

MSP

# LES POSITIONS CONSTANTES DE L'ALGÉRIE ENVERS DES CAUSES JUSTES DÉRANGENT LES ENNEMIS

Page 3

ÉLIMINATOIRES CHAN 2024

**L'ALGÉRIE DÉFIE  
LA GAMBIE POUR  
LA QUALIFICATION**

Page 16

ISSN : 1112-7449

# MIDI



*L'info, rien que l'info*

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION

*Libre*

N° 5223 | Lundi 10 mars 2025 - Prix : 10 DA • www.lemidi-dz.com

ACCIDENTS DE LA ROUTE

**6 MORTS  
ET 137 BLESSÉS  
EN 24 HEURES**

Page 16

## RÉUNION DU CONSEIL DES MINISTRES

# TEBBOUNE ABORDE LES PROJETS FERROVIAIRES ET LES MESURES POUR L'AÏD EL-ADHA

Page 3



SPÉCULATION SUR LES PRODUITS  
SUBVENTIONNÉS

**DES MESURES PUNITIVES  
ENVISAGÉES**

Page 4



SURCONSOMMATION DURANT  
LE RAMADAN

**DU GASPILLAGE,  
ENCORE ET ENCORE !**

Page 4

RENOUVELLEMENT PAR  
MOITIÉ DES MEMBRES  
DU CONSEIL DE LA NATION :

## Début de l'opération de vote

L'opération de vote de renouvellement par moitié des membres du Conseil de la nation a débuté hier au niveau des Assemblées populaires de wilaya (APW) à travers le pays.

Selon l'Autorité nationale indépendante des élections (Anie), le scrutin débutera à 8h00 et s'achèvera à 17h00 du même jour, et ce au niveau des sièges des Assemblées populaires de wilaya (APW).

Le nombre des membres de l'électorat a atteint 27241 électeurs, dont 2350 membres des Assemblées populaires de wilaya (APW) et 24891 membres des Assemblées populaires communales (APC).

Le nombre de dossiers de déclaration de candidature déposés a atteint 629 dossiers, dont 410 dossiers d'élus parrainés par 23 partis politiques, et 219 dossiers d'élus indépendants, indique la même source, précisant que 426 dossiers ont été acceptés, dont 249 dossiers déposés par des candidats parrainés par 20 partis politiques, et 177 dossiers d'élus indépendants. Il s'agit de 202 dossiers déposés par des membres des Assemblées populaire de wilayas (APW) et 224 déposés par des membres des Assemblées populaire communales (APC).

DIPLOMATIE :

## Agrément à la nomination de la nouvelle ambassadrice d'Algérie auprès de l'Irlande

Le gouvernement irlandais a donné son agrément à la nomination de Mme Asma Souid, en qualité d'ambassadrice extraordinaire et plénipotentiaire de la République algérienne démocratique et populaire auprès de l'Irlande, indique dimanche un communiqué du ministère des Affaires étrangères, de la Communauté nationale à l'étranger et des Affaires africaines.

R.N.

# JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA FEMME Le Général d'Armée Chanegriha préside la cérémonie de célébration



**Le Général d'Armée Saïd Chanegriha, Ministre Délégué auprès du Ministre de la Défense Nationale, Chef d'Etat-major de l'Armée Nationale Populaire, a présidé la cérémonie de célébration de la Journée internationale de la femme.**

PAR ROSA CHAOUI

« Le Général d'Armée Saïd Chanegriha, Ministre Délégué auprès du Ministre de la Défense Nationale, Chef d'Etat-Major de l'Armée Nationale Populaire, a présidé le 08 mars 2025, au Cercle National de l'Armée, une cérémonie d'Iftar en l'honneur des personnels féminins, militaires et civils, du Ministère de la Défense Nationale, ainsi que de cadres féminins relevant des Corps constituées, à l'occasion de la célébration de la Journée internationale de la femme, correspondant au 8 mars de chaque année, indique samedi soir un communiqué du ministère de la Défense Nationale. Ont pris part à cette cérémonie, Messieurs le Secrétaire

Général du Ministère de la Défense Nationale, les Commandants de Forces, de la Gendarmerie Nationale et de la Garde Républicaine, le Commandant de la Première Région Militaire, les Chefs des Départements, le Contrôleur Général de l'Armée, les Directeurs et Chefs des Services Centraux du Ministère de la Défense Nationale et de l'Etat-major de l'Armée Nationale Populaire, ajoute le communiqué. A cette occasion, Monsieur le Général d'Armée a adressé une allocution dans laquelle il a mis en avant la contribution apportée par la femme algérienne dans le cadre du projet d'édification de l'Algérie nouvelle : « *Voilà qu'aujourd'hui, la femme algérienne poursuit son parcours dans le cadre du projet d'édification de l'Algérie nouvelle et victorieuse, initié et conduit par Monsieur Abdelmadjid Tebboune, Président de la République, Chef Suprême des Forces Armées, Ministre de la Défense Nationale, qui veille personnellement à accorder à la femme l'intérêt, le soutien et l'encouragement qu'elle mérite, en donnant les instructions de lui ouvrir les portes de tous les secteurs, sans exception, afin qu'elle puisse exprimer ses talents et libérer le potentiel créatif immense qu'elle possède, pour contribuer au développement et au progrès du pays.* ».

Le Général d'Armée a souligné que le Haut Commandement veille à la promotion du rôle de la femme au sein de l'appareil de défense du pays, en vue d'atteindre les objectifs escomptés dans le cadre de l'Algérie nouvelle et triomphante : « *C'est dans cette même perspective que l'Armée Nationale Populaire veille, conformément aux orientations de Monsieur le Président de la République, à promouvoir le rôle de la femme au sein de l'appareil de défense de notre pays, en encourageant son intégration dans les rangs de l'ANP, son insertion dans toutes les spécialités, sans exception, ainsi que son accession, méritée, aux postes et fonctions supérieurs.* ».

C'est ainsi que l'opportunité est offerte à la femme pour s'affirmer et contribuer, au même pied d'égalité que son collègue masculin, à la réalisation des objectifs escomptés, dans le cadre de l'Algérie nouvelle et victorieuse », a dit le Général d'Armée Saïd Chanegriha dans son message de vœux.

A l'issue, le Général d'Armée a honoré un nombre de personnels féminins, tout en les exhortant à relever le défi avec persévérance, et en leur souhaitant pleine réussite dans leurs carrières professionnelles, conclu le communiqué.

R. C.

JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA FEMME :

## le Premier ministre honore nombre de femmes algériennes créatives

Représentant le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, le Premier ministre, Nadir Larbaoui, a honoré, samedi soir à Alger, nombre de femmes algériennes créatives qui se sont distinguées dans plusieurs domaines.

Lors d'une cérémonie organisée à l'occasion de la Journée internationale de la femme, sous le slogan « *La femme algérienne : défis et victoire* », le Premier ministre a honoré une élite de femmes créatives excellent dans des domaines scientifique, artistique et médiatique, ainsi que dans les métiers d'artisanat.

A cet effet, des attestations signées par le président de la République leur ont été attribuées. Parmi les femmes honorées, figurent le Général-major, Messaouda Boulanouar, directrice générale de

l'Institut national des hautes études de la sécurité (INHES) et Mme Khadidja Mokkeddem, récipiendaire du prix d'excellence de la Ligue arabe dans le domaine du développement communautaire (édition 2024), et qui occupe le poste de directrice de la recherche au Centre national de recherche en anthropologie sociale et culturelle (Crasc) depuis 2021. Ont également été honorées la journaliste Nadia Kerraz, qui a occupé d'importants postes dans plusieurs journaux nationaux, ainsi que Mme Messaouda Haoula, artisanne spécialisée dans le tissage de tapis, originaire de la commune de Babar (wilaya de Khenchela). A cette occasion, l'étudiante lauréate Nesrine Bouzid de l'Ecole nationale supérieure d'intelligence artificielle a été distinguée, ainsi que Mme

Dalila Ourfali, excellent dans le domaine du patrimoine culturel et Mme Rim Gasmi, enseignante au Centre universitaire d'Illizi et lauréate du Prix international de la technologie aux Etats-Unis.

Il s'agit en outre de Samira Guettouche, spécialiste du tissage et de la couture de vêtements traditionnels ayant participé à de nombreuses expositions internationales, de la comédienne Atika Toubal, et de Khadidja Bousbiaat, qui s'est distinguée dans l'arboriculture fruitière ainsi que de Sabrina Mokrani, fondatrice d'une école privée pionnière en formation dans le domaine de la communication institutionnelle, créée dans le cadre de l'Agence nationale d'appui et de développement de l'entrepreneuriat (Nesda).

R. N.

RÉUNION DU CONSEIL DES MINISTRES :

# Le président Tebboune aborde les projets ferroviaires et les mesures pour l'Aïd El-Adha

*Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, Chef suprême des Forces armées et ministre de la Défense nationale, a présidé hier une réunion du Conseil des ministres, axée sur plusieurs secteurs importants.*

PAR HAMROUCHE MOUNIR

Selon un communiqué de la Présidence, plusieurs exposés ont été présentés lors de cette réunion. Parmi les points abordés, figure l'état d'avancement des travaux du tronçon ferroviaire reliant Gara Djebilet à Béchar, un projet stratégique pour renforcer le réseau de transport du pays. De plus, des études préliminaires ont été présentées concernant d'autres projets ferroviaires de grande envergure, notamment ceux reliant Laghouat à Tamanrasset, et El Meniaa à Timimoun, puis Adrar. Ces initiatives visent à améliorer la connectivité entre les différentes régions du pays, notamment dans le sud, favorisant ainsi le développement économique et l'intégration des territoires.

En outre, la réunion a porté sur l'exa-



men des modalités d'importation de bétail en prévision de l'Aïd El-Adha. Cette démarche vise à répondre à la demande accrue en cette période particulière et à garantir une offre suffisante pour la fête religieuse. Le gouvernement met en place des mesures concrètes afin de répondre aux besoins des citoyens, tout en assurant

un équilibre entre les ressources nationales et les importations nécessaires.

Ce Conseil des ministres souligne l'engagement de l'État à moderniser les infrastructures du pays tout en veillant à la satisfaction des besoins fondamentaux de la population.

H.M.

MSP :

## Les positions constantes de l'Algérie envers des causes justes dérangent les ennemis

Le président du Mouvement de la société pour la paix (MSP), M. Abdelaali Hassani Cherif a souligné samedi soir, dans la wilaya de Constantine que «les positions constantes de l'Algérie envers les causes justes dérangent les ennemis».

Dans une allocution prononcée au Club des avocats, situé à la commune d'Ain S'mara à l'occasion du F'tour annuel organisé en l'honneur des militants et militantes du parti et qui coïncide avec la célébration de la Journée mondiale de la femme, M. Hassani Cherif a indiqué que l'Algérie défendait et continue à défendre les causes justes à travers le monde et à leur tête la cause palestinienne et le droit des peuples à l'autodétermination, suscitant l'inquiétude et le mécontentement de certaines parties. Dans ce cadre, le président du MSP a

ajouté que ces positions constantes ont exposé l'Algérie à des tentatives de diffamation et de pressions de la part de parties extérieures cherchant à porter atteinte à sa stabilité.

Le même intervenant a appelé à consolider le front intérieur et s'armer de conscience pour faire face aux défis actuels.

Hassani qui a également appelé la classe politique et la société civile à soutenir les institutions nationales et à appuyer les orientations judicieuses de l'Etat en matière de politique extérieure, a indiqué que «grâce à la cohésion de son peuple et de ses institutions fortes», l'Algérie est capable de faire face à toute tentative ciblant sa stabilité ou à influencer ses décisions souveraines.

S'agissant de la cause palestinienne, le président du MSP a indiqué que la

position de l'Algérie constitue un prolongement d'une longue histoire de solidarité avec la Palestine concrétisée à travers des positions officielles et populaires reflétant l'engagement constant de l'Algérie à soutenir les droits légitimes des peuples opprimés. Il a indiqué que la Palestine demeurera une cause centrale pour l'Algérie qui a été toujours au premier rang des pays soutenant le peuple palestinien dans sa lutte pour la liberté et l'établissement de son Etat indépendant.

Le même responsable partisan qui a mis en avant le rôle de la femme algérienne dans le processus du militantisme, l'édification nationale et le développement, a affirmé que la consolidation de la place de la femme dans la société contribue au renforcement de la nation face aux défis.

R.N.

### RENCONTRE AVEC LA COMMUNAUTÉ ALGÉRIENNE : Sofiane Chaib partage l'Iftar à Djeddah et réaffirme l'engagement de l'État

Le Secrétaire d'Etat auprès du Ministre des Affaires étrangères chargé de la Communauté nationale à l'étranger, Sofiane Chaib, a rencontré des membres de la communauté nationale établie au Royaume d'Arabie saoudite, avec lesquels il a partagé l'Iftar organisé en leur honneur, et ce à l'occasion de la visite de travail qu'il effectue à Djeddah pour participer aux travaux de la réunion extraordinaire des ministres des Affaires étrangères des Etats membres de l'Organisation de la Coopération Islamique (OCI), indique samedi un communiqué du ministère.

«Les membres de la communauté présents ont apprécié et salué cette initiative louable qui s'inscrit dans le cadre de la consécration de la tradition d'écoute et de concertation instaurée par le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, et qui découle de l'intérêt personnel et permanent qu'il porte à la communauté algérienne à l'étranger», précise le communiqué. Cette rencontre, qui s'est déroulée «dans une ambiance fraternelle et conviviale, a permis de s'enquérir de la situation de notre communauté et d'écouter ses préoccupations et ses aspirations». Le Secrétaire d'Etat a souligné, dans ce sillage, «l'attention particulière que les hautes autorités du pays portent à notre communauté à l'étranger, dans le cadre d'une stratégie renouvelée qui place au cœur de sa méthodologie, la promotion de sa participation, l'écoute et la réponse efficace à ses besoins et aspirations», ajoute la même source.

MÉDIA :

### Le ministre de la Communication rend hommage aux femmes de son ministère

Le ministre de la Communication, Mohamed Mziane, a présidé, hier, une cérémonie en l'honneur des femmes travaillant au sein de son ministère, à l'occasion de la Journée internationale de la femme. Cet événement symbolique a été marqué par des interventions soulignant le rôle essentiel des femmes dans les institutions publiques. Dans son discours, le ministre a réaffirmé l'engagement constant du ministère à renforcer la place de la femme au sein de toutes les structures rattachées à son département. Il a insisté sur la nécessité de créer des conditions propices qui permettent aux femmes de gravir les échelons et d'accéder à des postes de responsabilité au sein de l'administration publique. M. Mziane a également mis l'accent sur l'importance de poursuivre les efforts pour garantir un environnement de travail favorable à l'épanouissement des femmes, afin qu'elles puissent occuper des positions de leadership et contribuer pleinement aux décisions stratégiques de la communication. Cette initiative s'inscrit dans le cadre d'une volonté plus large de promouvoir l'égalité des genres et de valoriser le rôle des femmes dans tous les secteurs d'activités du pays.

R.N.

SPÉCULATION SUR LES PRODUITS SUBVENTIONNÉS

# Des mesures punitives envisagées

Le ministère du Commerce a mis en garde contre toute forme de spéculation sur les produits subventionnés par l'Etat. Des mesures punitives sont attendues après enquête sur les tarifs élevés des viandes, légumes et la banane.

PAR FAYÇAL ABDELGHANI

Tayeb Zitouni a mis en garde les importateurs de viandes rouges sur les tarifs qui ont dépassé la marge de 8% fixée par l'Etat. Pour rappel, une quantité de 17.000 tonnes de viandes importées d'Espagne, de Roumanie et de Brésil est disponible durant le mois de Ramadhan sur les étals.

Or, des investigations sur les tarifs proposés par certaines boucheries ont inquiété les consommateurs vu que les prix du kilo de la viande ovine ne doit pas dépasser les 2050 DA et celui du bovin importé reste au prix de 1350 DA. Comme il fallait s'y attendre certains spéculateurs n'ont pas attendu pour fixer



leurs propres tarifs en tablant sur le monopôle sur ce produit importé. C'est le même constat sur la banane dont le seuil a dépassé les 700 DA le kilo alors que le marché international en FOB (prix sans frais de transport et d'assurance) propose la banane entre 1,2 à 1,4 euros le kilo. Sauf que ce n'est pas le cas sur le marché algérien où l'on soupçonne la fraude sur les prix qui ont subi une flambée inhabituelle. Pour l'heure, le département du Commerce est sur la qui vive avec des enquêtes détaillées sur la tentative spéculative sur un produit qui reste le plus consommé en cette saison. Le communiqué de l'UGCAA dénonce à ce sujet une fraude commerciale.

« Certains importateurs vendent des bananes élevées tout en facturant aux commerçants des prix inférieurs ». L'union des commerçants précise que les pouvoirs publics doivent débusquer les vrais coupables et non les commerçants dont il ne faut pas les prendre pour responsables. De ce fait le réseau des importateurs est pointé du doigt du fait que les grossistes et détaillants n'ont pas le choix sur les tarifs fixés à l'avance en sachant sur la répercussion sur le pouvoir d'achat des citoyens qui accuse un coup. D'ores et déjà des mesures de saisies de certains produits alimentaires de base sont opérées sur les commerces qui pratiquent ces prix exorbitants. De plus, les services

de contrôle de fraude du ministère du Commerce sont sur le terrain pour entamer les vérifications sur les prix aussi bien chez les grossistes que chez les détaillants. Des enquêtes sont entamées sur des endroits où l'on doit déterminer s'il y a des stocks illicites dans certains dépôts qui serviraient à la campagne de spéculation sur les tarifs.

Il est à rappeler que l'Etat a prévenu les spéculateurs et fraudeurs sur des peines allant entre 5 à 10 ans pour les fraudes sur les produits soutenus par l'Etat et une autre peine de 30 ans sur des délits responsables de pénuries et déstabilisation du marché.

F. A.

## OOREDOO LANCE «RAMADANIYAT»

### Un service pratique et enrichissant pour ses clients pendant le mois sacré

À l'occasion du mois de Ramadan, Ooredoo innove une fois de plus en proposant un service inédit baptisé «Ramadaniyat». Ce service vise à offrir aux clients un contenu à la fois utile et divertissant, parfaitement adapté aux besoins du mois sacré. «Ramadaniyat» permet aux utilisateurs de recevoir divers types de contenus via des messages courts, tels que les horaires de l'iftar, de l'imsaak, ainsi que les horaires de prière. Le tarif est très abordable, avec seulement 1 DZD pour chaque message reçu. Ce service est personnalisé, permettant aux abonnés de choisir leur wilaya ainsi que la langue dans laquelle ils souhaitent recevoir les informations, que ce soit en arabe ou en français. En plus des horaires et des prières, Ooredoo propose des astuces de cuisine, des proverbes, des conseils santé et d'autres informations pertinentes pour faciliter et enrichir le quotidien des clients pendant le mois de Ramadan.

Ooredoo propose deux options pour profiter de ce service. La première, l'abonnement mensuel, permet aux utilisateurs de recevoir quotidiennement un contenu diversifié pour 100 DZD tout au long du mois. La seconde option, à la demande, permet de recevoir un message selon les préférences de l'utilisateur pour 20 DZD par message, avec un tarif réduit à 1 DZD pour les horaires de l'iftar et de l'imsaak.

Accessible à tout moment et très simple d'utilisation, le service «Ramadaniyat» témoigne de l'engagement d'Ooredoo à répondre aux besoins spécifiques de ses clients durant ce mois sacré. Grâce à ce service, Ooredoo accompagne ses clients tout au long du Ramadan, leur offrant un contenu enrichissant et adapté à leurs attentes.

## SURCONSOMMATION DURANT LE RAMADAN

# Du gaspillage, encore et encore !

PAR IDIR AMMOUR

Le mois de jeûne s'accompagne souvent d'une frénésie de dépenses et de surconsommation, avec son corollaire de gaspillage alimentaire. Un vrai paradoxe qui te donne des vertiges !

En effet, au moment où les familles algériennes se plaignent à chaque fois de la cherté de la vie, ces dernières sont malgré tout prédisposées à dépenser au-delà de leurs moyens pendant le mois sacré de Ramadan. La facture des ménages est salée durant ramadan, voyant leur budget doubler, voire tripler. Malheureusement, une bonne partie des produits alimentaires achetés va directement dans les poubelles. Pour beaucoup, difficile d'échapper à la frénésie d'achats, la surconsommation et par conséquent au gaspillage avec des chiffres qui donnent des vertiges ! Constantes du mois sacré ?!!! Avec de telles pratiques répétitives, avec le temps, on peut le croire.

En effet, le gaspillage alimentaire prend des proportions alarmantes à travers toutes les régions du pays durant le ramadhan, suscitant de vives inquiétudes sur ce phénomène qui va à l'encontre de l'esprit de ce mois.

En attendant les chiffres officiels nationaux des services concernés, l'entreprise EPIC COMED en charge de la collecte des ordures donne déjà le « Là », en tirant la sonnette d'alarme, après juste quelques jours du mois sacré. Intervenant sur les ondes de la Radio locale, Akli Agguini, le directeur de l'EPIC COMED

a révélé des chiffres qui donnent des sueurs froides au dos.

Le responsable a révélé que pour les deux premiers jours du mois sacré, une quantité de 20 tonnes a été collectée par EPIC COMED, une moyenne quotidienne enregistrée l'année dernière, a-t-il précisé. « Nos équipes qui entament leur travail de 10 heures du matin jusqu'à une heure très avancée de la nuit ont collecté au cours des deux premiers respectivement plus de 165 et 171 tonnes de déchets particulièrement des produits de la table contre une moyenne quotidienne de 140 tonnes collectées l'année dernière au cours de ce mois ». Une quantité qui atteste bien de nos mauvaises habitudes de consommation. Les comportements

négatifs, dont le jet anarchique des ordures, sont aussi susceptibles de porter préjudice à l'environnement. Et ce, en dépit des campagnes de sensibilisation lancées contre le gaspillage, le comportement des consommateurs reste inchangé. En effet, les pouvoirs publics, en collaboration avec les associations de protection du consommateur, ont intensifié leurs efforts pour lutter contre le gaspillage alimentaire et promouvoir une consommation responsable et rationnelle durant le mois sacré.

Ces initiatives, entreprises à travers toutes les wilayas, visent à sensibiliser les citoyens aux conséquences économiques et sanitaires de la surconsommation.

I. A.



L'AUGMENTATION DES PRIX DE LA BANANE PENDANT LE RAMADAN

# La Fédération des commerçants met en cause les importateurs

*La Fédération des commerçants et artisans algériens a récemment exprimé sa préoccupation face à la hausse des prix de la banane, un phénomène qui affecte particulièrement les consommateurs pendant le mois sacré du Ramadan.*

Selon l'organisation, cette augmentation des prix ne résulte pas de la responsabilité des commerçants de gros ou de détail, ni des agents, mais plutôt de pratiques douteuses menées par certains importateurs.

Dans un communiqué publié, la Fédération a expliqué que certains importateurs gonflaient les prix de manière artificielle en imposant des prix élevés aux commerçants, tout en leur fournissant des factures à des tarifs bien inférieurs.

Cela crée un déséquilibre sur le marché, gonflant les prix sans justification réelle et impactant négativement les consommateurs.

La Fédération a aussi révélé que certains importateurs fixaient quotidiennement les prix de la banane par téléphone, via des messages à leurs agents, contribuant ainsi à une spéculation sur ce produit.

Bien que la Fédération ait signalé ces problèmes aux autorités compétentes depuis plus d'un an, elle constate que les commerçants restent les cibles de mesures répressives, alors que les véritables responsables échappent à toute sanction.



Face à cette situation, la Fédération appelle les autorités à ne pas sanctionner les commerçants, qui, selon elle, ne sont qu'un maillon fragile dans la chaîne d'approvisionnement.

Elle appelle à une responsabilité accrue des importateurs et à un renforcement de la surveillance pour éviter ces pratiques non éthiques.

Dans le but de réguler les prix et d'éviter la spéculation, la Fédération a formulé plusieurs propositions aux autorités et au ministère du Commerce, dont l'implantation d'une plus grande transparence dans les factures d'achat et la douane, ainsi que la fixation de plafonds sur les marges bénéficiaires des bananes. De plus, elle suggère que l'importation de bananes soit

réservée exclusivement à l'État, ce qui permettrait d'équilibrer le marché et de lutter contre le monopole.

En cas de mise en œuvre de ces propositions, la Fédération assure qu'elle est prête à mobiliser les commerçants pour vendre directement de la banane aux citoyens à des prix justes, si ces produits sont disponibles au prix réel.

## TRANSPORT AÉRIEN

# Air Algérie s'associe à CPaT Global pour révolutionner la formation des pilotes

Dans un effort pour renforcer ses capacités opérationnelles et maintenir sa position de leader dans l'industrie du transport aérien, la compagnie aérienne Air Algérie a annoncé la signature d'un partenariat stratégique avec l'entreprise américaine CPaT Global, spécialiste de la formation à distance pour le secteur de l'aviation.

Ce partenariat a pour objectif principal de moderniser le système de formation des pilotes de la compagnie, en introduisant des solutions numériques avancées et des outils de simulation de pointe. L'intégration de ces technologies permettra de créer un environnement d'apprentissage plus interactif et flexible, tout en

améliorant l'efficacité et la sécurité des opérations aériennes. Le programme de formation proposé repose sur l'utilisation des simulateurs de vol sophistiqués et de la méthode d'apprentissage à distance, offrant ainsi aux pilotes une expérience de formation immersive et pratique.

Ces outils aideront à mieux préparer les pilotes à gérer des situations d'urgence et à réagir face à des conditions météorologiques difficiles, tout en garantissant un niveau de sécurité optimal.

Grâce à cette initiative, Air Algérie espère non seulement augmenter les compétences de ses pilotes mais aussi renforcer la qualité du service offert aux passagers.

En intégrant les technologies les plus récentes, la compagnie poursuit sa stratégie de modernisation et d'amélioration continue, un engagement qui répond à la volonté de la compagnie de rester compétitive dans un marché en constante évolution.

Ce partenariat avec CPaT Global est une nouvelle étape importante dans l'engagement d'Air Algérie à offrir une formation de qualité à ses employés, contribuant ainsi à la fois à la sécurité aérienne et à l'optimisation de ses opérations. Il s'inscrit également dans une démarche plus large de développement et de professionnalisation du secteur aérien algérien.

## IMPÔTS

# Lancement de trois nouveaux cdi

Hier, le ministère des Finances a officiellement lancé le système informatique fiscal «Jabaitek», destiné à révolutionner la manière dont les contribuables interagissent avec l'administration fiscale. Ce système entre en service dans trois centres fiscaux de proximité, situés à Batna, Mostaganem et Tizi Ouzou.

Le lancement de «Jabaitek» marque un tournant important dans la modernisation de l'administration fiscale en Algérie. Ce système vise à simplifier les démarches

fiscales en permettant aux contribuables de déclarer leurs impôts et taxes directement en ligne.

L'objectif est de rendre le processus plus transparent, rapide et accessible, tout en réduisant la complexité des démarches administratives.

Les trois centres pilotes de ce système sont le centre de proximité de Hammala à Batna, le centre de proximité de Masrah à Mostaganem et celui de Khelia à Tizi Ouzou. Ce déploiement progressif

devrait, dans les mois à venir, s'étendre à d'autres régions du pays.

En permettant la déclaration en ligne des impôts et des taxes, «Jabaitek» promet d'améliorer considérablement l'efficacité des services fiscaux tout en réduisant la paperasse pour les citoyens. Ce projet s'inscrit dans une dynamique de modernisation de l'administration publique algérienne, visant à faciliter l'accès aux services et à améliorer la relation entre les citoyens et les administrations fiscales.

## CNR

# Lance le service «Tadkirati» pour simplifier l'accès aux guichets

Dans le cadre de sa stratégie de transformation numérique, la Caisse nationale de retraite (CNR) a annoncé le lancement d'un nouveau service appelé «Tadkirati», visant à simplifier les démarches administratives des retraités. Ce service, disponible via l'application mobile «Retraite Dz», permet aux retraités d'obtenir un ticket électronique ("E-Ticket") à distance.

L'objectif de ce service est de faciliter l'accès aux guichets des agences locales, en offrant aux utilisateurs la possibilité de connaître le nombre de personnes en attente ainsi que le temps estimé avant de passer au guichet. En outre, le numéro de ticket est également communiqué directement via l'application, offrant ainsi un moyen plus fluide et rapide pour gérer les files d'attente.

Pour aider les utilisateurs à se familiariser avec cette nouvelle fonctionnalité, la CNR a publié un tutoriel vidéo sur sa page officielle Facebook, expliquant clairement les étapes à suivre pour obtenir un ticket électronique à distance. Ce service innovant marque une nouvelle étape dans la modernisation des services publics en Algérie, visant à rendre l'accès aux prestations de la Caisse nationale de retraite plus rapide, plus pratique et accessible pour les retraités.



## RAMADHAN

### CONSERVATION D'ALIMENTS

# Quelques aliments à ne pas mettre au congélateur

*Comme pour le réfrigérateur, tous les aliments ne se conservent pas au congélateur. Perte de saveur, absorption d'odeur ou casse (oui, oui !) il faut savoir ce que vous risquez si vous y mettez des aliments qui ne supportent pas les trop basses températures.*



## Les bienfaits du thé à la menthe





## CONSERVATION D'ALIMENTS

# Quelques aliments à ne pas mettre au congélateur

Comme pour le réfrigérateur, tous les aliments ne se conservent pas au congélateur. Perte de saveur, absorption d'odeur ou casse (oui, oui !) il faut savoir ce que vous risquez si vous y mettez des aliments qui ne supportent pas les trop basses températures.

Voici une petite liste de 6 produits à ne pas mettre au congélateur si vous ne voulez pas vous retrouver à jeter ce qui n'est pas bon !

## Les crudités

Ce sont des aliments qui sont gorgés d'eau. Après décongélation le croquant de départ va disparaître au profit d'aliments flétris. Votre carotte râpée toute croquante aura un aspect triste et vous n'aurez plus envie de la manger... Cuisiner les restes de légumes dans des quiches ou salades est alors plus judicieux que de les congeler.

## Tomates, concombres et fraises

Comme pour les crudités, ils vont ramollir à la décongélation et perdre de leur saveur. Il n'y a rien de moins appétissant que de manger des



tomates, des concombres et même des fraises fades et flétris ! Mais ce n'est pas tout. Ils vont également perdre de leur valeur nutritionnelle : mangez-les frais, ce sera meilleur pour votre palais et pour votre santé.

## Le pain

Si vous avez trop de pain et que vous voulez le conserver, ne le mettez pas au congélateur ! Le pain va absorber toutes les odeurs et aura donc un goût désagréable par la suite. À la décongélation, il deviendra également mou. Si vous ne savez pas comment le

conserver, laissez-le simplement enroulé dans un torchon : il ne séchera pas et vous pourrez le garder un peu plus longtemps. S'il est devenu beaucoup trop sec, faites-en du pain perdu pour vos enfants : ils seront ravis !

## Les sauces et crèmes desserts

Si vous comptiez faire de la crème anglaise et la congeler pour en avoir quand vous le souhaitez, vous faites une erreur. En effet, sous l'effet du grand froid, le lait de la préparation

va cailler. La solution est donc d'en faire de la fraîche. C'est bien meilleur, rapide et ce n'est pas si compliqué à faire. Pour ce qui est des sauces type mayonnaise, le fait de la congeler va rendre la sauce caoutchouteuse. La solution est donc la même que pour les crèmes desserts : les faire le jour même.

## Les œufs

Les œufs frais ne supportent pas du tout le grand froid ! La coquille, sous l'effet du froid, va se contracter et se briser tout simplement. Il n'est pas la peine de congeler non plus les œufs durs cuits : ils vont devenir caoutchouteux et imangeables.

## Le fromage frais

Fait à base de lait, les fromages frais sont composés à forte dose d'eau et d'humidité. Ils ne résistent donc pas du tout à la décongélation. La saveur va également changer pour devenir peu appétissante. Certains fromages vont même s'effriter et d'autres devenir farineux. Il en est de même avec les yaourts : goût altéré et décongélation instable. Si vous avez des restes de repas cuits, le congélateur est très pratique. Cependant, ils ne trouvent pas leur place dedans. Il est important de le savoir avant d'avoir une mauvaise surprise et de devoir tout jeter car rien n'est plus bon. Cela limitera le gaspillage.

# Les bienfaits du thé à la menthe



Vous vous demandez quels sont les bienfaits du thé à la menthe ? Consommer du thé à la menthe vous apportera les bienfaits du thé vert mais également de la menthe.

Pour préparer le thé à la menthe comme au Maghreb, on utilisera toujours du thé vert. Ainsi en le consommant, vous retrouverez les mêmes bienfaits que le thé vert mais vous

pourrez également compter sur les bienfaits de la menthe. Cette dernière est très utilisée dans les préparations culinaires mais pas uniquement pour son goût rafraîchissant :

La menthe possède de nombreux bienfaits, également en infusion. Des chercheurs ont remarqué que l'infusion de feuilles de menthe gastrique est déconseillée chez les personnes souffrant de reflux gastro-œsophagien car elle provoque-

rait le reflux du contenu de l'estomac dans l'œsophage. Il semblerait donc que les bienfaits du thé vert à la menthe sur la digestion dépendront avant tout des personnes le consommant. Par ailleurs, que ce soit la tisane ou le thé à la menthe, leur consommation diminuerait l'absorption du fer dans l'organisme. Il est ainsi préférable de les consommer au moins une heure avant/après un repas pour ne pas empêcher l'apport en fer du repas d'être absorbé. Il serait, notamment, déconseillé aux personnes ayant des besoins élevés en fer comme les personnes souffrant d'anémie ou les femmes enceintes. Bien que certains lui trouvent des méfaits, il ne semble pas y avoir d'études sérieuses les prouvant contrairement aux bienfaits du thé à la menthe. Donc, vous pouvez continuer à boire du thé vert à la menthe en toute tranquillité et en faire profiter votre santé !

- Vous apporter un effet relaxant grâce aux tanins
- Être brûleur de graisse
- Augmenter votre espérance de vie grâce à ses antioxydants
- Aider en cas d'insuffisance hépatique

## Le thé vert à la menthe, bon ou mauvais ?

Les bienfaits du thé à la menthe pour la digestion ne semblent, en revanche, pas ou peu maîtrisés. Certaines sources vous diront que le thé à la menthe facilite la digestion tandis que d'autres vous diront que l'infusion de menthe est déconseillée chez les personnes souffrant de reflux gastro-œsophagien car elle provoque-

# CARNET DE RECETTES



## Boureks aux épinards et thon



### Ingrédients :

Des feuilles de bricks  
Des épinards (surgelés dans cette recette)  
Une boîte de thon à l'huile  
Une poignée d'olives vertes dénoyautées  
Fromages en portion (selon le goût)  
1 oignon  
Une pincée de poivre noir  
Une pincée de cumin en poudre  
Une pincée de sel

### Préparation :

Faites sortir les épinards du congélateur au moins 2 heures avant. Coupez l'oignon en fines lamelles et faites-les revenir dans l'huile. Lorsque les oignons deviennent translucides, ajoutez les épinards et laissez bien suer. Ajoutez le cumin et le poivre noir. Laissez refroidir et incorporez le fromage en morceaux, les olives coupées et le thon. Mélangez un peu et remplissez les feuilles de briques pour avoir des triangles, ou si vous voulez des cigares. Faites coller l'extrémité avec un peu de blanc d'œuf. Laissez cuire dans un bain d'huile bien chaud jusqu'à ce que les bouraks prennent une belle couleur.

## Gratin de courgettes



### Ingrédients :

3 courgettes  
2 pommes de terre moyennes  
250 g de viande hachée  
1 petit oignon  
4 gousses d'ail  
Persil haché très finement  
c. à s. d'huile d'olive  
Sel, poivre  
3 à 4 œufs selon la grosseur  
200 ml de crème  
Fromage râpé

### Préparation :

Épluchez les courgettes, coupez-les en dés, épluchez les pommes de terre, coupez-les en dés aussi et mettez les deux légumes à cuire à la vapeur avec un peu de sel. Une fois que les courgettes et pommes de terre sont cuites à la vapeur, laissez bien égoutter. Faites revenir l'ail écrasé et l'oignon finement haché avec une cuillerée à soupe d'huile, ajoutez la viande hachée, sel, poivre et persil haché, laissez cuire. Mettez la viande hachée cuite dans un saladier. Ajoutez dessus les légumes cuits à la vapeur, la crème et les œufs battus en omelette, vérifiez l'assaisonnement, ajoutez le fromage râpé et mélangez bien. Versez le tout dans un plat à gratin légèrement beurré, mettez à cuire au four préchauffé à 180 degrés, pendant presque 20 minutes, ou jusqu'à avoir une belle couleur dorée du gratin. Pour savoir que votre gratin est cuit, insérez la pointe d'un couteau dans votre gratin si ça ressort sec, votre plat est prêt. Servez chaud ou tiède avec une bonne salade.

## Brioche express



### Ingrédients :

300 ml de lait  
50 g de beurre  
1 œuf  
12 g de levure fraîche de boulanger  
4 c. à s. de sucre  
400 g de farine  
1 c. à c. et demi de sel  
120 g de pralines concassées

### Préparation :

Préchauffez le four à 80°C. Dans un grand bol, versez le lait et ajoutez le beurre. Faites fondre le tout au micro-onde. Ajoutez le sucre, mélangez. Le liquide doit être juste tiède, pas trop chaud sinon il tuera la levure. Emiettez la levure fraîche dans le liquide, mélangez. Ajoutez l'œuf, fouettez. Ajoutez la farine et mélangez jusqu'à ce que la pâte devienne lisse (elle est liquide comme une pâte d'un quart). Incorporez, enfin, les pralines (ou ce que vous voulez). Versez l'appareil dans le moule graissé et enfournez pour 20 minutes et remontez ensuite la température à 200°C et poursuivez la cuisson pendant 25 à 30 minutes. Cela dépendra de la puissance de votre four, donc il faut surveiller.

## Cigares aux dattes et noix de coco



### Ingrédients pour la pâte :

3 mesures de farine  
1 mesure moins un doigt de s'men mou  
2 c. à c. de sucre glace (facultatif)  
1 pincée de sel  
1 c. à c. de vanille  
Eau de fleur d'oranger  
1 mesure d'eau

### Ingrédients pour la farce :

500 g de ghar (pâte de dattes)  
L'huile (environ 50 ml ou plus)  
Vanille ou cannelle

### Décoration :

Miel industriel  
Noix de coco

### Préparation de la pâte :

Dans un récipient, mélangez la farine tamisée, le sucre glace, le sel et la vanille. Incorporez le s'men mou et sablez la pâte. Ramassez la pâte avec le mélange d'eau/eau de fleur d'oranger. Filmez au contact et laissez reposer au frais environ 2 heures de temps.

### La farce :

Parfumez selon votre goût el gars (pâte de dattes) avec de la cannelle ou de la vanille. Ajoutez l'huile (selon la nécessité) et travaillez-le tout en enlevant les impuretés. Formez des boules. Couvrez-les avec du papier film et laissez reposer au frigo pour 2 heures de temps.

### Préparation des cigares :

Faites sortir la farce et la pâte du frigo 1 heure avant son utilisation. Formez avec la farce des boudins d'environ 2 cm de largeur. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur une planche farinée. Mettez le boudin à l'extrémité puis roulez et coupez une fois la farce est couvée de pâte. Pincez la pâte avec les doigts pour éviter que ça décolle au four. Coupez des cigares d'environ 6 cm de longueur avec un couteau (perso j'ai utilisé la roulette de griwech pour donner une jolie forme à mes cigares). Faites de même pour toute la farce restante et mettez les cigares dans une plaque farinée allant au four. Enfourez à 160°C C environ 30 mn ou plus (selon chaque four).

### Décoration :

Plongez les cigares chauds dans le miel industriel. Laissez égoutter quelques minutes sur une grille. Puis roulez vos cigares dans la noix de coco et laissez sécher.

### Remarque :

Présentez-les dans des caissettes. Servez avec du café au lait (café renversé) ou avec du thé.

# Aider les autres, c'est s'aider soi-même



*"Ô les croyants ! On vous a prescrit le jeûne comme on l'a prescrit à ceux d'avant vous, ainsi atteindrez-vous la piété" (Coran 2/183).*

Le Ramadhan est là. Nous avons essayé de voir dans différents articles comment faire pour rendre ce mois de Ramadhan bénéfique. Nous avons vu comment s'alimenter correctement et surtout de manière équilibrée. Aujourd'hui, notre attention se portera sur un point tout aussi important, toujours en relation avec l'alimentation. Nous ne parlerons pas de notre alimentation, mais de celle des autres et plus spécialement de celle de ceux qui sont dans le besoin. N'oublions pas que nourrir les autres nourrit nos âmes. Le mois de Ramadhan est avant tout l'occasion de nourrir nos âmes, de les purifier et de se rapprocher d'Allah le Très-Haut. Une partie des objectifs du jeûne est de ressentir la faim et la soif afin de se rappeler à quel point est éprouvante la vie de ceux qui n'ont pas de quoi s'alimenter correctement et de se rappeler les bienfaits de Notre Seigneur qui pourvoit à nos besoins. Cette réflexion peut conduire à ressentir de la compassion et celle-ci amener une bonne action. Cette bonne action pour nous sera de se sentir impliquer dans le combat que mènent chaque jour des millions de personnes. Selon les chiffres des Nations unies près d'un milliard de personnes luttent contre la faim. Nous pouvons blâmer tout et n'importe qui, des gouvernements corrompus aux classes sociales aisées en passant par cette société devenue si matérialiste et consumériste, mais la première personne qu'il nous faut blâmer n'est autre que nous. Un peu d'honnêteté nous est nécessaire pour regarder en face cette réalité, quels sont les efforts que nous faisons au quotidien dans cette lutte ? Savons-nous qui parmi nos voisins ou nos proches est dans le besoin ? Avons-nous réellement conscience que la pauvreté ne concerne

pas seulement celui qui fait la manche à la sortie d'une bouche de métro, mais qu'elle est aussi la réalité de celui qui a perdu son travail et qui souffre en silence, et là nous parlons de pays dit économiquement développés, qu'en est-il des pays dans lesquels aucune aide n'est assurée par le gouvernement ? Que pouvons-nous faire pour notre communauté ? Essayons maintenant d'explorer concrètement les différentes pistes qui s'offrent à nous. N'oublions pas qu'aider les autres est avant tout une manière de s'aider soi-même. Durant le mois de Ramadhan, dans beaucoup de mosquées et autres centres religieux les membres de la communauté musulmane organisent des iftars en commun et se réunissent pour rompre leur jeûne. Ceci est sûrement la voie la plus simple de partager notre nourriture avec les membres de la communauté des plus nécessiteux. Cette voie est une aumône qui n'est pas étiquetée en tant que telle, ainsi le pauvre ne se sent pas gêné, personne ne sait qui est le pauvre et qui est le riche. Nous pouvons nous engager de différentes manières dans l'organisation de ces ruptures de jeûne, selon notre envie, notre temps et nos moyens financiers. Par exemple nous pouvons venir assister à ce repas et aider les gens à distribuer la nourriture au moment de la rupture du jeûne. Nous pouvons aussi aider à nettoyer les lieux après que tous soient partis ou encore si Dieu nous le permet, nous pouvons être celui qui est à l'origine de cette démarche, organiser tout de A à Z, planifier le lieu, le jour, l'endroit où sera donné le repas et quelle sera la nourriture distribuée. Si Allah nous le permet, nous pouvons être aussi celui qui paie pour toutes les dépenses liées à l'organisation de cet événement.

## Être bénévole

Pour des raisons que nous n'aborderons pas ici, l'économie globale est en pleine crise, de plus en plus de gens perdent leur emploi et leur maison, ils se trouvent alors à la rue sans avoir de quoi se nourrir ni eux ni leur

famille. Selon le Programme alimentaire mondial des Nations Unies, entre 100 et 150 millions de personnes se trouvent en voie de paupérisation à cause de la récente crise économique. Ces personnes ne se tournent pas seulement vers les banques alimentaires pour aider à subvenir aux besoins de leur famille, elles vont aussi s'alimenter dans des lieux où sont distribués gratuitement des repas, comme la soupe populaire. Nous rappelons ici qu'un des objectifs du jeûne du mois de Ramadhan est de se rappeler ce que signifie être pauvre, avoir faim et ainsi remercier Notre Seigneur pour tous les biens dont Il nous a fait grâce. En allant distribuer de la nourriture aux plus pauvres durant ce mois béni, nous serons au contact de la réalité de ce monde et nous pourrions observer le véritable visage de la pauvreté et de ses effets sur l'homme. En tant que musulman il est plus qu'un devoir d'aider nos frères en religion, mais rappelons qu'il est aussi notre devoir d'aider le pauvre de manière générale, qu'il soit musulman ou non. En faisant cela nous accomplirons certes une action méritoire auprès d'Allah, mais nous participerons aussi au travail de propagation des véritables valeurs de l'Islam !

## Faire des dons

La plupart d'entre nous avons par la grâce d'Allah un travail et parmi les plus jeunes certains reçoivent de l'argent de poche de leurs parents. Donner en aumône est essentiel durant le mois de Ramadhan, c'est aussi une porte pour augmenter notre récompense auprès d'Allah. Prenons la moitié de notre paie et donnons-la aux organismes de charité islamique comme, mais si nous ne pouvons le faire alors des organismes comme action contre la faim, le programme d'alimentation mondial des Nations unies, etc., ferons tout autant l'affaire. Si nous ne pouvons donner la moitié, donnons les tiers et si nous ne pouvons les tiers, donnons le quart. Même un dinar donné aura sa récompense auprès d'Allah et aidera une person-

ne dans le besoin. Il faut savoir, par exemple, qu'un kilo de riz au Pakistan coûte moins d'un euro et suffit à nourrir une famille durant une journée.

## Finissons nos plats

Un serveur de restaurant rappelait dans un journal la quantité de nourriture gaspillée quotidiennement dans nos sociétés. Ceci est un bon rappel pour nous tous, au lieu de gaspiller toute cette nourriture, il serait intéressant de calculer précisément ce dont nous avons besoin pour nourrir nos familles, ensuite nous pouvons faire la comparaison avec ce que nous dépensons réellement, la différence est certainement importante. Ayant fait ce constat il nous revient d'entreprendre cet effort : acheter seulement ce qui nous est nécessaire et ainsi faire des économies que nous pouvons alors donner à ceux qui sont dans le besoin. Une pierre deux coups en somme : cesser le gaspillage de nourriture et aider les pauvres. Nous avons l'habitude de nous préparer ou de commander des plats que nous ne finissons jamais. L'hygiène nous recommande de nous débarrasser de la nourriture non consommée. Quelle est la solution ? Tout simplement arrêtons d'avoir les yeux plus gros que le ventre ! L'Islam nous recommande de ne pas remplir entièrement notre estomac. Le Prophète nous rappelle que l'être humain ne remplit pas de récipient pire que son estomac et qu'il n'a guère besoin de plus de quelques bouchées qui le maintiennent en vie. S'il veut absolument manger davantage, alors qu'il consacre un tiers de son estomac à sa nourriture, un tiers à sa boisson et un tiers à son souffle. (Tirmidhî et Ibn Majeh). Il est certes plus facile de donner des conseils que de les suivre. Puisse Allah accepter nos efforts et nos œuvres accomplis pour Lui. Le Prophète (Salla Allahu Alayhi wa Sallam) a dit : *"Celui qui assure à un jeûneur de quoi rompre son jeûne aura la même récompense que lui sans que cela diminue en rien la récompense de ce dernier."*

ORAN

# Le ministre de l'Hydraulique promet une distribution quotidienne de l'eau potable dans les prochains jours

Le ministre de l'Hydraulique, Taha Darbal, qui a effectué, samedi, une visite dans la wilaya d'Oran pour évaluer l'état de la distribution de l'eau dans la région, a assuré que l'approvisionnement en eau potable passera à une distribution quotidienne dans les jours à venir.

**M** Derbal a déclaré que sa visite visait à observer de près l'état du service public de l'eau, en particulier la distribution de l'eau potable, d'autant plus que la wilaya a récemment bénéficié d'une usine de dessalement de l'eau de mer d'une capacité de 300.000 m<sup>3</sup> par jour. Il a rappelé qu'il est essentiel de vérifier l'état de l'approvisionnement en eau potable afin d'assurer que les effets positifs de ce projet (station de Cap Blanc) soient pleinement réalisés, et de s'assurer de la satisfaction des citoyens bénéficiaires de ces grands projets d'infrastructure, conformément aux recommandations de Monsieur le président de la République visant à éradiquer complètement les fluctuations dans l'appro-



visionnement en eau potable". Le ministre a également annoncé le lancement d'une vaste campagne pour éliminer les fuites d'eau dans la wilaya d'Oran, à partir du 15 mars, sous la supervision du wali d'Oran, organisée par l'Algérienne des eaux et la société "SEOR", avec la mobilisation de ressources matérielles et humaines importantes et l'apport d'équipements nécessaires provenant des wilayas voisines. Il a précisé que l'objectif de cette campagne est de lutter contre les fuites, de récupérer l'eau et de la valoriser, d'autant plus que l'eau des-

salée est coûteuse. Le ministre a souligné qu'il avait écouté des témoignages de citoyens des communes de l'ouest de la wilaya, qui souffraient auparavant de pénurie d'eau, avant l'entrée en service de l'usine de Cap Blanc, et qui bénéficient aujourd'hui d'un approvisionnement quotidien, ajoutant que ces témoignages étaient positifs à 100%.

M. Derbal a, d'autre part, visité le bâtiment technologique de la Société de l'eau et de l'assainissement d'Oran "SEOR", où il a écouté des présentations sur le secteur de l'eau et de l'assai-

nissement dans la wilaya, présentées par la directrice des ressources en eau locale, ainsi qu'une présentation sur l'approvisionnement en eau potable faite par le directeur de la société "SEOR".

Le ministre, qui a salué les efforts déployés par la société "SEOR" a donné des instructions pour intensifier les efforts afin de garantir l'approvisionnement en eau potable à tous les citoyens de manière régulière. Il a également insisté sur la nécessité d'informer les citoyens des coupures, en particulier celles liées à l'arrêt des stations de dessalement de l'eau de mer en raison de la turbidité de l'eau due aux mauvaises conditions climatiques.

Il a précisé que ces "situations ne sont pas optionnelles, mais imposées par les conditions climatiques, et il est nécessaire de sensibiliser les citoyens à travers les médias, en expliquant que cela est indépendant de leur volonté".

Le ministre a aussi inspecté la station de pompage de Cap Blanc, d'une capacité de 300.000 m<sup>3</sup> par jour, ainsi que le réservoir d'eau de Bousfer, d'une capacité de 30.000 m<sup>3</sup> et a souligné que les installations de raccordement en aval de la station de dessalement d'eau de mer de Cap Blanc fonctionnent correctement.

ILLIZI

## Plus de 2.600 touristes étrangers enregistrés depuis octobre

Plus de 2.600 touristes, de différentes nationalités étrangères, ont afflué à la wilaya d'Illizi depuis le début de la saison touristique saharienne, en octobre dernier, selon la Direction du tourisme et de l'artisanat (DTA).

Un groupe de onze touristes italiens est arrivé ce week-end pour découvrir et

apprécier la splendeur des paysages et atouts touristiques et culturels de la région, a fait savoir le DTA, Mohamed Ouiden.

Le séjour de ce groupe, dont le transport a été assuré par une agence de tourisme locale, devra contribuer à booster les activités touristiques dans cette région

de l'extrême Sud-est du pays. La DTA fait état de la mobilisation de trois structures hôtelières offrant une capacité de 200 lits, en plus de 10 agences de tourisme et de voyages, en plus de 16 autres projets en cours de réalisation pour promouvoir les activités du secteur dans la wilaya.

GHRADAÏA

## 8 centres de stockage de céréales en perspective

Les travaux de réalisation de huit centres de proximité de stockage de céréales à travers la wilaya de Ghardaïa devront être finalisés avant le début de la campagne moisson battage, prévue vers mi-mai prochain.

La réalisation de ces centres de stockage de proximité s'accélère et toutes les mesures ont été prises pour la finalisation à temps de ces projets prévus dans le cadre du programme national, en vue d'assurer la sécurité alimentaire du pays et une autosuffisance en matière de produits stratégiques, a

déclaré, samedi à l'APS, le directeur des services agricoles (DSA), Sid-Ahmed Melahi.

**Pas moins de 2.000 hectares emblavés cette saison**

Ces structures, mobilisant une superficie globale de plus de huit hectares, situés sur les axes routiers RN-1, RN-49 et RN-107 et circonscrits à Mansoura (3), Ghardaïa (2), et Métlili, Seb-Seb et Guerrara (1 chacune), sont quotidiennement inspectés pour accélérer la cadence de réalisation afin

de les livrer dans les délais prévus, a-t-il précisé. Sur un autre registre, la wilaya de Ghardaïa compte actuellement deux complexes frigorifiques, un de 10.000 m<sup>3</sup> achevé et équipé à Oued-Nechou et un autre de 4.000 m<sup>3</sup> à Métlili, actuellement à 75% de réalisation, a ajouté le DSA.

Ces espaces de stockage de produits agricoles stratégiques notamment visent à renforcer la production nationale afin de répondre à la demande de consommation locale et, par là-même, renforcer la sécurité straté-

gique du pays en matière de produits alimentaires et maîtriser le circuit de production, de commercialisation des produits stratégiques ainsi que la traçabilité des semences de production, selon les services agricoles. Pas moins de 2.000 hectares ont été emblavés cette saison et une production de plus de 90.000 quintaux de céréales, toutes variétés confondues, est attendue pour la campagne moisson battage de la saison 2024-2025, estiment les responsables de l'agriculture de la wilaya de Ghardaïa.

OUM EL-BOUAGHI

## Réhabilitation prochaine de 80 établissements scolaires

Des travaux de réhabilitation de 80 établissements scolaires de la wilaya d'Oum El-Bouaghi seront lancés « au cours du second trimestre de l'année en cours », a indiqué, samedi, le directeur de l'administration locale, Tahar Merika. Dans une déclaration à l'APS, le même responsable a précisé qu'une enveloppe financière de 310 millions DA a été retenue au titre du programme sectoriel de l'exercice en cours pour cette opération. Le choix des établissements concernés, qui se répartissent sur plusieurs communes de la wilaya, a été effectué par les services techniques de la Direction locale de l'éducation en fonction des priorités et des demandes des chefs d'établissements, des chefs de daïra et des présidents des Assemblées populaires communales (APC), selon la même source. Les travaux projetés portent, entre autres, sur l'entretien de l'étanchéité, des pavés, de l'électricité et la peinture et visent à améliorer les conditions de scolarisation des élèves et de travail des personnels du secteur, a précisé M. Merika.

JOURNÉE INTERNATIONALE DE LA FEMME :

# 5 lauréates primées au Hackathon 100% féminin «She'BlueHack 2025»

**Cinq (5) lauréates au Hackathon 100% féminin «She'BlueHack 2025» dédié aux solutions innovantes dans le domaine de l'économie bleue, ont été primées dans le cadre de la célébration de la Journée internationale de la femme en Algérie, célébrée le 8 mars de chaque année.**

Les lauréates ont reçu les prix de ce Hackathon, placé sous le signe «Autonomiser les femmes pour construire une économie bleue», lors d'une cérémonie organisée, samedi soir à Alger, sous la supervision du ministère de l'Agriculture, du Développement

rural et de la Pêche, à l'initiative du programme «Economie bleue, Pêche et Aquaculture». Primées pour leurs projets innovants dans les domaines : pêche et aquaculture, génie maritime et architecture navale, biotechnologie marine et lutte contre la pollution marine, les cinq lauréates bénéficieront d'un accompagnement technique et d'un soutien pour la concrétisation de leurs projets, selon les explications fournies lors de l'événement.

Le premier projet, présenté par Fatima Zahra Dahmani ayant remporté le prix de la catégorie pêche, consiste en un capteur intelligent permettant de détecter la présence de dauphins dans les zones de pêche.

L'appareil alerte les pêcheurs et repousse les dauphins à l'aide d'effets lumineux et magnétiques inoffensifs, contribuant ainsi à la protection de la faune marine tout en optimisant l'efficacité des opérations de pêche.

Le second projet de Karima Bouguerra qui a été distinguée dans la catégorie Aquaculture consiste en

une poudre extraite d'algues marines «Spiruline» riche en protéines, en vitamines, en minéraux et en antioxydants et qui peut être utilisée comme complément alimentaire en vue de renforcer l'immunité, booster l'énergie, renforcer la santé du cœur et autres. Le troisième projet développé par Nour El Houda Bourahla a remporté le prix de la biotechnologie maritime, un projet alliant durabilité et innovation pour présenter des solutions bio-cosmétiques. Il s'agit de valoriser les algues brunes gazeuses, à travers leur transformation en produits de beauté innovantes. Chaima Djebbar, porteuse du 4e projet a été lauréate dans la catégorie génie marine. Il s'agit d'une étude intégrée visant à employer le gaz naturel liquéfié (GNL) dans la mise en marche des navires, à travers la conversion des moteurs diesel traditionnels pour pouvoir fonctionner avec ce carburant moins polluant et moins coûteux, ce qui contribuera à appuyer la transformation énergé-

tique durable dans le secteur du transport maritime. Le cinquième projet de Rania Zerdazi Zamouche, lauréate dans la catégorie de la pollution marine propose des solutions techniques avancées alliant innovation scientifique et pratiques environnementales viables, à travers le développement de biomolécules utilisées pour améliorer la production biologique marine et protéger l'environnement marin. «She'BlueHack 2025», objet d'une annonce nationale depuis le 26 décembre 2024, a suscité un grand intérêt avec 106 projets soumis à l'évaluation d'un comité d'experts, lequel a sélectionné 10 candidates issues de différentes wilayas qualifiées pour la finale après une sélection rigoureuse. Le Hackathon vise à mettre en avant le rôle de la femme algérienne et sa créativité dans le domaine de l'innovation liée à l'espace bleu, ainsi que sa contribution au renforcement de l'entrepreneuriat et de l'innovation dans les domaines liés à la pêche et à l'aquaculture.

ECHANGES COMMERCIAUX ALGÉRIE-FRANCE

## 11,1 milliards d'euros en 2024 (-4,3%)

Après trois années consécutives de croissance, les échanges commerciaux entre l'Algérie et la France ont reculé de 4,3% en 2024, atteignant 11,1 milliards d'euros, selon les chiffres de la Direction générale du trésor français, relevant du ministère de l'Economie. Les échanges commerciaux entre les deux pays avaient atteint 11,8 milliards d'euros en 2023. « Cette baisse s'explique principalement par la diminution des prix des hydrocarbures, qui a entraîné une contraction des importations françaises en provenance d'Algérie », selon la même source. Il convient de rappeler que la deuxième moitié de l'année dernière a été marquée par des tensions diplomatiques, qui ont débuté, fin juillet dernier, à la suite de la reconnaissance du président français d'un prétendu « plan d'autonomie » marocain pour le Sahara occidental occupé.

Dans un entretien début février au journal français L'Opinion, le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, avait déclaré au sujet des relations algéro-françaises : « (...) Mais, plus rien n'avance si ce n'est les relations commerciales. Le dialogue politique est quasiment interrompu. (...) ».

### Les importations françaises d'Algérie en baisse de 11,2%

Les importations françaises en provenance de l'Algérie ont reculé de 11,2% en 2024, s'établissant à 6,3 milliards d'euros contre 7,1 milliards d'euros en 2023, selon les mêmes

chiffres. « Cette baisse s'explique principalement par la baisse des cours mondiaux des hydrocarbures, secteur qui représente 79,4% des exportations algériennes vers la France », lit-on dans le document du trésor français, publié le 27 février dernier. Les ventes d'hydrocarbures vers la France ont ainsi enregistré une diminution de 14%, passant de 5,8 milliards d'euros en 2023 à 5 milliards d'euros en 2024. Plus précisément, les importations françaises d'hydrocarbures algériens étaient composées à 46,7% de pétrole brut, en légère baisse de 2,7 à 2,7 milliards d'euros, et à 41,9% de gaz naturel, liquéfié ou gazeux, en forte diminution de 19,1% à 2,4 milliards d'euros. « Malgré ce recul, certains segments ont affiché une résilience notable », souligne la même source qui précise que les produits pétroliers raffinés et le coke ont progressé de 3,7%, atteignant 789 millions d'euros. En revanche, les importations françaises de produits industriels algériens hors hydrocarbures ont légèrement diminué de 2,6%, s'établissant à 414 millions d'euros.

### Les exportations françaises de biens vers l'Algérie en hausse

En 2024, selon les mêmes chiffres, les exportations françaises de biens vers l'Algérie ont progressé de 6,6% en glissement annuel, atteignant 4,8 milliards d'euros, après un léger repli de 0,5% en 2023. « Cette reprise repose sur plusieurs dynamiques sec-

torielles », selon les mêmes chiffres, desquels il ressort que l'année dernière, les produits industriels étaient le principal poste d'exportation de la France vers l'Algérie, tandis que les produits agricoles sont devenus le quatrième poste d'exportations françaises. « Les produits industriels, qui constituent le premier poste d'exportation vers l'Algérie, représentent 39,8% du total des exportations françaises, mais leur progression reste modeste, avec une hausse de 1,8% à 1,9 milliard d'euros. Les matériels de transport confirment leur rôle moteur en enregistrant une croissance dynamique de 28,2%, atteignant 1,1 milliard d'euros, soit 23,2% du total des exportations françaises vers l'Algérie. Les exportations d'équipements mécaniques, matériels électriques et électroniques affichent également une progression soutenue de 22,8%, s'élevant à 1,1 milliards d'euros », détaille la même publication.

Le secteur agricole, longtemps pilier des échanges franco-algériens, est désormais le quatrième poste de nos exportations. Il a, néanmoins, enregistré une hausse de 16,5%, atteignant 322 milliards d'euros en 2024, après une chute de 73,1% en 2023. Ce redressement est essentiellement porté par la forte reprise des ventes de céréales au premier semestre, qui ont bondi de 105,6%, atteignant 329 millions d'euros sur l'année après une contraction drastique de 80,7% en 2023, explique-t-on. Et d'ajouter : « En revanche, les exportations de produits des industries agroalimen-

taires, cinquième poste à l'exportation, ont connu un net recul de 21,9%, passant de 408 millions d'euros en 2023 à 319 millions d'euros en 2024. »

### L'Algérie, deuxième débouché des exportations françaises en Afrique

L'Algérie conserve, néanmoins, sa position de deuxième débouché des exportations françaises en Afrique, derrière le Maroc (7,4 milliards d'euros) et devant la Tunisie (3,4 milliards d'euros), selon le même document. « La hausse des exportations françaises vers l'Algérie, combinée à la baisse des importations françaises en provenance d'Algérie, a mécaniquement entraîné une amélioration du solde commercial français. Celui-ci s'est résorbé de 1,1 milliard d'euros pour s'établir à -1,5 milliard d'euros en 2024 », note la même source. La même publication a également évoqué le stock d'IDE française en Algérie. « D'après les données de la Banque de France, le stock d'IDE français en Algérie (c'est-à-dire la somme des flux, réajustée selon le taux de change) s'élevait en 2023 à 2,8 mds d'euros, plaçant également la France en troisième place des investisseurs en Algérie (probablement la première hors hydrocarbures), derrière les États-Unis et l'Italie. Traditionnellement, les IDE français se dirigent vers trois secteurs : les services financiers, l'industrie manufacturière et les industries extractives », précise-t-on.

SYRIE

# Instabilité à Tartous et Lattaquié, le président Ahmad al-Shara s'adresse à la nation

Depuis le jeudi précédent, les gouvernorats de Tartous et de Lattaquié, situés sur la côte syrienne, sont le théâtre de violences intenses et d'une instabilité sécuritaire préoccupante.

Des groupes armés affiliés aux forces de l'ex-président Bachar al-Assad ont mené des attaques sur plusieurs points militaires et sécuritaires. Ces événements, marqués par des affrontements violents, ont conduit à la mort de plus de quinze membres des forces de sécurité syriennes, d'autres étant pris au piège par les restes du régime précédent.

Le président syrien, Ahmad al-Shara, a pris la parole lors d'un discours prononcé après la prière de l'aube à la mosquée al-Shafi'i, dans le quartier de Mazzeh à Damas, pour tenter de rassurer la population. Il a affirmé que ces événements étaient attendus, mais a appelé à la préservation de l'unité nationale et à la tranquillité des citoyens. Selon lui, la Syrie dispose des ressources nécessaires pour surmonter cette crise, soulignant que la dignité et l'hon-



neur de la nation étaient préservés. "Tant que la révolution a pris naissance dans ces mosquées, il n'y a aucune crainte pour la Syrie", a-t-il déclaré, faisant référence aux racines profondes du soulèvement et à l'engagement de la population. La situation sur le terrain est, toutefois, préoccupante. Quelques heures après l'attaque des forces de sécurité, des renforts militaires ont été envoyés à Tartous et Lattaquié dans le but de rétablir l'ordre. Le ministère de la Défense

syrien a intensifié ses efforts pour éliminer les groupes armés restants et rétablir la stabilité dans la région. L'un des développements notables fut l'arrestation d'Ibrahim Hweija, ancien chef des services de renseignement syriens, un acteur clé du régime précédent, dont la capture marque un tournant dans la gestion de la crise actuelle. Alors que la Syrie lutte pour maintenir son intégrité et sa sécurité, ces événements rappellent les défis constants

auxquels le pays est confronté depuis le début de la guerre civile. Le soutien de la population, ainsi que l'unité des forces de défense, seront essentiels pour faire face à cette nouvelle vague de violence et pour préserver la paix civile.

L'avenir de la Syrie demeure incertain, mais les paroles du président al-Shara montrent une détermination à maintenir l'unité nationale et à restaurer la stabilité, en dépit des difficultés actuelles.

GHAZA

## Hamas confirme son engagement envers l'accord et rejette une trêve temporaire

Le mouvement de résistance islamique Hamas a récemment réaffirmé son engagement à respecter les termes de l'accord de cessez-le-feu, tout en insistant sur le démarrage immédiat des négociations pour la deuxième phase de l'accord. La position de Hamas a été clarifiée lors d'une réunion entre une délégation du mouvement et le chef du renseignement égyptien, le général Hassan Rashad, au Caire. Dans un communiqué publié dimanche sur la plateforme Telegram, Hamas a souligné que la délégation, dirigée par Mohammad Darwish, président du conseil dirigeant du mouvement, avait discuté des avancées concernant l'application de l'accord et l'échange de prisonniers. L'organisation a aussi exprimé sa reconnaissance envers les résultats du sommet arabe, en particulier le plan de reconstruction de Gaza et la confirmation des droits inaliénables du peuple palestinien.

La délégation de Hamas a de plus insisté sur la nécessité de respecter l'intégralité des clauses de l'accord, en particulier en ce qui concerne l'ouverture des points de passage et l'entrée inconditionnelle de l'aide humanitaire dans la bande de Gaza.

Samedi soir, un dirigeant de Hamas, Mahmoud Mardawi, a démenti les rumeurs selon lesquelles le mouvement envisagerait une trêve temporaire dans la bande de Gaza. Il a affirmé que le mouvement restait pleinement engagé à respecter l'accord conclu et à poursuivre les négociations pour la phase suivante. Mardawi a souligné que ces rumeurs étaient totalement infondées et ne correspondaient en rien à la réalité.

Ainsi, le mouvement Hamas confirme son refus d'une trêve temporaire et son désir de voir les négociations avancer selon les termes convenus, tout en continuant de défendre les droits du peuple palestinien face aux défis actuels.

CYCLONE ALFRED

## Des vents dévastateurs et des pluies torrentielles déclenchent une crise électrique en Australie

Un puissant cyclone tropical a frappé la côte est de l'Australie, mettant en état d'alerte des millions de personnes. Le cyclone "Alfred", qui a d'abord été un cyclone pendant 16 jours, a déferlé sur les côtes du Queensland samedi dernier sous forme de dépression tropicale. Cet événement météorologique majeur a provoqué des vents destructeurs et des pluies torrentielles qui ont laissé une trace de dégâts, notamment des coupures de courant massives affectant plus de 380.000 foyers et entreprises.

Les autorités ont rapidement émis des avertissements concernant des risques d'inondations à la suite des fortes précipitations et des vents violents. La situation a rapidement évolué en crise, surtout dans les zones les plus touchées de l'État du Queensland, où les coupures de courant ont perturbé la vie quotidienne de centaines de milliers de personnes. Selon la société Energex, plus de 316.500 personnes ont été privées d'électricité dans le

sud-est du Queensland, avec la ville de Gold Coast enregistrant le plus grand nombre de foyers sans électricité, affectant plus de 112.000 habitants.

Ce cyclone a eu un impact considérable, non seulement sur les infrastructures, mais aussi sur la vie des Australiens. Les autorités locales et les services d'urgence se sont mobilisés pour tenter de rétablir l'électricité et répondre aux situations d'urgence. Le Premier ministre australien, Anthony Albanese, a souligné l'ampleur de la situation, déclarant dimanche que "la situation dans le Queensland et le nord de la Nouvelle-Galles du Sud reste extrêmement dangereuse en raison des inondations et des vents violents".

### Les conséquences à long terme de ce phénomène

Le passage du cyclone Alfred marque une nouvelle étape dans la prise de conscience des risques liés aux phénomènes climatiques extrêmes auxquels l'Australie est

régulièrement confrontée. Les autorités appellent à une vigilance accrue, non seulement en matière de gestion des catastrophes immédiates mais aussi pour l'avenir. La dégradation des infrastructures, les perturbations dans les services essentiels, et la menace persistante des inondations sont des enjeux majeurs auxquels le pays devra faire face dans les mois à venir. En outre, la gestion des secours et la reconstruction des zones touchées seront des défis considérables pour les autorités locales et nationales, qui devront s'appuyer sur une coordination efficace entre les différents niveaux de gouvernement et les services d'urgence.

Face à ces conditions climatiques extrêmes, des mesures de sécurité renforcées ont été mises en place pour protéger les habitants, mais les autorités préviennent que la situation pourrait encore se détériorer dans les prochains jours. Ce cyclone, l'un des plus puissants à frapper la région ces dernières années, rappelle la

vulnérabilité de certaines zones côtières aux phénomènes météorologiques extrêmes, poussant les autorités à se préparer à d'éventuelles catastrophes naturelles futures.

### Poursuite des intempéries et avertissements d'inondations

Lors de déclarations à Canberra, diffusées par la chaîne de télévision nationale australienne, le Premier ministre a ajouté : "On s'attend à ce que les fortes pluies et les vents destructeurs persistent, accompagnés d'effets des vagues côtières dans les prochains jours." Selon le Bureau de la météorologie, ces pluies torrentielles risquent de provoquer des inondations, déjà en cours dimanche, avec des impacts potentiels sur Brisbane ainsi que sur les centres régionaux du Queensland tels que Ipswich, Sunshine Coast et Gympie. Le Bureau a également averti que l'État pourrait subir des vents destructeurs atteignant des vitesses allant jusqu'à 90 km/h.

EQUIPE NAIONALE

# La FAF regrette le choix de Mohamed Omar Rafik

La Fédération algérienne de football (FAF) confirme que le jeune Mohamed Omar Rafik renonce à porter les couleurs nationales et regrette son choix.

« La Fédération algérienne de football (FAF) a reçu une correspondance du club qatari Al Shamal sports club l'informant que son joueur, l'Algérien Mohamed Omar Rafik, a pris la décision de renoncer à représenter l'équipe nationale d'Algérie et de mettre un terme définitif à sa carrière internationale. Cette décision a été officialisée par un courrier signé par le joueur lui-même, joint à la lettre du



club », a-t-on indiqué dans un communiqué publié sur le site officiel de la FAF. « La FAF prend acte de cette annonce avec surprise et regrette le choix de Mohamed Omar Rafik, qui a été formé au sein de l'Académie de la Fédération et a porté le maillot natio-

nal au sein des sélections de jeunes. La sélection nationale restera toujours un honneur ouvert à ceux qui aspirent à défendre avec engagement et fierté les couleurs de l'Algérie », a-t-on ajouté dans ce communiqué.

BELGIQUE

## Ahmed Touba, une option solide en mars ?

Alors que l'incertitude plane sur la présence de Mohamed-Amine Tougai pour le prochain rassemblement de l'équipe nationale en mars, et qu'Aïssa Mandi peine à retrouver du temps de jeu avec Lille, une alternative crédible pourrait bien émerger : Ahmed Touba. De retour en Belgique cette saison avec le KV Malines, le défenseur algérien enchaîne les prestations convaincantes et semble retrouver son meilleur niveau. Sa dernière performance contre Charleroi en témoigne : il a

disputé l'intégralité de la rencontre, affichant une précision de passe de 76 % et distribuant deux passes clés. Défensivement, il a été impérial en remportant l'ensemble de ses duels au sol (4/4) et dans les airs (5/5), en plus de réussir quatre passes en profondeur sur cinq tentées. Un match abouti qui lui a valu le titre d'homme du match.

Avec un Mandi relégué sur le banc depuis un mois à Lille et un Tougai incertain, Touba pourrait s'imposer comme une solution fiable pour ren-

forcer la charnière centrale algérienne. Sa solidité dans les duels et sa relance propre pourraient séduire Vladimir Petković, en quête de stabilité défensive. Son retour en sélection serait d'autant plus logique qu'il avait déjà fait partie des plans des Verts à maintes reprises par le passé. À quelques jours de l'annonce de la prochaine liste du coach, Ahmed Touba pourrait bien marquer des points et réintégrer les Fennecs au moment où la concurrence s'ouvre en défense.

VOLLEY-BALL

## Deux stages à l'étranger pour l'EN

A sept mois du coup d'envoi du Mondial 2025 de volley-ball seniors hommes prévus du 12 au 28 septembre prochain aux Philippines, la sélection nationale continue de se préparer en Algérie en attendant des stages à l'étranger.

Selon le président de la Fédération algérienne de volley-ball (FAVB), Mohand Tamadartaza, le six national aura deux stages à l'étranger dès le mois de mai prochain.

### Des matchs amicaux au menu

« Dès la fin du Championnat, la période pré-compétitive commencera pour notre équipe nationale. Il y aura deux déplacements à l'étranger. Le premier devrait avoir lieu en Pologne avec à la clé des matchs amicaux. Le second sera programmé dans un pays qui nous permettra d'avoir moins d'heures de vol vers les Philippines, ainsi que d'éviter aussi un grand déca-

lage horaire. Ce qui évitera aussi une fatigue supplémentaire à nos athlètes. Nous allons choisir entre la Biélorussie, le Qatar, où la Turquie. L'essentiel sera de ponctuer la préparation avec la possibilité de jouer des matches test, avant de s'envoler vers le pays hôte du Championnat du monde » a indiqué le président de la FAVB.

Pour ce qui est de la composition qui compte plusieurs

joueurs qui ont dépassé la trentaine, le successeur de Heus Mohamed a fait savoir que le rajeunissement ne doit pas se faire brusquement. « Nous sommes conscients qu'il y a lieu d'injecter du sang neuf. Cela dit, il faut aussi compter sur les expérimentés dans une compétition durant laquelle le facteur expérience pèsera lourd dans la balance. Dans un premier temps, nous avons intégré quelques éléments issus des

U19 en vue de compter sur eux pour les prochaines échéances. » Concernant les autres objectifs de la Fédération, Tamadartaza pense que le plus important est d'assurer que « le drapeau algérien soit présent dans les compétitions internationales », ajoutant que « l'équipe nationale U21 filles sera préparée durant ce mandat pour tenter de se qualifier aux Jeux Olympiques 2028 de Los Angeles ».

TOURNOI INTERNATIONAL GYMNIX

## Kaylia Nemour sacrée à Montréal



Kaylia Nemour a remporté la première place du concours général du Tournoi international gymnix, disputé vendredi soir à Montréal au Canada.

Nemour s'est hissée sur la plus haute marche du podium avec un total de 54,200 points, en obtenant 14,750 points aux barres asymétriques, 13,600 points à la poutre, 13,350 points au saut de cheval et 12,500 points au sol.

Au classement général, la championne olympique algérienne de gymnastique a devancé deux Canadiennes : Lia Monica Fontaine (52,800 pts) et Alyssa Guerrier-Calixte (52,100 pts). Nemour (18 ans) est également qualifiée pour les finales des barres asymétriques, de la poutre et du sol, prévues samedi soir à Montréal. Le tournoi Gymnix est la plus grande compétition internationale de gymnastique au Canada, qui réunit certains des meilleurs gymnastes du monde, y compris l'élite canadienne.

LIGUE 1

## Le CSC et la JSK se neutralisent, Berkane fait une talonnade à la Madjer !

Le CS Constantine a été contraint au match nul chez lui par la JS Kabylie, un résultat qui n'arrange aucune des deux équipes.

La rencontre a été marquée par la très belle ouverture du score de la JSK

signée Redouane Berkane d'une talonnade à la Madjer à la 18e minute de jeu. L'avant-centre des Canaris a profité d'un centre de Nechat pour marquer son sixième but de la saison.

Les visiteurs ont réussi à tenir le score

grâce à un excellent Hadid dans les buts mais aussi à une barre sur un tir d'Omoyele mais le CSC va réussir à égaliser sur une superbe reprise instantanée de Tahar sur une remise de la tête de Belhocini (82e).

Le même Belhocini croit marquer le but de la victoire à la 88e mais son but est refusé pour un contrôle de la main. Score final 1-1, la JSK reste 4e à deux points du Podium alors que le CSC est désormais 8e.

**CAPTAIN AMERICA :  
CIVIL WAR**



21h25

**TMC**

A la poursuite de Rumlow, Captain America et son équipe provoquent involontairement un incident grave à Lagos. Après les dégâts collatéraux liés au combat contre Ultron, c'en est trop. Les Nations Unies veulent prendre le contrôle des Avengers. Tony Stark souhaite que l'équipe accepte ce changement de régime. Mais Steve Rogers ne peut l'envisager. Durant la réunion instituant les nouvelles règles, une bombe explose.

**MARIE-ANTOINETTE :  
L'AFFAIRE DU COLLIER**



21h10

**CANAL+**

Le joaillier Böhmer s'inquiète de n'avoir pas reçu le versement de l'argent pour le collier. Il envoie un courrier à Marie-Antoinette qui ne comprend pas sa demande. La reine exige des éclaircissements. Le cardinal de Rohan est arrêté et conduit à la Bastille. Furieux de voir le nom de son épouse compromis, Louis XVI réclame une enquête approfondie qu'il confie au procureur Fleury.

**APRÈS LA NUIT  
SÉRIE SAISON 1 - EPISODE 1 / 6**



21h10

**2**

Stéphanie Duval vit avec son mari Diego et son fils Elliot dans la station balnéaire des Saintes. Un matin, à son réveil, elle réalise avoir été violée dans la nuit. Traumatisée, elle fait le choix de garder le silence. Mais peu de temps après, une nouvelle agression se produit : Camille Leroy, étudiante aux beaux-arts, est violée en pleine nuit chez ses grands-parents. Karine Jablonski, jeune gendarme récemment affectée dans la région, mène l'enquête. Un soir, chez elle, Isabelle Saint Blaise, une proche de Stéphanie, est victime d'une agression sexuelle...

**J'ACCUSE**



21h05

**3**

Pendant les 12 années qu'elle dura, l'Affaire Dreyfus déchira la France, provoquant un véritable séisme dans le monde entier. L'affaire est racontée du point de vue du Colonel Picquart qui, une fois nommé à la tête du contre-espionnage, va découvrir que les preuves contre le Capitaine Alfred Dreyfus avaient été fabriquées. A partir de cet instant et au péril de sa carrière puis de sa vie, il n'aura de cesse d'identifier les vrais coupables et de réhabiliter Alfred Dreyfus.



**LA SELECTION  
DE MIDI LIBRE**

**LA SCOUMOUNE**



21h00

**arte**

Durant la guerre, Roberto Borgo, dit 'La Scoumoune' anéantit tous ses adversaires pendant que son ami, Xavier, est condamné à vingt ans de prison et décide, pour y échapper, de s'engager dans l'armée qui est sur les côtes bombardées par l'ennemi.

**THALASSA, AVENTURES  
EXTRÊMES DOCUMENTAIRE**



21h05

**5**

Diego Buñuel s'envole pour l'Alaska afin d'assister à la migration estivale des saumons sauvages de l'océan Pacifique jusqu'aux rivières du plus grand État américain. La très règlementée ruée des saumons a des enjeux économiques majeurs pour les pêcheurs. Ce phénomène fait aussi le bonheur des grizzlis, inoffensifs pour l'homme tant qu'ils ont leur dose de poisson. Depuis plusieurs années, un phénomène inquiétant a été observé : une baisse de la taille et du nombre de saumons. Une autre pratique a des effets néfastes sur la nature alaskaine, l'exploitation des mines d'or.

**BAD BOYS FOR LIFE**



21h10

**W9**

Marcus Burnett est maintenant inspecteur de police. Mike Lowery est, quant à lui, en pleine crise de la quarantaine. Ils s'unissent à nouveau lorsqu'un mercenaire albanais, dont ils ont tué le frère, leur promet une importante prime.

**CRIMES**



21h05

**Chérie 25**

Jeux dangereux. Le 28 août 2004, Géraldine Génin, une serveuse de 36 ans et mère de deux enfants, signale le suicide de son mari Patrice, patron de restaurant. Mais l'autopsie et l'expertise balistique révèlent que l'épouse a maquillé l'assassinat. L'enquête conduit les policiers dans l'univers du libertinage • Meurtre en eaux troubles. Le 29 avril 2008, Geneviève Dany, 52 ans, se rend à la gendarmerie. Elle est sans nouvelles de son compagnon. Parti en voiture pour nourrir ses chiens de chasse, il n'est jamais revenu • Amitié mortelle....



Gérant : Reda Mehigueni  
e-mail : publicite@lemidi-dz.com

Standard : 028.13.30.56  
Rédaction : Tél-Fax : 028.13.30.56  
Publicité : Tél-Fax : 028.13.30.56  
publicite@lemidi-dz.com  
Pour vos publicités s'adresser à l'ANEP  
01, Avenue Pasteur, Alger  
Tél : 020.05.20.91 / 020.05.10.42  
Fax : 020.05.11.48 / 020.05.13.45 / 020.05.13.77  
Email : agence.regie@anep.com.dz  
programmation.regie@anep.com.dz  
agence.oran@anep.com.dz  
agence.annaba@anep.com.dz  
agence.ouargla@anep.com.dz  
agence.constantine@anep.com.dz

Impression :  
Centre : SIA Diffusion : Midi Libre  
EURL Midi Libre  
au capital social de 12.000.000 DA  
Compte Bancaire :  
SGA Bouzaréah : 021000071130000214 clé 16  
Adresse : Maison de la presse 1<sup>er</sup>- Mai Alger.

La reproduction de tout article est interdite sans l'accord de la rédaction. Les manuscrits, photographies ou tout autre document et illustration, adressés ou remis à la rédaction ne seront pas rendus et ne feront l'objet d'aucune réclamation.

Fajr	05:40
Dohr	12:58
Asr	16:18
Maghreb	18:54
Icha	20:12

OUVERTURE DU 14<sup>E</sup> FESTIVAL CULTUREL NATIONAL DES AÏSSAOUA À MILA:

## 12 WILAYAS AU RENDEZ-VOUS

La 14<sup>ème</sup> édition du Festival culturel national des Aïssaoua, ouverte dans la soirée de samedi à la maison de la culture Moubarak El Mili de Mila, réunit des troupes spécialisées et des associations venues de 12 wilayas du pays.

La cérémonie d'ouverture de cette édition, placée sous le thème «L'art des Aïssaoua entre la nécessité de la transcription et l'impératif de la localisation», présidée par les autorités locales en présence d'un public nombreux et de chouchoukh de plusieurs zaouïas, a été marquée par des chants religieux exécutés par l'association «Aïssaouia Rachidia» de Constantine et la troupe «Benoutat Kassentina».

Le commissaire du Festival, Boukhmis Boubliiaa, a indiqué, dans une allocution prononcée lors de la cérémonie d'ouverture, que les 14 troupes et les associations sélectionnées pour célébrer cette 14<sup>ème</sup> édition «mettront en valeur les caractéristiques de l'art des Aïssaoua dans les différentes régions du pays».

Rappelant que les caractéristiques de ce patrimoine «se reflètent aussi dans les textes déclamés dans les chants que dans les instruments de musique utilisés», M. Boubliiaa a également fait savoir que deux prix ont été introduits dans cette édition, à savoir ceux du «Meilleur spectacle» et du «Meilleur texte».

De son côté, le wali de Mila, Mustapha Koreich, a déclaré que cette manifestation annuelle est «dédiée à un patrimoine artistique algérien ancien toujours à la hauteur du goût et des attentes du public qui s'y



intéresse». Le public présent lors de la première soirée a remarquablement interagi avec les artistes, «démontrant son intérêt pour cet art qui fait partie du patrimoine local de Mila et de plusieurs wilayas du pays», dira un membre de l'assistance, Salim Mechri.

La 14<sup>ème</sup> édition de cette manifesta-

tion culturelle, qui se poursuivra jusqu'au 11 mars, donnera lieu à des soirées artistiques, dans la ville de Mila et dans plusieurs communes de la wilaya, ainsi qu'à des conférences autour du thème «Codification et localisation du patrimoine des Aïssaoua» et à des expositions dédiées au patrimoine Aïssaoua.

CULTURE :

### SOIRÉE DE MUSIQUE ANDALOUSE À ALGER AVEC MANAL GHARBI

La chanteuse andalouse et de variétés algériennes Manal Gherbi animé samedi soir à Alger, un concert musical célébrant l'andalou, le chaâbi et le «madih», répertoires de circonstance revisités à l'occasion du mois sacré de Ramadhan devant un public relativement nombreux.

Le public de la salle Ibn Zeydoun a été gratifié, durant deux heures et demi, d'un florilège de chansons dans les genres, hawzi, chaâbi, en plus du «madih» et de variétés algériennes, brillamment rendues par l'artiste à la voix étoffée.

Musicienne polyvalente, Manal Gharbi au piano, accompagnée par un orchestre d'instrumentistes chevronnés (violoniste, luthiste, percussionniste...), a déployé dans la première partie de cette soirée un répertoire andalou (hawzi) adapté au mois sacré de Ramadhan.

Vêtue d'un costume traditionnel, l'artiste a rendu plusieurs pièces notamment «Mal h'bib malou», «Ya qelbi kheli l'hal», «haramt bik nous-si» ou encore «Tlata zahwa ou

mraha», célèbre pièce de la musique algérienne, reprise par de grands noms du chaabi dont Amar Ezzahi. Enchaînant avec le chaabi, Manal Gharbi a interprété «Aib alik n'ti m'hania» en hommage à El Hachemi Guerouabi, une des grandes voix du genre.

Dans des atmosphères conviviales et spirituelles, l'artiste s'est essayée également au madih, un répertoire revisité à travers des titres notamment «El Kaoui» et d'autres chants à l'éloge du Prophète Mohamed (Qsssl).

La soirée qui s'est prolongée à une heure tardive de la nuit, a été également une occasion pour revisiter des chansons de variétés algériennes rendues à l'occasion de la Journée internationale de la femme, célébrée chaque 8 mars.

Ouvert le 5 mars, le programme d'animation pour le mois sacré de Ramadhan, se poursuit jusqu'au 25 mars à la salle Ibn Zeydoun de l'Office Riad El Feth (Oref), avec des soirées animées par des artistes de différents genres de la chanson algérienne.

### ÉLIMINATOIRES CHAN 2024 : L'Algérie défie la Gambie pour la qualification

L'équipe nationale locale de football a désormais connaissance de son adversaire pour le dernier tour qualificatif de la Coupe d'Afrique des Nations des joueurs locaux 2024, qui a été reportée à 2025. En effet, les «Verts» se mesureront à l'équipe de la Gambie dans un match décisif pour tenter de décrocher leur place dans la compétition, prévue du 2 au 30 août 2025, en Tanzanie, en Ouganda et au Kenya. Le parcours de la Gambie a été marqué par un succès serré face au Gabon, avec une qualification obtenue aux tirs au but (5-3) après deux matchs nuls 0-0 lors des confrontations aller-retour. Cette performance de la Gambie a permis à l'équipe d'atteindre le dernier tour qualificatif, où elle tentera de mettre fin aux ambitions des Algériens.

Les protégés de l'entraîneur Madjid Bougherra auront à cœur de réussir leur qualification pour la CAN des joueurs locaux 2024. Le match aller se déroulera à Banjul, la capitale gambienne, le 3 mai 2025, tandis que le match retour se tiendra en Algérie, le 10 mai de la même année. Les «Verts» devront se montrer à la hauteur de cet enjeu, dans l'espoir de rejoindre la compétition continentale. Si l'équipe algérienne parvient à se qualifier, elle intégrera le groupe 3 de la compétition, aux côtés de l'Ouganda, du Niger, de la Guinée, et du gagnant d'un autre barrage qualificatif. L'objectif est donc clair : se préparer intensivement pour ces deux rencontres et arracher une place parmi les meilleures équipes du continent. Les fans de football en Algérie espèrent voir leurs représentants briller sur la scène africaine et offrir une belle performance en 2025, année où la compétition des joueurs locaux prendra une nouvelle dimension avec l'implication de plusieurs pays hôtes.

### ACCIDENTS DE LA ROUTE : 6 morts et 137 blessés en 24 heures

Six (6) personnes sont décédées et 137 autres ont été blessées dans des accidents de la route enregistrés durant les dernières 24 heures à travers le pays, selon un bilan rendu public dimanche par la Protection civile.

Le bilan le plus lourd a été enregistré dans la wilaya de Tamanrasset avec 4 morts et 7 blessés dans deux accidents distincts, le premier ayant causé 3 morts et 4 blessés, suite au renversement d'un véhicule, alors que le deuxième a fait un mort et 3 blessés, suite à une collision entre deux véhicules, précise la même source.