

BOUMERDÈS

INCURSION TERRORISTE À LEGATA

P. 5



LA DÉPÉNALISATION DE L'ACTE
DE GESTION BIENTÔT EFFECTIVE

LES CADRES DIRIGEANTS SOULAGÉS

P. 4

ISSN : 1112-7449

MIDI

L'info, rien que l'info

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION *Libre*

N° 1937 | Dimanche 28 juillet 2013 - Prix : 10 DA • www.lemidi-dz.com



HANDISPORT, MONDIAUX
2013 D'ATHLÉTISME À LYON

BELLE MOISSON DE MÉDAILLES POUR LES ALGÉRIENS

LE PERSONNEL NAVIGANT D'AIR ALGÉRIE MENACE DE DÉBRAYER

LE DOSSIER DES RÉMUNÉRATIONS REVIENT SUR LE TAPIS



P. 3

CONDITIONS CARCÉRALES DÉCRIÉES PAR LA LAADH

LE PARQUET GÉNÉRAL DE LA COUR DE LAGHOUAT DÉMENT

P. 3

ÉLECTION PRÉSIDENTIELLE DE 2014

FLN-RND : GUERRE DE POSITIONS

P. 5

BAISSE DES PRIX DES PRODUITS AGRICOLES

LE SYRPALAC RÉGULE LE MARCHÉ

P. 4



35

unités industrielles seront réalisées dans le Sud et les Hauts-Plateaux a annoncé le ministre du secteur, Cherif Rahmani.

43

décès dus à la grippe H1N1 ont été enregistrés jeudi en Argentine, portant à 43 le nombre total de morts déplorés;; en 2013.

77

est le nombre de personnes mortes dans le déraillement d'un train mercredi à Saint-Jacques de Compostelle en Espagne.

Alerte à la brucellose !

Cent-dix-sept cas de brucellose, enregistrés entre le 16 juin et le 9 juillet aux villages de Aurès El Meïda et Zdiel dans la commune de Hassasna à Aïn Temouchent, ont été traités au niveau de l'hôpital de Hammam Bouhadjar, a-t-on appris auprès de la direction de la santé et de la population (DSP).

"Suite à l'apparition, le 16 juin, d'un premier cas à Aurès El Meïda, un dépistage actif a été effectué par le service d'épidémiologie et de médecine préventive qui a concerné au total 173 personnes et révélé 117 cas de brucellose positive qui ont tous été traités", précise-t-on.

La plus grande majorité de ces cas ont été enregistrés à Aurès El Meïda suite à la consommation de petit lait lors d'un déjeuner offert par un éleveur, dont trois vaches et neuf chèvres étaient atteints par cette maladie.

L'élevage atteint a été isolé et a fait l'objet d'un abattage sanitaire, a-t-on ajouté.



Deux heures sans électricité à Alger !



L'alimentation en électricité a été interrompue mercredi vers 18h30 dans la commune d'El Maqaria à Alger après une "agression sur des ouvrages" de transport d'électricité, indique jeudi la Société de distribution d'électricité et du gaz d'Alger (SDA) dans un communiqué.

Quelque 1.400 abonnés ont été privés d'électricité avant que le courant ne soit rétabli à 20h10, selon la SDA qui ne donne pas de précisions sur la nature de cet incident.

La SDA appelle les citoyens et les collectivités locales à respecter ces ouvrages et à appliquer les règles régissant les réseaux de transport et de distribution d'électricité.

Le navire école Soummam achève sa campagne d'instruction

Le commandant des Forces navales, le général-major Malek Necib, a procédé jeudi à l'inspection du navire école Soummam après l'exécution de la campagne d'instruction été-2013.

La campagne d'instruction a vu la participation de 89 élèves officiers, dont 29 femmes, en 2e année à l'École supérieure navale de Tamentfoust (est d'Alger). Dans le cadre du programme de coopération militaire entre l'Algérie et la Tunisie, des élèves officiers de la marine tunisienne ont également pris part à cette campagne.

Après avoir rencontré l'équipage du navire école qui lui a remis un rapport détaillé sur les différentes étapes de la traversée, le général-major Malek Necib a félicité les élèves officiers et l'équipage pour la réussite de la campagne d'instruction sur tous les plans, les appelant à consentir davantage d'efforts.

La campagne d'instruction a duré 44 jours, dont 29 jours de navigation en mer et 15 jours d'escale aux ports de Lisbonne (Portugal), de Portsmouth (Royaume-Uni), de La Corogne (Espagne), de Zeebrugge (Belgique) et enfin d'Istanbul (Turquie).

Les escales ont permis aux élèves officiers de découvrir les cultures et les traditions des peuples de ces pays. Outre la navigation en Méditerranée, le navire école Soummam a traversé l'océan Atlantique, la mer Celtique, la Manche et la mer de Marmara.

L'escale du navire école "Soummam" au port de Lisbonne a coïncidé avec le bicentenaire du Traité de paix et d'amitié entre la régence d'Alger et le Royaume du Portugal.



Le drôle de cadeau de l'Australie au bébé royal

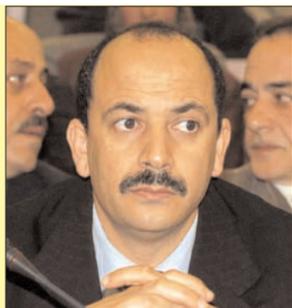
Pour célébrer la naissance de George, le bébé de Kate Middleton et du prince William, le territoire du nord de l'Australie a décidé de lui offrir un crocodile à son nom. Un cadeau qui s'inscrit dans une tradition avec la famille royale.

En plus de faire office de cadeau original, ce crocodile a une forte attribution symbolique. Adam Giles, représentant des Territoires du nord de l'Australie, affirme que l'œuf de ce dernier a éclos le 3 décembre 2012, jour où Kate et William ont annoncé au monde l'arrivée prochaine de leur royale progéniture. Le crocodile a d'ailleurs été baptisé "Georges Alexander Louis", à l'image de son nouveau propriétaire. Il est prévu que le Prince George puisse régulièrement avoir des nouvelles de son crocodile australien par le biais d'une page Facebook "George le Crocodile Royal". Lorsque le crocodile aura atteint sa majorité de 18 ans, George serait "encouragé à étudier l'éventualité de le faire venir chez lui". Adam Giles espère ainsi ravir la nouvelle famille royale et l'inciter à visiter le nord de l'Australie.

Une émission de télévision au Pakistan offre des... bébés

Au Pakistan, un présentateur de télévision a décidé d'offrir, en plus des autres cadeaux, des bébés abandonnés à des couples sans enfant. L'émission de télévision Amaan Ramadan est très populaire pendant le Ramadhan au Pakistan. Le 14 juillet dernier, les spectateurs et téléspectateurs n'ont sans doute pas pu cacher leur surprise lorsqu'ils ont vu Aamir Liaquat Hussain, le présentateur de l'émission, arriver sur le plateau avec un bébé dans les bras. L'homme a ensuite décidé de l'offrir à un couple qui ne pouvait pas avoir d'enfant. Quelques jours plus tard, il a remis ça dans son émission. Il a alors donné une petite fille à un autre couple en disant : "C'est une magnifique petite fille qui a été jetée sur une pile d'ordures. Regardez n'est-elle pas magnifique et innocente ?".

Les couples ont, semble-t-il, accepté ces enfants. Selon le présentateur, ces bébés ont tous été retrouvés dans des poubelles par des bénévoles de l'association Hhipa Welfare Association. Cet organisme lutte contre l'abandon de nourrissons dans les décharges publiques. Car contrairement à ce que l'on pourrait penser, ce phénomène est très courant au Pakistan, notamment quand une petite fille voit le jour.

D
i
x
i
t

Mustapha Benbada :

"Les prix de nombreux produits de large consommation, notamment les fruits et légumes, amorceront une tendance à la baisse à partir de la 3^e semaine de Ramadhan, pour revenir aux niveaux des prix de juin dernier, à l'exception des prix des viandes rouges qui resteront stationnaires. Les prix sont restés stables depuis le 3^e jour de Ramadhan, avec l'enregistrement d'une hausse tout à fait normale allant de 5 à 7%".

LE PERSONNEL NAVIGANT D'AIR ALGÉRIE MENACE DE DÉBRAYER

Le dossier des rémunérations revient sur le tapis

Le courant ne passe pas bien entre le P.-dg de la compagnie nationale Air Algérie et le personnel navigant commercial (PNC) qui projette de se mettre en grève après la fin du mois sacré de Ramadhhan.

PAR SADEK BELHOCINE

Une grève qui se conformera aux lois relatives au code du travail, à savoir un préavis de grève sera lancé pour informer la direction générale et les voyageurs de la compagnie. Deux sons de cloches différents parviennent des deux parties. La direction générale d'Air Algérie rappelle, dans une réaction à la déclaration du représentant du syndicat national du PNC (SNPNCA), rapportée par l'APS le 24 juillet 2013, qu'«à l'issue de longues négociations, un procès-verbal en date du 4 janvier 2013 a été dressé et dans lequel a été signifiée la clôture du dossier rémunération». Pour la direction, le dossier relatif aux rémunérations est clos. Ce que le syndicat national du PNC conteste et menace de recourir à un arrêt de travail après l'Aïd.

L'objet du litige : le référentiel des salaires. Selon le représentant du SNPNCA, le salaire de référence est de 22.800,00 DA. Du temps de Abdelwahid Bouabdellah, ex-P.-dg, un accord a été conclu entre la direction d'Air Algérie et le SNPNCA pour revaloriser ce référentiel pour le personnel navigant en attendant la hiérarchisation des salaires. La venue aux



Menace de perturbations à Air Algérie.

commandes de la compagnie nationale Air Algérie de Mohamed-Salah Boulouf, accuse le représentant du SNPNCA, a remis tout en question. Le P.-dg, explique le syndicaliste, a appliqué un nouveau référentiel pour le personnel navigant, provoquant un fort sentiment de malaise au sein de la corporation des stewards et hôtesses de bord.

En outre le SNPNCA s'inscrit en faux contre les affirmations de la direction d'Air Algérie qui a fait savoir, jeudi, que l'accord relatif au régime de travail du personnel navigant commercial (PNC), conclu le 26 mai 2013, était «bien entré en vigueur».

Selon le syndicat des PNC d'Air Algérie, l'accord du 26 mai 2013 «n'est pas appliqué jusqu'à présent». Quelle la part de vérité dans les deux déclarations ? En tout état de cause, la menace plane sur les vols de la compagnie nationale aérienne si sa direction ne satisfait pas les revendications de ses stewards et hôtesses de l'air. Air Algérie rappelle à ses partenaires sociaux que «le dialogue demeure le seul moyen constructif à même de favoriser un climat social serein au sein de l'entreprise».

Un appel du pied au syndicat pour renouer le dialogue à même de dépasser le climat malsain qui semble s'installer entre la direction d'Air Algérie et le PNC. Le SNPNCA rappelle que la question des salaires était en effet au centre du conflit depuis la grève de juillet 2011, qui avait

semé la pagaille dans les aéroports, notamment français. Les stewards et hôtesses demandaient à être alignés sur le statut des pilotes puisqu'ils sont soumis à la même mobilité et aux mêmes risques en matière de sécurité.

C'est sur intervention du secrétaire général de la centrale syndicale, UGTA, que le PNC ont mis fin à l'arrêt de travail, rappelle encore le représentant du SNPNCA. Sidi Saïd a donné de fortes garanties que l'accord conclu entre le syndicat du PNC et la compagnie nationale allait être suivi dans sa lettre et son esprit.

Il semble que ce n'est pas le cas. Le dossier traîne toujours, regrette le syndicat du PNC qui assure que «au cas où la grève est déclenchée, les vols des pèlerins vers les Lieux Saints de L'Islam ne seront pas touchés».

S.B

GUANTANAMO, 12 PRISONNIERS LIBÉRÉS DEPUIS 2007

Deux détenus algériens bientôt rapatriés

PAR LOTFI ITOU

Deux détenus algériens à Guantanamo seront très prochainement rapatriés vers Alger, c'est ce qu'a annoncé, avant-hier, la Maison Blanche. Avec cette nouvelle libération le nombre d'Algériens élargis depuis 2007 est donc de 14.

"Le département de la Défense a signifié au Congrès son intention de rapatrier deux détenus supplémentaires (de Guantanamo) vers l'Algérie", a précisé le porte-parole de Barack Obama, Jay Carney, dans un communiqué. Jay Carney a souligné que l'administration a pris cette décision "en consultation avec le Congrès, et d'une façon responsable qui protège notre sécurité nationale". L'administration n'a pas communiqué les noms des détenus concernés dans l'immédiat, toutefois il pourrait s'agir de deux Algériens originaires de l'est du pays. De son côté, le porte-parole du Pentagone, George Little, a souligné que "ces derniers mois, une équipe de très hauts responsables a examiné de très près cette question avec les autorités algériennes" avant que le secrétaire à la Défense Chuck Hagel ne donne son feu vert. Par ailleurs, un autre

porte-parole du département de la Défense a expliqué que "le transfèrement aura lieu lorsque toutes les conditions nécessaires auront été réunies". "Nous ne parlerons pas des accords diplomatiques sensibles liés au transfèrement", a ajouté Todd Breasseale. Le dernier transfèrement en date d'un détenu de Guantanamo remonte à la fin septembre 2012, quand le Canadien Omar Khadr avait été renvoyé dans son pays. Sur les 166 détenus de Guantanamo, 86 - dont 56 Yéménites et 4 Algériens - ont été désignés comme transférables vers leurs pays d'origine par les administrations des présidents George W. Bush et Obama. Quelque 46 autres sont en détention illimitée, sans inculpation ni procès faute de preuves, mais jugés trop dangereux pour être libérés. Cela dit, quatre Algériens sont toujours détenus à Guantanamo. Ces derniers ont toujours clamé leur innocence face aux accusations portées contre eux par les Etats-Unis, notamment leurs implications dans des attentats terroristes et appartenance à Al Qaïda. Ces Algériens ont été interpellés, pour la plupart, en Serbie et transférés dans des avions militaires vers les Etats-Unis avant d'être transférés vers Guantanamo.

L. I.

CONDITIONS CARCÉRALES DÉCRIÉES PAR LA LAADH

Le parquet général de la cour de Laghouat dément

Le parquet général de la cour de Laghouat a souligné samedi les "bonnes conditions" carcérales au niveau de l'établissement de rééducation de Laghouat "conformément aux règlements en vigueur".

Dans un communiqué parvenu à l'APS, le parquet général a réaffirmé les "bonnes conditions de traitement des détenus dans cet établissement, conformément aux règlements en vigueur, aussi bien du point de vue de la nutrition améliorée et équilibrée, des conditions d'hygiène, des soins, et du droit aux promenades régulières à des horaires adaptés à la région".

Dans le communiqué, le parquet général apporte un "démenti catégorique" à un texte rendu public lundi dernier par la Ligue algérienne de défense des droits de l'homme (LADDH, bureau de Laghouat), et faisant état "de mauvaises conditions de détention" au niveau de l'établissement

précité. "L'établissement de rééducation de Laghouat est soumis en permanence à des contrôles de magistrats de l'instruction et du parquet, ainsi que du service épidémiologique et de médecine préventive relevant de l'Etablissement public de santé de proximité de Laghouat dont la dernière en date, inopinée, a eu lieu le 16 juillet courant", a ajouté la même source.

"Le rapport écrit de ce service a attesté de la disponibilité de l'eau, et des bonnes conditions d'hygiène dans lesquelles se trouvent le réfectoire, le magasin de produits alimentaires et les dortoirs" rapporte l'APS.

Le bureau de Laghouat de la LADDH avait fait état, citant des membres de familles de détenus incarcérés à Laghouat, de mauvaises conditions de détention constatées (manque d'hygiène, malnutrition, promenade dans la cour à des heures inadaptées, durant ce mois de ramadhan).

LA DÉPÉNALISATION DE L'ACTE DE GESTION BIENTÔT EFFECTIVE

Les cadres dirigeants soulagés

La dépenalisation de l'acte de gestion sera consacrée par un nouveau décret. Après une longue bataille, les cadres dirigeants des entreprises publiques espèrent que l'acte de gestion ne relevera plus de la justice. Seuls les délits précisés dans le code pénal seront pris en compte.

PAR FAYÇAL ABDELGHANI

De l'avis de plusieurs avocats spécialisés "l'évaluation de l'acte de gestion n'est pas du ressort de la justice". Ils indiquent, tout au moins que la gestion parfois complexe des entreprises n'échappent pas aux "erreurs". "On peut recourir à la sanction disciplinaire en rétrogradant le chef d'entreprise fautif ou en le relevant de ses fonctions" précisent-ils sans pour autant recourir aux terribles sanctions judiciaires qui pèsent comme une épée de Damoclès sur la tête des dirigeants. On se rappelle, à juste titre, comment les cadres incarcérés de l'ère d'Ouyahia ont été emprisonnés sur la base de soupçons et sans compter les traumatismes qu'ont vécu ces derniers après avoir été innocentés. Aujourd'hui, les pouvoirs publics sont tiraillés par la question. Après les instructions au niveau du gouvernement, il y a ceux qui parlent de



volonté de bloquer le texte de loi dans ses applications. Mokrane Aït Larbi, expert dans les affaires pénales à caractère

économique déplore que "les parties chargées de l'application de la décision du président de la République concernant la dépenalisation de l'acte de gestion ont complètement échoué". Il fait savoir que "le maintien du traitement juridique de ces questions sous l'angle de la dilapidation des deniers publics et la conclusion de marchés contraires à la loi". Selon lui "il y a un amalgame entre la gestion et la sanction découlant de l'acte de gestion". Les graves délits doivent, selon les cadres gestionnaires, être portés à la justice sur la base de plaintes déposées au niveau du parquet, mais pour les délits "d'erreur ou d'incompétence dans la gestion", les cadres estiment qu'ils sont du ressort des conseils d'administrations des entreprises. Me Brahim est du même avis estimant que "les articles 24 et 29 du code pénal doivent avoir une meilleure orientation". L'actuel P.-dg de Sonelgaz donne une version sur le code de douane amendé en 1997 "qui est un système de gestion par expédition, con-

stitue un problème contraignant au développement de l'entreprise", en ajoutant que "ce qui, à l'évidence, menace continuellement l'esprit de sérénité des cadres du groupe dans l'exercice de leur fonction". D'autres chefs d'entreprise publiques soulignent que "les procédés de culpabilisation des cadres dirigeants sont de nature à les fragiliser davantage dans la prise de décision". La confusion entretenue entre l'acte de gestion et le fait de corruption n'arrange pas les choses. L'avocat Brahim explique par exemple dans un entretien à un journal que "le dossier Sonatrach, qui a fait récemment la une des journaux, les charges retenues relèvent exclusivement de l'acte de gestion dont le président de la République vient d'annoncer la dépenalisation". Certains ne sont certes pas d'accord avec cette thèse estimant que les charges retenues chez certains cadres dirigeants de Sonatrach relèvent "d'actes de corruption et d'abus de biens sociaux".

BAISSE DES PRIX DES PRODUITS AGRICOLES

Le Syrpalac régule le marché

PAR LAKHDARI BRAHIM

Les prix des produits agricoles frais et alimentaires au niveau de la capitale se sont radoucis à l'entame de la seconde quinzaine du mois de ramadhan, avec une offre abondante c'est le constat fait dans certains marchés de gros de l'Algérois.

Une fois passée la première semaine du mois de ramadhan, les prix sont revenus à la normale après une légère percée provoquée surtout par "l'intervention des commerçants occasionnels qui ont créés une fausse situation de pénurie en stockant des produits de large consommation quelque jours avant le début du ramadan dans le but de les revendre à des prix supérieurs", explique à l'APS un mandataire de fruits et légumes.

Cette pratique a été à l'origine de la hausse des prix de certains produits, notamment la pomme de terre, la tomate et la courgette, qui connaissent une forte demande durant ce mois de jeûne, a précisé ce mandataire installé au marché de gros des fruits et légumes des Eucalyptus, à l'est d'Alger. Une virée aux marchés de gros des Eucalyptus et Boufarik, deux des princi-

pales places fortes de l'Algérois, a permis de confirmer cette tendance.

Après avoir franchi le cap des 35 dinars et plus le kilogramme au cours de la première semaine du mois sacré, la pomme de terre a vu son prix revenir progressivement à 24 DA, voire moins.

De même pour la tomate dont le prix en gros ne dépasse pas les 10 DA, la courgette (10 à 15 DA) ou encore les oignons (28 à 32 DA) et le poivron (34 à 36 DA).

S'agissant des principaux fruits de saison, leurs prix demeurent, eux aussi, à la portée des moyennes et petites bourses. Ainsi, le kilogramme de pêche oscille entre 40 et 75 DA, selon la qualité, alors que celui de la pastèque est cédé à moins de 24 DA.

Le citron, ingrédient incontournable de la table algérienne, est, lui, cédé à 120 DA/kg pour celui importé, alors que celui local est proposé à 40 DA/kg.

"Il est vrai que le marché était, au début, en proie à la nervosité des prix. Mais une fois les stocks constitués par les spéculateurs épuisés, la situation est revenue à la normale", note Miloud, commerçant au marché de gros de Boufarik. L'équilibre

observé sur les marchés pour la première fois depuis de longues années est, en outre, le fruit de la continuité de la mise en oeuvre du Système de régulation des produits agricoles de large consommation (Syrpalac), mis en place pour la première fois en 2008, mais qui gagne de maturité d'année en année.

La viande de poulet, autre produit de large consommation, a également vu son prix baisser à la faveur de la mise en place du Syrpalac mais aussi suite aux mesures prises par les pouvoirs publics depuis début 2013 et portant, en particulier, sur l'allègement de la charge fiscale (TVA) sur les intrants des aliments de volaille. Le Groupe avicole du centre (GAC) qui pilote l'opération pour cette région couvrant une douzaine de wilayas, a pu stocker jusqu'à 4.000 tonnes de poulets, proposés à 230 DA le kilogramme.

Doté d'un réseau de distribution composé de 15 points de vente, 15 chapiteaux et plus de 150 vendeurs franchisés, le GAC a pu écouler plus de 1.000 tonnes de poulets depuis le début du mois sacré.

L. B.

MATIÈRES PREMIÈRES DES ALIMENTS AVICOLES

Vers la reconduction de l'exonération des taxes

Par Amar Ouimer

Le ministre de l'Agriculture et du Développement rural, Rachid Benaïssa, a indiqué qu'il allait défendre auprès du gouvernement la reconduction de l'exonération de la TVA et des droits de douanes sur le maïs et le soja au profit de la filière avicole, une mesure qui sera accompagnée d'un dispositif de suivi et de contrôle.

"Je vais défendre la reconduction de l'exonération, mais à condition qu'on mette en place un dispositif pour calculer l'effet d'application de cette mesure et on demandera par la suite des remboursements", a déclaré le ministre lors d'une réunion avec le comité interprofessionnel de la filière avicole.

Ce dispositif de contrôle est une mesure incitative destinée à encourager le professionnalisme au sein de la filière. "Si on reconduit l'exonération des droits de douanes sur les matières premières, on doit répercuter cela sur toute la chaîne de production jusqu'au consommateur final", a-t-il souligné. L'exonération des droits de douanes et de la TVA sur le maïs et le soja, deux matières essentielles composant l'aliment de bétail, coûte près de 15 milliards DA au Trésor public, selon le ministre.

La reconduction de cette mesure en 2014 va donner encore du temps aux professionnels d'améliorer leurs performances, a estimé Benaïssa qui juge que cette décision, prise en août 2012, a donné des résultats positifs citant, entre autres, la hausse de la production des viandes blanches de plus de 30% et une baisse des prix à la consommation de la volaille.

La production des viandes blanches a atteint 3,2 millions de quintaux au cours des neuf premiers mois de la campagne agricole (2012/2013) contre 2,62 millions de quintaux lors de la même période de la saison précédente, alors que l'objectif annuel retenu au titre des contrats de performances pour la campagne en cours est de 3,1 millions quintaux. Cependant, la filière n'a pas encore atteint tous ses objectifs car des contre-performances subsistent encore notamment en matière d'élevages qui ne répondent pas aux normes requises, du gaspillage et de la hausse de l'indice de consommation chez les éleveurs qui engendrent des pertes au niveau du prix de revient. Ainsi, pour produire un kilogramme de viande blanche l'éleveur utilise 2,5 kilogrammes d'aliment, ce qui est jugé excessif comparativement aux

pays de la région dont l'indice de consommation ne dépasse pas 1,7 kg. "Nous faisons des performances médiocres car beaucoup d'entre nous ne travaillent pas selon les normes. Nous sommes appelés à une meilleure organisation", a reconnu le président du Conseil interprofessionnel de la filière avicole, Mohammed Laidouni.

Ce dernier a appelé les importateurs de matières premières à s'impliquer d'avantage dans la structuration de la filière en respectant notamment la structure des prix appliqués au niveau national suite à la suppression des droits de douanes.

Laidouni a exhorté les abattoirs à s'impliquer dans l'opération de stockage afin d'absorber les surplus de production.

Le ministre s'est dit prêt à encourager les accords interprofessionnels et a demandé au conseil de proposer un type d'accord à instaurer pour que les pouvoirs publics le valident et l'accompagnent par des dispositifs de contrôle du respect des clauses au niveau de toute la chaîne, allant des intrants jusqu'au prix du produit final.

A. A.

MESURES CONTRE LE TRAFIC DE CARBURANT

Des mesures qui ne font l'unanimité à El Tarf

Les mesures prises par l'Etat pour lutter contre le trafic et l'exportation illégale de carburant suscitent, à El Tarf, une région où ce phénomène a pris des proportions alarmantes, l'approbation et le soulagement des usagers, mais de la réticence chez les gérants et les propriétaires de stations-services. Longtemps dénoncée par les automobilistes de cette région frontalière, cette forme de contrebande qui est allée en s'aggravant, a atteint, depuis le début de l'été des seuils importants qui ont fini par exaspérer les usagers. Interrogé à ce sujet, Abdelatif, un sexagénaire originaire de la ville d'El Kala, soutient que les mesures préconisées par le gouvernement pour mettre fin à cette hémorragie sont "salutaires", d'autant que la crise provoquée par la contrebande "ne faisait que resserrer l'étau sur les automobilistes tout en portant préjudice à l'économie du pays".

De nombreux autochtones résidant non loin de la frontière algéro-tunisienne proposent "le renforcement de la lutte contre les cambistes" qui s'adonnent, depuis de nombreuses années, à leur activité illicite en toute tranquillité", rapporte l'APS.

Cette situation contraignante en ces jours de jeûne, s'est accentuée depuis le 1er juillet dernier avec l'application d'un arrêté de wilaya aux termes duquel les gérants de stations-services sont tenus de tenir un registre où doivent être consignées la marque et l'immatriculation du véhicule ainsi que la fréquence de ses passages afin de mettre un terme au trafic de carburant.

Devant la réticence de cinq stations-services d'El Tarf (la wilaya en compte 29 dont 4 étatiques) et la suspension de la livraison des commandes formulées par ces "récalcitrants", un mouvement partiel de solidarité a été enclenché la semaine dernière, accentuant du coup la pénurie qui battait déjà son plein. Selon M. Mohamed Ali Dene, propriétaire d'une station-service et président de la Chambre de commerce et d'industrie, "le trafic de carburant est bel et bien un problème touchant à l'économie nationale et interpelle tout un chacun pour y mettre un terme, mais il n'en demeure pas moins que cette situation ne doit en aucun cas pénaliser les stations-services".

Ce registre selon le président de la chambre de commerce "est tenu à titre provisoire pour mettre un terme aux désagréments causés jusque-là, et en attendant les résultats de la rencontre de concertation prévue à Alger dans les prochains jours pour décider de la suite à donner à cette affaire".

R.N.



PAR KAMAL HAMED

Il est donc incontestable que les deux partis sont en crise comme le prouvent les luttes intestines qui les secouent depuis de longs mois. Et les choses tendent parfois à se compliquer davantage. Car les différents groupes rivaux, tant au FLN qu'au RND, ne veulent rien lâcher ni accepter la moindre concession à leurs détracteurs. Sur les raisons de cette guerre de positions qu'agitent les deux grands partis du pays, les observateurs sont unanimes à dire que cela à un rapport direct avec les prochaines élections présidentielles, prévues au printemps de 2014. En somme, ce sont les enjeux autour de cette importante échéance politique qui empêchent le FLN de réunir une session extraordinaire de son comité central pour élire un successeur à Abdelaziz

ÉLECTION PRÉSIDENTIELLE DE 2014 FLN-RND : guerre de positions

Rien ne tourne rond au FLN et au RND. Les deux partis connaissent moult tensions depuis quelques temps déjà. Des tensions qui sont allées s'exacerbant au fur et à mesure. D'ailleurs les deux partis sont sans secrétaire général depuis la démission de Ahmed Ouyahia au tout début du mois de janvier et le retrait de confiance à Abdelaziz Belkhadem, le 31 du même mois.



RND

Belkhadem et un congrès au RND pour, également, élire un nouveau secrétaire général en remplacement d'Ahmed Ouyahia démissionnaire depuis janvier dernier. Au sein du vieux parti qui est faut-il le rappeler le plus grand parti sur la scène nationale, la crise interne a connu de nouvelles complications ces derniers jours et la tension est à son comble puisque les divergences ont éclaté au grand jour au bureau politique (BP). En effet, celui qui passait pour être le coordinateur du BP, Abderahmane Belayat, n'est plus en odeur de sainteté et certains de ses pairs au BP veulent lui retirer cette fonction. Autant dire qu'ils veulent le « destituer ». Les quatre ministres membres du BP, Rachid Harraoubia, Amar Tou, Tayeb Louh, et Abdelaziz Ziari, semblent avoir décidé à se défaire de Belayat. Ce dernier ne dispose plus, d'ailleurs, de la majorité au sein du

BP. Il est reproché à Belayat d'agir en solo et de ne pas consulter les membres du bureau politique. La goutte qui a fait déborder le vase a été, pour rappel, la fameuse liste des membres du FLN dans les structures de l'APN. C'est cette liste confectionnée par Belayat qui a mis le feu aux poudres. La crise du FLN fait des vagues à l'APN où règne un certain désordre. Mohamed Larbi Ould Khelifa, a sûrement du se plaindre de cette désagréable situation. Tahar Khaoua, le chef du groupe parlementaire dont le nom ne figure pas dans la liste Belayat, accuse ce dernier « d'avoir liquidé les hommes de Bouteflika au profit de ceux de Benflis ». De graves accusations qui attestent bel et bien des enjeux de ces luttes intestines qui iront certainement en s'exacerbant au fur et à mesure que se rapproche la prochaine échéance

électorale. L'enjeu porte essentiellement sur le choix du candidat et chaque clan voudrait placer ses pions. D'où cette guerre de positions qui touche également le RND pour les mêmes motifs. Au RND, cette guerre fait rage et les différents protagonistes s'affrontent en perspective du prochain congrès, prévu les 26, 27 et 28 décembre prochains. Le mouvement de redressement, à l'origine de la chute d'Ouyahia exerce une terrible pression sur Abdelkader Bensalah afin qu'il écarte les pro-Ouyahia. Mais Bensalah, qui assure l'intérim jusqu'au prochain congrès, n'a pas cédé et il est aisé alors de comprendre que cette situation risque de durer ainsi jusqu'à la nomination d'un nouveau secrétaire général et le choix que portera le parti sur le candidat à la présidentielle 2014.

K. H.

SELON DES ENQUÊTES SUR LA CONSOMMATION DES MÉNAGES

Les dépenses des Algériens en constante hausse

PAR FAYÇAL ABDELGHANI

Une première enquête de l'ONS révèle un chiffre hallucinant. Les dépenses des Algériens ont progressé de 67% entre 2009 et 2012. Un résultat qui est la conséquence, selon des sondages, de l'augmentation des salaires de 50% dans certains secteurs d'activités. Après une décennie rouge faite de lots de misères sociales et de désenchantement, voici venu la décennie de la consommation. Et pour cause, les habitudes des Algériens ont beaucoup changé ces derniers temps. On parle d'acheter un nouveau logement, de changer la marque du véhicule et de savourer quelques jours en Turquie, Espagne ou Tunisie. Les ménages issus de la classe moyenne se portent plutôt bien selon des

indices financiers qui révèlent une hausse des crédits bancaires immobiliers. Mais, il n'y a pas que ça. Les augmentations de salaires pour les couches moyennes (corps médical, enseignants, fonctionnaires et cadres supérieurs...) ont eu l'effet escompté pour la relance de la consommation. Les patrons des supermarchés récemment installés se frottent les mains. Leurs chiffres d'affaires augmentent au fur et à mesure que les « clients » dépassent le seuil toléré des achats quotidiens. On y achète tout. Des réfrigérateurs dernier cri, des TV LED, des parfums de luxe et cerise sur le gâteau, il y a ceux qui commandent des fruits exotiques ou même des vêtements aux prix exorbitants par Internet. Cette « mue » des habitudes de consommation a focalisé les experts de l'ONS sur des enquêtes sur les dépenses liées

à la santé, l'éducation, les loisirs et vacances. Le chiffre qui donne le tournis est celui de la Banque mondiale en partenariat avec l'université de Sherbrooke du Canada où une étude indique que les Algériens ont dépensé plus de 80 milliards de dollars. A noter que ces dépenses incluent beaucoup de paramètres de dépenses globales. Les Algériens dépassent, selon la même source les Marocains à 52 milliards de dollars et les Libyens à 34 milliards de dollars pour la même année. L'Algérie qui arrive en tête de classement maghrébin est loin de bousculer les premières places des dépenses de consommateurs des autres pays du Moyen-Orient, Asie (Japon et Corée du Sud) et le bloc de l'Europe de l'Ouest. En moyenne, selon les statistiques de l'ONS publiées en mars dernier, le ratio de la consommation

des ménages pour une période de deux ans dépasse le taux de 43% par rapport aux années précédentes où ce taux avoisinait les 15 et 20%. Dans son analyse, l'ONS tient compte de deux facteurs. Le premier est relatif aux achats de produits durables (voitures, lave-linge, PC) alors que le deuxième aspect est lié aux dépenses sous forme de frais de versement au gouvernement pour les permis et licences ainsi que des frais versés pour les loyers de logements aux propriétaires. Pour ce qui du dernier cas, les résultats d'enquêtes de l'ONS notent un fléchissement de la courbe des dépenses où depuis 2008, il y a une stagnation des chiffres. Une situation qui résume les paradoxes de la société algérienne.

F. A.

RÉALISATION DE 6 NOUVELLES CENTRALES

Attribution publique et provisoire

La commission d'ouverture des plis de la Compagnie d'engineering de l'électricité et du gaz (CEEG) a attribué provisoirement la réalisation de six nouvelles centrales électriques d'une puissance de 1.200 à 1.600 mégawatts (MW) chacune à l'horizon 2017. Selon Sonelgaz "Le maître d'ouvrage (CEEG, filiale Sonelgaz) a attribué publiquement et provisoirement les marchés aux candidats ayant le prix du kilowatt/heure (kWh) actualisé le plus bas", selon les termes du communiqué qui ne précise pas l'identité ni la nationalité des soumissionnaires ayant remporté ce marché, se limitant à affirmer que les résultats de l'évaluation des offres techniques et financières seront prochainement publiés.

La séance d'ouverture des offres techniques et financières de l'appel d'offres relatif à la réalisation de ces futures centrales s'est déroulée jeudi à Alger et s'est achevée tard dans la soirée.

Les 6 centrales concernées par cet appel d'offres seront implantées dans les wilayas de Khenchela, Biskra, Jijel, Djelfa, Nâama et Mostaganem. Elles totalisent une puissance

globale de quelque 8.400 MW.

"A l'issue de l'ouverture publique des plis, 14 offres ont été ouvertes par la commission d'ouverture des plis dont 13 déclarées recevables par la commission d'évaluation des offres de la CEEG". Présent à la clôture de la séance d'ouverture des plis, le P-dg de Sonelgaz, Noureddine Boutarfa, s'est félicité "des résultats positifs de la procédure d'attribution des marchés appliquée par le Groupe Sonelgaz qui a permis, de nouveau, d'asseoir plus de transparence et d'équité dans le traitement des affaires". M. Boutarfa a également insisté sur la nécessité de la mise en service de ces nouveaux moyens de production "impérativement avant l'été 2015 pour les Turbines à Gaz et avant l'été 2017 pour les Cycles Combinés". Le patron de Sonelgaz a, par ailleurs, annoncé que le groupe compte, dans une prochaine étape, "réaliser en Algérie d'autres équipements essentiels comme les chaudières, en partenariat ou par l'acquisition d'une licence, et de créer une société spécialisée dans l'EPC (réalisation complète d'un projet) en partenariat" rapporte l'APS. Cette nouvelle démarche en matière d'engineering et d'appro-

visionnement devrait permettre à Sonelgaz de réaliser ces centrales à l'avenir en lots décomposés, ce qui favorisera, par ailleurs, la fabrication locale de bon nombre d'autres composants.

L'appel d'offres lié à la réalisation des 6 centrales vient en complément de celui relatif à la fourniture des turbines à gaz, turbines à vapeur, leurs systèmes de contrôle commande et les pièces de rechange.

Ce marché était attribué à l'Américain General Electric pour un coût à hauteur de 1,868 milliard de dollars, pour la partie devise, et 3,602 milliards de dinars, pour la partie en monnaie nationale, ainsi qu'un tarif Kw/heure de 2,27 DA.

Les deux appels d'offres s'inscrivent dans le programme de renforcement du parc national de production d'électricité qui prévoit une capacité additionnelle de 8.400 MW à l'horizon 2017. Ce programme devrait permettre, en premier lieu et dans l'urgence, de répondre à une demande en énergie électrique de plus en plus croissante, réaliser un complexe industriel de grande envergure en Algérie et créer de l'emploi, fabriquer localement ces

équipements et les commercialiser, et se positionner ainsi en tant que porteur de projets futurs de développement.

BOUMERDÈS

Incursion terroriste à Legata

Nous avons appris de source locale qu'un groupe terroriste armé a fait irruption, dans la nuit de mercredi dernier, au village Mendoura dans la commune de Legata, 20km à l'est du chef-lieu de la wilaya de Boumerdès. Notre source précise que ledit groupe a racketté plusieurs villageois cela près de deux heures après la rupture du jeûne. Le groupe, au nombre indéterminé, a menacé les fellahs qu'ils ont délesté de leur argent et objets de valeur. Les fellahs de la région sont ciblés par les acolytes de Droukdel à longueur d'année et plusieurs d'entre eux sont contraints de payer la dîme aux terroristes. Ces derniers choisissent la période propice, celle des vendanges. Plusieurs agriculteurs affirment cultiver la terre dans la peur, mais n'ont pas le choix, ils le font par amour pour cette terre nourricière. Bien que plusieurs d'entre eux ont fini par quitter leurs terres ou ont cessé de les cultiver, d'autres sont revenus à l'activité ancestrale en raison de l'amélioration sensible de la situation sécuritaire. Durant les années de braise, plusieurs terres ont été abandonnées et l'activité agricole avait drastiquement baissé.

Après avoir ramassé l'argent qui, certainement, sera utilisé dans leurs activités de subversion, les terroristes ont pris le chemin des maquis limitrophes. Rappelons que les groupes terroristes, écumant plusieurs maquis de la wilaya, sont sous pression grâce aux forces de l'ANP et ce, depuis plusieurs semaines. Cette pression s'est accentuée depuis le début du mois de Ramadhan. T. O.

CARTE NATIONALE DU JOURNALISTE PROFESSIONNEL :

L'avant-projet du texte visible sur le site du ministère de la Communication

L'avant-projet de texte réglementaire fixant les modalités de délivrance de la carte nationale du journaliste professionnel est disponible sur le site Internet du ministère de la Communication "www.ministerecommunication.gov.dz". "Le ministère de la Communication

informe l'ensemble des journalistes qu'un avant-projet de texte réglementaire fixant les modalités de délivrance de la carte nationale du journaliste professionnel est disponible sur son site", indique samedi le ministère dans un communiqué. "Les journalistes peuvent prendre connais-

sance du texte, s'inscrivant dans le cadre de la loi organique relative à l'information et apporter leurs contributions et observations dans un délai de quinze (15) jours sur le forum ouvert à cet effet sur le site du ministère de la Communication", précise la même source. APS

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'HABITAT ET DE L'URBANISME
WILAYA DE GHARDAÏA
DIRECTION DU LOGEMENT ET DES ÉQUIPEMENTS PUBLICS
AVIS D'ATTRIBUTION PROVISoire

Projet : D'étude et suivi pour la réalisation d'un lycée 800/200R à Berriane nouvelle ZHUN

Conformément aux dispositions de l'article 49 du décret présidentiel N°10/236 du 07/10/2010 modifié et complété, la Direction du logement et des équipements publics de la wilaya de Ghardaïa informe l'ensemble des bureaux d'études ayant participé à l'avis de concours national d'architecture N°10/2013 du 12/03/2013 au projet indiqué ci-dessus, qu'après analyse et jugement des offres techniques et financières en date du 17/07/2013 conformément aux critères du cahier des charges, l'attribution est comme suit :

N°	Bureau d'étude	Note d'offre technique/40	Note de l'œuvre/50	Note d'offre financière /20	Note totale/110	Montant de mission d'étude (TTC)	Délais d'étude	Montant de mission de suivi (TTC)	Délais de suivi	OBS
01	LAROUÏ Lotfi ACAD	22.75	36.8	20	79.55	6 303 679.20	70 jours	2 160 000.00	12 mois	Mieux disant

Tout soumissionnaire contestant ce choix peut introduire un recours dans les dix (10) jours à compter de la publication du présent avis, auprès de la commission du comité des marchés de la wilaya conformément aux dispositions de l'article 125 du décret présidentiel n°10/236 du 07/10/2010.
Les soumissionnaires sont invités à se rapprocher du service contractant pour prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières au plus tard (03) jours à compter de la première publication du présent avis.

Midi Libre N° 1937 | Dimanche 28 juillet 2013 - ANEP - 533 620

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'HABITAT ET DE L'URBANISME
WILAYA DE GHARDAÏA
DIRECTION DU LOGEMENT ET DES ÉQUIPEMENTS PUBLICS
AVIS D'ATTRIBUTION PROVISoire

Projet : D'étude et suivi pour la réalisation d'un collège type B5/200R à Bounoura

Conformément aux dispositions de l'article 49 du décret présidentiel n°10/236 du 07/10/2010 modifié et complété, la Direction du logement et des équipements publics de la wilaya de Ghardaïa informe l'ensemble des bureaux d'études ayant participé à l'avis de concours national d'architecture N°09/2013 du 12/03/2013 au projet indiqué ci-dessus, qu'après analyse et jugement des offres techniques et financières en date du 17/07/2013 conformément aux critères du cahier des charges, l'attribution est comme suit :

N°	Bureau d'étude	Note d'offre technique/40	Note de l'œuvre/50	Note d'offre financière/20	Note totale/110	Montant de mission d'étude (TTC)	Délais d'étude	Montant de mission de suivi (TTC)	Délais de suivi	OBS
01	LAROUÏ Lotfi ACAD	26	29.2	20	75.2	3 288 488.80	60 jours	1 800 000.00	12 mois	Mieux disant

Tout soumissionnaire contestant ce choix peut introduire un recours dans les dix (10) jours à compter de la publication du présent avis, auprès de la commission du comité des marchés de la wilaya conformément aux dispositions de l'article 125 du décret présidentiel n°10/236 du 07/10/2010.

Les soumissionnaires sont invités à se rapprocher du service contractant pour prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières au plus tard (03) jours à compter de la première publication du présent avis.

Midi Libre N° 1937 | Dimanche 28 juillet 2013 - ANEP - 533 622

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DE L'HABITAT ET DE L'URBANISME
WILAYA DE GHARDAÏA
DIRECTION DU LOGEMENT ET DES ÉQUIPEMENTS PUBLICS

AVIS D'ATTRIBUTION PROVISoire

Projet : Etude adaptation et suivi pour la réalisation d'une résidence universitaire 1000 lits à Ghardaïa

Conformément aux dispositions de l'article 49 du décret présidentiel n°10/236 du 07/10/2010 modifié et complété, la Direction du logement et des équipements publics de la wilaya de Ghardaïa informe l'ensemble des bureaux d'études ayant participé à l'appel d'offre national ouvert n°11/2013 du 09/04/2013 au projet indiqué ci-dessus qu'après analyse et jugement des offres techniques et financières du 17/07/2013 conformément aux critères du cahier de charges, l'attribution est comme suit :

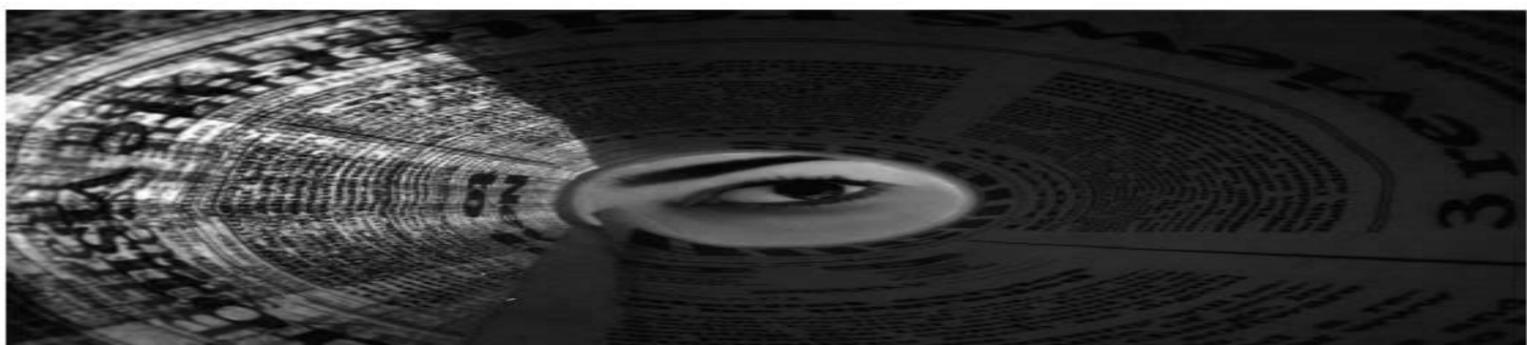
N°	Bureau d'étude	Note d'offre technique/40	Note de l'œuvre/50	Note d'offre financière/20	Note totale/110	Montant de mission d'étude (TTC)	Délais d'étude	Montant de mission de suivi (TTC)	Délais de suivi	OBS
01	BET MAGHELAOUI Raouf	48.08	38.33	20	106.41	14 093 517.97	60 jours	2 862 000.00	18 mois	Mieux disant

Tout soumissionnaire contestant ce choix peut introduire un recours dans les dix (10) jours à compter de la publication du présent avis, auprès de la commission du comité des marchés de la wilaya conformément aux dispositions de l'article 125 du décret présidentiel n°10/236 du 07/10/2010.

Les soumissionnaires sont invités à se rapprocher du service contractant pour prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières au plus tard (03) jours à compter de la première publication du présent avis.

Midi Libre N° 1937 | Dimanche 28 juillet 2013 - ANEP - 533 625

MIDI
Quotidien national d'information Libre



L'INFO, RIEN QUE L'INFO

Adresse : 26, rue Didouche Mourad, Alger
Rédaction, Tél./Fax : 021.63.79.16, Tél : 0770.32.44.66, E-mail : redaction@lemidi-dz.com
Publicité : Tél./Fax : 021.63.79.14 publicite@lemidi-dz.com

DES OPÉRATEURS ÉCONOMIQUES NATIONAUX AUX FOIRES DE MARSEILLE ET DE BRUXELLES

Faire connaître le label algérien

La Chambre algérienne de commerce et d'industrie (Caci) et l'Agence nationale de promotion du commerce extérieur (Algex) lancent un appel aux opérateurs économiques algériens, tant publics que privés, pour prendre part à la foire internationale de Marseille, prévue du 17 septembre au 7 octobre, mais également à la deuxième édition de la foire musulmane de Bruxelles qui aura lieu du 25 au 28 octobre prochain dans la capitale belge où vit une importante communauté musulmane, notamment des résidents maghrébins d'origine algérienne et marocaine.

PAR AMAR AOUIMER

La traditionnelle manifestation économique et commerciale de la cité phocéenne où se trouvent des dizaines de milliers d'émigrés algériens va attirer, certainement de nombreux exposants algériens en quête de partenariat, de coopération technologique et d'opportunités d'investissement dans tous les secteurs d'activité économique, allant de l'agroalimentaire à la plasturgie...

« Aussi, la mode, la gastronomie, l'innovation, le sport ou le cinéma seront au cœur du programme d'animations, une occasion, pour les opérateurs économiques de se démarquer et d'élargir leur portefeuille clients » selon les organisateurs de cet événement.

Concernant la foire musulmane de Bruxelles, elle repose sur une diversité d'activités complètes et étendues qui couvrent tous les secteurs de la production musulmane.

Les promoteurs de cette manifestation affirment que, « pour sa deuxième édition, la Foire musulmane de Bruxelles est un rendez-vous culturel, commercial et festif qui compte plus de 200 exposants et qui a rassemblé, en 2012, près de 20 000 visiteurs. C'est une Foire authentique, originale et innovante qui vous permet de



prospector, accroître vos ventes, fidéliser votre clientèle, présenter de nouveaux produits, développer des partenariats, développer l'image et la notoriété de votre entreprise, s'informer sur le marché ».

Ils ajoutent « qu'avec la participation de nombreuses entreprises, cet événement se veut être un lieu de rencontre majeur

pour les acteurs internationaux du secteur de la production musulmane au monde ».

Rappelons que les participants algériens auront droit à une réduction de l'ordre de 80 % concernant les frais de déplacement et de billetterie aérienne et en matière de transport et d'acheminement des échantillons et marchandises à exposer

durant ces deux événements, et ce dans le cadre des dispositions et avantages octroyés par le fonds spécial de promotion du commerce extérieur (FSPE).

A. A.

L'AGENCE POUR LA COOPÉRATION INTERNATIONALE ET LE DÉVELOPPEMENT LOCAL EN MÉDITERRANÉE

Candidatures pour 60 porteurs de projets des pays du Maghreb

PAR RIAD EL HADI

L'Agence pour la coopération internationale et le développement local en méditerranée (ACIM) a lancé un appel à candidatures pour sélectionner 60 porteurs de projet qui pourront bénéficier d'un accompagnement gratuit et personnalisé pour la création de leur entreprise en Algérie, Maroc et en Tunisie.

L'ACIM invite les créateurs d'entreprises et porteurs de projets d'envoyer leurs dossiers au plus tard le 25 août prochain et les résultats de cette première sélection seront livrés durant la seconde quinzaine de septembre prochain, précise l'agence sur son site web.

La deuxième réunion de porteurs de projets s'est tenue le 1er juillet à Marseille (France) pour s'informer sur le dispositif DiaMed d'accompagnement à la création d'entreprise pour les diasporas.

Cette initiative, qui s'inscrit dans le cadre du programme européen DiaMed vise à soutenir le développement économique dans les trois pays du Maghreb.

L'accompagnement est strictement réservé aux porteurs de projets d'origine algérienne, marocaine et tunisienne résidant en Europe et souhaitant créer une entreprise dans leurs pays d'origine, précise l'ACIM.

Les lauréats bénéficieront d'un accompagnement individuel au Maghreb réalisé par les partenaires locaux et leurs consultants, comprenant une aide aux démarches administratives, d'appui pour l'élaboration du "business plan" et les demandes de financement.

Cet accompagnement vise notamment à sécuriser les investissements des porteurs de projets, en leur apportant un appui dans leurs démarches, indique l'agence,

précisant que 20 projets par pays seront sélectionnés au total selon des critères bien déterminés.

Ces critères concernent notamment l'adéquation entre le profil et l'expérience du porteur de projet, l'adéquation du projet avec le marché visé, l'état d'avancement du projet et son impact en termes de création d'emplois.

D'autres critères sont également décidés par l'ACIM comme le caractère innovant du produit ou services, la viabilité du montage financier et enfin le transfert de compétences, de savoir-faire et de technologie.

Ce dispositif d'accompagnement à la création d'entreprises pour les diasporas du Maghreb est réalisé dans le cadre du projet DiaMed, financé par la Commission Européenne (EuropeAid) par le programme 2013-2015. **R. E.**

FEU VERT DE L'EUROGROUPE AU DÉBLOCAGE DE L'AIDE À LA GRÈCE

Transfert de 4 milliards d'euros

Le groupe de travail de l'Eurogroupe - qui réunit les ministres des Finances de la zone euro- a autorisé le transfert de quatre milliards d'euros de financements au bénéfice de la Grèce et les pays membres de la zone euro devraient faire de même lundi, a annoncé la Commission européenne vendredi.

"A la condition que les procédures d'au-

torisation nationales soient achevées, ce qui selon nous devrait se faire lundi, le versement peut avoir lieu", a dit Simon O'Connor, porte-parole de l'exécutif européen, faisant référence au feu vert des pays de la zone euro.

Les quatre milliards d'euros se répartissent en 2,5 milliards provenant du fonds d'aide FESF (Fonds européen de stabilité

financière) et 1,5 milliard provenant des bénéfices tirés par les banques centrales nationales de la détention d'obligations souveraines grecques.

Après deux mois d'atermoiements, la Grèce a adopté jeudi les dernières mesures exigées par ses créanciers internationaux avant de débloquent une nouvelle tranche d'aide. **R. E.**

AUGMENTATION DES FACTURES D'ÉLECTRICITÉ ET FAIBLESSE DU YEN

Plus forte hausse des prix à la consommation en 5 ans au Japon

Les prix à la consommation ont augmenté en juin à leur rythme annuel le plus rapide en près de cinq ans au Japon, l'un des premiers signes de reflux de la déflation et donc de bon augure pour la politique monétaire ultra-accommodante mise en place par la Banque du Japon, qui vise une inflation à 2% d'ici deux ans.

La hausse de 0,4% des prix à la consommation de base (CPI), légèrement supérieure à la prévision médiane du marché qui se situait à 0,3%, est largement due à l'augmentation des factures d'électricité et à la faiblesse du yen, qui a fait grimper le prix des importations d'essence.

Toutefois, cet indicateur est un signal encourageant pour la Banque du Japon, qui veut mettre fin à 15 ans de déflation, car il suggère que les entreprises sont suffisamment optimistes pour considérer qu'elles peuvent augmenter le prix de leurs produits sur le marché ou en tout cas ne pas les abaisser.

Ces données tendent aussi à valider l'"Abenomics", comme est surnommée la politique économique du Premier ministre Shinzo Abe de soutien massif à la croissance.

La hausse du CPI, qui ne prend pas en compte le prix des produits alimentaires frais, mais qui inclut les prix de l'énergie, représente la plus forte hausse annuelle depuis celle de 1,0% enregistrée en novembre 2008. Il s'agit de la première fois en 14 mois que les prix à la consommation sont en hausse.

R. E.

BATNA, RÉSORPTION DE L'HABITAT PRÉCAIRE Attribution d'un quota de 1.600 logements LPL

Un nouveau quota de 1.600 logements publics locatifs (LPL) sera attribué dans la commune de Batna "avant fin septembre prochain", a indiqué mardi le chef de daïra, Mohamed Sahraoui. Près de la moitié de ce lot (700 unités) est destinée à la résorption de l'habitat précaire, a ajouté ce responsable, affirmant que la commission d'attribution de la daïra "s'est attelée à l'étude des dossiers des postulants afin d'établir la liste des bénéficiaires". Cette commission a achevé l'opération de recensement des sites d'habitat précaire dont les occupants seront relogés, a ajouté M. Sahraoui, précisant que ces sites se répartissent, notamment, sur les cités Chikhi, la zone industrielle, le quartier de la gare, les allées Nezzar et Zmala. Par ailleurs, le tirage au sort pour la désignation des appartements et étages des attributaires des 1.849 logements, dont la liste a été affichée en mars dernier, "aura lieu jeudi soir après le f'tour à la salle omnisports du complexe du 1er-Novembre 1954". A propos de la liste des bénéficiaires, le chef de daïra a fait savoir que 158 noms ont été rayés de cette liste par la commission de wilaya des recours, tandis que 95 autres font l'objet d'enquêtes complémentaires. Avec le nouveau quota de 1.600 LPL, ce ne sont pas moins de 3.449 logements sociaux qui auront été attribués cette année dans la ville de Batna, a ajouté Mohamed Sahraoui.

ADRAR

229 postes budgétaires pour le recrutement d'enseignants

Le secteur de l'éducation à Adrar vient de bénéficier de 229 postes budgétaires en prévision du concours de recrutement d'enseignants de 2013, a-t-on appris mardi auprès de la direction locale du secteur.

Ces postes concernent le recrutement dans les trois paliers de l'enseignement : secondaire (88 postes), moyen (82) et primaire (59), a-t-on précisé de même source. Pour le secondaire, ces postes sont à pourvoir dans les matières de mathématiques (12), sciences physiques (12), sciences islamiques (8), sciences de la nature et de la vie (8), gestion et économie (6), langue française (11), langue anglaise (9), histoire et géographie (1), langue italienne (1), selon la Direction de l'éducation qui fait état de 570 postulants. Dans l'enseignement moyen, les postes budgétaires sont répartis entre la langue française (27), les mathématiques (10), la littérature (5), la physique (8), les sciences de la nature (7), l'anglais (5), les arts plastiques (13), la musique (3), le sport (4), pour lesquels devront concourir plus de 650 postulants.

Pour le primaire, les postes budgétaires sont ouverts pour l'enseignement de la langue arabe (14) et française (45), pour lesquels plus de 1.190 personnes postulent, dont 1.167 candidats rien que pour la langue arabe. Le dépôt des candidatures se poursuit, a ajouté la Direction de l'éducation qui fait état de la création d'un site web où sont fournies toutes les informations nécessaires pour assurer la bonne marche de l'opération.

APS

TIZI-OUZOU, LOGEMENT SOCIAL

Le parc renforcé de 1.582 unités d'ici à la fin de l'année

Le parc des logements sociaux de la wilaya de Tizi-Ouzou sera renforcé d'ici à la fin de l'année en cours par un nouvel apport de 1.582 logements publics locatifs (LPL), a indiqué, lundi, le directeur du logement et des équipements publics (Dlep).

PAR BOUZIANE MEHDI

Sur ces nouveaux logements, réalisés essentiellement sur le programme de 15.500 unités LPL allouées à la wilaya au titre du quinquennat en cours, 915 ont été implantés à la zone des dépôts de la ville de Tizi-Ouzou et seront destinés à la résorption de l'habitat précaire, dans le cadre du prolongement d'une opération visant à débarrasser la ville des constructions précaires défigurant le paysage urbain, a indiqué Mustapha Banouh.

Il a précisé que le reste des logements seront livrés au profit des localités de Tizirt, Makouda, Ouaguenoune, Timizar et Mizrana.

Un autre lot de 800 logements de type LPL, faisant partie du programme de 5.000 unités en réalisation au pôle d'excellence de la nouvelle ville de Oued Falli, banlieue sud-ouest de Tizi-Ouzou, sera réceptionné, selon les prévisions, "au premier trimestre 2014, dès l'achèvement des actions de viabilisation", selon le Dlep qui a fait état d'un récent arrêté du ministère de tutelle, "instruisant les walis de notifier aux commissions de daïras compétentes tous les logements dont les



travaux ont dépassé un stade d'avancement de 60%, afin de les attribuer dans les meilleurs délais à ceux qui sont dans l'attente d'un toit", rapporte l'APS.

Le Dlep a informé qu'au moins 20 communes sur les 67 que compte la wilaya "ne peuvent pas bénéficier d'un programme de logements sociaux, faute d'assiettes foncières", néanmoins, ce déficit, a-t-il dit, "a été compensé par la +priorisation+ de ces communes dans l'affectation des aides à l'auto-construction".

Dans ce contexte, M. Banouh a rappelé qu'une enveloppe de 10 milliards DA a été affectée à la wilaya à la

faveur de la récente visite du Premier ministre, Abdelmalek Sellal, dans la wilaya, pour l'achat de terrains.

A cela s'ajoute, également, l'octroi à la wilaya, à la même occasion, d'un quota supplémentaire de 5.000 aides à l'auto-construction, qui viennent se greffer aux 61.320 autres aides destinées à la wilaya depuis 2004, rappelle-t-on.

Durant le premier semestre de l'année en cours, il a été procédé au lancement de la réalisation de 1.350 logements publics locatifs. 2.969 autres seront mis en chantier au second semestre, assure-t-on à la Dlep.

B. M.

EL-OUED, FORMATION PROFESSIONNELLE

5 nouvelles spécialités proposées



Cinq nouvelles spécialités seront ouvertes à la prochaine rentrée de la formation professionnelle dans la wilaya d'El-Oued, a-t-on appris auprès de la direction locale du secteur. Les cinq nouvelles spécialités concernent des formations de technicien supérieur en maintenance des équipements de froid et climatisation et

en électricité industrielle, et d'aptitude professionnelle dans le montage de panneaux solaires, la réparation de téléphones portables et la maintenance d'équipements de télécommunications. Elles entrent dans le cadre de l'application de l'instruction numéro 1 du Premier ministre Abdelmalek Sellal du 11 mars dernier relative à la gestion du

dossier de l'emploi dans les wilayas du Sud et visant à améliorer la formation de la main-d'œuvre locale, selon la même source. Les services concernés ont inscrit ces nouvelles spécialités après le constat d'un déficit de main-d'œuvre dans ces domaines au niveau local, a souligné le directeur du secteur. Elles seront assurées, dans un premier temps, dans les centres de formation professionnelle du chef-lieu de la wilaya, avant d'être généralisées aux structures de formation dans les autres communes, a-t-il ajouté. Le secteur envisage également l'ouverture de nouvelles spécialités dans l'activité agricole et les activités liées au tourisme, dans le but d'accompagner l'évolution du marché du travail dans le Sud, en particulier dans la wilaya d'El-Oued, a-t-on fait savoir à la Direction de l'enseignement et de la formation professionnels.

APS

TIZI-OUZOU, CALPIREF

92 dossiers d'investissement avalisés

Ces demandes d'investissement se répartissent essentiellement entre les secteurs de l'industrie, des matériaux de construction, des services et du tourisme.

PAR BOUZIANE MEHDI

Quatre vingt-douze (92) dossiers d'investissement ont reçu l'avis favorable du Comité d'assistance à la localisation, la promotion de l'investissement et à la régularisation du foncier (Calpiref) de la wilaya de Tizi-Ouzou durant l'année 2013, a-t-on appris lundi auprès de la direction locale de l'industrie de la PME et de la promotion de l'investissement (Dipmepi). Ces demandes d'investissement se répartissent essentiellement entre les secteurs de l'industrie, des matériaux de construction, des services et du tourisme, a-t-on ajouté de même source.

Selon un bilan de la Dipmepi arrêté au 30 juin passé, le nombre des dossiers d'investissement déposés au niveau du secrétariat du Calpiref, est de 308, dont 287 ont été traités et 65 ont reçu un avis favorable.

Lors de ses précédentes séances, dont la dernière en date s'est tenue le 6 juin dernier, le Calpiref a également examiné et donné un avis favorable pour 27



demandes de régularisation, ajournées lors des dernières réunions de ce comité, ce qui donne un total de 92 dossier ayant reçu un avis favorable, a-t-on précisé. Pour encourager l'installation des porteurs de projets au niveau de la wilaya de Tizi-Ouzou, le wali, Abdelkader Bouazghi, a demandé à la commission d'être "souple" "afin de ne pas bloquer les projets et d'attirer les investisseurs dans la wilaya. 'Chaque investisseur installé représente une valeur ajoutée pour la région", a-t-il insisté lors de la réunion du Calpiref du 6 juin dernier.

Il a, par ailleurs, exhorté le directeur de la Dipmepi et les présidents d'APC à inviter tous les investisseurs dont les dossiers ont fait l'objet de rejet pour indisponibilité de terrain pour leur proposer d'autres assiettes susceptibles d'accueillir leurs projets.

L'Agence foncière de wilaya de Tizi-Ouzou a listé un total de 7 lots disponibles dont le cahier des charges y afférent sera mis à la disposition des investisseurs pour s'y conformer pour leur investissements.

B. M.

DRAË BEN-KHEDDA, CARDIOPATHIES CONGÉNITALES

Ouverture d'un établissement avant fin 2013



L'établissement hospitalier spécialisé dans les malformations cardiaques congénitales chez l'enfant ouvrira ses portes fin 2013 à Draâ Ben-Khedda (Tizi-Ouzou), a indiqué lundi le professeur Salaheddine Bourezzag. L'équipement de l'hôpital de Draâ Ben-Khedda est en cours et l'établissement ouvrira ses portes fin 2013, a déclaré à l'APS le Pr Bourezzag, chef de service à l'établissement hospitalier spécialisé en chirurgie cardiaque Mohamed Abderahmani à Bir Mourad Rais (Alger). Evoquant les ressources humaines et, particulièrement celles spécialisées dans la réanimation, l'anesthésie et l'imagerie médicale, le spécialiste qui a supervisé le

projet de réalisation de cet établissement a annoncé la dotation de cette structure d'un nombre remarquable de spécialistes.

Il a précisé, à ce propos, que l'établissement de Bir Mourad Rais, spécialisé dans la chirurgie du coeur, accompagnera l'établissement de Draâ Ben-Khedda sur trois ou quatre années. Outre les enfants présentant des malformations cardiaques, la structure à dimension nationale, se chargera également des adultes souffrant de cardiopathies, a encore dit le Pr Bourezzag avant de souligner que l'équipe médicale spécialisée et le matériel médical de l'établissement sont destinés aux deux franges. Inspecté la semaine dernière par le Premier ministre Abdelmalek Sellal, l'établisse-

ment hospitalier de Draâ Ben-Khedda est le premier du genre car il n'existe à ce jour, que la clinique de Bousmail (Tipasa) relevant de la caisse nationale de sécurité sociale pour prendre en charge les malformations cardiaques.

D'autre part, le Pr Bourezzag fonde de grands espoirs sur deux autres projets en l'occurrence l'Institut national du coeur dans la daïra de Cheraga qui assurera une couverture à plus de 200 malades et l'établissement hospitalier de Mahelma (Zeralda) outre un établissement à Annaba, et ce, pour résoudre le problème de chirurgie du coeur pour adultes et enfants. Par ailleurs, la clinique de Bousmail accueille annuellement plus de 1.300 enfants présentant des malformations cardiaques congénitales dont près de 1.000, de 0 à 15 ans, subissent une intervention chirurgicale (à coeur ouvert et à coeur fermé).

Entre autres difficultés en matière de prise en charge de tous les malades présentant une malformation congénitale cardiaque figure le nombre considérable de malades sur liste d'attente à travers tout le territoire national et auquel les spécialistes comptent trouver une solution définitive avant la fin de l'année en cours, soit après ouverture de l'hôpital de Draâ Ben-Khedda. Entre 1.200 et 1.500 nouveaux cas sont recensés chaque année, dont la totalité est orientée vers la clinique de Bousmail.

APS

MÉDÉA, RÉSEAU ÉLECTRIQUE

17 brigades techniques pour traiter les pannes

Dix-sept brigades techniques d'intervention relevant de la Société de distribution d'électricité et de gaz (SDC) de Médéa sont opérationnelles depuis le début du ramadan dans le cadre d'un dispositif spécial mis en place pour éviter les longues pannes de courant ou de gaz naturel, a-t-on appris auprès de cet organisme. Au moins quarante agents techniques sont mobilisés, par alternance, à travers les principales agglomérations urbaines de la wilaya et sont appelés à intervenir, de jour comme de nuit, sur les pannes ou les problèmes signalés, a indiqué Ilyes Boudiaf, responsable de la communication, précisant qu'un personnel supplémentaire peut être appelé en renfort en cas de besoin.

Ces brigades sont intervenues durant les treize derniers jours sur trois problèmes techniques majeurs, survenus sur le réseau électrique de la wilaya, vite réparés par les techniciens de l'entreprise qui ont évité ainsi à des centaines de foyers de rompre le jeûne dans le noir, a-t-on indiqué de même source.

Pas moins de 1.086 agressions sur le réseau électrique de la wilaya ont été recensées durant la seule année 2012, engendrant, selon M. Boudiaf, des perturbations sur le réseau local, en sus des nombreux désagréments ayant affecté les abonnés de l'entreprise.

APS

DJELFA, ÉLECTRIFICATION RURALE

530 millions DA pour les projets

Une enveloppe de 530 millions DA a été allouée pour la mise en œuvre de projets d'électrification rurale dans diverses communes de la wilaya de Djelfa, a-t-on appris mardi auprès de la direction de l'énergie et des mines.

Ces projets sont inscrits dans le cadre de la première tranche de l'actuel plan quinquennal de développement destiné à la wilaya, a-t-on ajouté de même source, précisant que le début des travaux est prévu pour septembre prochain.

Il s'agit de la réalisation d'un réseau d'une longueur de 367 km, confiée à six entreprises dont deux publiques, a-t-on indiqué, mettant l'accent sur l'apport positif de ces projets sur l'amélioration des conditions de vie des populations locales.

Les communes de Lekhmiss, Sidi Bayzid, El-Guernini, El-Kedid, Hassi El Euch, Aïn Lebel, Bennehar, Aïn F'qeh, Aïn Maâbed, Taâdmit et El Idrissia sont les principales localités à bénéficier de ce raccordement au réseau de l'électricité rurale, a-t-on indiqué à la direction locale du secteur.

APS

PRÉSIDENTIELLE AU MALI

**27 candidats
au 1^{er} tour**

Vingt-sept candidats se présentent au premier tour de l'élection présidentielle demain au Mali qui, si aucun n'obtient la majorité absolue, sera suivi d'un second tour le 11 août entre les deux présidentiables arrivés en tête.

- Ibrahim Boubacar Keïta, dit IBK : ancien Premier ministre du président Alpha Oumar Konaré de 1994 à 2000 et ancien président de l'Assemblée nationale, il se présente pour la troisième fois après deux échecs en 2002 et 2007. Il dirige le Rassemblement pour le Mali (RPM). A 68 ans, c'est pour ce cacique de la vie politique malienne, considéré comme un homme à poigne, la dernière chance de l'emporter.

- Soumaïla Cissé : âgé de 63 ans, ancien ministre des Finances du président Konaré de 1993 à 2000, ancien président de la Commission de l'Union économique et monétaire ouest-africaine (Uémoa) de 2004 à 2011, il a été battu à la présidentielle de 2002 par Amadou Toumani Touré (ATT), président renversé par un putsch militaire le 22 mars 2012. Farouche opposant à ce coup d'Etat, il a été blessé par les hommes du chef des putschistes, le capitaine Amadou Sanogo, à son domicile de Bamako. Il a fondé et dirige l'Union pour la République et la démocratie (URD).

- Modibo Sidibé : considéré comme un proche du président renversé en mars 2012, Amadou Toumani Touré, dont il fut le Premier ministre de 2007 à 2011. Cette proximité et sa condamnation du coup d'Etat lui ont valu d'être arrêté à plusieurs reprises par les hommes du capitaine Amadou Sanogo, chef des putschistes, que Modibo Sidibé dit ne pas "confondre" avec le reste de l'armée malienne. Il est âgé de 60 ans.

- Dramane Dembélé : à 46 ans, il est l'un des plus jeunes candidats pour le compte de l'Alliance pour la démocratie au Mali (Adéma), le mieux structuré et le plus grand des partis politiques maliens, qui l'a choisi en dépit de son manque d'expérience dans la gestion des affaires de l'Etat. Ingénieur de formation, il a lui aussi été arrêté après le coup d'Etat de mars 2012.

- Soumana Sacko : âgé de 63 ans, économiste, ministre des Finances dans les années 1980, il a été Premier ministre de 1991 à 1992, durant la transition militaire après le renversement par un coup d'Etat (en mars 1991) du président Moussa Traoré qui a dirigé le Mali près de 23 ans.

- Cheick Modibo Diarra : célèbre astrophysicien de 61 ans ayant travaillé pour la Nasa (agence spatiale américaine) et le groupe informatique Microsoft dont il a été le directeur Afrique. Il a été pendant huit mois le Premier ministre du régime de transition mis en place après le coup d'Etat de mars 2012 avant d'être contraint à la démission par le chef des putschistes, le capitaine Amadou Sanogo.

- Mme Haïdara Aïchata Cissé : seule femme candidate, elle est député de Bourem, localité du nord du Mali proche de Gao. Agée de 54 ans, elle s'est fait connaître dans les médias internationaux en prenant la parole pour dénoncer les exactions commises par les jihadistes pendant leur occupation de sa région, en particulier à l'encontre des femmes. Outre ces personnalités, la liste des 27 présidentiables comprend des candidats notables dont :

- Cheick Boucadry Traoré, 51 ans, diplômé en administration générale, fils du président Moussa Traoré qui a dirigé le Mali près de 23 ans avant d'être renversé en mars 1991 par un coup d'Etat militaire.

- Moussa Mara, 38 ans, comptable, maire d'une commune de Bamako à l'approche politique jugée novatrice dans le paysage politique malien.

- Oumar Mariko, 54 ans, médecin, ex-député, chef d'un parti se revendiquant de gauche et ayant ouvertement soutenu le putsch du 22 mars 2012.

- Mountaga Tall, 56 ans, avocat, homme politique, ex-député.

R. I.

EGYPTE, PRO ET ANTI-MORSI S'AFFRONTENT

**Des dizaines de partisans
de Morsi tués au Caire**

Des dizaines de partisans du président islamiste égyptien destitué Mohamed Morsi ont été tués samedi matin dans des affrontements avec les forces de sécurité, au lendemain de manifestations massives rivales déjà ensanglantées par des heurts.

Ces nouvelles violences, dont le bilan définitif n'était pas fixé, ont fait potentiellement au moins 66 morts samedi, soit la journée la plus meurtrière en Egypte depuis la destitution de Morsi par l'armée le 3 juillet.

Elles interviennent alors que les autorités de transition ont promis de mettre bientôt fin, "dans le cadre de la loi", au campement des partisans de Morsi, autour de la mosquée Rabiaâ al-Adawiya, dans le nord-est du Caire.

Un journaliste de l'AFP a dénombré dans l'hôpital de campagne des pro-Morsi 37 cadavres, touchés par des tirs à balles réelles, lors d'affrontements avec la police aux premières heures, selon une médecin sur place, le docteur Amal Ahmad Ibrahim, précisant qu'un nombre indéterminé d'autres corps avaient été acheminés vers d'autres établissements.

Le ministère de la Santé a pour sa part fait état de 29 morts dans des hôpitaux d'Etat, ce qui porterait, donc, le bilan de samedi à 66 morts.

Dans l'hôpital de campagne installé à l'intérieur de la mosquée Rabiaâ al-Adawiya, les corps étaient recouverts d'un drap blanc, sur lequel leur nom était écrit. Le sol de la salle était couvert de taches de sang.

Les heurts, sur la route de l'aéroport du Caire, ont éclaté à l'aube entre manifestants tentant de bloquer un pont routier



et policiers, a indiqué l'agence officielle Mena.

L'agence a cité un haut responsable de la sécurité assurant que les forces de l'ordre n'avaient utilisé que des gaz lacrymogènes pour disperser les manifestants ajoutant que huit policiers ont été blessés, essuyant des jets de pierres et des tirs de chevrotine.

Les pro-Morsi ont souligné que ces heurts sanglants faisaient suite au discours du chef de l'armée, le général Abdel Fattah al-Sissi, demandant aux Egyptiens de descendre massivement dans la rue vendredi pour lui donner "mandat d'en finir avec le terrorisme".

"De telles déclarations de Sissi incitent à la violence et à la haine et servent à couvrir les crimes haineux de l'armée et de la police égyptiennes", ont-ils accusé dans un communiqué.

Les Egyptiens se sont mobilisés mas-

sivement vendredi dans tout le pays, répondant à l'appel de l'un ou l'autre des deux camps. Sept manifestants ont été tués et 194 autres blessés lors d'affrontements à Alexandrie (Nord), deuxième ville du pays.

Dans une interview télévisée, le ministre de l'Intérieur Mohamed Ibrahim, interrogé sur le campement autour de la mosquée Rabiaâ al-Adawiya, a déclaré qu'il y "aurait bientôt des décisions du procureur pour mettre fin à cette situation". Il y sera mis un terme "dans le cadre de la loi", a-t-il, néanmoins, assuré. Les violences liées aux troubles politiques ont fait plus de 250 morts en un mois. La péninsule du Sinaï est, en outre, en proie à une rébellion larvée, des hommes armés y ont tué un civil et blessé cinq soldats vendredi.

R. I./Agence

LIBYE

Série d'assassinats à Benghazi

Deux officiers de l'armée ont été abattus vendredi 26 juillet à Benghazi, dans l'est de la Libye, quelques heures après l'assassinat d'un avocat et militant politique libyen de premier plan, Abdelsalam Al-Mosmary. Salem Al-Sarah, un colonel de l'armée

de l'air, a été tué à la sortie d'une mosquée après les prières du soir ; Younis Al-Zouay, un colonel originaire de Djalou, qui était en mission à Benghazi, a été abattu au volant de son véhicule.

Dans la journée, l'avocat Abdelsalam Al-

Mosmary avait été tué par balle par un inconnu en sortant également d'une mosquée. Il s'agit, semble-t-il, de la première attaque visant un militant politique dans la ville-berceau du soulèvement qui a renversé Mouammar Kadhafi en 2011, où les forces de sécurité sont fréquemment visées. L'avocat intervenait régulièrement à la télévision pour dénoncer la présence des milices armées dans les rues de son pays ainsi que pour afficher son hostilité aux Frères musulmans. "Cela n'est jamais arrivé ici avant, c'est une première pour Benghazi", a commenté le militant politique Kaïs Al-Bakchichi. Une vaste foule s'est rassemblée dans le centre de Benghazi pour protester contre son assassinat. Le gouvernement central de Tripoli peine à asseoir son autorité sur la myriade de groupes armés qui n'ont pas désarmé après avoir participé à la guerre civile qui a abouti à la chute de Mouammar Kadhafi.



La mort est-elle une tragédie ?

Lorsqu'Allah, Exalté soit-Il, qualifie la mort de tragédie dans le verset "et que vous êtes touchés par la tragédie de la mort" [S5/V106], Il ne parle pas de la tragédie de la personne qui quitte ce bas-monde, mais de celle de ses proches, de ses amis et de sa famille à qui le défunt va tellement manquer. Page 14



GROSSESSE ET RAMADHAN

Jeûner en toute sécurité

Une grossesse peut coïncider avec le mois de Ramadan. La question récurrente chez les femmes enceinte est : « Le jeûne met-il mon bébé en danger ? »

Page 12



GROSSESSE ET RAMADHAN

Jeûner en toute sécurité

Une grossesse peut coïncider avec le mois de Ramadhan. La question récurrente chez les femmes enceintes est : « Le jeûne met-il mon bébé en danger ? »

Trois règles essentielles sont à observer :

1. Toute femme craignant pour elle ou pour son bébé ne doit pas jeûner.
2. Toute femme qui n'est pas en bonne santé à la veille du Ramadhan ne devrait pas jeûner.
3. Toute femme souhaitant jeûner doit prendre l'avis de son référent médical avant de jeûner (médecin généraliste, gynécologue ou sage-femme, conseillère en lactation).

L'article suivant concerne, donc, celles qui, enceintes, se sentent bien et aimeraient jeûner en toute sécurité. Pour chaque cas, nous évaluerons le risque médical pour maman et bébé, et proposerons les conseils appropriés.

Le risque médical
Le risque dépend de l'état de santé général de la femme enceinte, du déroulement de sa grossesse et de son terme au début du Ramadhan.

La femme enceinte risque principalement une déshydratation, et fait courir au bébé le risque d'une mauvaise prise de poids, d'une naissance prématurée, etc., même si les études sur le sujet sont, à ce jour, discordantes. Le médecin pourra, donc, autoriser le jeûne sous surveillance ou le déconseiller.

Pour simplifier, la future maman devrait s'abstenir de jeûner si :

- Elle présente les maux susceptibles d'être aggravés par le jeûne (brûlure d'estomac, nausées, vomissements, constipation, hypotension artérielle, anémie, etc.).
- L'intensité de ces « petits maux de la grossesse » varie d'une femme à l'autre, ils sont parfois très invalidants pour certaines.
- Elle présente des maladies (diabète gestationnel, par exemple). Jeûner rendra difficile l'équilibration de ses glycémies tout au long



de la journée, bébé risque une mauvaise croissance pendant la grossesse et une hypoglycémie à la naissance, et maman risque de développer un diabète avéré plus tard. Étant donné que ce diabète ne se traite que par insuline, il vaut mieux éviter de jeûner et se concentrer sur l'équilibre de son alimentation afin de veiller à avoir des glycémies correctes toute la journée.

• Elle est affaiblie en fin de grossesse, c'est effectivement au troisième trimestre que bébé puise le plus dans les réserves de sa mère. Cela est lié au développement fœtal en deux phases : pendant les 6 premiers mois (phase

anabolique), le besoin calorifique de la croissance reste faible, le fœtus pèse environ 1 kg, et la mère aura constitué des réserves d'énergie sous forme de tissus adipeux, mais au troisième trimestre (phase catabolique), la croissance du fœtus va être beaucoup plus rapide et importante, les besoins en énergie seront conséquents, il prélèvera une partie de ses besoins sur les réserves de sa mère.

Les conseils
Si la femme enceinte n'a pas de contre-indications, elle devra, toutefois, veiller à suivre les conseils suivants pour tout à la fois bien réussir son jeûne et poursuivre sa grossesse

en toute tranquillité.

- Avoir une alimentation variée, éviter les sucres rapides, ne pas négliger les protéines, acides gras et le fer dont bébé a besoin notamment au 3e trimestre (haricots secs, viande bien cuite, noix...).
- Ne pas sauter le repas du matin, c'est lui qui prodiguera les féculents sources d'énergie pour la journée, et l'eau pour éviter la déshydratation.
- Ménager un temps de sieste pendant la journée.
- Rester au frais : s'organiser pour limiter les sorties non indispensables.
- Limiter les efforts physiques, notamment les tâches ménagères, essayer d'éviter les grandes invitations et veillées tardives, savoir accepter l'aide de l'entourage.
- Interrompre le jeûne au moindre signe de déshydratation : soif intense, urines plus sombres et plus odorantes, vertiges, épisodes de fatigue, voire d'évanouissement, maux de tête, douleurs diffuses. En effet, la femme enceinte risquerait de chuter si elle est debout, ou de perdre connaissance au volant de sa voiture.
- Surveiller sa prise de poids et les mouvements du bébé : s'il bouge moins, ou si elle perd du poids ou n'en prend pas, ou si elle présente des contractions, elle devra consulter en urgence.

En conclusion, une femme enceinte, en bon état général par ailleurs, et sans souci de santé à la veille du Ramadhan, pourrait être autorisée à jeûner par son référent médical. Elle devra tout de même être à l'écoute de son corps et de son bébé, toute mère étant naturellement protectrice, et savoir renoncer au jeûne pour sa santé et celle de son protégé.

Dr Hanane Chafik, médecin généraliste

Recettes Ramadhan

Laitue frisée aux radis et maïs

Ingrédients :

- 2 concombres
- 1 laitue frisée
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron vert
- 1 boîte de maïs
- Un peu d'olives vertes coupées en rondelles
- 1/2 botte de radis roses
- 70 g de tomates cerises
- 7 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

Laver les poivrons et les couper en lanières. Éplucher les concombres et les couper en tranches. Séparer les feuilles les unes des autres ensuite les rincer bien et les sécher avec un linge propre. Laver les radis et les couper en morceaux. Laver les tomates cerises, les couper en deux. Préparer une sauce vinaigrette en mélangeant le vinaigre de cidre, l'huile d'olive, sel et poivre. Dans un plat de service, disposer un lit de feuilles de laitue, répartir au-dessus les tranches de concombre, les morceaux de radis, les maïs égouttés, les rondelles des olives vertes et les lanières de poivrons, arroser le tout avec la sauce vinaigrette, servir immédiatement.



Tartelettes aux crevettes et crème fraîche

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 400 g de crevettes décortiquées
- 20 cl de crème fraîche
- 100 g de champignons en boîte
- 2 c. à soupe de poivron rouge coupé en morceaux
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 150 g de fromage rouge râpé
- Sel, poivre

Préparation :

Étaler la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, couper des disques à l'aide d'un emporte-pièce rond de 8 cm de diamètre. Déposer ces disques de pâte sur des petits moules à tarte beurrés, les piquer légèrement à l'aide d'une fourchette, laisser lever à l'étuvé pendant 1 min, les faire cuire 10 minutes à blanc (sans garniture).

Couper les champignons en morceaux. Faire chauffer l'huile dans une poêle et y faire revenir les crevettes pendant 4 minutes, saler et poivrer, conserver quelques-unes pour la garniture. Dans la même poêle, faire cuire les morceaux de poivron pendant 3 minutes, saler et poivrer. Dans un saladier, mélanger les crevettes, les morceaux de poivron, les morceaux de champignons, la crème fraîche, le fromage râpé. Remplir les fonds de tarte avec la farce et garnir avec les crevettes. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 10 minutes.



Charlotte glacée

- Temps de réparation : 20 min
- Temps de congélation : 12h

Ingrédients :

- 11 langues de chat
- Fraises pour décorer
- Pour la glace : 8 jaunes d'œufs
- 25 cl de sirop
- 1 c. à s. de jus de fraise
- 25 cl de crème fleurette

Préparation :

Confectionner le sirop. Batre légèrement les jaunes au fouet. Verser le sirop chaud en filet sur les jaunes. Faire cuire l'appareil à feu doux à 50° C, en remuant sans arrêt avec une spatule en bois (on peut vérifier la cuisson en passant un doigt sur la spatule. Si le trait reste marqué, l'appareil est cuit). Hors du feu, battre jusqu'à complet

refroidissement. Monter la crème fleurette. Incorporer la crème fouettée délicatement à l'aide d'une spatule. Chemiser un moule à charlotte de papier sulfurisé. Ranger les langues de chat sur le pourtour. Imbibber. Mouler aussitôt. Lisser. Réserver au congélateur 18° C. Démouler, dresser et décorer de fraises.

Riz à la viande hachée au four

Ingrédients :

- 200 g de riz
- 250 g de viande hachée
- 3 tomates
- 1 boîte de champignons
- 1 poivron vert
- 1 poivron rouge
- 1 oignon haché
- 1/4 de cuillère à café de thym
- 1 cuillère à soupe de persil haché
- 1 cuillère à soupe de concentré de tomates
- 100 g de fromage rouge râpé
- 1 pincée de cannelle en poudre
- Sel, poivre, cumin
- Gingembre, piment doux

Préparation :

Mettre une grande quantité d'eau dans une casserole et porter à ébullition, ajouter le riz et un peu de sel, couvrir et laisser cuire sur feu doux pendant 10 minutes, égoutter-les dans une passoire. Éplucher les tomates et les mixer avec le thym dans un mixeur.



Mettre la viande hachée dans un récipient et assaisonner de persil, sel, poivre, cumin, piment doux, gingembre, cannelle. Laver et épépiner les poivrons et les couper en dés. Faire

chauffer un morceau de beurre dans une poêle et y faire revenir l'oignon haché jusqu'à ce qu'il soit fondu, ajouter les poivrons et les champignons et laisser cuire en remuant avec une cuillère en bois, saler et poivrer, ajouter les tomates mixés, le concentré de tomate et la viande hachée et continuer la cuisson pendant 10 minutes, ajouter le riz cuit, bien mélanger. Verser la préparation dans un moule et saupoudrer du fromage râpé. Faire cuire dans un four préchauffé à 200° C pendant 10 minutes.

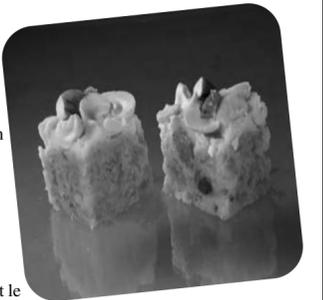
Halwa aux fruits secs

Ingrédients :

- 500 g de beurre
- 250 g de sucre en poudre
- 1 œuf
- 125 g de noix coupés en petits morceaux
- 125 g d'amandes coupées en petits morceaux
- 125 g de cacahuètes coupées en petits morceaux
- 125 g de graines de sésames
- 1 sachet de levure pâtisseries
- 1 pincée de sel
- La farine selon le mélange
- Le sucre glace pour la garniture

Préparation :

Travailler dans une jatte le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter l'œuf et continuer à travailler, ajouter les amandes, les cacahuètes, les noix et les graines de sésames, la levure et le sel, bien mélanger, ajouter peu à peu la farine tamisée, mélanger l'ensemble et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse. Façonner des boules. Puis façonner chaque boule en forme de pyramide, les rouler dans le sucre glace, les disposer au fur et à mesure sur une toile du four recouverte de papier sulfurisé. Faire cuire dans un four préchauffé à 180° C jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées.



LES FINES HERBES

Propriétés et utilisation

On les appelle fines herbes ou herbes aromatiques. Quelles sont-elles ? Comment et pourquoi les utiliser ?

Qu'appelle-t-on fines herbes ?

Il s'agit de plantes potagères aromatiques utilisées pour assaisonner et parfumer les plats. La partie utilisée est généralement la feuille. On pourra les consommer fraîches, séchées ou déshydratées (lyophilisées).

Il existe trois grandes familles d'herbes aromatiques : La famille des Apiacées : persil, cerfeuil, fenouil, coriandre, angélique, aneth, cumin, anis...

La famille des Lamiacées : thym, basilic, marjolaine, mélisse, menthe, origan, sarriette, sauge, romarin, serpolet... La famille des Alliées avec l'ail, l'oignon, la ciboulette, l'échalote, la cive...

Les fines herbes peuvent englober aussi d'autres plantes issues de diverses familles comme l'estragon (Asteracées), la citronnelle (Graminées), le laurier (Lauracées) ou l'oseille (Polygonacées).

Comment utilise-t-on les fines herbes ?

En règle générale, les herbes aromatiques s'ajoutent en fin de cuisson ou juste avant de servir le plat pour ne rien perdre de leur saveur. La famille des Lamiacées, cependant, supporte bien les longues cuissons douces. Sur les plats froids en revanche, mieux vaut les ajouter longtemps à l'avance afin qu'elles développent tous leurs arômes. On peut les utiliser dans tous les plats qu'il s'agisse de légumes, crudités, viandes, poissons, fruits, féculents, légumineuses, soupes, sauces ou bien pour aromatiser les huiles ou les vinaigres, les marinades ou certains ou encore en infusion.

Les fines herbes congelées :

Elles doivent être utilisées encore congelées, afin d'éviter



qu'elles ne noircissent ou ne ramollissent. Les herbes séchées ont tendance à être plus parfumées que les herbes fraîches. Il convient, donc, de les doser en conséquence.

Les herbes fraîchement cueillies :

Se conservent 4 à 5 jours au réfrigérateur, dans une boîte hermétique. On peut congeler les herbes aromatiques en les éminçant de manière à ce qu'elles soient prêtes à l'utilisation. Ainsi elles peuvent se conserver pendant 6 mois dans une boîte ou un sachet fermé. Une autre manière de les conserver, consiste à les sécher la tête en bas puis, une fois sèches, de les garder dans une boîte hermétique jusqu'à 6 mois. Elles peuvent facilement se cultiver dans de petits pots sur le rebord de la fenêtre de la cuisine ou sur le balcon.

En cosmétique :

Elles entrent dans la composition de parfum ou de produits de beauté (menthe, sauge, thym, anis...)

Pourquoi les utiliser ?

Les fines herbes sont des trésors de bienfaits. Cependant, les faibles quantités généralement utilisées ne suffisent peut-être pas à profiter de leurs vertus. Il est d'ailleurs recommandé d'en ajouter dans le maximum de plat. L'un des premiers avantages de l'utilisation systématique d'herbes aromatiques est de diminuer sa consommation de sel. En effet, les plats étant plus goûteux, on a tendance à moins les saler.

- La liste de leurs bienfaits est plutôt longue :
- Richesse en vitamine A : persil, basilic,
 - Richesse en vitamine C : persil, estragon, basilic,
 - Richesse en vitamine K : estragon, menthe, sauge, thym,
 - Richesse en calcium : basilic, persil, thym,
 - Richesse en fer : estragon, menthe, persil,
 - Richesse en magnésium : persil,
 - Richesse en flavonoïdes : romarin, thym, sauge,
 - Vertus antifongiques : ciboulette,
 - Vertus antibactériennes : ciboulette, romarin,
 - Vertus antiseptiques : romarin, menthe, thym,
 - Vertus anti-inflammatoires : fenouil, thym, menthe, basilic,
 - Vertus antioxydantes : ciboulette, estragon, menthe, romarin, persil
 - Vertus digestives : menthe, sauge, estragon, thym, basilic, sauge, coriandre, origan,
 - Vertus diurétiques : estragon, aneth, fenouil,
 - Vertus antispasmodiques : romarin, aneth,
 - Vertus carminatives : ail, fenouil, aneth, basilic, anis, cerfeuil, marjolaine, sarriette...
 - Action contre le mauvais cholestérol : menthe, ciboulette
 - Action contre l'hypertension : ciboulette.
- Les fines herbes contribuent à conserver les aliments en s'attaquant aux bactéries qui pourraient altérer les plats.

La mort est-elle une tragédie ?

Lorsqu'Allah, Exalté soit-Il, qualifie la mort de tragédie dans le verset "et que vous êtes touchés par la tragédie de la mort" [S5/V106], Il ne parle pas de la tragédie de la personne qui quitte ce bas-monde, mais de celle de ses proches, de ses amis et de sa famille à qui le défunt va tellement manquer.

Les vivants qui font leurs adieux à leurs amis ou à leurs proches éprouvent une sensation de manque, de douleur, de tristesse et d'affliction. La tragédie résulte de cette séparation. Mais qui en fait les frais ? Ce n'est point le défunt qui en est affecté, mais bien les vivants qui ont perdu des êtres chers. Quant au défunt, c'est lui qui donne à la mort sa signification. S'il le souhaite, il peut en faire une fête avec laquelle il a un rendez-vous. Et s'il le souhaite, il peut en faire une tragédie avec laquelle il aura aussi pris rendez-vous.

La mort n'est pas une tragédie en soi pour le défunt. C'est le défunt qui donne son sens à la mort. Quand est-ce qu'il en fait une fête ou, au contraire, une tragédie ? Il fait cela de son vivant dans ce monde terrestre. On a actuellement la possibilité de faire de la mort une fête vers laquelle on se dirige ou bien une tragédie et quelle tragédie ! Comment cela ? Eh bien, il faut pour cela que l'on sache comment cheminer vers Allah, Exalté soit-Il, et quelle attitude adopter pour Le rencontrer demain en étant heureux, satisfait et serein.

Si, dans notre cheminement, on se conforme à la voie qu'Allah, Exalté soit-Il, nous a enjoint de suivre, si on accomplit les œuvres pies, si on ne sème pas la corruption sur terre, si on n'érige pas ses passions et ses désirs en autant de lois qui nous gouvernent et auxquelles on soumet son être, si on adopte la Loi et les injonctions divines, alors, de cette manière on impose à la mort le sens d'une fête. Et si la mort devait frapper demain à notre porte, on la recevrait sereinement. Le moment où on s'en retournera auprès d'Allah, Exalté soit-Il, sera alors le plus beau moment de notre existence.

Mais si on s'écarte de cette voie et que l'on soumet son être à tout ce que nous dictent nos passions et nos désirs, ces sources de tyrannie, d'injustice, de convoitise et de détournement de la voie humaine qu'Allah a agréées pour Ses Serviteurs, alors on aura donné à la mort le sens de la tragédie. Et quelle tragédie ! Véridique est la parole du Messenger d'Allah, Salla Allahu Alaihi wa Sallam, lorsqu'il dit : "Celui qui aime la rencontre d'Allah, Allah aime sa rencontre et celui qui déteste la rencontre d'Allah, Allah déteste sa rencontre." Le sens de la parole du Prophète, Salla Allahu Alaihi wa Sallam, est le suivant. Aicha, la narratrice de ce Hadith, qui lui demanda : "Est-ce de la mort dont il s'agit, Ô ! Messenger d'Allah ? Tout le monde déteste la mort." Il répondit : "Ce n'est pas de cela dont il s'agit. Lorsque la fin du croyant est proche, il reçoit la bonne nouvelle de la rencontre de son Seigneur et de Son



Paradis, si bien que rien ne lui est plus agréable que la mort et la rencontre d'Allah. Et lorsque la fin du mécréant est proche, il reçoit la nouvelle du mépris d'Allah et de Sa colère, si bien que rien ne lui est plus détestable que la rencontre d'Allah Exalté soit-Il. [Hadith rapporté par Boukhari et Muslim]

Telle est la vérité. Comme est belle la parole prononcée par Salama Ibn Dinar Abou Hazem, que Dieu l'agrée, lorsqu'il reçut la visite de Souleymane Ibn Abd Al-Malik, Calife omeyyade. Ce dernier s'assit devant lui tel un disciple devant son maître ou encore tel un aspirant devant son Cheikh et lui demanda : "Ô ! Abou Hazem, pourquoi détestons-nous la mort ?" Il répondit : "Parce que vous avez aménagé votre demeure ici-bas et avez ruiné votre demeure dans l'au-delà. Vous détestez alors de quitter une demeure aménagée pour une demeure en ruine." Le Calife reprit : "Comment irons-nous au devant de Dieu ?" Il répondit : "Le bienfaisant y ira tel l'absent qui retrouve les siens et le malfaisant y ira tel l'esclave fugitif que l'on traîne malgré lui."

N'est-il pas nécessaire que nous abordions ce sujet dont de nombreuses gens se détournent, afin de faire tout notre possible pour être parmi les bienfaisants ? Ainsi, lorsque nous nous en retournerons demain vers notre Seigneur, notre retour vers Lui sera tel le retour de l'absent qui retrouve les siens ? Ne devons-nous pas nous souvenir de la mort et connaître sa réalité afin de ne pas être parmi les malfaisants et afin de ne pas être tel cet esclave fugitif que l'on traîne vers son maître et qui attend son châtement ?

Pourquoi ne pas voir notre vie ter-

restre comme deux hommes, l'un tellement stupide que sa stupidité lui a tissé un malheur éternel, et l'autre, tellement clairvoyant, avisé et réfléchi, que sa clairvoyance lui a tissé un bonheur éternel. De qui s'agit-il ? Le premier est un homme qui loue une maison pour une durée de dix ans, et, non loin, il possède une maison en ruine. Une fois qu'il a emménagé dans sa maison de location, qu'il a apprécié son confort, qu'il s'est plu dans les jardins qui l'entourent et dans ses ornements, il a oublié et négligé sa propriété qui demande des travaux et des réparations. Il s'est roulé dans le confort de sa maison de location, et voici qu'année après année, les dix ans s'écoulent, et le propriétaire de lui dire : "Il est temps pour toi de quitter ma demeure car ton bail est terminé." C'est seulement à cet instant que l'homme imbécile se souvient que sa demeure bien à lui est un champ de ruines. Il la regarde et l'imagine lui dire : "Je regrette, je ne suis pas prête à te recevoir." Il n'a alors d'autre recours que de se retrouver à la rue. Mais l'autre homme, avisé et réfléchi, qui habite lui aussi dans sa maison de location jusqu'à un terme déterminé, répartit son temps pendant ces dix années entre la jouissance qu'il retire de sa maison de location et deux ou trois heures par jour qu'il passe à ravalier et à réparer les ruines qui lui appartiennent, et à s'en occuper. Ainsi se sont écoulées les dix années de son bail, pendant lesquelles son temps était réparti entre la part de jouissance qu'il tirait de sa maison de location, et le travail sans relâche à la réhabilitation de la maison qu'il possède. À la fin du bail, le propriétaire de la location est venu lui demander de libérer les lieux, ce qu'il fera de bon cœur et avec gratitu-

de. Lorsque son regard se portera sur son autre demeure, elle sera telle une belle mariée. Elle lui dira alors : "Sois le bienvenu, je suis fin prête à te recevoir."

Par Allah, ces deux tableaux retracent notre vie terrestre. Souvent, très souvent, je souhaite pour ma personne, pour tout frère en Allah, pour tout frère en humanité, d'être comme ce second homme avisé, qui répartit sa vie entre les affaires de sa vie immédiate et sa destinée future vers laquelle il s'achemine, obtenant de cette manière la garantie du bonheur ici-bas et dans l'au-delà et réalisant le sens de la Parole d'Allah — Exalté soit-Il : "Et recherche à travers ce qu'Allah t'a donné, la Demeure dernière. Et n'oublie pas ta part de ce bas-monde" [S28/V77]. N'oublie pas ta part de ce bas-monde : Je ne t'ai point ordonné de t'abstenir de ses plaisirs, mais que ta vie soit telle une balance à deux plateaux, un plateau pour la mort, et un plateau pour la vie. Si tu mènes ta vie en plaçant ton être sous le contrôle de cette balance, tu garantiras pour toi-même le bonheur dans l'immédiat et dans l'au-delà. Mais si tu ne traites avec cette balance qu'à travers un seul de ses plateaux, très vite tu t'attireras le malheur. Si l'humanité se munissait du frein que représente le souvenir de la mort, qui est une garantie pour le cheminement humain véritable dans les sillages de la terre, nous ne verrions aucune tyrannie dans cette vie. Nous ne verrions aucune iniquité, ni aucune arrogance. Nous ne verrions sur la surface de la terre ni corruption ni convoitise. Mais lorsque nous nous détournons de la mort et faisons mine de l'ignorer, lorsque nous nous en détournons lorsqu'elle est évoquée, nous sommes alors tels ces individus que le Messenger de Dieu — paix et bénédictions sur lui — nous a décrit : "Si l'être humain possédait une valise en or, il en voudrait une deuxième, et s'il en possédait deux, il en voudrait une troisième." Telle est la condition des corrupteurs et des convoiteurs à la surface de la terre. Puis il dit : "Seul le sable remplit la panse de l'être humain" Une parole éloquente. Que signifie-t-elle ? Une seule chose limera les griffes de ta convoitise, et sera à même de t'arrêter devant une limite, de te stopper à une ligne rouge, pendant que ton avidité te fait courir dans tous les sens : le souvenir de la mort. Le souvenir de la mort et la connaissance de sa réalité te mettent devant cette ligne rouge que tu ne dois pas franchir. Tel est le sens de cette parole prophétique : "Seul le sable remplit la panse de l'être humain." c'est-à-dire seule la mort — comparée au sable qui ensevelira l'être humain — lui fait passer l'appétit de la convoitise.

FESTIVAL NATIONAL DU MALOUF À CONSTANTINE

L'école El Inchirah décroche le 1^{er} prix

L'école El Inchirah de Constantine a remporté le premier prix de la septième édition du festival culturel national du malouf, clôturé jeudi soir au palais de la culture Malek Haddad de Constantine.

Une prime de 500.000 DA a été décernée à cette formation musicale qui a brillé par des prestations "irréprochables" de l'avis des membres du jury qui ont avoué "avoir eu des difficultés pour choisir les lauréats de cette édition".

Le second prix, d'une valeur de 300.000 DA, a été attribué, sous un tonnerre d'applaudissements du public constantinois composé essentiellement de familles, à l'association El Maghdiria de musique andalouse de Mascara, tandis que la troupe Meghouache de Constantine est montée sur la troisième marche du podium après avoir reçu un chèque de 200.000 DA. Les trois formations musicales lauréates sont ainsi qualifiées pour participer au festival international du malouf devant être organisé en automne prochain.

Le prix spécial d'encouragement, décerné par le jury présidé par l'artiste Salim Fergani, est revenu à l'association Layali El Andalous de Sétif qui avait enchanté mercredi soir le public constantinois.

Des prix d'honneur et de reconnaissance ont été pour la première fois dans l'histoire de ce festival accordés à la meilleure voix féminine (Selma Maiza de l'association Layali El Andalous de Sétif), à la meilleure voix masculine (Salim Azizi du groupe des amis du haouzi et du malouf de



Constantine) et au meilleur concertiste (Mouloud Merzougui du groupe des amis du haouzi et du malouf Constantine).

L'annonce des résultats a eu lieu au cours d'une soirée d'anthologie animée par les ténors du malouf à l'image de Larbi Ghazal, Mebarek Dakhla, Hassan Bramki et Kamel Bouda, accompagnés de

l'orchestre régional du malouf de Constantine.

Le riche cocktail de chants interprétés au cours de cette soirée, fusionnant authenticité et sensualité, a charmé le public qui a particulièrement apprécié les couplets de mahjouz, de msaddar et les mouwachahat, interprétés par ces artistes

"anges gardiens" du malouf constantinois.

Les chants *Samra*, *Ya hal tara toura* interprétés par l'artiste Mebarek Dakhla de Annaba, auteur d'un délicieux *istikhbar*, ont plongé l'assistance dans l'ambiance des grands jours lorsque la population constantinoise était entièrement soumise au charme du malouf.

L'entrée en scène de Larbi Ghazal et de Kamel Bouda a une autre fois démontré que le malouf tient toujours sa mainmise sur les penchants et les préférences artistiques du public constantinois.

La cérémonie de clôture de cette manifestation a été ouverte par l'orchestre féminin du festival qui a donné un avant gout à la soirée avec *Hijra* et *Wissal il kalbiha* qui n'ont pas laissé le public indifférent.

Cette manifestation culturelle à laquelle ont pris part quatorze troupes musicales venues de plusieurs régions du pays (Skikda, Sétif, Mascara, Blida, Mila, Alger et Souk Ahras, entre autres) et autres célébrités du chant andalous à l'instar d'Ahmed Ouabdia, Hamdi Benani, l'association Ibn Sina et Mohamed Segni, a beaucoup gagné en maturité de l'avis de plusieurs connaisseurs.

APS

"LES 22" AU VILLAGE DES ARTISTES DE ZERALDA

Exposition collective conviviale

Des peintures, gravures, et sculptures de divers horizons artistiques étaient au cœur d'une exposition collective conviviale, intitulée "Les 22", qui a été inaugurée jeudi au "Village des artistes" de Zeralda à Alger par une vingtaine de plasticiens.

Initiée par les artistes peintres Rachid Djemaa, et Moussa Bourdine qui ont ouvert leurs propres ateliers et aussi leurs domiciles pour accueillir les œuvres et les artistes, cette exposition-vente s'étendra jusqu'à la fin du mois de ramadhan au "Village des artistes", une résidence proche du complexe touristique de Zeralda. Dans ce quartier deux maisons sont ouvertes au public et aux artistes qui y exposent majoritairement des peintures comme "La

matière à penser" d'Arezki Laârbi ou des portraits comme celui d'une femme targuie réalisé par Valentina Ghanem. Le premier atelier comptait aussi des aquarelles aux couleurs vives de Djahida Haouadef, des statuettes en bronze ainsi que des œuvres alliant la peinture au travail du bois réalisées par Karim Sergoua. Des plasticiens de l'ouest du pays comme le peintre et miniaturiste El Hachemi Ameur, Adlene Djeflal ou le peintre Abdelkader Belkhorissat ont aussi pris part à cette exposition. Dans le second espace d'exposition la reproduction de la culture targuie a particulièrement séduit les passionnés présents à ce vernissage à travers des portraits sobres comme ceux de Valentina Ghanem ou des représentations plus cha-

toyantes de la tenue traditionnelle des touareg.

Etendue sur deux ateliers mitoyens, cette exposition a réussi à rassembler un grand potentiel créatif allant du figuratif à l'abstrait avec une touche d'art contemporain algérien autour d'une soirée ramadanese chaleureuse.

Partant d'une initiative personnelle, les deux artistes et voisins, qui exposent eux aussi leurs œuvres, ont souhaité par cette exposition "animer les soirées du Ramadhan autour des arts plastiques et offrir un espace de rencontre et d'exposition à d'autres plasticiens".

Regrettant que les arts plastiques aient "rarement leur place" durant ce mois pourtant très animé, les initiateurs ont tenu à

réunir ces 22 artistes, un chiffre inspiré du "groupe des 22 historiques", pour "raviver cette discipline et mettre en avant un produit artistique de haut niveau".

L'exposition-vente se poursuivra jusqu'au 7 août prochain et sera ouverte au public à partir de samedi en journée comme en soirée.

TR DE BATNA

La voix envoûtante d'Ahmed Jalmam émeut le public

Le mouchid tunisien Ahmed Jalmam a animé au théâtre régional de Batna un concert dans lequel il a interprété ses meilleurs poèmes panégyriques (madih) dédiés au Prophète de l'Islam. A la voix aussi puissante qu'envoûtante, Ahmed Jalmam qui n'était accompagné que du douf (instrument à percussion) a excellé en exécutant, entre autres, Allahouma salli afdhala salati, Maoulaya salli oua salim daïmen abadan et Allahouma salli ala el-moustafa, créant mardi soir une ambiance tout en mysticisme.

Nombre de spectateurs ont affirmé avoir vécu, une heure et demie durant, des moments de pure spiritualité avec ce mouchid et sa troupe tunisienne spécialisée dans le madih et le chant mystique.

Ahmed Jalmam qui a souligné que ce concert est le premier qu'il anime en Algérie depuis 2011, a confié qu'il puisait son répertoire dans les odes mystiques des grands soufis, dans le patrimoine tunisien et maghrébin et dans les écrits des célèbres Ibn Arabi et El Ghazali.

APS

KARIM SAADA

Ascension d'un artiste hors pair

Né au sein d'une famille de musiciens à Alger, Karim Saada grandit dans un bain de chaâbi algérien. Style musical dont le nom signifie « populaire », le chaâbi est né dans les années 1930. Il est basé sur des instruments à cordes, comme le violon, le banjo ou le mandole, alliés aux percussions, au ney (sorte de flûte en roseau) et au qanûn (sorte de cithare orientale).

Karim Saada

Le père de Karim initie ses deux fils au banjo, qui rapidement forment un duo. Karim se tourne ensuite vers le mandole et la guitare. Un apprentissage qui fait de lui un artiste complet. Parvenu à l'âge adulte, il intègre l'orchestre de l'association Ankawiya, à Alger, avec lequel il se produit sur scène à de multiples reprises.

Quand le chant rejoint les cordes

Au début de sa carrière, délaissant le chant, Karim se concentre sur la pratique des instruments. Mais, par la force des choses, il doit se mettre au chant : aucun artiste ne souhaite en effet interpréter ses chansons. Alors il se lance. Et il fait bien. Ses romances algéroises, ses mélancolies méditerranéennes, ses contes colorés prennent forme grâce à sa voix chaude, qui fait parler la mer et le désert, le Maghreb et l'Andalousie.

En 1988, il n'a pas encore 30 ans lorsqu'il décide de s'installer à Montréal. Là, il collabore avec de nombreux artistes tels Cheb Dino et Timgad, en tant que musicien ou arrangeur. Il joue ensuite avec Karim de Syncop et Musa Dieng Kala, avant de se lancer en solo. En parallèle, il

compose la musique de plusieurs films, *La guitare à l'huile* (1999), *Bledi* (2006) et *Fear, Anger and Politics* (2012). Il parvient ainsi à se faire un nom sur la scène musicale montréalaise.

Il faut cependant attendre 2009 pour voir la sortie de son premier album, intitulé *La danse de l'exilé*. Décoré du prix de la musique folk canadienne, il est également nommé aux Juno 2010 dans la catégorie meilleur album de musiques du monde.

L'année suivante sort son deuxième album *Aïch El Youm* (Vis aujourd'hui). Depuis, Karim Saada balade son banjo de scène en scène, entraînant le public dans les ruelles de Bab-el-Oued, au cœur de la nuit algéroise.

C. P.

Bientôt un traitement contre l'allergie au chat ?

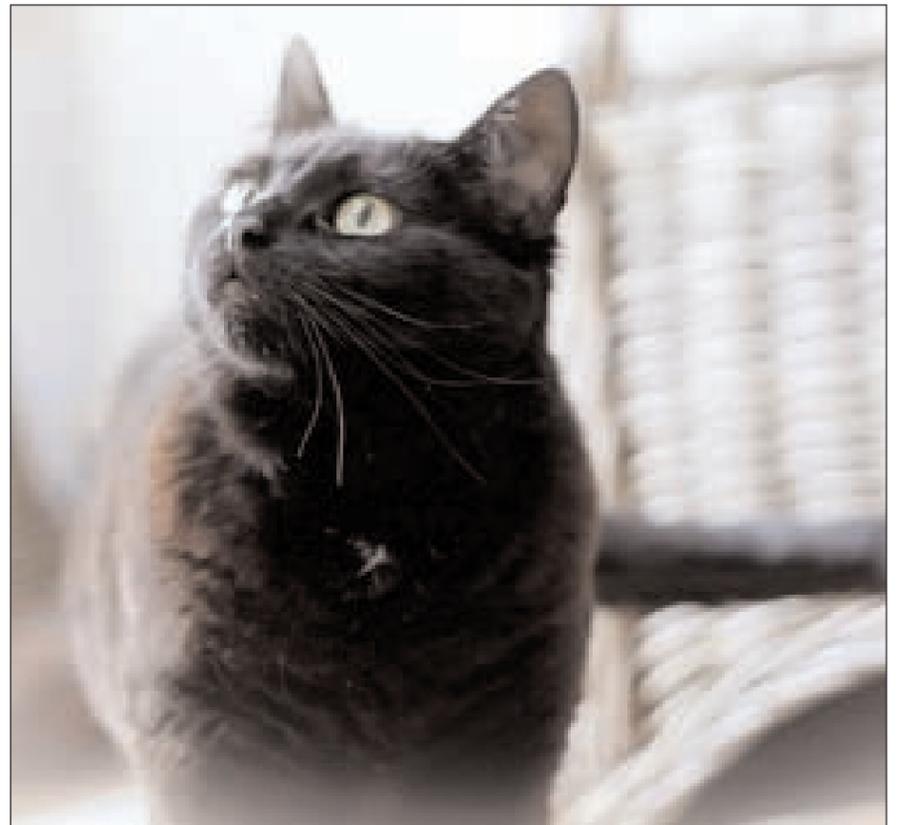
Des chercheurs britanniques ont réussi à mieux comprendre les mécanismes impliqués dans l'allergie au chat. Une découverte qui pourrait permettre de développer des traitements contre cette forme commune d'allergie.

Bien qu'il soit un compagnon à quatre pattes très apprécié, le chat est aussi l'une des principales causes d'allergie respiratoire. En contact avec l'animal, certaines personnes se mettent ainsi à tousser, à éternuer, ont des difficultés à respirer voire développent un urticaire. Des symptômes qui peuvent même apparaître lorsque le chat est absent et que la personne se trouve simplement en contact avec des poils. La seule solution est alors d'éviter de se retrouver en contact avec l'animal ou dans des lieux où il peut y en avoir un. Comme on peut l'imaginer, la chose est loin d'être facile. L'allergie au chat peut donc s'avérer être un véritable calvaire pour certains, en particulier lorsque les symptômes sont importants. De plus, l'allergie au chat ne peut faire l'objet d'une désensibilisation contrairement à celle au pollen ou aux acariens. Des pellicules chargées de protéine allergène. Mais des chercheurs de l'université de Cambridge au Royaume-Uni viennent de fournir un nouvel espoir à tous les allergiques aux félins. Grâce à une étude publiée dans la revue *Journal of Immunology*, ils sont parvenus à mieux comprendre les mécanismes impliqués dans cette allergie un peu particulière. Comme les autres allergies, celle-ci est due à une réaction excessive du système immunitaire face à une molécule appelée

"allergène" et reconnue comme dangereuse par l'organisme. Contrairement aux croyances, ce ne sont pas les poils qui causent l'allergie au chat : ce sont les sécrétions de l'animal, salive et urine ainsi que les peaux mortes qu'il perd. De précédentes études ont permis de découvrir que l'allergie était plus précisément causée par une protéine contenue dans ces résidus et appelée Fel d1. Néanmoins, jusqu'ici les chercheurs ignoraient comment la molécule provoquait une réaction immunitaire. Pour le savoir, le Dr Clare Bryant et ses collègues ont étudié plus en détail la protéine et l'ont exposée à des cellules humaines en présence ou non de lipopolysaccharide (LPS), un composé présent sur les membranes de certaines bactéries. Ceci a permis de constater que la réponse des cellules à la protéine Fel d1 était accentuée en présence de LPS. Or, cette "toxine" est reconnue par une structure bien spécifique de l'organisme, le récepteur TRL 4 (pour Toll-like receptor).

Un récepteur immunitaire qui s'emballé

D'après les chercheurs, ce serait donc ce même récepteur qui reconnaît la protéine Fel d1 et transmet l'alerte qui va être à l'origine de la réponse immunitaire. Si TRL 4 est désactivé, comme l'ont testé les scientifiques, la protéine des pellicules de chat n'a aucun effet et aucune réponse inflammatoire n'apparaît dans les cellules. *"La façon dont les pellicules de chat causent une réaction allergique sévère chez certaines personnes a longtemps été un mystère"*, explique le Dr Clare Bryant dans un communiqué. *"Nous avons non seulement découvert que LPS exacerbait la réaction et la réponse immunitaire aux pellicules de chat, mais nous avons*



aussi identifié la partie du système immunitaire qui les reconnaît, le récepteur TRL4", ajoute la scientifique du département de médecine vétérinaire. Selon elle, c'est donc un *"grand pas en avant"* qui pourrait mener au développement de traitements capables d'empêcher l'organisme des allergiques de réagir si intensément aux pellicules de chat.

Vers un traitement contre l'allergie au chat... et au chien ?

Ceci est d'autant plus possible que, comme l'a souligné la spécialiste, des molécules capables de bloquer les récepteurs TRL4 ont déjà été mises au point

et sont actuellement en essai clinique pour d'autres maladies ou conditions telles que la septicémie. *"Dans la mesure où des molécules ont déjà été développées pour inhiber le récepteur TLR4, nous espérons que notre recherche mènera vers des traitements nouveaux et améliorés pour les allergiques au chat"*, a commenté le Dr Bryan. Mais ces résultats peuvent aussi donner espoir aux personnes qui sont allergiques au chien. En effet, la protéine allergène contenue dans les pellicules de chiens et connue sous le nom de Can f6 a elle aussi la capacité d'activer le récepteur TRL4. Un traitement bloquant cette structure pourrait donc être également efficace contre l'allergie au chien voire d'autres formes.

La pleine Lune nous empêcherait de bien dormir...



Une nouvelle étude démontre que nos grands-mères avaient bel et bien raison : la pleine Lune peut réellement troubler notre sommeil ! On l'a tous entendu, et même pensé au moins une fois : *"C'est la pleine Lune, j'ai du mal à dormir"*. Et si ce cliché populaire s'avérait vrai ? C'est ce que semble montrer une

étude réalisée par des chercheurs suisses et tout juste parue dans la revue *Current Biology*. *"Le cycle lunaire semble vraiment affecter le sommeil humain, même quand on ne voit pas la Lune et que nous ne sommes pas conscient de sa phase"*, indique Christian Cajochen, de l'hôpital psychiatrique universitaire de Bâle.

20 minutes de sommeil en moins

Pour en arriver là, l'étude s'est portée sur 33 patients volontaires dont les scientifiques ont observé le sommeil. Des électroencéphalogrammes (EEG), des mesures des mouvements oculaires ainsi que des relevés hormonaux ont été pratiqués sur les volontaires. Résultat : les soirs de pleine Lune, les chercheurs ont compté en moyenne 20 minutes de sommeil en moins, 5 minutes de plus pour s'endormir et une réduction de 30% de la durée du sommeil profond ! Mais ce n'est pas tout, les taux de mélatonine, "l'hormone du sommeil", ont également connu une chute les soirs de pleine Lune. *"Il s'agit là de la première étude fiable concernant une rythmicité lunaire structurant le sommeil humain"*, expliquent les chercheurs. Ce rythme circalunaire pourrait être le vestige de temps plus anciens où la Lune aurait influencé les comportements, comme par exemple pour la reproduction, ajoute Christian Cajochen. Un rythme circalunaire chez certains animaux Ce

rythme basé sur un cycle de 28 jours (comme celui de la Lune) est déjà présent chez de nombreux animaux, comme les espèces marines vivant dans la zone de balancement des marais. En 2011, une étude révélait l'existence de gènes contrôlant le rythme circalunaire chez *Clunio marinus*, une larve de moustique vivant dans ces zones. Néanmoins, fait amusant, les données de cette étude ne sont en réalité pas nouvelles : elles datent des années 2000 à 2003. C'est en discutant autour d'un verre un soir de pleine Lune que les chercheurs ont eu l'idée de tester son influence sur le sommeil. Ils ont donc ressorti les données pour les mettre en parallèle avec le calendrier lunaire et c'est là qu'ils ont établi la corrélation. Avec dorénavant des données concluantes, les chercheurs ont pour projet de continuer à s'intéresser à l'influence de la Lune sur nos comportements, car même si celle-ci peut se retrouver cachée par la pollution lumineuse et les immeubles des grandes villes, son influence se fait tout de même ressentir.

HANDISPORT, MONDIAUX 2013 D'ATHLÉTISME À LYON

Belle moisson de médailles pour les algériens

Les Championnats du monde d'athlétisme handisport de Lyon en France seront clôturés aujourd'hui après huit journées de compétition, la sélection algérienne réalise une belle opération, en remportant une vingtaine de médailles de différentes couleurs.

PAR MOURAD SALHI

Une seule journée restante, donc, avant la fin de ce rendez-vous mondial et les athlètes algériens poursuivent leur belle moisson de médailles. En effet, après sept journées de compétition, l'Algérie pointe en 7e position au tableau des médailles avec 21 médailles (8 or, 8 argent et 5 bronze) sur 63 pays classés. La Russie est première avec 41 médailles (19, 13, 9). Lors de la 7e journée, l'athlète Mounia Gasmi a gagné la médaille d'argent au concours du poids (F32/33/34, jumelées) avec un total de 913 points, derrière l'Allemande Kiber Birgit, championne du monde, grâce à un total de 1.008 pts (nouveau record des jeux).

Pour sa part, le sprinter Hamdi Sofiane a remporté la médaille d'argent du 400 m, le titre pour le Russe Kobesov Chermen en 51.88 (nouveau record du monde) et le bronze au Sud-Africain Du Toit Charl en 52.74. De leurs côtés, Zine Eddine Sekhri et Nasser Djamil se sont qualifiés pour la finale du 400 m. Sekhri a bouclé la course en 50.43, se classant second de la 1re série des demi-finales remportée par le



Namibien Johannes Mambala en 50.10. La même position est revenue à Djamil dans la 2e série courue en 51.51, derrière le Mexicain Gonzalez Benjamin (50.70). Allel Boukhalfa s'est qualifié, quant à lui, en finale du 200 m, en se classant second dans la 1re série, bouclée en 27.64, derriè-

re l'Argentin Barreto Hernan (27.36).

La moisson des Algériens était encore plus importante lors de la journée de jeudi avec trois titres mondiaux et une médaille d'argent. Bahlaz Lahouari, Samir Nouioua (1.500 m) et Baka Abdellatif (1.500 m) ont été les héros de la journée, côté algé-

rien, avec une médaille d'or pour chacun d'entre eux. Au concours du Club, Bahlaz n'a pas fait de détails devant ses 15 concurrents et s'est adjugé l'or, avec à la clé un nouveau record du monde (1048 pts) pour un jet à 37.51 m. Son compatriote Karim Betina a pris la 8e place avec 675 pts. Au 1.500 m (T46), Samir Nouioua a dominé sa course en 4:05.61, devant le Brésilien Alex Pires (4:06.04) et l'Australien et remporte ainsi une seconde médaille d'or, après celle du 5.000 m. La moisson des athlètes algériens ne sait pas arrêter là, puisque Lynda Hamri, après avoir échoué aux 100 m et 200 m, réussit à arracher l'argent du concours de la Longueur, avec un saut de 5.71 m.

M. S.

OLYMPIAKOS LE PIRÉE

Signature imminente de Rafik Djebbour à Hull City

L'attaquant international algérien, Rafik Djebbour, en fin de contrat avec l'Olympiakos Le Pirée (div 1 grecque), devrait s'engager dans les prochaines heures avec Hull City, nouveau promu en Premier League anglaise de football, a rapporté vendredi la presse locale. Libre de tout engagement avec le club du Pirée, Rafik Djebbour (29 ans) a décidé de quitter la Grèce après avoir passé huit ans dans ce pays. Le joueur algérien était convoité en premier temps avec Bursaspor (Div 1 turque) avant que les négociations n'échouent. Il était également sur le point de signer au profit de Nottingham Forest (Div 2 anglaise), sous réserve de passer la visite médicale, avant que Djebbour ne refuse de passer par cette procédure. Le buteur algérien a évolué dans le championnat de Grèce depuis 2005 et a inscrit 39 buts en deux saisons avec l'Olympiakos. Après deux saisons en seconde division anglaise (Championship), Hull City a retrouvé cette saison l'élite du football anglais.

INTER MILAN

L'Algérien Belfodil retenu pour une tournée en Amérique

La nouvelle recrue algérienne de l'Inter Milan Ishak Belfodil figure dans le groupe retenu par l'entraîneur Walter Mazzarri pour partir lundi prochain aux Etats-Unis pour la tournée d'été à l'étranger, a indiqué, vendredi, le club de Serie A sur son site officiel. Le coach des Nerrazzuri a convoqué vingt-cinq joueurs, dont quatre attaquants pour cette tournée américaine de préparation au cours de laquelle l'Inter Milan prendra part à la Coupe internationale Guinness, prévue du 27 juillet au 7 août avec la participation de plusieurs équipes européennes à l'instar de Chelsea, Milan AC et la Juventus. Les partenaires de Belfodil disputeront également un match amical contre Real Madrid à Saint Louis. L'ex-attaquant de Parme a ouvert lundi dernier son compte but sous les couleurs de l'Inter Milan face à Vicenza (3-1) en amical à Trentino, nord-est de l'Italie. Ishak Belfodil (21 ans), a rejoint le club "Nerrazzuri" cet été en provenance du FC Parme pour un contrat de 5 saisons.

APS

VOLLEYBALL, MONDIAL 2014, ELIMINATOIRES ZONE 1-AFRIQUE

Le tournoi de Chlef, 1^{re} étape pour l'Algérie sur la route du Mondial polonais



Le tournoi qualificatif de la Zone 1 africaine pour le Mondial-2014 de volleyball (messieurs), dont la phase finale se déroulera du 5 au 21 septembre 2014 en Pologne, se jouera du 29 au 31 juillet à Chlef, avec la participation de quatre pays maghrébins : Algérie, Tunisie, Libye, et Maroc. Ce quatuor qui s'affrontera en tour complet (mini-championnat), a pour objectif de décrocher les deux billets mis en jeu pour le prochain tour des éliminatoires, lequel sera suivi d'un 3e et dernier tour à l'issue duquel seront connus les trois représentants du continent africain au Mondial polonais. En prévision de cette importante échéance, le six algérien a repris sa préparation depuis sa participation aux derniers JM-2013 de Mersin (Turquie), en effectuant deux stages de courte durée durant ce mois de juillet (5-9 juillet) puis (23-24 juillet) à Bousmail, auxquels ont pris part 16 joueurs, dont 12 seulement seront retenus pour le rendez-vous de Chlef. Les protégés du coach national, Mourad Sennoun, ouvriront les débats face à la Libye (29

juillet), avant d'affronter respectivement le Maroc (30 juillet) et la Tunisie (31 juillet). A priori, le match, Algérie-Tunisie, prévu lors de la 3e journée et dernière journée, sera en quelque sorte la finale du tournoi zonal, dont le vainqueur s'adjugera le titre symbolique de cette manifestation. D'ailleurs, Algériens et Tunisiens se retrouveront de nouveau après le rendez-vous méditerranéen, qui a vu la Tunisie l'emporter par 3-0, avant d'atteindre la finale qu'elle a perdue devant l'Italie (3-2), alors que le six algérien s'est contenté de la 6e place après avoir perdu son match de classement devant l'Egypte (0-3).

"En tant que pays organisateur, nous avons choisi la Libye pour l'ouverture du tournoi en laissant la Tunisie pour la clôture, sans, toutefois, sous-estimer la Libye et le Maroc, absents aux derniers JM", a déclaré, à l'APS, le coach national qui s'est plaint de l'absence de bons éléments au niveau de la passe.

"Nous disposons d'un seul élément dans ce poste, alors qu'il en faut trois. J'ai discuté

de ce problème avec le président de la Fédération, M. Gougam, pour axer le travail sur la formation de bons passeurs, au lieu de procéder au recrutement de joueurs africains" a ajouté M. Sennoun. La blessure du joueur sétifien Miloud Fredj constitue un autre souci pour le sélectionneur national qui espère le récupérer avant le coup d'envoi des éliminatoires. La sélection algérienne se trouve à pied-d'œuvre depuis jeudi à Chlef, alors que les trois sélections maghrébines arriveront à Chlef à partir de ce samedi.

Toutes les délégations seront hébergées à l'hôtel El-Warchnissi et l'hôtel El-Hadef. Les rencontres programmées à la salle Mohamed-Nasri se joueront en soirée : 22h et minuit. Les équipes issues du 1er tour joué au niveau des 7 zones disputeront le 2e tour de qualification au mois d'octobre et novembre prochains, alors que le 3e et dernier tour a été fixé au mois de janvier 2014. Le vainqueur de chacun des trois groupes représentera le continent africain au Mondial-2014 en Pologne.



Offres d'emplois

Date	Titre	Organisme	Région
24-07-2013	Ingénieurs études et développement C# .NET (Confirmés & Seniors) Nous recherchons des Ingénieurs Etudes et Développement sur les technologies C#, .NET pour intervenir sur des projets clients. Intégré(e) aux équipes de nos clients grands comptes & PME et sous la responsabilité d'un Chef de Projet	ADONIS	ALGER
24-07-2013	Ingénieurs études et développement java J2EE (Confirmés & Seniors) Nous recherchons des Ingénieurs Etudes et Développement sur les technologies Java J2EE pour intervenir sur des projets clients. Intégré(e) aux équipes de nos clients grands comptes & PME et sous la responsabilité d'un Chef de Projet, vous interviendrez s...	ADONIS	ALGER
24-07-2013	Chargé(e) / responsable de formation CESI Algérie recrute un(e) Chargé(e) / responsable de formation avec 5 à 10 ans d'expérience, pour procéder à l'organisation et à l'accompagnement de la qualification des personnes en formation	cesi algérie	ALGER
22-07-2013	Chef de Département Technique - Annaba - L'Algérienne des Assurances 2a Recrute pour sa Délégation Régionale à Annaba un Chef de Département Technique avec une expérience professionnelle de 5 ans minimum dans le Domaine	Assurance 2A	ANNABA
22-07-2013	Chef de Département Technique - Oran - L'Algérienne des Assurances 2a Recrute un Chef de Département Technique pour sa Délégation Régionale à Oran maîtrisant l'outil informatique	Assurance 2A	ORAN
22-07-2013	Expert Dommages L'Algérienne des Assurances 2a recrute pour sa Direction Expertise et Prévention des Risques un Expert Dommages avec une expérience de 4 à 5 ans dans le Domaine	Assurance 2A	ALGER
22-07-2013	Caissier/caissière - BEJAIA - Importante société privée recrute des Caissiers/caissières avec une présentation irréprochable (tenue et politesse) pour accueillir les clients et enregistrer la vente d'articles (lecture de codes-barres, saisie des prix, ...)	Société privée	BEJAIA
22-07-2013	Chef de poste en industrie chimique - BEJAIA - Importante entreprise industrielle recrute un Chef de poste en industrie chimique pour surveiller les paramètres de fonctionnement des machines et équipements (température, pression, débit ...), identifier les écarts et ajuster	Société privée	BEJAIA
22-07-2013	Technico commercial TS / Infographe maîtrisant AUTOCAD L'entreprise KOLLIRAMA, spécialisée dans l'aménagement des surfaces de ventes recrute un TECHNICO COMMERCIAL TS/ Infographe maîtrisant AUTOCAD pour apporter un support technique et fonctionnel aux ingénieurs commerciaux dans leurs démarches de ventes de...	SARL KOLLIRAMA	ALGER
21-07-2013	Infirmier Société privée recrute des infirmiers expérimentés maîtrisant la langue française et l'outil informatique pour assurer ..	DAHLI spa algérie	ALGER
21-07-2013	Infographe Nous recrutons un infographiste maîtrisant les logiciels d'infographie avec une expérience dans le domaine....	DAHLI spa algérie	ALGER
16-07-2013	Infographiste Pour réaliser les éléments graphiques de composition (dessins, illustrations, images de synthèse, ...) Sarl Distinct Events Agency recrute un Infographiste maîtrisant les logiciels Photoshop, illustrator, logiciel 3D (cinéma 4D, 3 DS max...)	SARL DISTINCT EVENTS AGENCY	ALGER

Comment répondre à nos annonces

Si l'une de nos offres d'emploi retient votre attention, faites-nous connaître vos motivations en nous adressant un C.-V avec photo + lettre de motivation en précisant votre réel intérêt pour ce poste, par mail, en vous rendant sur notre site :

www.emploipartner.com
Tel : 021 680 296/021 687 086
Fax : 021 298 595



félicitation

Les familles Mehigueni et Bouyema sont heureuses de féliciter Rania Boumegoura et son époux Hichem Atilia pour la naissance de leur fils Moncef.

Les familles Mehigueni et Bouyema présentent leurs chaleureuses félicitations à Salwa Boumegoura et à son époux Amar Latrach pour la naissance de leur fils Louay.

Réda Mehigueni est heureux de féliciter son ami Imed Belaid pour la naissance de son fils Takiy Eddine. Il souhaite une longue vie au chérubin.

MIDI
Quotidien national d'information



L'INFO, RIEN QUE L'INFO

Adresse : 26, rue Didouche Mourad, Alger
Rédaction, Tél./Fax : 021.63.79.16, Tél : 0770.32.44.66, E-mail : redaction@lemidi-dz.com
Publicité : Tél./Fax : 021.63.79.14 publicite@lemidi-dz.com

Cuisine

Galette kabyle aux herbes



Ingrédients :

1 kg de semoule moyenne
500 g de feuilles fraîches d'ail
500 g de feuilles vertes d'oignon
1 bouquet de menthe crépue (themaja)
Un bouquet de menthe
1 bouquet de pouliot (felgou)
2 verres d'huile d'olive
1 verre d'eau (ou plus pour ramasser la pâte)
Une pincée de sel
Grains de nigelle

Préparation :

Nettoyer, rincer et émincer toutes les herbes. Prendre une terrine (djefna), piler les plantes amassées. Saler puis ajouter les grains de nigelle. Rajouter l'huile. Mélanger. Ajouter la semoule. Mélanger. Ramasser ce mélange avec de l'eau puis former une boule. Aplatir cette boule sur 2 cm d'épaisseur. Faire cuire dans un kanoun ou sur un feu doux des deux côtés dans un plat en terre. Déguster en trempant dans de l'huile d'olive à votre convenance.

Gâteau à la crème fraîche



Ingrédients :

2 gros œufs
100 g de sucre en poudre
100 g de farine
100 g de crème fraîche
1 sachet de levure chimique

Préparation :

Beurrer et fariner un moule à manqué.
Dans un saladier, mélanger la crème fraîche et le sucre.
Incorporer les œufs entiers, l'un après l'autre, puis la farine et la levure.
Bien mélanger.
Faire cuire 35 à 40 mn à 210° (th 7).
Laisser tiédir avant de démouler.
Servir accompagné de confiture.

HERBES AROMATIQUES

Les vertus de la menthe

Dans nos souks, les bouquets de menthe portés dans les hottes par les vendeurs embaument tous les marchés. Cela fait fuir les mouches et moustiques attirés par le déballage de victuailles. Rappel de quelques vertus de cette herbe aromatique

PAR OURIDA AÏT ALI

Une plante à usage multiple

On fait de la menthe des utilisations multiples dans tous les pays du monde. Si les Arabes l'associent au thé, les Asiatiques en mettent des feuilles fraîches dans leurs salades et rouleaux de printemps, les Nord-américains en ajoutent une branche dans leurs cocktails préférés. Chez nous, on la consomme en infusion, dans les recettes de galette kabyle (Aghroum sénaâna) et des plats (Thikervavine.)

Pour tonifier l'organisme

La menthe est recommandée le matin, pour donner un coup de fouet à l'organisme. Très fortifiante en cas d'effort intellectuel notamment en période d'examens. En cas de



vertige, on donne une goutte de menthe sur un morceau de sucre, car cette herbe est un stimulant du cœur et du système nerveux.

En infusion

Elle facilite la digestion. C'est un baume qui tout au long du parcours interne régularise les fonctions du foie, de l'estomac, de la bile et des intestins.

On peut la consommer le soir pour bénéficier de ses vertus digestives à condition de l'associer au tilleul, afin de neutraliser ses qualités existantes et ne pas avoir d'insomnies.

En application externe

La menthe a un pouvoir anesthésique. En cas de maux de dents, on peut soulager la douleur en mettant quelques feuilles de menthe écrasées sur l'endroit atteint. Pour apaiser les migraines, une compresse trempée dans une décoction de menthe est bienvenue. Dans ces pays où règnent encore des épidémies, où la chaleur favorise le pullulement des microbes, la présence permanente de la menthe est une garantie de protection, car cette plante est un profond antiseptique.

Et en plus

La menthe aurait la réputation d'être aphrodisiaque. Il est un fait certain : elle régularise les fonctions sexuelles de l'homme comme de la femme. Depuis toujours, elle figure à dose variable dans tous les philtres d'amour !

RELEVER PLATS ET DESSERTS

La crème fraîche

Crue, légère, entière, épaisse, la crème fraîche est un ingrédient qui a trouvé sa place pour agrémenter et relever plats et desserts.

Qu'est-ce que la crème fraîche ?

La crème fraîche est le fruit de l'écémage du lait. C'est un aliment totalement naturel et dépourvu d'additif chimique. Elle peut être consommée crue, pasteurisée ou stérilisée, liquide, épaisse ou allégée.

Comment l'utiliser

La crème crue

C'est celle qui demeure la plus proche de celle d'antan. Sa saveur est incomparable mais elle ne se garde que deux voire trois jours maximum.

Idéale en accompagnement de fraises, de tarte Tatin ou de fondant au chocolat et aux noix.

La crème double

Son nom lui sied à merveille car elle contient en effet, 40% de matières grasses. A la base très blanche, sa couleur jaunit au contact de l'air.

Idéale pour des recettes traditionnelles comme le fameux poulet de Bresse à la crème ou le lapin à la crème et aux champignons.

La crème épaisse

Ici, la texture de la crème est densifiée car elle estensemencée avec des ferments lactiques.

Idéale nature en accompagnement de desserts, elle est tout aussi parfaite pour réaliser des sauces. Tous les sautés, veau, volaille,



la queue de lote en chemise, le lapin et les quiches.

Comment la conserver ?

De manière générale, il faut la conserver dans la partie la plus froide du réfrigérateur, soit à une température de 5 à 6 degrés. Une fois le pot de crème ou la brique entamée, consommez la dans 48 heures.

Apport en calories

Pour 100 g de crème fraîche : Calories : 300 kcal, Protides : 3.00 g, Lipides : 30.00 g, Glucides : 4.00 g

Trucs et astuces

Alléger une omelette



Versez une c. à soupe d'eau (ou de lait) par jaune d'œuf dans votre omelette.
Cela va l'alléger et la rendre plus digeste.

Préparer du chocolat fondu



Mouillez les morceaux de chocolat avant de les faire fondre.
Votre chocolat sera bien liquide et ne collera pas la casserole.

Cuisiner les aubergines



Pour bien cuisiner les aubergines, en évitant leur goût amer, ou encore leur jus noirâtre, laissez-les tremper dans de l'eau salée avec un peu de lait pendant 4 heures avant de les faire cuire.

Rôtir des pommes de terre



Piquez vos pommes de terre avec une fourchette avant de les faire rôtir. Elles garderont leur tenue tout au long de la cuisson et ne se transformeront plus en purée.

Page animée
par Ourida Ait Ali

Mots Fléchés N°1656

dénon- ceras	↓	armée belge	↓	habiller	↓	balour- dises	↓	asticot	↓	insignes de revers	↓	écimé	↓
enduiront	↓	royaume	↓	immon- des	↓	piécette suédoise	↓		↓	grand fossé	↓	dieu marin	↓
badine	→							qlabre	→				
habituelle	↓							entaille	↓	couleur d'espoir	→		
bateau sportif dernier salut	→					priée	→		↓	arrivée	↓		
	↓					plisseras	↓						sciences de la Terre
dans	→		portion d'année	→		toute nouvelle	↓						
soutient	↓		videra	↓		poignées	↓			très énervé	↓	poils de sangler	↓
empereur russe	↓	épuiser	→					haut de la jambe finement gravé	↓			eau de St Omer face de dé	→
	↓	détério- rera	↓		grand lac petit chemin	→				attaque aérienne concur- tente	↓		
cuire à l'huile	↓	fis répéter recroque- villées	→			ravage	→		moquerie	↓		initiales nazies	→
	↓					se faire attendre	↓		appareils de levage	↓		napperon	↓
numéro 3 du couple	→					recrutes	→						
soustrait	↓					groupes de deux	↓					longue période échanges subtils	→
équiperà	→				écrira à la machine parier	→							relèves
pièce de soutien	↓							esclaves des grecs dirigeons	↓				
	↓				méritants	→						rayons bron- zants	↓
	↓				double point	↓							ventilées
faire oublier	↓	mesures de bûches ficelle	→							condam- na vide (navire)	↓		
	↓							enroulée	↓				
allure de navire pas énormé- ment	→					poissons plats accord américain	→		note de diapason	↓		strontium symbo- lisé mœurs	→
	↓				c'est le molyb- dène	→		baigneu- se sportive	→				
coiffures militaires	→									trous du violon	→		

SUDOKU	N°1655	SOLUTION SUDOKU N°1654	SOLUTIONS MOTS FLECHES 1654
---------------	---------------	----------------------------------	---------------------------------------

7	4				6		9	5
				9				8
8	2		4		3	6		
			7	6			3	
		5					8	4
3		1	5					
2								
6	9	4	8		5			2
1					4	8	6	

4	2	1	3	5	9	7	6	8
3	5	8	4	7	6	1	2	9
6	9	7	1	8	2	4	5	3
8	4	5	7	1	3	2	9	6
7	6	3	2	9	4	5	8	1
9	1	2	8	6	5	3	4	7
2	8	6	5	3	1	9	7	4
1	7	4	9	2	8	6	3	5
5	3	9	6	4	7	8	1	2

A	T	E	G	E	P	A		
I	N	C	A	R	C	E	R	A
T	A	R	A	U	D	E	R	A
C	I	V	I	S	M	E	P	I
C	A	R	E	L	F	E	E	S
V	O	L	A	S	W	A	G	O
N	E	A	I	E	E	N	T	R
A	S	S	A	I	N	I	T	D
V	I	C	E	S	S	E	R	A
P	U	R	E	T	E	S	N	A
L	I	C	O	U	V	I	S	S
O	U	T	P	E	T	A	N	A
E	N	L	E	V	A	R	E	N
R	E	G	A	L	U	S	A	E
P	L	I	S	A	T	T	E	L
E	N	C	A	S	U	R	E	E

De faux souvenirs créés dans le cerveau de souris

Pour la première fois, une équipe internationale de chercheurs est parvenue à créer de faux souvenirs dans le cerveau de souris.

Grâce à cette prodigieuse avancée, ils espèrent en apprendre davantage sur le mécanisme de la mémoire à l'œuvre dans les cerveaux humains. C'est une nouvelle prouesse que vient de réaliser l'équipe internationale dirigée par le professeur Tonegawa : elle est parvenue à créer des faux souvenirs dans la mémoire de souris génétiquement modifiées. Pour arriver à cela, les scientifiques ont manipulé les cellules cérébrales des rongeurs dans lesquelles les traces laissées dans le cerveau par tout événement passé (ou engrammes) sont "gravées".

Ils ont ainsi programmé ces cellules de façon à ce qu'elles puissent répondre à des pulsions lumineuses afin de pouvoir les manipuler. Au cours de l'expérience, ils ont tout d'abord placé ces souris dans une boîte "A" représentant une zone sans aucun danger. Ensuite, les rongeurs ont été placés dans une seconde boîte, "B", dans laquelle les chercheurs ont réactivé la mémoire de la boîte A avec des pulsions lumineuses sur les cellules de l'hippocampe (zone cérébrale des souvenirs). Ils ont en même temps provoqué un léger choc électrique sous les pattes des souris, créant ainsi un lien entre cette expérience

désagréable et le souvenir réactivé de la boîte A. Une fois replacés dans la boîte A où rien de néfaste n'avait eu lieu, les chercheurs ont alors constaté que les rongeurs étaient effrayés.

Etudier les vrais et les faux souvenirs

"Ces expériences sur ces souris représentent le premier modèle animal dans lequel la formation de faux et de vrais souvenirs peut être étudiée au niveau des engrammes, les traces laissées dans le cerveau par tout événement passé", explique Susumu Tonegawa, professeur de biologie et de neurosciences au Massachusetts Institute of Technology (MIT). "Les humains sont des animaux très imaginatifs et tout comme ces souris une expérience déplaisante peut être attachée à une autre expérience antérieure à laquelle la personne pense au même moment, créant ainsi un faux souvenir", souligne le professeur Tonegawa cité par l'AFP. "Le rappel de ce faux souvenir active les mêmes centres de la peur dans le cerveau, ce qui ne permet pas de le distinguer de la mémoire d'une expérience bien réelle de frayeur", ajoute Xu Liu, un autre chercheur co-auteur de cette étude.

Une mémoire plus dynamique qu'on ne pense

Contrairement à ce qu'on croit généralement, la mémoire n'est pas "une image qui reste gravée pour toujours dans le cerveau sans être altérée. La mémoire est



en fait très dynamique et est modifiée à chaque fois que nous nous souvenons de quelque chose", souligne Xu Liu. Or, si "quelquefois nous nous en rendons compte, la plupart du temps nous n'en sommes pas conscients, ce qui explique pourquoi les gens sont convaincus de l'exactitude de leur souvenir". En vérité, ce n'est pas la première fois qu'une telle expérience est menée. En septembre 2012, des chercheurs avaient déjà annoncé être parvenus à implanter de faux souvenirs

dans le cerveau de rongeurs. Toutefois, ceci n'avait pas travaillé sur les animaux vivants, seulement sur des portions d'encéphale qui leur avaient été prélevés. Désormais que cette première étape a été franchie avec succès, "les recherches sur la mémoire se concentreront sur les mécanismes permettant d'effacer de mauvais souvenirs", chez des souris indique Xu Liu qui souligne que "de telles expériences sur des humains sont éthiquement inconcevables".

L'or de la Terre proviendrait de collisions entre des étoiles mortes

Selon une nouvelle étude, l'or présent sur Terre pourrait avoir été créé lors de la collision de deux étoiles à neutrons. Il aurait ensuite été transporté jusqu'à notre planète grâce à des astéroïdes.

Aussi précieux et convoité qu'il est aujourd'hui, l'or terrestre constitue un élément très mystérieux. Comment ce métal s'est-il retrouvé sur Terre ? C'est la question qui taraude depuis longtemps les chercheurs qui commencent à entrevoir un début de réponse. En septembre 2011, des scientifiques ont confirmé grâce à une étude que l'or était bel et bien d'origine extraterrestre. Il aurait alors été apporté sur Terre par un bombardement de météorites il y a environ 4 milliards d'années. Mais cette confirmation n'a pas permis de répondre à toutes les questions : d'où provenait cet or abandonné dans l'espace et récupéré par les astéroïdes ? Des chercheurs du Harvard-Smithsonian Center for Astrophysics (CfA) pensent aujourd'hui

avoir élucidé le mystère. Selon eux, l'or aurait été créé par une collision massive entre des étoiles à neutrons, autrement dit deux étoiles mortes dont les cœurs se sont effondrés sur eux-mêmes. Pour en arriver là, Edo Berger et ses collègues ont étudié ce qu'on appelle un "sursaut gamma court" (ou GRB), une classe d'explosion qui figure parmi les plus lumineuses de l'Univers. Baptisé GRB 130603B, ce sursaut a été repéré en juin 2013 par le satellite Swift de la NASA à environ 3,9 milliards d'années-lumière de la Terre et n'a pas duré plus de deux dixième de seconde.

Environ un centième de la masse du Soleil

Mais ceci a suffi aux chercheurs pour déterminer que l'explosion a donné naissance à une importante lumière dominée par l'infrarouge qui s'est estompée rapidement.

L'équipe pense ainsi que l'éclat de lumière est venu "d'éléments radioactifs exotiques" provenant du matériau riche en neutrons et qui auraient été libérés dans l'univers par une collision entre les étoiles mortes. Instables, ces éléments se seraient ensuite désintégrés pour devenir des éléments plus lourds et plus stables, tels que l'or. "Nous recherchons une preuve tangible pour lier un sursaut gamma court à la collision d'étoiles à neutrons", a expliqué le co-auteur de l'étude, Wen-fai Fong. Et "la lumière radioactive de GRB 130603B pourrait être cette preuve tangible", a-t-il ajouté dans un communiqué repris par LiveScience. Selon les calculs des scientifiques, ce bref sursaut gamma aurait libéré une quantité équivalant à environ un centième de la masse du Soleil, dont une partie serait de l'or. Or "en combinant l'estimation de la quantité d'or produite par un unique GRB court au nombre de ces explosions qui se sont produites durant l'histoire de l'Univers,

tout l'or du cosmos pourrait provenir des sursauts gamma", estiment les auteurs de la recherche. Ceci expliquerait également pourquoi l'or est si rare sur Terre comme dans l'Univers.

Des restes d'étoiles en collision

Néanmoins, une collision massive entre deux étoiles à neutrons pourrait avoir permis d'en produire encore davantage. "Nous estimons que la quantité d'or produite et éjectée durant la fusion de deux étoiles à neutrons pourrait être aussi importante que 10 fois la masse de la Lune - soit pas mal de bling!", a expliqué le principal auteur Edo Berger. "Pour paraphraser Carl Sagan, nous sommes tous des restes d'étoiles 'star stuff', et notre joaillerie provient de restes d'étoiles en collision", a-t-il ajouté. Si la théorie des chercheurs reste à confirmer, elle donne de quoi regarder différemment les bijoux que beaucoup adorent arborer !

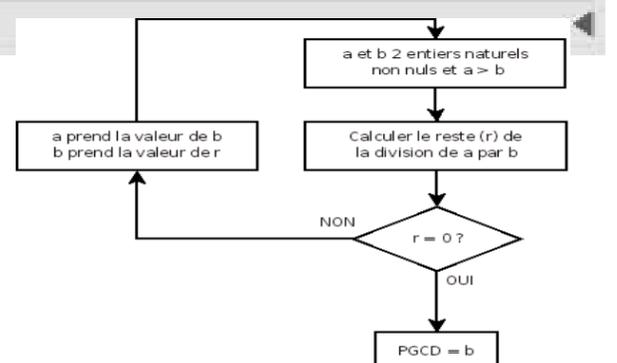
L'encyclopédie

DES INVENTIONS

ALGORITHME

Inventeur : Muhkamad ibn Musa Al'Khowarizmi L'an 820 (XI^e siècle après J.-C. Lieu : Perse

L'inventeur de l'algorithme vient de Perse. Inventé vers l'an 820, l'algorithme ne s'applique pas seulement en mathématiques ou en informatique, mais dans bien d'autres domaines aussi. L'algorithme est une méthode, un procédé pour faire quelque chose comme trier des objets, situer des villes sur une carte, multiplier deux nombres, extraire une racine carrée, chercher un mot dans le dictionnaire...



ANTHONY ZIMMER



22h35



Escroc de haut vol, Anthony Zimmer a toujours échappé à toutes les polices du monde. Sans doute parce que personne ne connaît son visage. Pour le commissaire Akerman, le seul moyen de coincer Zimmer est Chiara, une ravissante jeune femme dont le malfrat est très amoureux. Pour contrer le danger qu'il sent se profiler, Zimmer demande à Chiara de choisir un homme au hasard et de le faire passer pour lui. Chiara jette son dévolu sur François Taillandier, un brave garçon sans histoire dont la vie va brusquement basculer dans le cauchemar. Poursuivi par les ennemis de Zimmer, menacé de mort, il a cependant une consolation, et de choix : il est tombé amoureux de Chiara...

LES BABAS COOL



22h35



Antoine circule sur une petite route de Provence. Il a un urgent besoin d'eau pour sa voiture, ce qui le pousse à demander de l'aide à la première maison qu'il avise. Il est accueilli par Aline, une jeune femme totalement nue, qui lui propose de partager sa couche pour la nuit. A son retour chez lui, il découvre que sa femme Christine n'a pas été dupe de sa piteuse excuse et qu'elle lui rend sa liberté. Antoine s'empresse de rejoindre Aline. Mais la belle s'est absentée, laissant la place aux membres de sa communauté, ensemble composite de marginaux excentriques parmi lesquels se distinguent un écrivain raté, Blaise, une mystique consciencieuse, Alexandra, et quelques autres. Prêt à rendre tous les services, Antoine

Carnet de voyage
d'Envoyé spécial

23h05



Les bons plans immobiliers des pays en crise. S'offrir une maison sur une île grecque pour le prix d'un studio à Paris, c'est possible. La crise contraint les Grecs à brader leur patrimoine immobilier. En Espagne aussi, les prix s'effondrent : jusqu'à moins 50 %. Les étrangers en profitent. Parmi eux, Eva et François, des Lyonnais qui rêvent de s'installer dans les Cyclades, ou Marie-Pierre et Patrick, qui ont acheté un appartement à Barcelone • Les « arpenteurs » : le tourisme de la mémoire. Dans les rues de Tchernivtsi, en Ukraine, Sylvie, une retraitée française, cherche l'ancien atelier de son oncle tailleur. Sa

WALL STREET : L'ARGENT NE DORT JAMAIS



20h35



Après avoir purgé une peine de vingt ans pour délit d'initié, Gordon Gekko sort de prison en 2008. Amer, il constate que personne ne l'attend le jour de sa libération. Seul, il tente de refaire surface. C'est alors que se produit la crise des « subprimes », qui souffle un vent de panique sur les marchés financiers du monde entier. Un jeune trader, Jake Moore, découvre à quel point le monde de l'argent est sans pitié. Voulant venger son mentor qui a récemment mis fin à ses jours à la suite de malversations, Jake prend contact avec Gekko. Il ignore cependant à quel homme il a affaire. Le vieux renard de la finance accepte de prendre ce novice sous son aile. Pourtant, une jeune femme tente de dissuader Jake : la propre fille de Gekko...



LA SELECTION DU MIDI LIBRE

Homeland



22h30

L'unité de la CIA n'a plus de nouvelles de Brody depuis plus de 12 heures. David Estes suggère de mener une enquête poussée sur Roya Hammad. Carrie reçoit finalement un appel de Nicholas lui demandant de mettre sa famille à l'abri. Si Jessica accepte immédiatement de quitter sa maison, Dana s'empare violemment. Max et Virgil se rendent dans l'appartement de Quinn pour s'assurer de sa fiabilité. Ce qu'ils y trouvent inquiète Saul.

3 AMIS



20h45



Claire, César et Baptiste se connaissent et s'apprécient depuis l'enfance. Inséparables, ils affrontent ensemble les difficultés de la vie. Lorsque la femme de César convoque Claire et Baptiste pour leur annoncer qu'elle quitte son mari, ceux-ci n'ont pas d'autre choix que d'annoncer la triste nouvelle à leur ami, qui sombre aussitôt dans la déprime. Baptiste, célibataire malheureux mais gouailleur, cache ses problèmes personnels et engage une call-girl pour consoler César. Celui-ci, ignorant tout de son initiative, tombe amoureux de la séductrice. Claire, à la recherche du nom de sa mère, qui a accouché sous X, dissimule elle aussi ses préoc-

Body of Proof



20h50



Un homme pris d'un accès de folie se met à tirer dans un avion et provoque un crash à proximité d'une centrale électrique. Tous les secours sont mobilisés pour venir en aide aux victimes mais leur intervention est ralentie par les pannes électriques provoquées par l'accident. La panique s'empare bientôt de la population, chacun cherchant à connaître l'identité des survivants. Tommy part à la recherche de la partie manquante de l'appareil.

TELLEMENT VRAI



22h35



Aventures peu banales ou expériences partagées par de nombreuses personnes, « Tellement vrai » s'intéresse à quatre destins qui sont mis en parallèle autour d'une thématique commune. Enquêtes et témoignages permettent de mieux comprendre le quotidien de chacun. Vedettes ou anonymes expliquent leurs choix de vie qu'ils présentent aux téléspectateurs dans ce magazine produit et présenté par Matthieu Delorme.



Web : www.lemidi-dz.com

Gérant : Reda Mehigueni

e-mail : direction@lemidi-dz.com

Directrice de la publication
Sihem Henine

e-mail : redaction@lemidi-dz.com

Standard :
021.63.80.82 et 87
Rédaction : Tél-Fax : 021.63.79.16
Publicité : Tél-Fax : 021.63.79.14
publicite@lemidi-dz.com
Pour votre publicité s'adresser à
l'ANEP, 01 Avenue Pasteur, Alger
Tél. : 021.73.76.78 et 73.71.28
Bureau de Constantine :
100, rue Larbi Ben M'hidi -
Constantine - Tél/Fax : 031.64.17.53

Bureau de Annaba
24 rue Med-Khemisti
Tél. : 038.86.11.57
Bureau de Tizi-Ouzou
Cité Mohamed-Boudiaf
BT 29 A
Nouvelle-Ville T. O.
Tél-Fax : 026.21.56.78

Impression :
Centre : SIA Diffusion : Midi libre
Est : SIE Diffusion : AMP Ouest : SIO
EURL Midi Libre
au capital social de 12.000.000 DA
Compte Bancaire :
SGA Bouzaréah : 0210007113000214 clé 16
Adresse : 26 rue Didouche-Mourad

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

Ava Sambora

digne fille de sa célèbre maman ?

A 15 ans, Ava Sambora suit avec brio les pas de sa mère, Heather Locklear. Copie conforme de l'ex-star de Melrose Place, l'adolescente fait tout comme maman.



Lana Del Rey

elle clashe Lady Gaga

Dans une de ses chansons, Lana Del Rey s'en prend à Lady Gaga et n'hésite pas à la tacler : "Tu ressembles à un homme, tu parles comme un bébé. (...) c'est dingue ? Je ne comprends pas."

Shauna Sand

pas si méchante dans la vraie vie !

Shauna Sand n'est pas aussi méchante que sur le petit écran, la preuve ! Repérée à LA en sortie avec sa fille Victoria, elle était radiieuse.



Horaires des prières pour Alger et ses environs	
Fadjr	04h06
Dohr	12h54
Asr	16h44
Maghreb	19h59
Icha	21h35

MIDI

Quotidien national d'information *Libre*

N° 1937 | Dimanche 28 juillet 2013

MIDI LIBRE met à la disposition de ses lecteurs deux numéros pour signaler une éventuelle absence du journal dans leurs quartiers.

0777.10.49.42
0550.18.37.57

SAHARA OCCIDENTAL, ACCORD DE PÊCHE UE-MAROC Le Front Polisario condamne le nouveau protocole

PAR RAYAN NASSIM

Le Front Polisario a condamné, par la voix du ministre délégué auprès de l'Union européenne, Mohamed Sidati, le nouveau protocole à l'accord de pêche UE-Maroc signé récemment, a indiqué vendredi l'agence de presse sahraouie (SPS).

"Dans une procédure honteuse et secrète, qui excluait à la fois les Etats membres de l'UE et le Front Polisario, qui est le seul représentant du peuple sahraoui, la Commission européenne tente de pousser l'UE vers un accord illégitime et illégal avec le Maroc, qui reprendra la pratique inacceptable des autorités marocaines, profitant des eaux du Sahara occidental occupé illégalement, pour l'accès des navires de pêche de l'UE", a dénoncé M. Sidati dans un communiqué. Le ministre délégué sahraoui auprès de l'UE a rappelé qu'"en décembre 2011, le

Parlement européen avait voté pour révoquer le protocole provisoire et retirer les navires de pêche de l'UE, après que la Commission européenne n'eut pas réussi à convaincre le Parlement que le protocole était conforme au droit international en ce qui concerne le Sahara occidental" rapporte l'APS.

M. Sidati a souhaité que "les états membres de l'UE et le Parlement européen agissent de nouveau pour garantir le respect du droit international en rejetant ce nouveau protocole".

"Aucun pays au monde ne reconnaît la revendication du Maroc sur le Sahara occidental", a affirmé M. Sidati, soulignant que "cette tentative de légitimer le vol des ressources naturelles du Sahara occidental perturbe les efforts déployés par les Nations unies pour trouver une solution pacifique à l'occupation continue du Sahara occidental".

APS

ASSOCIATION DE MALFAITEURS, TENTATIVE DE VOL ET HOMICIDE VOLONTAIRE Trois personnes arrêtées à Oum El-Bouaghi

Les gendarmes de la brigade de Hanchir-Toumghani à Oum El-Bouaghi ont présenté, avant-hier, devant le procureur de la République près le tribunal de Aïn-Fakroun, trois personnes pour association de malfaiteurs, tentative de vol et homicide volontaire par arme à feu. Elles ont été placées sous mandat de dépôt. Rappelons que cinq individus à bord d'un véhicule en position de stationnement devant le domicile du dénommé R. F. 66 ans, dans la commune de Hanchir-Toumghani, ont été invités à quitter les lieux par le fils de ce dernier. Devant leur refus de s'exécuter, une rixe à l'arme blanche a opposé les mis en cause aux membres de ladite famille. Lors de la rixe,

un des malfaiteurs a tiré une décharge de chevrotines au moyen d'un fusil de chasse, atteignant mortellement un de ses acolytes, avant de prendre la fuite pédestrement avec ses complices en abandonnant le véhicule sur les lieux. Une cagoule et une paire de gants ont été découvertes et la fouille du véhicule (portant de fausses plaques d'immatriculation), a abouti à la récupération d'un permis de conduire ainsi que deux téléphones portables. Les investigations entreprises par les gendarmes ont conduit à l'interpellation des mis en cause tandis qu'un quatrième demeure activement recherché.

L. I.

MEURTRE AVEC PRÉMÉDITATION À MASCARA

Le suspect sous mandat de dépôt

Les gendarmes de la brigade de Mamounia ont présenté, jeudi passé, devant le procureur de la République près le tribunal de Mascara, un citoyen âgé de 28 ans, pour homicide volontaire avec préméditation, dont a été victime son beau-frère. Il a été placé sous mandat de

dépôt. Rappelons que suite à des problèmes d'ordre familial, le mis en cause a asséné un coup de couteau au thorax à la victime, au centre-ville de Mamounia, occasionnant son décès sur le coup. Une enquête est ouverte par la brigade de la Gendarmerie nationale de Chemora. L. I.

Félicitations



Les familles Mehigueni et Bouyema sont heureuses de partager le bonheur de Mehigueni Samir et de son épouse Chaabani Fouzia heureux parents d'un adorable poupon prénommé Teym qui comblera certainement de joie et de bonheur son entourage. Félicitations aux heureux parents et longue vie à Teym.

PUBLICITÉ

Petite tentation...



PASTÈQUE
200 DA

PASTÈQUE, équipée en série de 92 % d'eau, avec des propriétés hydratantes, le melon d'eau est faible en matières grasses et ne contient pas de cholestérol. Il contient : Citrulline, riche en antioxydants, contient également quelques vitamines (vitamine C, vitamine B1, vitamine B6 et vitamine A).

Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour.

Grande tentation !



SUZUKI CELERIO GLX/AC
au prix promotionnel de
960.000 DA TVN INCLUSE
Soit une remise de **120.000 DA**

SUZUKI CELERIO GA/AC
au prix promotionnel de
910.000 DA TVN INCLUSE
Soit une remise de **80.000 DA**

CELERIO 1.0 Ess. 5 portes, équipée en série de : Direction assistée, ABS*, Airbags conducteur et passager, Climatisation, Radio CD MP3*, Vitres teintées, Boucliers ton carrosserie...

(*) : Sur la version GLX et GLX BVA (Boîte auto).

www.elsecom-auto.com
www.facebook.com/suzuki.algerie

Elsecom Automobiles - Distributeur Officiel Suzuki / Show Room Alger, Bab Ezzouar : Tél : 021 51 01 50 - 0770 81 03 40 - 0770 81 03 69 - 0770 81 00 95 - 0770 81 01 26 - Fax : 021 51 09 44 - Suc. Birtouta : 0770 53 34 71
Suc. Oran : 040 23 41 52 / 53 - Suc. Ouangla : 029 71 32 74 - 0770 99 79 67 - **ALGER** : Bouzaréah / Samria : 021 94 16 17 - Baba Hassen / Eur LPAA : 021 35 18 70 - Rouiba / Sarl El Beida : 021 50 88 03 / 24 - Annexe Rouiba : 021 85 59 41
Kouba / Douib : 021 28 60 03 - **CENIR** : Boumerdes - Boudouaou / Sarl Rehab Auto : 024 84 28 84 - Annexe Boumerdes : 024 81 68 37 - Biida / Ets. Hama : 025 36 00 45 - Annexe Beni Mered : 025 35 02 10 -
Boufarik / Chabane Motors : 0770 53 21 50 - 0770 53 21 65 - Tipaza - Hadjout / Sarl Nissou : 024 49 48 89 - Tizi-ouzou / Ets. Hammoutène : 026 21 65 40 - Tizi-Ouzou / Abdeslam : 0555 04 53 50 / 51 - Azzazga /
Sarl STIA : 026 34 50 72 **ISI** : Béjaïa / Ets. Houassi : 034 22 91 15 - Akbou / Sarl L&M : Tél : 030 40 60 07 - Tél./Fax : 034 35 36 24 - Aïn M'illa / Sarl Profil Auto : 032 45 92 09 / 11 - Constantine / Sarl Challenge Autos :
031 66 28 47 / 63 53 25 - Mila / RTM : 031 57 25 25 - 0555 04 38 37 - Batna / Ets. Benflis : 033 86 41 14 - Biskra / Sarl Sofyar : 033 71 11 19 Jijel / Ets. Birouk : 034 47 24 88 / 47 74 89 - El Milla / Ets Reghioia Amira :
0770 14 78 95 - 0554 51 32 30 - Annaba / Ets. Reghioia : 030 81 01 65 - Sétif / Sarl Youkana : 0770 53 29 08 - El Harrouch / Ets Bouanika : 0770 81 12 14 - Djelfa / Ets Sidi Nail Auto : 0770 81 10 86 - El Oued / Sarl
Benine Auto : 032 21 85 29 - **OUEST** : Adrar / Ets Azougli : 049 96 82 28 - 0770 41 10 41 - Tlemcen / Sarl Baba Auto : 043 27 62 70 - Sidi Bel Abbès / Auto 22 : 0560 06 29 27 / 048 65 13 99 - Mostaganem / Ets.
Betchim : 045 33 11 04 - Ghardaïa / Ets. Metehri : 029 89 12 00 - Laghouat / SNC Laghouat Auto : 029 93 16 79 - Mascara / Eur BD Cars : Tél./Fax : 045 81 58 21.



Way of Life!

Photos non contractuelles.

MidiLibre 324/13