



**Lundi, 20 décembre 2021 au lieu dit " Carrefour Elat ", Koulagna Koutou Denis, le Directeur Général de la Société de Développement et d'Exploitation des Productions Animales était présent à l'inauguration de la toute 1ère boucherie moderne implantée par la Sodepa au Cameroun. Un projet pilote du Plan d'Urgence Triennal pour l'accélération de la croissance économique dans son volet pastoral. C'était sous le haut patronage du N°1 de la région du sud, le Gouverneur Félix Nguéle Nguéle et en présence du maire de la ville et du Délégué Départemental du Minépi pour la Mvila.**

À 05 jours de la fête de la nativité, le moment était bien choisi pour l'inauguration de la toute 1ère boucherie moderne pilote de la Sodepa. Spécialisé dans la production animale, ce marché de viande bovine venait combler les besoins en protéines animales des ménages, des restaurateurs ainsi des hôteliers dans la ville d'Ebolowa.

En effet, il fallait remonter au 09 novembre 2020, lorsque la Communauté Urbaine d'Ebolowa mettait à la disposition de la Sodepa une parcelle de 1000 mètres carrés au lieu dit carrefour Elat en vue d'abriter une boucherie moderne dans le cadre du volet pastoral du Planut. Une boucherie moderne qui venait en complément de l'entrepôt frigorifique de Ngalane d'un volume de 1400 m<sup>3</sup> et une capacité de 2500 carcasses de 200 Kg de viande pour assurer une production ainsi qu'une promotion des protéines animales tant en quantité qu'en qualité et à des prix compétitifs.

Raison pour laquelle, en ce jour d'inauguration démarré par une prière oecuménique dite devant un paterre de personnalités invitées, **Koulagna Kourou Dénis** le Directeur Général de la Sodepa en beau-fils du sud faisait la présentation technique du projet. Il s'agissait d'une boucherie moderne pilote constituée d'une chambre froide pour la conservation des produits, d'une salle de découpe et d'une salle d'exposition, le bureau du caissier, d'un magasin de rangement ainsi que des toilettes.

Tout ceci s'accompagnait d'un matériel haut de game constitué de 02 vitrines réfrigérées d'une capacité de 368 litres chacune disposées dans la salle de découpe et d'exposition, d'une conditionneuse en inox, d'un hachoir, d'une trancheuse à jambon, d'une machine pour Hamburger, d'un malaxeur et d'un poussoir à saucisse manuel, d'une balance électronique, d'une table de travail en inox et d'un kit de couteaux. L'ensemble du projet avait coûté environ 80 millions de FCFA en tout. Puisse donc la venue sur le marché de cette boucherie moderne remplir les besoin en proteines animales des ménages en ces veilles de fêtes de fin d'année.