prélèvements, l'addition ne cesse de grimper, tandis que nos marges, elles, restent désespérément étroites.

Disons-le sans détour : nous ne contestons ni l'impôt ni notre devoir de citoyen. Le barman contribue à l'économie, crée des emplois, fait vivre des familles et participe à l'animation de nos quartiers. Mais contribuer ne signifie pas subir. Toute taxe doit reposer sur un texte, être légalement instituée et donner lieu à une quittance ou à un reçu conforme. Sans base légale, sans justificatif, ce n'est plus une taxe : c'est de l'arbitraire. Et l'arbitraire n'a sa place ni dans nos établissements ni dans nos relations avec l'administration.

Ce numéro met donc les textes et les chiffres sur la table. Non pour dresser le barman contre sa commune, mais pour permettre à chacun de connaître ses droits comme ses devoirs, afin que le dialogue prenne enfin le pas sur le rapport de force.

Le mois a également été marqué par des épreuves. Deux établissements réduits en cendres nous rappellent que la sécurité ne peut jamais être reléguée au second plan. Une fausse rumeur sur le prix de la bière nous rappelle, quant à elle, que notre profession doit aussi se protéger contre la désinformation. Dans les deux cas, une seule réponse s'impose : une information fiable, vérifiée et utile.

SERVIR, C'EST CONTRIBUER CHAQUE JOUR À FAIRE VIVRE NOTRE PAYS. FAISONS-LE AVEC PROFESSIONNALISME, DANS DES ÉTABLISSEMENTS SÛRS ET RESPECTÉS, OÙ L'ON SERT AVEC RESPONSABILITÉ. ET EXIGEONS, EN RETOUR, D'ÊTRE CONSIDÉRÉS COMME DE VÉRITABLES PARTENAIRES DU DÉVELOPPEMENT LOCAL, JAMAIS COMME DE SIMPLS VACHES À LAIT.

Bonne lecture. **Paul Ngongo**

ÉQUIPE ÉDITORIALE



Barman Actu Magazine

N°02 | édition juillet 2026

Directeur de publication **NGONGO Paul**

Assistant **Oswald FOTSO**

Rédacteur en chef **Merime NGOUDJOU**

Rédacteur adjoint **Ulrich Tchuenguem**

Design et mise en page **Black Ebongue**

Rédaction **Paul Ngongo, Oswald Fotso, Méréme Ngoudjou, ONGBATIK Leticia Carelle, Ulrich Tchuenguem, Meka Nviana, Cédric NGUENGANG**

Secrétaire de rédaction **Flore TOUKAM**

Infographie **Black Ebongue**

Photographie **PODIMAGES**

Impression **LA VOIX DU BARMAN AU CAMEROUN SARL**

Distribution **SYNPRODBARCAM**



SYNPRODBARCAM



magazine@synprodbarcam.com



www.synprodbarcam.com

FISCALITÉ LOCALE : CE QUE LES EXPLOITANTS DE BARS SONT RÉELLEMENT TENUS DE PAYER



OTVP, « certificat de salubrité », taxes communales : entre réforme fiscale, pratiques municipales contestées et incertitude juridique, les exploitants de débits de boissons peinent à distinguer ce qui relève de l'obligation légale et ce qui ne l'est pas. Éléments de clarification.

UN CLIMAT D'INCERTITUDE LORS DES CONTRÔLES

Selon plusieurs témoignages recueillis auprès de gérants de bars, un scénario reviendrait fréquemment : un agent municipal se présente dans l'établissement, réclame le paiement d'une taxe, exige un document ou invite l'exploitant à se rendre en mairie « pour régulariser sa situation ». Plusieurs professionnels du secteur affirment que, ne maîtrisant pas toujours les textes applicables, ils préfèrent s'acquitter immédiatement de la somme demandée plutôt que de s'exposer à une fermeture administrative ou

une saisie de matériel. Ces éléments reposent sur des déclarations d'exploitants et n'ont pas fait l'objet d'une vérification contradictoire auprès des services municipaux concernés, qui n'ont pas encore répondu à nos sollicitations. Cette méconnaissance des textes est présentée par les organisations professionnelles du secteur comme l'une des principales vulnérabilités des exploitants face à l'administration.

■ GRAND DOSSIER • FISCALITÉ LOCALE

L'OTVP

UNE TAXE EN PRINCIPE ABSORBÉE PAR LA RÉFORME

Pendant plusieurs années, les bars disposant d'une terrasse ou occupant une portion du domaine public s'acquittaient de l'Occupation Temporaire de la Voie Publique (OTVP), une redevance censée rémunérer l'usage privatif de l'espace public.

Son application a suscité des contestations récurrentes : certains exploitants affirment avoir été taxés en l'absence de toute installation débordant sur la voie publique, d'autres dénoncent des montants variables d'une commune à l'autre. Ces affirmations n'ont pas pu être confirmées de façon indépendante à ce stade.



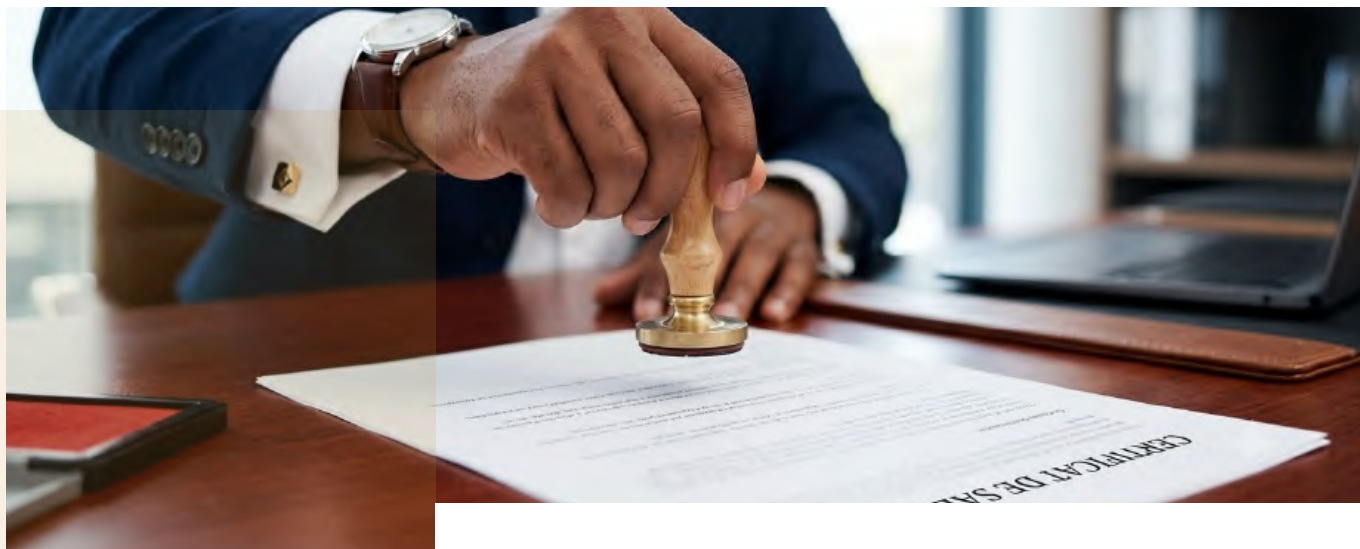
Depuis l'instauration de l'IGS

UN CADRE THÉORIQUEMENT SIMPLIFIÉ



La réforme instituant l'Impôt Général Synthétique (IGS) visait à mettre fin à la multiplication des prélèvements locaux. L'OTVP, la taxe d'hygiène et de salubrité, ainsi que plusieurs autres taxes, ont été intégrées dans cet impôt unique, applicable aux entreprises dont le chiffre d'affaires annuel est inférieur à 50 millions de FCFA. En principe, un exploitant relevant de l'IGS ne devrait donc plus s'acquitter séparément de ces anciennes taxes. Dans les faits, plusieurs professionnels du secteur affirment continuer à recevoir des demandes de paiement au titre de l'OTVP. Il existerait donc un écart entre le texte et la pratique que les autorités compétentes n'ont pas commenté à ce jour.

GRAND DOSSIER • FISCALITÉ LOCALE



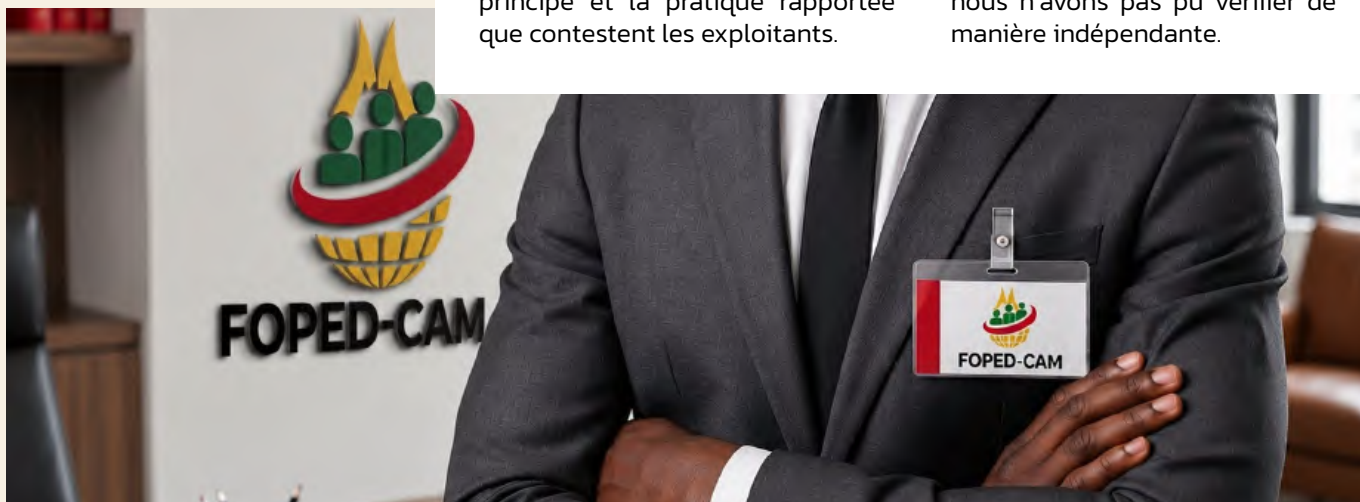
LE « CERTIFICAT DE SALUBRITÉ »

UNE PERCEPTION CONTESTÉE

Depuis plusieurs mois, des agents municipaux réclameraient, dans certaines communes de Yaoundé, le paiement d'un « certificat de salubrité ».

En principe, ce certificat est délivré par la mairie aux établissements pour attester du respect des normes d'hygiène et de salubrité, et sa délivrance ne devrait pas donner lieu à un paiement. C'est précisément cet écart entre le principe et la pratique rapportée que contestent les exploitants.

Les professionnels qui contestent cette perception disent ne pas remettre en cause le principe même des contrôles sanitaires, indispensables dans tout établissement recevant du public, mais l'absence, selon eux, d'un texte créant officiellement cette redevance. Plusieurs affirment également ne recevoir ni reçu ni quittance après paiement, une allégation que nous n'avons pas pu vérifier de manière indépendante.



LA POSITION DE LA FOPED-CAM

Face à cette situation, la Fédération des Organisations Patronales des Exploitants des Débits de Boissons du Cameroun (FOPED-CAM) a adressé une mise en demeure à une commune de Yaoundé, lui demandant de produire les textes autorisant cette perception. Selon la fédération, en l'absence de fondement juridique établi, le « certificat de salubrité » ne pourrait

être exigé des exploitants. La FOPED-CAM s'appuie notamment sur un communiqué conjoint signé le 1er juin 2026 par les ministres en charge des Finances et de la Décentralisation, rappelant que les communes ne peuvent percevoir que les redevances expressément prévues par les textes en vigueur.

GRAND DOSSIER • FISCALITÉ LOCALE

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

FÉDÉRATION DES ORGANISATIONS
PATRONALES DES EXPLOITANTS DES
DÉBITS DE BOISSON DU CAMEROUN

FOPED-CAM

MINISTÈRE DU COMMERCE
SECRETARIAT GENERAL
COURRIER ORDINAIRE
Arrivée le 26 JUIN 2026
Enregistré S/M
Sortie le

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

FEDERATION OF EMPLOYERS
ORGANIZATIONS OF BEVERAGE
OUTLET OPERATORS IN CAMEROON

COURRIER ARRIVÉE

26 JUIN 2026

Yaooundé, 26 juin 2026

Le 26 JUIN 2026

Réf: 016/FOPED-CAM/BE/PF/SG/SAJ/06-26

MINISTÈRE DU COMMERCE
SECRETARIAT GENERAL
COURRIER ARRIVÉE
IN COMING MAIL
000040-67
26 JUIN 2026

CELLULE DU COURRIER
ET DE LA TRADUCTION

SECTION COURRIER ARRIVÉE

LE PRÉSIDENT FÉDÉRAL

Monsieur le Maire de la Commune
d'Arrondissement Yaoundé III

REGION DU CENTRE

26 JUIN 2026

COMMUNE D'ARRONDISSEMENT DE YAOUNDE 3e
SERVICE DU COURRIER
COURRIER ARRIVÉE
Le 26 JUIN 2026
Enregistré S/N: 1855

**Objet : Mise en demeure relative au prélèvement
de la taxe dite « Certificat de salubrité »**

Monsieur le Maire,

La Fédération des Organisations Patronales des Exploitants des Débits de Boissons du Cameroun (FOPED-CAM), organisation représentative des exploitants de débits de boissons, bars et activités connexes, dénonce avec la plus grande fermeté le prélèvement d'une taxe dénommée « Certificat de salubrité » imposée aux opérateurs économiques de la Commune d'Arrondissement de Yaoundé IIIème.

Direction Générale de la Recherche Extérieure

COURRIER ARRIVÉE

26 JUIN 2026

SCDA SED 7 GN
Décharge
7163
LE 26 JUIN 2026

Plus adhérents subissent déjà une pression fiscale excessive, due à la multiplication des taxes, droits et redevances. L'instauration de cette nouvelle perception, dont le fondement juridique n'a jamais été communiqué aux contribuables, constitue une charge abusive qui met en péril l'équilibre économique de nombreuses entreprises et menace des centaines d'emplois.

La FOPED-CAM constate avec indignation :

- Qu'aucune délibération municipale ou texte réglementaire instituant cette taxe n'a été porté à la connaissance des contribuables ;
- Qu'aucune information n'a été fournie concernant son assiette, son taux ou ses modalités de recouvrement ;
- Que les exploitants qui s'en acquittent ne reçoivent ni reçu, ni quittance, ni aucune pièce justificative attestant des paiements effectués.

Une telle pratique est contraire aux principes de transparence, de traçabilité des recettes publiques et de sécurité juridique auxquels sont soumises les Collectivités Territoriales Décentralisées.

Par ailleurs, le communiqué conjoint du Ministre des Finances et du Ministre de la Décentralisation et du Développement Local du 1er juin 2026 a clairement précisé que, dans l'attente de la digitalisation de la fiscalité locale, les communes ne sont autorisées à percevoir que les redevances limitativement énumérées dans les textes en vigueur. La taxe dite « Certificat de salubrité » n'y figure nullement.

RÉPUBLIQUE DU CAMEROUN
MINISTÈRE DES MINISTRES
CABINET DU MINISTRE

Le 26 JUIN 2026

COURRIER ARRIVÉE

Siège social: Biyem-Assi, Lieu-dit Bonanjo, Yaoundé

+237 699 425 697 / 651 929 694

■ **GRAND DOSSIER • FISCALITÉ LOCALE**

En conséquence, la FOPED-CAM considère qu'en l'état actuel des textes, cette perception est dépourvue de base légale et ne saurait être imposée aux exploitants des débits de boissons.

Par la présente, la FOPED-CAM vous met formellement en demeure de :

- 1- Suspendre immédiatement le recouvrement de la taxe dite « Certificat de salubrité » ;
- 2- Produire, dans un délai de huit (08) jours, les textes et actes administratifs autorisant légalement cette perception ;
- 3- Procéder au remboursement intégral des sommes indûment perçues auprès des exploitants des débits de boissons ;
- 4- Mettre fin à toute forme de harcèlement, d'intimidation ou de menace à l'encontre des exploitants refusant de s'acquitter d'un prélèvement dont la légalité n'est pas démontrée ;
- 5- Ouvrir sans délai un cadre de concertation avec les représentants de la FOPED-CAM.

À défaut d'une suite favorable dans le délai susmentionné, la FOPED-CAM prendra toutes ses responsabilités et engagera tous les moyens légaux de défense des intérêts de ses membres, notamment :

- La saisine des autorités administratives et juridictionnelles compétentes ;
- L'information de l'opinion publique nationale ;
- L'organisation de mouvements de protestation et de mobilisation syndicale ;
- Ainsi que toute autre action légale visant à faire cesser ce que nous considérons comme un prélèvement irrégulier au détriment des opérateurs économiques.

La FOPED-CAM réaffirme son attachement au dialogue républicain, mais elle ne saurait rester silencieuse face à des pratiques de nature à fragiliser davantage un secteur économique déjà fortement éprouvé.

Veillez agréer, **Monsieur le Maire**, l'expression de notre considération distinguée.

COPIES

- PM/SG ;
- MINETAT/SG-PRC ;
- MINAT ;
- MINFI ;
- MINDDEVEL ;
- MINCOMMERCE ;
- SED/CGN ✓
- DGSN ;
- DGRE ;
- GOUVERNEUR DU CENTRE ;
- PREFET DU NFOUNDI ;
- SOUS-PREFET YDE 3.



Ngongo Paul
Président Fédéral

A portrait of Moyen Claude, a man with a grey beard and mustache, wearing an orange short-sleeved button-down shirt. He is sitting with his hands clasped in front of him. The background is dark.

MOYEN CLAUDE

Promoteur de la SOCIÉTÉ
CONCORDIA SARL

INTERVIEW



EXCLUSIVE

“

**AU DÉPART,
RIEN
NE ME PRÉDISPOSAIT
À CE MÉTIER...**



01 *Comment êtes-vous venu à ce métier, et à quoi ressemble votre activité aujourd'hui : quelles zones desservez-vous, quel type de clientèle, et quelle place la bière occupe-t-elle dans vos volumes ?*



Au départ, rien ne me prédisposait à ce métier. En septembre 2009, je me suis présenté au casting des Boissons du Cameroun dans l'espoir de décrocher un poste de commercial. Fort heureusement, l'opportunité qui s'est présentée était un poste de prestataire vendeur-livreur (PVL). C'est ainsi que j'ai commencé mon aventure, le 9 septembre 2009, à Bertoua.

Le grand tournant a eu lieu le 1er septembre 2018, lorsque le directeur général de la SABC a décidé de faire évoluer le modèle en confiant la distribution à des partenaires, chacun opérant dans sa zone. Cette idée géniale a transformé les anciens PVL et grossistes en véritables opérateurs économiques autonomes.

Aujourd'hui, l'activité est beaucoup plus valorisante et intéressante que par le passé, même si elle impose de lourdes responsabilités. Contrairement à l'époque où la SABC gérait directement l'exploitation, le commercial et les relations publiques, c'est désormais au distributeur d'assumer pleinement ces rôles, dans le respect des règles établies.

Basés à Bertoua, nous desservons une zone essentiellement urbaine. Nous vendons l'ensemble des segments : bières, alcools mixtes, boissons gazeuses et eaux. Pour notre part, la bière représente la majeure partie de nos volumes (46 %), même si elle est parfois talonnée par les boissons gazeuses (39 %).

INTERVIEW EXCLUSIVE

02 *Livrer au Cameroun n'a rien d'évident. Entre l'état des routes, les distances, la sécurité des convois et des recettes transportées, quelles réalités du terrain le public, et parfois même les gérants, ignorent-ils le plus souvent ?*



La distribution sur le terrain est un défi quotidien. Elle exige de parcourir chaque coin et recoin de la ville et de visiter tous les clients de la tournée, quel que soit l'état de la route. Nous sécurisons les fonds grâce à la dématérialisation des encaissements. Avec une bonne logistique, notre rôle est de garantir un service irréprochable : livrer à temps, en quantité et en qualité. C'est un exercice d'équilibre permanent, pour que chaque client soit servi équitablement et selon son poids lorsque les stocks sont tendus et à volonté lorsque les disponibilités sont au rendez vous.



03 *Derrière un distributeur, il y a une équipe : chauffeurs, manutentionnaires, commerciaux. Comment gérez-vous cet aspect humain, la formation et les conditions de travail, et qu'est-ce qui fait tenir une équipe dans un métier aussi exigeant ?*

Derrière cette activité, il y a une organisation humaine et structurelle bien rodée. Notre équipe rassemble des chauffeurs, des vendeurs, des manutentionnaires et des commerciaux, ainsi que les services d'exploitation et de comptabilité. Pour rendre le travail efficace et fluide, nous avons mis en place un calendrier de distribution rigoureux, qui nous permet de rendre visite à chaque client trois fois par semaine.

Par ailleurs, pour nous concentrer pleinement sur notre cœur de métier et simplifier la gestion administrative, nous nous sommes entourés de partenaires experts : un cabinet qui s'occupe de la comptabilité et de la fiscalité d'une part, et un autre qui gère les salaires, les déclarations à la CNPS, les avancements et reclassements professionnels d'autre part.

04 *Carburant, tracking, entretien des véhicules, personnel, impayés, charges diverses : dans ce contexte, l'activité reste-t-elle viable ? Quels postes pèsent le plus lourd, et qu'est-ce qui vous permettrait de mieux travailler ?*

Il est évident que la logistique engendre des charges importantes : le carburant, l'entretien et l'amortissement de la flotte, sans oublier la masse salariale, qui n'est pas à négliger. Cependant, grâce à une gestion rigoureuse et à une optimisation constante des frais de gestion, nous parvenons à maintenir l'activité viable et fiable. De plus, les différents challenges commerciaux organisés tout au long de l'année par la SABC stimulent nos équipes et nous permettent d'améliorer continuellement nos performances, donc nos résultats.



INTERVIEW EXCLUSIVE

Q5 Vous êtes au milieu, entre le brasseur en amont et le gérant en aval. Comment vivez-vous cette position : plutôt partenaire des deux, ou pris en étau ? Qu'est-ce qui construit, ou abîme, la confiance dans cette chaîne ?

Notre position d'intermédiaire entre la SABC en amont et le client détaillant en aval est délicate, car il faut savoir concilier les attentes et les enjeux de chacun. En tant que maillon central, nous trouvons cette posture finalement passionnante. Elle démontre à quel point nous sommes des partenaires stratégiques pour les deux parties. Cette relation tripartite repose entièrement sur un climat de confiance mutuelle et sur le respect strict des engagements de chacun. C'est précisément ce qui fait toute la beauté et l'intérêt de notre métier.



Q_#06 En mai 2026, une rumeur de hausse du prix de la bière a beaucoup circulé. Comment l'avez-vous vécue depuis votre place, et qu'aimeriez-vous que le public comprenne du rôle réel du distributeur dans le prix payé au comptoir ?

La rumeur est une information non contrôlée et incontrôlable. Une rumeur de hausse crée immédiatement de l'anxiété chez les gérants de bars et de la spéculation sur le marché. Nous avons suffisamment communiqué auprès de nos clients pour les rassurer, évitant ainsi les comportements de surstockage et de panique.

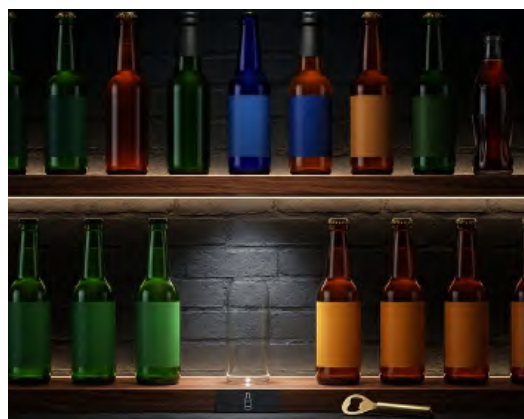
Ce que j'aimerais que le public comprenne, c'est que le distributeur n'est pas celui qui fixe arbitrairement les prix : notre rôle est de respecter strictement les prix homologués.

Q_#07 Quand une marque vient à manquer, ou qu'un produit douteux circule, le distributeur est en première ligne. Comment gérez-vous les ruptures et l'allocation des stocks, et comment garantisseriez-vous à un bar un produit à la fois disponible, sûr et authentique ?

En réalité, c'est le côté ingrat de notre métier, mais nous rassurons nos clients par un discours de vérité.

La rupture est le pire ennemi du distributeur. Quand une marque vient à manquer, nous appliquons une règle d'or : l'équité dans le partage des disponibilités. Nous avons mis en place un système d'allocation fondé sur l'historique de commande de chaque client, afin d'éviter que les « gros » ne vident les stocks au détriment des « petits ». Parallèlement, notre rôle de conseil prend tout son sens : nous accompagnons le barman en lui proposant d'autres références qui, somme toute, nous apportent toujours du profit.

Sur la question des produits douteux, il faut être lucide : le marché n'est pas à l'abri de la circulation de boissons contrefaites ou de provenance incertaine, et le premier exposé, c'est le barman, qui engage sa responsabilité et la santé de ses clients. C'est précisément là que le circuit officiel fait la différence. Le distributeur agréé n'a qu'un seul fournisseur, la SABC, et s'approvisionne exclusivement et directement à l'usine. Nous garantissons une rotation stricte des stocks dans nos entrepôts, selon le principe FEFO, de sorte que le produit livré est frais, tracé et authentique. En s'approvisionnant chez un distributeur officiel plutôt que sur un marché parallèle, le bar ne s'offre pas seulement une boisson : il s'assure une garantie d'origine et une tranquillité d'esprit.



INTERVIEW EXCLUSIVE

08 *Comment voyez-vous l'avenir du métier, entre nouvelles habitudes de consommation et outils numériques ? Quel rôle le distributeur peut-il jouer pour une filière plus saine et une consommation responsable ? Et pour finir, quel message adressez-vous aux gérants, aux exploitants et aux lecteurs de Barman Actu Magazine ?*

Le monde bouge le monde change. Le métier du distributeur encore radicalement.

d'un côté les outils numériques (prévente et/ou prise de commande en ligne, facturation embarquée suivie des livraisons/ventes en temps réel, dématérialisation des encaissements) font gagner un temps précieux aux gérants des bars pour les permettre de se concentrer exclusivement à l'essentiel: l'accueil, le service, la vente.

de l'autre côté les nouvelles habitudes de consommation liées aux innovations transforment progressivement la relation distributeur-client-consommateur vers le vrai partenariat gagnant-gagnant

Du coup l'avenir s'annonce serein, le distributeur jouant à la perfection son rôle de trait d'union, d'acteur majeur dans l'optimisation de la distribution. Sur le plan environnemental l'optimisation des tournées de livraison permet de réduire l'empreinte Carbone en conseillant les verres consignés et le recyclage des emballages

Mon message aux gérants, aux exploitants et aux lecteurs de Barman Actu Magazine :



VOUS ÊTES LE CŒUR DE NOTRE MÉTIER ; RESTEZ SEREINS, NOUS AVONS TOUJOURS UNE SOLUTION. LE DISTRIBUTEUR EST VOTRE PARTENAIRE ET NOUS SOMMES EMBARQUÉS SUR LE MÊME BATEAU : UNE COLLABORATION FRANCHE, FONDÉE SUR LE RESPECT, LA CONVIVIALITÉ ET LA CONFIANCE, EST LA SOLUTION. EXCELLENTE SAISON À TOUS !





CGA LA VOIX DU BARMAN

CENTRE DE GESTION AGRÉÉ LA VOIX DU BARMAN

ARRÊTÉ N°0000006596/MINEF/DGI/LRI/CSR DU 23 NOVEMBRE 2022

QUELS SONT LES AVANTAGES AU CGA La voix du Barman

- ✓ L'encadrement des contribuables du secteur des débits de boissons ;
- ✓ Le suivi et l'assistance comptable ;
- ✓ L'accompagnement des déclarations et de paiement pour l'adhérent ;
- ✓ L'assistance en matière de contrôle fiscaux ;
- ✓ L'assistance en matière de contentieux fiscal ;
- ✓ L'information, la formation et la sensibilisation sur les nouvelles dispositions fiscales touchant le secteur d'activité liée à l'adhérent ;
- ✓ L'assistance dans la recherche des micro-crédits ;
- ✓ La délivrance automatique d'un bilan en fin d'exercice.



**UN PARTENAIRE DE CONFIANCE
POUR LA RÉUSSITE DE VOTRE ACTIVITÉ**



OUVERTURE

Lun à Ven : 8h - 16h00
Samedi : 8h - 13h00

ADRESSES

- ☎ 699 42 56 97 / 651 92 96 94
- ✉ cgalavoixdubarmanet@gmail.com
- 📍 Yaoundé - Carrefour Biem Assi,
face distributeur SABC PEMIAF

■ ÉCONOMIE • DÉCRYPTAGE

DÉCRYPTAGE

En mai 2026, une rumeur a couru sur une nouvelle augmentation du prix de la bière. Après vérification, cette information est fausse. Le prix homologué n'a pas bougé, et seul l'État peut modifier le prix homologué.

RUMEUR SUR LE PRIX DE LA BIÈRE : DÉMÊLER LE VRAI DU FAUX

UNE INTOX QUI REVIENT RÉGULIÈREMENT

Comme presque chaque année, une rumeur a enflammé les réseaux sociaux et les comptoirs : la bière aurait connu une nouvelle hausse de prix. Messages viraux, captures d'écran et publications alarmistes ont rapidement circulé, semant le doute chez les consommateurs comme chez les exploitants. Pourtant, ce scénario n'est pas nouveau. À plusieurs reprises, des informations similaires ont été relayées sans qu'aucune décision officielle ne vienne les confirmer.

LES FAITS

Contrairement aux affirmations relayées sur les réseaux sociaux, le ministère du Commerce a rappelé qu'aucune augmentation officielle n'a été autorisée pour les bières et les boissons hygiéniques produites localement.

Au Cameroun, ces produits sont soumis au régime de l'homologation des prix. Aucun distributeur ni exploitant ne peut décider seul d'une modification tarifaire. Toute évolution des prix doit être préalablement validée par les autorités compétentes. Une hausse appliquée sans cette autorisation est considérée comme irrégulière et peut entraîner des sanctions administratives.

CE QU'IL FAUT COMPRENDRE

Le prix homologué correspond au tarif officiel fixé pour le produit. Dans les bars, restaurants, snacks ou autres établissements, le consommateur ne paie pas uniquement la boisson : il rémunère également le service, le cadre, les équipements, le personnel et les charges d'exploitation.

Il est donc normal que les tarifs pratiqués sur place soient supérieurs à ceux observés dans les commerces de détail ou les grandes surfaces. En revanche, présenter cette différence comme une hausse officielle constitue une information erronée lorsqu'aucune décision des autorités n'a été annoncée.



LA RÉPONSE DU SECTEUR

LE PRIX HOMOLOGUÉ DE LA BIÈRE N'A PAS CHANGÉ. SI LE TARIF EST PLUS ÉLEVÉ DANS UN BAR, C'EST PARCE QU'IL INTÈGRE LE SERVICE, LE CONFORT ET LES CHARGES DE L'ÉTABLISSEMENT. AUCUNE AUGMENTATION OFFICIELLE N'A ÉTÉ ANNONCÉE.

IL SUFFIT D'UNE ÉTINCELLE

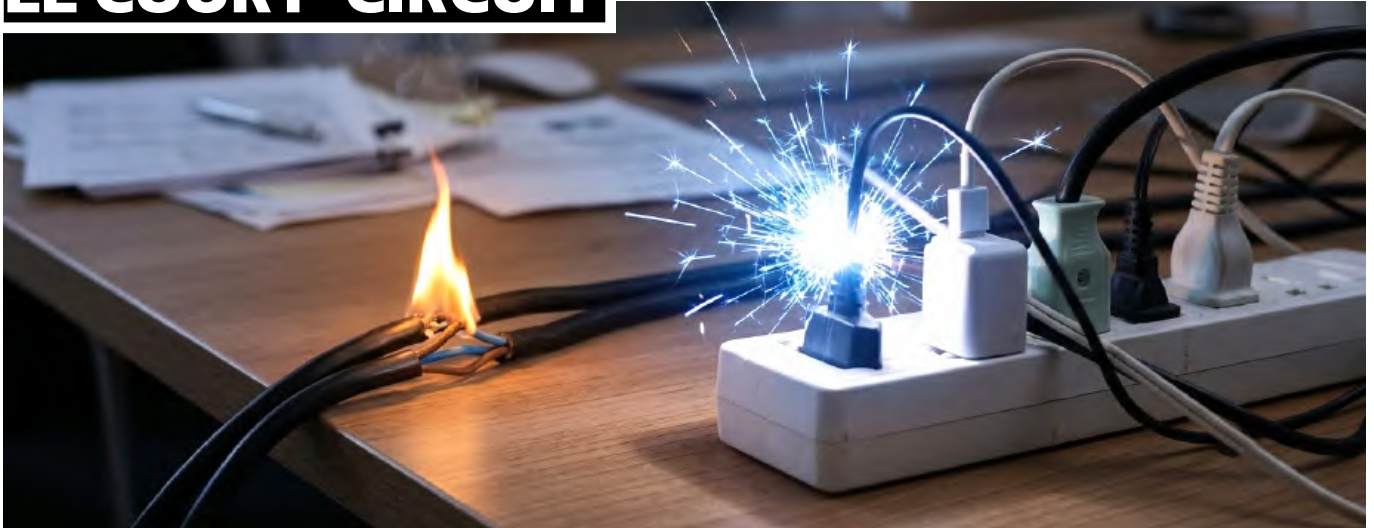
02 SINISTRES
EN UNE SEMAINE

En une semaine, deux snack-bars sont partis en fumée à Douala puis à Yaoundé. Derrière le drame, une même question : nos points de vente sont-ils suffisamment protégés contre l'incendie ?

En l'espace de quelques jours, deux établissements ont été frappés par un incendie spectaculaire. Le dimanche 7 juin 2026, aux environs de 23 heures, le snack-bar Le Guicci, situé à Ndogpassi 2 dans le 3^e arrondissement de Douala, a été entièrement ravagé par les flammes, à peine deux jours après son inauguration. D'après les premières informations relayées par Équinoxe TV, le feu serait parti des abords de la centrale à gaz. Si aucune perte humaine n'a été enregistrée, les dégâts matériels sont considérables.

Le lendemain, lundi 8 juin, un nouveau sinistre a touché le snack-bar Le Bilbao, à Ekoumdoum, à Yaoundé. Malgré l'intervention rapide des sapeurs-pompiers et l'aide des riverains, une grande partie de l'établissement a été détruite. Les causes de l'incendie n'étaient pas encore établies au moment où nous mettions sous presse.

VIE DU SECTEUR • SÉCURITÉ

LE COURT-CIRCUIT UN DANGER SOUVENT SOUS-ESTIMÉ

Entre les bouteilles de gaz insuffisamment ventilées, les installations électriques vieillissantes, les multiprises surchargées, les friteuses laissées sans surveillance ou encore les appareils branchés en permanence, les sources de départ de feu sont nombreuses dans un débit de boissons.

À ces risques s'ajoute désormais un autre danger : les jeux de lumière et autres équipements électriques de mauvaise qualité. Souvent achetés à bas prix, mal installés ou dépourvus de certification, ils peuvent provoquer des courts-circuits et s'embraser en pleine activité.

La sécurité n'est jamais une dépense inutile. Elle constitue le premier investissement pour protéger son établissement, ses employés, sa clientèle et son activité. Un extincteur entretenu, une installation électrique conforme, des bouteilles de gaz correctement entreposées et du matériel certifié peuvent faire toute la différence entre un incident rapidement maîtrisé et une perte totale.

**PRÉVENIR PLUTÔT QUE
RECONSTRUIRE**

Conscient de ces enjeux, le SYNPRODBARCAM mène depuis plusieurs années des campagnes de sensibilisation et de formation à travers le pays, destinées aux barmen et aux promoteurs d'établissements. Les récents incendies de Douala et de Yaoundé rappellent toute l'importance de cette démarche.

Connaître les règles élémentaires de prévention, savoir réagir face à un départ de feu et mettre régulièrement ses installations aux normes ne relèvent pas de la simple prudence : c'est une responsabilité professionnelle.

Parce qu'en matière d'incendie, quelques minutes d'anticipation valent souvent des années d'investissement.



**Prévenir
coûte peu.
Reconstruire
coûte tout.**

Par la rédaction

■ VIE DU SECTEUR • SANTÉ

GAZ HILARANT INTERDIT DANS LE LITTORAL : CE QUE LE GÉRANT DOIT SAVOIR

«Le gouverneur du Littoral a interdit le protoxyde d'azote, le « proto » des soirées. Snack-bars et boîtes de nuit sont en première ligne. Voici l'essentiel à retenir.»



UNE INTERDICTION SANS ÉQUIVOQUE

Dans un communiqué publié le 25 mai 2026, le gouverneur de la région du Littoral, Samuel Dieudonné Ivaha Diboua, a **interdit la commercialisation et l'usage détourné du protoxyde d'azote (N₂O) sur toute l'étendue de la région**. Cette mesure, présentée comme ferme et non négociable, cible en priorité les promoteurs de boîtes de nuit, snack-bars et autres espaces de divertissement.

Les responsables d'établissements sont désormais directement mis en cause. En cas de non-respect de cette mesure, ils s'exposent à des sanctions prévues par la loi, pouvant aller jusqu'à la fermeture administrative de leur commerce.



REGION DU LITTORAL
SERVICES DU GOUVERNEUR
CABINET
N° 0165 /CR/C /CAB/SCOM

GOVERNOR'S OFFICE
CABINET
Douala, le 25 MAI 2026

COMMUNIQUE
(A diffuser plusieurs fois)

Le Gouverneur de la Région du Littoral, déplorant la recrudescence de la pratique de consommation du **PROTOXYDE D'AZOTE (N₂O)** communément appelé « **gaz hilarant** », porte à la connaissance des populations en général et des promoteurs de boîtes de nuit, snack-bars et autres espaces récréatifs en particulier de sa circonscription de Commandement que la commercialisation, la consommation par usage détourné de ladite substance hautement psychotrope et hallucinogène à des fins de "divertissement", sont **formellement interdites sur toute l'étendue de la Région du Littoral**.

Le respect strict de cette mesure qui vise à protéger la santé des populations et principalement des jeunes face aux dangers liés à l'inhalation de ce gaz, est **non négociable** et expose tous contrevenants à la rigueur de la loi et à la fermeture pure et simple le cas échéant des établissements jugés réfractaires.

Le Gouverneur de la Région du Littoral attache du prix à cette orientation et compte sur le bon sens et le civisme de tous. /-

Copies :

- MINAT/YDE
- TOUS PREFETS / SOUS-PREFETS / LITTORAL
- TOUS MEDIAS LOCAUX
- CHRONOS / ARCHIVES

Samuel Dieudonné Ivaha Diboua
Gouverneur de la Région du Littoral

■ VIE DU SECTEUR • SANTÉ

**UN PRODUIT À
L'USAGE DÉTOURNÉ, AUX
CONSÉQUENCES RÉELLES**

Le protoxyde d'azote est un gaz dont l'utilisation est parfaitement légale dans certains domaines, notamment en médecine et en cuisine, où il sert à alimenter les siphons à chantilly. Son détournement consiste à l'inhaler à l'aide d'un ballon afin de provoquer un effet euphorisant de très courte durée.

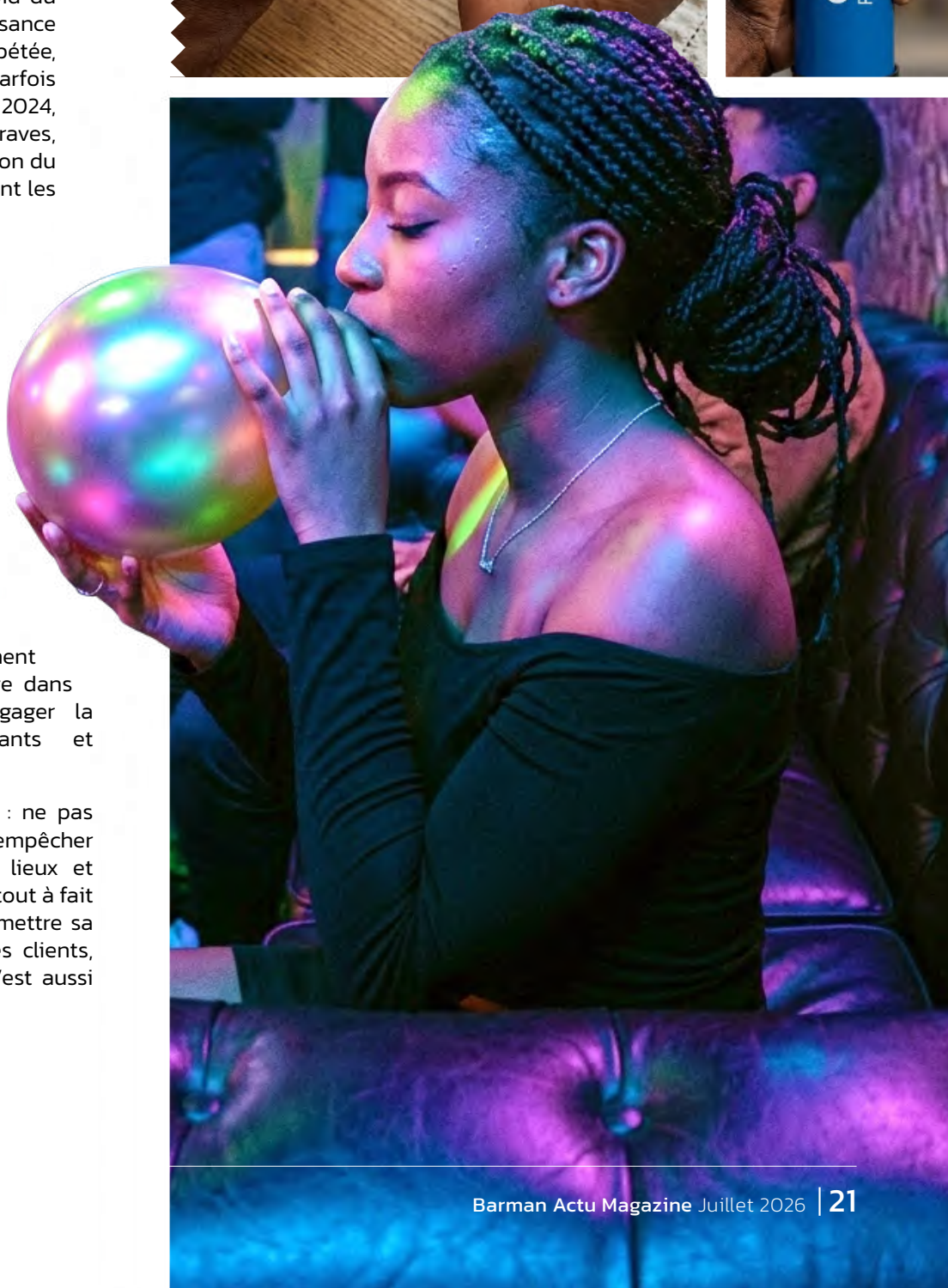
Mais derrière cette sensation passagère se cachent de véritables dangers : brûlures liées au froid du gaz, vertiges, pertes de connaissance et, en cas de consommation répétée, des atteintes neurologiques parfois irréversibles. Entre 2021 et fin 2024, plusieurs cas, dont certains graves, ont été enregistrés dans la région du Littoral, touchant principalement les jeunes.

**LE GÉRANT
EN PREMIÈRE LIGNE**

Les exploitants d'établissements recevant du public sont désormais en première ligne. Le fait de vendre du protoxyde d'azote, d'en autoriser la consommation ou simplement fermer les yeux sur son usage dans leur établissement peut engager la responsabilité des exploitants et conduire à une fermeture.

La bonne attitude est simple : ne pas commercialiser ce produit, empêcher toute consommation sur les lieux et rappeler à la clientèle qu'il est tout à fait possible de faire la fête sans mettre sa santé en danger. Préserver ses clients, notamment les plus jeunes, c'est aussi préserver son activité.

Par la rédaction



CHEVALIER DE L'ORDRE DU MÉRITE : UNE DISTINCTION QUI HONORE TOUTE UNE PROFESSION



*Décoration de M. Paul Ngongo, président de la FOPED-CAM,
par le sous-préfet de l'arrondissement de Yaoundé 1er*

■ VISAGES DU MÉTIER

Le président de la FOPED-CAM, **M. Ngongo Paul**, a été élevé au rang de chevalier de l'Ordre du Mérite camerounais. Cette distinction, qui récompense des services rendus à la Nation, constitue une reconnaissance importante pour son parcours et met en lumière le rôle joué par les acteurs du secteur des débits de boissons dans la vie économique et sociale du pays.

Être fait chevalier de l'Ordre du Mérite camerounais représente une marque de reconnaissance décernée par le chef de l'État à des personnalités ayant apporté une contribution jugée significative dans leur domaine d'activité ou au service de l'intérêt général. Selon les informations disponibles, cette distinction a été attribuée à M. Ngongo Paul, président fédéral de la Fédération des Professionnels des Débits de Boissons du Cameroun (FOPED-CAM). Au-delà de l'honneur personnel qu'elle représente, cette distinction attire également l'attention sur un secteur qui participe quotidiennement à l'économie nationale à travers la création d'emplois, le paiement des taxes et impôts, ainsi que l'animation de nombreuses activités commerciales et de proximité.

Les exploitants de bars, snacks, restaurants, maquis et autres débits de boissons occupent une place importante dans le tissu économique local. Présents dans toutes les régions du pays, ils contribuent à la vie des quartiers, soutiennent de nombreuses familles par les emplois qu'ils génèrent et

participent aux recettes fiscales de l'État.

La distinction accordée au président de la FOPED-CAM peut ainsi être perçue comme un encouragement adressé aux professionnels qui œuvrent quotidiennement au développement de cette activité et à sa structuration.

La FOPED-CAM s'est donné pour mission de représenter et de défendre les intérêts des exploitants de débits de boissons, tout en favorisant le dialogue avec les pouvoirs publics

et les différents partenaires institutionnels. Son action vise notamment à promouvoir un exercice responsable de la profession et à accompagner les acteurs du secteur dans les défis auxquels ils sont confrontés.

Cette distinction constitue un motif de satisfaction pour les membres de la fédération et, plus largement, pour l'ensemble des professionnels du secteur qui voient leur activité bénéficier d'une reconnaissance institutionnelle.

CETTE DISTINCTION RAPPELLE ENFIN QUE LES MÉTIERS DE LA RESTAURATION, DE L'HÔTELLERIE ET DES DÉBITS DE BOISSONS OCCUPENT UNE PLACE RÉELLE DANS LE DÉVELOPPEMENT ÉCONOMIQUE ET SOCIAL DU CAMEROUN.



■ VISAGES DU MÉTIER

DÉCORATION DE M. NGONGO PAUL, LE PRÉSIDENT DE LA FOPED-CAM



VISAGES DU MÉTIER



DÉCORATION DE M. NGONGO PAUL, LE PRÉSIDENT DE LA FOPED-CAM

■ VISAGES DU MÉTIER

DÉCORATION DE M. NGONGO PAUL, LE PRÉSIDENT DE LA FOPED-CAM



■ HISTOIRE & CULTURE

QUAND LA MUSIQUE FAIT VIVRE LES BARS



On pousse souvent la porte d'un bar pour partager un verre, mais c'est bien souvent la musique qui donne envie d'y rester. Au Cameroun, les débits de boissons ne sont pas seulement des lieux de consommation. Depuis plusieurs décennies, ils constituent des espaces de rencontres, de découvertes artistiques et de diffusion des musiques populaires qui font aujourd'hui partie du patrimoine culturel national.

La musique occupe une place centrale dans l'histoire des bars camerounais. Dès les premières décennies qui ont suivi l'indépendance, de nombreux établissements sont devenus des lieux privilégiés où musiciens, orchestres

et chanteurs se produisaient régulièrement devant un public. Ces espaces ont contribué à faire connaître de nouveaux artistes et à populariser des rythmes qui allaient marquer durablement la scène musicale nationale. Le makossa, dont les origines sont étroitement liées à la ville de Douala, s'est développé dans ce contexte de concerts et d'animations organisés dans les bars, cabarets et salles de spectacle. Plusieurs historiens de la musique camerounaise associent également certains établissements emblématiques de l'époque à l'émergence ou à la diffusion de ce genre musical, tandis que le succès international de **Soul Makossa**, interprété par Manu Dibango en 1972, lui donnera une visibilité mondiale.

■ HISTOIRE & CULTURE

À Yaoundé comme à Douala, les bars et cabarets ont longtemps accueilli des orchestres qui animaient les soirées et permettaient aux artistes de se faire connaître auprès du public. Au fil des années, ces scènes ont vu défiler des figures majeures de la musique camerounaise, qu'il s'agisse des pionniers du makossa, des interprètes du bikutsi ou, plus récemment, des artistes des nouvelles générations. Des noms comme



ont contribué, chacun à leur manière, au rayonnement de ces rythmes qui continuent de faire danser les Camerounais.

Si les orchestres en direct sont aujourd'hui moins nombreux qu'autrefois et que les DJ assurent désormais une grande partie de l'animation musicale, le rôle de la musique dans les établissements de convivialité reste essentiel. Elle crée l'ambiance, accompagne les retrouvailles, attire les clients et participe à l'identité de chaque établissement. Qu'il s'agisse de



ou d'autres styles appréciés du public, la musique demeure un élément incontournable de l'expérience offerte par les bars camerounais.

À l'occasion de la Fête de la Musique, célébrée chaque 21 juin, il est utile de rappeler que les bars ont largement contribué à faire vivre la création musicale au Cameroun. Ils ont offert, et offrent encore, des espaces où les artistes rencontrent leur public et où les œuvres prennent vie bien avant d'être diffusées à la radio, à la télévision ou sur les plateformes numériques. Plus qu'un simple lieu de consommation, le bar reste ainsi un espace de convivialité où la culture et la musique continuent de se rencontrer.

Par la rédaction

■ VIE DU SECTEUR • COMPTE À REBOURS



CAMEROUN BARS AWARDS LE COMPTE À REBOURS EST LANCÉ

Lancés dans nos colonnes en mai, les Cameroon Bars Awards entrent dans leur phase d'appel à candidatures. Cette cérémonie nationale veut distinguer les débits de boissons qui font de la conformité, de l'hygiène et de la vente de produits authentiques une priorité. Voici qui peut concourir, comment se déroule la sélection et les informations essentielles à retenir.



VIE DU SECTEUR • COMPTE À REBOURS

Dans un secteur régulièrement confronté aux défis de la conformité administrative, de l'hygiène ou encore de la lutte contre la contrefaçon, les Cameroun Bars Awards ont pour ambition de promouvoir les bonnes pratiques et de mettre en lumière les établissements qui élèvent les standards de la profession. Plus qu'une simple compétition, cette initiative entend encourager l'ensemble des exploitants de débits de boissons à s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue, au bénéfice des consommateurs comme de l'image du secteur.

L'ouverture officielle des candidatures est fixée au 1er août 2026.

L'esprit du concours est clair : récompenser les établissements exemplaires et accompagner les autres vers une meilleure conformité, plutôt que de les montrer du doigt.

Tous les débits de boissons peuvent prétendre à une distinction. Six critères guideront l'évaluation des candidatures : la conformité administrative (autorisations d'exploitation, respect des prescriptions du MINAT et des communes, régularité fiscale), l'hygiène et la sécurité, la lutte contre la contrefaçon, l'innovation, la gestion environnementale et l'expérience offerte à la clientèle.

Le processus de sélection se déroule en deux étapes. Un comité d'experts effectue d'abord des visites de terrain afin de vérifier la conformité et l'éligibilité des établissements nominés. Les lauréats sont ensuite désignés par le public à travers un vote en ligne. Ainsi, le comité garantit le respect des critères techniques tandis que les internautes, lecteurs et consommateurs départagent les finalistes.

Plusieurs distinctions viendront récompenser les meilleures pratiques, notamment le meilleur débit conforme, le prix Anti-contrefaçon, le prix hygiène et sécurité, le prix de la gestion administrative ainsi que le prix du bar Innovant.

Les modalités détaillées d'inscription, ainsi que les dates de clôture des candidatures et de la cérémonie, sont disponibles sur le site internet du SYNPRODBARCAM. En attendant, les professionnels ont tout intérêt à mettre leurs documents administratifs à jour, maintenir un niveau d'hygiène irréprochable et s'approvisionner exclusivement auprès de circuits agréés. Des réflexes qui dépassent largement le cadre d'un concours et participent à une exploitation responsable et durable des établissements.



Du 15 juillet au 15 octobre



QBTS

Plus de 250 Millions à gagner en Bourses et Kit scolaires...

Préparez la rentrée avec KADJI. Regardez sous la capsule et tentez de gagner !

Si vous découvrez le symbole "1 bouteille gratuite" sous votre capsule, échangez-la directement dans votre point de vente. Si vous découvrez l'un des autres symboles gagnants sous votre capsule, rendez-vous dans le centre de distribution UCB le plus proche, muni de votre capsule gagnante et votre CNI pour entrer en possession de votre lot.



Une bourse de
25,000 FCFA



Une bourse de
50,000 FCFA



Une bourse de
100,000 FCFA



Une formation
professionnelle
de 500,000 FCFA



Un kit scolaire
complet



Un ordinateur
portable



Une Bouteille gratuite
de Kadji 65cl



Le goût de la réussite.

**LES OBJECTIFS
DE LA SEMAINE
SONT ATTEINTS ?**

**DÉCAPSULEZ
VOTRE CASTEL.**



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Service consommateurs

8563



**Boissons
du Cameroun**