

PRÈS DE 105.000 CITOYENS RÉGULARISÉS VIS-À-VIS DU SERVICE NATIONAL P.3

Iftar	
Oran	20h18
Alger	20h06
Constantine	19h51
Imsak	
Oran	04h11
Alger	03h51
Constantine	03h40



Assises de l'éducation
**La ministre
veut aller vite,
des syndicats
réservés** P.3



**Aujourd'hui
Notre page**



P.15



P.11 à 14

Les viandes algériennes
**En attendant
la «labellisation»,
quelle viande
consommer ?**

Consommation
de viande dans le monde
**La «chair» de toutes
les disparités**



Espèce humaine
et chaîne alimentaire
**L'homme plus
proche que jamais
des carnivores**

Consommation
de viande caprine
**Le cabri séduit les
étals de boucherie**

Vision d'horreur de cadavres déchiquetés **CRIME DE GUERRE À GHAZA** P.4



Ph.: AFP

Ghardaïa **LA TENSION TOUJOURS VIVE** P.2



Ghardaïa

La tension toujours vive

El-Houari Dirmi

Le Conseil des notables mozabites des «ksour» de Ghardaïa, dans un communiqué rendu public, avant-hier samedi, annonce qu'une rencontre a eu lieu, vendredi 18 juillet, à Ghardaïa, entre des membres du Conseil et des représentants des plus hautes autorités de l'Etat, dépêchées sur place». Même si le communiqué ne cite aucun nom des membres de la délégation venue d'Alger, plusieurs personnalités sont citées à Ghardaïa, comme Belkhadem, ou encore Saïd Bouteflika et Ahmed Adli secrétaire général du ministère de l'Intérieur. Le communiqué, signé par le député RND Kara Omar Bakir, indique que la délégation venue d'Alger a fait état d'une « volonté sincère de l'Etat, à trouver des solutions définitives à la crise que vit la vallée du M'zab et mettre, ainsi, fin aux souffrances des citoyens, depuis plus de huit mois ». Une mise à plat des problèmes que vit la région a été abordée avec la délégation venue d'Alger. Au cours de la rencontre indique le communiqué du Conseil des notables mozabites : « nous avons réitéré notre attachement à l'Unité nationale, dans le respect du particularisme identitaire de la communauté mozabite ». Et de rappeler la plate-forme de revendications relatives à « l'arrêt immédiat des provocations, en tous genres et le harcèlement physique et moral à l'encontre des Mozabites, y compris dans les médias, sur les réseaux sociaux, les prêches dans les mosquées, les déclarations des formations politiques et de la société civile, etc. » De même qu'il est demandé de faire revenir les citoyens chassés de leurs maisons, commerces, ateliers et fermes, dans les plus brefs délais et dédommager, d'une manière juste, toutes les personnes lésées. Le Conseil des notables mozabites demande, aussi, de garantir la sé-

curité, punir les meurtriers et relâcher les innocents, comme il est demandé la réalisation d'un hôpital et d'une station d'essence, dans la ville de Ghardaïa. Dix personnes ont été tuées et plus 70 arrêtées, de même que 201 autres sont poursuivies en justice, 1.500 habitations et 350 commerces incendiés, tel est le lourd bilan, depuis le début des événements en janvier dernier, selon Khodir Babaz, membre de la cellule de coordination et de suivi des événements de Ghardaïa. Au sujet des propositions de sortie de crise faites par Abdelaziz Belkhadem, conseiller du Président Bouteflika, le député RND et membre de la cellule de coordination et de suivi des événements de Ghardaïa, Khodir Babaz, dans une déclaration à la presse, a rejeté, d'un revers de main, la médiation de l'ex-SG du FLN, estimant qu'il s'agit là « d'une fausse solution à un vrai problème ». « Le retour de l'autorité de l'Etat reste le seul moyen d'assurer la sécurité des personnes et des biens et permet un retour à une vie normale, dans une région, fatiguée par 9 mois d'affrontements intercommunautaires et des pertes humaines et matérielles énormes » insiste Khodir Babaz, Une lettre a été adressée, le 13 juin dernier, sous le sceau de l'urgence, au président de la République, Abdelaziz Bouteflika, cosignée par des représentants de la cellule de coordination et de suivi (CCS) des événements de Ghardaïa et un groupe d'autres cadres mozabites. « Le peuple du M'zab s'adresse (...) à vous, directement, comme ultime recours, en votre qualité de garant de l'unité nationale, de défenseur de la République » écrivaient-ils, rappelant, également, dans leur missive, qu'il « est du devoir de l'Etat, d'agir, conformément à l'article 24 de la Constitution qui stipule que l'Etat est responsable de la sécurité des personnes et des biens ».



ANALYSE

Kharroubi Habib

On ne peut que saluer et approuver la démarche diplomatique algérienne au plan régional consistant à offrir l'aide de l'Algérie pour la recherche de solutions aux crises auxquelles les pays voisins sont confrontés devenant des foyers de tension dont elle redoute légitimement la contagion à son propre territoire.

Exporter la stabilité c'est bien, mais la consolider chez soi c'est mieux

Le dialogue que les autorités algériennes préconisent aux voisins ne serait-il pas d'actualité chez elles au vu de la crise politico-sociale qui y couve ? Assurément qu'il l'est. Mais autant ces autorités trouvent des vertus au dialogue qu'elles préconisent aux voisins de l'Algérie, autant elles le refusent dans le cas de la situation du pays. Des forces de

l'opposition ont pourtant fait la proposition d'ouverture d'un dialogue national que le pouvoir a rejeté dans le « global et le détail » en arguant qu'il n'a pas lieu d'être car l'Algérie ne connaît pas de crise qui justifierait qu'on l'organise. Sa fin de non-recevoir est pourtant porteuse d'aggravation de la crise en Algérie qui existe bel et bien en dépit des dénégations du pouvoir. L'autisme dont fait montre chez lui le pouvoir algérien pour ce qui est des propositions de dialogue national inclusif en vue de construire un consensus national démontre que s'il est prompt à le conseiller aux autres, il en récuse l'idée pour son propre compte. Ce que faisant il nourrit le pourrissement de la crise politico-sociale dont il ne veut pas en reconnaître la réalité. Que l'Algérie soit exportatrice de stabilité chez les pays voisins est œuvre louable. Elle doit néanmoins avant tout s'assurer de sa propre stabilité et un dialogue national y contribuerait irrésistiblement tant la préservation de cette stabilité est conditionnée par l'émergence d'un consensus sur ce qu'il y a lieu d'entreprendre de changements et de ruptures pour l'assurer. Des initiatives prises par le pouvoir pour censément construire un consensus national, il ressort qu'il est dans la persistance de son cavalier seul qui est totalement et absolument négateur du principe de consensus.

Il y a cependant que l'Algérie elle-même est confrontée à des tensions internes qui sans revêtir l'intensité de celles auxquelles l'on assiste chez ses voisins, sont de potentiels déclencheurs d'explosions pouvant porter atteinte à sa souveraineté nationale et à son intégrité territoriale. Elle se doit elle aussi de veiller à construire un consensus national sur lequel s'appuyer pour mettre en échec les velléités qui visent à lui créer une situation de ce genre. De cet impératif en apparence, tant le pouvoir que l'ensemble de la classe politique en sont conscients de la nécessité de le réaliser. Sauf qu'ils divergent sur la voie à suivre pour y parvenir, comme démontré pas les visions qu'ils expriment sur le sujet.

Belaiz: la situation s'achemine, graduellement, vers «la sécurité et la stabilité»



Le ministre d'Etat, ministre de l'Intérieur et des collectivités locales, Tayeb Belaiz a affirmé, dimanche à Alger, que la situation, dans la wilaya de Ghardaïa, s'acheminait, graduellement, vers «la sécurité et la stabilité», appelant les journalistes, en particulier, à traiter cette question avec « sagesse». «La situation dans la wilaya de Ghardaïa s'achemine, graduellement, vers la sécurité, la stabilité et la coexistence», a déclaré M. Belaiz, à la presse, en marge de la séance plénière du Conseil de la Nation, consacrée au débat du projet de loi relatif à l'état civil. Le ministre a rappelé la feuille de route élaborée par le ministère dont la mise en oeuvre a été confiée, depuis une semaine, au Secrétaire général du ministère, indiquant que

l'équipe chargée de cette mission « assure un travail quotidien et les choses reprennent leur cours normal, graduellement». M. Belaiz a appelé tous ceux qui traitent les incidents de la wilaya de Ghardaïa, particulièrement les journalistes, à faire preuve de «sagesse», indiquant qu'un «seul terme mal utilisé pourrait compliquer les choses». Le dossier est «sensible et complexe», a-t-il dit, ajoutant qu'il est très difficile de «parvenir à régler un conflit entre frères». Le ministre a démenti «un relâchement de la sécurité, ces derniers temps», indiquant que l'arrestation de terroristes prouve que « les services de sécurité et à leur tête l'Armée nationale populaire (ANP), accomplissent, pleinement, leur mission pour assurer la sécurité du pays ».

«Inauguration forcée»

d'une nouvelle route entre Aïn Defla et Mekhatria

Abed Charef

Des habitants de Mekhatria, dans la wilaya de Aïn Defla, ont procédé, ce week-end, à une «inauguration forcée» de la nouvelle route qui relie leur village au chef-lieu de wilaya, sur une distance de trois kilomètres. La nouvelle route permet de rallier Mekhatria à Aïn Defla en moins de cinq minutes, avec un pont qui enjambe l'oued Chélif, contre une vingtaine de minutes par l'ancienne route, qui contraint les automobilistes à un long détour d'une quinzaine de kilomètres, avec un passage forcé par le marché sauvage de Oued Ebda, et une quinzaine de ralentisseurs érigés tout le long du trajet.

Le gros des travaux de la nouvelle route a été achevé, mais il reste encore des finitions, avec notamment des barrières de protection, en cours de réalisation, l'aménagement des trottoirs sur une partie du

trajet, ainsi que les travaux d'éclairage. La route est toujours dépourvue de signalisation.

Des rumeurs avaient circulé sur une inauguration de cette route, très attendue, à l'occasion du 5 Juillet, mais il n'en fut rien. Les habitants, impatients, ont tenté une première fois de négocier le passage avec les dirigeants de l'entreprise qui réalise les travaux. Ceux-ci ont refusé, faisant valoir des questions de procédure et arguant que le chantier n'a pas encore été réceptionné. Ce dernier week-end, une rumeur a circulé selon laquelle des habitants auraient contacté de nouveau les dirigeants de l'entreprise pour leur signaler que des gens en colère étaient sur le point de forcer le passage, quitte à détruire les engins de l'entreprise si celle-ci maintient son refus d'ouvrir le passage.

Finalement, le patron de l'entreprise qui a réalisé les travaux, soucieux d'éviter tout incident, a pré-

féré recourir à un compromis, en décidant d'ouvrir partiellement le passage. Il a en effet dégagé une partie du pont enjambant le Chélif, aménageant un étroit passage pour permettre aux automobilistes de passer, mais il a fait disposer des blocs de béton sur le pont, pour réduire la vitesse.

D'autre part, les habitants de l'entrée de Mekhatria ont décidé de barrer la route avec de gros blocs de pierre, disposés sous forme de ralentisseurs, pour contraindre les automobilistes à rouler lentement. Ceux-ci sont contraints de slalomer à travers les blocs de pierre, ce qui ralentit d'autant la traversée du village, alors que la réalisation de la nouvelle route vise précisément à permettre de gagner du temps. Les autorités locales ont laissé faire, en l'absence de services de sécurité: la commune de Mekhatria ne comprend ni commissariat de police ni brigade de gendarmerie.

Tirage du N°5977
119.633 exemp.

Le Quotidien d'Oran

Edition Nationale d'Information
Editée par la SPA
ORAN - PRESSE
au Capital de 195.923.000,00 DA

Président
Directeur Général
Directeur
de la Publication
Mohamed Abdou
BENABBOU

Direction - Administration
Rédaction centrale
63, Ave de l'ANP - Oran
B.P.N°110 - Oran
Tél. 041.23.25.22
23.25.23 / 23.25.24
23.25.69 / 23.25.84 / 23.26.15

Fax Pub: 041.23.25.21
Fax et Rédaction
041.23.25.20

Imp.: Oran : imprimerie
"Le Quotidien d'Oran"
Alger : imprimerie "Le Quotidien d'Oran"
Constantine : S.I.E.
Quargla : S.I.A.

INTERNET: <http://www.lequotidien-oran.com>
E-mail : infos@lequotidien-oran.com
publicite@lequotidien-oran.com
admin@lequotidien-oran.com
lequotidiendoran@yahoo.fr

Rédaction Algéroise
Tél. : 021. 64.96.39 - Fax : 021. 61.71.57
Pub
Tél. : 021. 64.96.44
Rédaction Constantinoise
Tél. : 031.87.19.81 - Fax : 031.87.19.80
Diffusion : Ouest: SEDOR Tél.: 041.58.85.52
Centre: SEDOR - Est: S.O.D.I. PRESSE - Sud: TDS

Assises de l'éducation

La ministre veut aller vite, des syndicats réservés

M. Aziza

Les assises nationales de l'éducation, dont les travaux ont débuté hier, au lycée de mathématiques à Kouba, se poursuivront jusqu'à aujourd'hui lundi, avec l'objectif de formaliser 450 propositions, dont certaines seront mises en œuvre dès la prochaine rentrée scolaire. Les recommandations découlant de ces assises seront appliquées lors de l'année scolaire 2015-2016, selon la ministre de l'Éducation, Nouria Benghebrit. La première responsable du secteur de l'éducation a dévoilé, lors de son allocution d'ouverture, les mesures prioritaires à mettre en œuvre rapidement. Il s'agit de renforcer l'enseignement du préscolaire, garantir un enseignement équitable des langues étrangères notamment dans le Sud et les Hauts Plateaux. Il s'agit également de réviser le livre pédagogique et de revoir le volet relatif à la formation des formateurs. Mme Benghebrit a insisté sur le respect de l'éthique dans la profession de l'enseignement. Et de souligner la nécessité d'élaborer une charte d'éthique et de déontologie, un guide de travail quotidien pour l'ensemble des acteurs de l'éducation.

Ces assises, précise la ministre, permettront aux acteurs de l'éducation de débattre le bilan évaluatif de la réforme de 2003 à 2014. Il est question aussi de revoir le volume horaire, car selon la commission nationale des programmes, le volume horaire (primaire et moyen) notamment pour l'enseignement des mathématiques, des sciences naturelles et des langues reste très faible. Et ce en conséquence du nombre réduit de semaines. Les membres de la commission citent à titre comparatif la Tunisie, le Maroc, le Qatar et la France qui ont un volume horaire beaucoup plus important que notre pays.

La ministre de l'Éducation a également évoqué la nécessité de revoir la méthodologie d'apprentissage. Dans le rapport de la commission, c'est beaucoup plus précis. Il s'agit d'affermir davantage l'approche par compétence déjà adoptée depuis plus d'une dizaine d'années. Si le département de Benghebrit veut consolider l'approche par compétence, certains enseignants, notamment le Conseil des lycées d'Algérie, ont sévèrement critiqué cette approche d'aller vers le global pour arriver au détail. Le CLA recommande de revenir à l'approche constructiviste qui a donné ses fruits auparavant. Il argumente: cette nouvelle

approche et la réforme du système éducatif engagée depuis 2003 n'ont pas répondu aux objectifs assignés. Le porte-parole du CLA, Idir Achour, affirme que selon une enquête réalisée par le CLA, sur 1.000 élèves à travers plusieurs établissements du pays, 70% des élèves ont un niveau faible dans les mathématiques et les langues. Et d'affirmer que 70% des élèves au secondaire ne savent pas faire des opérations de calculs sans calculatrice. Enfin, l'enquête a révélé en outre que 80% des enseignants ont avoué que la progression pédagogique d'apprentissage d'un palier à un autre n'est pas du tout considérable.

Le représentant du Cnapest Messaoud Boudiba a affirmé qu'il est contre le fait de prendre des décisions dans la précipitation. «La ministre a affirmé que certaines mesures vont être appliquées dès la prochaine rentrée scolaire, pourquoi cette précipitation ? », s'est-il interrogé. Notre interlocuteur exige un peu plus de temps pour réviser certaines questions de fond. Pour Boudiba, il s'agit de revoir les conditions de réparation et la tenue de l'examen du baccalauréat et surtout de ne plus fixer le seuil des cours pour les candidats. Il exige également de trouver rapidement des solutions pour la surcharge des classes. M. Boudiba affirme que ces assises doivent être un début et non pas une fin en soi. Pour sa part, le chargé de la communication de l'UNPEF, Messaoud Amraoui, a précisé qu'il est impossible de débattre 450 propositions en deux jours. «On ne peut débattre des huit grands chapitres, en consacrant à chaque chapitre quatre heures seulement», a-t-il affirmé.

CONCERTATION ENTRE LES SYNDICATS ET LA MINISTRE EN FIN DE SEMAINE

Des réunions de concertation entre la ministre de l'Éducation Nouria Benghebrit et les syndicats du secteur sont prévues à partir du 23 de ce mois. En effet, le Cnapest sera reçu mercredi prochain, suivi par l'UNPEF qui a été invité à la concertation jeudi prochain. La ministre devra accueillir un par un les syndicats du secteur pour connaître les revendications du partenaire social. Les syndicats eux parlent déjà de priorités. Ils exigent des réponses rapides et urgentes sur certains dossiers. La ministre de l'Éducation veut ainsi rencontrer les syndicats du secteur pour assurer, plus ou moins, une rentrée scolaire stable.

Près de 105.000 citoyens régularisés vis-à-vis du service national

L'opération de régularisation de la situation vis-à-vis du service national des citoyens âgés de trente (30) ans et plus au 31 décembre 2011, se poursuit dans de «bonnes conditions», a indiqué dimanche le ministère de la Défense nationale (MDN) dans un communiqué.

«Le ministère de la Défense nationale informe que la régularisation de la situation vis-à-vis du service national des citoyens âgés de trente (30) ans et plus au 31 décembre 2011, à savoir, ceux nés en 1981 ou antérieurement, décidée par le président de la République, chef suprême des armées, ministre de la Défense nationale, se poursuit dans de bonnes conditions», a précisé la même source.

A ce titre, et depuis le début de cette opération en mars 2011 et jusqu'au 26 juin 2014, le nombre de citoyens ayant bénéficié des mesures présidentielles s'élève à 104.976, dont 2.157 résidant à l'étranger. Dans le cadre de ces mêmes mesures, 447.552 retardataires des classes de 2002 à 2009, ont également été régularisés pendant cette même période. Par ailleurs, le MDN porte à la connaissance des citoyens que les centres du service national, à travers tout le territoire national, continueront à recevoir et à prendre en charge, avec toute la «diligence requise», les personnes concernées, et ce indépendamment des calendriers de passage fixés pour chaque classe.

Enseignement supérieur

Plus de 98% des bacheliers se sont préinscrits

Selon le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche scientifique, Mohamed Mebarki, la campagne d'information et les moyens mis en place pour le bon déroulement des préinscriptions des nouveaux bacheliers ont donné les résultats escomptés.



Salah-Eddine K.

221.197 nouveaux bacheliers ont été préinscrits pour suivre leurs études supérieures dans les universités, cela représente un taux de 98,34% sur 224.923 bacheliers de cette année. Seul un petit pourcentage de 1,66% des admis n'ont pas encore déposé leurs fiches de vœux et leurs demandes de préinscription, a indiqué le ministre lors d'une conférence de presse à l'École nationale supérieure d'informatique de Oued Smar, Alger.

L'opération de préinscription a été, selon lui, «satisfaisante» en tout point de vue. Il explique que le traitement des dossiers cette année a conforté un étudiant sur deux dans son premier choix exprimé. En pourcentage, Mebarki avance le taux de 56,07%. Quant aux bacheliers qui ont pu être préinscrits dans les 3 premières branches de leur choix formulé, leur pourcentage est de 79,51%. Cela signifie que 8 sur 10 étudiants ou nouveaux

bacheliers ont été inscrits dans une branche figurant dans leurs 3 premiers choix. 87,72% des préinscrits ont pu obtenir le choix d'une branche parmi les 5 premières formulées, soit 9 étudiants sur 10. Le ministre relève également que 96,52% des candidats ou nouveaux bacheliers ont obtenu l'inscription dans au moins un des 10 choix formulés. Il a ajouté qu'en dépit du nombre de bacheliers (plus élevé de 30.000 par rapport à l'année dernière), le nombre de ceux ayant pu être inscrits dans l'une des branches de leurs 10 choix exprimés, a été plus important que celui de l'année dernière où le nombre de reçus au bac a été de 195.277. Toujours selon le ministre, seuls 3,48% du nombre total des nouveaux bacheliers n'ont pu être inscrits dans aucune branche de leur choix. Ils seront orientés vers des branches sur décision des équipes d'orientation. Toutefois, affirme le ministre, «si ces bacheliers sont mécontents, la loi leur permet d'introduire des recours entre le 20 et le 26

juillet. Après quoi, leurs doléances seront étudiées à la lumière des résultats obtenus et des places pédagogiques disponibles.

Des nouveautés pour cette année, a indiqué le ministre. Ainsi, par exemple, la moyenne minimale a été fixée à 15,09 pour pouvoir formuler sa demande pour des études en sciences médicales. 14,83 pour la pharmacie et 14,74 pour la chirurgie dentaire. Pour ce qui est des écoles ou instituts exigeant l'inscription en année préparatoire, l'on souligne que, par exemple, pour s'inscrire en informatique, la note de 16,05 est exigée comme moyenne pour les bacheliers en maths ou en technique mathématique et 16,85 pour les sciences expérimentales, 14,22 pour être admis en première année préparatoire en biotechnologie, 14,67 en architecture... Pour les écoles nationales comme celle des hydrocarbures et chimie (14,03), tandis que pour le génie électrique et électronique, la moyenne de 15,15 est exigée.

Raina Raïkoum

Kamel Daoud

Scènes de manifestations à Barbès, Paris, en France. Les photos qui ont été mises en orbite ne sont pas celles, nombreuses, des banderoles, des slogans et des vœux signant la solidarité ou appelant à la paix et à l'arrêt de la guerre. La médiatisation a mis en relief les «Allah Oukbar Children», pas les flower Children. D'où cette certitude du chroniqueur: un échec. La manifestation en solidarité avec la Palestine, en France a échoué. Pire, elle a servi les intérêts contraires: désormais, l'opinion assise et peureuse de l'Occident associera à la solidarité pro-palestinienne les mots «violence», incivisme, guerre, menace, cri, Allah Oukbar, antisémitisme et danger. Le monde des médias et des propagandes fonctionne par équations simples. Genre démocratie égale chaos chez les régimes arabes. Ou: pro Palestine égale menace, désordre et délinquance.

Et c'est triste. Car on n'en a pas conscience. On ne veut pas l'admettre et, pire encore, on fait le jeu d'un autre jeu. Les manifestations interdites en France ont mal tourné ou tourné à leur propre défaveur. Elle ont viré et pris les couleurs d'une bataille entre deux mondes, entre l'Occident et ceux qui y vivent mal et lui en veulent et à ses valeurs. Elles ont fait oublier l'injustice pour ne servir qu'à confirmer la peur. Dénoncer la guerre est désormais synonyme de faire la guerre en France. Cela a fini par aggraver le communautarisme chez eux, appelant à la confrontation et traçant les frontières d'un mur de fer et de séparation encore plus haut et plus difficile à surmonter.

Que fallait-il faire? Peut-être faire l'effort très difficile de prendre conscience. Ne pas mani-

Le piège médiatique de Barbès qui ne sert pas Gaza

fester. Garder le statut de citoyens qui respectent les lois de la république qui est la leur et ainsi laisser à «l'autre» le rôle mauvais de celui qui empêche les libertés et ne respecte pas les justices. Cela aurait été intelligent. Mais la solidarité avec la Palestine est une émotion qui a souvent, tragiquement, manqué d'intelligence. Elle s'aliène désormais les opinions du monde, déjà sous tutelle des propagandes terribles. Elle ne sert pas la paix et l'image de la paix surtout et fait peur au reste du monde par ses nouvelles couleurs violentes. La «cause» a, d'ailleurs, énormément perdu de son prestige depuis une décennie. Signe des temps: on ne peut même plus le dire sans se faire lyncher, ni appeler la foule à la raison et à la ruse, sans être pendu et lapidé par les siens.

Ce qui s'est passé en France avant-hier est un désastre. Pas celui de ce pays étranger qu'est la France. Mais pour la solidarité avec la Palestine, pour les voix de paix et leur poids dans le monde pour les Palestiniens et pour l'avenir de ceux qui voudront trouver une solution. Car c'est une lourde défaite médiatique. C'est surtout un désastre pour notre image dans le monde, même si on est loin, même si on n'a pas été, même si cela nous concerne ou pas.

Des incidents mineurs que tout cela comparé à la guerre sur Gaza ? Bien sûr. Mais images majeures. Et c'est cela la défaite. Par naïveté, par emportement, par émotion, par réactions ou par prétexte, on vient desservir la Palestine et de servir les propagandes contraires. On a prêté des convaincus et on a fait peur aux gens qui étaient à convaincre.

Vision d'horreur de cadavres déchiquetés Crime de guerre à Ghaza

L'agression israélienne contre la population palestinienne de la bande de Ghaza a gravi des degrés jamais atteints jusque-là dans l'horreur avec le massacre dimanche de la population du village de Chajaya au sud de Ghaza.

Yazid Alilat

«Un crime de guerre», estime la Ligue arabe. Dimanche, plus de 80 Palestiniens sont morts dans les plus sanglants bombardements de l'armée israélienne contre ce quartier de l'enclave de Ghaza. Le gouvernement palestinien a dénoncé «un massacre atroce». Le Premier ministre turc, Recep Tayyip Erdogan, a estimé qu'Israël a surpassé «Hitler en barbarie». «Ils maudissent Hitler jour et nuit, mais ils l'ont surpassé dans la barbarie... Ils n'ont ni humanité, ni conscience, ni honneur», a-t-il déclaré au cours d'un rassemblement de protestation contre le massacre des Palestiniens. Un déluge de feu, de bombes et d'obus de tous calibres pleuvaient sur les habitants de ce village depuis samedi soir, provoquant un exode massif des survivants. Des correspondants de presse ont vu des corps déchiquetés éparpillés dans les rues, un spectacle hallucinant. Selon les secours, un bilan non définitif faisait état de 80 victimes, parmi lesquelles 17 enfants, 14 femmes et 4 personnes âgées dans ces pilonnages des blindés israéliens. Chajaya est proche de la frontière avec Israël. Vers 13 heures, les secours sont entrés au village. Un convoi de 15 ambulances a pu accéder au village, et des images insoutenables ont montré des cadavres brûlés et déchiquetés, dont ceux d'enfants.

L'agression israélienne contre Ghaza se poursuivait dimanche, au lendemain d'une nuit sanglante avec 47 martyrs et plus de 300 blessés à la suite d'intenses bombardements. Parmi les nombreux morts figurent, le fils du dirigeant du Hamas, Khalil Al-Hiya, sa femme et ses deux filles tués dans un raid contre leur domicile à Chajaya. Les pires inquiétudes portent sur ce qui se passe à Chajaya, qualifié de massacre par les observateurs. L'armée israélienne avait demandé samedi aux habitants des quartiers d'Al-Bourejij et Al-Maghazi (centre), Tourkman (nord), Al-Jadida et Chajaya d'évacuer leurs domiciles. Un appel qui sonne comme l'annonce d'intenses bombardements, comme celui de Chajaya de samedi et dimanche, l'entité sioniste ayant annoncé qu'elle allait intensifier ses bombardements. Fuyant ces exactions, ces massacres commis devant l'opinion internationale, près de 62.000 Palestiniens se sont réfugiés dans les établissements de l'ONU à Ghaza. Au moins 425 Pa-

lestiniens ont été tués à Ghaza depuis le début de l'agression sioniste lundi 8 juillet, en majorité des civils. Le chef des services de santé locaux, Youssef Abou Reesh a déclaré hier lors d'une conférence de presse à l'hôpital Chifa de la ville de Ghaza que plus de 210 personnes ont été également blessées à Chajaya depuis les premières heures de dimanche, mettant en garde contre «une catastrophe humanitaire» si les blessés et les morts encore sur place n'étaient évacués rapidement. De son côté, le ministre palestinien des Travaux publics et de l'Habitat Moufid El Hassania a indiqué que 1007 maisons ont été détruites par les bombardements israéliens, 915 autres et 17.460 appartements pareillement. Il a assuré que toutes les maisons détruites seront reconstruites. Selon l'observatoire euro-méditerranéen des droits de l'homme, l'aviation israélienne a également détruit depuis le début de l'agression 40 mosquées, et plus de six châteaux d'eau et stations de traitement des eaux desservant 600.000 habitants, et plus de 100 écoles

LA RÉSISTANCE S'ORGANISE

Pour autant, la résistance palestinienne a marqué de nombreux points. Au moins sept soldats israéliens ont été tués depuis le début de l'opération terrestre contre Ghaza, selon la radio israélienne. L'armée israélienne a déclaré dimanche que deux nouveaux soldats avaient été tués dans des combats dans la bande de Gaza, portant le total des Israéliens tués à sept. Les deux soldats ont été tués respectivement par un missile anti-char et dans un échange de tir à l'arme légère. La chaîne libanaise du Hezbollah El Manar rapporte de son côté qu'un combattant de la résistance palestinienne s'est fait exploser dans un char israélien le détruisant totalement, ce qui porte à huit le nombre de blindés militaires israéliens détruits.

Auparavant, l'armée israélienne avait annoncé avoir perdu deux soldats lors de combats pour repousser un commando palestinien qui s'était infiltré en Israël via un tunnel provenant du centre de la bande de Gaza. Un combattant a aussi été tué. La branche armée du Hamas, les Brigades Ezzedine al-Qassam, a revendiqué de son côté deux opérations «derrière les lignes ennemies», en territoire israélien, affirmant avoir tué 11 soldats en tout. Elles ont diffusé

une vidéo de deux fusils pris aux soldats israéliens.

DIPLOMATIE DES PETITS PAS

Sur le front diplomatique, d'intenses efforts sont par ailleurs déployés pour amener l'entité sioniste à mettre fin à son agression contre le peuple palestinien et stopper les bombardements contre les villages de la bande de Ghaza. Il s'agit particulièrement d'une énorme pression internationale sur le mouvement Hamas pour qu'il accepte en quelque sorte une «paix des braves» où il est perdant d'avance devant l'intransigeance israélienne. Dimanche, il a remis ses conditions d'une trêve avec Israël à l'Egypte, au Qatar, à la Turquie, à la Ligue arabe et au président palestinien Mahmoud Abbas. «Le Hamas a donné les revendications de la Résistance palestinienne à toutes les parties intéressées, y compris le Qatar, la Turquie, la Ligue arabe ainsi que Mahmoud Abbas», a déclaré un porte-parole du Hamas à Gaza, Fawzi Barhoum. M. Barhoum a précisé que l'Egypte, précédemment médiatrice entre Israël et le Hamas, avait été aussi informée. De son côté, le président de l'autorité palestinienne Mahmoud Abbas devait rencontrer dimanche à Doha le chef en exil du Hamas, Khaled Mechaal, pour discuter d'un cessez-le-feu à Ghaza. Selon un haut responsable du Hamas à Ghaza, les conditions nécessaires à un cessez-le-feu sont notamment «la fin de l'agression contre le peuple palestinien, la levée complète du blocus de Ghaza, en place depuis 2006, l'ouverture du poste-frontalier de Rafah avec l'Egypte, la liberté de mouvement pour les habitants de Ghaza dans la zone frontalière avec Israël, la suppression de la zone tampon, interdite aux habitants de Ghaza, à la frontière, l'autorisation de pêcher jusqu'à 12 milles marins des côtes de Gaza, et la libération des prisonniers arrêtés de nouveau après avoir été relâchés dans le cadre de l'accord d'échange avec le soldat israélien Gilad Shalit en 2011. Khaled Mechaal devrait se rendre au Caire pour discuter avec les autorités égyptiennes de la mise en place de ce cessez-le-feu. A Ramallah, Yasser Abed Rabbo, le secrétaire général de l'Organisation de libération de la Palestine (OLP) a entériné les demandes du Hamas au nom du programme national palestinien pour aboutir à un Etat souverain. «Si Ghaza est brisée, tous les Palestiniens seront brisés», a-t-il dit.

Palestine Bruxelles : indignation citoyenne

Plus de 5.000 manifestants ont crié, à Bruxelles, leur colère face au drame que subissent les Palestiniens de Ghaza. Une manifestation sans trop de dérapages, malgré les tentatives de quelques extrémistes et groupes de casseurs.

Bruxelles : M'hammedi Bouzina Med

Bruxelles, à l'instar de bien de capitales, dans le monde, a manifesté son indignation et sa colère, face au drame et l'horreur que vivent les Palestiniens sous les bombes de l'armée d'Israël, depuis deux semaines. Ils étaient plus de 5.000, selon la police et plus de 15.000, selon les organisateurs, à battre le pavé, samedi dès 14h, aux cris de «Israël assassin». Halte au massacre de civils et enfants, «Nous sommes tous des Palestiniens»... Partis de l'avenue de Stalingrad, près de la gare du Midi, les manifestants ont rejoint le boulevard de l'Empereur, non loin du siège du parti socialiste, pour arriver jusqu'au Mont des Arts où la manifestation s'est dispersée, vers 17h. Hormis quelques dé-

bordements en fin de parcours qui ont causé quelques dégâts (vitres de magasins brisées, voitures endommagées), la manifestation s'est déroulée sans graves dérapages. C'est que la manifestation est le résultat d'échange spontané de «tweets et sms» à laquelle se sont joints des associations et personnalités publiques. Des drapeaux palestiniens, belges, algériens, marocains étaient brandis aux côtés des calicots et slogans, accusant Israël et le silence de l'Europe officielle. Evidemment, quelques groupuscules extrémistes ont tenté de pousser la manifestation à l'affrontement et au désordre, sans réussir. Les meneurs de la manif répétaient à l'aide de porte-voix, tout au long du parcours, de garder la dignité de l'événement et de ne pas répondre aux provocations. Jus-

qu'aux responsables religieux musulmans et juifs qui ont déployé des efforts, à la veille de la manifestation, pour qu'elle se passe dans le calme. Rappelons que le bourgmestre (maire) de Bruxelles-ville n'a ni interdit la manifestation, ni l'a autorisée. Il a laissé la responsabilité de l'événement à ses organisateurs. Ceci a, d'ailleurs, fait réagir la toute nouvelle organisation juive, la 'Ligue belge contre l'antisémitisme' (LBCA) qui a vu, dans l'événement une attaque contre les juifs et non pas contre les responsables de l'Etat d'Israël. Le président de la LBCA a affirmé avoir demandé au bourgmestre de Bruxelles d'interdire la manifestation, sans le convaincre.

Ainsi, malgré la période estivale et la relative canicule qui «couve» Bruxelles, depuis deux jours, la manifestation a été une réussite et prouve que l'opinion publique belge, autant que les opinions européennes, ne sont pas dupes de l'attitude frileuse, voire complaisante, de certains Etats occidentaux, dans la tragédie que vit le peuple palestinien, depuis près de 70 ans.

21 militaires égyptiens tués dans une attaque

Vingt et un soldats de l'armée égyptienne ont été tués, samedi, dans une attaque perpétrée par des hommes armés, contre un point de contrôle militaire, dans l'ouest du pays, a indiqué l'armée. Il s'agit de l'une des attaques les plus meurtrières, enregistrées en Egypte depuis la destitution, en juillet 2013, du président islamiste Mohamed Morsi. Le pays a connu, depuis, une vague d'attaques revendiquées par des groupes islamistes armés, visant les forces de sécurité et l'armée, surtout dans la péninsule du Sinaï. L'attaque, menée dans une zone désertique à 630 km à l'ouest du Caire, a également blessé 4 soldats, a indiqué l'armée dans un communiqué accusant les «terroristes».

Un tir au lance-roquette a provoqué une explosion dans un dépôt de munitions qui a tué les soldats, a précisé l'armée.

Un responsable des services de sécurité avait, auparavant, indiqué que des hommes armés de lance-roquettes antichars et de mitrailleuses lourdes, avaient attaqué le point de contrôle, dans la zone de Farafra. Selon le communiqué de l'armée, des artificiers ont désactivé des explosifs posés dans 2 véhicules piégés qui devaient être utilisés dans l'attaque.

Selon l'agence de presse officielle 'Mena', 3 assaillants ont été tués dans cet assaut, le deuxième contre ce même point de contrôle, en moins de 3 mois. Cette attaque s'est produite alors que des responsables égyptiens ont, à plusieurs reprises, mis en garde contre une possible contagion des violences qui secouent la Libye, en proie à l'anarchie et qui partage une frontière de plus de 1.000 km, avec l'Egypte. Et elle a eu lieu moins d'une semaine

après que 7 civils et 1 soldat ont été tués par 3 roquettes, dans le Sinaï où les violences contre les forces de l'ordre sont devenues quasi-quotidiennes. Ces violences sont, pour la plupart, revendiquées par des groupes djihadistes qui affirment frapper en représailles à l'implacable et sanglante répression menée par les autorités, installées par l'armée, après l'éviction de M. Morsi. Ces attaques ont, également, touché Le Caire et le delta du Nil et ont tué, selon le gouvernement, plus de 500 policiers et soldats. Cette dernière attaque survient alors que l'Egypte s'est inquiétée, publiquement et à plusieurs reprises, ces derniers mois, de la recrudescence du trafic d'armes et du passage de combattants djihadistes, en provenance de Libye, où milices et groupes armés islamistes font la loi, notamment dans l'est du pays.

El Harrouch Deux morts et un blessé dans un accident de la route

Un véhicule de marque «Chevrolet» a dérapé, puis s'est renversé sur le bas-côté de la chaussée, avant-hier, à quelques minutes, seulement, de la rupture du jeûne, sur la RN3, reliant Constantine à Skikda. On a déploré le décès, sur le coup, de 2 jeunes (âgés de 26 et 27 ans) et un blessé grave (26 ans), qui étaient à bord du véhicule. L'accident s'est produit au lieu-dit «Ferme Joseph» à 3 km, à l'ouest du chef-lieu d'El Harrouch, a-t-on appris, auprès la cellule de communication de la Protection civile de Skikda. Une enquête a été ouverte par la Gendarmerie pour connaître les causes exactes de l'accident.

A. Boudrouma

Aïn Témouchent La grève reprend à la centrale électrique de Terga

Mohamed Bensafi

Les travailleurs algériens de l'A/O&MC (Algérien Opération et Maintenance Compagny), relevant de la centrale électrique de Terga (10 km au nord de Aïn Témouchent) ont repris, ce dimanche, le chemin de la grève, a rapporté une bonne source. N'ayant pas vu leurs revendications prises en compte, malgré un préavis de grève de 12 jours, suivi d'un premier débrayage d'une journée, le 06 juillet dernier, ces travailleurs

viennent d'amorcer une seconde grève de 03 jours, 2 semaines après, ajoute-t-on. Leurs représentants avaient tout annoncé, dans une lettre, datée du 23 juin courant et adressée à leur tutelle.

La plate-forme de revendications socioprofessionnelles des travailleurs est axée, principalement, sur le volet de la révision de la grille de salaire, primes et indemnités, et qui avaient été approuvées, dit-on, lors des réunions entrant dans le cadre de négociations collectives.

Béchar

Près de 6 quintaux de kif saisis

Une quantité de 573 kg de kif traité a été découverte ces dernières 48 heures par les gardes-frontières près de Mougheul (43 km de Béchar), a-t-on appris hier du groupement de la Gendarmerie nationale de la wilaya de Béchar. La découverte de cette quantité de drogue, dissimulée au milieu de l'Oued, a été faite lors d'un ratissage de cette zone frontalière par la patrouille du 9^e groupement des gardes-frontières,

dans le cadre des opérations de surveillance et de contrôle des frontières et de prévention et de lutte contre les réseaux de trafiquants et de contrebandiers au niveau des frontières sud du pays, a-t-on précisé. Une enquête pour identifier les auteurs de cette tentative d'introduction illégale de drogue a été ouverte par la police judiciaire relevant du groupement de wilaya de la Gendarmerie nationale, a-t-on signalé.

BLIDA

Les magasins d'habillement pris d'assaut

Même si la chaleur de la journée retient la plupart des gens chez eux, les magasins d'habillement sont pris d'assaut, après le 'f'tour' par des milliers de familles qui accompagnent leurs progénitures dans ces lieux notamment les magasins spécialisés.

Tahar Mansour

Les hommes, dans la plupart des cas, déposent leurs femmes et leurs enfants à proximité des endroits visés et s'en vont à la mosquée accomplir les 'taraouih' ou au café pour discuter avec leurs amis. Les femmes, 'porte-monnaies' brandis à bout de bras, entament alors une longue et fatigante quête de vêtements pour leurs enfants, se rendant de magasin en magasin et d'un étalage à l'autre, nullement rebutées par les prix exorbitants qui y sont pratiqués, se justifiant par l'achat de la meilleure qualité et d'importation, argumentant que celle-ci est meilleure. Pourtant un tour dans ces lieux envahis par la gente féminine nous renseigne sur les prix, trop élevés, qui y sont pratiqués. Un simple pantalon jeans coûte entre 1500 et 6.000 DA, selon l'âge et une qualité laissant souvent à désirer. Les 'pantacourts', mode oblige, sont les plus recherchés et les commerçants en ont ramenés de toutes les couleurs, pour tous les goûts

et toujours, à des prix exorbitants. Ceux qui coûtaient, en temps normal entre 400 et 600 DA pièce, sont proposés actuellement entre 1000 et 1.500 DA, sous le regard excédé et méprisant du vendeur car les femmes sont connues pour marchander plus que les hommes, mais finissent toujours par acheter les vêtements à tous les prix, d'autant plus qu'elles y sont poussées par leurs enfants qui se mettent à pleurer et à crier afin d'obtenir gain de cause. Dans un magasin proposant des baskets et des sandales pour enfants, des dizaines de femmes attendent leur tour, étroitement surveillées par plusieurs vendeurs qui leur ramènent la commande de l'arrière-boutique, tout en faisant très attention aux vols qui sont légion durant ces périodes de forte affluence. Là aussi, les prix pratiqués sont trop élevés et des baskets de bas de gamme coûtent entre 1.500 et 2500 DA, toujours selon l'âge, alors que les sandales ne valent pas moins de 800 DA, pour une qualité, vraiment médiocre.

En ces lieux, l'habillement pour filles est beaucoup plus disponible que celui pour garçons et beaucoup plus joli, avec des coupes et des couleurs plus recherchées mais les prix sont presque hors de portée des bourses moyennes. Une petite robe pour fillette de 6 ans dépassant allègrement les 6.000 DA, les ensembles cédés entre 4.000 et 8.000 DA et les sandales cédées à partir de 1.200 DA la paire. Pourtant, et le phénomène est observé, depuis quelques années, de très nombreuses familles ont déjà acquis des vêtements pour leurs enfants avant même le Ramadan : «pour éviter la ruée et les prix exorbitants». Malgré cela, c'est une véritable razzia qui est opérée dans les magasins et chez les vendeurs à la sauvette qui font des affaires en or, durant cette dernière décennie du mois sacré, tout autant que les vendeurs de jouets 'made in China' qui sont pourtant réputés dangereux pour les enfants de par les matériaux utilisés pour leur fabrication ou par leur finition qui laisse à désirer.

Les forêts brûlent

Conséquence directe de la forte chaleur enregistrée durant le week-end où des pics atteignant 45°C, à l'ombre, ont été atteints, la Protection civile a eu à intervenir, en trois endroits de la wilaya de Blida où des feux de forêts ont été signalés. Le premier a été localisé au lieu-dit 'Chaâoutida' dans la commune de Bou-

gara et a détruit plus de 3,5 ha de maquis et de broussailles alors que le deuxième feu a pris à Bouinan, plus précisément au quartier El H'Sainia, où 300 oliviers ont été détruits par les flammes ainsi que près d'un hectare de maquis. Enfin et toujours dans la même commune (Bouinan) mais cette fois au lieu-dit 'Boutbal', un autre

hectare de maquis et de broussailles est parti en fumée. Il faut dire que la promptitude des interventions de la Protection civile ont permis de circonscrire les sinistres avant qu'ils atteignent des dimensions plus grandes avec la chaleur, le sirocco et les plantes sèches qui prennent feu, très facilement. **T. M.**

La ferronnerie d'art arrive

Une nouvelle spécialité de formation dans la ferronnerie d'art à froid, s'appuyant sur une technique européenne, a été introduite par la Chambre d'Artisanat et des Métiers (CAM) de la wilaya de Blida, au profit des artisans locaux, a-t-on appris auprès du directeur de cette structure. La CAM de Blida a introduit une nouvelle spécialité de formation en ferronnerie qui est la ferronnerie d'art à froid. « Une spécialité requérant un seul équipement importé d'Allemagne, et connu pour la sécurité de son utilisation car fonctionnant sans chaleur, et permettant la réalisation du tra-

vail en un temps record, avec une économie d'argent et l'absence de risques d'accidents de travail », a indiqué à l'APS Réda Bensalem. Cette spécialité nécessite 6 jours de formation, considérés comme amplement suffisants pour l'artisan, pour apprendre le mode de fonctionnement de cette nouvelle machine, a ajouté ce responsable, signalant que cette dernière (machine), est offerte à titre gracieux à l'artisan, à la fin de son stage, dans l'objectif de l'aider à se lancer dans la concrétisation d'un micro-projet.

Cette démarche vise à informer les artisans sur les nouvelles tech-

niques, en usage en Europe, et leur transfert technologique vers notre pays, ainsi qu'à la formation et la qualification des artisans et porteurs de projets qui contribueront, à leur tour, à la création de nouveaux postes d'emploi au profit des jeunes, a-t-il estimé. « L'autre objectif assigné à cette formation est de perpétuer et préserver ce métier de la ferronnerie d'art, ceci d'autant plus que c'est une spécialité destinée, particulièrement, aux personnes aux besoins spécifiques, les invalides de l'Institution militaire et les artisans porteurs de projets », a précisé M. Bensalem.

EL TARF

Le nouvel hôpital de Besbes en bonne voie

L'hôpital de Besbes, dont les travaux accusent un retard dans sa livraison, sera réceptionné dans un « délai n'excédant pas les six mois », a-t-on appris, auprès des services de la wilaya. Précisant que le taux d'avancement des travaux est de 89 %, la même source a indiqué que l'établissement, d'une capacité de 240 lits, devrait être réceptionné en juin dernier, mais des retards dus à l'inachèvement des aménagements extérieurs nécessaires, ont

conduit au renvoi de la date de livraison au plus tard dans 6 mois, a-t-on précisé. Appelé à créer 450 emplois permanents et 60 autres temporaires, ce projet peine à être achevé, ont relevé les responsables locaux, à l'occasion d'une visite du chantier redyna-

misé, à la suite de deux suspensions des travaux successives. Le wali d'El Tarf, Mohamed Lebka, avait insisté, sur place, sur l'achèvement des travaux, au plus tard, après 6 mois, délai jugé « suffisant » pour achever les aménagements extérieurs.

Horaires des prières pour Alger et ses environs

23 ramadhan 1435

El Fedjr	Dohr	Assar	Maghreb	Icha	Imsak
04h00	12h54	16h45	20h06	21h42	03h51



BOUIRA

Un plaidoyer pour l'assurance agricole

Farid Haddouche

Les agriculteurs notamment ceux en céréaliculture de la wilaya de Bouira sont conviés, à chaque approche de la période des moissons-battages, à assister à une journée d'étude sur la prévention des incendies de récoltes, qu'organisent les services de la Caisse régionale de la mutualité agricole (CRMA). Il est opportun pour ces services d'informer les agriculteurs et ceux en céréaliculture des nouvelles dispositions, relatives à la police d'assurance contre les incendies de récoltes.

Parmi les 14.000 exploitants en céréaliculture que compte la wilaya de Bouira, un grand nombre d'entre eux ne disposent pas d'une assurance contre les incendies de leurs récoltes, particulièrement céréalières. La journée de sensibilisation contre les incendies des récoltes céréalières, s'est caractérisée par des cours techniques, dispensés par des techniciens de la CRMA, au profit des agriculteurs et notamment ceux en céréaliculture. Ces cours portent sur leur initiation à la protection des récoltes contre les risques d'incendies, et sur l'explication des applications et convenances de souscription à la police d'assurance, contre les incendies des récoltes. Un exposé fait par un représentant de la Protection civile, a démontré l'ampleur des incendies de récoltes, enregistrés dans la wilaya de Bouira, durant les deux années précédentes. En 2012, les unités d'intervention de la Protection civile ont effectué, dans ce sens, 238 interventions. Malgré cela 130 ha de récoltes, 59.206 arbres fruitiers, dont la majorité sont des oliviers ont été calcinés. En 2013, cependant il n'y a eu que 133 interventions effectuées contre les incendies qui ont quand même ravagé 26 ha de blé et 15.000 arbres fruitiers. D'où la nécessaire persévérance qui devrait se manifester, à chaque approche des moissons-battages, pour insister de manière tenace, sur la prévention contre les incendies de récoltes.

Pour cela, les techniciens de la

CRMA ont recommandé aux intéressés de creuser des tranchées pare-feux aux alentours de leurs parcelles cultivées, et effectuer un désherbage des bordures des terrains, dans le but de les débarrasser des objets considérés comme déclencheurs d'incendies (tessons en verre et autres objets du genre). Un savoir-faire leur a été prodigué par les mêmes techniciens pour ce qui est de l'entretien des moissonneuses-batteuses, qui ont été dans le passé, il faut le dire, causé des incendies de récoltes, des suites d'étincelles qui jaillissaient des tuyaux d'échappement des moteurs. Donc, pour éviter ce risque, il leur a été conseillé de protéger les moteurs des engins à l'aide de filets de protection. L'installation d'une ceinture de sécurité qui entourera leurs champs céréalières, leur a été également, recommandée. L'exigence de s'assurer contre les incendies de récoltes, s'avère plus qu'importante, puisque, l'assurance ne concerne pas, seulement, les récoltes céréalières, mais prévoit, aussi, les risques qui menacent les arbres fruitiers, la pomme de terre, les vignobles, notamment contre la grêle qui fait des ravages sur ces cultures. Il en va de même pour les risques d'incendie du matériel utilisé dans les campagnes moissons-battages, comme les moissonneuses-batteuses et autres tracteurs, dont les coûts sont très onéreux. Par ailleurs, le problème posé par les fossés des voies ferrées et les passages des trains aux abords de champs céréalières a été, grandement évoqué, parce que ces derniers peuvent, également, provoquer des incendies suite aux étincelles produites par le grincement de leurs roues sur les rails. A cet effet, le responsable de la Caisse régionale de la mutualité agricole (CRMA) de Bouira a déploré l'absence, à chaque fois, des services concernés, car ils auraient pu apporter des réponses aux agriculteurs qui redoutent ces éventuels incidents qui peuvent provoquer des incendies de récoltes céréalières. D'autant plus, que pour cette année la récolte s'annonce des plus moyennes.

BOUMERDÈS

Le feu aux portes des maisons

Les habitants du village Ivouhrane, situé sur les hauteurs de la commune de Beni Arane, viennent de vivre une nuit d'enfer. Le feu est arrivé, dans certains endroits, jusqu'aux portes des maisons. En effet, un feu de forêt s'est déclaré en début d'après-midi avant de prendre de l'ampleur. Aidé par le vent, le feu a vite encerclé les douars, dévorant sur son passage, arbustes, broussailles et oliviers. Il a fallu toute la détermination des sapeurs-pompiers, aidés par la population pour sauver ce qui pouvait l'être. Tous les moyens ont été mis en place, même l'hélicoptère nouvellement affrété, a été utilisé. Le feu a isolé durant une nuit les villages de Ath Amar, Ath Salem, El Azla et Cheurfra.

Ces feux ont à davantage augmenté la chaleur dans cette région, mettant à rude épreuve la santé des asthmatiques et autres insuffisants respiratoires. Certains habitants ont passé la nuit aux urgences de l'hôpital de Thenia. Durant ces journées exceptionnelles, le mercure a frôlé les 45°C. Selon des sources locales et hospitalières, aucun cas grave n'a été signalé, on recense, tout de même l'embrasement de deux poulaillers dans la région entre Touzaline et Chabet El Ameur, plus à l'est de la wilaya.

Un enfant de cinq ans se noie dans le barrage

Un enfant de cinq ans s'est noyé, avant-hier, dans le barrage de Ammal, le corps frêle de la victime a été repêché par les présents mais sans vie. Selon des témoins oculaires l'enfant s'est vite retrouvé prisonnier de la vase, il a dû rendre l'âme sur place. Devant la canicule qui a sévit ces derniers jours et l'absence de piscines ou lieux de rafraîchissement, les jeunes de Beni Amrane et Ammal, deux communes de la daïra de Thenia, ont pris l'habitude de se diriger vers les berges du barrage de Ammal pour faire trempette, mais ces escapades sont très dangereuses surtout que la retenue d'eau connaît un envasement estimé selon les spécialistes à plus de 70%. La victime, fils de l'imam de la localité, a été enterrée, hier, au moment où les services de sécurité ont ouvert une enquête. **O. M.**

Sonatrach va construire quatre stations d'essence

A. El Abci

La société Sonatrach projette la réalisation de quatre stations d'essence au niveau de Constantine et le site de la première de ces stations a été déjà déterminé et se trouve à la périphérie de la ville des ponts entre la cité Sissaoui et l'Onama, sur la route de Batna, apprend-on du directeur de l'énergie et des mines, Ahmed Bouzidi. Ce dernier affirme que ce site s'étend sur une superficie de deux hectares et les travaux de réalisation de ce premier projet seront lancés incessamment avec pour objectif une mise en service ne serait-ce que partielle (au moins la distribution de carburants) au mois d'avril prochain, à savoir juste avant le grand événement de «Constantine, capitale en 2015 de la culture arabe».

Le projet est si bien avancé que jeudi dernier une délégation du géant Sonatrach, conduite par un directeur adjoint du groupe, a visité la ville des ponts pour mettre les dernières retouches afférentes aux travaux de la station de Sissaoui et de poursuivre la prospection des autres sites. Cette station qui sera alimentée par énergie solaire et qui aura une allure très

moderne selon la maquette qui nous a été présentée par M. Bouzidi, comportera une superette, un restaurant, une cafétéria, un motel, des terrains de jeux pour enfants et de repos pour adultes avec toutes les commodités nécessaires. Et notre interlocuteur affirme que Sonatrach éprouve d'énormes difficultés à dénicher des terrains pour accueillir son programme de projets à l'échelle nationale. Cependant, dirait-il, à Constantine la direction de l'énergie et des mines et les autres parties prenantes de la wilaya n'ont ménagé aucun effort pour lever cet obstacle en dégageant déjà deux terrains, c'est-à-dire celui de Sissaoui et un autre qu'il situera au niveau des axes routiers connaissant des élargissements et reliés avec l'autoroute Est-Ouest.

Toujours pour ce qui est des stations-service mais concernant celles de Naftal, il notera que les deux stations du Chalet des pins, celle de la corniche et celle située à la cité Boussouf, qui font l'objet de travaux de réhabilitation en prévision du grand événement culturel que se prépare à vivre la ville l'année prochaine, seront livrées à la fin du mois de décembre 2014.

8 familles de la piscine de Sidi M'cid refusent de déménager

A. Mallem

Invitées le 12 juillet dernier à quitter leurs logements pour d'autres neufs qui leur ont été octroyés à El-Khroub, les 8 familles logées à la piscine de Sidi M'cid, importante infrastructures de sport et de loisirs touchée par un programme de réhabilitation dans le cadre de la préparation de la manifestation «Constantine, capitale de la culture arabe 2015», refusent de quitter les lieux et de prendre possession de leurs nouveaux logements à la cité Massinissa. Le représentant de ces familles est monté, hier, au créneau pour expliquer qu'il est impossible des loger dans les appartements proposés parce que ces derniers se trouvent dans un état lamentable et pas du tout habitable. «Premièrement, a expliqué ce dernier, nous avons obtenu, il y a deux ans, des bons d'affectation dans des logements neufs à Ali-Mendjeli. Et quant nous avions exprimé notre impatience, les gens de la daïra nous ont promis qu'ils allaient nous donner des logements transitaires en attendant que les nôtres soient terminés. Nous avions accepté ce qu'on nous a offert à la cité Massinissa. Mais lorsque nous sommes allés les visiter, nous les avons trouvés dans un état difficile à décrire : murs lézardés et menaçant de s'effondrer, de la saleté partout laissant penser que ces logements servaient de refuge aux marginaux. Bref, ces logements sont impropres à l'objet pour lequel ils sont

destinés et ne peuvent même pas servir d'étables pour les animaux. Nous demandons donc qu'on nous donne des logements propres et viables et nous accepterons de les prendre.

Mais dans l'état où ils sont, il n'est pas possible pour nous d'accepter. Nous refusons catégoriquement de les prendre».

Interpellés, les services de la daïra de Constantine ont renvoyé la balle à ceux de l'Office de promotion et de gestion immobilière (OPGI). Les responsables de l'office que nous avons contactés hier ont répondu, pour leur part, qu'ils n'ont pas d'autre alternative à proposer à ces familles. «C'est tout ce que nous avons de prêt pour le moment», a rétorqué en effet M. Ramoul, directeur-adjoint de l'OPGI. Il reste à rappeler que les 8 familles de Sidi-M'cid figurent parmi une douzaine d'autres logées dans des infrastructures culturelles et des sites historique comme les 3 de la médersa El-Kettania, 6 autres dans des salles de cinéma de la ville et 3 autres dans des sites commerciaux du quartier du Bardo. Toutefois, ces familles ont fait l'objet d'une décision d'évacuation prise par le wali à la suite de la réunion du conseil exécutif de la wilaya, tenu le 9 juillet dernier au cabinet du wali. Le communiqué diffusé après cette réunion, indiquait que ces décisions rentrent dans le cadre de la libération des servitudes placées sur le tracé urbain des chantiers des projets d'accompagnement du programme considéré.

Début des recours sur l'orientation des bacheliers

Les résultats des orientations qui ont suivi les pré-inscriptions universitaires des nouveaux bacheliers dans les trois pôles universitaires de Constantine ont été annoncés hier avec l'ouverture on-line des recours. Ces derniers vont durer jusqu'au 27 juillet courant. Ensuite, interviendra la période du 2 au 7 août prochain qui sera réservée aux inscriptions définitives. Les responsables des trois universités qui ont eu l'occasion d'intervenir auparavant pour expliquer le processus ont indiqué que les affectations des étudiants se feront, bien entendu, en fonction des notes obtenues au bac, car il faut des conditions spécifiques pour prétendre à certaines filières, comme la médecine par exemple où il faut avoir obtenu 14 au bac pour prétendre y accéder.

La police fait la fête

Pour commémorer la fête de la police le mardi 22 juillet, la Sûreté de wilaya de Constantine, avec la collaboration de l'Office national des droits d'auteurs et assimilés (Onda), la Direction des transports et l'APC de Constantine, organise un gala artistique réservé aux familles dans l'enceinte du nouveau stade Benabdellmalek Ramdane. Le spectacle de qualité commencera à partir de 21h et sera animé par des vedettes du Malouf et des chanteurs de variétés constantinoises et sétifiennes.

Les organisateurs assurent que le transport des familles vers les différentes destinations et assuré grâce aux véhicules réquisitionnés et à la ligne de tramway qui se trouve à côté.

Des incendies et des dégâts

Le dernier bilan des incendies de récolte fourni hier par la Protection civile de Constantine indique qu'un feu s'est déclaré samedi à Douar Kifaz, dans la commune de Ain Abid, détruisant 20 hectares de blé et 500 bottes de foin. Dans la même journée, un autre incendie s'est produit dans un autre champ à Douar Benzekri, dans la commune de Zighoud-Youcef, et a détruit 7 hectares de blé dur ainsi que 140 bottes de foin. Ici, l'intervention de la Protection civile a permis heureusement de préserver des flammes plus de 400 bottes de foin et 6 hectares de blé qui se trouvaient juste à proximité de l'incendie.

A. Mallem

Gâteaux de l'Aïd, une autre facture salée

Abdelkrim Zerzouri

La fin du Ramadhan n'est pas seulement réservée aux achats des habits, car il y a aussi un autre souci, et pas des moindres, qui marque cette période synonyme d'intenses préparatifs pour l'Aïd El Fitr. La préparation des gâteaux secs et mielleux qui orneront les tables le jour de l'Aïd est une autre mission très importante pour les ménagères. Et, même si ces dernières ont tendance à recourir à l'achat de gâteaux auprès des pâtisseries, qui croulent déjà sous une commande très importante, ou de femmes qui se spécialisent dans ce créneau, transformant leurs maisons en un vaste chantier de préparation des gâteaux traditionnels, il n'en demeure pas moins que l'affaire est à prendre au sérieux, selon le niveau social et les exigences de la ménagère.

«La préparation des gâteaux me prend beaucoup d'effort et de temps, alors que je suis toute la journée dans la cuisine à préparer le f'tour, c'est pour cela que j'ai opté depuis quelques années pour l'achat des gâteaux de l'Aïd auprès de la pâtisserie, et j'en

commande d'autres auprès de femmes qui préparent certains gâteaux, très particuliers, chez elles», reconnaissent plusieurs femmes interrogées à ce sujet. A l'enseigne du Makroud et Ktaïefs, des gâteaux traditionnels très demandés auprès des femmes qui les préparent chez elles. Ces dernières, spirale infernale et générale des prix oblige, ont augmenté leur prix de 400 dinars en moyenne par rapport à l'année 2013. Cependant, les ménagères ne manqueront pas de relever que le prix est sensiblement le même, qu'on le prépare à la maison ou qu'on l'achète chez le pâtissier, le prix de revient n'est pas plus cher, il faut tout juste ajouter le coût de la main-d'œuvre. Parfois, à trop vouloir chercher la qualité, on paie plus que le prix fixé par le pâtissier. Car, le kilo de cacahuètes étant à 300 dinars, 1500 dinars pour les noisettes, 1300 pour les amandes et jusqu'à 3000 dinars pour les pistaches, sans parler du beurre, de la farine, les œufs et autres produits exigés par les recettes de gâteaux, on risque au final d'avoir une facture salée pour un gâteau sec ou mielleux.

Des promesses pour Zighoud-Youcef

A. Mallem

«Le cadre de vie à Zighoud-Youcef? Parlons-en!», nous ont répondu tout de suite des gens de cette ville quand nous leur avons posé la question hier. Constitués de jeunes et de moins jeunes, nos interlocuteurs ont commencé par dire que leur ville est totalement dépourvue de tout lieu de détente et de loisirs. «Notre cité ne possède en tout et pour tout que deux jardins publics, celui du quartier Didouche Mourad, de taille moyenne, et un tout petit et qui fait face à la mairie. Et tous les deux se trouvent dans un état d'abandon déplorable, dépourvus de chaises et sales». Les seuls lieux où les gens se rencontrent pour passer le temps à Zighoud-Youcef ce sont les cafés, de sorte que ces établissements qui constituent le refuge des retraités, sont constamment pleins toute la journée. «Et il y en a beaucoup pour une ville de la taille de Zighoud-Youcef. Bref, si vous passez par chez nous vous constaterez tout de suite qu'entre un café et un café il y a un autre café!» Quand il s'agit de parler du cadre de vie, les gens de Zighoud-Youcef deviennent intarissables et sautent facilement du coq à l'âne pour vous décrire leur détresse. Nos interlocuteurs, eux, se sont concentrés sur quelques problèmes qui leur ont semblé prioritaires. En plus des lieux de détente et de loisirs, les plus âgés ont soulevé d'autres problèmes, comme l'état des rues, à l'instar de celle du technicum qui s'est complètement affaissée à cause d'un glissement de terrain et qui demeure telle quelle, la cherté des produits maraîchers «alors que notre commune est essentiellement agricole», déplorent-ils en disant qu'ils sont obligés de se déplacer jusqu'à Constantine pour faire leurs em-

plettes à Souk El Asser, etc. Contacté hier, le président de l'APC de Zighoud-Youcef, M. Bachir Aidouci, a tenu à rassurer la population en indiquant qu'en matière de loisirs 2 projets de création de nouveaux jardins et un autre pour l'aménagement et l'entretien des espaces verts vont être lancés cette semaine, sinon la semaine prochaine au plus tard. «Ils sont au niveau des procédures et vous savez comment celles-ci sont lourdes», a-t-il dit. Et d'annoncer aussi que les travaux d'aménagement d'une dizaine d'aires de jeux dans les quartiers sont parvenus à un taux de réalisation de près de 80%. «Il ne reste pratiquement plus qu'à poser les balançoires», a dit le maire. Encore, a ajouté M. Aidouci, 3 terrains matéco sont en cours de réalisation respectivement à la cité Ain-Fatma, au lotissement 204 logements et à la cité Hamadi-Krouma. Quant à la route du technicum, le P/APC a signalé qu'il s'agit là d'un projet sectoriel piloté par la Direction de l'urbanisme et de l'habitat (Duch) et auquel participe la Direction des ressources en eau qui termine actuellement la pose du réseau d'AEP. «A ce niveau, les travaux sont arrivés à un taux de réalisation de 90%. Le projet de réfection de la route rentre dans le programme d'aménagement urbain piloté par la Duch», a-t-il encore indiqué. Pour le reste des problèmes soulevés par le citoyens, le maire a répondu qu'en ce qui concerne le prix des primeurs, la question échappe à sa compétence mais il a promis qu'il va demander aux services de la direction du commerce de déclencher des opérations de contrôle pour sévir contre les grossistes qui tiennent le monopole de la distribution et imposent leur diktat en matière de prix notamment.

Plus de 9 tonnes de produits impropres saisies

Les brigades de contrôle de la qualité et de répression de la fraude, ont saisi plus de 9 tonnes de produits impropres à la consommation et établi 28 propositions de fermetures de locaux durant les premiers 20 jours de ce mois de ramadan, selon le directeur du commerce, Azzouz Goumda. Ce responsable fait état de 5107 interventions pour ce qui concerne le

volet contrôle des pratiques commerciales et celui du contrôle de la qualité. Alors qu'il a été enregistré par rapport à ces deux volets un ensemble de 1335 procès-verbaux dont plus de 800 pour les pratiques commerciales et plus de 470 pour le contrôle de la qualité. Pour les saisies qui ont dépassé les 9 tonnes, en divers produits alimentaires, viandes rouge et blanches,

le pain vendu sur les trottoirs, les boisons gazeuses exposées en dehors des magasins ainsi que d'autres produits alimentaires avariés et d'autres encore en fin de période de préemption, leur valeur se monte à plus de 234 millions de centimes. Alors que pas moins de 28 propositions de fermetures de locaux ont été faites.

A. E. A.

Horaires des prières pour Constantine et ses environs

23 ramadhan 1435

El Fedjr 03h49 Dohr 12h40 Assar 16h31 Maghreb 19h51 Icha 21h27 Imsak 03h40



Leur nombre en constante augmentation Prise en charge sanitaire des Subsahariens

Lancée depuis le 26 juin dernier, la campagne de prise en charge médicale des migrants subsahariens établis notamment à l'ouest d'Oran, a été concluante, indiquent des responsables de cette opération. En effet, la campagne a permis d'effectuer près de 260 consultations.

S. C.

C'est ce que nous a précisé le directeur de l'établissement public de santé de proximité Haï Bouamama (EPSP), qui rappelle que cette action a été décidée par la Direction de la santé et de la population (DSP) qui a mis à la disposition de l'équipe médicale chargée de cette opération un clino-mobile permettant d'atteindre les populations ciblées concentrées notamment au lieu dit l'oued, près de Coca, juste à la lisière du site forestier. L'équipe médicale constituée d'un psychologue, d'une sage-femme, d'une infirmière et d'un médecin a effectué auprès des sujets adultes des examens de dépistage et des études du statut vaccinal de la population infantile. L'importance de cette dernière étude réside dans le fait que si cette

population infantile n'est pas prise en charge sur le plan vaccinal, la population infantile locale sera exposée à de véritables risques sanitaires avec l'apparition de la rougeole, à titre illustratif. Pour les adultes, il s'agit de mettre l'accent sur la sensibilisation sur les maladies sexuellement transmissibles, ceci en plus de certaines analyses usuelles effectuées. Des prospectus ont été également remis aux intéressés. Le même responsable reconnaît que le contact avec ces populations de migrants venant de plusieurs pays du Sahel n'a pas été facile à établir et il a fallu utiliser le personnel médical résidant près de ce foyer pour prendre langue avec les éléments les plus influents au sein de ces groupes pour les persuader à se faire ausculter. Pour ces derniers, la peur d'être refoulé demeure très grande, devait aussi nous préciser la même source. Cette opération est ap-

pelée à toucher d'autres zones de la wilaya d'Oran comme c'est le cas de Ain-Beida et de Sidi El Bachir à travers les EPSP concernés. Pour plusieurs associations en charge des aides humanitaires, l'initiative prise par la DSP est déterminante, notamment avec l'arrivée en masse, depuis le début du mois en cours, de plusieurs vagues en provenance des régions frontalières. Selon certaines associations, environ un millier de migrants sont arrivés durant le mois en cours, portant approximativement le nombre à près de 2500. A ce titre et toujours sur le plan sanitaire, l'étude effectuée par l'ONG «Médecins du monde» sur un échantillon de Subsahariens ayant élu domicile à l'est d'Oran a conclu que la situation est alarmante. Les femmes et les enfants sont entassés à 10 ou 15 dans la même pièce, démunis d'eau potable et de sanitaires.

Education

Concours de recrutement, le 23 juillet

Un concours de recrutements d'enseignants des 3 paliers: secondaire, moyen et primaire, sera organisé le 23 juillet prochain, apprend-on. En effet, ce sont 1.400 postes d'enseignants, dans les 3 paliers, qui font l'objet du concours, ceci dans les différentes matières de l'Education nationale. Dans ce cadre, l'opération de dépôt des dossiers de candidature a débuté,

il y a plusieurs semaines de cela et a été clôturée, avant-hier, samedi. Cette opération s'est soldée par la réception, par les services de l'Académie d'Oran, de plus de 10.000 dossiers.

D'autre part et concernant les centres où devront se dérouler les examens, il y a lieu de noter que le concours des PES devra avoir lieu dans 2 établissements, à savoir: le lycée Dhaya (Petit

Lac) et le CEM 'El Moustaqbal'. Pour le concours du cycle moyen, les épreuves devront avoir lieu dans 2 CEM: «Mohamed El Khalifa» et «Ibn Sina» à Petit Lac. Enfin, pour le primaire, les candidats subiront les épreuves du concours dans 2 établissements également: les centres «Benkada Kaddour» et «Belahcen El Houari».

R.L.

Tranche de Vie

Par El-Guellil

Le paraître



allait réussir. Ainsi nippé, l'agneau-lion se mit à l'affût et guetta le loup, à la sortie de sa tanière... Il se pointa devant lui. L'apercevant, le loup apprécia l'imminence du danger et décala. Ravi de l'aubaine,

l'agneau le poursuivit, galvanisé par l'idée d'être devenu chasseur et la fuite du loup qui se retournait, à chaque fois, pour évaluer la distance qui les sépare. Soudain une haie de broussailles le stoppa net. Il ne pouvait plus fuir. Vaincu, les yeux larmoyants, il gémissait en implorant sa miséricorde.

Devant lui, l'agneau n'en croyait pas ses yeux et, touché par les pleurs du loup, l'infortuné se dévisagea et alla rassurer le loup en lui expliquant que c'était là une idée concoctée par le Renard. Furieux de s'être fait prendre et, pour laver l'affront, comme dans la fable, le loup l'emporta et le dévora, sans autre forme de procès. Moralité de cette histoire :

Dieu nous a créés tel qu'il a voulu que nous soyons. Il nous a doté de capacités physiques et intellectuelles qui sont les vecteurs de la réussite dans la vie de chacun d'entre nous. Certains égarés veulent devenir autre chose que ce qu'ils sont alors qu'ils n'ont pas les capacités exigées, quand bien même ils seront poussés. Devant la réalité, ils seront toujours incompétents et impuissants.

Les pompiers toujours à pied d'œuvre Des renforts pour venir à bout de l'incendie de forêt de Sidi Benyebka

K. Assia

Le feu de forêt qui s'est déclenché, jeudi, au lieu dit Mont Gris à la forêt de Sidi Benyebka a repris samedi vers 15 heures, quelques heures après son extinction par les sapeurs-pompiers. Le vent, la baisse du taux d'humidité et les fortes chaleurs avaient favorisé la reprise de l'incendie. Depuis jeudi, les éléments de la Protection civile sont en alerte et tous les moyens humains et matériels sont déployés pour circonscrire les flammes et protéger les populations des villages avoisinants notamment celle de Negria et les habitants de Cap Carbon. Ce périmètre de sécurité comprend également les deux casernes qui se trouvent à quelques encablures de cette forêt. Au troisième jour de l'incendie, la Direction de la Protection civile d'Oran a dû faire appel à d'autres unités notamment de Ain-Témouchent, Sidi Bel-Abbès, Mostaganem et Mascara pour faire face au sinistre qui a ravagé une superficie importante de ce massif forestier. La forêt se trouve sur un terrain accidenté constitué de falaises, ce qui rend l'accès difficile aux sapeurs-pompiers. Le bilan final des dégâts sera communiqué ultérieurement par la Conservation

des forêts une fois que la situation maîtrisée mais, selon une première évaluation, se sont plus de 50 hectares de forêt qui sont partis en fumée. Le colonel Ferroukhi, responsable de la Protection civile, les chefs des daïras de Béthioua, d'Arzew, le président de l'APC de Sidi Benyebka, les services de la gendarmerie, le responsable de la Conservation des forêts et les services de la SEOR sont également sur les lieux du sinistre, tous contribuant à l'effort général pour venir à bout de l'incendie. Quelque 40 hectares de forêt avaient été ravagés par les flammes.

A noter que d'autres sinistres du même genre se sont déclenchés dans d'autres zones de la wilaya, notamment dans la région de Boutléfis où un incendie près de Bouyacour a détruit quelque trois hectares de maquis, de pin d'Alep et de broussailles. Il a fallu cinq camions-citernes, 40 sapeurs-pompiers et plus de trois heures de lutte pour venir à bout des flammes. C'est le deuxième incendie dans cette région en l'espace d'une semaine. Une vingtaine d'hectares de forêt a été détruite dans la région. Rappelons qu'au début du mois de juin 35 hectares de forêt avaient été ravagés par les flammes à Ain El Kerma, dans la daïra de Boutléfis.

Trois voitures récupérées, quatre arrestations

Démantèlement d'un réseau de vol de véhicules à Arzew

K. Assia

Les éléments de la police judiciaire de la sûreté de daïra d'Arzew sont parvenus à mettre un terme aux agissements d'un réseau spécialisé dans le vol des véhicules, faux et usage de faux. En effet, c'est à la suite d'une plainte déposée par un taxi clandestin pour agression et vol de son véhicule de marque Renault que les investigations ont été enclenchées.

Celles-ci ont permis d'élucider cette affaire. En effet, la victime qui devait transporter les mis en cause jusqu'à Arzew avait été agressée à hauteur de la forêt de Zabana sur les hauteurs de cette ville industrielle où elle a été ligotée et délestée de son véhicule. Aussitôt la plainte déposée, les enquêteurs ont réussi à identifier un membre de ce réseau, un repris de justice connu par les services de sécurité. Poursuivant leurs recherches, les policiers sont parvenus à identifier le reste de la bande.

Ainsi, quatre individus spécialisés dans le vol des véhicules et le faux et usage de faux ont été arrêtés quelques heures après le vol du véhicule du taxi clandestin.

Il s'agit de B.A âgé de 30 ans habitant à Chteibo, B.F âgé de 34 ans d'Arzew, D.A âgé de 45 ans d'Arzew et H.M âgé de 43 ans de Hassi Benokba. Les malfaiteurs écumaient toute la

région de l'ouest du pays. En effet, les véhicules étaient volés à Mostaganem, Relizane, Oran et ses environs, ainsi qu'à Sig et Ain-Témouchent. Une fois leur forfait accompli, les membres de ce réseau maillaient les véhicules en falsifiant les numéros de châssis, y compris les documents.

Les véhicules étaient, ensuite, soient déossés et écoulés sous forme de pièces détachées, soient vendues après avoir falsifié tous les documents. Ces véhicules étaient revendus au prix du marché, ceci afin de ne pas attirer l'attention. Les enquêteurs ont récupéré trois Renault Logan et une Peugeot 308 dans les régions d'Arzew et de Mostaganem. Les recherches se poursuivent toujours pour l'arrestation de deux autres individus actuellement en fuite.

Les policiers ont également récupéré un équipement de haute technologie, un appareil électronique permettant aux membres du réseau de commettre leur délit à distance.

Cet appareil peut ouvrir certains véhicules à distances dont, par exemple, ceux de marque Renault. Les mis en cause ont été présentés au tribunal d'Arzew pour association d'homicide volontaire, faux et usage de faux et vol multiple de véhicules. Ils ont été placés sous mandat de dépôt.

ILS NOUS ONT QUITTES HIER

Boulouar Hasnia, 77 ans, rue Hamdaoui Djelloul
Boutoukala Zohra, 90 ans, rue Benkazi Houari
Benajina Oum Bakht, 86 ans, rue Terrain Lavot

Horaires des prières pour Oran et ses environs

23 ramadhan 1435

El Fedjr Dohr Assar Maghreb Icha Imsak
04h20 13h08 16h57 20h18 21h52 04h11



La sûreté de wilaya célèbre la fête de la police L'uniforme bleu à l'honneur

K. Assia

La sûreté de la wilaya d'Oran était, samedi, au rendez-vous à l'occasion de la célébration du 52^{ème} anniversaire de la création de la police nationale, qui coïncide avec le 22 juillet de chaque année. Les organisateurs ont marqué l'événement avec l'organisation d'une grande fête dans la cour du siège de la sûreté. Cette cérémonie à laquelle ont pris part le DRAG d'Oran, le P/APW et les autorités civiles et militaires, la presse et le mouvement associatif a été une occasion pour le divisionnaire Nouasri Salah, chef de la sûreté d'Oran, de féliciter ses éléments et de les encourager afin d'être toujours au service de la population, tout en rappelant les réalisations faites jusque-là, notamment en matière d'infrastructures.

L'institution continue à améliorer le niveau de formation grâce aux moyens pédagogiques consacrés et à la qualité des formateurs. Au registre des infrastructures, de nouvelles réalisations viennent répondre aux sollicitations de la population et à leurs préoccupations.

Ainsi et en mettant en exergue le rôle de la police de proximité, les organisateurs de cet événement ont tenu à mettre en évidence les efforts consentis pour lut-

ter contre la délinquance et toutes les formes de criminalité, en précisant que la police de proximité a pu donner ses fruits, car elle vise dans un premier temps à rapprocher la population des services en question en assurant la sécurité urbaine et celle des biens.

Dans un message adressé aux policiers d'Oran, le patron de la DGSN, le général major Hamel, a félicité tous les agents de ce corps sécuritaire pour la mission qui leur est confiée et a rappelé la stratégie tracée par la police nationale laquelle est basée sur l'élément humain et la formation de qualité aussi bien au sein de l'université algérienne qu'auprès des autres policiers du monde dans le cadre de la coopération. Il a également mis l'accent sur les efforts consentis par son institution en vue de rapprocher la police du citoyen, à travers la réalisation de structures de proximité, mais aussi l'adoption de la communication.

Cet événement, organisé en l'honneur de plusieurs cadres et agents de la police, a été marqué par la distribution de plusieurs cadeaux aux agents méritants, aux nouveaux promus, aux enfants de policiers pour leur réussite au baccalauréat, aux ayants droit de policiers, aux médias et aux représentants du mouvement associatif.

Par ailleurs, dans le cadre de la fête de la police, des journées portes ouvertes se sont tenues au niveau de plusieurs sûretés urbaines et de daïra de la wilaya d'Oran. La nouveauté, cette année, réside dans le fait que les responsables de ce corps ont décentralisé l'organisation de ces journées d'information aux différentes sûretés urbaines. Ces structures, au niveau de plusieurs quartiers de la ville d'Oran, ont organisé des journées « portes ouvertes » qui ont accueilli un grand nombre de citoyens qui ont suivi avec beaucoup d'attention ces rencontres qui consistent à rapprocher davantage le citoyen du policier pour une meilleure et plus efficace protection des personnes et des biens. Des explications et des informations ont été données aux nombreux visiteurs par les officiers et les éléments des sûretés urbaines et de daïra sur les différentes activités de la police et ses différentes missions.

En outre, le mardi 22 juillet, une grande fête est prévue au théâtre de verdure Chakroun Hasni. La fête accueillera de nombreux artistes de renom. Ainsi, donc, la fête de la police a été célébrée au niveau de l'ensemble des sûretés de daïra et des sûretés urbaines, accompagnées de portes ouvertes à l'attention des citoyens.

Une centaine de mendiants et de SDF «retirés» de la rue



Les mendiants prolifèrent à Oran. Autochtones, ressortissants syriens et subsahariens s'adonnent à l'autre plus vieux métier du monde qui est la mendicité. Grandes artères, places publiques, mosquées et grands magasins, ainsi que les marchés, sont investis par des centaines de mendiants. Et pour essayer de mettre un peu d'ordre dans cette situation, la Direction des affaires sociales fait des enquêtes et des recensements et effectue des ramassages de mendiants et de SDF et de... mendiants-SDF.

Ainsi, depuis le mois de juin et jusqu'à la première semaine de juillet, une centaine de mendiants et de sans-domicile-fixe ont fait l'objet d'un ramassage effectué par les services compétents. Cette opération a été réalisée par l'Action sociale en collaboration avec le SAMU social, la Sûreté et la Protection civile. A noter que les mendiants ré-

cidivistes seront traduits en justice et risquent même des peines de prison. Quant aux mineurs, ils seront remis aux différents centres, notamment le centre des enfants assistés. Les femmes sont généralement orientées vers Diar Rahma.

Par ailleurs, une nouvelle opération de ramassage de mendiants et SDF est prévue dans les prochains jours, indique-t-on.

L'an dernier, une quarantaine de dossiers de faux mendiants ont été transférés au tribunal d'Oran à la suite d'une enquête lancée par les services des affaires sociales et ceux de la police, rappelle-t-on. L'opération de contrôle, lancée sur instruction du wali d'Oran, a ciblé plusieurs quartiers de la ville. En effet, plusieurs réseaux organisés ont réussi à investir les rues d'El Bahia. Pour parvenir à leurs fins, ces derniers recourent à des subterfuges pour soutirer l'argent aux passants. Certains utilisent des enfants en bas

âge, alors que d'autres présentent des ordonnances, une pratique récurrente puisqu'elle a permis à plusieurs réseaux d'amasser des sommes importantes. La direction des affaires sociales a décidé de sévir contre ces pratiques en intensifiant les contrôles. Ces actions sont généralement menées avec les services de la police pour éviter que la situation ne tourne au vinaigre. Quelques mois auparavant, le Croissant-Rouge algérien avait lancé une vaste enquête qui s'est soldée par le recensement de 169 mendiants aux différents quartiers d'Oran dont 52 faux mendiants. Une réalité à laquelle les services compétents doivent faire face, puisque ces derniers n'hésitent pas à utiliser leurs propres enfants pour susciter la pitié des passants. D'autres viennent des wilayas limitrophes dans le but de mendier et une fois leur «travail» accompli, ils se regroupent pour rentrer chez eux.

R. L.

Les Andalouses Chicha et s'hour au bord de la mer

Rachid Boutlélis

Une ambiance particulière s'installe sur les plages des Andalouses dès le début de soirée, trois heures environ après la rupture du jeûne, depuis l'entame de la troisième semaine du mois de ramadhan. Les solariums, judicieusement éclairés par des spots, sont pris d'assaut par des familles et des groupes de jeunes et mois jeunes venus d'Oran et de ses localités limitrophes en quête d'un bol air iodé en cette période caniculaire. Nombre d'entre ces estivants noctambules rapporte leur s'hour dans des glaciers, tandis que d'autres se contentent des mets, généralement des brochettes et des sandwiches, proposés par les gérants des solariums. Ces derniers fournissent également, à la demande de la clientèle accro, des narguilés en guise de digestif après les repas. Un grand nombre des tables de ces solariums offrent ces pipes à eau, communément appelées chicha, qui sont devenues à la mode dans les établissements publics. La fumée qui se dégage de ces narguilés se mélange avec l'air iodé et inconfortable parfois les familles installés à proximité des fumeurs. Hormis ceci, une ambiance conviviale prévaut néanmoins sur les plages du site au cours de ses soirées du mois sacré, qui se prolongent jusqu'aux premières heures de l'aube, synonyme de l'entame du jeûne. « C'est surtout pour les enfants, qui découvrent la baignade de nuit et s'en donnent à cœur joie. Le s'hour sur la plage est aussi une découverte pour nous et un changement d'environnement, qui nous procure beaucoup de plaisir », a commenté un responsa-

ble de famille domicilié dans le quartier de Gambetta, qui a été informé par son voisin de bienfaits d'une sortie nocturne sur le littoral, ainsi que d'un bivouac sur le site des Andalouses.

Des témoignages similaires sont formulés par d'autres estivants noctambules qui se sont installés dans les solariums pour le s'hour. Ces lieux, illuminés par des projecteurs et un éclairage d'ambiance installés dans les solariums, ont connu une affluence considérable au cours de l'avant-dernier week-end du mois sacré.

Les cris de joies poussés par les enfants barbotant dans l'eau et ceux des adultes, adeptes de la trempette de nuit, qui n'ont pas omis de ramener leurs maillots de bain, ajoutent une note de gaieté à cette ambiance nocturne au bord de la mer. Il importe de noter que la présence des gendarmes procure un sentiment de sécurité.

Vendredi, du week-end précédent, sous les feux des caméras d'une chaîne de télévision nationale privée et en présence de journalistes, les gendarmes ont effectué une opération de contrôle sur ce site et ses alentours immédiats, ponctuée par des fouilles de dépendances de certains solariums.

Initiée par le commandement du groupement de la gendarmerie d'Oran, cette opération a eu l'effet de susciter l'approbation des familles présentes sur les lieux. Toujours est-il que l'affluence commence à s'estomper, avant de disparaître complètement, aussi rapidement qu'elle ne s'est manifestée, dès l'apparition de l'étoile du berger qui précède de quelques secondes l'appel de la première prière du matin.

Plaine d'El Mlata

8.000 hectares irrigués par les eaux traitées d'El-Kerma

Houari Barti

La plaine d'El Mlata, à cheval entre les communes de Tafraoui et Oued Tlelat, est désormais irriguée par les eaux traitées de la station d'épuration et de traitement des eaux usées (STEP) d'El-Kerma. Le périmètre d'irrigation agricole par l'usage des eaux épurées s'est ainsi renforcé de 8.000 hectares supplémentaires, qui s'ajoutent aux 500 hectares de la zone agricole de Bousfer déjà irrigués par la station de Cap Falcon. L'opération de l'irrigation de la plaine d'El Mlata s'effectue par le biais d'un réservoir d'eau d'une capacité de 200.000 mètres cubes. Cette plaine, qui s'étend sur près de 8.100 hectares répartis entre Oued Tlelat (3.833 hectares) et Tafraoui (4.267 hectares) est aussi réputée pour l'élevage ovin et bovin, la céréaliculture et l'arboriculture. A noter que le plan quinquennal 2010-2014 s'était fixé pour objectif une utilisation accrue des eaux traitées pour couvrir les besoins de la wilaya, en matière d'irrigation agricole. Aussi, l'arrêt des rejets des eaux usées dans la

mer et leur réutilisation après épuration pour l'irrigation des terres agricoles sont devenus des priorités pour les autorités en charge du secteur. C'est dans cette optique, donc, qu'a été réalisée la STEP de Cap Falcon dont les eaux épurées servent depuis quelques années dans l'irrigation de quelque 500 hectares de terres agricoles. Le recours aux eaux traitées pour l'irrigation agricole est très développé à travers le monde pour faire face à la pénurie d'eau. La réutilisation des eaux usées reste, cependant, limitée dans notre pays. L'utilisation de ces eaux épurées ne présente aucun risque pour la santé humaine ou la qualité des produits agricoles. Les eaux usées sont épurées conformément aux prescriptions sanitaires et techniques applicables à l'utilisation des eaux traitées à des fins d'irrigation de cultures. L'objectif principal est d'éliminer les risques sanitaires. Les stations de traitement et d'épuration des eaux usées recourent à un système de la gradation de l'épuration jusqu'à obtenir une eau purifiée utilisée strictement aux fins d'irrigation agricole.

AÏN TÉMOUCHENT

Plus de deux millions d'estivants sur les plages à ce jour



Mohamed Bensafi

Un afflux de 2,3 millions d'estivants a été enregistré, en juin dernier, au niveau des plages du littoral de la wilaya d'Aïn Témouchent, a indiqué une bonne source. Coïncidant avec l'approche du mois de Ramadhan, ce bilan concerne uniquement les touristes ayant fréquenté les 18 plages autorisées à la baignade, dans une période considérée début de saison d'affluence touristique, en plus dans une température pas aussi chaude, a précisé la même source. Ajoutant que même les plages non surveillées ont connu aussi une affluence inhabituelle. Cet engouement se décrit par les améliorations en matière de transport, la disponibilité de l'eau potable, des conditions d'hygiène et de sécurité au niveau des plages surveillées. Même les plages non sur-

veillées font régulièrement l'objet de rondes par les services de sécurité concernés, souligne-t-on encore. Sur le plan de la surveillance des baigneurs, l'on n'a fort heureusement aucune victime par noyade depuis l'ouverture de la saison estivale, le 05 juin dernier. Dans ce contexte, une campagne d'information et de sensibilisation contre les dangers de la mer a été lancée à partir de la plage de Béni-Saf. Cette action devra être orientée progressivement aux autres plages où des supports médiatiques et des exercices de simulation de secourisme seront mis à contribution. Par ailleurs, en ce mois de juillet et avec l'avènement du mois sacré de Ramadhan, la ruée s'est donnée un autre horaire, après la rupture du jeûne. La plage du Puits de Béni-Saf, dont la particularité est de se trouver en plein centre-ville, se voit s'organiser quotidienne-

ment des veillées ramadhanesques par des familles en quête de fraîcheur et de détente. Enfin, cet été 2014, les responsables du secteur du tourisme tablent sur 8,5 millions d'estivants. Et pour atteindre ces objectifs, ils ont mis en valeur un vaste programme d'aménagement d'où des opérations de relookage ciblant notamment les plages principales. Concernant la concession des plages, dix espaces de plage ont été concédés aux privés, avec toutefois une délimitation des superficies au niveau des plages pour permettre aux citoyens de goûter aux charmes des vacances. Les responsables de ce secteur ont rappelé ici que l'accès aux plages demeure gratuit. En termes d'infrastructures d'accueil, on estime à 10.000 lits le parc hôtelier balnéaire de la wilaya d'Aïn Témouchent dans lequel il faut tenir compte de l'apport de la formule «séjour chez l'habitant».

CHENTOUF

Quatre blessés dans un accident de la route

Mohamed Bensafi

Plus de peur que de mal pour 04 personnes, victimes d'un grave accident de la route, vendredi soir, qui s'est produit sur la RN 101, axe routier reliant Aïn Témouchent à Chentouf (5 km plus au Sud-Est).

Le véhicule (Renault Kangoo), sur lequel les victimes voyageaient, aurait

brusquement quitté la route avant de se renverser sur la chaussée, a rapporté notre source.

Fort heureusement, les 04 blessés ont eu la chance de se trouver sur le chemin d'autres gens, qui revenaient comme eux de la prière des tarawih, qui leur ont prêté assistance et évacué vers l'hôpital Ahmed Medeghri d'Aïn Témouchent. On ne connaît

pas encore la cause exacte de cet accident, mais on connaît cependant les calamités que rencontrent régulièrement les usagers de cette route «truffée» de carences, a commenté de la sorte notre source. Pour note, la RN 101 a été, en quelques jours, le théâtre de 03 accidents de la route, tous presque similaires. On n'en dira pas plus sur les accidents mortels.

MOSTAGANEM

Quinze incendies enregistrés

H. B.

Une cellule de crise a été mise en place par la Protection civile à Mostaganem devant la canicule et déclaration des feux de forêt, ce jeudi et vendredi, qui ont ravagé d'importantes superficies boisées, a-t-on appris auprès des services concernés. Cette cellule est chargée du suivi de la situation dans le cadre de la lutte

contre les feux qui ont causé d'importants dégâts au patrimoine forestier de la région, ce jeudi et vendredi où la vague de chaleur a atteint les 44 degrés à l'ombre. En effet, 15 foyers ont été signalés dans différentes régions de la wilaya à l'instar de Bouguirat, Khadra, Safsaf, Sidi Ali, Mazagran et Mostaganem où les dégâts sont évalués à plus de 30 hectares entre forêts, broussailles, maquis et arbres

fruitiers, selon un bilan établi par la Protection civile. Les feux n'ont pu être maîtrisés que difficilement, ce vendredi à 2 heures du matin, en raison des difficultés d'accès ou pour des raisons sécuritaires. Des moyens humains et matériels supplémentaires ont été mobilisés pour assurer plus d'efficacité et de rapidité dans l'intervention des agents de la Protection civile, croit-on savoir.

RELIZANE

Environnement agressé de toutes parts

E. Yacine

De par sa situation géographique, le chef-lieu de Relizane est devenu un pôle commercial grâce à ses différentes activités où, même les services de nettoyage de la commune de Relizane se trouvent dépassés en ce mois de Ramadhan.

La situation est due à l'ampleur des déchets abandonnés par des marchands de légumes au niveau de cer-

tains endroits tels que le marché anarchique de la cité populaire d'El Graba où le manque de citoyenneté est manifeste, après que ces soi-disant commerçants informels laissent derrière eux leurs déchets.

Ces derniers risquent de contaminer un environnement, qui a besoin d'être pris en charge par tout un chacun. Sur un autre registre, la station de Lassasse est devenue un espace pour ordures de tous genres où des

odeurs insupportables se font sentir à longueur de journée, agressant davantage l'environnement et la santé des enfants du quartier Diard El Ward et en même temps les voyageurs, avec des toilettes publiques à l'air libre, en l'absence d'une oreille attentive pour mettre de l'ordre. Cette situation a fait de Relizane un dépôt d'ordures insupportable, même les trottoirs de la Grande Poste au centre-ville sont menacés.

TLEMCCEN

Feux de forêt : la Protection civile sur le qui-vive

Khaled Boumediene

La nuit du jeudi au vendredi 18 juillet 2014 a été une nuit chaude pour les éléments de la Protection civile qui ont dû intervenir, jusqu'à l'aube, pour circonscrire des feux dans la forêt El-Ourit, située sur la route d'Aïn-Fezza, dans les abords de Tlemcen et ce, en présence du secrétaire général de la wilaya, M. Mejdoub Mohamed, du directeur de la Protection civile, directeur de la conservation foncière, des chefs de daïra de Tlemcen et Mansourah et du P/APC de Tlemcen. Ravivés par la canicule exceptionnelle qui sévit actuellement dans cette région de l'Ouest où les températures enregistrées ont parfois atteint les 43-44°C, les feux se sont attaqués, vers 23 heures, aux nombreuses espèces végétales et animales de cette splendide forêt surplombant majestueusement les cascades magiques d'El-Ourit, qui attirent de nombreux touristes à longueur d'année. Des moyens matériels importants et des dizaines de sapeurs-pompiers ont lutté, pendant plusieurs heures, contre le sinistre dont les dégâts seront communiqués, aujourd'hui, par les services de la conservation des forêts. Rappelons, dans ce cadre, l'incendie qui a dévasté, en 2012, quelque 42 hectares de la forêt du mont de Tlemcen, au lieu-dit Sidi Abdallah. Cette belle forêt faisant partie du parc national de Tlemcen (8.225 hectares) s'étend sur une superficie de 272 hectares. De nombreuses équipes mobiles des éléments de la Protection civile de Sidi Bel Abbès, Mascara et d'Aïn Témouchent avaient été dépêchées en renfort, pour prêter main-forte aux éléments de la Protection civile de Tlemcen, qui luttait avec courage contre des flammes dévorantes attisées par le vent de l'Ouest et la sécheresse de la végétation (pins d'Alep, broussailles...). L'impact désastreux laissé par les feux sur une partie de cette forêt touristique qui domine la ville de Tlemcen, est, aujourd'hui, toujours visible sur le mont de Tlemcen pour les habitants de la ville et même Mansourah et Chetouane, en dépit des actions de volontariat initiées par la conservation des forêts et les services du parc national qui multiplient leurs efforts en collaboration avec de nombreuses associations et administrations

(Scouts, journalistes, étudiants, éléments de la Protection civile, douaniers, policiers, et autres salariés), pour la régénération et le repeuplement de cette belle forêt qui regorge de la faune et la flore. Tout le monde se demande si ces incendies aux conséquences graves, qui affectent à chaque saison estivale cette zone forestière, ne sont-ils pas causés volontairement ou de manière criminelle ? L'on se rappelle que de fortes rumeurs avaient circulé à Tlemcen au sujet de l'incendie de l'été 2012, faisant état que des individus, à la recherche du miel, avaient mis le feu à des arbres afin de faire fuir les essaims d'abeilles. Cette année, compte tenu du risque «feu de forêt», aggravé par cette situation météorologique, la direction de la Protection civile de Tlemcen recommande la plus grande vigilance à proximité de tous les massifs forestiers et espaces boisés. Elle mobilise au maximum les capacités de l'ensemble de ses services engagés pour la prévention et la lutte contre les incendies de forêt durant cet été. "Pour faire face aux feux de forêt, nous avons mobilisé une colonne mobile, composée de 80 éléments dont des chefs de détachement, officiers, sous-officiers et agents d'intervention, 07 véhicules légers d'intervention rapide (CCFL), 03 camions lourds d'intervention rapide (CCFM), deux camions ravitailleurs de 6.000 litres, une ambulance, un bus et un véhicule de liaison. Ce détachement installé le 1^{er} juillet 2014, au niveau de l'unité principale de la Protection civile, assure la protection de la wilaya (qui couvre 230.000 ha de forêt et 160.000 ha de steppe), contre les feux de forêt et intervient hors wilaya en cas de sollicitations de renforts par les wilayas voisines", a indiqué hier le directeur de la Protection civile de Tlemcen, le colonel Malek Kessal. Par ailleurs, une cellule de veille du littoral, comprenant des pompiers, gendarmes, policiers et des services communaux, a été installée récemment par le wali de Tlemcen, pour permettre un bon déroulement de la saison estivale sur les 8 plages surveillées de la wilaya. Pour la Protection civile, 8 postes dotés de tous les moyens de premiers secours et sauvetage en mer ont été installés au niveau des plages surveillées, a-t-on appris auprès de M. Malek Kessal.

NAAMA

La troupe «Skini» à l'affiche

M. S. Laradji

Outre les causeries religieuses, les prières et autres cérémonies de lecture du Coran, organisées en cette période du mois sacré, à travers les mosquées et autres lieux de culte (zaouïas) de la wilaya de Naama, le volet culturel et artistique ne chôme pas. Ainsi, à la faveur de la réouverture des salles de cinéma Mzi et El Amal à Aïn Sefra et Mécheria, après réfection et mise à niveau technique, un important programme a été élaboré par la direction de la culture de Naama au profit des trois importants centres urbains de la wilaya. Ce programme comporte toute une panoplie d'activités allant du théâtre à la chanson en passant par le chant bédouin, les madaihs, animées par des troupes locales et d'autres venues des quatre coins du pays (Sétif, Annaba, Boussaâda, Bel Abbès, Béchar). Dans le programme de la maison de la culture, un peu plus étoffé, figurent outre des expositions de produits artisanaux et habillement traditionnel, œuvres d'associations professionnelles féminines locales, des soi-

rées musicales animées par des chanteurs de renom tels que Abdelkader Khaldi de Mostaganem, les troupes musicales Etarab El Arabi de Naama, Achouak de Béchar et autres à caractère folklorique, venues de Sidi Bel Abbès, M'sila, Boussaâda et dont les représentations artistiques drainent chaque soir le grand public. Vendredi dernier, le cinéma El Amal de Mécheria, qui vient de renaître de ces cendres après une vingtaine d'années de fermeture, a eu le privilège d'abriter une soirée musicale animée par la prestigieuse troupe musicale Skini de Mécheria, renfermant en son sein d'emblématiques figures de la trempe de Si Mohammed, Boudou, Horchaïa, Habib, Houari, Belhadj..., qui ont gratifié le public, présent en grand nombre d'ailleurs, d'un agréable répertoire de chansons et kassidate, puisées dans les profondeurs du patrimoine culturel local, en hommage, nous a-t-on signifié, à l'illustre dame des ksour, Ghenia Belkheir, que Dieu ait son âme, compositrice de la célèbre chanson de Lalla Meghnia, chère à tous les Méchraouis.

PROMOTION RAMADAN

99 DINARS = **100 MINUTES** DE 18H À 6H

DJEZZY CONTROL

COMPOSEZ *100#

DJEZZY جازي
مرحباً بالغد

Rechargez et bénéficiez de 100 minutes d'appels vers Djezzy à consommer par palier de 30 secondes & une tarification avantageuse de 3.5 DA/minute indivisible vers les autres opérateurs nationaux, pour seulement 99 DA de souscription ! Ces avantages sont valables 24h et utilisables de 18h à 06h. Une fois les 100 minutes consommées, la tarification vers le réseau Djezzy sera selon le profil initial. Vous pouvez souscrire autant de fois que vous souhaitez via la formule *100#. Les 100 minutes vers le réseau Djezzy ne sont pas cumulables. La promotion est valide jusqu'au 26/07/2014.

   www.djezzy.dz

**UN BEKO PLUSIEURS RAISONS
CHOISISSEZ LA VOTRE**

BRULEURS À GAZ EFFICACES (ÉCONOMIE DE GAZ)

VITRES FACILES À NETTOYER

GRILLE À PORTE FERMÉE

COUPE GAZ (THERMOCOUPLE)

PAROI CATALYTIQUE

www.beko-algerie.com
Contactez nous au : 021 20 11 12

BEKO
SMART GENERATION

Showroom Adresse :
ALGER/ DAR BEIDA : N° 41 Route Oued Semar cité Munich (Ex-Aiset Idir). **ALGER/ DELY BRAHIM :** N° 538 Houch Kaouch - Dely Brahim. **ALGER/ BIR KHADEM :** N° 117 Lotissement Sidi Mbarek (Ex Ferme Scotto) -Bir Khadem. **ALGER/ HAMIZ :** N° 283 Rue Les orangers, Hamiz 01 - Dar El Beida. **ANNABA :** Angle Rue Assla Hassine et l'Amir Abdelkader. **CHLEF :** Rue 20 Aout 1955 - Chlef. **CONSTANTINE :** N° 8 Cité El Nassim, Route de Khroub -Onama. **DJIJEL :** Rue ben Mhidi avec Mohamed Boubzari. **EL EULMA :** N°8 Rue belle vue. **EL BORJ :** N°29 Zone Multi-activité, Route de Msila. **EL KALA :** N°44 Rue quatre chemins. **MILA :** Lotissement Sud. **MASCARA :** Rue Arbi Ben Mhidi ,Mohamadia. **ORAN 1 :** Rond point Bouchikhi , cité Khemisti Bir Elgir. **ORAN 2 :** N°8 Coopérative Zeros Youssef Ibn rochd -Cité Jamel. **ORAN 3 :** Rond point Ennakhla -Le Marval. **OUED ESSOUF :** N°278 Cité El Kaouthar -El Mallah. **SETIF :** N°15 Cité Essaada. **Tlemcen :** N°1 Bloc B Résidence Ibn Sina El Imama.

Les viandes algériennes

En attendant la «labellisation», quelle viande consommer ?

Par Salim Kebbab

Pour les convives aux interminables fêtes d'été, c'est aussi la bonne occasion de savourer ou de discuter des qualités de la viande servie. Pour les femmes qui travaillent et qui sont de plus en plus nombreuses, les mois de juillet et Août sont les moments de se faire plaisir en cuisine et donc de réveiller les papilles endormies par un long hiver et un bref printemps et trompées, en même temps, par la «Chawarma» et la «marguerite» au soupçon de viande ou encore induites par le bien pressé «frite-omelette-viande» imposé par les snacks de la restauration rapide.

Concernant l'alimentation carnée, le Ramadhan étant la saison des viandes rouges qui restent, les plus prisées à travers plusieurs régions du Pays, et l'été étant celle des grillades et de la volaille, il est donc question de choisir les bons morceaux et autres bas-morceaux mais aussi de porter un choix sur «l'espèce» à consommer.

Ainsi, pour la «chair» la plus estimée, l'ovine en l'occurrence, une viande de la race «Ouled Djellal» aux qualités gustatives indiscutables ou celle de la race «Hamra», dont le berceau est la vaste région de Naâma et le sud de Tlemcen, donnerait du plaisir culinaire et en même temps de l'eau à la bouche aux mordus du «cher» aliment. Seconde race ovine en matière d'effectifs, la «Hamra», appelée aussi «Beni-Ighil» est, d'après plusieurs spécialistes, la meilleure race à viande en raison de la tendreté de sa carcasse et de la finesse de son ossature. Elle est d'ailleurs la plus conseillée pour un méchoui ceci, explique-t-on, de par la rondeur de ses lignes et la finesse de l'os de ses gigots et ses côtelettes.

HAMRA, REMBI ET DMEN, DES RACES À VIANDES BIEN ALGÉRIENNES

En l'absence d'un label pour viandes rouges issues des différentes races bien Algériennes, lequel «label» aurait pour but non seulement de valoriser les viandes d'Algérie mais aussi de renforcer les contrôles et les sanctions qui garantissent au consommateur les qualités d'un produit vendu selon les normes requises en la matière, il convient de signaler que le mouton de la race «Hamra», célèbre par sa tête brune et sa toison blanche, vient bien avant les trois (03) autres races ovines du nord et qui sont :

1. La «Rembi» qui peuple les parcours steppiques de la région d'Aflou et d'El Bayadh jusqu'au Sud des Wilayas de Saida et Tiaret. Bien cotée par les maquignons et les sourceurs du Sud de l'Oranie, la «Rembi» ne cesse de gagner les marchés du centre du Pays, puisque la saveur de sa viande «Rembi», relevée par l'arnoise (Chi'h), est jugée très appréciable par les orfèvres en la matière. En cuisine, on dit qu'elle est le meilleur assortiment pour le traditionnel couscous, cependant, sur l'étal, il est évident que le consommateur ne saurait la différencier avec la viande «Hamra», idéale pour le four et le poêle.

2. La «Bərbère» ou «Zoulai» : race autochtone qui a longtemps fleuri notamment à travers les chaînes montagneuses de la Kabylie au centre, mais aussi à Guelma et Souk Ahras, à l'Est, et au nord de Tlemcen, à l'Ouest, la «bərbère» tend

L'été est là et le Ramadhan touche à sa fin. Pour de nombreux Algériens, en plus de la consommation qui rime avec le mois sacré, l'été est aussi le temps d'en profiter dans son assiette et de son barbecue. Durant ces deux périodes, les viandes rouges deviennent, à défaut des dispendieux poissons et autres produits de la pêche, le «gratin» de l'alimentation.

aujourd'hui à disparaître. Seuls quelques sujets subsistent encore dans les fins fonds des régions citées. Petite de taille, sa production en viande est, d'après les agro-pasteurs, assez négligeable par rapport aux autres races. Le regretté Rabah Chellig, qui fut un expert mondial des races ovines, signalait dans une de ses publications des années 1980 que «la «bərbère» est plutôt une race à laine». Sur ce plan, le Pr R. Chellig, indique que l'aspect mécheux et brillant de sa toison qui, frappé d'une blancheur éclatante (d'où l'autre nom de Zoulai), devrait la classer en pole position de la production animale annexe destinée à l'industrie textile. D'ailleurs, ce fut le cas pour la chèvre du «cachemire» des montagnes sud-asiatiques dont le poil a finalement conquis les cimes du monde du prêt à porter. 3. La «Barbarine» qui, elle, se limite au triangle incluant la région de Oued Souf, Oued Righ et le Sud de la Wilaya de Biskra. S'apparentant aux moutons Tunisiens, elle se distingue par une corpulente queue et par un cou et des pattes très courts, ce qui lui permet de se déplacer aisément à travers les dunes de sable (Ergs) et de résister aux grandes chaleurs d'été, lors la recherche d'éventuels pacages. De même le goût prononcé de sa viande s'accorde parfaitement avec le régime «épicé» des habitants de cette partie du Sahara.

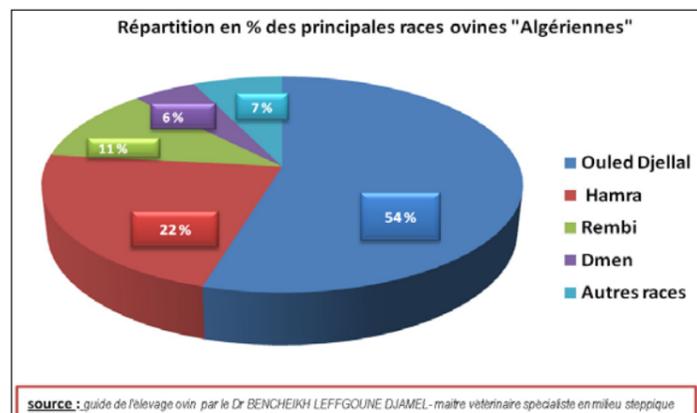
A noter aussi qu'entre le nord et le Sud, il existe deux autres races ovines, bien particulières. De moindre importance en matière d'effectifs, elles sont par contre très impressionnantes en termes de gabarit. Il s'agit du mouton «Laroui» appelé aussi «mouflon de Djebel Amour» qui ressemble, par ses puissantes et grandes cornes contournées en spirales particulières, à l'authentique mouflon. L'effigie du bélier «Laroui» a d'ailleurs longtemps accompagné les Algériens puisqu'elle était portée sur les anciens billets et pièces de banque. Elevée au pied des monts de Djebel Amour (Laghout) et l'Est d'El Bayadh, le «Laroui» est très recherché au nord, surtout par les bambins, amateurs des cruels combats de «béliers» durant la période de l'Aid El Adha. Enfin, non loin de Laghouat, à Tadmit (Sud de Djelfa), on retrouve une autre race secondaire appelée «Taâdmit». Elle est issue d'un croisement entre le Mérinos et l'Ouled Djellal, et donc surtout à ne pas la confondre avec le véritable «Ouled Djellal» que l'on retrouve beaucoup plus au Nord-Ouest de Biskra, dans la Hodna et au Sud de la région de Sétif.

Pour le grand Sud, les consommateurs se rabattent forcément, selon la région, sur la viande des deux (02) races ovines locales, qui concurrencent la viande cameline aussi bien sur les présentoirs de boucherie des villes du Sud que dans les contrées les plus éloignées de l'immense Sud. Ainsi à l'extrême Sud, plus exactement à Djanet, Tamanrasset et Tindouf, la viande de la race «Targui» appelée aussi «Sidaou», dont la toison est recouverte de poils à la place de la laine, est à la portée des citoyens

de toutes les couches sociales. Bien que la carcasse soit de couleur rouge sombre et bien que l'analyse organoleptique définisse la viande de la «Targui» comme étant une viande «sèche», les «Targuis» trouvent la viande de la race éponyme bien goûteuse. Elevée en Algérie mais que l'on retrouve aussi au nord du Mali et du Niger, la viande du «Sidaou» détrône sa suppléante «congelée», même si cette dernière, venue de loin, est cédée à un prix défiant toute concurrence avec en sus un authentique «label».

Un peu plus au nord, à Adrar et aux environs de Béchar, la race «Dmen», facilement reconnaissable par sa couleur brun foncé à noire avec des extrémités et une queue blanches, a pris de l'importance ses dernières années. Elle est de plus en plus évaluée elle aussi par les éleveurs du nord. En effet, sa prolificité élevée, sa très grande précocité et la capacité de la brebis «Dmen» à donner naissance entre trois (03) et cinq (05) agneaux par agnelage, lui confère une place de prédilection en matière de production de viandes.

Le mouton «Dmen», dont le berceau est le Sahara du Sud Ouest Algérien (l'erg occidental) et la vallée de l'Oued Saoura avant que la race ne passe de l'autre côté de la frontière pour se déployer au Sud-Est du Maroc, est le mieux placé, estime-t-on, pour concurrencer toutes les autres races, surtout qu'une des propriétés de sa viande est une teneur faible «en gras», ce dernier qui, généralement, donne la mauvaise réputation à la viande ovine. D'ailleurs, un groupe de spécialistes, travaille actuellement sur le croisement entre les races «Dmen» et «Ouled Djellal» dont le but est d'exploiter leurs variabilités «génétiques» pour obtenir ainsi une race à double caractéristiques: une prolificité élevée avec des qualités gustatives meilleurs. Ce croisement, nous apprendra le Dr Ali Lamara, enseignant-chercheur à l'ENSV, aura des retombées économiques sur le plan national. Aussi, ce croisement, ajoute-t-il, permettra aux consommateurs d'avoir plus de choix de qualité et de prix par rapport à l'indétrônable «Ouled Djellal» dont la race ne cesse de régresser en raison d'un abattage massif, notamment lors des fêtes de l'Aid El Adha, sans qu'il n'y ait pour autant, alerte-t-il, reconstitution de l'effectif initial. Ceci est d'autant vrai du point de vue stratégique et en matière de sécurité alimentaire, lorsqu'on sait que la facture d'importation en viandes rouges fraîches ou réfrigérées ne cesse d'augmenter d'année en année.



LA SGP- PRODA AU SECOURS DU MARCHÉ NATIONAL DES VIANDES - FIG1

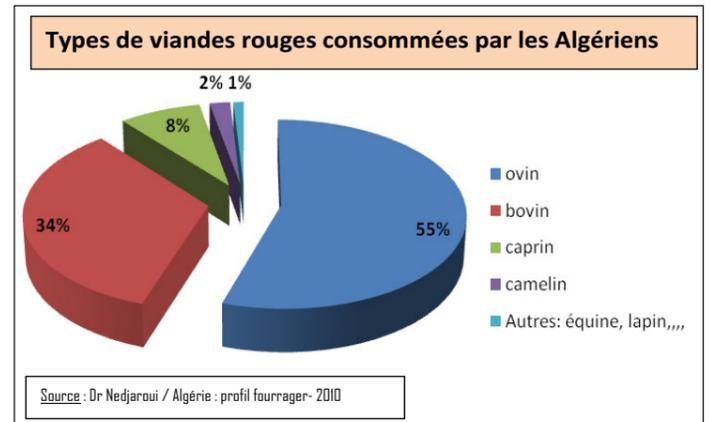
En effet, selon le Centre national de l'informatique et des statistiques des Douanes Algériennes (Cnis), l'Algérie a importé plus de 25 millions de dollars de viandes fraîches rien que pour le 1^{er} semestre de l'année 2013 contre 16 millions de dollars à la même période en 2012. En volume, précise la même source, les importations de viandes fraîches ont dépassé les 4.800 tonnes, une hausse de 67% en une année seulement.

Cela dénote que l'Algérien se détourne de plus en plus de la viande congelée qui faisait l'affaire des ménages durant les années 2000 jusqu'à 2011, où la consommation des viandes congelées a commencé à régresser au profit des viandes fraîches qui elles, ont repris leur cote d'antan.

Les chiffres du Cnis indiquent, effectivement, que les importations de viande bovine congelée (morceaux désossés et non désossés) ont baissé. Ils ont totalisé 53,94 millions de dollars les cinq premiers mois de 2013 contre 82,42 millions de dollars à la même période de l'année 2012, soit une chute de 35%, alors qu'au 1^{er} trimestre de l'année 2009, la facture des importations de viandes congelées a dépassé les 91 millions de dollars. Et

BESOINS EN PROTÉINES ANIMALES : CAP SUR LA VIANDE DE ... LAPIN

Toujours à propos de consommation de viandes rouges, il importe de signaler que sous d'autres cieus, les chefs considèrent l'été comme étant aussi la saison «gastronomique» du veau, du chevreau et du... lapin. Si pour les bovins, les veaux issus des races Algériennes, telles que la «Guelmoise» et la «Brune de l'Atlas», sont de plus en plus engraisés pour la boucherie et la consommation locale, ce n'est, incompréhensiblement, nullement le cas pour la viande caprine et encore moins pour la chair de lapin. Ce dernier est en effet rarement consommé par les Algériens malgré sa prolificité et la haute valeur nutritive et énergétique de sa viande, contrairement au Maroc et à la Tunisie où cette viande fait partie des recettes traditionnelles et modernes. En effet, la viande de lapin peut, dans une certaine mesure, constituer une autre alternative pour la consommation locale aussi bien des viandes rouges que blanches, surtout que le lapin et bien sûr le lièvre (pour le gibier) sont traditionnellement classés parmi la volaille, nous dira O. Kari, spécialiste de l'élevage cunicole à Tipaza. Elle devrait combler, suggère-t-il, les besoins de la population Algérienne en matière de consommation de viandes rouges qui, à titre d'indication, sont concentrés principalement sur 02 espèces animales, à savoir l'ovine et le bovin et accessoirement sur le camelin (au sud) et le caprin (dans certaines régions rurales).



là, dans un marché ouvert et surtout concurrentiel, il y a lieu de signaler l'empreinte économique dans cette filière de la SGP- Proda qui, selon plusieurs experts, a joué un grand rôle dans la régulation du marché national des viandes, en développant les capacités publiques dans la filière avec à la clé une chaîne de salubrité pour les viandes qu'elle propose sur le marché.

En fait, la cuniculture fait partie de ce que les zootechniciens appellent les "petits élevages" car élevé en mode intensif et surtout à titre domestique, le lapin ne nécessite pas de gros moyens humains et financiers voire même industriels liés à l'alimentation du bétail, qui sont une condition sine qua non pour réussir un élevage des petits ou des grands ruminants. En plus, la viande de lapin présente des caractéristiques intéressantes pour l'alimentation et la santé humaines, puisqu'elle apporte un bon taux d'omega 3.

D'ailleurs, ces derniers que l'on retrouve généralement dans les poissons sont rarement présents dans les autres viandes. Riche en acides aminés, la chair de lapin est source de protéines complètes. Et si elle est bien pauvre en lipides, en cholestérol et en sodium, elle est, par ailleurs, bien pourvue en minéraux. En somme, tout ce que recommande un médecin ou un nutritionniste pour un bon régime !

Suite en page 12

Les viandes algériennes

En attendant la «labellisation», quelle viande consommer ?

Evolution des élevages destinés à la production de viande rouge

Années	1990	1995	2000	2002	2004	2005	2010
Viandes (en millier de t)	436	497	565	525	589	592	607
Bovins	90	101	133	116	125	120	133
Ovins	134	170	164	141	172	178	180
Caprins	8.4	8.5	12.3	12.4	12.8	13.3	14.2
Camelins	2	2	3.9	3.1	3.3	3.2	4.8
Equins	0.7	0.6	0.4	0.4	0.4	0.4	0.4
Autres viandes	200.9	214.9	251.2	252.0	275.0	277.5	274.5

Source : d'après Dr Nedjraoui / Ministère de l'Agriculture et FAOSTAT (2012)

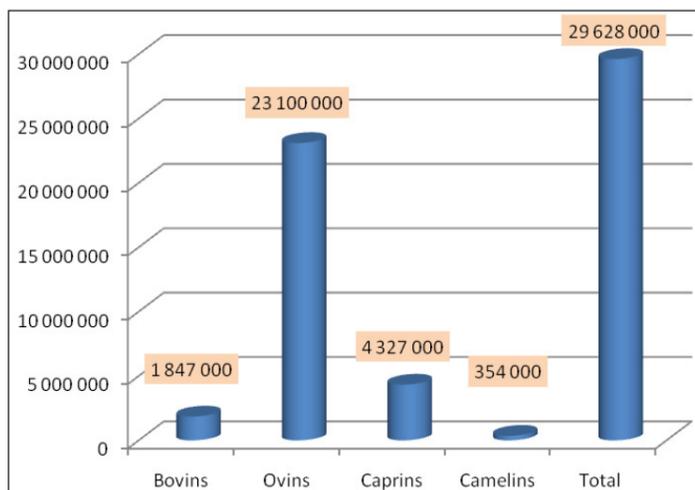
Evolution des effectifs 2003-2010 (chiffres en milliers de têtes)

Années	2003	2004	2005	2006	2007	2009	2010
Bovins	1 560	1 614	1 586	1 607	1 633	1 682	1 747
Ovins	17 502	18 293	18 909	19 615	20 154	21 404	22 868
Caprins	3 324	3 451	3 590	3 754	3 837	3 962	4 287
Camelins	253	273	269	286	291	301	314
Total	22 639	23 631	24 354	25 262	25 915	27 349	29 216

Source : Ministère de l'Agriculture / Statistiques agricoles (2000-2010)

Effectif des cheptels Algériens producteurs de viandes rouges

Période entre juin 2012 et juin 2013 fig5



Source : thèse du Dr M. Abdellatif- juin 2014

CONSUMMATION DE VIANDES SOUS D'AUTRES CIEUX : BISON, LAMA ET RENNE

Sur ce plan, certains experts de la filière "viande", trouvent les prix des viandes pratiqués actuellement sur les marchés tout à fait ordinaires. «Alors qu'en Amérique, la viande de Bison, au nord, et celle du lama, au Sud, sont aujourd'hui bien emballées et étiquetées dans les hypermarchés du nouveau continent, et alors que la viande de rennes fait désormais partie de l'assiette du scandinave et que sa consommation gagne le Sud du vieux continent, l'Algérien ne mange, opiniâtement, en dehors de l'ovin et du bovin presque aucune autre viande», affirme à ce sujet, M. Omar, spécialiste en économie rurale. Pour rappel, l'Algérie produit seulement 600 000 tonnes / an en viandes (rouges et blanches) alors qu'en matière de besoins, certaines sources, estiment la consommation nationale en viandes à 1 million de tonnes par an.

C'est en toute logique, estiment certains observateurs, que les prix des viandes s'envolent et que l'Etat ait recours à l'importation pour satisfaire la demande en protéines animales de plus de 35 millions d'habitants. Dans le même registre, il faut signaler que mis à part les pays musulmans, partout ailleurs la viande de

porc, dont l'espèce est très proliférative, offre un choix aux différentes populations mais aussi à leurs gouvernements qui logiquement se répercutent sur la triade " espèce-qualité-prix" et donc sur la maîtrise de leur consommation carnée. Cependant, la consommation de la viande porcine étant interdite par l'Islam (Haram), des pays musulmans ont diversifié leurs sources de viandes en adaptant leur système en matière de productions animales selon plusieurs critères (techniques, sociales, géographiques, climatiques...) comme la volaille en Egypte et la viande caprine en Iran ou encore développé d'autres filières telles que le secteur de la pêche au Yémen, cela afin de garantir à leurs populations les irremplaçables protéines animales qui, d'après le Dr T. Mossadek Hamdi, spécialiste en hygiène des aliments d'origine animale, sont fournis exclusivement par les trois (03) principales matrices alimentaires dont l'animal est la source et qui sont : la viande, le lait et les œufs.

L'AUTRUCHE : DE LA VOLAILLE À ...VIANDE «ROUGE» !

Pour revenir aux espèces animales et aux viandes qu'elles nous fournissent, notons que pour une majorité d'Algériens, il reste une grande méconnue qui est incarnée, contre toute attente, par la... volaille !

Cette dernière représentée en Algérie par le poulet sous toutes ses formes et par la «chère» escalope de dinde et qui englobe, ailleurs, d'autres viandes issues de la basse-cour qui font l'objet de l'aviculture (magret de canard, cuisses de pintade) compte aussi un autre volatile. Il s'agit, en fait, du plus grand oiseau au monde, qui n'est autre que... l'autruche !

Pour l'information, l'autruche est bien une volaille dont la viande est rouge. Cela devrait lui conférer, à son tour, une bonne place pour notre consommation carnée. L'autruche pourrait en fait chasser, en termes de prix et de volume d'importation, le veau et l'agneau. Qu'on en juge : le poids «net» de l'autruche peut atteindre 150 kg et même plus, selon l'âge. Ce poids équivaut à quatre (04) moutons sur pied ou à une demi-carrosse de veau.

Toutefois, cette volaille qui fournit en plus de la chair en abondance, d'énormes œufs mais également des plumes pour la maroquinerie, tarde à séduire l'assiette de l'Algérien comme c'était le cas pour la dinde, il y a plus de vingt ans de cela. En fait, pour des raisons, à la fois, culturelles et culturelles faussement héritées des pratiques culinaires des colons, la dinde était presque bannie de la nourriture des Algériens durant les années 1960 et 1970 avant d'envahir, à partir des années 1990, les marchés nationaux et les fast-foods de chaque ruelle des villes du pays. Les habitudes culinaires de la population Algérienne venaient, en effet, de changer au point que la dinde soit aujourd'hui bien farcie durant El Mawlid Ennabaoui. Il en serait de même pour l'autruche, augure El Hadj Mihoub N, un aviculteur de la région de Blida qui vient d'investir dans l'élevage d'autruche, «si nous saurions comment la dinde a basculé dans la consommation de l'Algérie et qu'est-ce qui a fait pencher ce dernier sur cette volaille dont la viande était assimilée à la tambouille des fêtes chrétiennes». Reste pour la cuisine, où tous les spécialistes s'accordent, à présent, pour dire que du point de vue culinaire, la viande d'autruche est très

proche du bœuf, et pour booster la consommation, les médias qui s'intéressent à l'art culinaire ont un rôle à jouer pour vulgariser l'espèce. Concernant la consistance, il faut savoir que l'escalope d'autruche est très tendre et facile à cuire, et en Europe, différentes recettes sont aujourd'hui concoctées à base de viande d'autruche, par les grands chefs cuisiniers. A noter également que sur le plan diététique, c'est une viande précieuse car elle contient un taux élevé de protéines (22%), avec un très faible taux de matière grasse (0.1%) et de cholestérol. En bref, comme pour le lapin, c'est la viande idéale pour un régime diététique !

Sur un autre plan, il convient de souligner que cet imposant oiseau s'adapte bien au climat et à l'environnement Algériens. Et l'élevage de l'espèce en captivité est moins contraignant par rapport à d'autres espèces. Ainsi pour une bonne production, l'autruche préfère un milieu dégagé qui lui autorise un champ de vision étendu, comme c'est le cas des vastes régions steppeuses ou du sud de l'Atlas saharien. L'autruche a, en effet, peuplé plusieurs régions des hauts plateaux et même de l'extrême sud de l'Algérie, avant de s'éteindre ; en témoignent les nombreux lieux-dits qui portent encore son nom comme Bir Naam à Biskra, ou encore toute la Wilaya de "Naama" qui porte le symbole de l'espèce et qui, ironie du sort, est réputée à présent par le mouton. Les raisons de son extinction en Algérie sont multiples. Néanmoins la plus évoquée est son extermination, il y a plus d'un siècle de cela, par les officiers de l'armée Française qui menaient des parties de chasses récréatives contre l'espèce, notamment du côté de Ghardaïa et Laghouat, affirme Massinissa Bouâmama dans sa publication sur les espèces animales ayant existé en Algérie. D'après lui, ce braconnage fut une grande perte pour les habitants de ces régions où cet animal prospérait car ajoute-t-il, «l'autruche était, pour les Algériens, non seulement un animal noble mais

aussi un volatile utile». Elle était offerte à toute personnalité que l'on désire honorer, explique-t-il.

DE LA SAVEUR, DES HONNEURS ET DE L'OFFRANDE POUR ABOUTIR À...L'IMPORTATION

En attendant la certification des viandes «label rouge» ou mieux encore le label «Viandes d'Algérie» qui inclura l'espèce et la spécificité de chacune des races Algériennes (goût, couleur, saveur...), il est temps, estiment plusieurs observateurs, de développer la consommation des viandes issues d'autres espèces dont la chair est bien comestible car, à vrai dire, on n'en est pas aux viandes exotiques (gazelle et outarde) ou encore à la dégoûtante viande asine qui a défrayé la chronique un certain Ramadan. Il est temps aussi de préserver les races Algériennes et leurs produits car des vétérinaires viennent de confirmer que «des pays exploitent, depuis des années, les caractères génétiques du mouton "Ouled Djellal", notamment pour sa résistance «naturelle» à la redoutable maladie du charbon bactérien, dévastatrice pour l'espèce.

Enfin, loin de la politique d'autruche suivie jusqu'ici dans le domaine de l'agro-élevage, il est plus qu'urgent de la part des pouvoirs publics de rehausser le secteur de la production animale en s'appuyant sur les experts du domaine. La visite que vient d'effectuer le ministre de l'agriculture, M. Abdelouahab Nouri, au salon régional du mouton d'Ouled Djellal qui, d'après plusieurs observateurs, mérite avec les autres races d'être «élevé» à un salon national, est déjà un bon signe de l'Etat dans ce sens. Sur ce point, tout est à espérer que les nombreux travaux des universitaires ne resteront pas au stade des hypothèses et des anti-thèses, car, faut-il l'avouer, ces dernières au lieu de débattre de l'aspect technique ainsi que de sa faisabilité aboutissent souvent, comme c'est souvent le cas pour les autres secteurs, sur l'inévitable... importation !

S. K.



Consommation de viande dans le monde

La «chair» de toutes les disparités

La consommation totale de viande dans le monde a radicalement augmenté ; son prix aussi. Et alors qu'autrefois, la consommation de viande était l'apanage des pays et des gens riches, elle ne cesse de se démocratiser et d'être à la portée des plus démunis.

S. Kebbab

Il faut reconnaître que si les techniques de conservation des viandes, qui ont été inventées lors du dernier siècle, ont largement contribué à mettre la viande sur les charbons ardents, la technologie du froid a, pour sa part, permis aux plus pauvres de la planète d'accéder à la «barbaque» et de n'avoir plus recours au salage des viandes, pratique connue autrefois en Algérie et qui est encore utilisée dans certaines régions du monde, notamment en Afrique et en Asie.

En effet, selon la revue «France-Agri-Mer», spécialisée dans le domaine des élevages et des viandes, la consommation mondiale de viande s'est élevée à plus de 286 millions de tonnes, durant l'année 2010. Ce chiffre exclut, bien entendu, la consommation de poissons et les produits de l'aquaculture d'origine animale. Par ailleurs, l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), indique dans un rapport qu'il se consomme plus de 9075 kilos de viande chaque seconde dans le monde. A l'échelle humaine, la consommation de viande par habitant dans le monde avoisinerait, selon la même source, une moyenne de 42 kg/hab. Elle est de ce fait en nette croissance, notamment dans les pays en développement avec 31,5 kg/hab. Concernant la répartition de la consommation par continent, comme pour beaucoup d'autres secteurs, l'Asie arrive en tête. Le continent le plus peuplé de la planète consomme presque la moitié des volumes de viandes produites dans le monde (46%) avec, bien évidemment, la Chine qui engloutit à elle seule 28% du total mondial talonnée par le Japon dont les habitants sont de plus en plus portés sur la bidoche alors que les Japonais sont traditionnellement connus pour leur penchant sur le poisson, en matière de nourriture carnée. L'Europe, avec 20%, est la deuxième zone de consommation dans le monde. Elle devance l'Amérique du Nord qui représente 14% de la consommation mondiale, l'Amérique centrale avec 4% et l'Amérique du Sud avec 10% dont 6% rien que pour le Brésil. Toutefois, si on prend les trois (03) zones de l'Amérique, le nouveau continent dépasse le vieux en matière de consommation carnée. Enfin, l'Afrique et l'Océanie comptent respectivement pour 5% et 1%, avec une bonne part pour l'Afrique du Sud (0.8%) et l'Australie (0.9%). Concernant ses deux zones, il faut souligner que si un «maigre» chiffre paraît adéquat pour l'Océanie, en raison d'une faible démographie mais qui est dû, en même temps, à la consommation record de poissons aux alentours des océans comparativement à la viande, ce n'est nullement le cas pour l'Afrique qui, inégalement, clos le classement de la consommation mondiale de viande. En effet, c'est les habitants de l'Afrique qui mangent le moins de viandes malgré la richesse de leur continent «en sources et en ressources», sans comp-

ter que c'est bien ce dernier qui maintient, en partie, l'équilibre de l'écosystème de la terre notamment par le grand nombre d'espèces «animales» qu'il renferme.

Dans le même cadre, la revue «France-Agri-Mer» indique que la dynamique de quelques pays traditionnellement connus dans la consommation de tout produits confondus (Chine, États-Unis et Russie) et, dans une moindre mesure d'autres pays dont la consommation carnée ne cesse d'augmenter (Argentine, Brésil, Inde, Japon) compte pour beaucoup dans l'évolution au niveau mondial ou par continent. D'une manière générale, la viande est consommée là où elle est produite, souligne l'auteur de l'analyse. Elle s'échange peu à l'échelle mondiale (8%), ajoute-t-il, comparativement à d'autres produits alimentaires comme les céréales (12%) ou le sucre (30%) ou encore les produits d'autres domaines de consommation tels que les médicaments (85%).

Concernant les types de viandes produites ou échangées dans le monde, il faut savoir que le commerce de volailles est, en proportion, plus important que celui des viandes rouges. La volaille englobe plus de 12% de la production mondiale alors que les viandes bovines et ovines représentent, respectivement, 10% et 8%, seulement.

RITE, CULTURE, CLIMAT...
ENGRENTENT UNE RÉPARTITION
DIFFÉRENTE DES VIANDES
DANS LE MONDE

De façon détaillée, au niveau mondial, les trois principales viandes à savoir le porc, la volaille et la «bovine - ovine» (souvent classés ensemble) représentent chacune environ un tiers des volumes consommés. En revanche, à l'échelle des continents de fortes disparités sont observées.

En effet, pour différentes raisons (religieuses, ethniques, historique, climatique...), la part des différentes viandes dans le régime alimentaire des habitants de la planète diffère nettement d'un continent à l'autre voire même d'un pays à un autre au sein d'un même continent. En Asie, par exemple, le porc est majoritairement consommé à l'Est du continent. Il en représente même 49% de la consommation mondiale. Concomitamment, alors qu'au Sud du vaste continent, la bovine est moins consommée en Inde (2nd pays le plus peuplé au monde au monde), elle est, à l'Ouest et au Sud-Ouest, est mieux prise. Et alors que dans cette dernière zone, qui compte une population dont la quasi-totalité est musulmane, la viande de porc est exclue de la consommation, la viande des autres ruminants domestiques (Ovin, caprin et camelin) tient une bonne place aussi bien dans la consommation que dans le commerce. Il en est de même pour l'Indonésie, qui compte le plus grand nombre de musulmans au monde, où le très bas ratio de la consommation de viandes rouges / nombre de la population est largement

comblé par la volaille et surtout par le poisson. De l'autre côté du globe, le nord-américain a une alimentation carnée tournée plutôt vers les viandes de volailles (42%) suivie du bovin (32%) et le porc (22%). Au États-Unis, alors que la population de «l'intérieur» des terres est portée sur la «semelle» et le Steak haché de l'omniprésent «buffalo», celle des côtes Est et Ouest savoure, en plus du poisson, de la volaille et du porc. Pour l'Afrique, c'est plutôt le contraire. Les viandes de ruminants (petits et grands) représentent la moitié de la consommation de viande devant la volaille, qui vient en seconde position et dont le meilleur score est enregistré en Afrique du nord (65%), l'Égypte en premier, suivi de l'Afrique du Sud (20%). Toutefois, c'est en Europe que la viande de volailles occupe, étonnamment, la place la moins importante. En revanche, la viande de porc est très présente dans le régime alimentaire de l'Européen, elle représente 45%. Cette dernière est suivie, bien évidemment, par le bœuf et de l'agneau, notamment avec une diversité de confessions très présente, en Europe, ces dernières années.

Concernant les quantités de viandes consommées par pays, il faut noter que l'américain, vient en tête. Il absorbe plus de 78 kg de viandes annuellement soit en moyenne 215 g ou 1/2 livre par jour, alors que le Français en mange 68 kg/an. Quant à l'Algérien, il consomme annuellement presque 20 kg. Pour une bonne santé, un être humain doit consommer, selon les spécialistes, entre 35 et 55 kg par an, soit 100 à 150 g de viande par jour mais dans plusieurs pays, en Afrique surtout, une grande partie de la population dépasse rarement 8 kg de viandes consommées annuellement.

En fait, si l'Algérien consomme moins de viande que l'Américain ou l'Européen, certaines statistiques montrent que, ces dernières années, il a gravi les échelons de la consommation carnée dans le monde, pour occuper aujourd'hui le milieu du classement. Cependant, il ne faudrait surtout pas trop se réjouir du rang occupé par l'Algérie, contrairement à celui réalisé en football, car cette «médiocre» consommation concerne en grande partie la période de l'Aïd El Adha et à un degré moins celle du Ramadhan. Cela reviendrait à dire que, durant les autres périodes de l'année, l'Algérien mange rarement de la viande.

Toutefois, si l'on exclue de ce classement mondial les disparités entre les couches sociales qui se font de plus en plus sentir en Algérie, l'Algérien occuperait certainement un rang encore plus reluisant; ce qui fera plaisir à certains ou au contraire en «dégoutera» ceux qui hissent l'Algérie vers le haut dans le classement de toutes les consommations, entre autres par effet de (la)... «goutte» !

Source : Les Synthèses de FranceAgri-Mer - fév 2011 - N° 5 / élevage- viandes

Espèce humaine et chaîne alimentaire
L'homme plus proche
que jamais des
carnivores

M. Fadila

La viande et les produits carnés sont de plus en plus consommés par le règne supérieur du monde et l'homme se taille la part du lion. Il se rapproche ainsi de l'ordre des carnivores. Ce sont là les résultats d'une étude sur la consommation de nourriture dans le monde, réalisée par des chercheurs de l'Ifremer, l'IRD et Agrocampus qui le confirme. Cette étude tient compte de toutes les espèces, appartenant au règne supérieur, vivantes sur terre.

Ces scientifiques se sont basés sur les données de la FAO à partir de 102 types de nourriture englobant en plus des viandes et des aliments d'origine animale, les céréales, les fruits et les légumes et tous les autres produits de l'agriculture, de l'agro-industrie et de la pêche. Le but était de comprendre comment notre façon de manger a changé, notamment depuis l'expansion de l'industrie, qui a explosé sur le plan mondial, à partir des années 1960, et qui a touché tout les domaines de la vie de l'homme, en commençant pas sa nourriture. Par la suite, les chercheurs ont calculé le niveau trophique de plus de 170 pays pour chaque année comprise entre les années 1961 et 2011.

QU'EST-CE QUE LE NIVEAU TROPHIQUE ?

Il s'agit en fait d'une mesure utilisée en écologie servant à classer les espèces dans la chaîne alimentaire. Elle sert aussi à mieux comprendre la relation des espèces entre elles ainsi que les flux d'énergie qu'elles véhiculent dans les écosystèmes. En voici quelques exemples de niveaux trophiques:

- 1er niveau trophique: Plantes et algues, producteurs de matières organiques
 - 2ème niveau : herbivores (vaches, chèvres, lapins) et autres
 - 3ème niveau : Prédateurs tels que le chacal, le renard...
 - 4ème niveau : poisson qui mange d'autres poissons
- Dans ce classement, des niveaux intermédiaires sont généralement établis. Le niveau 5.5, par exemple, englobe l'Ours polaire ainsi que d'autres animaux qui se nourrissent de mammifères ; alors que le palier situé juste en dessous (niveau 5) est représenté par l'Ours brun tandis que le sixième niveau compte lions et tigres.

Cependant, c'est pour la première fois que le niveau trophique vient d'être calculé pour l'homme. Sylvain Bonhommeau, du laboratoire des Ressources Halieutiques de Sète (Ifremer- France), principal auteur de l'étude, estime que le niveau global de l'humanité était, pour la période étudiée, de 2,2, ce qui nous place entre le rang des vaches et celui des renards. Cela change la préconception de ce qu'est un grand prédateur», explique le scientifique. En 50 ans, notre consommation de viande a donc augmenté, notamment en raison de la croissance économique fulgurante de pays comme la Chine, le Brésil et l'Inde. Le niveau trophique de l'homme a donc évolué de 0,06 points soit de 3% de ce qu'il l'était avant les années 1960. Par conséquence l'homme est devenu un des grands prédateurs sur terre même si l'on le place sur l'ensemble de l'échelle, il demeure plus proches des herbivores que des carnivores.

Par ailleurs, ces changements ne sont pas uniformes dans le monde. Des pays comme la Chine et l'Inde, avec des centaines de millions de gens qui abandonnent une alimentation à base de riz et qui se firent aussi de la pauvreté, ont considérablement contribué à l'augmentation du niveau trophique.

D'autre part, il faut signaler que le score le plus élevé revient à l'Islande, avec notamment un niveau trophique de 2,54. Cela correspond à un régime alimentaire plutôt carnivore. L'aliment qui fait basculer ce score est le poisson, avec une note particulière pour ce pays, la consommation croissante de viande de «baleine» détronant le Japon. La France fait aussi partie des pays du monde qui mangent le plus de viande, avec un niveau trophique de 2,40. C'est le cas de la plupart des autres pays occidentaux.

A QUOI DONC SERVENT CES CALCULS ?

Ce qui est évident, est qu'une vache nourrie aux farines à base de sang ne supportera pas la transition. Elle en devient folle !

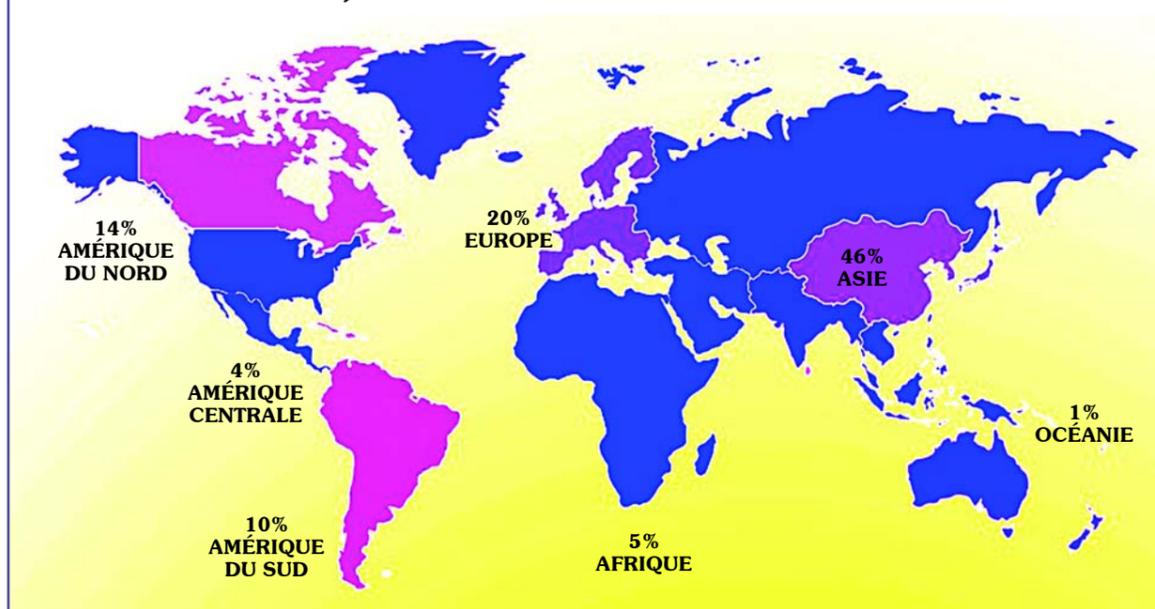
Pour l'environnement, ces calculs pourraient aider les États à mieux protéger certaines espèces en voie de disparition ou en extinction. Pour l'homme, hormis le fait qu'ils révèlent sa place dans l'écosystème, ces résultats pourraient permettre aux scientifiques de comprendre l'impact de l'homme sur la consommation énergétique et sur les ressources.

En effets, des experts estiment que l'impact sur l'environnement de la production de viande (carbone et émission des eaux usées) est plus fort, en termes d'émission de gaz à effet de serre, que celui de tous les moyens de transport combinés. Cet effet de serre serait, selon des chercheurs, 10 fois plus élevée lors de la production de viande porcine et bovine que celle de la volaille, beaucoup moins dommageable pour l'environnement. Selon la FAO, la production de viandes (toutes sortes) en serait responsable directement ou indirectement à presque 20 % de l'effet de serre qu'enregistre la planète. Pour Sylvain Bonhommeau «Si nous augmentons notre niveau trophique, nous allons commencer à avoir un impact encore plus fort sur l'écosystème».

Allons-nous donc incriminer la filière «viande» comme c'est le cas actuellement pour le gaz de schiste ?

Source : Le HuffPost / Marine Le Breton

Consommation des produits carnés à travers le monde
286,2 MILLIONS DE TONNES



Consommation de viande caprine

Le cabri séduit les étals de boucherie

La viande de chèvre représente, d'après certaines estimations, près de 3% des viandes consommées à l'échelle nationale. Cependant, le fait nouveau est que la viande caprine qui était, il n'y a pas longtemps, consommée en grande majorité dans les milieux ruraux et en même temps presque bannie par les citadins, vient de faire son apparition dans certains marchés des grandes villes du Pays, comme Alger, Oran et Annaba pour ne citer que ces dernières.

M. Fadila

D'ailleurs dans certains marchés de la capitale, les boucheries n'hésitent plus à afficher la pancarte «viande caprine». Un boucher du marché de Chéraga, à Alger, nous affirme qu'il compte parmi ses clients même des gens aisés alors qu'auparavant, remarque-t-il, c'était plutôt les plus démunis qui fréquentaient son commerce.

Il faut souligner qu'en Algérie, l'élevage caprin est majoritairement orienté vers la production laitière car celui destiné à la production de viande est considéré généralement d'un faible rendement ; entre 5 et 8 kg de viande par animal, seulement.

En effet, si au Sud et dans les hauts-plateaux, les caprins (jeunes et matures) ont toujours été une source principale de viande après les ovins et les bovins, la consommation du cabri s'est accrue ses dernières années dans les zones urbaines. Ceci, affirme-t-on, en raison du prix de sa viande qui est beaucoup moins cher par rapport à l'ovine et la bovine voire même la volaille. Il faut dire que même avec la disponibilité sur le marché des viandes congelées, dont le prix est plus au moins accessible notamment pour les couches sociales vulnérables, beaucoup de gens préfèrent une viande plutôt «fraîche» même si cette dernière vient du caprin. Effectivement, le prix du kilo de viande caprine oscille entre 600 et 800 DA, selon le type de morceau, l'âge de l'animal et la région aussi, contre 900 à 1400 DA pour l'agneau.

Par ailleurs, il faut savoir que l'élevage caprin destiné à la production de viande concerne essentiellement la production de jeunes sujets, les chevreaux (J'Dey) et chèvres juvéniles (J'deya), en particulier. Les caprins matures, boucs et chèvres (Âtrouss et Mâaza), ne sont pas recherchés de la même façon. Cependant, il y a lieu de noter que l'élevage caprin «boucher» est comparable à celui des ovins. Cela appelle le citoyen à faire plus attention à la viande ovine proposée par certaines boucheries lors de l'achat, ceci en raison d'éventuelles tromperies dont beaucoup de consommateurs, notamment ceux des villes, n'arrivent pas à distinguer. A cet effet, même si la viande caprine a toujours eu la côte dans les marchés des villes de l'intérieur et du Sud du pays, il convient de signaler que sa vente en tant que viande ovine relève, selon la réglementation, des cas de fraude et donc puni par la loi. Dans le cas frauduleux, l'acheteur peut s'en apercevoir rapidement de l'état «maigre» de la viande caprine, nous dira un vétérinaire et s'il y a le moindre doute, à défaut d'alerter le vétérinaire du bureau d'hygiène communal l'appréciation sensorielle peut les différencier, explique-t-il. Il est vrai que les cas de fraude sur la viande ovine se rencontrent surtout en milieu urbain car en zone rurale, le citoyen est plus alerte. Il est habi-

tué à acheter et à consommer les deux types de viande, il fera donc lui-même la distinction, en plus les bouchers coopèrent bien, en laissant sur le gigot la touffe du bout de la queue, pour différencier entre l'ovine et le caprin.

Par ailleurs, on estime le cheptel caprin national à près de 4 millions de têtes, issues en majorité des croisements qui ont eu lieu au début du siècle dernier entre la race locale «Arbiya» de l'intérieur du pays et la race «Maltaise» que les Maltais et les Espagnols élevaient près des villes côtières. L'importation des races caprines est, d'après M. Berchiche, chargé de la communication au niveau du ministère de l'agriculture, soumise à un cahier de charge, elle n'est pas totalement interdite comme on le suppose certains. Pour des raisons d'ordres sanitaires, l'Algérie ne peut pas importer des chèvres provenant des pays à risques, explique-t-il. Pour une bonne coopération commerciale, le pays d'origine doit se soumettre à la réglementation internationale en matière de santé animale. Le Dr L. Abderrahmane, inspecteur vétérinaire, nous affirme à ce propos que la direction des services vétérinaires (DSV) a en effet refusé toutes les demandes d'importation des pays qui ne se plient pas aux mesures sanitaires exigées par l'Algérie. C'est donc en toute logique qu'au niveau national, la consommation de viande et de lait de chèvre reste marginale. En effet, au plan mondial, les effectifs caprins dépassent, selon la FAO, les 900 millions de têtes. Quant à la consommation du caprin, elle représente presque 30% des viandes rouges consommées au monde, avec comme plus grands consommateurs, l'Iran et la Grèce, suivis par la Lybie.

Concernant l'Algérie, la faiblesse de son rendement et de production en viandes mais aussi en lait, est due, selon des zootechniciens, au fait que la chèvre soit élevée là où les autres animaux ne trouvent pas à se nourrir et à son adaptation à un milieu aride, qui ferait souffrir vaches et moutons mais qui incite, par contre, son élevage à titre familial. En effet, la chèvre se contente du peu et tire profit de toutes sortes de végétation «sauvage» (buissons, branchages épineux) elle mange même du papier (cartons et... «journaux») puisqu'ils contiennent de la cellulose nous apprend un agronome. A Biskra, où l'on compte un nombre important de l'espèce, on laisse rarement entrer la chèvre dans les palmeraies contrairement au mouton car, affirme-t-on, elle peut déterrer et détériorer les micro-racines des jeunes palmiers. Il faut souligner que la chèvre qui, jusque là, prospérait uniquement dans l'arrière pays et parfois aux périphéries des villes, côtoie aujourd'hui le centre des grandes villes. A Alger, on l'a retrouvée près des quartiers huppés de Hydra et Ben Aknoun, brouillant les quelques espaces verts devant l'indifférence des autorités



communales. Et bien avant qu'elle ne fasse son récent «retour», la chèvre était élevée durant les deux derniers siècles par les Maltais. Ils descendaient avec leurs troupeaux chaque matin de Z'ghara, d'El Biar et d'El Madania, sur les hauteurs d'Alger, pour vendre le lait frais de leurs chèvres à Bab El Oued, la Casbah et Laâquiba, nous apprend un octogénaire. La traite se faisait sur place, devant le portillon, se rappelle-t-il.

GASTRONOMIE ET COMPOSITION NUTRITIONNELLE DE LA VIANDE CAPRINE

Sur un autre plan, il faut noter que la viande caprine est une viande de bonne qualité protéique. Elle est plutôt maigre comparativement aux viandes les plus courantes. Son taux de matière grasse contient peu d'acides gras saturés et son taux de cholestérol est plus bas que pour les autres viandes, notamment l'ovine dont l'aspect et les caractéristiques lui sont similaires, ce qui la rend intéressante pour les personnes soumises à un régime hypocalorique et hypocholestérolémique.

Sur le plan de la gastronomie, seule la viande de chevreau est considérée. Cette dernière est couramment comparée, par les spécialistes de la gastronomie, à celle d'agneau. En fait, elle concerne dans les deux cas des animaux juvéniles abattus avant cinq mois. Des spécialistes en gastronomie Française ont mené une étude de caractérisation des deux viandes (chevreau et agneau). Des dégustateurs habitués ont goûté les gigots d'un agneau et celui d'un chevreau. Ainsi, sur le plan olfactif, celui d'agneau s'avère plus

juteux, rosé, au gras plus parfumé, alors que le chevreau présente une couleur plutôt grisée et une odeur «animale» plus prononcée. À la dégustation, la viande de chevreau est plus ferme, moins juteuse et plus filandreuse que celle d'agneau. Jugée plutôt un peu fade par les gastronomes, la viande de chevreau est préconisée, par les cuisiniers Français, avec des épices ou des condiments assez forts mais les cuisiniers américains préfèrent généralement ajouter un seul assaisonnement au réputé chevreau du «Tennessee», ceci pour ne pas masquer la délicatesse de la chair de «chevreau». Par ailleurs, cette dernière, est significativement moins grasse que l'agneau ; ce qui constitue un élément favorable à sa consommation par une clientèle de plus en plus soucieuse du maintien pondéral. Concernant l'odeur, beaucoup de consommateurs, ont relevés, qu'il n'y avait pas de différence significative entre les deux viandes. Une dame que nous avons rencontrée à Koléa nous affirme « qu'il suffit de mettre les premières bouchées pour s'y habituer ». Cette dernière, souffrante d'une cardiopathie, nous apprend qu'elle ne peut plus s'en passer de viande de chèvre.

En revanche, la viande caprine qui concerne les animaux matures (chèvre et bouc) est d'une texture plus ferme que celle du chevreau. Elle nécessite donc une cuisson plus longue. Par ailleurs, la répulsion pour la viande de chèvre est due à l'odeur forte et parfois désagréable. La même que dégage autour d'elle la race caprine. Cette odeur qui est encore plus forte pour le bouc (odeur de nature sexuelle) et qui se communique à la chair rend alors

difficile sa consommation. Pour cela, on prône la castration qui facilite l'engraissement, fait disparaître l'odeur et rend la chair plus tendre et plus savoureuse. Autrefois, dans la tradition de certaines régions d'Algérie, le bouc était obligatoirement sacrifié lors de certaines circonstances, en plus de certaines croyances qui ordonnaient un bouc «noir», alors que la viande de chèvre est encore à nos jours réservée aux ragouts mijotés (pot-au-feu) et surtout pour le couscous, lors des fêtes familiales.

En Europe, où l'on compte pourtant les meilleurs races «laitières» au monde telles que la Saanen, l'Alpine, la Pointevine, la Maltaise et la Corse, on fabrique de la charcuterie de chèvre, sèche (saucisse, saucisson, salami, etc.) ou cuite (pâté, rillettes, terrines, etc.). En Afrique, la conservation de cette viande se fait par séchage puis salage. Autrefois, la viande de chèvre «salée» était destinée aux consommateurs les plus pauvres.

En France, la vente de viande de l'espèce chèvre à Monsieur Seguin, est réglementée ; bien évidemment, de peur que les bouchers ne la fassent passer pour de la viande de mouton. En Italie, à Bologne plus précisément, pour les mêmes raisons, l'élevage des chèvres a été interdit tandis qu'à Osogna (Suisse), le cabri servait, autrefois, de dime.

Enfin, concernant l'élevage pour la production laitière, l'espèce représente 20% de la production mondiale en lait. Le lait de chèvre est destiné en grande partie à la fabrication des fromages et autres produits laitiers qui, par ailleurs, coûtent plus chers que ceux tirés des vaches. En Algérie, une industrie du lait de chèvre s'organise, ses derniers temps, notamment à Ghardaïa et Tizi Ouzou. L'élevage caprin «laitier» n'est donc plus destiné uniquement à l'usage familial ou local, mais c'est bien l'agro-industrie qui, désormais, tire le lait, ceci en attendant la viande.

Pour le moment, la consommation de viande, de lait et de beurre de chèvre, est en nette progression en ville qui, en « outre », échappe aux circuits réglementés et aux statistiques et reste, par conséquence, difficile à quantifier !

Composants des viandes	Chèvre	Mouton	Bœuf	Poulet
Calories	122	175	179	162
Matière grasse (g)	2,6	8,1	7,9	6,3
Acides gras saturés (g)	0,8	2,9	3,1	1,7
Cholestérol (mg)	64	78,2	73,1	76
Protéines (g)	22	24	25	25

Source : Dictionnaire vétérinaire et des animaux domestiques, Éditions Brunet/Africa ciel/ Librairie agricole de la Maison rustique

Sovac : inauguration d'un nouveau showroom Skoda



Par Rachid Beldi

Sovac vient d'inaugurer un nouveau showroom Skoda à Cheraga, à l'ouest d'Alger. Situé précisément aux Dunes, ce site a la particularité d'être le premier showroom à répondre à la nouvelle identité visuelle de la marque tchèque, en attendant espaces du genre qui viendront rejoindre le réseau Sovac. Conçu pour être une vitrine pour une marque qui réalise des résultats probants sur le marché algérien, le nouveau showroom Skoda s'étend sur une superficie de 310 m² où prennent place les différents modèles de la marque, entre la Fabia, citadine qui ne cesse de gagner l'estime des clients, le SUV Yeti, les berlines Rapid, Octavia et Superb ainsi que la dernière arrivée Rapid Spaceback. Côté service après-vente, comptez 885m² pour un atelier accueille les clients en mettant à leur disposition 10 ponts élévateurs sous la houlette d'une équipe professionnelle », souligne-t-on chez Sovac. Les mêmes clients bénéficient également d'une mezzanine de 140 m² où ils pourront profiter de confort pendant la prise en charge de leur véhicule. La Direction de la marque occupe, quant à elle, un espace de 270 m². Avec ce nouveau showroom à l'ouest de la capitale, la marque Skoda gagnera sans doute en visibilité pour poursuivre sa progression sur un marché où elle a terminé le premier semestre 2014 à la 8ème place des ventes avec 6182 ventes, soit une évolution de 16%.

Suzuki Algérie : 50 000 DA de remise sur la Swift 5 portes



La Suzuki Swift 5 portes (HB) est cédée actuellement à 1 050 000 DA chez Elsecom Automobiles. Comprendre que la citadine japonaise bénéficie d'une remise de 50 000 DA valable jusqu'au dernier jour du mois de ramadhan. Une offre qui devrait réjouir les clients en quête d'une bonne affaire. Une bonne affaire dans une affaire, vu que la Swift HB offrait déjà un rapport qualité-prix très concurrentiel pour son retour chez Elsecom Automobiles, redescendant très bas dans l'échelle des tarifs de son segment pour s'afficher à seulement 1 100 000 DA TTC pour une version unique GL 1.2 essence de 85 ch qui offre 2 airbags, la direction assistée électrique, le verrouillage centralisé à distance, la climatisation, l'ABS et EBD, les lève vitres électrique AV/AR, le réglage électrique des rétroviseurs extérieurs, les jantes en alliage dont celle de la roue de secours, les vitres teintées, la Radio CD MP3+ USB Box, le volant réglable en hauteur, les rétroviseurs extérieurs couleur carrosserie, les clignotants sur rétroviseurs et le système de commandes au volant. Autrement dit, les 50 000 DA de remise en cours ont le goût d'amande sur le kalbelouz en ce mois sacré et succulent à la fois.

R. B.

Diamal : la nouvelle Chevrolet Optra fait son show

Par Lyès Ibalitène

Révélee en Algérie lors du dernier salon de l'automobile d'Alger, la nouvelle Chevrolet Optra est en train d'effectuer ses débuts commerciaux officiels chez Diamal, représentant de la marque au nœud papillon. Des débuts qui ne passent pas inaperçus. Bien au contraire, la nouvelle Optra jouit, pour la circonstance, d'une démarche marketing à valeur de mise en évidence certaine et de placement porteur pour une berline qui a déjà fait grandes ses preuves sur le marché algérien et dont la nouvelle génération arrive avec l'objectif de poursuivre le succès de sa devancière, sinon de faire encore mieux. Ainsi, et outre la campagne publicitaire dont elle bénéficie sur différents supports, la nouvelle Optra est actuellement sous les feux de la rampe au Musée du Bardo, à Alger. Sous le thème « Relaunch de la New Optra », Diamal fait baigner sa dernière venue dans les chaudes soirées ramadanesques à affluence record de ce haut lieu culturel si cher à Bled Sidi Abderrahmane. Une démarche qui permet au public de découvrir de découvrir une véhicule manifestement rafraîchi par les vertus de la nouvelle charte stylistique de la marque Chevrolet et héritant, à l'occasion de dimensions en hausse, avec 4597 mm de longueur (+97 mm), une largeur de 1736



mm (+11mm) et une hauteur de 1462 (+17mm). L'empattement gagne 40 mm et passe à 2640 mm, alors que le coffre atteint les 445 litres après avoir gagné, lui aussi, 40 litres. Ces dimensions en hausse sont valorisées par une évolution stylistique qui signe une certaine rupture avec sa devancière. La nouvelle Optra étale des lignes fluidifiées, mariées à un design moderne. Du coup, elle gagne sans conteste en attrait et promet tirer son épingle du jeu dans ce qui est appelée l'entrée de gamme du segment C. Dans cette optique, elle est positionnée dans le catalogue de Diamal entre l'Aveo (ou la Sail) et la Cruze, pour représenter « une alternative élégante et plus abordable comparativement aux berlines du segment supérieur. Familiale, sûre et abordable pour le plus grand bonheur de la clientèle Algérienne fidèle à Chevrolet et aux berlines accessibles et valorisantes », se réjouit-on chez

la filiale de CFAO Automotive. Disponible en version unique LS dotée du bloc 1.5 essence de 112 ch à 5800 tr/mn, couplé à une boîte manuelle à 5 rapports, la nouvelle Optra est affichée à 1 390 000 DA, en contrepartie d'une offre équipements enviable (Airbags frontaux, ABS, Direction assistée, Rétroviseurs électriques, Lèves-vitres électriques avant et arrière, Verrouillage centralisé, Autoradio MP3 avec connectique USB, 6 haut-parleurs, Climatisation manuelle, Volant réglable en hauteur, Siège conducteur réglable sur six positions, Banquette arrière rabattable, Accoudoir central à l'avant et à l'arrière, Aide au stationnement arrière, Antibrouillards avant, Poignées de portes chromées, Jantes alliage de 15 pouces...). Sur le registre des coloris, la nouvelle Optra est disponible en blanc, gris argent métallisé, gris urbain métallisé et noir carbone métallisé.

Audi : 6 millions de quattro produites

Par Karim Nouar



Audi vient d'atteindre le volume de 6 millions de quattro produites. L'heureux privilège de ce chiffre symbolique revient à une SQ5 3.0l TDI grise destinée au marché américain. La performance du constructeur allemand est d'autant plus remarquable qu'elle intervient seulement une année et demi après la barre du 5 millionième exemplaire Quattro livré (février 2013). Entamée en 1980, le parcours du quattro s'est rapidement affirmé pour devenir un succès pour la marque aux anneaux et une référence sur le marché mondial de l'automobile. Aujourd'hui, elles sont 170 versions quattro à être commercialisées dans le monde. Une diversité d'offres qui explique la paridigité qui a mené Audi vers le nouveau cap des 6 millions d'unités. Le Q5 arrive en tête des modèles quattro les plus vendus, suivi de l'A4. C'est aux USA, Canada, Russie et Moyen-Orient que le quattro est le plus demandé. Le quattro réunit plusieurs technologies adaptées selon la configuration du moteur. Certains modèles ne sont disponibles qu'en quattro (Q7, R8, A4 et A6 Allroad et toutes les versions S et RS).

Voiture de l'année 2015 : une première liste publiée



Une première liste de modèles éligibles au titre de voiture européenne de l'année 2015 vient d'être publiée par le site de l'élection Car of the Year (COTY). Elles sont actuellement 31 candidates à figurer sur cette liste qui pourrait s'étendre à d'autres prétendantes encore d'ici le 31 décembre prochain, date de sa clôture. Qui succèdera à la 308 dans le palmarès de voiture européenne de l'année ? La bataille ne fait que commencer, n'a même pas encore commencé, et le chemin vers la consécration passera par le choix d'un jury qu'il faudra savoir convaincre jusqu'au bout des étapes de sélection. (Plus de détail sur www.dzairauto.com).

K. N.

Skoda : première esquisse de la prochaine Fabia

La prochaine Skoda Fabia vient d'être dévoilée dans une première esquisse. La citadine tchèque sera dévoilée dans sa forme finale au Mondial de l'automobile, à Paris, l'automne prochain. Cette première esquisse dévoile une voiture jeune, urbaine et craquante. L'ADN de Skoda est palpable dans cette voiture qui sera le premier véhicule de série à hériter des éléments tirés du concept-car Skoda VisionC. La prochaine Fabia berline se caractérise par ses proportions justes et équilibrées. Cette troisième génération est de 9 cm plus large et de 3 cm plus basse que son aînée. Pour la première fois, la Fabia propose un intérieur personnalisable, avec de nombreuses options offertes pour créer sa propre voiture.



AIR ALGÉRIE

LUNDI	
Vol	Départ
Oran - Alger	07h00
Oran - Alger	11h25
Oran - Alger	15h00
Oran - Alger	16h50
Oran - Alger	19h00
Oran - Alger	21h00
Oran - Béchar	15h45
Oran - Annaba	15h30
Oran - Constantine	18h35
Alger - Oran	09h30
Alger - Oran	13h00
Alger - Oran	17h00
Alger - Oran	20h30
Béchar - Oran	13h05
Annaba - Oran	18h10
Constantine - Oran	16h00

MARDI	
Vol	Départ
Oran - Alger	07h00
Oran - Alger	11h00
Oran - Alger	15h00
Oran - Alger	19h00
Oran - Alger	13h15
Oran - Constantine	15h30
Oran - Adrar	09h00
Alger - Oran	09h00
Alger - Oran	13h00
Alger - Oran	15h20
Alger - Oran	17h00
Alger - Oran	20h30
Constantine - Oran	17h50
Adrar - Oran	12h05

INTERNATIONAL

LUNDI	
Vol	Départ
Oran - Metz	07h00
Oran - Paris-Orly	08h00
Oran - Toulouse	08h50
Oran - Marseille	09h00
Oran - Lyon	10h15
Oran - CDG	14h00
Oran - Casablanca	14h00
Oran - Frankfurt	14h00
Oran - Alicante	15h45
Oran - Medine	22h45

Vol	Arrivée
Metz - Oran	12h50
Paris-Orly - Oran	14h10
Toulouse - Oran	12h50
Marseille - Oran	18h35
Lyon - Oran	15h40
CDG - Oran	20h10
CasablancaOran	18h00
Frankfurt - Oran	20h30
Alicante - Oran	18h45
Medine (+1) - Oran	12h00

MARDI	
Vol	Départ
Oran - Paris-Orly	08h00
Oran - Toulouse	08h50
Oran - Marseille	09h00
Oran - Paris-CDG	14h00
Oran - Lyon	14h45
Oran - Alicante	15h45
Oran - Istanbul	20h10

Vol	Arrivée
Paris-Orly - Oran	14h10
Toulouse - Oran	12h50
Marseille - Oran	13h35
Paris-CDG - Oran	20h10
Lyon - Oran	20h00
Alicante - Oran	18h45
Istanbul (+1) - Oran	04h40

AIGLE AZUR	
VOL	DEP/ARR
Paris-Orly - Oran	Lun 16h00/17h25
Paris-CDG - Oran	Lun/Mer/Ven 15h15/16h45
Lyon - Oran	Lun/Mar/Mer/Jeu/Ven 09h00/10h05
Marseille - Oran	Lun/Mar/Mer/Jeu/Ven 09h00/09h40
Oran - Paris-Orly	Lun 18h25/21h45
Oran - Marseille	Lun/Mar/Mer/Jeu/Ven 17h45/20h20

الخطوط التونسية TUNISAIR	
Tunis/Oran	Oran/Tunis
Arrivée	Départ
Lundi / Jeudi	
09h45	10h30



TRAIN	
Départ	Arrivée
ORAN - ALGER	
08h00	12h56
12h30	17h36
ALGER - ORAN	
08h00	13h00
12h30	17h35
ORAN - MAGHNA	
08h30	12h09
12h50	16h22
MAGHNA - ORAN	
08h50	12h22
14h05	17h26
ORAN - TLEMCEN	
17h00	19h42
TLEMCEN - ORAN	
06h00	08h32
ORAN - BECHAR	
23h30	08h46
BECHAR - ORAN	
23h00	08h00
ORAN - CHLEF	
16h30	18h56
CHLEF - ORAN	
05h40	08h21
ORAN - TÉMOUCHENT	
17h02	18h36
TÉMOUCHENT - ORAN	
07h15	08h14
ORAN - MOHGUOUN	
06h30	07h13
17h10	17h53
MOHGUOUN - ORAN	
07h30	08h13
07h55	08h37

ALGÉRIE FERRIES	
JUILLET	
DÉPART	ARRIVÉE
ORAN / ALICANTE	
Dim 20 - 23h00	Lun 21 - 09h00
Lun 21 - 23h00	Mar 22 - 09h00
Mer 23 - 11h00	Mer 23 - 19h00
Mer 23 - 23h00	Jeu 24 - 09h00
Jeu 24 - 23h00	Ven 25 - 09h00
Sam 26 - 11h00	Sam 26 - 19h00
Mer 30 - 18h00	Jeu 31 - 19h00
ALICANTE / ORAN	
Dim 20 - 23h00	Lun 21 - 09h00
Lun 21 - 23h00	Mar 22 - 09h00
Mar 22 - 23h00	Mer 23 - 07h00
Mer 23 - 23h00	Jeu 24 - 09h00
Jeu 24 - 23h00	Ven 25 - 09h00
Ven 25 - 23h00	Sam 26 - 07h00
Sam 26 - 23h00	Dim 27 - 09h00
ORAN / MARSEILLE	
Mar 22 - 12h00	Mer 23 - 14h00
Ven 25 - 11h00	Sam 26 - 12h00
MARSEILLE / ORAN	
Mar 22 - 13h00	Mer 23 - 15h00
Sam 26 - 14h00	Dim 27 - 15h00

THÉÂTRE RÉGIONAL D'ORAN

Aujourd'hui à 23h au T.R.O.
«El Wahl»
 Auteur : Belkeroui Mohamed
 Mise en scène : Youssef Gouasmi
 (Echos de Jeunes)

Mardi 22 juillet à 23h au T.R.O.
«Bent El Houma»
 Auteur et mise en scène : Mohamed Mihoubi
 (Ass/ Amel)

Mercredi 23 juillet à 23h au T.R.O.
Concert de musique «variété Algérienne»
 (Rayonnement des arts)

Jeudi 24 juillet à 23h au T.R.O.
«El Mouhtal Ouel Ablah»
 Auteur et mise en scène : Yahla Mourad
 (Afrah El Mesrah Tlemcen)

Vendredi 25 juillet à 23h au T.R.O.
«El Ghoul Bou Seb Resane»
 Auteur : Mourad Senouci
 Mise en scène : Laroussi Missoum
 Résumé : «Un ogre à sept tête qui règne par la terreur et la manipulation. Il empêche toute contestation à son pouvoir. Dans les cuisines de son palais, les serveurs parlent de la grande fête qui se prépare et évoque l'émergence d'un certain Bachar qui pousse le peuple à la révolte. L'ogre, qui pète autant qu'il parle, veut chasser l'intrus et ceux qui le suivent.
 (Les amis du théâtre Chlef)

Samedi 26 juillet à 23h au T.R.O.
«Ras EL Fortas»
 Auteur et mise en scène : Djamel Benaouf
 (Ass/ Numidia)

Dimanche 27 juillet à 23h au T.R.O.
«Ana Entemtem Ouenta Afham»
 Mise en scène Auteur & mise en scène : Benala Samir
 Résumé : C'est un spectacle humoristique et divertissant qui porte de nombreuses significations et des idées qui traitent divers sujets sociaux et politiques contemporains. (Coop/ Culturelle «Comédien Naissant»)

Lundi 28 juillet à 23h au T.R.O.
«El Maknin»
 Auteur : Ibrahim Bouyahya Aïcha
 Mise en scène : Ibrahim Bouyahya Aïcha
 (Troupe Mesrah El Hakim)

Mardi 29 juillet & mercredi 30 juillet à 15h au T.R.O.
«Plus petit que moi»
 Auteur : Cheggag Safia – Boualem Abdelhafid
 Mise en scène : Cheggag Safia

CINÉMATHEQUE D'ORAN

Aujourd'hui
-14h30 : «Robin Hood» de Ridley Scott. (USA/2009)
-22h30 : «Le roi Arthur» de Antoine Fuqua. (2004)

Mardi 22 juillet
 Cinéma Western
-14h30 : «Mon nom est personne» de Sergio Leone. 1973
-22h30 : «Pour quelque dollars de plus» de Sergio Leone

Mercredi 23 juillet
-14h30 : «Pour quelque dollars de plus» de Sergio Leone
-22h30 : «Mon nom est personne» de Sergio Leone

Jeudi 24 juillet
 Regard Sur Le Cinema Russe
-14h30 : «12» de Nikita Mikhalkov. (2007/Russie).
-22h30 : «Harraga Blues» de Moussa Haddad. (Alg/2013)

Vendredi 25 juillet
-22h00 : «Le Pianiste» de Roman Polanski/2002.
 «Palme d'or Cannes 2002»

Samedi 26 juillet
-14h30 : «Apocalypse Now» de Francis Ford Coppola
-22h30 : «Le destin» (Elmassir) de Youcef Chahine. Egypte. 1997

Dimanche 27 juillet 2014
-14h30 : «Le Roi Arthur» de Antoine Fuqua. 2004
-22h30 : «La citadelle» de Mohamed Chouikh. Alg.

LES RENCONTRES DE L'IDRH

ECOLE DE MANAGEMENT
 (A partir de 22h30)
 à la Salle des Conférences
 Mahmoud Darwich de l'IDRH, au 18A, rue Zighout Youcef-Canastel- Oran

Mercredi 23 Juillet : «Lean + Qualité=Performance : la synergie de deux systèmes de management pour l'excellence de votre entreprise», par Mohammed Riad GHERBI, Expert en Lean Management et en Management Industriel, Président de AMCE Lean Europe et Souheil GUESSOUM, Manager exécutif et Consultant International en Stratégie et Organisation.

«VALISE THÉÂTRALE»

Aujourd'hui à 23h à Aïn El Bya
«M'nami» (mon rêve)
 Auteur : Djouad Zahredine
 (Ass/Noujoum El Mesrah)

Mardi 22 juillet à 23h à Bir El-Djir
«Ana Entemtem Ouenta Afham»
 Auteur : Samir Benalla (Coop/Bel Air)

Mercredi 23 juillet à 23h à Messerghin
BENKABOU
 Auteur : Mohamed Yabdri (Daraja théâtre)

MÉTÉO

AUJOURD'HUI	DEMAIN
ORAN	
Ensoleillé Max.31-Min.19	Ensoleillé Max.33-Min.20
MOSTAGANEM	
Ensoleillé Max.28-Min.22	Ensoleillé Max.30-Min.22
TLEMCEN	
Ensoleillé Max.33-Min.19	Ensoleillé Max.35-Min.20
MASCARA	
Ensoleillé Max.34-Min.20	Ensoleillé Max.36-Min.20
TIARET	
Ensoleillé Max.32-Min.16	Ensoleillé Max.34-Min.17
CHLEF	
Ensoleillé Max.35-Min.22	Ensoleillé Max.38-Min.21
BÉCHAR	
Ensoleillé Max.42-Min.28	Ensoleillé Max.43-Min.28
ALGER	
Ensoleillé Max.28-Min.21	Ensoleillé Max.29-Min.21
CONSTANTINE	
Ensoleillé Max.31-Min.16	Ensoleillé Max.32-Min.16
ANNABA	
Peu nuageux Max.27-Min.21	Ensoleillé Max.28-Min.21

COURRIER EXPRESS

KAZI - TOUR
 Alger : 021.49.70.84/0770.91.38.05
 Oran : 041.58.77.56/0770.61.65.31
 Mostaganem:045.21.96.92/0770948973
 Tlemcen: 043.26.10.28/0770.87.96.36
 El-Eulma : 0772.96.28.68
 Sétif : 0770.97.62.02

TRANSPORTEUR SAFIR

Oran - Alger: 061.20.20.45
 Constantine: 072.45.78.62
 El Eulma: 072.90.40.89
 El Eulma - Sétif: 071.43.61.49

ANDERSON NATIONAL EXPRESS

Groupage marchandises
 Oran :070.32.59.29 / 070.94.69.31
 070.92.87.28 - Alger:021.51.33.44
 Fax: 021.51.47.27

BRYA EXPRESS

Alger : 021.45.21.60
 Oran : 041.32.33.46

Un cigarettier condamné à verser une indemnisation record de 23,6 milliards de dollars



Un tribunal de Floride a ordonné au cigarettier américain RJ Reynolds Tobacco Company de verser une indemnisation de 23,6 milliards de dollars à la veuve d'un fumeur décédé d'un cancer du poumon, une somme record pour un seul plaignant dans l'histoire de cet Etat du sud. Le verdict, rendu par le jury du comté d'Escambia après une quinzaine d'heures de délibération, est assorti de dommages et intérêts d'un montant de 16 millions de dollars à verser à la succession du défunt, Michael Johnson Senior.

Au cours du procès, qui aura duré quatre semaines, les avocats de la veuve de M. Johnson, Cynthia Robinson, ont fait valoir que RJ Reynolds n'avait pas fait le nécessaire pour informer les consommateurs des dangers du tabac. Une négligence qui aurait permis que M. Johnson contracte un cancer du poumon. Selon ces avocats, M. Johnson était devenu «accroc» à la cigarette et ses multiples tentatives d'arrêter de fumer avaient échoué. «RJ Reynolds a pris un risque calculé de fabriquer des cigarettes et de les vendre à des consommateurs sans les informer convenable-

ment des risques», a affirmé Willie Gary, l'un des avocats de Mme Robinson, dans un communiqué. «Nous espérons que ce verdict enverra à RJ Reynolds et aux autres grands cigarettiers un message qui les obligera à arrêter de mettre en danger la vie de personnes innocentes», a déclaré M. Gary.

RJ Reynolds va faire appel de cette décision, a annoncé dans un communiqué l'avocat de la société, J. Jeffery Raborn, pour qui le jugement va «bien au-delà des limites du raisonnable et de l'équité». Le cigarettier est «convaincu que le tribunal respectera la loi et ne permettra pas que ce verdict fou tienne», a ajouté M. Raborn, jugeant les dommages et intérêts «très excessifs et irrecevables par les droits étatiques et constitutionnels».

Le tabac reste la première cause de mort prématurée aux États-Unis, tuant près d'un demi-million d'Américains chaque année, selon les experts. Environ 18% des Américains fument, contre 42% dans les années 60.

Quelques jours avant ce verdict sans précédent, la maison-mère, Reynolds American, avait annoncé l'acquisition prochaine de sa rivale Lorillard afin de créer un mastodonte à même de conquérir le

marché des cigarettes électroniques, dont la croissance vient compenser la chute des ventes de cigarettes traditionnelles. Cette acquisition pourrait redessiner le marché américain du tabac, l'un des plus importants à l'échelle mondiale, avec des ventes annuelles pesant plus de 90 milliards d'euros en 2013, selon l'institut de recherche Euromonitor. L'alternative électronique, qui fait inhaler de la vapeur et non de la fumée, et qui ne contient pas de goudron, pourrait contribuer à prévenir beaucoup de cancers et autres maladies causés par les toxines des cigarettes traditionnelles, qui tuent une personne toutes les six secondes, selon le rapport d'un groupe de cinquante médecins et d'experts auprès de l'Organisation mondiale de la santé, en mai. En janvier, les États-Unis ont fêté le cinquantième anniversaire du rapport de leur ministre de la Santé, établissant que fumer pouvait engendrer un cancer du poumon.

Depuis, pas moins de treize types de cancers et plusieurs autres affections - diabète, cécité... - ont été identifiés comme pouvant être causés par la consommation de tabac.

Un meilleur taux de survie quand les Urgences sont saturées !

Plus le nombre de patients traités au service des Urgences est élevé, plus le taux de survie est bon. C'est le résultat surprenant d'une étude qui s'est essentiellement penchée sur les services d'urgences américains.

Une étude publiée dans les Annales de la médecine d'urgence montrent que les patients qui sont admis dans des services d'urgences bondés sont mieux soignés que ceux admis dans des services désertés. Pour parvenir à cette conclusion, les chercheurs de l'Université du Michigan (Etats-Unis) ont étudié les dossiers médicaux de 17500 patients admis dans quelque 3000 services d'urgences américains.

Ils ont fait le suivi de leur état de santé lors

de leur admission, deux jours après l'hospitalisation et à la fin du séjour.

Ils en ont conclu qu'un malade admis dans un service d'urgences saturé a plus de chance de survivre, particulièrement s'il est atteint d'une maladie aiguë potentiellement fatale. Selon le Dr Keith Kocher, principal auteur de l'étude, cela s'explique par le fait que les malades à haut risque ont besoin de médecins au niveau d'aptitude élevé et un hôpital avec technologies de pointe pour être le mieux soigné possible. Et comme les services les plus chargés s'appuient souvent sur un hôpital bien équipé, cela explique pourquoi le risque de mortalité est réduit de 10% dans les services

d'Urgences les plus fréquentés. Ce pourcentage passe même à 26% pour les patients atteints de septicémie et à 22% pour les patients souffrant d'insuffisance pulmonaire. Pour les chercheurs de l'Université du Michigan, il existe bien des maladies «à risque» qui nécessitent des compétences en matière de précision du diagnostic et pour le suivi des éventuelles complications : la pneumonie, l'insuffisance cardiaque congestive, la septicémie, l'infarctus aigu du myocarde, l'accident vasculaire cérébral, l'insuffisance respiratoire et l'hémorragie gastro-intestinale. «Pour ces maladies, plus les médecins voient passer de patients, mieux c'est» insiste le Dr Kocher.

Liban

Une vidéo d'un enfant battant un autre bouleverse les réseaux sociaux

Le Liban a ordonné samedi une enquête sur une vidéo montrant un enfant de 5 à 6 ans, encouragé par des voix adultes, en train de battre un autre garçon plus âgé, probablement un réfugié syrien, des images choquantes qui se sont répandues sur internet, provoquant l'indignation sur les réseaux sociaux.

Sur cette vidéo, dont le contenu n'a pas pu être vérifié de manière indépendante par l'AFP, l'enfant, Abbas, assène des coups à un garçon plus âgé, le frappant sur différentes parties du corps, revenant à la charge malgré les supplications de sa victime. «J'ai demandé au procureur général d'ouvrir une enquête», a déclaré à l'AFP le ministre de la Justice Ashraf Rifi. «L'enfant battu est très probablement syrien et sa famille réside probablement dans la vallée de la Bekaa», près de la frontière syrienne, a-t-il ajouté. La vidéo a été mise en ligne par le portail libanais www.yasour.org qui affirme l'avoir obtenue d'un téléphone portable.

Abbas, qui semble âgé de 5 à 6 ans et porte une queue de cheval, frappe le garçon non identifié avec une matraque, lui assène un coup de poing au visage et un coup de pied dans les tibias alors que des adultes et des enfants qui n'apparaissent pas sur la vidéo



encouragent à frapper plus fort.

La victime tente de se protéger des coups avec ses bras mais une voix masculine adulte lui ordonne de les baisser avant de demander à Abbas de le frapper à nouveau. «Abbas, frappe-le, n'aie pas peur», ordonne la voix masculine. Abbas reçoit l'ordre de donner une gifle au garçon et le fait, puis de le frapper à l'estomac et s'exécute à nouveau, comme s'il s'agissait d'un jeu. La victime gémit, se met à genoux, implore Dieu et tente de nouveau de se

protéger des coups. Mais une autre voix, apparemment celle d'un jeune garçon, et la voix de l'adulte s'exclament : «ce n'est pas assez fort». Le site Yasour a affirmé que les voix appartenaient aux «parents libanais» d'Abbas. «Lorsque j'ai vu cette vidéo honteuse, pour la première fois, j'ai eu honte d'être libanais», a réagi un utilisateur de Facebook. Un autre commentateur a accusé les parents présumés d'Abbas «d'élever l'enfant de manière à en faire un raciste dès son plus jeune âge».

Afrique du Sud

Un enfant meurt traîné par la voiture volée de ses parents

Un garçon de quatre ans est mort samedi soir après avoir été traîné sur huit kilomètres, attaché par sa ceinture de sécurité à la voiture de ses parents dont s'étaient emparés des malfaiteurs, a indiqué la police dimanche. La voiture familiale roulait près de Boksburg, à la périphérie de Johannesburg, quand trois hommes se sont approchés, a raconté le porte-parole de la police provinciale Khensane Magoai. «Ils lui ont ordonné (au père),

à sa femme et à sa fille de sortir du véhicule. Le garçon de quatre ans est resté avec sa ceinture de sécurité. Alors les malfaiteurs ont pris la voiture et sont partis» en trombe, sans doute sans laisser au garçon le temps de se détacher alors qu'il commençait à sortir du véhicule, a indiqué le policier à l'agence Sapa. «Il a été traîné jusqu'à Boksburg», à huit kilomètres de là. «Les voleurs ont ensuite abandonné le véhicule et le garçon était mort», a poursuivi

le lieutenant-colonel Magoai. Le président sud-africain Jacob Zuma a parallèlement lancé dimanche matin un appel à témoins pour aider à retrouver un garçon de cinq ans qui se trouvait dans une voiture attaquée par des malfaiteurs mardi à Bronkhorstspruit, non loin de Pretoria. Le garçon était avec son père quand quatre hommes se sont emparés de l'auto, laissant le père pour mort dans un chantier et emmenant l'enfant avec eux.

Pour éviter l'espionnage, l'Allemagne veut revenir à la machine à écrire

L'Allemagne serait-elle ces jours-ci entrain d'orchestrer un étonnant retour vers le passé? Visé à plusieurs reprises par des enquêtes de la part de l'Agence nationale de sécurité américaine (NSA), le pays envisage aujourd'hui très sérieusement de sécuriser ses échanges ayant recours à la bonne vieille machine à écrire qui pourrait se substituer prochainement aux envois d'emails. Après le vol de millions de data, les écoutes téléphoniques et plus de 300 rapports rédigés à propos de la chancelière Angela Merkel, l'Allemagne préfère aujourd'hui jouer la carte de la prudence et de la sécurité. Pour cela, les dirigeants du pays tentent ces jours-ci de mettre en place des stratagèmes plus ou moins cocasses pour éviter à l'avenir que leurs échanges ne soient encore interceptés par l'Agence nationale de sécurité américaine. C'est



dans ce contexte de défiance que Patrick Sensburg, le rapporteur de la commission parlementaire allemande sur cet espionnage de grande envergure commis en Allemagne, a expliqué comment lui et ses collaborateurs s'y prenaient pour tenter de sécuriser leurs échanges. «Nous devons nous assurer que nos échanges internes sont sécurisés, que nos emails sont cryptés, que nos téléphones le sont aussi ainsi que d'autres procédures que je ne peux pas préciser ici», a expliqué cette semaine à la chaîne publique ARD, Patrick Sensburg. Pour se faire, l'homme raconte que celui-ci envisage de taper bientôt ses rapports sur une machine à écrire. «et pas un modèle électronique», préfère-t-il préciser.

Un jeune meurt d'une overdose de caféine pure

Les autorités américaines ont fermement mis en garde vendredi contre l'ingestion de caféine pure, disponible notamment sur internet, après la mort d'un adolescent qui en avait abusé. «Ces produits contiennent 100% de caféine. Une seule cuillère équivalait à environ 25 tasses de café», explique la FDA, l'autorité en matière d'alimenta-

tion. Et de fermement déconseiller la consommation «de caféine en poudre pure». «La caféine pure est un stimulant très puissant et de très petites doses peuvent provoquer des surdoses», prévient encore la FDA dans son communiqué. Les médias américains se sont fait l'écho au début du mois de la mort d'un jeune de 18 ans originaire de l'Ohio qui a

succombé à une overdose de caféine.

Plusieurs sachets de caféine pure en poudre ont été retrouvés chez lui. Ces produits sont très aisément disponibles sur internet et les associations de consommateurs exigent que leur vente soit régulée, à l'image de l'ONG Center for Science in the Public Interest.

APPARTEMENTS

■Vends Appart F3 et F4 dans un immeuble très luxueux nouvelle construction à Front de Mer ORAN (Possibilité par Crédit bancaire) - 0556.00.27.35 - 0550.46.18.22

■URGENT : A louer F2 25.000 Dinars/mois 1 an à l'avance R.CH. de villa et F4 2^{ème} étage de villa 40.000 Dinars/mois (Canastel) - 0696.25.10.08

■Cherche à louer Appart F2, Studio en plein centre-ville - Tél : 0799.09.65.13

■A.V. dernier Appart F3. 100 m². 4^{ème} étage. en finition avec ascenseur. Coopérative des Médecins (El Halia) ORAN - Tél : 0558.20.32.99

■A louer F3. 1^{er} étage. Nouveau bâti - à GDYEL - ORAN - Tél : 0553.88.96.95

■Vends un joli appartement. Acté. 125 m² à Plaza Immobilier les Camélias, F3 + cuisine équipée + 3 dressings + 2 SDB + 1 place de garage en sous-sol - Pour Info. Tél : 0555.63.08.94

■Vends ou Loue joli appartement F3 à Hai Seddikia. Très bon voisinage, cité très calme - Tél : 0771.62.33.24 - 0542.78.18.02

■A vendre appartement F3 / 70 m² - étage 2 - Akid Lotfi - ORAN - Tél : 0552.87.43.01

■A vendre Appart F2 Millenium 100 Mlk + F3 à Hai Yasmine + F3 à Miramar - N° Tél : 0793.85.72.57

■Vends : F6. 300 m². 1^{er} étage. Composé de : 2 SDB + 2 Cuis. + cour avec jardin superposé + garage (3 Voit.) en plein C.V. Place des Victoires + F6, 3^{ème} étage. Cuis. équipée + 3 SDB avec Ch. central + clim. Bd F. de Mer - AG. 04, Rue Med Khemisti - Tél : 041.29.26.03 / 0661.20.31.86

■Vends 6 Apparts F3 C.SDB dans le même immeuble Nlle Promotion à l'Hippodrome + 3 Apparts x F5 dans le même immeuble avec garage Nlle Promotion à Courbet + F4 avec garage cité Yaghamoracem Nlle Promotion - AG. 04, Rue Med Khemisti - Tél : 041.29.26.03 / 0661.20.31.86

■Vends Appart F4. Bon état. Cité agréable Akid Lotfi - ORAN - Contacter : 0558.73.82.60 ou 041.74.52.83

■Loue à Cap Falcon, durant saison estivale, appartements + chambres, cuisine, salle de bain, équipés dans villa grand standing avec toutes commodités, garage assuré - Tél. 0771.59.40.47

■Vends : F3 Désist. 1^{er} Cavaignac 280 U - F3 C. Perret l'Aile 1 acté 650 U - Loue : F1, F3, F4 C.V. - F3, F4 Akid - F3 Millennium - F3 Salem - F4 Yasmine CNEP - 0797.11.86.68

■Loue : F2 Rue Larbi Ben M'hidi 5e (2,5 U) - F3 pour bureau Bd Emir AKE angle 1er (4 U) - Villa Bir El Djir (10 U) - AG. « ABDALLAH » - 11 Cavaignac - 041.29.14.59 / 0770.40.87.48

■Vends F4. 3^{ème} étage Cité les Pyramides. Refait à neuf - Chauffage central. Climatiseur. Fenêtres, portes-fenêtres et rideaux en Mischler - Cuisine équipée - Tél : 0550.09.93.97

■A louer F3 à Bouzedjar-plate + local à Point du Jour 40 m² avec sanitaires - Tél : 0770.34.18.73

■Vds F5 237 m² 11^{ème} étage. Bt Liberté Bd Zirout Youcef - F4 125 m² + terrasse 44 m² 6^{ème} étage. Larbi Ben M'hidi - F3 4^{ème} étage. C.V. Ain El Turck - F3 1^{er} étage. 75,80 m² Cité 880 Logts Dar El Baïda - Ag. Imm. EL-AMEL - 0661.20.63.47 ou 0770.48.53.15

VILLAS

■Vends F4, 3^{ème} étage à Hai Seddikia, à côté Gl Ferradou. Endroit calme, excellent voisinage, bien situé et près de toutes les commodités - Tél : 0799.16.99.98

■Vends F3 refait à neuf. 87 m² : un Gd salon, 2 chambres avec dressing, cuisine aménagée, SDB avec serpentin, 2 toilettes, un Gd balcon - 8^{ème} étage avec Ascenseur - à Akid Lotfi ORAN - Tél : 0553.83.49.27

■Vends Appart. Bon état. Bien ensoleillé : 3 P + 1 Pte chambre + Cuis. + SDB - 2 façades avec 6 balcons. 2ème étage plein centre-ville. Bon voisinage. Sup. 82,44 m². Prix raisonnable - Tél : 0793.03.10.38

■PARIS - Loue Studio Juillet - Août / Idéal : Stage - Soins 6 Vacances : Pour 2 personnes - Tél : 0659.36.14.61

■Location de F5 - F3 pour le 1er Septembre. Loyer : 60.000 DA - 40.000 DA - à Bir El Djir, 5 min de Méridien Hôtel - 0560.34.92.82 - 041.65.41.36

■A vendre villa. Actée. Sup. 115 m². R+2 - Finie 75%. Coop. 18 Février Hai Felouçène (Barki) - Prix après visite négociable (Vide) - Tél. 0560.85.07.48

■A vendre villa. Actée. Sup. 115 m². R+1. Refaite à neuf (Vide). Coop. 24 Février (Barki) Hai Felouçène - Prix après visite négociable - Tél. 0560.85.07.48

■A vendre villa sup. 360 m². Actée. 2 façades. Située à Maraval - Tél. 0542.83.04.48

■Stés. Etrang. Cherchent Locat. : Villas - Dépôts - Hangars - Logts - Locaux - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.26.18 - 0661.20.32.99

■Bonne Affaire : A vendre villa R+1 de 123 m², deux façades, à Misserghine Hai Louz - Tél : 0542.75.24.65 - 0775.92.94.97

■Location - Loue villa Trouville F5. Piscine. Hammam. Garage 3 voitures - 15.000 DA/jour - Tél : 0550.52.03.25 - Intermédiaire s'abstenir

■A vendre villa. Actée. Sup. 369 m². 100 m² bâtie en R+1 à l'ancienne Cité Djamel - ORAN près de la mosquée - Prix après visite - Tél : 0790.59.22.38

■V / Villa 450 m² Bd Pt du Jour ou Ech. - V / et Loue 2 villas mitoyennes (1.000 m²) 4 Logts 300 m² chacun + G. 600 m² - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.26.18 - 0661.20.32.99

■V / Carcasse 500 m² R+4 + S/Sol sur Bd. Conv. Clinique ou Centre Comm - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.26.18 - 0661.20.32.99

■Loue très grande villa meublée et équipée à Trouville Corniche oranaise composée de 5 pièces, salon, salle à manger, cuisine, 3 SDB, espace pour 3 Voit. + jardin + puits - Tél. 0774.26.62.69 - 0795.61.26.46

■Loue : Villas - Logts - Locaux - Hangars - Dépôts - Parcs... à clients sérieux - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.21.08 - 0661.20.32.99 - 0770.51.69.38

■SIDI BEL ABBES - A vendre villa R+1 toutes commodités sur terrain de 300 m² à SIDI DJILALI - Tél. 0560.12.90.84

TERRAINS

■Vends villa 1.250 m² avec 1 Gde cour et jardin et 1 Gd garage cité militaire El-Morchid + villa 900 m² avec piscine, toutes commodités, à Point du Jour - AG. 04, Rue Med Khemisti - Tél : 041.29.26.03 / 0661.20.31.86 - Site Web : www.immobilierbensaid.com

■Vends villa R+3, 2 façades à Khemisti BIR EL DJIR. RDC : garage + local commercial. 1^{er}/2^{ème}/3^{ème} étage : 5 Gdes pièces + 2 cuisines + salon + 2 séjours open Space + 3 SDB construction récente et suivant normes - Tél. 0561.69.82.12

■Vends villa 266 m². Libre de suite - 151 Coopérative des Médecins (El Halia) - Tél. 0558.20.32.99

■A vendre villa. Actée. Sup. 115 m². R+2 - Finie 75%. Coop. 18 Février Hai Felouçène (Barki) - Prix après visite négociable (Vide) - Tél. 0560.85.07.48

■A vendre villa. Actée. Sup. 115 m². R+1. Refaite à neuf (Vide). Coop. 24 Février (Barki) Hai Felouçène - Prix après visite négociable - Tél. 0560.85.07.48

■Ag. Immobil. Le Littoral - 0550.56.65.17 / 0550.31.09.46 - Vend terrain 230 m² plein centre-ville de SIDI CHAHMI 12 m de Faç. + Vend lot de 192 m², 12 m de Faç. à Coca

■Affaire pour les Investisseurs : des Lots de terrains de 1.000 m² et plus à la Zone Industrielle OUED TLELAT. 350 M le 1.000 m². Acte notarié - Merci de me contacter au : 0550.37.66.16

■Vds Terrains : 20.000 m² à Sid El-Bachir + 34.000 m² à Hassi Bounif + 20.000 m² côté Phénix Senia + 16.000 m² Z. Ind. 1 Senia + 15.000 m² Z. Ind. Hassi Ameur + 18.000 m² Z. Ind. Ain Bia + 48.000 m² à Bouhniia - AG. Tél : 041.29.26.03 / 0661.20.31.86 - Site : www.immobilierbensaid.com

■Vends 2 terrains clôturés de 500 m² + 300 m² 3 façades vue sur mer situés à EL ANÇOR avec Désistement - Prix après visite - Contact : 0550.52.02.16

■Vends Terre agricole à proximité de la Montagne des Lions. Superficie 3 Hectares avec plantation 50 oliviers et 50 figuiers - Prix après visite - Contact : 0550.52.02.16

■Particulier cherche Terrain pour achat immédiat, terrain Acté entre 200 et 300 m² dans quartier résidentiel à ORAN - Veuillez envoyer votre offre à : terrainoran@gmail.com

■Vends Lot de terrain de 1.000 m² Zone Industrielle Hassi Ameur. ORAN - 0550.76.27.94

■A.V. Lots: 108 m² Gambetta 1,3 MDA - 220 m² 2 F. Millénum - 200 m² Bir Djir 2 MDA - Carcasse 90 m² 3 F. R+2, 1,7 MDA - Vieux Bâti 820 m² Bd HLM 16 U - 01 Ha Zone Tiélat 1,6 U/m² - 1300 m² R+12 Méridien 26 U/m² Promesse - Tél: 0798.53.11.49

■Un particulier met en vente un Lot de terrain clôturé d'une superficie de 21.550 m² dans la Z.I. HASSI ABEUR - ORAN (Poste Transformateur - Hangars - Puits et Hébergement ouvriers) - A contacter : 0555.02.63.94 / 0555.02.63.97

■Promoteur A / Terrains à bâtir W. ORAN - MOSTAG - TEMOUCHENT - Pas C. / Merci - Investisseur A / Terres agricoles - 0560.93.85.72

■Promotion Immobilière S.A. met en vente des locaux commerciaux avec ou sans S/Sol. Grand choix de surface, sur la 04ème Boulevard Périphérique Hai Sabah - ORAN - A contacter : 0555.02.63.85 / 0555.02.63.94

■Vends lot de terrain 135 m² façade 8 m sur rue principale (plate-forme + piliers) à 200 Logts Cité Commandant Chérif Yahia. Es-Senia - ORAN - Tél : 0555.80.79.09

VEHICULES

■A vendre Camion Frigo IVECO 50. C11 - 2002 - 31. Moteur Frigo THERMOKING - 0662.70.09.07

■Sur ORAN : Recherche à louer Fourgon RENAULT Master châssis long 2013 - Veuillez contacter : 0555.35.72.64 - N.B. (Contrat de location 3 mois minimum)

■A vendre une GOLF 5 - 22 - 6 V. Noire. 255.000 Km - Accepte Echange - Merci de me contacter : 0550.60.63.99

■A.V. SUZUKI ALTO K10 - Tout Opt. Blanche. 2013 - 18.600 Km - Prix demandé 75 U - Tél : 0661.200.966

■Vends KANGOO Tôleée D65 - Année 2005 - Gris. En excellent état. Très bien entretenue - 0 Retouche - Tél : 0550.55.54.60

■Achat Véhicule accidenté ou en panne Léger et Lourd - Tél. 021.91.35.62 / 0771.39.49.82

LOCAUX

■URGENT : A louer un garage de 30 m² R.CH. de villa 50.000 Dinars/mois et une cave de 70 m² à 200 m² 40.000 Dinars/mois Canastel - 0696.25.10.08

■A vendre local 14 m² avec Acte notarié, situé à Salamandre - MOSTAGANEM - Contacter le : 0697.85.97.71

■Local à louer 12 m² avec Ligne téléphonique à Maraval. Avenue du Parc - Tél : 0797.86.24.03

■Vends ou Loue, longue durée, 2 locaux commerciaux jumelés à El Akid Lotfi 100 m² au sol + 30 m² soupenite, très bien aménagés, conviennent toute activité. Grande artère. Voisinage agréable - Prix après visite - Contact : 0560.03.73.87

■A louer local 310 m² avec Dalle de sol. Eau. Force motrice. Sanitaires - à Hai Khemisti Boulevard Mosquée El Qods en face Hôtel Lalla Mokhtara - Tél : 0774.48.39.50 - 0560.28.24.38

■Local à louer 40 m² Choupot 35, Av. Foyer Oranais Choupot angle 01, Avenue du Parc - Maraval - P.D. : 27.000 DA/mois - Tél : 0771.19.60.65

■A louer magasin à Eckmühl 25 m² avec WC + 2 studios 40 m² + 2 bureaux 35 m² avec WC à Eckmühl - Tél : 0553.33.28.15

■2 locaux à vendre : 18, Rue Achour Tabet Med centre-ville ORAN - Tél : 0661.20.05.22 - 0555.12.17.99

■Vends local à Av. Chakib Arslane. Superficie 405 m², soupenite en dur 180 m². Convient pour tous types de commerce - Tél : 0771.31.33.63

■A louer grand local commercial d'environ 330 m² sur 2 niveaux (RDC 150 m² + 1^{er} étage 180 m²) situé proximité de l'hôtel IBISS - ORAN - Le prix après visite - N° de Mobile : 0661.20.66.25

■Loue 3 hangars de 200 m² chacun, renfermant une cour de 200 m² équipés d'eau et d'électricité 380 situés après Karma sur la route de Hamoul - 0799.24.64.97

■Loue : Usine 1.500 m² couverte 820 m², composée de 02 hangars en charpente Métal. Hauteur poteaux 6 m - 2 Façades. Nvelle Const. Administration. Poste gardien. Puits. Poste Elect. 400 KWA - Z.I. Hai Kssab (St Pierre) MISSERGHINE - Tél : 0550.21.21.56

■V / Hôtel avec salle des fêtes ORAN - V. Bain - Douches + Sauna + F6 + G. ORAN - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.26.18 - 0661.20.32.99

■V / Complexe touristique 50 Bungalows + Hôtel sur Terr. 3 Ha bord de mer - AG. 16 Bd F/Mer - 041.39.26.18 - 0661.20.32.99

EMPLOIS

■Salon de coiffure à ORAN cherche Coiffeuse professionnelle - Contacter : 0553.11.51.32

■A Saint Eugène : Atelier d'emballage cherche des Jeunes Femmes qui ne dépassent pas 35 ans - Le travail de 8 h à 17 h de Samedi à Jeudi - 2.500 DA/semaine - Contacter : 0553.66.39.97

■Station d'Essence à GDYEL recrute 02 Pompistes - Appelez au 0781.25.80.34 - de 9 h à 17 h

■Guide touristique national agréé, installé à ORAN, cherche des Guides - National ou Local - agréés, comme Collaborateurs sur l'ensemble du territoire national - Me contacter par mail : guide31_algerie@gmail.com - Tél : 0670.15.49.69

■Cafétéria à ORAN cherche des Serveurs et des Plongeurs - Appelez le : 0772.35.38.99 ou 0661.20.45.39

■Entreprise de Catering à ORAN cherche 2 Cuisiniers - 2 Aides Cuisiniers - avec expérience, âgés moins de 30 ans - Tél : 0555.01.09.90

■URGENT - Ets cherche Ouvriers pour montage meuble + Apprenti + Femme de ménage - Veuillez vous présenter avec CV au 16 / 18, Rue Cavaignac. ORAN

■Cherche Coiffeuse Esthéticienne qualifiée - URGENT - Tél. 0773.41.52.14

■Salon de Coiffure et d'Esthétique cherche une Esthéticienne expérimentée à ORAN - Tél : 0552.09.39.78

■Restaurant - Pizzeria Le Grand Bleu à Ain Turck cherche Serveur pour après le Ramadhan - Mob : 0664.74.12.73

■Cherche Entreprise pour : Travaux de revêtement façades Alucobond - Mur rideau et Menuiserie Aluminium - Contact : recrute.aluminium@outlook.fr ou par Fax : 041.34.31.88

■Importante Société Privée cherche Manutentionnaire habitant Bir El Djir ou Es-Senia - Faxe CV au : 041.62.15.12

شكر وعرفان
انا المدعو السيد:
قائد بن عثمان فؤاد
البالغ من العمر 32 سنة.
كنت قد عانيت طيلة
عشر سنوات من مرض
في الرئتين والمعطل
في هشاشة العظام وقد طرقت جميع ابواب
في الجزائر والى وهران وبدون جدوى الى ان التقيت
بالاخ العزيز سيد احمد رئيس جمعية مراقبة المرضى
والذي اشكره جزيل الشكر والذي بفضل الله ثم فضله
شفيت حيث تعرفت عليه من خلال التواصل " عبر
الخطاب" والتي تبينها اذاعة الباهية.
ان السيد سيد احمد هو الذي اشرف على مساعديتي
بالتحدث الى السيد الجراح مغراوي طبيب بمستشفى
عين الترك (مجرى التامى) الذي اجرى لي العملية
بمساعدة الطبيب باديس ويوضيف وعبد الواحد. وفي
الakhir لا يسعني القول الا ان اشكرهم جميعا.
ربي يسر طريقهم لفضل الخير ومساعدة جميع
المرضى. وشكرا.

AIR SEA TRAVEL

Pour vos vacances d'été
Optez pour une de nos formules

Istanbul / kamburgaz
Istanbul / Egne ada
Istanbul / Chypre
Prague

Lotissement les vergers, n137 local n°3
Bir Mourad Rais, Alger
Tél / Fax : +213 (0) 21 448 497
Mob.: +213 (0) 770 670 622
contact@airseatraveldz.com
f airseatraveldz
www.airseatraveldz.com

Rêvez... on s'occupe du reste

Licence n° 291B

Entreprise liée au domaine nouvelles technologies recrute

- Assistante de direction (Formation finance + expérience)
- Comptable
- Chargé DAF / RH (Formation management + RH)
- Ingénieur informatique (Passionnée d'informatique & TIC)
- Spécialiste Marketing
- Ingénieur Electronique

Envoyez vos CV :
recrutepro-dz@outlook.com

Entreprise privée cherche des Fournisseurs de matériels pour chaudronnerie

- * Rouleuse
- * Oxycoupeuse optique
- * Soudeuse plasma
- * Guillotine
- * Plieuse
- * Autres

Nous envoyer votre offre au :
enofam@hotmail.fr

ROYAL YOUNES SAFAR

* Pour des vacances en TURQUIE : ISTANBUL

- Du 02/08/14 au 09/08/14 - Du 11/08/14 au 18/08/14 - Du 22/08/14 au 29/08/14 - Du 03/09/14 au 10/09/14

Contactez : Tél / Fax : 041 533 709
Mobiles : 0554 114 976 - 0779 448 840 - 0792 063 255
05, Avenue Max Marchand - Oran - Algérie / Email : rys-dz@hotmail.fr / rysagence@gmail.com

Particulier cherche pour achat immédiat

* Terrain

Acté entre 200 et 300 m² dans quartier résidentiel à ORAN

Veuillez envoyer votre offre à : terrainoran@gmail.com

ALLTOUR... Le spécialiste des expéditions asiatiques propose une prise en charge avec guide

MALAISIE

un autre monde, totalement différent

1/ 10 Nuits / 13 Jours
Départs : 21 Aout
05 Nuits hôtel Vivatel 4**** Kuala Lumpur
05 Nuits hôtel Dayang Bay 4**** L'île de Langkawi
Hébergement + billet d'avion + 03 excursions + 1 croisière

TURQUIE

2/ 10 Nuits / 13 Jours
Départs : 07Aout/14 Aout/21Aout/28 Aout
Visa + Billet + Hôtel 4**** + Transfers + Excursion + Croisière

ALLTOUR Alger Bab el oued 8 rue MIRA 0770 71.71.77
0555.05.38.15/0555.05.38.16/0555.05.38.19
ALLTOUR Biskra en face CNEP 033.53.06.00-0555.05.45.40

■ Complexe Touristique sis aux Andalous - ORAN recrute dans l'immédiat : Chef de cuisine - Chef de partie - Cuisinier - Pizzaiolo - Maître d'hôtel - Chef de rang - Serveur (se) - Gouvernante - Femme de chambre - Chef de réception - Réceptionniste (F. H.) - Magasinier - Contrôleur de gestion - Masseuse - Tél : 0557.30.76.87 - Fax : 041.29.69.69

■ Société recrute : Assistante de direction commerciale - Délégués commerciaux véhiculés - Envoyer CV à : fluimed.recrutement@gmail.com

■ Usine BELUX de Bethouia recrute Chefs Atelier chaudronnerie et soudage - Soudeurs qualifiés - Se présenter sur le site de l'usine avec CV - N° Tél. 040.22.37.62 et 040.22.32.43

■ Usine BELUX de Bethouia recrute Architectes Chefs de projets et Dessinateurs industriels - Se présenter sur le site de l'usine avec CV - N° Tél : 040.22.37.62 et 040.22.32.43

■ Entreprise privée située à ORAN cherche des Candidats pour le poste de Dessinateur Industriel sur micro - Nous envoyer votre CV au : recrut@live.fr

■ Usine BELUX de Bethouia recrute Conducteurs de travaux bâtiment et Electrotechnicien - Se présenter sur le site de l'usine avec CV - N° Tél : 040.22.37.62 et 040.22.32.43

■ Entreprise en Bâtiment à Oran cherche : Ingénieur en Bâtiment - Technicien en Travaux Publics - Topographe - Conducteur de Travaux - Pour ses chantiers à MECHERIA - Tél : 0770.98.23.95 - 0770.96.37.25

■ Pierimport Oran recherche Commerciaux niveau universitaire - Envoyez CV par e-mail à l'adresse suivante : contact@pialgerie.com

■ Usine BELUX de Bethouia recrute Peintres industriels ayant expérience sur chaîne de peinture Epoxy - Se présenter à l'usine avec CV - N° Tél. 040.22.37.62 et 040.22.32.43

■ Usine BELUX de Bethouia recrute Opérateurs Machines - Préparateurs Ordonnancement et Lancement - Se présenter sur le site de l'usine avec CV - N° Tél. 040.22.37.62 et 040.22.32.43

■ Société privée à Hassi Ameur recrute : Gestionnaire de stock avec expérience. Salaire motivant - Email : rajarecrute@yahoo.fr

DIVERS

■ A vendre Semi-rigide marque VALIAN. Année 2005. Moteur MERCURY 90 CV - Très bon état avec Remorque - Tél : 0561.29.14.47 ou 0559.00.18.48

■ Cherche à louer Numéro de Taxi Wilaya d'ORAN - Contacter : 0799.19.27.46

■ Ventas Machines d'injection plastique - Tél. 0555.07.73.00

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Gerflex (1 m 2 m 3 m et 4 m de largeur) produit d'origine française 1^{er} choix - Tapis de sport 2 m de largeur produit d'origine européenne 1^{er} choix - Colle polyvalente (pour le Gerflex et la Moquette) bidon de 5 et 20 Kg origine Italie - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - Site Web : www.ite-deco.com

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Gazon artificiel 6 mm 10 mm 24 mm 30 mm 35 mm 45 mm produit d'origine Espagne 1^{er} choix - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - 0779.97.47.90 - e-mail : ite_haddad@yahoo.fr - site web : www.ite-deco.com

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Moquette pour Mosquée 4 m de largeur. Produit d'origine belge 1^{er} choix - Moquette pour Hôtellerie 4 m de largeur produit d'origine belge 1^{er} choix - Moquette en dalles pour bureaux 50 cm x 50 cm d'origine belge 1^{er} choix - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - e-mail : ite_haddad@yahoo.fr

■ Architecte d'intérieur / Designer : Propose ses services d'aménagement et de décoration pour tous vos espaces (Habits - Espaces commerciaux). Conseils - Conception - Réalisation - Tél. 0673.43.73.18

■ ALGER : Location 2 Pelles hydrauliques à chenilles 26 T avec brèche roches (Territoire national) - Tél : 0549.83.48.59

■ Importateur vend des imprimantes 3D pour fabrication de maquettes en plastique dimension de l'impression : 300 x 360 x 300 mm. Très bonne qualité et SAV assuré - Pour toute commande contacter le : 0661.27.10.10

■ Importateur dispose d'un stock de Mécanisme pour portes automatiques en verre ou avec cadre rail de longueur 4,6 m avec Système contrôle d'accès par empreinte digitale et code - Tél : 0661.27.10.10

■ Vous entendez mal ? AUDIFEL vous offre un bilan auditif gratuit - Pour prendre rendez-vous téléphonez au : 0661.10.35.07 CONS-TANTINE - 0661.10.35.16 TIARET

■ A cause d'annulation, disponible Salle des fêtes, la date du 04 Août pour mariage - Contacter : 0770.56.80.10

■ A vendre Lot vêtements Enfant KIABI - Tél : 0673.58.13.76

■ Import Médical vend : Echographies 4D - 3D - 2D Couleur et N/B - Fauteuil dentaire - Générateur d'oxygène - Autoclaves - Compresseur - Caméra orale - ECG - Radiographies 100 et 300 mA... etc. - Tél : 035.70.80.49 - 0771.63.32.73

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Papier et Bordure adhésifs décoratifs - Rosace décorative en Résine pour le plafond - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - Email : ite_haddad@yahoo.fr

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Moquette Evènementielle avec Film 2 m de largeur d'origine Belgique - Moquette Présidentielle à fleurs 2 m de largeur 1^{er} choix d'origine Belgique - Tapis Paillason 1 m de largeur 1^{er} choix d'origine Belgique - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - site web : www.ite-deco.com

■ Importateur Grossiste dispose en stock : Papier Peint largeur : 0.50 cm - 0.70 cm - 1 m - Bordure Décorative - Colle produit d'origine français et italien 1^{er} choix - BORDJ EL KIFFAN - 021.20.55.65 - 0560.01.51.78 - 0779.97.47.90 - Email : ite_haddad@yahoo.fr - site web : www.ite-deco.com

■ Sari Carrière Ouled Zekri. TERGA - AÏN TEMOUCHENT - Mise en vente une grande quantité de Gravier 3/8 de très bonne qualité - Prix fixe : 240 DA/T - Tél. 0770.845.424 - 0560.964.910

■ Vous ne comprenez pas ou vous n'entendez pas quand on vous parle ? Passez chez AUDIOLÉ pour un test gratuit de l'audition - Pour prendre rendez-vous envoyez SMS avec nom, prénom, adresse au : 0661.10.35.13 MASCARA - 0661.10.35.12 BATNA

■ SAC PLUS propose pour « ANSEJ - CNAC » Mach. « Mouchoirs. Serviette. Gobelet » - « Conditionneuse » - Tél. 036.65.33.34.35/36 - 0555.62.34.91/92

■ SAC PLUS propose pour « ANSEJ - CNAC » Mach. « Impression G. Format - Gravure Num. sur Bois » - Tél. 036.51.47.14 - 0555.62.34.93/94/95/96

■ SAC PLUS propose pour « ANSEJ - CNAC » Machines Transformation » Plastique - Papier - Carton » - Tél. 036.51.47.14 - 0555.62.34.97/98/99

Spa EcoBina

Société en Liquidation

Capital Social de 90 000 000 DA
Siège Social : Lot n° 94. Section n° 7
en Zone Industrielle de Rouiba - Alger - Algérie
Registre du Commerce : CNRC N° 12 B 0984705 - 16/00

Annonce Légale

L'Assemblée Générale Extraordinaire du Jeudi 10/07/2014 a décidé, pour raison économique majeure, la dissolution anticipée de la Spa EcoBina, et sa mise en liquidation.

Elle a nommé à cet effet :

Monsieur Djafer Sirhan, Actionnaire et Directeur Général, en qualité de Liquidateur, conformément aux dispositions des articles 765 à 795 du Code du Commerce. Cette nomination porte sur une durée de 6 mois, renouvelable le cas échéant jusqu'à 36 mois.

Monsieur Djafer Sirhan, Ingénieur de formation, est né le 03/11/1973 à Alger et demeurant à Bordj El Kiffan.

L'adresse de correspondance et de notification des Actes et Documents de toute nature, relativement aux opérations de Liquidation et d'Information des Tiers, est celle du Siège Social de la Société.

Le Centre National du Registre de Commerce, destinataire des documents concernant la Liquidation est : CNRC - ALGER.

Sirhan Djafer
Liquidateur

REMERCIEMENTS

Les familles BARKAT - BOURICHA - BEDRANE - BELLIFA de Tlemcen remercient tous ceux et toutes celles qui ont partagé à leur douleur suite au décès tragique de leur chère et regrettée **BOURICHA ABDIA épouse BARKAT ABDELGHANI** survenu le 03 Juillet 2014, et prient Dieu, Le Tout-Puissant, d'accueillir la défunte dans Son Vaste Paradis. Son époux, ses enfants Salih - Zahira - Nour Eddine - Wafa et ses petits-enfants Abdelghani - Nourhane et Firas

REMERCIEMENTS

La famille **MECIRDI** remercie tous ceux qui ont partagé à sa douleur suite au décès de sa chère et regrettée mère et grand-mère **MECIRDI Mouna née SALHI** survenu le 15 Juillet 2014 à l'âge de 95 ans. Elle demande à tous ceux qui l'ont connue pour sa bonté et sa générosité, d'avoir une pieuse pensée à sa mémoire. Puisse Dieu, Le Tout-Puissant, lui accorder Sa Miséricorde et l'accueillir en Son Vaste Paradis.



PENSÉE

En cette douloureuse journée du 17.07.2014 nous a quittés à jamais notre cher et regretté parent **YOUCEF LATROUCHE** alors qu'il accomplissait ses 69 ans. (Ex-directeur de wilaya des impôts Tissemsilt / Mascara) plein de vie, de sagesse, de bonté et de qualités de cœur, il laisse lui grand vide parmi nous et restera gravé dans les mémoires de ceux qui l'ont connu, côtoyé ou exercé avec lui. « A Dieu nous appartenons et vers Lui nous retournons ». Famille KHELIFA ZEBQUJJI



PENSÉE

Mme BENTAZI Rahmouna Ep. RAHALI

Décédée le 21 Juillet 2012.

Voilà déjà 02 ans que tu nous as quittés mais tu restes toujours présente dans notre cœur.

Que tous ceux qui l'ont connue aient une pieuse pensée pour elle et prient Dieu de l'accueillir dans Son Vaste Paradis.

Tes enfants qui t'aiment

PENSÉE

Triste et amer fut le jour du 21-07-2003 où était rappelée à Dieu à la fleur de l'âge notre très chère et bien-aimée : **AZZOUZ DALILA** (09-12-1971). Les familles AZZOUZ et BENNACI demandent en cette circonstance aux proches et amis d'avoir une pieuse pensée à sa mémoire et prient Dieu, Le Tout-Puissant, de lui accorder Sa Sainte Miséricorde. « Ina Lilah wa ina llyahi radjioun ».



PENSÉE

A notre chère mère et grand-mère **MOKADDEM ALIA épouse CHADLI-KOUIDER**. Triste ce fut ce jour du 21 Juillet 2012 jour où tu nous as quittés à jamais notre chère mère laissent derrière toi un vide immense que nul ne peut combler. Ta générosité, ta bonté et ton humour resteront gravés à jamais dans nos mémoires. En ce douloureux souvenir, on demande à tous ceux qui l'ont connue d'avoir une pieuse pensée à ta mémoire. « On est à Dieu et à Lui nous retournons ». Repose en paix. Ta famille



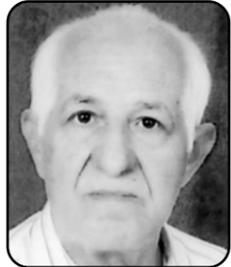
PENSÉE

A la mémoire de notre cher époux et père **Mr TLAMSANI Amine** qui nous a quittés le 21 Juillet 2012 - 2 ans se sont écoulés depuis sa disparition à jamais en laissant derrière lui un immense vide irremplaçable. Son épouse BENYAHIA Siham, ses enfants Souheib et Salmane prient Dieu, Le Tout-Puissant, de l'accueillir en Son Vaste Paradis.



40ÈME JOUR

SARI Djillali, Décédé le 09 Juin 2014, Cher Père, Tu allais bientôt avoir tes 86 ans, mais Dieu, Le Tout-Puissant, a voulu te rappeler à Lui. Cela fait 40 jours que tu nous as quittés, brusquement en laissant un vide incommensurable que rien ne pourra combler. Depuis ton départ vers l'Eternel, ton souvenir reste à jamais gravé dans nos mémoires. Ton rire résonne dans la maison, ta voix sereine emplie notre cœur, ta bonté, ta gentillesse et ta générosité manqueront à ta famille, que le paradis soit ta demeure éternelle, repose en paix H'bib. Toute la famille remercie tous ceux qui, de près ou de loin, ont partagé à notre douleur et leur demande d'avoir de pieuses pensées en cette triste circonstance. Ton épouse, tes enfants, ton frère, tes sœurs, tes belles-filles, tes petits-enfants ainsi que toute la famille réunie qui ne t'oublieront jamais.



PENSÉE

Le 21-07-2013 nous a quittés notre père **SNOUSSI Slimane** Sa famille demande à tous ceux qui l'ont connu et estimé d'avoir une pieuse pensée à sa mémoire. إنا لله وإنا إليه راجعون



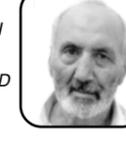
PENSÉE

Cela fait déjà une année que notre chère mère nous a quittés à jamais ; une pensée pleine d'amour et de souffrance pour **Mme BENOUISSA née CHIKH MIMOUNIA** rappelée à Dieu le 21/07/2013, le 12ème jour du mois sacré de Ramadhan 2013. Les familles BENOUISSA et CHIKH demandent à tous ceux qui l'ont connue et aimée d'avoir une pieuse pensée en sa mémoire. « ALLAH YARHMEK YA EL MIMA » Tes fils Mohamed, Farid et Réda



DÉCÈS

La famille **ABI AYAD - BENDIMERED - BABA AHMED - RAHAL - DALI YAHIA - KARADJI** ont la douleur de vous annoncer la perte de leur cher et regretté **ABI AYAD Abderrezak** survenu ce jour 17/7 - Domicile mortuaire : 24, Rue Tolozone (face lycée technique) (Palmiers).



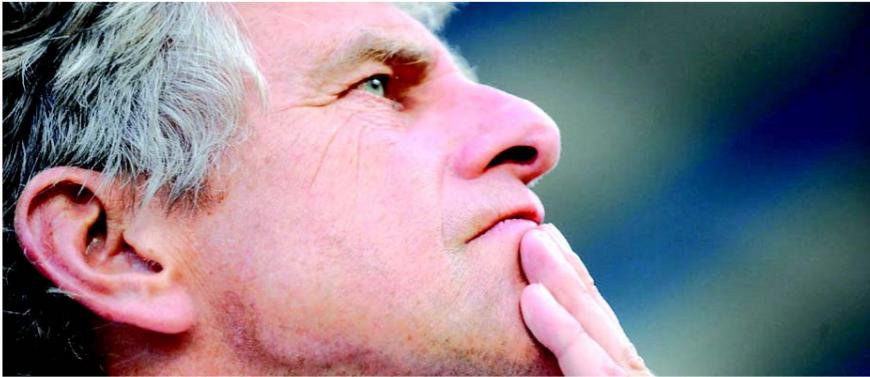
PENSÉE

Triste fut le jour du 21-07-2012 (2 ans) où nous a quittés notre fils et frère **CHADLI Tayeb-Cherif dit Nigro**, fils de Boulanger (Haï Oussama - ORAN) à 37 ans. En ce jour douloureux, la famille CHADLI (CHOUIDLA) d'ORAN et TAFRAOUI demande à tous ceux qui l'ont connu et estimé d'avoir une pieuse pensée à sa mémoire en ces jours de Ramadhan. Repose en paix, cher fils, frère et père. Tes parents, tes frères et tes enfants (AKRAM et KAWTER).



Equipe nationale- La composante des différents staffs dévoilée prochainement

Un technicien local adjoint de Gourcuff



Le futur entraîneur-adjoint de la sélection algérienne sera un technicien local, affirme la fédération algérienne de football dimanche au lendemain de la nomination du Français Christian Gourcuff aux commandes techniques des Verts.

La composante du staff technique (entraîneur-adjoint algérien et préparateur physique) qui assistera le sélectionneur national sera arrêtée dans les prochains jours, indique un communiqué sanctionnant une réunion statutaire du bureau exécutif de la première structure footballistique algérienne. Gourcuff (59 ans), ex-entraîneur du FC Lorient (Ligue 1, France) succédera au Bosnien, Vahid Halilhodzic, qui a refusé de prolonger son contrat préférant atterrir au Trabzonspor (Div 1, Turquie). Sous l'ère Halilhodzic, deux ex-internationaux algériens, Noureddine Kourichi et Abdelhafid Tassafout, assistaient l'ancien sélec-

tionneur de la Côte d'Ivoire dans sa mission.

Outre la mission confiée à Gourcuff à la tête de la sélection première, il a été également chargé de diriger la sélection réserve (A), selon la même source. Il commencera son travail officiellement le 1^{er} août prochain. Un contrat d'objectifs concernant les prochaines coupes d'Afrique 2015 et 2017, ainsi que la Coupe du monde 2018 sera mis en place, précise encore le communiqué de la FAF. Gourcuff participera aussi au programme de formation et de développement de la Direction technique nationale (DTN). Yazid Mansouri, l'ancien capitaine de la sélection nationale, est désigné manager de l'équipe A, alors que Belhadji Hassan est reconduit en tant qu'entraîneur des gardiens de but.

Les staffs médical, administratif et logistique seront mis en place dès le 1^{er} août 2014, souligne la même source. Par ailleurs, le bureau

exécutif de la FAF a mis en exergue le rôle joué par la FAF dans «la performance historique» des Verts lors de la précédente Coupe du monde du Brésil, estimant qu'il s'agit d'un «aboutissement d'un travail de longue haleine planifié» par les responsables du sport roi en Algérie. «Cette performance historique qui s'ajoute à celle réalisée en 2009 lorsque l'équipe nationale s'est qualifiée à la Coupe du monde «Afrique du Sud-2010», est l'aboutissement d'un travail de longue haleine planifié et organisé par la fédération», a indiqué un communiqué de la FAF. «Une mise au point», selon les observateurs, qui se veut une réponse au désormais ex-entraîneur national, Vahid Halilhodzic, qui se targue à travers ses dernières déclarations à la presse d'être derrière la résurrection du «Club Algérie» donnant l'impression de s'attribuer à lui seul les succès des Verts lors de ces trois dernières années.

Solidarité

Le geste des joueurs de l'EN et de la FAF pour les enfants de Ghaza

Les joueurs de la sélection algérienne et la FAF ont décidé de faire un don de 10 millions de dinars (100.000 dollars) aux enfants de Ghaza (Palestine), annonce dimanche la première structure footballistique nationale sur son site Internet officiel. La même source fait savoir que les Verts, et les respon-

sables de la FAF tiennent à exprimer leur «soutien et solidarité» à ces enfants. La bande de Ghaza fait l'objet pour le 13^e jour d'une horrible agression d'Israël faisant plusieurs milliers de victimes entre morts et blessés, parmi eux un nombre important d'enfants. La population de Ghaza, n'avait

pas manqué d'exprimer son soutien à la sélection algérienne lors du dernier Mondial-2014 au Brésil, manifestant sa joie après les bons résultats réalisés dans ce tournoi par les coéquipiers de Sofiane Feghouli, qui s'étaient qualifiés aux huitièmes de finale pour la première fois de son histoire

Supercoupe d'Algérie USMA-MCA le 9 août à Blida

La finale de la Supercoupe d'Algérie de football 2014 Mobilis, qui opposera l'USM Alger, champion sortant et le MC Alger, détenteur de la Coupe d'Algérie, aura lieu le samedi 9 août 2014 à 20h30 au stade Mustapha-Tchaker de Blida, a indiqué hier un com-

munique de la FAF. L'instance footballistique algérienne assure que «tous les moyens seront mis en place pour la bonne organisation et le bon déroulement de cet important rendez-vous qui constituera le lever de rideau de la nouvelle saison 2014-2015». La Supercoupe

d'Algérie, à l'arrêt depuis 2007, a été relancée en janvier dernier. L'USMA, vainqueur de la Coupe d'Algérie de la saison 2012-2013 s'est imposée face à l'ES Sétif, championne d'Algérie la même saison (2-0) au stade Mustapha-Tchaker de Blida.

France

Courbis arrêtera après Montpellier

Arrivé en janvier dernier pour remplacer Jean Fernandez à la tête du MHSC, Roland Courbis avait permis au club héraultais de se sauver de justesse, en terminant la saison avec deux points d'avance sur le premier reléguable. Si le Marseillais a bien commencé la pré-saison

sur le banc montpelliérain, il se pourrait bien que ce soit le dernier sur lequel il puisse s'asseoir. Au Journal du Dimanche, coach Courbis a annoncé qu'il mettrait sûrement un terme à sa carrière d'entraîneur, commencé en 1986 avec un premier test au Sporting Toulon,

une fois son contrat terminé : « Je pense que je vais terminer ma carrière ici. À part au PSG, je ne vois pas où je serais plus heureux. J'ai trouvé un contexte parfait entre le président, son fils, leur conseiller Michel Mézy, un staff médical et technique très compétent.»

CAN- 2014 dames AFS, Ghana et Cameroun adversaires de l'Algérie

L'équipe algérienne de football (dames) évoluera dans le groupe B, lors de la phase finale de la Coupe d'Afrique des Nations CAN 2014, prévue en Namibie (11-24 octobre), selon le tirage au sort effectué samedi à Windhoek. Les Algériennes joueront aux côtés de l'Afrique du Sud, du Ghana et du Cameroun. Le groupe A est composé, quant à lui, de la Namibie (pays hôte), de la Zam-

bie, du Nigeria et de la Côte d'Ivoire.

Les deux premières sélections de chaque poule se qualifieront pour les demi-finales. Pour être fin prête pour ce rendez-vous continental qui aura lieu du 11 au 25 octobre 2014, la sélection algérienne féminine effectuera sept stages de préparation, a indiqué hier la FAF. Le bureau fédéral a profité de l'occasion pour adresser ses «félicitations» à l'équipe na-

tionale féminine pour sa brillante qualification au rendez-vous continental. Il s'est engagé à mettre à la disposition de l'équipe nationale féminine «tous les moyens nécessaires pour assurer une honorable participation». Les joueuses du sélectionneur Azeddine Cheih ont composé leur billet pour le tournoi namibien en damant le pion aux Marocaines et aux Tunisiennes lors des éliminatoires.

Liges 1 et 2- Mesure d'intégration de 7 joueurs du cru

Amende de 200.000 dinars contre les clubs réfractaires

Les clubs des deux Ligues professionnelles 1 et 2 qui n'intégreront pas au moins sept joueurs issus de leur formation, écoperont finalement «d'une amende de 200.000 DA», a indiqué un communiqué de la FAF. La première instance footballistique algérienne, par souci de donner à la formation ses lettres de noblesse, avait ordonné, lors de l'intersaison 2013, aux clubs professionnels de re-

tenir dans leurs effectifs respectifs au moins sept éléments du cru. Cette mesure qui allait être appliquée dès le précédent exercice 2013-2014, a été finalement reportée pour la saison suivante. Elle devait être obligatoire, selon les déclarations du président de la LFP, Mahfoud Kerbadj. Ce que les clubs des deux Ligues n'ont pas tenu en compte, comme l'atteste le recrutement massif et tous azimuts par lequel ils se sont illustrés au cours de l'actuel

mercato d'été, causant davantage de déperdition des jeunes issus de leurs petites catégories. Seules l'USM Alger, champion d'Algérie sortant, et l'ASM Oran, promu en Ligue 1, présentent chacune un effectif assez garni de joueurs formés dans le club, en vue de la saison prochaine. Mis devant le fait accompli, les responsables du football algérien se contentent ainsi d'infliger une simple amende aux formations réfractaires.

FAF- Arbitrage

Haimoudi sera nommé instructeur à la commission fédérale



L'arbitre international algérien Djamel Haimoudi sera nommé en qualité d'instructeur à la commission fédérale des arbitres, a indiqué un communiqué du bureau fédéral de la FAF. Le bureau fédéral a adressé ses félicitations à l'arbitre international pour son excellent parcours tout au long de sa longue carrière sportive, et le félicite particulièrement pour ses excellentes prestations lors du Mondial bré-

silien 2014. Par ailleurs, le bureau fédéral a pris connaissance de l'exposé du président de la commission fédérale de l'arbitrage relatif aux dispositions prises pour la nouvelle saison sportive ainsi que la mise en œuvre des réformes de l'arbitrage national qui demeure une priorité de la FAF. La commission fédérale des arbitres organisera au début du mois d'août prochain un séminaire pour les arbitres de l'élite, lequel

sera suivi de plusieurs séminaires nationaux et régionaux pour assurer le meilleur déroulement des différents championnats. Dans le programme des réformes, il est également prévu une vaste opération de formation à tous les niveaux pour augmenter les effectifs à travers tout le territoire national ainsi que la généralisation de l'utilisation de l'informatique notamment pour les feuilles de match et les différents rapports.

Sétif- En marge du match amical ESS-NAHD

Vibrant hommage au regretté Nabil Hemani

Ils étaient plus de 10.000 sportifs sétifiens à prendre place, samedi soir, dans les gradins du stade du 8-Mai 1945 pour rendre hommage, à l'occasion d'un match amical entre l'ES Sétif et le NA Hussein-Dey, au footballleur international Nabil Hemani, décédé tragiquement il y a une quarantaine de jours à Alger. Lun des mo-

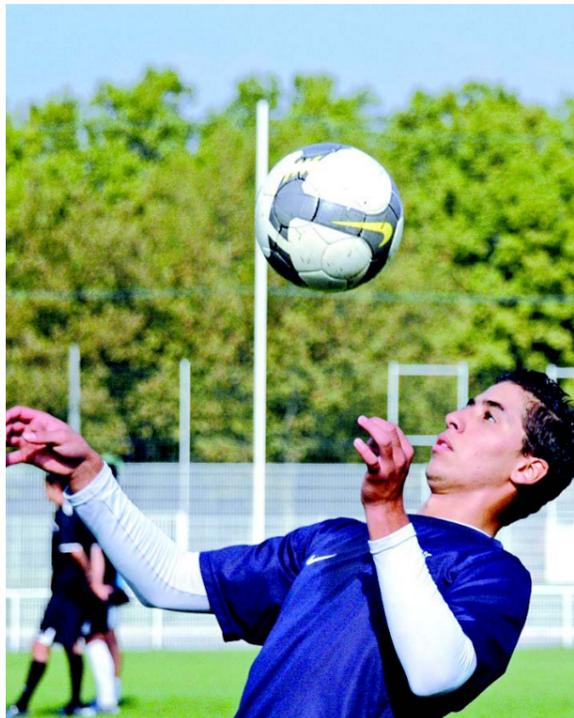
ments les plus poignants de cette soirée organisée par le club sétifien fut cette minute de silence qui figea le stade, en mémoire de Hemani qui évolua entre 2008 et 2011 sous les couleurs de l'Entente avec laquelle il remporta cinq titres. «Nabil fut un énorme joueur et, surtout, un homme de bien, toujours souriant, constamment prêt

à aider son prochain», souligne Mohamed Zerig, un fan ententiste d'une cinquantaine d'années, ému aux larmes, qui affirme aussi «qu'aucun supporter sétifien ne l'oubliera». Pour l'anecdote, la rencontre amicale s'est achevée en faveur des visiteurs grâce à un joli but d'Amine Touahri inscrit à la 72'.

Ismael Taider, jeune espoir de Parme

Sur les traces de son frère Saphir

Être le frère d'un footballeur n'est pas forcément un atout. Pour autant, dans l'ombre de Saphir qui évolue aujourd'hui à l'Inter Milan et qui a participé à la Coupe du Monde avec l'Algérie, Ismael Taider compte bien aussi se faire une place dans le monde du foot. Contacté, le joueur raconte son parcours : « J'ai commencé le foot à l'âge de 6 ans, à Castres. J'y suis resté jusqu'à mes 14 ans, avant de faire une année à l'AS Muret, en Haute-Garonne. Suite à cette année, je me suis fait repérer par Parme, où j'évolue désormais. Je suis un joueur qui défend beaucoup, avec une bonne vision du jeu, et qui récupère beaucoup de ballons. Je n'ai pas vraiment de modèles, mais je m'inspire beaucoup de mon frère Saphir, qui me donne beaucoup de conseils ». Conseillé par son frère, le milieu défensif suit indirectement ses traces, lui qui s'est également rendu de l'autre côté des Alpes, pour jouer à Parme. Une arrivée qu'il décrypte : « L'année dernière, à l'AS Muret, j'ai fait une assez bonne année. Parme m'a repéré, est venu me voir plusieurs fois. J'ai reçu une lettre, et je suis allé faire un essai d'une semaine. Tout s'est bien passé, le club m'a donc fait signer un contrat de deux ans. Mon bilan est plutôt bon, je pense.



Durant les six premiers mois, je n'ai pas pu jouer, car je n'avais pas reçu ma licence. Ensuite, j'ai pu commencer à jouer petit-à-petit, à m'intégrer, à devenir titulaire, à m'entraîner avec la primavera c'est-à-dire la réserve. C'est un bon bilan ». À 16 ans, Ismael Taider savoure son bilan mais ne compte pas s'arrêter en si bon chemin, se montrant ambitieux pour le prochain exercice : « Pour la saison à venir, vu que

je devrais être définitivement avec la primavera, mon objectif sera de devenir titulaire. Ce sera ma première année pleine avec la réserve, il y aura des secondes années, donc je vais devoir essayer de me faire une place dans ce groupe et pourquoi pas intégrer petit-à-petit le groupe pro. Il me reste par ailleurs un an de contrat, donc signer pro serait aussi un objectif ». C'est tout le mal qu'on lui souhaite.

Barça, Bayern, Manchester United doivent accélérer la cadence Sprint final pour Cuadrado !

Impressionnant cette saison sous les couleurs de la Fiorentina, Juan Guillermo Cuadrado a confirmé sur le sol brésilien avec une belle Coupe du Monde. Le polyvalent ailier colombien agite depuis plusieurs semaines le mercato, et pourrait voir son avenir se décider dans les jours à venir. Alors que le FC Barcelone, le Bayern Munich et Manchester United font des pieds et des mains pour le recruter, le président florentin Andrea Della Valle aurait lancé un ultimatum aux courtisans de sa fusée colombienne : si Cuadrado doit partir, les négociations doivent se conclure avant vendredi prochain, avance Sport.

Autant dire que les trois prétendants vont devoir accélérer la cadence. Selon la publication catalane, le champion

d'Allemagne en titre serait disposé à répondre aux attentes financières de la Viola, qui réclame 42 Million d'euro pour son joueur. Seulement, le trouble règne au sein même du club allemand, Guardiola privilégiant la piste Marco Reus alors que sa direction ne serait guère enchantée à l'idée de recruter un nouveau joueur du Borussia Dortmund, après Lewandowski et Götze.

La confusion bavaroise pourrait donc profiter au Manchester United de Louis van Gaal, qui aurait contacté la « Fio » pour affirmer qu'ils seraient en mesure de présenter une offre ferme à la hauteur des exigences italiennes d'ici quelques jours, ou tout du moins avant vendredi.

De son côté, le Barça aura du mal à s'aligner sur le prix demandé, mais compte sur di-

vers bonus pour tirer son épingle du jeu. Outre les traditionnels bonus liés aux performances du joueur, la cession d'un jeune élément ou la tenue de plusieurs rencontres amicales avec partages des recettes sont envisagés d'après Sport. Pour autant, rien ne dit que l'un de ces trois géants d'Europe remportera le gros lot. En effet, le joueur n'est pas attendu en Italie avant début août et doit encore s'entretenir avec sa direction. « On veut le retenir, mais encore faut-il qu'il manifeste l'envie de rester à Florence. On verra les ambitions qu'il aura vu que la moitié de l'Europe le veut : c'est une situation compliquée mais pas impossible », lâchait il y a peu Della Valle. Ce feuilleton est donc loin d'avoir trouvé son dénouement, mais paradoxalement, la fin est proche.

Lionel Messi rapporte gros à l'Etat espagnol

Lionel Messi rapporte gros à l'Etat espagnol. Selon le quotidien La Vanguardia, l'attaquant argentin du FC Barcelone est le contribuable le plus important du pays avec 56 millions d'euros versés au fisc espagnol en 2013. Pour le quotidien ibérique, Messi a ainsi dû verser 44,4 millions au titre de l'impôt sur le revenu sur les droits à l'image pour les années 2010, 2011 et 2012, dont 3 millions pour des droits à l'image non déclarés de 2007 à 2009.

Ajoutez à cela 12 millions d'euros d'impôt sur le revenu pour son salaire versé par le Barça et vous arrivez à cette somme astronomique. En mai, le quadruple Ballon d'Or a prolongé son contrat avec Barcelone jusqu'en 2019. Il devrait toucher vingt millions d'euros par an, sans compter d'éventuels bonus selon la presse espagnole. L'Argentin est le footballeur le mieux payé du monde. Depuis sept ans, Lionel Messi a versé plus de 100 millions d'euros à l'Etat espagnol.



PSG

Vers une arrivée de Di Maria... en prêt ?

Devant composer avec les contraintes liées au fair-play financier pour gérer son mercato, le Paris Saint-Germain doit vendre ou alléger sa masse salariale pour recruter un poids lourd de plus en la personne d'Angel Di Maria. Le club de la capitale pourrait ainsi envisager toutes les hypothèses pour mettre le grappin sur le joueur, dont celle du prêt. Le nom d'Angel Di Maria circule depuis des semaines dans les travées du Parc des Princes. Le joueur argentin polyvalent, capable d'évoluer sur les ailes mais aussi dans une position plus reculée dans l'entrejeu comme il l'a prouvé cette saison sous le maillot du Real Madrid, a conquis Nasser Al-Khelaïfi et sa bande. Le Paris Saint-Germain lui a ainsi, comme nous vous en parlons hier, formulé une offre contractuelle avantageuse, avec un salaire de 8 Million d'euro annuels - soit 3 de plus que ce que le gaucher percevait actuellement à la Casa Blanca -, preuve du désir manifeste des doubles champions de France de le recruter en titre. Rien ne semble donc pouvoir entraver la venue de l'internatio-



nal albicéste qui, pourtant, n'est toujours pas officiellement un joueur francilien. Une situation qui s'explique par les contraintes liées au fair-play financier puisque, après avoir déjà mis un peu moins de 50 Million d'euro sur la table pour recruter David Luiz, le PSG doit vendre avant de pouvoir boucler l'arrivée de Di Maria, estimé à 60 Million d'euro. Problème, si Cavani, Lucas Moura, Marquinhos et Verratti ont la plus grosse valeur

marchande, la direction parisienne n'est pas prête à vendre l'un de ses 4 éléments. Alors, comment parvenir à enrôler l'ancien joueur du Benfica tout en conservant ses cadres ? Eh bien à en croire Le Parisien, une étonnante solution pourrait être trouvée. Le quotidien l'assure, l'hypothèse d'une arrivée de Di Maria au Parc sous forme de prêt n'est en aucun cas à exclure. Nasser Al-Khelaïfi et Florentino Pérez entretenant d'excellentes relations, les deux hommes pourraient trouver un terrain d'entente autour d'un tel deal. Reste que, si cela permettrait effectivement de résoudre la question de l'indemnité de transfert, le problème de la masse salariale serait toujours posé. Quoi qu'il arrive, Paris devra donc dégraisser pour que sa masse salariale ne grimpe pas. De quoi relancer le débat sur l'avenir de Lavezzi (6,6 Million d'euro par an) ou de Pastore (4,2 Million d'euro) qui, s'ils ont une valeur marchande moindre que leurs quatre partenaires cités plus haut, viendraient alléger considérablement la masse salariale en cas de départ...

James Rodriguez hausse le ton

Le Colombien ne jure que par le Real Madrid

James Rodriguez est dans le viseur du Real Madrid. Le maître à jouer colombien rêve désormais en grand, et ne pense même plus à jouer pour l'AS Monaco, club avec lequel il est encore sous contrat. Au sortir de sa belle Coupe du Monde avec la Colombie, le quart de finaliste et Soulier d'Or (avec 6 réalisations) du Mondial, James Rodriguez, a l'occasion de réaliser l'un des plus grands rêves de sa vie. Le gaucher l'a déjà affirmé il y a quelques jours, il a toujours eu pour ambition de porter le maillot du Real Madrid, possibilité qu'il a aujourd'hui. Sous le charme du talent du Cafetero, la Casa Blanca veut en effet l'enrôler durant le mercato estival. Une transaction qui ne semble aujourd'hui plus faire de doute, l'AS Monaco se montrant visiblement résigné dans ce dossier.

Les choses semblent donc claires, le talent de 23 ans va poser ses valises chez les Meringues, lui qui a même se-

lon les dernières indiscretions déjà trouvé une maison dans la capitale espagnole, preuve de sa volonté de vite poser ses valises de l'autre côté des Pyrénées. Et si les deux clubs discutent toujours, le natif de Cúcuta ne veut lui pas perdre de temps. En effet, à en croire As, l'intéressé veut forcer le destin.

Attendu aujourd'hui à Miami pour rejoindre ses coéquipiers monégasques en tournée, James aurait déjà signifié à sa direction qu'il ne comptait en aucun cas disputer le match amical opposant mercredi l'ASM aux Colombiens de l'Atletico Nacional. Ne jurant dorénavant plus que par le Real, l'ancien du FC Porto devrait ainsi se contenter de séance d'entraînement avant que son transfert ne se concrétise. Une question de jours maintenant selon toute vraisemblance, le Real Madrid voulant que le joueur soit présent le 1er août à son stage à Los Angeles.



O. Lyon

Nabil Fekir marque des points

Samedi soir à Annecy, l'Olympique Lyonnais s'est imposé 4 à 1 en match amical face au Shakhtar Donetsk. Très en verve, le franco-algérien de 21 ans Nabil Fekir s'est illustré en ouvrant le score d'une frappe puissante. Disponible et souvent dangereux, le milieu lyonnais est en forme en ce début de saison. Une performance qui a séduit le nouvel entraîneur de l'OL, Hubert Fournier qui a confié : « Il marque des points. Cela va donner de l'émulation dans ce secteur de jeu en tout cas ». Conscient qu'il a une vraie carte à jouer, Nabil Fekir pose sa candidature pour devenir cette saison un titulaire en force : « Je vais essayer de m'imposer, d'être un titulaire dans cette équipe.

Pourquoi pas marquer et faire des passes décisives... Je pense que comme chaque joueur, l'objectif est d'être titulaire. Ce sont les choix du coach et il faut les respecter ».





08.15 Hadith el sabah
08.20 Sabah el kheir
10.00 Journal télévisé
10.00 Asrar el madhi
11.00 Hotosse
11.25 Ben 10
11.50 Even Stevens
12.15 Khair el kalem
12.30 faïda aâla el maïda
13.00 Journal télévisé

13.35 Zounoud sit
14.30 El drouss el mouhamadia
15.30 El bachir el nadhir
15.45 Nahsse wa nasse
15.50 Moutaât el maïda
16.25 Qahwat aami mouh
17.00 Journal télévisé amazigh
17.25 bouyoute el rahman
18.00 Boudhou
18.20 Taqdar tarbah
19.00 Journal télévisé

19.30 Hikaitek hikaya

19.45 Ki nissa ki el ridjal
19.55 Hadith dini
20.25 El qisme
20.45 Djarti
20.55 Wassa balek
21.10 Asrar el madhi
22.15 Lamet Ramadhan
23.00 L'attaque du metro 123
Film
00.15 Journal télévisé
00.45 Rihlat zeman



23.55 Ma vie pour la tienne



Avec Abigail Breslin, Cameron Diaz, Jason Patric, Sofia Vassilieva
Sara et Brian Fitzgerald ont trois enfants : Kate, Jesse et Anna. S'ils ont conçu cette dernière, c'est, à la base, dans le but de créer un être génétiquement compatible avec Kate, leur première fille, atteinte de leucémie. Au fil des années, Anna a subi de nombreuses interventions et doit bientôt donner un rein à sa soeur. Mais la fillette, âgée de 11 ans, refuse l'opération. Elle sollicite l'aide d'un avocat réputé.
01.45 Toute une histoire

09.55 Motus
10.25 Les Z'amours
11.00 Tout le monde veut prendre sa place
11.55 Météo 2
12.00 Journal
12.39 Météo 2
12.50 Toute une histoire
14.15 La légende du Tour de France
16.15 La dernière échappée
17.45 N'oubliez pas les paroles
18.45 Météo 2
19.00 Journal
19.45 Météo 2
19.47 Meurtres au paradis



19.45 Micmacs à tire-larigot



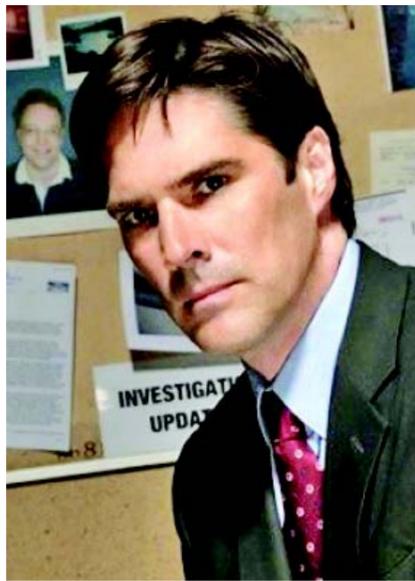
Avec Dany Boon, André Dussollier, Nicolas Marié, Jean-Pierre Marielle
Alors qu'il visionne un film, Bazil est blessé à la tête par une balle perdue. A sa sortie de l'hôpital, le garçon est adopté par Placard, Fracasse, Remington et Tambouille, des chiffonniers vivant sous le périphérique parisien. Lors d'une balade, Bazil reconnaît le sigle des fabricants d'armes qui ont causé son malheur et celui de son père, démineur mort au Sahara en 1979. Bazil échafaude un plan de représailles...
21.30 Soir 3
22.00 Le pitch
22.05 Les rois du désert
23.55 Libre court
00.55 Un été en France

09.55 Un été en France
11.00 12/13 : Journal régional
11.25 12/13 : Journal national
11.55 Village départ
12.55 VTT
13.40 Louis la Brocante
15.15 Des chiffres et des lettres
15.55 Harry
16.30 Slam
17.10 Questions pour un champion
18.00 19/20 : Journal régional
18.30 19/20 : Journal national
19.00 Tout le sport
19.15 Plus belle la vie



11.30 Arte journal
11.50 360°-GEO
12.35 Mercredi, folle journée !
14.40 Quand Hari se marie
15.35 Le mystère des cercles de fées
16.20 X.enius
15.45 Détour(s) de mob
17.10 Ces drôles de poissons
17.55 La Nouvelle-Zélande, un paradis sur terre
18.40 La minute vieille
18.45 Arte journal
19.05 Contes des mers
19.50 Un drôle de paroissien
21.15 Dernier étage, gauche, gauche
Avec Hippolyte Girardot, Fellag, Aymen Saïdi, Judith Henry
François, huissier de justice, part saisir les biens de Mohand Atelhadj, un locataire qui accumule les impayés. Il ne sait pas que ce dernier a ce même jour posté son règlement. Salem, le fils de Mohand, attend la visite d'un dealer pour qui il a stocké de la drogue. Si bien que quand François sonne à la porte, Salem ne peut le laisser fouiller l'appartement. Il le fait entrer et, avec son père, décide de le séquestrer.
22.50 Chez moi dans mon village
00.15 Suite noire

11.05 La quotidienne
12.00 Les escapades de Petitrenaud
12.40 Le magazine de la santé
13.40 Allergies planétaires, à qui la faute ?
14.50 Vivre loin du monde
15.45 Planète insolite
16.45 C dans l'air
18.00 La maison France 5
18.50 Géants de l'océan
19.40 Un village français
21.15 C dans l'air
22.35 Les mystères du passé
23.25 La Terre en colère
00.10 La communauté des lionnes



TF1 19.55

ESPRITS CRIMINELS

- Reine de carreau
Avec Joe Mantegna, Shemar Moore, Bellamy Young, Matthew Gray Gubler
Alors que tous les membres de l'équipe profitent de leur week-end, un braquage a lieu dans une banque. L'action est menée par un groupe de tueurs en série surnommés les Baccara car ils portent tous des masques représentant des cartes à jouer. Le mari de JJ est l'un des premiers à intervenir sur cette prise d'otages. La situation déjà très tendue dégénère quand plusieurs civils sont exécutés par les braqueurs.

3 22.05

LES ROIS DU DÉSERT



Avec George Clooney, Mark Wahlberg, Ice Cube, Spike Jonze, Cliff Curtis
La guerre du Golfe se termine, et laisse les soldats américains un peu amers et perdus. Grâce à une carte trouvée sur un prisonnier, quatre d'entre eux, le sergent-major Archie Gates et ses subalternes, Troy, Elgin et Conrad, partent à la recherche du trésor de guerre de Saddam Hussein. Après avoir semé Adriana Cruz, une journaliste, les quatre hommes se retrouvent perdus en plein désert, pris entre deux feux.

W9 19.50

ASTÉRIX ET LE COUP DU MENHIR



En 52 av. J.-C., quelque part en Gaule, le druide Panoramicus est devenu amnésique après avoir reçu un coup de menhir sur la tête. Par conséquent, il a oublié la formule de la célèbre potion magique, garante de la résistance du village d'Astérix et Obélix contre les garnisons romaines. Bientôt, le devin Prolix, un charlatan à la solde des Romains, en profite pour s'installer dans la forêt voisine où il abuse de la crédulité des habitants du village. Astérix et Obélix se doivent de réagir. Avant tout, il leur faut trouver un moyen pour rendre la raison à Panoramicus.



23.15 Dr House



11.00 Les douze coups de midi
12.00 Journal
12.49 Météo
12.55 Les feux de l'amour
14.05 Camping Paradis
15.35 Quatre mariages pour une lune de miel
16.25 Bienvenue chez nous
17.20 Secret Story
18.00 Au pied du mur
18.55 Météo
19.00 Journal
19.43 Météo
19.45 Pep's
19.55 Esprits criminels

- Permis de tromper
Avec Hugh Laurie, Lisa Edelstein, Omar Epps, Robert Sean Leonard
Julia souffre de violentes douleurs abdominales qui ne tardent pas à mettre en grand danger sa santé. Lorsque House et ses collègues apprennent qu'elle ne cherche pas la fidélité dans le couple, les regards et les moqueries se tournent vers Taub qui semble rattrapé par ses vieux démons. Dans la sphère privée, House continue de mettre à l'épreuve James et son ex-femme Sam, de nouveau ensemble.
01.45 Sept à huit



22.20 Nouveau look pour une nouvelle vie



09.00 La petite maison dans la prairie
09.50 Drop Dead Diva
11.40 Météo
11.45 Le 12.45
12.05 Scènes de ménages
12.45 Un prince pas très charmant
14.45 Une si longue absence
16.35 Les reines du shopping
17.50 100 % mag
18.40 Météo
18.45 Le 19.45
19.05 En famille
19.50 L'amour est dans le pré

Présenté par Cristina Cordula
Depuis son enfance, Julie, 24 ans, voue une passion pour le total look léopard ou zèbre. Elle voudrait adopter un style plus adulte. Quant à Eve, maman de 43 ans, elle en a assez de s'habiller toujours en noir. Toutes les deux font appel à Cristina pour les aider à changer de look. Cette dernière n'a que quelques jours pour opérer une transformation radicale.
00.50 The Defenders



22.20 Au coeur du gang le plus dangereux du monde



09.40 L'autre vie de Richard Kemp
11.20 Mon oncle Charlie
11.45 Le JT
12.00 Zapping
12.10 Les nouveaux explorateurs
13.10 Week-end royal
14.40 Le tube
15.15 De Grootd une fois
16.55 Mon oncle Charlie
17.45 Le JT
18.10 Le supplément
19.15 Casting(s)
19.20 Le petit journal
19.55 Hemingway & Gellhorn

Coïncé entre le Mexique et le Salvador, le Guatemala est l'un des pays les plus pauvres et les plus dangereux de la planète. Guatemala City, la capitale, est aux mains des Maras, des gangs ultra-violents qui pratiquent l'extorsion de biens, les enlèvements ou encore le racket des commerçants. A la tête des réseaux de trafics de stupéfiants et responsables de nombreux assassinats, ces groupuscules mafieux se partagent les différents quartiers de la ville.
23.15 L'oeil de Links
23.40 Intersections
01.20 Grigris



12.30 Galactik Football
13.45 Mon ami Grompf
14.55 Les mystères d'Alfred
15.15 Yakari
15.55 Jamie a des tentacules
16.20 Titeuf
16.55 Les lapins crétiens : invasion
17.25 Un gars, une fille
19.45 Médecins de demain
21.30 Monte le son, le doc
23.55 Monte le son, le live
00.50 On n'est plus des pigeons !

09.40 L'incroyable famille Kardashian
10.15 Allô Nabilla : en famille à Paris
12.35 Tellement vrai
14.15 Tellement vrai : la quotidienne
15.45 L'incroyable famille Kardashian
16.35 Allô Nabilla : en famille à Paris
18.50 Les anges de la télé-réalité 2 : Miami Dreams
00.55 Emission Sportive

09.45 @ vos clips
11.40 Malcolm
13.55 Météo
14.00 Talent tout neuf
14.05 Génération Hit machine
15.00 Génération Top 50
15.55 Génération Hit machine
16.50 Séduis-moi... si tu peux !
18.40 Malcolm
19.35 Soda
19.50 Astérix et le coup du menhir
21.15 Astérix et la surprise de César
22.45 Météo

Crash en Ukraine : pressions sur Poutine



Le président russe Vladimir Poutine doit «obtenir» des séparatistes prorusses dans l'est de l'Ukraine un accès «libre et total» à la zone du crash du vol MH17, ont «exigé» dimanche le président français François Hollande, la chancelière allemande Angela Merkel et le Premier ministre britannique David Cameron. «Ils sont convenus d'exiger aujourd'hui auprès de M. Poutine qu'il obtienne des séparatistes ukrainiens que les secours et les enquêteurs aient enfin libre et total accès à la zone de la catastrophe du vol MH-17 pour accomplir leur mission», indique la présidence française dans un communiqué après des conversations téléphoniques entre le chef de l'Etat français et les dirigeants britannique et allemand. «Si la Russie ne prend pas immédiatement les mesures nécessaires, les conséquences en seront tirées par l'Union Européenne à l'occasion du Conseil Affaires Etrangères qui se tiendra mardi», préviennent-ils. «La Russie doit comprendre que le règlement de la crise ukrainienne est plus que jamais un impératif après cette tragédie qui a outragé le monde entier», conclut le communiqué.

L'Etat islamique revendique une série d'attentats à Bagdad

L'Etat islamique, groupe djihadiste sunnite qui s'est emparé de pans entiers du territoire irakien depuis le début d'une offensive fulgurante lancée début juin, a revendiqué dimanche une série d'attentats ayant fait au moins 24 morts à Bagdad la veille. Sept attaques ont frappé samedi six quartiers à majorité chiite de Bagdad dont quatre —deux attentats suicide et deux attentats à la voiture piégée— ont été revendiqués par l'Etat islamique (EI), affirmant avoir fait plus de 150 victimes, sans établir de distinction entre les blessés et les morts. Samedi, des sources des services médicaux et de sécurité avaient fait état d'au moins 24 morts et 75 blessés dans ces attaques.

L'EI, qui a récemment annoncé l'établissement d'un «califat» sur une zone à cheval entre la Syrie et l'Irak, a affirmé dans un communiqué non authentifié publié sur internet, avoir planifié ces attentats quasi-simultanés précisant que les kamikazes étaient un Allemand et un Syrien. Les attaques visaient des points de contrôle de l'armée, de la police et des miliciens chiites qui leurs sont alliés, ajoute le communiqué.

Le Quotidien

D'ORAN
Edition Nationale d'Information

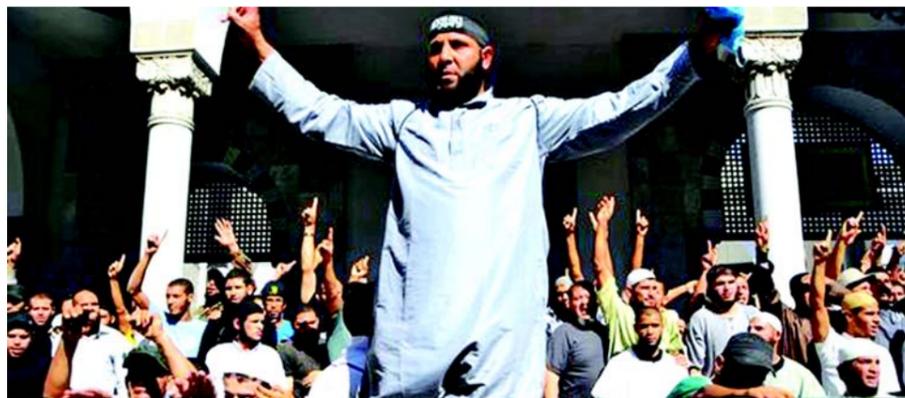
Violents combats autour de l'aéroport de Tripoli



De violents combats faisaient rage dimanche autour de l'aéroport de Tripoli, dont des milices rivales se disputent le contrôle depuis une semaine, sur fond de lutte d'influence qui risque de plonger la Libye dans la guerre civile. Ces nouveaux affrontements ont fait au moins un mort parmi les habitants du quartier de Qasr Ben Ghachir, à proximité de l'aéroport, tué dans la chute d'une roquette sur sa maison, selon des voisins. Aucun bilan officiel du nombre de victimes n'a été communiqué pour le moment. L'aéroport de Tripoli est fermé depuis le début le 13 juillet d'une attaque menée par une alliance de milices islamistes et de la ville de Misrata. Leur objectif: chasser des brigades de Zenten, de l'aéroport que ces dernières contrôlent depuis 2011, comme plusieurs autres sites militaires et civils. «L'aéroport a été attaqué ce matin aux obus de mortier, aux roquettes et aux canons de

char. C'est l'attaque la plus violente» depuis le début de l'offensive il y a une semaine, selon un responsable de la sécurité de l'aéroport. Il a précisé qu'un avion libyen était en feu sur le tarmac. Les combats se sont étendus en fin de matinée à d'autres sites. Ces affrontements s'inscrivent dans le cadre d'une lutte d'influence politique entre libéraux et islamistes, mais aussi régionale entre les villes rivales de Zenten et de Misrata.

La Tunisie annonce la fermeture de mosquées et de médias appelant au djihad



Le gouvernement tunisien a annoncé une série de mesures, dont la fermeture de mosquées et celle de médias «appelant au djihad» suite à la mort de 15 soldats dans une attaque cette semaine. Dans un communiqué publié dans la nuit de samedi à dimanche les autorités ont annoncé «la fermeture immédiate des mosquées se trouvant hors de la supervision du ministère des Affaires religieuses» jusqu'à la nomination de nouveaux

responsables pour ces lieux de culte, ainsi que celle des «mosquées où la célébration de la mort de nos soldats a été confirmée». Ces mesures interviennent suite à l'assaut qui a tué 15 soldats mercredi soir sur le mont Chaambi, où l'armée traque un groupe accusé de liens avec Al-Qaïda. Il s'agit de la pire attaque de l'histoire de l'armée tunisienne. Le gouvernement a également annoncé «la fermeture immédiate des radios et télévisions

sans licence et qui se sont transformées en (...) espaces pour le takfir et l'appel au djihad», sans préciser lesquelles ou leur nombre. Le paysage audiovisuel tunisien reste en plein chantier plus de trois ans après la révolution, et de nombreuses radios et télévisions opèrent sans autorisation. Les autorités doivent aussi prendre «des mesures nécessaires pour faire face aux pages incitant à la violence, au terrorisme et au takfir sur les réseaux sociaux».

Les nouveaux numéros de téléphone du

Le Quotidien

Bureau de Constantine

Rédaction :
Tél.: 031 87 19 81
Fax : 031 87 19 80

Publicité:
Tél.: 031 87 36 24

Attaque de Boko Haram à la frontière du Cameroun

Un policier camerounais a été tué et un autre blessé au cours d'une attaque d'islamistes nigériens de Boko Haram dans un village frontalier de la région de l'Extrême-nord, au Cameroun, a-t-on appris dimanche de source policière. Un «gardien de la paix du commissariat d'Amchidé est tombé vendredi» et un inspecteur de police du même commissariat a été «blessé au bras», a affirmé un policier basé dans la région. Les policiers étaient en patrouille dans le village de Nariki, à 3 km de la localité d'Amchidé, lorsqu'ils ont été attaqués par des BH (abréviation couramment utilisée dans la région pour désigner Boko Haram), a ajouté le policier qui a requis l'anonymat.

Le village où l'attaque s'est produite se trouve à peine à 500 mètres de la localité nigérienne de Tarmoa, qui abrite une base des insurgés de Boko Haram. Ces derniers jours, les islamistes nigériens ont multiplié les actions de harcèlement dans l'Extrême-Nord du Cameroun, défiant l'armée mobilisée pour les combattre: attaques de gendarmerie, enlèvements et meurtres.

Le Cameroun, comme d'autres pays de la région, a renforcé récemment sa lutte contre les islamistes nigériens, après l'indignation internationale qui avait suivi l'enlèvement de plus de 200 lycéennes nigériennes le 14 avril.

28 morts dans des bombardements au Pakistan



L'armée pakistanaise a bombardé six cachettes terroristes dans un district tribal qui échappe à sa juridiction tuant au moins 28 rebelles, ont annoncé dimanche les autorités pakistanaises. Les frappes aériennes ont visé le village de Shawal et la région troublée du Waziristan du Nord où des rebelles fuyant l'offensive militaire avaient trouvé refuge. «Au moins 28 terroristes locaux et étrangers ont été tués par les frappes aériennes d'aujourd'hui et leurs six cachettes ont été détruites» a déclaré à l'AFP un militaire haut gradé. Les services de sécurité locaux ont confirmé le bilan mais il n'a pas été possible de le vérifier de source indépendante, les médias étant interdits de séjour dans la région. L'aviation et l'artillerie pakistanaises ont commencé à cibler les rebelles du Waziristan du Nord à la mi-juin dans le but de reprendre le contrôle du district. L'armée de terre est entrée en opération dans le secteur depuis le 30 juin. Les opérations de l'armée pakistanaise ont été engagées au lendemain de l'attentat dramatique contre l'aéroport de Karachi qui a fait des dizaines de morts et mis un terme au processus de paix qui s'étaient engagé avec les Talibans.

EDITORIAL

Par Moncef Wafi

LE PRINTEMPS ARABE OU LE CRÉPUSCULE DES NATIONS

Les jours passent et se ressemblent pour les cadavres des Palestiniens exposés à la une de l'actualité internationale malgré tous les efforts médiatiques pour reléguer ce qui se passe dans la bande de Gaza dans les pages intérieures. Efforts bénis par les tenants d'une démocratie à deux vitesses et encouragés par le sentiment d'impunité d'Israël quoi qu'il fasse. Une pacification par le meurtre de tous les Palestiniens de Gaza et un massacre en règle orchestré par un Etat terroriste qui envoie ses chars pour tirer sur des frondes.

Si on ne doit pas s'étonner de la réaction du monde «civilisé», les capitales occidentales étant aux mains des tout puissants lobbies juifs et les chefs d'Etat élus avec leur bénédiction, alors le moins qu'on puisse faire est de s'interroger sur les causes de ce génocide (n'ayons pas peur des mots). Si le silence complice des régimes arabes ne doit pas non plus nous surprendre, habitués qu'on est aux pantalons sur les chevilles, le minimum syndical d'une réflexion de circonstance est à convoquer dans l'urgence. Pourquoi en est-on arrivé là ? Première explication de texte, pour reprendre l'hypothèse ambiante :

Le Printemps arabe tellement chanté et applaudi par les démocrates de salon et du clavier et qui s'est avéré, par la suite, comme la pire expérience vécue par les pays arabes. Idée importée et encouragée de l'extérieur, concept pensé et mis en exécution dans les laboratoires du Mossad et de la CIA, emballé et vendu à la conscience arabe par Al Jazeera.

Ce Printemps arabe, comme voulu par les Occidentaux, aura été aux pays arabes ce qu'est l'homme blanc aux Indiens d'Amérique. Un cancer qui a métastasé, touchant presque l'ensemble de la nation arabe et obligeant le peuple à faire la guerre à sa propre ombre. A marcher sur son cadavre avec sa propre semelle. Si l'étincelle est partie de la Tunisie, elle a embrasé tous les pays arabes les précipitant dans la folie des guerres civiles, ouvrant grand la porte aux groupes terroristes qui ont fait de

l'islam une idéologie alibi pour arriver au pouvoir. Libye, Egypte, Syrie, Irak, autant d'exemples d'un démembrement de puissances régionales qui ont conduit la nation à se recroqueviller sur elle-même, fermant la porte aux causes traditionnelles de la lutte.

En se cannibalisant, les pays arabes ont laissé une voie royale à l'Etat sioniste pour enterrer davantage et définitivement les aspirations légitimes des Palestiniens de retrouver un peu de dignité. Les bombardant à chaque fois que des voix en Occident se lèvent pour dénoncer la politique d'apartheid et les colonies de Tel-Aviv. Notre propos n'est pas non plus de blanchir les régimes arabes tombés à l'image de Kadhafi, Ben Ali ou encore Moubarak, mais quand on voit ce qui est advenu de ces pays par la suite, on commence vraiment à avoir des regrets. Mais force est de constater que le destin des Arabes est malheureusement coincé entre des régimes totalitaires et des tentations de pouvoirs théocratiques népotiques, le tout sous le parapluie protecteur de nos amis d'Israël, de France et d'ailleurs. Gaza, cette année, dans quatre ans, rien ne changera et les Palestiniens continueront de jouer aux cadavres dans un scénario déjà vu.