

BAC 2017
LA GRANDE ÉPREUVE
POUR 761.701
CANDIDATS

Page 5

SOUTIEN AUX GROUPES TERRORISTES
TROIS ÉLÉMENTS
ARRÊTÉS À BLIDA

Page 3

ISSN : 1112-7449

MIDI



L'info, rien que l'info

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION

Libre

N° 3108 | Ven. 9 - Sam. 10 juin 2017 - Prix : 10 DA • www.lemidi-dz.com

FOOTBALL, CHAMPIONNAT DE LIGUE 1 MOBILIS

DUELS
À DISTANCE
POUR
LE MAINTIEN

Page 17

IL A EU UN ENTRETIEN
TÉLÉPHONIQUE AVEC BOUTEFLIKA

MACRON

BIENTÔT

À ALGER

Le Président français, Emmanuel Macron, effectuera bientôt une visite en Algérie. La date de ce qui sera la première visite de Macron en Algérie en sa qualité de président de la République française, est encore inconnue.

Page 3



LES DOUANES INNOVENT
LE TPD
EN LIGNE POUR
LA TUNISIE

Page 4

AL-HOCEÏMA AU MAROC
AFFRONTLEMENTS
ENTRE
MANIFESTANTS
ET POLICIERS

Page 10

LE RND SOUTIENDRA TEBBOUNE
OUYAHIA SORT
ENFIN
DE SON SILENCE

Le secrétaire général du Rassemblement national démocratique (RND), Ahmed Ouyahia, a rompu, hier, le silence qu'il s'était imposé depuis l'annonce des résultats des récentes législatives, en annonçant son soutien au nouveau gouvernement sous la conduite de Abdelmadjid Tebboune.

Page 3





8

qx de kif traité saisis à travers les wilayas de Biskra et Tlemcen.

63

dealers interpellés par la police dans les wilayas d'Alger, de Skikda et de Relizane.

260

blessés survenus dans des accidents de la route du 30 mai au 5 juin.

CONFÉRENCES SUR L'HISTOIRE DE LA VILLE TOUT AU LONG DU RAMADHAN À CHLEF

Une série de conférences, sur l'histoire et les vestiges de la ville d'El Asnam, est programmée tout au long du mois de Ramadhan, au musée national public Abdelmadjid-Meziane de Chlef.

Ce programme spécial Ramadhan, a pour objectif d'encourager les chercheurs locaux à présenter leurs œuvres et à faire connaître, au citoyen Chelfi, l'histoire et les vestiges de sa ville, en application de la politique communicationnelle du musée Abdelmadjid-Meziane.

L'opportunité a donné lieu à l'animation d'une conférence sur les matériaux préhistoriques à Chlef, au cours de laquelle la chercheuse Kheira Hedam, du service de restauration et de recherches, a mis en exergue différents matériaux utilisés par l'homme préhistorique, à Chlef et préservés jusqu'à nos jours au niveau du musée local, dont des flèches.

La même chercheuse a loué l'organisation de ce type de



manifestations permettant, selon elle, de partager nos recherches avec les citoyens, notamment concernant l'histoire de la ville d'El Asnam, qui a vu le passage de civilisations diverses (romaine, byzantine, ottomane et musulmane) jusqu'au colonialisme français.

INAUGURATION DE LA PREMIÈRE DESSERTE MARITIME MOSTAGANEM-BARCELONE



La première desserte maritime de transport des voyageurs reliant Mostaganem à Barcelone a été inaugurée lundi dernier. Le coup d'envoi de cette traversée à bord du navire "Tassili 2" transportant 58 passagers et 28 véhicules a été donné au port de Mostaganem par le wali Adelwahid Temmar, en présence d'autorités locales. Le directeur régional ouest de l'Entreprise nationale de transport maritime des voyageurs (ENTMV), Latreche Benaoumeur Abdessamed, a indiqué qu'un total de trente-deux (32) dessertes aller/retour est programmé pour les mois de juin, juillet, août et septembre prochains, à raison de huit dessertes aller-retour par mois. Il a souligné que l'ouverture de la ligne maritime de transport des voyageurs Mostaganem-Barcelone s'inscrit dans le cadre du plan d'extension de l'activité de l'ENTMV. Des prix de 18.500 DA aller-retour en place économique et de 28.000 DA en cabine sont fixés pour cette desserte et de 33.000 DA pour le véhicule.

PLUS DE 22.000 TONNES DE PNEUS USAGÉS JETÉS ANNUELLEMENT DANS LA NATURE À ORAN

Plus de 22.000 tonnes de pneus usagés sont rejetés annuellement dans la wilaya d'Oran, révèle le Plan de gestion des déchets spéciaux et spéciaux dangereux de la wilaya, récemment rendu public.

Cette quantité comporte 20,85 % de déchets spéciaux, estimés à plus de 100.000 tonnes annuellement, précise-t-on dans l'étude réalisée par le Cabinet d'études environnementales et risques industriels (CEERI). Les générateurs de ce type de déchets sont les garagistes, les concessionnaires, les centres d'entretien automobile, les stations de services et les unités industrielles.

Alors que la législation stipule que le générateur de déchets spéciaux est censé prendre en charge son stockage en attendant son traitement, ces déchets finissent abandonnés en pleine nature, dans les oueds, les terrains vagues et même sur les terres agricoles, déplore-t-on, avant de signaler qu'une partie seulement est valorisée.

L'étude, dont une copie de synthèse a été remise à l'APS, indique qu'une partie de ces déchets est vendue aux enchères.



BRAHIM GHALI

"La résistance héroïque du peuple sahraoui a contraint l'occupant marocain à adopter la politique de la fuite en avant en affichant intransigeance, obstruction, escalade et menace de la paix et de la stabilité dans la région."

D
I
X
I
T

DE GROS BILLETS PLEUVENT D'UNE... FENÊTRE

Yohan Younes Bony, gérant d'un burger-snack à Cannes, s'est fait remarquer en rapportant au commissariat des billets de banque tombés d'une fenêtre. Le geste du patron du Trendy Food et de son employé a été unanimement salué. Dimanche en fin d'après-midi, l'un des employés du jeune commerçant cannois a entrepris de sortir les cartons, pour les jeter dans des poubelles proches de l'établissement.

Mais à ce moment là, au dessus de sa tête, une femme hurle quelques étages plus haut et se met à jeter des livres, des effets personnels par la fenêtre de l'immeuble, rapporte le quotidien régional. Quelques minutes plus tard, c'est une pluie de billets de banque qui tombe des étages.

La scène ne manque pas de créer un attroupement. Dans la cohue, certaines passants se penchent pour ramasser des billets avant de prendre la fuite.

L'employé de Yohan Younes, lui, ramasse trois grosses coupures : un billet de 500 euros et deux autres de 200 euros, soit 900 euros au total. Une somme que l'employé remet tout naturellement à son patron.

Au total, la femme se serait délestée de 5.000 à 9.000 euros. Le gérant du Trendy Food a rapporté les espèces au commissariat le jour même. Tout le monde n'en a pas fait autant.

UNE PUB SAOUDIENNE TRANSFORME UNE FEMME EN MAILLOT EN... BALLON

A l'occasion du mois de Ramadhan, la chaîne de supermarchés locale Saco a publié un catalogue de promotions. Parmi celles-ci se trouvait une offre pour des piscines gonflables de la marque américaine Intex.

On y voit un père et ses trois enfants, en maillot de corps, s'amuser dans une piscine tandis qu'un ballon Winnie l'Ourson traîne dans un coin du bassin. Jusque-là tout va bien, mais si on joue au jeu des sept erreurs entre la publicité diffusée aux États-Unis et celle diffusée en Arabie saoudite, on trouve tout de suite ce qui ne va pas. Car le fameux ballon Winnie l'Ourson était en fait une femme dans l'image originale.

Ainsi, comme n'ont pas tardé à la relever des internautes, l'enseigne Saco ne s'est pas contentée de couvrir les corps des baigneurs pour qu'ils correspondent aux mœurs du pays, elle a également fait disparaître la mère, sans doute trop difficile à photoshopper, et l'a transformée en ballon gonflable.

IL A EU UN ENTRETIEN TÉLÉPHONIQUE AVEC BOUTEFLIKA

Macron bientôt à Alger

Le président français, Emmanuel Macron, effectuera bientôt une visite en Algérie. La date de ce qui sera la première visite de Macron en Algérie en sa qualité de président de la République française, est encore inconnue.

PAR KAMEL HAMAD

Comme est aussi inconnue la nature de cette visite. En effet, le communiqué de la présidence française, qui en a fait l'annonce avant-hier jeudi, n'a donné aucune précision.

Le président français, a indiqué à son homologue algérien qu'il se rendrait "officiellement en Algérie dans les toutes prochaines semaines", a annoncé l'Elysée dans son communiqué.

C'était lors d'une communication téléphonique que Macron a eu avec le président de la République, Abdelaziz Bouteflika, qu'il lui a fait part de sa volonté d'effectuer une visite à Alger.

Le communiqué de l'Elysée a indiqué que lors de cet entretien le président français a "souligné son attachement et sa volonté de construire un rapport d'amitié et de confiance avec l'Algérie, partenaire stratégique pour la France".

La même source a aussi indiqué que les deux présidents ont également fait le point sur le dossier libyen et le dossier sahélo-saharien et rappelé l'importance

de leur coopération dans la lutte contre le terrorisme. C'est dire que les entretiens qu'auront les deux chefs d'État sur le volet des relations bilatérales en vue de les renforcer encore davantage et sur celui des questions régionales et de la lutte contre le terrorisme.

L'on sait que les deux dossiers du Sahel et de la Libye préoccupent au plus haut point les deux pays, mais sont aussi sources de divergences tant Paris et Alger n'arrivent pas à accorder leurs violons sur ces deux questions.

D'ailleurs c'est à partir du Mali, le 19 mai plus précisément, où il a effectué sa toute première visite à l'étranger après son élection à la plus haute marche du pouvoir en France qu'Emmanuel Macron a pris pour la première fois son téléphone pour appeler le président Bouteflika.

C'était le premier contact officiel entre les deux présidents.

"Pour que tout ce qui est inscrit dans les accords d'Alger soit appliqué et pour que la responsabilité de tous et de toutes

soit prise (...). On ne peut pas manifester quelque faiblesse que ce soit à l'égard de groupements terroristes, quelles que soient les raisons politiques domestiques", avait alors indiqué Macron à son homologue algérien.

On s'attend donc à une grande explication ente les deux présidents sur le dossier malien, mais rien n'indique qu'ils vont trouver un terrain d'entente sur ce qui doit être fait pour régler la question malienne. Ce d'autant que la France, qui s'y emploie d'ailleurs au niveau de l'Onu et de son Conseil de sécurité, ambitionne de chapeauter une force militaire africaine au Mali pour contrer les groupes terroristes. Une perspective qui n'agrée nullement l'Algérie.

Ce sera la deuxième visite de Macron en Algérie en l'espace de quelques mois puisqu'il a effectué sa première visite au mois de février dernier alors qu'il était candidat à l'élection présidentielle.

Il n'a pas, alors, rencontré le président Bouteflika, mais il a eu des entretiens avec le Premier ministre de l'époque,



Abdelmalek Sellal. Il a prôné le développement des relations entre les deux pays mettant l'accent sur sa volonté de "porter une vision ouverte, dynamique et d'avenir (pour) donner plus de densité au partenariat entre l'Algérie et la France".

Il a aussi refusé d'être celui qui glorifie le colonialisme.

K. H.

LE RND SOUTIENDRA LE PREMIER MINISTRE ABDELMADJID TEBBOUNE

Ouyahia sort enfin de son silence

PAR INES AMROUDE

Le secrétaire général du Rassemblement national démocratique (RND), Ahmed Ouyahia, a rompu, hier, le silence qu'il s'était imposé depuis l'annonce des résultats des récentes législatives, en annonçant son soutien au nouveau gouvernement sous la conduite de Abdelmadjid Tebboune. Ahmed Ouyahia, qui s'exprimait à l'ouverture des travaux de la session ordinaire du conseil national parti prévue les 9 et 10 à Zeralda, a tenu à souligner que le RND soutiendra le nouveau Premier ministre Abdelmadjid Tebboune.

Pour Ahmed Ouyahia, l'Algérie restera attachée à sa politique de soutien aux couches les plus défavorisées et ce malgré l'austérité dictée par le contexte financier difficile auquel est confrontée aujourd'hui.

15 jours après la désignation du nouveau gouvernement, Ouyahia a salué : "Les efforts investis par le gouvernement sortant. Nous félicitons aussi le Premier ministre Abdelmadjid Tebboune et les membres de

son gouvernement, et nous leur souhaitons plein succès, en les assurant du soutien du Rassemblement".

Ahmed Ouyahia est formel : le remaniement gouvernemental permettra "sans doute d'injecter un souffle nouveau à la gestion des affaires du pays". Le RND sera mobilisé sur le terrain pour expliquer le programme du président et semer des messages d'espoir auprès de la population.

Un exercice pas facile, a laissé entendre le chef du RND, qui a axé son discours sur les difficultés auxquelles fait face l'économie nationale avec le recul des revenus de l'État. "La chute du prix du baril a impacté sérieusement le budget de l'État qui, rappelons-le, est le moteur du développement national", a-t-il déclaré.

Ahmed Ouyahia appelle à un nouveau mode de gestion. "La démagogie et le populisme doivent céder place au travail", a-t-il dit, en allusion au prédécesseur de Tebboune. Mais cette exigence ne l'empêche pas de défendre la politique sociale du gouvernement. Il a

rappelé les sommes colossales, environ 18 milliards de dollars, consacrées par l'État aux transferts sociaux en 2016, alors que les revenus en devise durant la même année ont baissé de 37 milliards de dollars.

Dans sa lancée, et sans surprise, Ahmed Ouyahia a réitéré son appui au président Bouteflika. Il a mis en avant "son bilan positif. Sous la direction du président Abdelaziz Bouteflika auquel notre Rassemblement réitère son plein soutien, l'Algérie a accompli des progrès majeurs dans tous les domaines du développement, qu'il s'agisse des millions de logements distribués, des millions d'emplois créés ou des milliers d'infrastructures éducatives, sociales et sportives inaugurées".

Ouyahia s'est dit satisfait des résultats du parti aux élections législatives, qui se sont déroulées dans des conditions "respectables". Il s'est essentiellement arrêté sur le taux élevé du boycott. Tout en le qualifiant de "normal" et de phénomène qui touche même les Parlements dans les pays européens,

Ouyahia a tenté de trouver des explications à ce désintérêt des électeurs. Il a cité entre autres "les préoccupations des citoyens, l'effet de la crise économique, la bureaucratie", sans oublier de pointer du doigt les députés qui ont participé à ce désarroi à travers le fort taux d'absentéisme durant les plénières.

Demain dimanche, Ouyahia tiendra une conférence de presse au siège du parti pour répondre aux questions des journalistes.

I. A.

SOUTIEN AUX GROUPES TERRORISTES

Trois éléments arrêtés à Blida

Trois éléments de soutien aux groupes terroristes en leur possession deux fusils de chasse ont été arrêtés jeudi à Blida (1^{re} Région militaire), par la Gendarmerie nationale, a indiqué, hier, le ministère de la Défense nationale dans un communiqué.

"Dans le cadre de la lutte antiterroriste, des éléments de la Gendarmerie Nationale ont arrêté, le 8 juin 2017 à Blida/1^{re} RM, trois éléments de soutien aux groupes terroristes en leur possession deux fusils de chasse", a précisé la même source.

Dans le cadre de la lutte contre la contrebande et la criminalité organisée, des gardes-frontières ont déjoué à Souk-Ahras, Tébessa et El-Tarf/5^e RM, des tentatives de contrebande de (11744) litres de carburant, tandis que des éléments de la Gendarmerie nationale ont intercepté, à In Salah/6^e RM, deux personnes en possession de 30.100 comprimés psychotropes.

Par ailleurs, des gardes-frontières et des éléments de la Gendarmerie nationale ont appréhendé 17 immigrants clandestins de différentes nationalités à Tébessa et Adrar.

R. N.

ATTAQUE TERRORISTE AU NIGERIA

L'Algérie condamne un acte "immonde"

L'Algérie a condamné, avant-hier, l'attaque terroriste "immonde" perpétrée mercredi dans la ville de Maiduguri au Nigeria, assurant le peuple et le gouvernement nigériens de son soutien dans la lutte qu'ils livrent au terrorisme.

"La secte terroriste Boko Haram persévère dans son acharnement aveugle contre les civils. Son dernier méfait perpétré dans la ville de Maiduguri dans le nord-est du Nigeria, hier mercredi, a fait dans ce mois

de piété et de pardon 14 victimes parmi les civils paisibles et innocents", a indiqué le porte-parole du ministère des Affaires étrangères, Abdelaziz Benali Cherif, dans une déclaration à l'APS.

"Cet acte terroriste immonde montre, encore une fois, le vrai visage du terrorisme qui foule au pied les valeurs humaines et religieuses et attente, d'une manière répétée et récurrente, à la sacralité de la vie humaine", a-t-il affirmé.

"Nous réitérons notre condamnation des agissements criminels de cette horde terroriste qui est Boko Haram et présentons nos condoléances aux familles des victimes. Nous exprimons par la même notre solidarité avec le peuple et le gouvernement nigériens et les assurons de notre soutien dans la lutte sans concession qu'ils livrent au terrorisme", a ajouté le porte-parole du MAE.

R. N.

OUVERTURE D'AGENCES DE VOYAGE

Le Snav Ouest dénonce le nouveau décret

Toufik Midoun, président du Syndicat national des agences de voyage pour la région ouest du pays est vent debout contre le nouveau décret, publié au Journal officiel et qui va désormais régir la délivrance des autorisations d'exploitation pour l'ouverture d'agences de voyages.

PAR RIAD EL HADI

Une "vraie future catastrophe pour l'avenir des agences de voyages, suite à la parution du nouveau décret", prévient-il en rappelant que la plupart des agences de voyages "ne réalisent aucun effort pour la promotion touristique d'une Algérie qui a beaucoup de potentiel." Avec ce nouveau décret, prévient le président du Snav le nombre d'agences, qui est actuellement de 2.000, "dont 90 % se limitent à vendre le produit Omra et Hadj", risque d'exploser pour atteindre le chiffre de 5.000.

"Ces agences se limiteront à vendre les destinations Arabie saoudite, Iran ou des réservations d'hôtels bas de gamme, ou encore vendre des rendez-vous de visas pour une clientèle qui n'arrive pas à accéder aux différents consulats européens", poursuit Midoun qui appelle le Premier ministre à annuler le décret "afin de protéger les intérêts de l'Algérie."

Le président du Snav Ouest appelle le gouvernement à assainir la corporation des



voyagistes squattée, selon lui, "par des loueurs d'agréments, travaillant dans l'anonymat avec des prête-noms, fuyant les impôts et la déclaration de leur personnel à la sécurité sociale."

Ce nouveau décret "sera le pire, car il donne la possibilité aux plus médiocres d'être des agents de voyages sans considération de niveau", conclut notre interlocuteur qui s'étonne pourquoi le syndicat n'y a pas été associé.

Une enquête préalable de la Sûreté ou de la Gendarmerie nationales est dorénavant obligatoire pour la délivrance d'une licence d'exploitation dans le but d'ouverture d'une agence de tourisme et de voyages.

C'est ce que stipule le décret paru dans le 30^e Journal officiel du 17 mai dernier, fixant les conditions de création et les modalités d'exploitation des agences de tourisme et de voyages.

Ainsi, et comme le stipule l'article 2 du décret, une licence d'exploitation délivrée par le ministre chargé du tourisme constitue une condition sine qua non à l'ouverture d'une agence de voyage et de tourisme, après avis de la commission nationale d'agrément des agences de tourisme et de voyages.

Parmi les critères énumérés dans le document, l'âge minimum de 21 ans, avec justificatif des compétences professionnelles

en rapport avec l'activité touristique est obligatoire. La personne désireuse d'obtenir une autorisation doit impérativement détenir soit une licence en tourisme d'un institut d'enseignement supérieur, soit une licence de l'enseignement supérieur avec une ancienneté d'au moins une année dans le domaine du tourisme, ou encore avoir un diplôme de technicien supérieur en tourisme et hôtellerie.

Outre ces conditions, le postulant à la licence d'exploitation d'une agence de tourisme et de voyages doit disposer d'un local à usage commercial équipé d'installations appropriées, dont les caractéristiques sont définies par arrêté du ministre chargé du tourisme.

Si décision de refus il y a, le postulant dispose d'un délai d'un mois, à compter de la notification du refus, pour introduire un recours écrit auprès du ministre chargé du tourisme, appuyé par de nouveaux éléments d'information ou de justification. Par ailleurs, le titulaire de la licence d'exploitation d'une agence de tourisme et de voyages est tenu d'entamer son activité dans un délai maximal de six mois à compter de la date de sa délivrance.

Lorsqu'au terme de ce délai, le titulaire de la licence n'entre pas en activité, les services compétents du ministère chargé du tourisme le mettent en demeure pour commencer l'exploitation de l'agence dans un délai de six mois.

R. E.

PAYS OÙ IL FAIT LE MIEUX VIVRE

L'Algérie a amélioré son classement

PAR RAHIMA RAHMOUNI

L'Algérie a amélioré en 2016 son classement dans la catégorie des pays où il fait le mieux vivre, en gagnant une place dans le palmarès de développement humain établi par le programme des Nations unies pour le développement (PNUD).

Selon le dernier rapport de cet organisme

ALGÉRIE POSTE

Les clients invités à commander leur carte "Edahabia"

Dans un communiqué rendu public, Algérie Poste invite ses clients à commander la nouvelle carte "Edahabia".

Faisant observer qu'"Edahabia" va remplacer les anciennes cartes monétiques dans le cadre du processus de modernisation du secteur de la poste et du développement de ses activités, le communiqué explique qu'il y a lieu d'enregistrer toute demande sur le site officiel de l'entreprise, (www.poste.dz), sur lequel le client trouvera un formulaire électronique à remplir à travers le bureau de poste virtuel (BaridiNet).

Enfin, AP rassure, par ailleurs, que le remplacement des anciennes cartes s'effectuera de manière "progressive" après le traitement de toutes les demandes enregistrées au niveau de son site web, a ajouté la même source.

R. N.

multilatéral de développement, l'Algérie qui était en 2014 au 84^e rang mondial a gagné une place en se hissant en 2015 à la 83^e place avec un indice de développement humain (IDH) de 0,745.

L>IDH est un indice composite qui se calcule grâce à la moyenne de trois autres indices fondamentaux du développement humain : l'espérance de vie à la naissance qui exprime la capacité à vivre longtemps et en bonne santé, la durée moyenne de scolarisation qui reflète la capacité à acquérir des connaissances ainsi que le revenu national brut par habitant (PNB) renseignant sur la capacité à avoir un niveau de vie décent.

Le rapport sur le développement humain présente également quatre autres indices. L>IDH ajusté aux inégalités, l'indice de développement de genre, l'indice d'inégalité de genre qui met en évidence l'autonomisation

des femmes et l'indice de pauvreté multidimensionnelle mesurant les aspects de la pauvreté autres que le revenu. L>IDH a une limite supérieure de 1,0 et plus il est élevé plus la population du pays jouit d'un bien être important.

Selon ce classement, l>IDH de l'Algérie a maintenu une courbe ascendante depuis les années 2000 en progressant de 0,644 en 2000 à 0,724 en 2010, (0,732 en 2011), (0,737 en 2012), et à 0,743 en 2014, gagnant trois places de 2010 à 2015.

L'espérance de vie à la naissance en Algérie s'est établie à 75 ans en 2015 avec une moyenne nationale de 77,5 ans pour les femmes et 72,7 ans pour les hommes. La durée attendue de scolarisation a atteint en 2015 une moyenne de 14,4 années avec 14,6 années pour les femmes et 14,1 années pour les hommes, alors que la durée

moyenne de scolarisation a été de 7,8 années en s'établissant à 8,5 années pour les hommes et 6,6 années pour les femmes, précisent les données du PNUD.

En 2015, le PNB par habitant en Algérie s'est chiffré à 13.533 dollars avec une moyenne de revenu de 4.022 dollars pour les femmes et 22.962 dollars pour les hommes. Avec ces résultats, l'Algérie figure parmi les cinq pays africains ayant un niveau de développement élevé, le reste des pays du continent se situe dans la catégorie ayant un niveau moyen de développement humain ou celle regroupant les pays à faible niveau.

Au niveau maghrébin et nord africain, elle occupe la première place devant le Maroc qui est venu à la 123^e place, l'Égypte (111^e), la Tunisie (97^e), la Libye (102^e) et la Mauritanie (157^e).

R. R.

LA DOUANE ALGÉRIENNE INNOVE

Le TPD en ligne pour la Tunisie

PAR RACIM NIDAL

La Douane algérienne vient de prendre une louable initiative tendant à mettre fin, ou du moins l'atténuer, au calvaire des touristes nationaux à destination de la Tunisie à bord de leurs véhicules.

En effet, tous ceux qui empruntent les différents passages routiers vers la Tunisie ont toujours subi les désagréments induits par une longue attente en raison des embouteillages lors de l'enregistrement

du véhicule. Désormais, cette procédure sera allégée au maximum grâce à la mise en place, par la direction générale des Douanes, d'un système en ligne d'enregistrement des informations inhérent au véhicule se déplaçant à travers la frontière Est.

A cet effet, la direction générale des Douanes explicite la procédure sur son site officiel, s'adressant à l'usager : "Afin de vous faciliter les formalités douanières à la sortie du territoire national vers la

Tunisie, la direction générale des Douanes met à votre disposition une application online, qui va vous permettre de déposer le formulaire TPD de votre véhicule, de l'imprimer en double exemplaire et de vous présenter au poste frontalier de votre choix".

Le document ne manque pas de souligner qu'une telle mesure a été prise afin de faciliter au maximum, l'entrée du véhicule sur le territoire tunisien.

R. N.

BAC 2017

Grande épreuve pour 761.701 candidats

Plus de 761.000 candidats à l'examen du baccalauréat 2017 sont attendus demain dans 2.518 centres d'examen alors que l'annonce des résultats aura lieu le 15 juillet prochain.

PAR CHAHINE ASTOUATI

La ministre de l'Éducation nationale, Nouria Benghabrit, donnera le coup d'envoi des épreuves, qui vont durer 5 jours (du 11 au 15 juin), dans les wilayas de Guelma et Souk-Ahras.

Les statistiques du ministère de l'Éducation indiquent que le total des candidats concernés par cette session est de 761.701, en baisse de 56.817 comparativement à la session de 2016 qui a vu la participation de 818.518 élèves.

Sur le total inscrit, 491.298 sont des candidats scolarisés et 270.403 postulent en candidats libres, ce qui représente 35,50 % du nombre global alors que le nombre de filles inscrites à ces épreuves représente 54,71%.

La ministre de l'Éducation avait rassuré que les mêmes procédures en vigueur seront appliquées lors de cette session avec la possibilité de choisir entre deux sujets dans chaque matière, précisant que les candidats bénéficieront, s'agissant de la durée des épreuves, de 30 minutes supplémentaires.

Afin de préserver la crédibilité de l'examen du baccalauréat et de garantir le principe de l'égalité des chances entre les candidats, la ministre a souligné que des mesures nécessaires ont été prises pour sécuriser l'opération à travers "un protocole extrêmement long et très pointu qui



sera mis en oeuvre au niveau local avec la contribution des services de sécurité".

Nouria Benghabrit a précisé que la sécurisation de cet examen commence au niveau de l'Office national des examens et concours (Onec) qui a bénéficié cette année d'"une remise à niveau" grâce aux moyens financiers consentis par les pouvoirs publics.

Parmi les mesures visant à sécuriser le déroulement de l'examen figurent l'interdiction des téléphones portables, des outils numériques, des écouteurs, des antisèches, etc.

S'agissant des sanctions prévues contre les candidats coupables de triche, la ministre avait indiqué que les sanctions varient entre 5 ans d'exclusion pour les candidats scolarisés et 10 ans pour les candidats libres.

La Gendarmerie nationale a élaboré pour la circonstance un plan de sécurité spécial pour ces examens en mobilisant les

moyens humains et matériels pour le bon déroulement des épreuves.

Les centres d'impression des sujets des épreuves seront ainsi sécurisés et les brigades de la sécurité routière de la Gendarmerie nationale renforcées au niveau des différentes routes nationales, communales et de wilayas, notamment celles débouchant sur les zones urbaines avant et pendant le déroulement des examens.

Dans le même cadre, la Direction générale de la Sûreté nationale (DGSN) a mis en place un dispositif de sécurité à l'occasion des examens de fin d'année scolaire 2016/2017, tous paliers confondus, et dont la mise en exécution est confiée à des brigades au niveau des sûretés des 48 wilayas.

Ce dispositif repose sur la mobilisation des services de la police pour sécuriser les centres d'examen pour les trois paliers (primaire, moyen et secondaire)

dans les régions urbaines à travers l'ensemble du territoire national, et comporte des mesures sécuritaires pragmatiques visant à garantir la fluidité routière et faciliter le trafic au niveau des grands axes menant vers les centres d'examen, outre les équipes de sécurité spécialisées chargées de l'escorte et la sécurisation des sujets et les copies vers les centres de correction.

De son côté, la Protection civile est mobilisée pour la circonstance avec ses services techniques de prévention qui ont effectué des visites au niveau de l'ensemble des établissements scolaires désignés pour accueillir les examens afin de veiller à la conformité des normes de sécurité et garantir la protection des utilisateurs.

Il faut rappeler que l'examen du baccalauréat de 2016 a été marqué par l'organisation d'une deuxième session suite à la fuite des sujets notamment dans la filière des sciences expérimentales nécessitant une réorganisation partielle des examens. Le taux de réussite en 2016 était de 49,79 % pour les candidats scolarisés et de 33,7 pour les candidats libres.

C. A.

RÉSULTATS DES EXAMENS DE FIN DE CYCLE PRIMAIRE

Près de 90 % de réussite

PAR IDIR AMMOUR

Les élèves ayant passé l'examen de fin de cycle primaire durant la deuxième quinzaine du mois de mai dernier, ont connu leurs résultats jeudi après-midi à leur grande joie et celle de leurs parents.

Les résultats de l'examen de fin de cycle primaire ont été donc rendus publics par l'Office national des examens et concours (Onec). Selon la ministre de l'Éducation nationale, Nouria Benghabrit, le taux de réussite à cet examen est de 89,38 % à l'échelle nationale. Un taux annoncé sur sa page Facebook.

D'autre part, la même responsable, à savoir la ministre de l'Éducation nationale a fait remarquer que le taux a progressé par rapport à l'année dernière (79,99). La ministre de l'Éducation a précisé qu'après le rachat sur la base de la fiche de synthèse, le taux de réussite s'est établi à 93,91 %. Un taux nettement supérieur à celui enregistré en 2016.

Ainsi donc et depuis jeudi après-midi, les résultats des examens de fin de cycle primaire sont disponibles sur le site électronique de l'Office national des examens et concours (ONEC),

(<http://cinq.onec.dz>), alors que ces résultats seront également affichés au niveau des établissements scolaires.

Il est utile de rappeler que les épreuves de cet examen de fin de cycle primaire 2016-2017, dont le coup d'envoi cette année a été donné à partir de la wilaya de Mascara par la ministre de l'Éducation nationale, Nouria Benghabrit, se sont déroulées dans des conditions normales. Cet examen de fin de cycle primaire "s'est déroulé dans de bonnes conditions à travers tout le territoire national grâce à la mobilisation et à l'engagement de toute la famille éducative et de tous les responsables à tous les niveaux", s'est réjoui d'affirmer Mme Benghabrit.

A noter que cet examen de fin de cycle primaire, d'une journée, porte sur trois matières, à savoir la langue arabe, les mathématiques et la langue française.

Cette année, 10 centres de regroupement pour le codage, 59 centres de correction et trois (3) centres de regroupement pour l'annonce des résultats ont été mobilisés à travers le territoire national. 91.800 encadreurs et 14.000 enseignants-correcteurs ont également été mobilisés. Il faut dire aussi que toutes les dispositions ont

été prises pour assurer le bon déroulement de cet examen. À côté des préparatifs sur le plan logistique et pédagogique, le département de Benghabrit a préparé une démarche de sécurisation de déroulement des examens nationaux pour éviter de tomber dans la même situation qui a terni l'image de l'école algérienne, à savoir la fuite de sujets à grande échelle.

Tous les corps de sécurité étaient mobilisés pour la réussite de cet événement scolaire ! \$

Un travail de coordination avec le ministère de l'Éducation nationale, est mis sur place dont les "des dispositifs opérationnels, fixes et mobiles" pour la réussite de cette opération inscrite dans le cadre de la sécurisation de ces examens. En attendant tous les résultats définitifs, les observateurs se demandent, si la wilaya de Tizi-Ouzou qui occupait ces dernières années le haut du podium du classement national aux résultats des examens de fin d'année, gardera-t-elle son statut de leader?

A noter aussi que les résultats des examens du BEM seront connus le 25 juin courant. Quant à ceux du baccalauréat, ils seront connus avant le 16 juillet.

I. A.

IMPROPRE À LA CONSOMMATION Du foie de poulet sur les étals à Oran

"Les marchands malveillants de la viande blanche continuent de sévir en l'absence d'un contrôle rigoureux et incorruptible", déplorent les consommateurs de la ville d'Oran et ses 26 communes, à leur tête celle de Misserghine qui semblait être immunisée du contrôle.

L'astuce "malveillante" de ces bouchers est de retirer le foie des poulets pour le revendre à 700 DA le kilogramme, au nez et à la barbe des agents de contrôle de la direction du commerce qui demeurent sans réaction depuis le début de ce mois sacré.

A cela il faudra ajouter le silence radio de toute la presse locale au sujet de plusieurs dépassements de commerçants véreux.

Notons également que le foie proposé à la vente est gardé exposé pendant plusieurs jours car les prix sont excessifs, d'où sa dégradation et donc rendu impropre à la consommation.

Par ailleurs, la distribution de la viande blanche et du poisson ne s'effectue pas à l'aide de camions frigorifiques, le distributeur qui est en réalité un revendeur informel livre un poulet, déjà en voie de décomposition. Berné, le consommateur ignore tout de cela et donc des risques et du danger pour sa santé.

R. N.

GRÂCE AU SYSTÈME AFIS

92 affaires criminelles résolues en mai

Un total de 92 affaires criminelles ont été résolues en mai dernier par les services de la police judiciaire de la Sûreté nationale grâce au système automatique d'identification des empreintes digitales (Afis).

PAR ROSA CHAOUÏ

C'est ce qu'a indiqué un communiqué de la Direction générale de la Sûreté nationale (DGSN).

"Les services de la police judiciaire de la Sûreté nationale ont traité durant le mois de mai, 92 affaires criminelles liées aux atteintes aux personnes et aux biens et ont réussi à identifier les auteurs présumés grâce au système Afis", a en effet expliqué la même source.

"L'exploitation par les stations principales de l'identité judiciaire des traces inconnues enregistrées dans la base de données du système AFIS a permis de résoudre 30 affaires se traduisant par 9 affaires de faux et usage de faux, 19 affaires de vols et 2 affaires d'homicides", selon la même source.

"L'exploitation des stations principales et secondaires de l'identité judiciaire relevant des 48 sûretés de wilaya a permis aussi de résoudre 62 autres affaires durant la même période, à savoir: 22 affaires de vol par effraction, 10 affaires de vol à la roulotte, 10 affaires de vol de véhicules, 5 affaires de vol, 4 affaires de tentative de vol, 1 affaire de vol à l'aide de fausses clés, 1 affaire de vol de motocyclette, 2 affaires de dégradation de bien de l'État, 4 affaires de faux et usage de faux et 1 affaire d'association de malfaiteurs et assistance aux criminels", a expliqué la même source

Plus de 60 individus interpellés

Un total de 63 suspects ont été interpellés récemment dans les wilayas d'Alger, de Skikda et de Relizane par les forces de police pour leur implication dans des affaires séparées liées à divers délits dont le trafic de stupéfiants, a indiqué également un communiqué de la Direction générale de la Sûreté nationale (DGSN). "Les forces de police de la sûreté des wilayas d'Alger, de Skikda et de Relizane ont procédé récemment à l'interpellation de 63 individus pour leur implication dans divers délits dont le trafic de stupéfiants (des affaires séparées) et ont pu saisir plus de 2 kilogrammes de cannabis traité et 317 comprimés psychotropes" a précisé la même source.

"Menant des descentes dans les différents quartiers de la capitale, les forces de



police de la sûreté de la wilaya d'Alger ont pu interpellé 57 individus pour divers délits et récupérer 317 comprimés psychotropes et une quantité d'armes blanches", selon la même source. "Agissant sur la base d'une information, les forces de police de la sûreté de la wilaya de Skikda, ont exécuté un mandat de perquisition dans la région de Telza qui s'est soldé par l'arrestation de 3 individus et la saisie d'un kilogramme de cannabis traité", a souligné la même source.

"Dans le cadre de la lutte contre la criminalité, les forces de police de la sûreté de la wilaya de Relizane, ont interpellé 3 individus dans la localité de Yellel et ont saisi 285 grammes de cannabis traité", selon le même communiqué.

23 kg de cannabis saisis à Alger

Les services de sûreté de la wilaya d'Alger ont procédé récemment à l'arrestation de cinq individus et à la saisie de 23 kg de cannabis dans deux affaires distinctes, a indiqué le chef de brigade de lutte contre le trafic illicite de stupéfiants et de substances psychotropes relevant du Service ce wilaya de la police judiciaire (SWPJ).

Le lieutenant de police, R. Abdallah a

déclaré à la presse que les services de lutte contre le trafic illicite de stupéfiants et de substances psychotropes relevant du service de wilaya de la police judiciaire, ont démantelé deux groupes criminels et saisi 23 kg de cannabis d'un montant global de plus de 1 milliard de centimes. Dans le cadre de la même opération, une somme de 420.000 DA a été saisie issue du commerce illicite de ces substances toxiques, ainsi qu'un véhicule, a ajouté le même responsable, notant que la quantité de stupéfiants saisie provenait d'une wilaya frontalière de l'ouest du pays.

La première affaire concerne le trafic illicite de drogues par un groupe criminel organisé activant au niveau d'El-Harrach, Hussein-Dey et Douera dans le cadre de laquelle 3 individus ont été arrêtés.

Dans le cadre de la deuxième affaire qui concerne l'association de malfaiteurs, le trafic de drogues et de psychotropes pour un groupe activant au niveau de la wilaya de Boumerdes qui s'adonnait au trafic de drogue à Bab-el-Oued, deux individus ont été arrêtés.

Les cinq mis en cause ont été déférés devant le procureur de la République territorialement compétent, conclut la même source.

R. C.

LIGNE ORAN-MONTRÉAL

Air Algérie a abandonné son projet

La compagnie nationale a abandonné les négociations avec les autorités canadiennes pour lancer la ligne Oran-Montréal prévue cet été. « En octobre 2016, Air Algérie a demandé une autorisation pour cinq vols supplémentaires par semaine entre Alger et Montréal, et ce, pour la période estival de l'année 2017. En novembre, cette demande d'autorisation a été complétée par une requête afin d'ajouter une nouvelle destination en Algérie, à savoir Oran. En janvier 2017, la requête pour la ligne Montréal-Oran a été retirée de la demande initiale par les représentants d'Air Algérie. "Par conséquent, l'Office n'a pas eu à se prononcer sur ce projet de nouvelle destination entre Montréal et Oran", affirme une source de l'office canadien des transports.

Cet abandon inexplicable laisse la voie ouverte à Air France qui occupe ce créneau pendant la saison estivale depuis l'été 2016. Le vol Montréal-Oran de la compagnie française est toutefois assuré avec escale à Paris. Il connaît un grand succès chez les Algériens originaires de l'Ouest.

"Comme la différence de prix entre Air France et Air Algérie ne dépasse pas 100 dollars, les Algériens préfèrent faire un transit d'une heure à Paris avant de continuer sur Oran sans se soucier de leurs bagages. S'ils passent par Alger, Air Algérie leur impose de changer d'aérogare et de se réenregistrer sur les vols intérieurs, sans parler des retards", explique une employée d'une agence de voyages à Montréal.

R. N.

RÉHABILITATION DU LAC DE REGHAÏA

La wilaya d'Alger lance une étude

PAR RAYAN NASSIM

La direction de l'environnement de la wilaya d'Alger a procédé au lancement d'une étude pour la réhabilitation et la protection du lac de Reghaïa suite à la grande détérioration que connaît cette réserve naturelle a annoncé la direction.

Dans une déclaration à l'APS, Boughenou Kahina, ingénieur d'État en environnement, a précisé que la direction de l'environnement œuvre au réaménagement de ce site exceptionnel en prévision de sa réouverture au public. Une étude exhaustive de la situation du lac de Reghaïa ayant trait à l'état de pollution qu'a subi le lac depuis plusieurs années est en cours de réalisation.

Le lac de Reghaïa s'étend sur une superficie de plus de 1.500 hectares et compte

un centre de pêche. Le site a été classé réserve naturelle d'importance internationale en 2003 dans le cadre de la convention Ramsar relative aux zones humides d'importance internationale, rappelant que l'Algérie compte 50 sites classés dans la liste Ramsar relatives aux zones humides.

Cet espace naturel est menacé par une pollution croissante en raison du déversement des eaux usées des unités industrielles de la région. Pour remédier à cette situation, des mises en demeure ont été adressées à ces unités par la wilaya d'Alger les sommant de créer leur propres stations d'épuration des déchets industriels, selon des responsables de la wilaya d'Alger.

Plus de 200 unités industrielles sont recensées dans la région dont une cin-

quantaine jettent leurs déchets directement dans le lac.

Pendant de longues années, les eaux du lac de Reghaïa ont été exploitées pour l'irrigation des terres avoisinantes, ce qui menace l'existence des oiseaux locaux et migrateurs.

Dans le cadre de la lutte contre la pollution, la direction de l'environnement a procédé à la mise en place d'une commission de wilaya qui a inspecté 80 entreprises dont 35 unités qui émettent des déchets liquides, recensées au niveau des régions industrielles de Rouiba, Reghaïa et Oued S'mar outre des visites d'inspection aux régions d'activité dans les communes de Ouled-Chbel, Tessal-el-Mardja, Eucalyptus, Baraki et Sidi-Moussa.

R. N.

RAPPORT 2017 DE LA CNUCED SUR L'INVESTISSEMENT DANS LE MONDE

Rebond des IDE en 2016 à 1,5 milliard de dollars en Algérie

Le climat des affaires en Algérie a enregistré une amélioration en 2016 alors que l'afflux des investissements internationaux a connu une hausse comparative à l'année 2015.

Les flux d'investissements directs étrangers (IDE) à destination de l'Algérie ont rebondi en 2016 à 1,5 milliard de dollars, une nette amélioration constatée après les flux négatifs enregistrés en 2015, selon le rapport 2017 de la Cnuced sur l'investissement dans le monde, publié par les Nations unies. "Après avoir enregistré des flux négatifs en 2015, l'Algérie a attiré 1,5 milliard de dollars en IDE en 2016, en partie grâce à l'amélioration des politiques d'investissement et un récent redressement de la production pétrolière", précise la Conférence des Nations unies pour le commerce et l'investissement (Cnuced) dans son rapport.

"L'Algérie a mis en place une nouvelle loi sur l'investissement offrant des incitations fiscales et des infrastructures nécessaires aux projets d'investissements", commente la Cnuced. Selon les chiffres publiés par cette organisation onusienne, les flux d'IDE captés par l'Algérie s'est chiffré à 1,546 milliard de dollars en 2016 contre -



584 millions de dollars en 2015. Durant le même exercice, le flux d'IDE sortant a baissé de presque de moitié à 55 millions de dollars comparé aux 103 millions de dollars investis en 2015 à l'étranger. Le stock d'IDE entrant représentant le total des investissements directs étrangers captés par l'Algérie depuis 16 ans s'est établi à 27,77 mds de dollars à fin 2016 contre 19,54 mds de dollars à fin 2010 et 3,37 mds de dollars à fin 2000.

Le stock d'IDE sortant s'est établi à 1,87 milliard de dollars à fin 2016 contre 1,51 milliard de dollars en 2010.

Globalement, la hausse des IDE à destination de l'Algérie a été enregistrée dans le sillage d'une amélioration des flux d'investissements vers l'Afrique du Nord qui ont augmenté de 11 % à 14,47 mds de dollars en 2016, tiré par la vigueur de l'IDE en Égypte, selon ce rapport.

Les flux à destination de l'Égypte, en hausse de 17 % à 8,1 mds de dollars, ont surtout été stimulés par la découverte de réserves de gaz par des entreprises étrangères.

Afrique : la tendance baissière s'est maintenue en 2016

En revanche, l'investissement direct étranger en Tunisie et au Maroc s'est affiché à la baisse durant l'année dernière. Les flux à destination du Maroc ont reculé de 29 % en 2016 à 2,3 mds de dollars après avoir atteint 3,2 mds de dollars en 2015, impactés par le tassement de la consommation en Europe qui avait affecté négativement les IDE orientés vers l'exportation.

Les IDE en Tunisie ont reculé à 958 millions de dollars en 2016 contre un milliard de dollars en 2015.

En 2016, les flux d'investissement direct étranger à destination de l'Afrique ont maintenu leur tendance baissière amorcée en 2013 en s'établissant à 59 milliards de dollars (-3 %), selon le rapport.

Ces flux demeurent, toutefois, inégalement répartis, puisque cinq pays (Angola, Égypte, Éthiopie, Ghana et Nigeria) totalisent à eux seuls 57 % des IDE, relève la Cnuced.

L'intérêt des investisseurs pour l'Afrique sub-saharienne ayant faibli avec la stagnation des prix des produits de base, l'IDE dans cette région a diminué de 7 %, à 45 milliards de dollars.

La Cnuced qui suit l'activité économique internationale dans un certain nombre de domaines table cependant sur un rebond de l'investissement étranger à destination du continent en 2017 à environ 65 milliards de dollars compte tenu de la hausse continue des prix du pétrole et une amélioration possible de l'IDE hors pétrole.

L'intégration régionale croissante devrait aider l'Afrique à se faire davantage de place dans la concurrence mondiale, et à susciter des flux plus importants d'IDE, prévoit l'organisation onusienne.

Si les principaux investisseurs en Afrique restent les multinationales des pays développés, les investisseurs des pays en développement (tels que l'Afrique du Sud, la Chine et l'Inde) sont de plus en plus actifs, constate la Cnuced dans son rapport.

R. E.

SONATRACH ET CHUTE DES PRIX DU PÉTROLE

Exploiter tous les moyens pour faire face à la conjoncture actuelle

Le P.-dg de Sonatrach, Abdelmoumen Ould Kaddour, a appelé les dirigeants et les employés de la compagnie à travailler dans la cohérence, la transparence et le respect mutuel tout en les instruisant à optimiser les efforts et exploiter tous les moyens à disposition pour faire face à la conjoncture actuelle.

Lors de son intervention à l'issue de sa visite d'inspection aux différentes structures et sites de production dans la région de Tin Fouye Tabacort (TFT) et Tifemine dans la wilaya d'Ilizi, Ould Kaddour a relevé la nécessité du dialogue, de la concertation et du travail dans la transparence.

"J'ai constaté depuis mon arrivée à la tête du groupe un peu plus de 2 mois que le contact entre les travailleurs et même entre les dirigeants est faible et parfois inexistant, nous sommes en situation qui nous oblige à se rapprocher et dialoguer, il est impératif que tout employé ressent qu'il est concerné par la conjonction actuelle" a-t-il souligné.

Il est temps a-t-il poursuivi, de "se mobiliser pour le mieux de l'entreprise et le pays" a-t-il ajouté.

Peu avant dans la matinée, Ould Kaddour a entamé sa visite à plusieurs sites de production de pétrole brut et de gaz dans la région, accompagné des responsables des différentes structures du groupe Sonatrach où il a incité les travailleurs à fournir plus d'efforts sur tous les plans, notamment le volet managérial, pour surmonter la situation actuelle caractérisée par la chute drastique des prix de brut.

Dans la région de Hassi-Mazola, le P.-dg de Sonatrach a inspecté les puits à balance

à faible débit, dont la capacité de production ne dépasse pas les 30 m³ de pétrole brut par puits. Selon les explications avancées par le chef division engineering et production à TFT Riadh Berkane ces puits entrés en service depuis 2014 sont au nombre de 6 actuellement ils fonctionnent à mode mécanique simple.

Selon le même responsable le coût initial d'un puits-balance avoisine les 120 mille euros.

TFT Production a tracé un ambitieux programme qui vise à doter le site de Mazola avec une trentaine de puits balance d'ici à 5 ans ce qui contribue à tripler et voir plus le volume de production de pétrole brut dans ce site.

Maintenir la production à des niveaux acceptables

Arrivé au centre de production de pétrole brut situé à Tiferrine (120 km au sud de TFT) Ould Kaddour a salué les travailleurs qui ne cessent d'engager des efforts afin de maintenir la production à des niveaux acceptables malgré le retrait du partenaire espagnol (Repsol), dont son contrat avec Sonatrach est achevé depuis septembre 2013.

Selon les chiffres avancés par les responsables du site entré en production depuis 1999, la production actuelle est arrêtée à 800 barils par jour soit 105 à 110 m³. Dans ce sens Ould Kaddour a exhorté les responsables de site à dégager plus de moyens et chercher des solutions et des alternatives pour augmenter la productivité de ce site.

"On prévoit raccorder des puits repartis

dans le bloc Iswane pour acheminer à Tiferrine" a fait savoir le responsable de la division maintenance du centre, Selmoune Djamel.

Pour sa part le directeur de la région TFT, Kitouni Mouloud, a indiqué qu'il existe des démarches ambitieuses pour développer les champs de Tiferrine et améliorer leurs rentabilité.

A son arrivée au complexe de traitement de gaz dans la même région de TFT, un fruit d'un partenariat entre Sonatrach et Total (France) et Repsol (Espagne) Ould Kaddour a mis en avant les priorités de l'entreprise à élever sa productivité tout en incitant les travailleurs dans le site à œuvrer avec un esprit d'équipe et être solidaire pour surmonter les défis actuels est futures de la compagnie.

Le P.-dg de Sonatrach a appelé également à optimiser les efforts et exploiter tous les moyens à disposition car "la situation actuelle est difficile et même très difficile".

Le complexe de traitement de gaz est une capacité de production de 12 millions de tonnes par jour (t/j), et 3.700 t/J pour le gaz de pétrole liquéfié (GPL) et 3.100 t/j pour les condensats de gaz.

Le complexe est en activités depuis 1999. En arrivant à la station de compression de gaz (TRC) le P.-dg de Sonatrach a inspecté les trois compresseurs à gaz d'une capacité de 1.450.000 standard m³/heure chacun, la station est équipée d'un système de contrôle très sophistiqué et des techniques connexes de protection et de sécurité à technologie très avancée.

Selon les responsables de site les quantités de gaz compressées s'élève à 2,9 millions

standard m³. Les quantités produites sont expédiées directement vers Rhoud Nouss.

R. E.

UNE DÉLÉGATION AMÉRICAINE EN PROSPECTION DE PARTENARIAT À MÉDÉA

Importantes opportunités de coopération

Les opportunités de partenariat et de coopération entre les États-Unis et l'Algérie ont été au centre d'une rencontre entre des responsables et élus de la wilaya de Médéa et une délégation de l'ambassade des États-Unis d'Amérique à Alger. Conduite par l'attaché culturel de l'ambassade la délégation américaine a examiné avec les responsables et élus locaux différents domaines d'activités susceptibles de faire l'objet de partenariat, notamment dans le secteur de l'agriculture où les hôtes de la ville de Médéa, ont été séduits par l'énorme potentiel dont regorge la wilaya. La délégation américaine s'est rendue, en outre, au siège de l'Assemblée populaire de wilaya (APW) et communal de Médéa. Diverses questions, relatives en particulier à la coopération dans le domaine de l'administration et la gestion des collectivités, ont été passées en revue, lors d'une rencontre à laquelle ont pris part des membres de ces deux instances élues. Les membres de la délégation américaine ont été conviés, par ailleurs, à la découverte de pans de l'histoire de l'ancienne Capitale du Titteri, à travers une visite guidée dans les allées du musée régional des arts et traditions populaires.

R. E.

TAMANRASSET

Promouvoir l'esprit entrepreneurial

Une convention de partenariat a été signée entre le centre universitaire Hadj-Moussa-Ag-Akhamoukh de Tamanrasset et l'antenne locale de l'Agence nationale de soutien à l'emploi des jeunes (Ansej), dans le but de promouvoir l'esprit entrepreneurial en milieu universitaire, a appris l'APS auprès des parties concernées.

Cette convention vise à promouvoir l'esprit entrepreneurial chez l'étudiant, en assurant toutes les conditions requises pour renforcer les activités et les programmes dédiés à la diffusion de la culture de l'entrepreneuriat en milieu universitaire, en tenant compte des exigences et des besoins économiques actuelles, a indiqué à l'APS le directeur du centre universitaire, Abdelghani Choucha.

Le Centre universitaire s'emploie, dans ce cadre, à mettre en place l'ensemble des moyens susceptibles de contribuer à l'animation de la Maison de l'entrepreneuriat et à y attirer le plus grand nombre possible d'étudiants, selon un plan annuel, en plus de l'organisation de différentes activités, dont des séminaires et rencontres en coordination avec l'Ansej, considérée comme un véritable partenaire dans la promotion de l'esprit entrepreneurial, a-t-il ajouté.

Parmi les objectifs ciblés par cette convention, figurent également la création de commissions mixtes, composées de représentants du Centre universitaire, de l'Ansej et de la direction locale de l'emploi, pour veiller au suivi de son application, selon le responsable.

L'Ansej assurera, de son côté, l'encadrement extérieur des étudiants à travers l'organisation de stages au profit de cette catégorie, en mettant à leur disposition les moyens nécessaires pour préparer leurs mémoires de fin d'études et les orienter vers la création de leurs propres micro-entreprises, outre la collaboration avec les jeunes universitaires porteurs de projet dans les différentes manifestations liées à la promotion de l'emploi et de l'entrepreneuriat.

Pour valoriser les expériences dans ce domaine, l'Ansej s'engage aussi, en application de cette convention, à créer une banque de l'innovation qui englobera les résultats des recherches scientifiques réalisées par les laboratoires au niveau de cet établissement d'enseignement supérieur, ainsi que les mémoires de fin d'études universitaires.

APS

OUARGLA, PRODUCTION DE LA MENTHE VERTE

Un produit du terroir à valoriser



La menthe verte, très connue pour ses utilisations culinaire et thérapeutique, est un produit du terroir à valoriser, au regard des multiples avantages économiques qu'il pourra apporter, estiment des agriculteurs locaux à Ouargla, rencontrés par l'APS.

Le développement de la production de la menthe, considérée comme l'un des principaux ingrédients de la préparation du fameux thé du Sahara, revêt une importance non seulement pour alimenter l'industrie agro-alimentaire et celle pharmaceutique en matière première, mais aussi pour dégager des revenus "appréciables" aux cultivateurs de cette plante aromatique qui occupe une place particulière dans la culture des espèces condimentaires, aromatiques et médi-

cinales, dans la wilaya d'Ouargla, a indiqué M. Athmane, un exploitant agricole à El-Alia (daïra d'El-Hedjira).

Couvrant une superficie totale de 254 hectares, la surface réservée à la production de la menthe est répartie à travers de nombreuses palmeraies implantées sur le territoire de différentes communes, telles que Ouargla, N'goussa, Sidi-Khouiled, El-Alia, El-Hedjira, Témacine, Nezla, Mégarine et Sidi-Slimane, d'après les données de la direction des services agricoles (DSA). La production de la menthe verte, qui possède une bonne adaptation aux conditions naturelles de cette région du sud du pays, caractérisée par leurs spécificités, dont le climat sec et la salinité du sol, n'a pas cessé de diminuer, d'une année à une autre, en raison du manque d'une stratégie pour le développement de cette culture, sachant que la grande partie de la production de la wilaya de Ouargla est destinée à la consommation locale,

selon la loi de l'offre et de la demande, signalent des agronomes de la DSA.

Dans le cadre de l'actuelle saison agricole (2016-2017), la récolte de la menthe verte réalisée, à ce jour, sur une superficie de 175 hectares, a atteint les 10.000 quintaux, soit un rendement estimé à 60 quintaux à l'hectare, précisent les services agricoles.

Deux ans auparavant (saison 2014-2015), plus de 17.940 quintaux de menthe verte avaient été récoltés, sur une surface de 299 ha, soit un rendement de 60 qx à l'hectare.

La wilaya d'Ouargla, dont la phœniciculture représente la principale culture, dispose d'importantes ressources hydriques et d'immenses étendues de terres susceptibles de donner un nouvel essor à la production de cette richesse et d'obtenir un produit de qualité qui réponde aux exigences de production sur les marchés nationaux et internationaux.

BOUMERDES, UNIVERSITÉ-SOCOTHYD DES ISSERS

Signature d'une convention de partenariat

Une convention de partenariat a été signée entre l'université M'hamed-Bouguera de Boumerdès et l'entreprise publique de fabrication de produits parapharmaceutiques et d'hygiène corporelle Socothyd des Issers. L'accord, d'une durée de cinq années renouvelables, a été signé au siège de l'université, par son recteur Bentellis Abdelhakim, et par le directeur général de Socothyd (Société de coton hydrophile et d'articles d'hygiène), Khomri Rezki. Parmi les objectifs assignés à cette convention, le recteur de l'université de Boumerdès a cité dans une déclaration à l'APS, la réalisation d'échanges dans le domaine de la recherche, entre la direction de recherche et de développement de l'entreprise Socothyd et l'unité de recherche en matériaux, procédés et

environnement de l'université. Il s'agira, également, a-t-il ajouté, "d'offrir l'opportunité aux étudiants de bénéficier de stages et de formations appliquées au sein de cette entreprise, tout en ayant la latitude d'y préparer des mémoires de fin d'étude, selon les moyens disponibles, avec une possibilité de recrutement à son niveau".

De leur côté, les cadres de Socothyd pourront, grâce à l'accord, contribuer dans l'élaboration et la proposition de programmes de formation au profit des étudiants.

"Nous œuvrons surtout pour l'édification de relations fortes avec le monde économique et industriel, avec une orientation vers une formation continue et de qualité, basée sur des programmes actualisés au diapason des développements technologiques, de

façon à rendre l'étudiant opérationnel, dès son diplôme en poche", a souligné M. Bentellis.

Créée en 1970, l'entreprise Socothyd compte deux sites de production, l'un aux Issers, spécialisé dans la fabrication des produits de pansements (produits de coton, produits de gaze, bandes plâtrées, sparadraps médicaux et bandes de crêpe), et l'autre à Bordj-Ménaïel, spécialisé dans la fabrication des articles d'hygiène corporelle.

Depuis le début de l'année 2017, l'université de Boumerdès a signé 13 conventions de partenariat avec des entreprises et des groupes industriels et économiques privés et publics.

APS

TIZI-OUZOU, RÉSEAU ROUTIER ET TRANSPORT

L'État maintiendra l'effort dans le secteur



L'État maintiendra l'effort dans le secteur des Travaux publics et des Transports afin de booster le développement socio-économique local, a affirmé le premier responsable du secteur, le ministre, Abdelghani Zaâlane, qui effectue une visite de travail dans la wilaya de Tizi-Ouzou.

S exprimant lors d'un point de presse qu'il a animé en marge de sa visite de travail, M. Zaâlane a annoncé la prise en charge du problème de paiement de l'entreprise chargée de la réalisation du projet de la pénétrante autoroutière vers l'autoroute Est-Ouest d'une longueur de 48 Km.

"Afin de permettre la livraison d'un premier tronçon de 10 Km à la fin de l'année en cours, nous allons mandater les factures au profit de l'entreprise réalisatrice afin qu'elle puisse approvisionner le chantier en matériaux et payer ses ouvriers", a-t-il souligné, ajoutant que son département réunira tous les moyens nécessaires pour livrer ce premier tronçon dans les délais fixés.

Revenant sur les problèmes de coupure de courant électrique sur la ligne ferroviaire Tizi-Ouzou-Alger, le ministre a observé que selon les rapports de la SNTF ces pannes interviennent au niveau des sous-stations tous les 20 à 25 jours contraignant le train à s'arrêter durant deux heures, le temps nécessaire pour détecter la panne et faire intervenir les équipes pour la réparation.

Ces problèmes sont dus au fait qu'il s'agit d'une nouvelle ligne qui n'est pas réceptionnée à 100 %. Le défi de la SNTF est de réduire la durée du trajet qui est actuellement de 1 heure 40 minutes pour le ramener à 1 heure 15 minutes, ce qui se fera avec la pose de la double voie et la prise en

charge de ces pannes d'électricité. Observant qu'il s'agit d'une ligne très rentable, le ministre a ajouté qu'il est prévu d'augmenter le nombre de voitures et des rotations sur cette ligne. Le ministre a rappelé qu'en dépit de la conjoncture financière actuelle, le gabarit de ce projet en cours de réalisation à Tizi-Ouzou et qui fait partie d'un programme totalisant 13 pénétrantes à l'échelle nationale, n'a pas été réduit puisqu'il est maintenu à 3 fois deux voies, alors que dans d'autres wilayas, à l'instar de celle d'Oran, ce gabarit a été réduit à deux fois deux voies.

La pénétrante vers l'autoroute Est-Ouest et la ligne ferroviaire Tizi-Ouzou-Alger sont des projets qui auront un impact positif important sur le développement socio-économique de cette wilaya, banlieue d'Alger.

A propos de la réalisation du reste des tronçons du téléphérique et de la pénétrante à l'autoroute Est-Ouest, le ministre a indiqué que le lancement des travaux reste tributaire de l'amélioration de la situation financière, car, a-t-il dit, il "s'agit d'opérations qui nécessitent des réévaluations".

"De toute manière ces projets seront réalisés avant 2019" a-t-il assuré. Le ministre a rappelé les objectifs de son secteur dont la réalisation de 12.000 km de voie ferrée à l'horizon 2025, l'entretien et la réhabilitation du réseau routier et la réalisation des pénétrantes à l'autoroute Est-Ouest et de la transsaharienne, du nouveau port d'Alger et la poursuite du plan de modernisation managériale des entreprises du secteur.

Livraison d'un premier tronçon du téléphérique prochainement

Un premier tronçon du téléphérique de la ville de Tizi-Ouzou devant relier la gare multimodale de Bouhinoun et au mausolée de Sidi-Belloua, dans le village de Redjaoua, sur une distance de 5,5 km, sera livré fin 2017, a annoncé également le ministre des Travaux publics et des Transports,

Abdelghani Zaâlane, en visite de travail dans la wilaya.

Lors de son inspection des projets souffrant de contraintes, le ministre a instruit les autorités locales à suivre de près les travaux de réalisation de ce premier tronçon en télécabine d'une longueur de 2,5 km à partir de la gare multimodale de Bouhinoun jusqu'à hauteur du siège de la wilaya (CEM Babouche) afin de pouvoir le mettre en service fin 2017.

Informé de la persistance de deux oppositions sur ce tronçon (pilonne 5 et 18), M. Zaâlane a décidé d'envoyer mardi prochain une commission, composée de cadres de son département et de représentants de l'Entreprise métro d'Alger (EMA), en vue de traiter ces contraintes.

Le ministre a également pris la décision de résilier le contrat avec l'entreprise Bapiva suite à l'incapacité de cette dernière à honorer ses engagements.

Le téléphérique de Tizi-Ouzou, dont le coût de réalisation est de 8,7 milliards DA, comporte deux stations de départ et d'arrivée (Bouhinoun et Redjaoua) ainsi que quatre stations intermédiaires, au niveau de la nouvelle ville, du stade 1^{er}-Novembre, du siège de la wilaya (CEM Babouche) et de l'hôpital Belloua.

Le tracé compte un total de 28 pylônes, selon sa fiche technique. Le transport à partir de la gare Bouhinoun jusqu'à l'hôpital Belloua à Redjaoua sera assuré par le système télécabine, tandis que le reste du tronçon, soit à partir de cet établissement hospitalier jusqu'au mausolée de Sidi-Belloua, situé à 750 m d'altitude à Redjaoua, se fera par téléphérique.

Ce projet permettra, à sa réception, d'améliorer la situation du transport urbain, de réduire la nuisance sonore ainsi que la pollution atmosphérique et de désengorger les artères de la ville de Tizi-Ouzou.

APS

ETUDES RELATIVES
À LA PRÉSERVATION DES
SITES ARCHÉOLOGIQUES

Le manque d'expérience déploré

Le manque d'expérience dans le domaine des études relatives à la préservation des sites archéologiques est l'une des causes principales dans le retard des projets de protection de ces sites, a affirmé à M'sila, le secrétaire général du ministère de la Culture, Smaïl Oulebsir.

Depuis l'an 2000 d'importantes enveloppes financières ont été allouées à la réhabilitation et à la valorisation de sites archéologiques dont la Kalaâ des Béni Hammad à M'sila et La Casbah d'Alger mais n'ont pas été lancées à cause de l'absence d'entreprises de réalisation spécialisées dans l'entretien des sites, a ajouté ce responsable en marge de l'installation de Rabah Dherf dans ses fonctions de directeur de la culture en remplacement de Mohamed Dhrif Bouhali.

M. Oulebsir a indiqué que le projet de restauration de la Kalaâ des Béni-Hammad, actuellement gelé, sera soumis au Premier ministre, en relevant que sur 166 bibliothèques réceptionnées en 2016 dans différentes communes du pays, seules 120 ont été exploitées faute de budget spécial après le concours du ministère de l'Intérieur et des Collectivités locales.

Le ministère de la Culture œuvre à concrétiser une nouvelle vision basée sur le financement intégral des projets concernant le patrimoine et la réduction de la contribution financière du ministère aux activités culturelles impliquant d'autres secteurs, les collectivités et le mouvement associatif, en plus de la recherche de sponsors financiers pour ces activités.

L'enveloppe financière ainsi réservée à l'animation culturelle a été réduite de 5 milliards en 2016 à 770 millions DA en 2017 et pourra encore baisser en 2018, a ajouté le secrétaire général du ministère de la Culture qui a souligné qu'il a été procédé à la révision de l'utilité des festivals internationaux et nationaux, leur spécialisation et leur répartition sur le territoire national.

Il a également considéré que la relance du cinéma dans le pays passe par la valorisation des 480 salles de cinéma existantes et l'implication du secteur privé dans leur exploitation après l'adaptation future du cadre juridique.

APS

MAROC

Affrontements entre manifestants et policiers

Dans la nuit, les gyrophares multicolores des camions blindés de la police marocaine contrastent avec les flashes blanchâtres des téléphones portables brandis en signe de défi par les manifestants d'Al-Hoceïma.

A bonne distance des forces anti-émeutes, des grappes de protestataires, principalement des jeunes, sont assis en cercle sur la chaussée. Pour la treizième nuit consécutive après la rupture du jeûne du ramadan, Al-Hoceïma la

rebelle, dans le nord du Maroc, était en effervescence jeudi soir. Quelques centaines d'habitants du quartier populaire de Sidi Abed ont bravé les cordons de policiers qui quadrillent les coins de rue, casques sur la tête et protégés derrière leur bouclier. "Liberté pour les prisonniers!", crie la foule, qui se dresse debout, les bras croisés vers le ciel, faisant mine d'avoir les mains menottées. Les manifestants sont rassemblés sur une place qui jouxte les montagnes auxquelles la ville est accrochée.

"Nasser Zefzafi est notre leader!", clame une quinquagénaire, en référence au chef du mouvement populaire, interpellé le 29 mai et accusé aujourd'hui "d'atteinte à la sécurité intérieure de l'Etat".

Nous réclamons sa libération et celle de tous les détenus, nous ne reculerons devant rien pour cela", martèle cette femme habillée d'une ample djellaba noire, un drapeau berbère sur les épaules. Elle dit avoir participé aux manifestations à Al-Hoceïma depuis leur début, il y a près de sept mois. Quelques rares voitures s'aventurent près des manifestants, klaxonnant au rythme des slogans, sous les applaudissements et les youyous de femmes amusées. Des enfants accompagnent leurs parents dans la rue et des adolescents filment par les fenêtres le rassemblement. A



Al-Hoceïma, la plupart des habitants disent soutenir le mouvement de contestation, qui revendique le développement du Rif. Tous insistent sur le caractère "pacifique" de leur lutte: "silmya" (le mot en arabe) répètent-ils en boucle.

Ils rejettent les tentatives de médiations des associations et responsables locaux. "On veut que le roi intervienne", soulignent beaucoup d'entre eux.

"Les manifestations sont pacifiques et doivent le rester", répète un commerçant, le crâne rasé. "Les gens d'ici sont éduqués et civilisés, ils ne demandent que leurs droits".

Jeudi en fin d'après-midi, pour la première fois depuis une dizaine de jours, des heurts ont toutefois éclaté entre jeunes et policiers, signe de la tension qui prévaut par moments dans la ville.

ECOSSE

Les Tories au secours de May

Alors qu'il avait enregistré en 2015 un résultat exceptionnel, le parti indépendantiste usé a perdu 21 sièges, au profit des travaillistes et surtout des conservateurs, qui percent de nouveau sur la scène politique écossaise après une campagne dynamique.

En dépit d'un manque de majorité, le Parti conservateur de Theresa May pourrait encore tenter de former un gouvernement, de justesse, mais uniquement grâce aux gains réalisés contre toute attente en... Écosse.

Dans ce bastion historique travailliste, qui a vu naître le Labour, les tories se retrouvent désormais en deuxième position, avec 13 sièges, selon des résultats encore provisoires, derrière le Scottish National Party (SNP), qui a perdu 21 sièges. Le parti indépendantiste a notamment perdu deux figures de taille au Parlement de Westminster, l'ancien leader du parti Alex Salmond et le chef du groupe parlementaire Angus Robertson. Avec 35 sièges sur 59, le SNP reste de loin le plus important parti en Écosse. Il avait, aux élections de 2015, enregistré un résultat exceptionnel, en raflant pratiquement tous les sièges (56 sur 59). Le résultat de ce jeudi est donc loin d'être une catastrophe. Il est probable que le SNP a souffert d'abord de l'usure du pouvoir – il domine désormais la politique écossaise depuis dix ans – mais également de la décision de sa dirigeante Nicola Sturgeon de promettre un second référendum sur l'indépendance.

CORÉE DU NORD

Tic d'un nouveau type de missile

La Corée du Nord a affirmé avoir tiré, jeudi dernier, "avec succès" un nouveau type de missile sol-mer. C'est ce qu'a annoncé vendredi l'agence officielle KCNA.

Le lancement de jeudi était "un test d'un nouveau missile de croisière sol-air", a en effet indiqué l'agence KCNA, ajoutant que le missile tiré "avait avec précision détecté et atteint des cibles flottantes dans la mer orientale de Corée".

Agences

TURQUIE

La mise au ban du Qatar embarrasse Erdogan

La Turquie, dont la politique au Proche-Orient se rapproche de celle qui a valu au Qatar sa mise au ban par ses voisins, cherche à aider Doha dans cette crise mais sa marge de manœuvre est limitée, estiment des analystes. A l'instar du Qatar, la Turquie du président islamo-conservateur Recep Tayyip Erdogan soutient plusieurs mouvements de l'islam politique comme les Frères musulmans et le Hamas et entretient des rapports cordiaux avec l'Iran chiite, dont le chef de la diplomatie a effectué mercredi une visite à Ankara en pleine crise entre Doha et ses voisins du Golfe. Or c'est justement en raison d'un positionnement politique similaire que Doha s'est attiré le courroux de l'Arabie saoudite, des Émirats arabes unis, de Bahreïn et de l'Égypte qui ont rompu lundi toute relation

avec le Qatar pour l'isoler, dans la pire crise diplomatique dans la région depuis des années. Dans un apparent souci de ne pas compromettre ses bonnes relations avec l'Arabie saoudite, chef de file des monarchies du Golfe, la Turquie a dans un premier temps appelé à la retenue et offert ses bons offices.

Mais Erdogan s'est départi dès mardi de toute précaution de langage en critiquant les sanctions imposées à Doha et en clamant son intention de développer les relations avec le Qatar, dont l'émir Tamim ben Hamad al-Thani fut l'un des premiers dirigeants au monde à lui apporter son soutien après le putsch manqué de juillet dernier. Des hashtags de soutien au Qatar sont depuis le début de la crise parmi les plus populaires sur les réseaux sociaux

turs et les chroniques dans la presse pro-gouvernementale prenant le parti de Doha se multiplient.

Et mercredi, dans un autre signe de soutien à Doha, le Parlement turc a approuvé le déploiement de troupes sur une base dont Ankara dispose au Qatar, même si aucune date n'a été fixée.

Au-delà des liens diplomatiques étroits, la position d'Ankara s'explique aussi par le poids croissant des investissements qatars dans l'économie turque qui, selon des chiffres publiés par la presse, s'élèvent actuellement à 1,5 milliard de dollars. En outre des compagnies turques ont remporté des contrats d'une valeur de plus de 13 milliards de dollars dans les projets de construction au Qatar en vue de la Coupe du monde de football en 2022.

JAPON

Le Parlement ouvre la voie à l'abdication de l'empereur

Le Parlement japonais a voté vendredi une loi permettant à l'empereur Akihito de quitter le trône, ouvrant ainsi la voie à la première abdication au Japon en plus de 200 ans. Akihito, âgé de 83 ans, avait créé la surprise en août dernier en laissant filtrer dans une allocution télévisée ses craintes quant à ses aptitudes à accomplir les multiples tâches liées à son rang de "symbole de la nation et de l'unité du peuple", du fait de son âge.

La loi ne s'applique qu'à lui seul et il doit céder la place à son fils aîné, le prince Naruhito, à une date fixée par décret, dans les trois ans suivant son entrée en vigueur.

Le texte avait été voté par la Chambre basse il y a une semaine et a été définitivement adopté par le Sénat ce vendredi. Si tout se passe comme prévu, il pourrait, selon la presse japonaise, renoncer à ses fonctions dès fin 2018 et laisser au prince héritier le trône du Chrysanthème début 2019, après trois décennies de règne.

Né le 23 décembre 1933, en pleine conquête militariste de l'Asie par le Japon, il était enfant quand son père Hirohito fut déchu de son statut divin à la suite de la capitulation nipponne intervenue en août 1945. Il est le premier empereur à avoir été intronisé sous la Constitution de 1947,

imposée par les États-Unis après la défaite et qui précise qu'il est "le symbole de l'Etat et de l'unité du peuple dont la position découle de la volonté populaire, détentrice du pouvoir souverain".

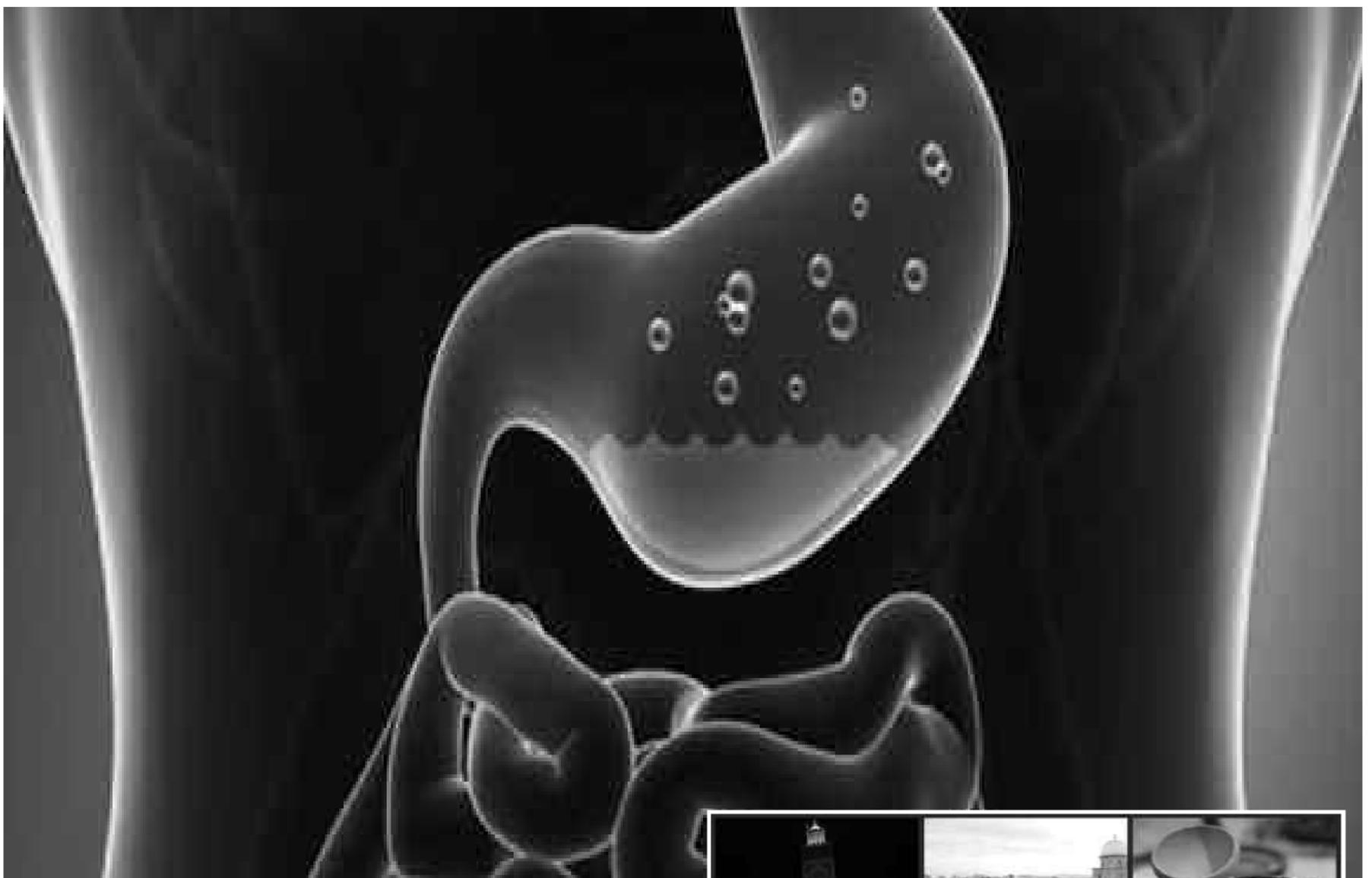
Ce frère octogénaire à la voix douce, héritier de la plus ancienne famille régnante du monde - dont les racines remontent à plus de 2.600 ans selon la mythologie, au VII^e siècle après J.-C. selon les historiens -, s'est efforcé de se rapprocher des citoyens japonais, auprès de la majorité desquels il jouit d'un immense respect.

Agences

PETITS MAUX DU RAMADHAN

Lutter contre les brûlures d'estomac

Très fréquente, les remontées acides sont des brûlures d'estomac sans gravité mais désagréables voire gênantes. Si l'origine de ces troubles est multiple, une mauvaise hygiène de vie et le stress peuvent les engendrer. Voici donc quelques conseils pour les éviter.



Les actions qui annulent le jeûne





PETITS MAUX DU RAMADHAN

Lutter contre les brûlures d'estomac

Très fréquente, les remontées acides sont des brûlures d'estomac sans gravité mais désagréables voire gênantes. Si l'origine de ces troubles est multiple, une mauvaise hygiène de vie et le stress peuvent les engendrer. Voici donc quelques conseils pour les éviter.



Tout le monde est sujet aux remontées acides au moins une fois dans sa vie, ces sensations d'acidité au niveau de l'estomac désagréables et gênantes survenant en mangeant ou pendant la digestion. Appelées brûlures épigastriques en médecine, elles ne sont pas dangereuses pour la santé mais sont la conséquence d'un dérèglement de l'équilibre gastrique appelé reflux gastro-oesophagien (RGO). En temps normal, le bol alimentaire traverse le sphincter inférieur de l'œsophage pour atteindre l'estomac. Cette jonction étanche s'ouvre sur le passage de la nourriture puis se referme afin d'empêcher le reflux du contenu de l'estomac. Mais parfois, il arrive que le sphincter se relâche et occasionne ainsi une remontée du

contenu de l'estomac dans l'œsophage. L'acidité renvoyée provoque alors des brûlures sur sa paroi, les remontées acides, à l'origine de douleurs. Parmi les causes sont reconnus l'ingestion d'aliments trop gras ou acides au cours des repas ainsi que le stress, le tabac et l'alcool, qui stimulent tous la sécrétion d'acide gastrique dans l'œsophage. Ainsi, si des attaques acides se manifestent plus de deux fois par semaine, la consultation chez un médecin est primordiale. Lui seul pourra analyser les causes précises de ces brûlures et dépister un éventuel RGO. Un traitement médicamenteux sera prescrit afin d'éliminer ces remontées acides. Dans le cas où le stress est la cause majeure de

ces brûlures, une prise en charge psychologique est nécessaire en parallèle de médicaments. Puisqu'une mauvaise alimentation peut en être à l'origine, il est important de prendre quelques précautions au cours des repas et adopter une bonne hygiène de vie alimentaire, pour éviter l'apparition de remontées acides. Il convient de limiter sa consommation d'aliments trop riches en graisses, notamment les viandes épaisses, les fromages au lait entier ou les pâtisseries, sans oublier les frites et panures. L'afflux de leurs lipides favorise le relâchement du sphincter, augmente les sécrétions acides de l'estomac et fatigue le muscle constricteur de l'estomac freinant

la digestion. Aussi souvent que possible, ils sont à remplacer par des viandes maigres, de la volaille, du poisson, des œufs, des yaourts au lait écrémé et les cuissons à la vapeur, à l'étuvée ou en papillotes.

Côté boissons, les jus de fruits acides (orange, citron, pamplemousse, agrumes...) et les boissons riches en caféines (cola, café...), sont aussi à surveiller. Elles favorisent le relâchement du sphincter inférieur de l'œsophage et l'acidité du contenu gastrique. A l'inverse, l'eau minérale plate, aromatisée ou faiblement gazeuse est recommandée.

Aucun interdit aussi sur les féculents à base de céréales (pain, pâtes, riz complet) et les aliments riches en fibres (haricots, pois chiche et autres légumineuses), qui ne produisent pas d'augmentation de l'acidité du contenu de l'estomac mais le neutralisent, rendant les reflux gastriques beaucoup moins douloureux. A cela, il est important de réduire les quantités d'aliments ingérés au cours des repas et éviter les assiettes trop copieuses. Il est aussi recommandé de ne pas se coucher directement après avoir mangé. Ces deux habitudes ont pour habitude de déclencher des douleurs si des reflux gastriques se manifestent.

SANTÉ

Les fausses bonnes idées en période de chaleur



Boire très frais, prendre des douches glacées : nos réflexes par forte chaleur ne sont pas toujours pertinents. Boire glacé ou manger froid ne rafraîchit pas plus. Lorsque le thermomètre s'affole et que la chaleur se fait étouffante, il paraît évident de se mettre en quête de fraîcheur. Mais certains réflexes font plus de mal que de bien, puisque l'organisme, programmé pour se maintenir à une température de 37 °C, puise dans ses réserves énergétiques pour se réchauffer lorsqu'il est confronté à une baisse de température significative. De fait, si la sensation de fraîcheur est immédiate lorsqu'on absorbe une boisson fraîche ou des aliments froids, elle s'atté-

nue plus rapidement que si l'on consommait des aliments à température ambiante. Il faut en fait imaginer l'estomac comme un grand faitout, dans lequel les aliments ingérés sont chauffés afin d'être mieux digérés. Plus les aliments sont froids, plus le corps puise d'énergie pour les réchauffer et plus il produit de chaleur - en quantité - pour le reste de l'organisme. Il ne faut toutefois pas tomber dans l'écueil inverse: selon une étude du Centre de prévention des maladies de Jianguo, en Chine, boire un liquide à une température qui excède 70 °C peut causer des dégâts à l'œsophage.

La douche froide, meilleur moyen pour avoir chaud

Le mécanisme est sensiblement le même pour les douches très froides. Si la sensation de froid est instantanée lorsque le jet d'eau touche la peau, cela crée d'abord un choc thermique. En effet, lorsque la température ambiante est élevée, notre sensibilité au froid est modifiée: faire couler son eau à 20° quand il fait 37° à l'extérieur est différent de prendre une douche à 20° lorsqu'il fait 21° à l'extérieur. Dans le premier cas, l'organisme va lutter contre le froid en se réchauffant. Dans le second, il n'y aura que peu de différence et le corps pourra se reposer. De fait, en cas de forte chaleur, le professeur Jean-Louis San Marco, directeur de la faculté de médecine de Marseille et auteur de *Météo et santé*, conseille de prendre des douches tièdes. Le froid qui importe est celui qui est ressenti, pas le chiffre inscrit sur le robinet de douche.

Boire davantage, mais raisonnablement

La règle est simple: plus le mercure monte, plus il faut penser à s'hydrater. La transpiration évacue une bonne partie de l'eau que nous absorbons. Or, le corps fonctionne avec 60 % d'eau. Il est alors nécessaire - et recommandé par tous les spécialistes - d'accroître sa consommation d'eau en buvant de 1,5 à 2 litres d'eau au minimum par jour et en mangeant des aliments qui en sont remplis (légumes et fruits essentiellement). Les sodas, thés, cafés et boissons sucrées ne comptent pas comme des produits hydratants, à cause de leur effet diurétique.

Par ailleurs, chez les personnes à risques, notamment les personnes âgées, boire en trop grande quantité - plus de deux litres par jour - peut s'avérer dangereux. Comme les personnes âgées sont moins sujettes à la transpiration, elles n'évacuent pas aussi facilement l'eau absorbée que les enfants ou les adultes. Par conséquent, l'excès d'eau peut passer par les poumons et créer des œdèmes. Il faut alors encourager les personnes concernées à humidifier leur visage avec de l'eau tiède (à l'aide d'un gant ou d'un brumisateur), pour remplacer la transpiration, qui est le moyen que le corps utilise pour faire baisser sa propre température. Enfin, si les reins doivent être abondés quotidiennement (1,5 litre d'eau étant la moyenne en temps normal), un excès d'hydratation - supérieur à deux litres - peut, chez certaines personnes, les endommager.

Source : Santé Figaro

CARNET DE RECETTES



Soupe à l'oignon



Ingrédients :

1 kg et demi d'oignon
3 c à soupe de beurre
3 c à soupe de farine
2 litre de bouillon de poulet
Sel et poivre noir
1 pincée de noix de muscade
1 baguette
150 gr de fromage
Bouillon de poulet fait maison

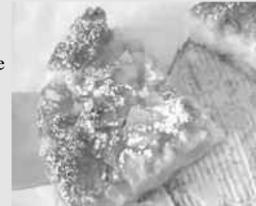
Préparation :

Dans une marmite, faites fondre le beurre, ajoutez l'oignon coupé en fines lamelles, remuez et surveillez l'oignon qui doit prendre une belle couleur dorée sans brûler. Ajouter la farine en pluie, en remuant. Versez par dessus le bouillon de poulet, ajoutez le sel, le poivre noir et la noix de muscade. Augmentez le feu et laissez cuire au moins 30 minutes. Servir la soupe à l'oignon avec des tranches de pain au fromage déposées dessus.

Gâteau aux pommes sans œufs

Ingrédients

5 pommes
150g de farine
1 sachet de levure chimique
80 g de sucre
50 g de beurre fondu
250 ml de lait
1 c-a-c de sucre vanille (facultatif)



Préparations :

Préchauffer le four à 180 C. Beurrer et fariner un moule à manqué. Éplucher les pommes et les frotter avec du citron. les couper en petit morceaux. Disposer les morceaux de pommes dans le moule. Dans un saladier mélanger la farine la levure, le sucre et la vanille. Ajouter le lait et le beurre fondu et bien mélanger afin d'obtenir une pâte lisse. Verser la préparation sur les pommes et enfourner pour 30 min ou jusqu'à ce que la surface prenne une belle couleur dorée (vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche). Laisser refroidir avant de démouler.

Pavlova aux fraises

Ingrédients pour la meringue :

3 blancs d'œufs
150 gr de sucre
2 c à café de

Maizena

Pour la garniture :

200 ml de crème fraîche montée en chantilly avec 2 c à soupe de sucre
Des fraises
Des feuilles de menthe.

Préparation de la meringue :

Préchauffez le four sur 130°C. A l'aide d'un batteur, montez les blancs en neige très ferme en commençant à vitesse moyenne puis en augmentant progressivement. Ajoutez peu à peu le sucre à la cuillère pendant que les blancs d'œufs montent. Ajoutez ensuite la maizena, puis mélangez à nouveau. A ce stade vous pouvez utiliser la poche à douille pour former le disque de meringue. Enfourez à 130°C. (Si vous doublez les quantités, augmentez le temps de cuisson) Retirez du four et laissez refroidir avant de démouler. Avant de servir le dessert (au moins 1 heure avant), montez la crème fraîche bien froide en chantilly avec 2 cuillères à soupe de sucre. Etalez la crème chantilly sur la meringue qui doit être bien froide. Décorez avec des fraises lavées. Ajoutez quelques feuilles de menthe pour la touche de couleur. Remettez au frais jusqu'au moment de servir.



Soufflés au camembert



Ingrédients

50 gr de beurre non salé, et quelques grammes pour les ramequins

50 gr de farine tout usage, et quelques grammes pour les ramequins

300 ml de lait entier

3 œufs, séparer jaune des blancs

200 gr de camembert avec la croûte

¼ c à café de paprika

¼ c à café de curcuma

Noix de muscade

¼ c à café de sel

½ c à café fraîchement moulu de poivre

Préparation :

Beurrez les ramequins à l'aide d'un pinceau en allant de haut en bas. Saupoudrez généreusement de farine, puis remversez les ramequins pour enlever le surplus de farine. Dans une casserole, faites fondre le beurre à feu doux. Incorporez la farine et cuire jusqu'à ce que la farine prenne une couleur ou pâle, environ 2 minutes. Ajoutez doucement le lait, en remuant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe, environ 3-4 minutes. Ajoutez le camembert coupé en cubes et remuez jusqu'à ce que le fromage soit complètement fondu. Ajouter le sel, le poivre, le paprika, le curcuma et la noix de muscade râpée. Retirez la casserole du feu, et introduisez les jaunes d'œuf un à un, remuez, couvrez avec un film alimentaire au contact et placez au frais. Montez les blancs en neige avec une pincée de sel, incorporez un quart des blancs en neige dans la préparation précédente pour la détendre, puis versez sur le reste des blancs en neige et mélangez délicatement. Remplissez les moules à soufflés aux deux-tiers et enfourez-les pour une cuisson d'environ 10 min.

Les choses qui annulent le jeûne

La louange est à Dieu le Créateur du monde Celui Qui existe sans début, sans fin, sans endroit, sans comment et ne dépend pas du temps, rien n'est tel que Lui et Il est Celui Qui entend et Qui voit, quoi que tu puisses imaginer Dieu en est différent, et que l'élévation en degré et la préservation de sa communauté de ce qu'il craint pour elle soient accordées à notre maître Mouhammad Al-Amîn, l'Honnête, celui qui a appelé à la religion de vérité, l'Islam la religion de tous les Prophètes du premier Adam au dernier Mohammad.



Les choses qui annulent le jeûne sont les suivantes :

Manger, même un grain de sésame ou moins que cela, délibérément et non sous la menace, en connaissant l'interdiction, et boire, même une goutte d'eau ou une goutte de médicament.

Remarque : la poussière du chemin n'est pas préjudiciable, ni le tamisage de la farine et ce, en raison de la difficulté qu'il y a pour s'en préserver. Il n'est pas préjudiciable non plus de goûter la nourriture sans rien en avaler.

Celui qui a exagéré dans le rinçage de la bouche ou du nez si bien que de l'eau a pénétré dans son corps, celui-là a rompu le jeûne. S'il a fait sortir sa salive de sa bouche même si c'est jusqu'à l'extérieur de ses lèvres, puis l'y a réintroduite et l'a avalée, il a rompu le jeûne. Mais tant que la salive reste en contact avec sa langue, il ne rompt pas le jeûne s'il l'avale. S'il rassemble de la salive dans sa bouche et l'avale sans qu'elle soit changée, cela n'est pas préjudiciable. Quant au fait d'avaler les sécrétions du nez, de la gorge ou des poumons ou autres, il y a un détail :

– Si ces sécrétions ont été avalées à partir de l'intérieur de la bouche, cela rompt le jeûne.

– Si c'était à partir de ce qui est en-dessous du lieu de sortie du HA' (ح),

cela ne rompt pas le jeûne. Toutefois, avaler ces sécrétions ne rompt pas le jeûne selon l'école de l'imam Abû Hanifah, même si on les avale après qu'elles soient parvenues jusqu'à la langue.

Cependant, si le jeûneur avale sa salive altérée par la fumée de la cigarette qu'il aurait fumée avant l'aube ou par autre chose qu'il aurait consommée avant l'aube, il rompt son jeûne.

S'il a été gagné par le vomissement, puis une fois qu'il a cessé, s'il avale sa salive altérée avant de laver sa bouche, son jeûne est annulé car cette salive altérée et souillée par le vomi qui est parvenu jusqu'à sa bouche.

Quant à la fumée qui parvient dans le corps du jeûneur, provenant d'un fumeur de cigarette installé à côté de lui dans la voiture par exemple, cette fumée n'annule pas le jeûne. Il en est de même pour la fumée de l'encens et pour la respiration du parfum, cela n'annule pas le jeûne. Ce n'est toutefois pas le cas de celui qui fume lui-même une cigarette car il s'en détache des petites particules qui parviennent jusqu'à l'intérieur du corps du jeûneur qui les avale.

Le lavement par les orifices inférieurs, antérieur et postérieur annule le jeûne. De même, la goutte dans le nez et dans l'oreille annulent le jeûne si le médicament parvient jusqu'à l'intérieur du corps. Selon un avis, la goutte dans l'oreille n'annule pas le jeûne.

Quant à la goutte dans l'œil, elle ne

l'annule pas de même que l'injection à travers la peau et les vaisseaux.

Le jeûne n'est pas rompu pour celui qui s'est évanoui durant le jour de Ramadhan et s'est réveillé sans que son évanouissement ait duré toute la journée. Tandis que si l'évanouissement a duré toute la journée, de l'aube jusqu'au coucher, son jeûne n'est pas valable. Toutefois, si le jeûneur est atteint de folie, ne serait-ce qu'un instant, le jeûne est rompu. De même, si les menstrues ou les lochies surviennent à la femme, même juste avant le coucher du soleil, son jeûne est rompu.

Quant au jeûneur qui dort, s'il lui sort du maniyy dans le rêve, son jeûne n'est pas rompu, contrairement à la sortie du maniyy par masturbation ou par contact, de façon délibérée et sans que cela ait lieu par oubli.

Celui qui a un rapport sexuel durant un jour de Ramadhan délibérément, en se rappelant le jeûne et de son propre choix, même si à la suite de cela il ne sort pas de maniyy, son jeûne est annulé. Quant à celui qui fait le rapport par oubli, il n'annule pas son jeûne et ne doit pas de rattrapage.

D'autre part, celui qui s'est réveillé jounoub d'un rapport ou autre, il fait le jeûne de ce jour et fait le ghousl – la grande ablution – pour la prière. D'après A'ichah, que Allâh l'agrée, elle a dit :

[rapporté par Al-Boukhâriyy] ce qui signifie : "Le Messenger de Allâh

était atteint par l'aube alors qu'il était jounoub de sa femme puis il faisait le ghousl et il faisait le jeûne".

Parmi les choses encore qui rompent le jeûne, il y a se retrouver dans la mécréance. La prononciation délibérée signifie qu'elle n'est pas prononcée par lapsus, qu'elle ait été dite en plaisantant ou étant en colère, de plein gré que ce soit en se rappelant le jeûne ou non. En effet, aucun acte d'adoration n'est valable de la part d'un mécréant.

Quant au fait d'embrasser l'épouse avec désir, il est interdit s'il craint l'émission de maniyy et il est dit que c'est déconseillée. Toutefois, il n'annule pas le jeûne lorsqu'il n'entraîne pas la sortie du maniyy. Par ailleurs, la parole qui signifie (cinq choses annulent le jeûne : le regard interdit, le mensonge, la médisance, rapporter les paroles des uns aux autres pour semer la discorde et le baiser), cette parole n'a aucun fondement et a été attribuée mensongèrement au Prophète, Salla l-Lâhou alayhi wa sallam. Certaines de ces choses annulent cependant la récompense du jeûne, comme le fait de rapporter les paroles des uns aux autres pour semer la discorde.

Celui qui a rompu un jour de jeûne de Ramadhan sans excuse valable selon la religion s'est chargé d'un péché et du rattrapage immédiatement après Ramadhanet le jour de la fête.

JOURNÉE NATIONALE DE L'ARTISTE

Bouteflika honore plusieurs intellectuels et artistes



Le président de la République, Abdelaziz Bouteflika, a décerné mercredi soir, lors d'une cérémonie organisée à l'opéra d'Alger Boualem-Bessaïh, 47 médailles de l'ordre du mérite national au rang de "Ahid", "Djadir" et "Achir", à plusieurs hommes de lettres, intellectuels et artistes.

Le président du Conseil de la Nation, Abdelkader Bensalah, a remis ces médailles, au nom du président de la République, en présence du Premier ministre, Abdelmadjid Tebboune et du ministre de la Culture, Azeddine Mihoubi, ayant également participé à la remise de ces médailles, ainsi que de membres du gouvernement, d'intellectuels, d'hommes de lettres et d'artistes.

La médaille de l'ordre du mérite national au rang de "Ahid" a été décernée, à titre posthume, à 12 éminentes personnalités dont des artistes, des intellectuels et des hommes de lettres, notamment le chanteur de la musique saharienne Ahmed Abbas dit Khelifi Ahmed, le comédien Hassen Ben Cheikh dit Hassen El Hassani, le chanteur châabi Abderrahmane Amrani dit Dahmane El Harrachi, le chanteur chaoui Aïssa Merzougui Benrabah dit Aïssa El Djermouni,

l'auteur-compositeur Bachir Mebarki dit Maati Bachir et l'homme de théâtre et comédien Ahmed Ayad dit Rouiched. Il s'agit également d'artistes et d'hommes de lettres en vie dont le professeur Mokhtar Nouiouat, l'écrivain-romancier Rachid Boudjedra, l'artiste Fattouma Lemitti dite Saloua et la comédienne Khadidja Benaida dite Nouria.

La médaille de l'ordre du mérite national au rang de "Djadir" a été décernée à 32 hommes de lettres, intellectuels, académiciens et artistes, à l'instar du romancier Abdelhamid Benhedouga, du poète et romancier Tahar Djaout, du comédien et dramaturge Abdelkader Alloula, du comédien et metteur en scène Azeddine Medjoubi, de la chanteuse chaouie Beggar Hadda, du chanteur andalou Abdelkrim Dali, du chanteur kabyle et compositeur Cherif Kheddoum, du chanteur châabi Hachemi Gerrouabi et des comédiens Hadj Abderrahmane (l'inspecteur Tahar) et Yahia Mabrouk (l'apprenti).

Il s'agit également de plusieurs artistes et hommes de lettres en vie tels que la romancière Ahlam Mosteghanemi, le romancier Merzak Baktache, le chanteur Rabah Deriassa, la comédienne Farida Saboundji, l'acteur Mohamed Adjaimi, le cinéaste Merzak Allouache, la comédienne Bahia Rachedi et le chanteur de malouf Mohamed Cherif Benani dit Hamdi Benani.

La médaille de l'ordre du mérite national au rang de "Achir" a été remise, à titre posthume, à trois artistes: la chanteuse chaouie Hassina Laouadj dite Zoulikha, le chanteur de rai Hasni Chakroun dit Cheb Hasni et le chanteur chaoui Ali Nacéri dit Katchou.

Cette cérémonie, organisée à l'occasion de la journée nationale de l'Artiste (8 juin) a été marquée par l'émission par Algérie Poste de deux timbres à l'effigie de deux grandes artistes de la chanson algérienne, Ouarda El Djazairia et Fadéla Dziria, en collaboration avec les ministères de la Culture et de la Poste, des télécommunications, des technologies et du numérique. Une exposition de timbres a été également organisée, dans le hall de l'opéra, à l'effigie de grandes figures nationales, politiques, intellectuelles et artistiques.

Les personnalités distinguées ont exprimé leur joie de recevoir ces médailles, à l'instar du romancier Marzak Baktache qui a salué cette initiative, ainsi que Mohamed Adjaimi qui a déclaré que cette distinction se voulait "une reconnaissance des contributions" de ces artistes et intellectuels, ambassadeurs de la culture algérienne.

Le ministre de la Culture a affirmé que "le rôle de l'intellectuel algérien est désormais primordial et sa présence indispensable, grâce à l'intérêt accordé par le président Abdelaziz Bouteflika".

ALI MAACHI

Un martyr qui a combattu par son art

L'artiste martyr, Ali Maachi, a grandement contribué à la guerre de Libération, en combattant le colonialisme français par sa plume, sa voix et sa musique, a déclaré mercredi à Alger Bachir Madini, professeur à l'université de Blida. Lors d'une conférence historique organisée au Musée national du moudjahid à l'occasion du 59^e anniversaire de la mort de Ali Maachi, M. Madini a souligné que ce dernier était "le meilleur ambassadeur de la révolution algérienne" à travers ses paroles et ses compositions.

Ali Maachi, qui a donné sa vie pour une Algérie libre, a soutenu la cause nationale à travers son talent de parolier et de compositeur. De par l'impact de ses œuvres tant à l'intérieur qu'à l'extérieur du pays, l'artiste martyr, qui a incarné le combat pour l'indépendance de son pays, il est incarcéré en juin 1958 et exécuté dans sa ville natale. Né le 12 août 1927 à Tiaret, Ali Maachi a fait des études primaires qu'il a abandonnées pour aider son père agriculteur. Par la suite, il rejoint les forces navales de l'armée française dans la ville de Bizerte (Tunisie) pour accomplir son service militaire.

En 1953, il fonde une troupe musico-théâtrale qu'il nomme "Saffir Ettarab", après quoi il se rend à Alger où il suit une formation qui lui permet de travailler en tant qu'ingénieur de son à la radio.

Ali Maachi rejoint les rangs de la guerre de Libération en 1957.

Il est chargé de faire le tirage et la distribution du texte de l'hymne national. Arrêté et torturé, le chanteur et deux autres camarades -Djilali Benstora et Mohamed Djahlène - sont lâchement assassinés.



LYON, FESTIVAL "LES NUITS DE FOURVIÈRE"

Fellag et Cheik Sidi Bémol en représentation

L'humoriste Mohamed Fellag et le chanteur rock algérien Cheik Sidi Bémol se produiront au Festival "Les nuits de Fourvière" qui se poursuit qu'au 5 août à Lyon (sud-est de la France), indiquent les organisateurs. Invité d'honneur du festival, Fellag présentera les 24 et 25 juin son dernier spectacle *Bled Runner*, un man-show constitué de textes puisés dans ses spectacles écrits pour la scène.

Sorti en 2015, *Bled Runner* mis en scène par Marianne Epin, célèbre les 20 ans de carrière de Fellag à travers des extraits de ses spectacles remis au goût du jour.

L'humoriste donnera le 30 juin au Théâtre de l'Odéon de Lyon un autre spectacle, *Un coing en hiver*. De son côté, le chanteur Hocine Boukella, alias Cheikh Sidi Bémol, présentera *Izlan Ibahriyen* (Chants des marins

kabyles), un recueil de poèmes traditionnels inspirés de chants kabyles chantés par les pêcheurs et marins.

Orchestrés par Tahar Boukella, ces chants compilés dans un album sorti en 2013, seront ponctués par des interludes présentés par Fellag qui prête pour la première fois sa voix à des textes mélodiques.

Une cinquantaine de musiciens et humoristes à l'image de l'imitateur

André Milveille et des musiciens comme le parolier et instrumentiste italien Paolo Conte et le multi-instrumentaliste français Yann Tiersen sont également à l'affiche de ce festival ouvert le 1er juin.

Organisé depuis 1946, le Festival Les Nuits de Fourvière est un rendez-vous culturel dédié aux arts de la scène qui réunit chaque année plus de 130.000 spectateurs, selon ses organisateurs.

**REPUBLIQUE ALGERIENNE
DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTRE DES RESSOURCES EN EAU
DIRECTION DES RESSOURCES EN EAU
WILAYA DE BEJAIA**

NIF N° 41 000 600 000 6012

**AVIS D'ATTRIBUTION PROVISoire DE
MARCHÉ**

Conformément aux dispositions des articles 65 et 82 du décret présidentiel n° 15/247 du 16/09/2015, portant réglementation des marchés publics et délégations de service public, la Direction des ressources en eau de la wilaya de Béjaia, informe l'ensemble des entreprises ayant participé à l'appel d'offre national ouvert avec exigence de capacités minimales n° 05/2017 « AMENAGEMENT DE L'OUED ALLAGHANE (COMMUNE DE TAZMALT) »

Lot: CURAGE DE L'OUED ALLAGHEN

Lot: ASSAINISSEMENT DE RODHA IKHERBANE ET SES ENVIRONS, COMMUNE TAZMALT

Paru en date du 26/04/2017 sur les quotidiens nationaux *Midi Libre* et *EL CHIBAK* Qu'à l'issue de la réunion de la commission d'ouverture des plis et d'évaluation des offres, le marché est attribué provisoirement comme suit :

Lot: CURAGE DE L'OUED ALLAGHEN: au profit de l'EGTPH MAYOUF BELAID NIF N°168352800325175, offre la moins disante, pour un montant de 3,927,000,00DA TTC et un délai de réalisation de trois (03) mois, avec une note technique de 70,83/80 points.

Lot: ASSAINISSEMENT DE RODHA IKHERBANE ET SES ENVIRONS, COMMUNE TAZMALT : au profit de la SNC FRERES LECHEHEB FILS MAS-SAOUD, NIF N°000643179000349, offre la moins disante, pour un montant de 72.099.720,00 DA TTC et un délai de réalisation de neuf (09) mois, avec une note technique de 46,22/55 points.

Les soumissionnaires désirant prendre connaissance des résultats détaillés de leurs offres sont invités de se rapprocher des services de la Direction des ressources en eau de la wilaya de Béjaia, au plus tard trois (03) jours à compter de la première parution de cet avis.

Le soumissionnaire qui conteste le choix opéré peut introduire un recours dans les dix (10) jours à compter de la première parution de cet avis sur les quotidiens nationaux ou le BOMOP auprès de la commission des Marchés publics de la wilaya de Béjaia.

Midi Libre n° 3108 - Samedi 10 juin 2017 - Anep - 515 022

**République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Ville
Office de Promotion et de Gestion Immobilière
de Sétif**

NIF: 099 1190 100 18833

**AVIS D'ATTRIBUTION PROVISoire DES
MARCHÉS DE REALISATION**

Conformément aux dispositions de l'article 65 du décret présidentiel n° 15-247 du 16-09-2015, portant réglementation des marchés publics et délégations de service public, l'Office de promotion et de gestion immobilière de SÉTIF informe l'ensemble des soumissionnaires ayant participé à l'Appel d'Offres Ouvert avec Exigences de Capacités Minimales n° 04/2017 du 25/04/2017 relatif à la réalisation du lot **Menuiserie Bois, Electricité, Plomberie sanitaire, Peinture et Vitrierie** du projet cité ci-dessous, qu'à l'issue de la séance de jugement et évaluation des offres, le marché est attribué provisoirement à l'entreprise suivante :

Projet	ETB	NIF	Note Technique	Montant (DA)	Délai	Observation
Réhabilitation du Projet 100 Logts à Sétif (restitués par le ministère de l'Enseignement supérieur)	MECHOUMA Zakaria	198319010885616	46.00	22.444.085,48	100 jours	Moins-Disant

Les soumissionnaires ont un délai de trois (03) jours à partir du premier jour de la parution du présent avis à prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières.

-Les soumissionnaires ont un délai de dix (10) jours à partir du premier jour de la parution du présent avis pour formuler d'éventuels recours devant la commission sectorielle des marchés.

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL

Midi Libre n° 3108 - Samedi 10 juin 2017 - Anep - 515 138

MIDI
QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION



L'INFO, RIEN QUE L'INFO

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

DIRECTION DES TRAVAUX PUBLICS

DE LA WILAYA DE DJELFA

NIF : 408015000017094

Intitulée de l'Opération : Entretien courant des routes nationales PACE 2015

AVIS D'INFRUCTUOSITE

Suite à l'avis d'appel d'offres national avec des exigences minimales N°06/2016 paru dans le quotidien national *المشوار السياسي* et *Midi Libre* en date du

26/10/2016 relatif à : **L'acquisition de kits de signalisation de chantier.**

Et conformément de l'article 40 du décret présidentiel n°15/247 du 16 septembre 2015, portant réglementation des marchés publics des délégations de service public, la direction des travaux publics de la wilaya de Djelfa annonce l'infiructuosité de l'appel d'offre suscité.

Midi Libre n° 3108 - Samedi 10 juin 2017 - Anep - 515 103

FOOTBALL, CHAMPIONNAT DE LIGUE 1 MOBILIS

Duels à distance pour le maintien

La 29^e journée du championnat de Ligue 1 Mobilis, prévue aujourd'hui, sera marquée par des duels à distance pour la deuxième place, alors qu'au bas du tableau, plusieurs clubs vont livrer une lutte acharnée pour leur survie parmi l'élite.

PAR MOURAD SALHI



L'USM Alger, auteur d'une large victoire contre l'USM Bel Abbès (6-1), affrontera le champion d'Algérie avant l'heure l'ES Sétif au stade du 8-Mai-45. L'Entente de Sétif, qui a remporté le 8^e titre de son histoire dès la 28^e journée, veut fêter tel qu'il se doit cette consécration avec ses supporters. En face, l'USM Alger reste toujours en course pour la deuxième place, qualificative pour la Ligue des champions d'Afrique. La mission des Algérois de Soustara ne s'annonce pas de tout repos contre une équipe sétifienne qui a le vent en poupe.

Le MC Alger, le concurrent direct de l'USM Alger pour la deuxième place recevra quant à lui l'Olympique Médéa, qui pense déjà à la saison prochaine. Le Doyen qui partage également la deuxième place avec 47 points, malgré sa défaite à Relizane, tentera de l'emporter aujourd'hui pour rester en course. Cette rencontre qu'abritera le stade Omar-Hamadi de Bologhine se jouera sans la présence

des supporters en raison du huis clos imposé par la Ligue nationale.

L'USM Bel Abbès, qui reste sur une large défaite contre l'USM Alger, se rendra à Tizi-Ouzou pour y affronter la JS Kabylie, un club qui n'a pas encore assuré son maintien. L'USM Bel Abbès qui occupe la quatrième place avec 45 points n'aura pas la tâche facile contre une équipe de la JS Kabylie qui n'a besoin que d'une victoire pour assurer son maintien. Les débats s'annoncent très disputés entre deux formations aux objectifs diamétralement opposés.

En bas du tableau, les regards seront braqués vers le stade du 1^{er}-Novembre d'El-Harrach qui abritera une grosse empoignade entre mal-classés. Il s'agit de l'USM Harrach qui a rejoint le groupe des relégables après sa défaite contre le CR Belouizdad et le RC Relizane, sérieusement menacé par le spectre de la relégation. C'est un match à six points et la défaite est strictement interdite pour les deux

équipes. Le DRB Tadjenanet qui a pris un sérieux avantage pour le maintien après sa victoire à domicile contre le NA Hussein Dey, se rendra, de son côté, à Oran pour se mesurer au MC Oran. Ce dernier qui n'est pas concerné par le podium ni par le maintien, jouera cette rencontre au stade Ahmed-Zabana avec moins de pression par rapport à son adversaire. Le Deffaâ qui n'a pas encore totalement assuré son maintien, aura besoin d'un match nul. Le CS Constantine, l'autre club concerné par la relégation se déplacera à Alger pour y affronter le NA Hussein Dey. Les poulains de l'entraîneur Abdelkader Amrani n'auront pas la tâche facile, mais seule la victoire compte dans ce match.

Les deux derniers matchs de cette journée n'ont aucun enjeu. Le CR Belouizdad se rendra à Batna pour y affronter le CA Batna qui a déjà son esprit tourné vers la Ligue 2, alors que la JS Saoura recevra le MO Béjaïa.

M. S.

EQUIPE NATIONALE

Bentaleb souffre d'une contusion "sans gravité"

L'international algérien Nabil Bentaleb, touché à la cheville lors de la rencontre amicale des Verts contre la Guinée (2-1) mardi au stade Mustapha-Tchaker de Blida, souffre d'une "contusion sans gravité" qui ne

remet pas en cause sa participation au match contre le Togo, dimanche en qualifications de la CAN-2019, a indiqué la Fédération algérienne de football (Faf) jeudi. "Finalement, la blessure de Bentaleb s'est avé-

rée sans gravité puisqu'il n'a qu'une contusion", précise la Faf sur son site officiel. Les Verts, qui ont bénéficié d'une journée de repos au lendemain de la rencontre amicale contre les Guinéens, reprennent jeudi

leur stage de préparation à Sidi-Moussa (Alger) en vue du match contre les Eperviers du Togo pour le compte de la première journée des qualifications de la Coupe d'Afrique des Nations Can-2019.

HANDBALL/CHAMPIONNATS DU MONDE DES U-21

Ould Ali appelle ses services à finaliser le processus de préparation

Le ministre de la Jeunesse et des Sports, El Hadi Ould Ali, a appelé jeudi ses services à finaliser, selon la feuille de route arrêtée, les différentes actions engagées dans le cadre de la préparation des championnats du monde de handball (U-21), prévus du 18 au 30 juillet prochain à Alger.

Présidant une réunion de la Commission nationale de préparation et d'organisation des manifestations sportives internationales en Algérie en présence des présidents des Fédérations algériennes d'athlétisme

et de handball, M. Ould Ali a tenu à remercier les membres de la commission "pour leur apport permanent à la réussite des différentes compétitions internationales en Algérie", selon un communiqué du ministère.

Cette réunion a permis de faire le point sur l'état d'avancement de la préparation des championnats d'Afrique juniors d'athlétisme, prévus du 29 juin au 2 juillet à Tlemcen et du Mondial de handball U-21, prévu du 18 au 30 juillet à Alger. A l'issue des différentes présentations, le ministre a invité les

fédérations organisatrices à "faire bénéficier au maximum les sportifs et staffs techniques algériens de ces manifestations et à faire découvrir aux invités de l'Algérie les différentes réalisations et sites touristiques de notre pays", selon la même source.

Lors du Mondial 2017, l'Algérie évoluera dans le groupe D aux côtés de la Croatie, de l'Arabie saoudite, de l'Islande, de l'Argentine et du Maroc.

APS

ELIMINATOIRES CAN-2019
ALGÉRIE-TOGO

Claude Leroy dit se méfier de l'attaque algérienne

Le sélectionneur du Togo, Claude Leroy, s'est dit se méfier de l'attaque de la sélection algérienne, son adversaire dimanche prochain au stade Mustapha-Tchaker de Blida (22h), dans le cadre de la 1^{re} journée des qualifications de la Coupe d'Afrique des Nations (Can-2019), affichant aussi des inquiétudes sur sa ligne défensive. "Quand vous avez devant le choix entre Brahimi, Mahrez, et Slimani et puis derrière Boudebouz, Feghouli, cela veut dire qu'ils ont un potentiel offensif extraordinaire. Après, derrière ils ont aussi de bons joueurs, à l'image d'Attal, Mandi, Medjani, Bensebaini, et Gouhlam. Idem pour les joueurs du milieu, Guedioura et Bentaleb. J'ai cité les 12, 13, 14 noms sur lesquels va s'appuyer le coach algérien avec énormément de virtuosité technique offensivement", a déclaré le technicien français dans une interview accordée depuis Marseille où les Eperviers effectuent leur stage de préparation avant de s'envoler pour Alger.

"Nous, on sait qu'on est encore en reconstruction dans le domaine défensif. Bien évidemment il y a des choix à faire, il y a des choix frileux où il faut respecter des choses en défense, mais je pense que ça ne donnera pas grande chose", a-t-il ajouté. Malgré cela, Claude Leroy a préparé ses capés pour saisir la moindre occasion dans l'espoir de bien jouer le coup. "On va penser à jouer, parce que c'est comme ça qu'on va progresser. Il faut qu'on soit bien lucide sur le potentiel et la qualité de cette équipe algérienne et savoir que dès qu'il y aura un coup à jouer, alors on essaiera d'aller leur causer des problèmes", a-t-il fait encore savoir.

La délégation du Togo est attendue à Alger ce jeudi 8 juin, après avoir livré deux matchs amicaux à Marseille, respectivement contre le Nigeria (0-3) et face aux Comores (2-0). Pour sa part, la sélection algérienne reprend jeudi le travail au niveau de son quartier général au Centre technique de Sidi-Moussa (Alger), après une journée de repos accordée aux joueurs par le sélectionneur national, Lucas Alcaraz, au lendemain de la victoire contre la Guinée (2-1), dans le seul match amical à son menu avant d'entamer les éliminatoires de la CAN camerounaise.

APS



Offres d'emplois

<p>Référence : Emploipartner-1406 Poste : Emploi Partner recrute pour BT MATMEDCO UN DIRECTEUR COMMERCIAL ET MARKETING</p> <ul style="list-style-type: none"> Le Directeur commercial et marketing a une double mission de stratégie et management. D'une part, il développe une stratégie relative à l'ensemble des produits issus de l'entreprise, en élaborant des plans marketing (analyse du marché, détermination des cibles, choix des axes publicitaires), en adaptant constamment ses plans par rapport à l'évolution du marché, en concevant et mettant en place des actions promotionnelles destinées à développer les produits et à en optimiser les ventes. D'autre part, il doit manager son équipe pour assurer le développement du chiffre d'affaires, l'augmentation de la productivité et le rendement de chacun. Au quotidien, il forme et anime les équipes commerciales et marketing dont il fixe les objectifs et suit les réalisations. Il coordonne les études marketing, supervise les processus de communication, l'administration des ventes, travaille à la création et au lancement de nouvelles offres, se met en quête d'éventuels clients <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Analyse les études et les remontées d'informations du terrain issues de la force commerciale et technique, pour mieux cerner les tendances et les composantes du marché et son évolution Evalue le positionnement de la société sur le marché, Suit l'amélioration de l'évolution des parts de marché, Définit les moyens adéquats pour développer l'offre de la société et la réalisation des objectifs: structuration de la force de vente, outils d'aide à la vente, administration des ventes, Veille au bon dimensionnement de l'équipe commerciale et recrute le cas échéant en collaboration avec le RH des stagiaires pour la réalisation de missions ponctuelles et de marketing Détermine les meilleurs arguments et les meilleurs supports à utiliser tenant compte de l'environnement et du marché puis propose à la DG une stratégie de communication adaptée Participe à l'élaboration et valide les outils d'aide à la vente (argumentaire, outils promotionnels...) Définit les modalités d'assistance et conseil pertinents aux clients Coiffe et valide l'élaboration des kits de communication, Participe à la réalisation des publications (bulletins, plaquettes...) Veille à la diffusion des supports d'information, Prend en charge l'organisation d'événements visant à promouvoir l'offre de la société : salons, séminaire... Manage et supervise les processus de ventes, de lancement et de communication des produits Suit l'avancée des produits concurrents et met en œuvre des approches marketing et commerciales adaptées et innovantes Suit et valide l'analyse de la concurrence et la traduit en outils opérationnels Conçoit et met en place des actions promotionnelles destinées à développer la commercialisation du produit et à en optimiser les ventes Suit les campagnes publicitaires et promotionnelles, Propose la nature et les volumes des produits à lancer, maintenir ou abandonner Pilote et met en œuvre la politique commerciale Participe et coiffe le lancement de nouveaux produits ou services Identifie les cibles commerciales pertinentes pour la force commerciale et définit des objectifs individuels et/ou collectifs de développement du chiffre d'affaires Forme, encadre, motive son équipe et contrôle la performance de chacun afin d'augmenter sa productivité et développer ses compétences Dirige et anime la force commerciale : accompagnement des commerciaux sur le terrain, conseils réguliers sur l'approche commerciale... Fixe la politique tarifaire à appliquer à chaque client tenant compte des marges tolérées Définit les conditions de vente selon la solvabilité du client Elabore les stratégies de ventes offensives Assure la mise en œuvre des techniques de ventes Met en place un réseau de distribution Supervise les réseaux de vente et les circuits de distribution Assure le suivi des transactions commerciales et gère le chiffre d'affaire Développe et suit les grands comptes Mène les négociations délicates et/ou avec les clients stratégiques Suit les résultats commerciaux individuels et collectifs, et valide l'atteinte des objectifs Organise et coiffe les revues de cohésion et de remise à niveau pour tous les commerciaux, avec présentation des nouvelles gammes de produits, élaboration de concepts de vente innovants Participe à la formation et à l'intégration des nouveaux collaborateurs 	<ul style="list-style-type: none"> Assure l'interface avec les autres Directions, notamment celles travaillant sur le budget (approvisionnement, finance, RH...) et veille à tout moment au respect des procédures Assure la tenue et la régularité de travail du ses collaborateurs Etablit une analyse des opérations des ventes opérées et l'évaluation des résultats par rapport aux objectifs assignés à la direction Assure le reporting auprès de la direction générale aussi bien sur les évolutions du chiffre d'affaires que sur la rentabilité de ses collaborateurs <p>Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ingénieur commercial / licencié en sciences commerciales ingénieur en commerce extérieur/ médecin / pharmacien / biologiste 10 ans d'expérience Sens de communication Capacité de négociation et de persuasion Force de persuasion Rigueur, adaptabilité et mobilité Compétences managériales Sens de l'analyse Raisonnement inductif et déductif Doté d'esprit positif et créatif Focalisé sur les résultats grande résistance à la pression Capacité de détecter et de gérer les problèmes Maîtrise du français et de l'outil informatique Discrétion élevée et intégrité morale <p>Avantages :</p> <ul style="list-style-type: none"> LAPTOP MOBILE / FORMATIONS QUALIFIANTES & SEMINAIRES / DEPLACEMENTS A L'ETRANGER <p>Lieu de travail principal :</p> <ul style="list-style-type: none"> Kouba <p>Référence : emploipartner- 1411 Poste : Emploi Partner recrute pour FILTRANS SPA UN CADRE LOGISTIQUE</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Gérer le traitement logistique de la commande, assurer le suivi du transport en sachant réagir rapidement face aux aléas Suivi des commandes au départ de l'usine ou depuis des prestataires logistiques externes/fournisseurs Coordonner le suivi de la préparation avec différents services. Relation avec les transitaires pour planifier, réserver et organiser les transports Etablissement des documents liés au mode de transport Préparation de la documentation d'accompagnement de la marchandise Communication au client des détails de l'expédition + documents d'accompagnement Transmission des dossiers pour dédouanement au transitaire et en assurer le suivi Rapprochement fin de mois avec la comptabilité Tenue à jour des documents de gestion logistique Gérer les réclamations clients. <p>Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> Bac +04 ans de formation ou déclarant en douane. 03 à 04 ans d'expérience dans le domaine logistique ou transit. <p>Lieu de travail principal :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger <p>Référence : emploipartner-1408 Poste : Emploi Partner recrute pour FILTRANS SPA UN RESPONSABLE HSE</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Prise en charge des exigences légales et réglementaires en matière de SIE. Coordination, suivi et reporting inter agences de la fonction SIE Supervision, contrôle et compte rendu sur les activités de surveillance et de gardiennage des sites de la société Montage et mise en forme du processus HSE Management et Pilotage du Processus de HSE. Mise en place du plan HSE. Pilotage de la veille réglementaire HSE et garantie de son application. Conception et confection d'indicateurs HSE et tableaux de bord Gestion et suivi des tableaux de bord HSE. Vulgarisation, Formation et sensibilisation autour du processus HSE <p>Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> Ingénieur en HSE /Ingénieur contrôle qualité et normalisation/Hygiène et sécurité industrielle Formation supérieure en hygiène, sécurité et environnement. Expérience minimale 02 ans 	<ul style="list-style-type: none"> Expérience sur un poste similaire souhaitée Dynamique disponible <p>Lieu de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger <p>Référence : emploipartner- 1409 Poste : Emploi Partner recrute pour FILTRANS SPA UN DIRECTEUR DE L'ADMINISTRATION GÉNÉRALE (CADRE DIRIGEANT).</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rattaché au président directeur général, vous encadrez l'équipe de la direction de l'administration générale, missions sont les suivantes: Assister le président Directeur Général dans la mise en œuvre des décisions de gestion, de coordination et de développement des activités relevant de son domaine de compétence ; Manager la direction, concevoir, proposer et mettre en œuvre les orientations stratégiques de ses différents services. Veiller au respect des règles juridiques de fonctionnement de l'administration et contribuer à l'amélioration des procédures internes de l'entreprise. Garantir la qualité juridique des actes de la société, participer à la rédaction de dossiers et d'actes administratifs transversaux en lien avec les services. Assurer une veille juridique, apporter un conseil aux services, alerter sur les risques juridiques et de contentieux dans l'entreprise. Superviser les procédures contentieuses, mesurer les enjeux et proposer des orientations. Supervise et contrôle la gestion des agences. Garantir l'organisation et le suivi des différents services et superviser le pré-contrôle de légalité des actes. Supervise et contrôle la Gestion du patrimoine de l'entreprise. Assurer le bon fonctionnement de la gestion des moyens généra <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> Niveau universitaire exigé et âgé de 45 ans au maximum Vous avez également des connaissances approfondies en législation et droit du travail Vous connaissez le fonctionnement et les procédures administratives Expérience d'au moins 5 ans dans un poste similaire Bonnes capacités de rédaction (français et arabe), l'anglais serait un plus Maîtrise parfaite de l'outil informatique Autonome, réactif et doté de fortes aptitudes rédactionnelles et relationnelles vous faites également preuve de qualités d'analyse, de synthèse et avez le sens du service public Bon manager, disponible et à l'écoute de vos agents, vous savez piloter une équipe pluridisciplinaire. <p>Lieu de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger <p>Référence : emploipartner- 1410 Poste : Emploi Partner recrute pour FILTRANS SPA UN COORDINATEUR SIE (SÛRETÉ INTERNE D'ÉTABLISSEMENT)</p> <p>Missions :</p> <ul style="list-style-type: none"> Rattaché au Responsable HSE Coordinateur des structures de sûreté interne des agences Consolide les moyens humains et matériels des dispositifs à mettre à la disposition des SIE locales Coordonner les relations de la société de gardiennage Suivi des actions de plusieurs commissions (Inventaires, Créances Hygiène et sécurité) Autres activités sur la gestion du patrimoine. Veiller à l'application de la réglementation relative à l'hygiène et la sécurité du travail S'assurer de la mise en application des mesures de prévention <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> Niveau universitaire exigé et âgé de 45 ans au maximum Vous avez également des connaissances en Hygiène et sécurité Vous connaissez le fonctionnement et les procédures administratives Expérience d'au moins 2 ans dans un poste similaire Bonnes capacités de rédaction (français et arabe), l'anglais serait un plus Maîtrise parfaite de l'outil informatique Autonome, réactif et doté de fortes aptitudes rédactionnelles et relationnelles, vous faites également preuve de qualités d'analyse, de synthèse et avez le sens du service public. disponible 	<p>Lieu de travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger. <p>Référence : emploipartner- 1412 Poste : Emploi Partner recrute pour FILTRANS SPA DES COMMERCIAUX LOGISTIQUES</p> <p>Descriptif de poste:</p> <ul style="list-style-type: none"> Elaborer la proposition commerciale et arrêter avec le client les modalités du contrat de vente ou le devis Commercialiser la prestation transport logistique. Prospection, développement de nouveaux clients (exploitation des fichiers Prospecter des opportunités du réseau, suivi des outils d'aide à la commercialisation afin d'identifier, détecter et développer des opportunités...) Prospecter, développe et assure le suivi de la clientèle. Dans la négociation commerciale Satisfaire les besoins du client en lui assurant rapidité et sécurité dans le transport Répondre aux appels d'offres en étroite collaboration avec le directeur de la division Veille permanente de la concurrence au niveau local et national Reporting... <p>Capacités et expérience souhaitées:</p> <ul style="list-style-type: none"> Niveau universitaire exigé et âgé de 35 ans au maximum Formation en logistique internationale ou commerce internationale Au minimum 2 ans d'expérience Persévérance, bon relationnel Résistance au stress et capacité d'écoute sont nécessaires, afin de déceler les besoins des clients et répondre à la demande. <p>Lieu du travail:</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger <p>Référence : Emploipartner-1404 Poste : Emploi Partner recrute pour ATLAS COPCO ALGERIE UN DIRECTEUR DES FINANCES</p> <p>Missions:</p> <ul style="list-style-type: none"> Garantir la fiabilité et l'exactitude des informations comptables et des reporting de l'entreprise Analyse financière régulière. Gérer les relations avec les départements financiers et comptables de l'entreprise Gérer les relations avec les institutions financières, les auditeurs et tout autre acteur externe, Suivre les facturations, le recouvrement, Assurer le reporting mensuel/budget, Assurer l'application des règles comptables locales en fonction des besoins identifiés, Assurer le contrôle et le suivi de la trésorerie dans le respect des procédures de l'entreprise, Autoriser le paiement des fournisseurs Suivi de la gestion des stocks <p>Profil :</p> <ul style="list-style-type: none"> Expérience requise Au moins 2 à 3 ans d'expérience sur le même poste Expérience exigée en multinationale ou en entreprise privée <p>Diplôme requis</p> <ul style="list-style-type: none"> Licence en finances <p>Compétences</p> <ul style="list-style-type: none"> Maîtrise de l'anglais obligatoire (pour la communication avec le groupe, lecture, mail, téléconférence) Bonnes connaissances des systèmes de contrôle de gestion (en interne) Bonnes connaissances de la réglementation en vigueur (lois de finances, comptabilité, compétences analytiques Très bonnes connaissances en finances D'excellentes compétences interpersonnelles Doit être fiable pour maintenir une stricte confidentialité Aptitude aux présentations fréquentes Aptitudes à la communication verbale et écrite, Capacités de définir des priorités et respecter les délais Très bon sens de l'organisation, Aptitude à la prise de décision pour aux besoins du développement Excellent niveau dans la résolution des problèmes Compétences en informatique <p>Lieu de travail principal :</p> <ul style="list-style-type: none"> Alger / Route de Sidi Menif Tranche 3 Lot N°119 ZERALDA. <p>Référence : emploipartner- 1407 Poste : Emploi Partner recrute pour - Red FabriQ – UN INGÉNIEUR DE DÉVELOPPEMENT .NET</p>
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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

SOINS ET BEAUTÉ

Les bienfaits du sauna

Le sauna est une technique nordique qui utilise la chaleur sèche, à des températures souvent proches de 100°C, maintenues grâce à des structures en bois permettant de bien retenir la chaleur. Pour profiter au mieux de ses effets bénéfiques, en termes de détente et d'élimination des toxines, quelques règles simples doivent être respectées.

Evitez les séances de sauna immédiatement après l'effort ; ne dépassez pas deux séances par semaine ; il ne faut pas rester plus de dix minutes de suite à l'intérieur, et une séance complète ne doit jamais dépasser la demi-heure dans la pièce chaude ; les températures élevées doivent être atteintes progressivement, et certainement pas lors de la première séance ; évitez de lire le journal : sous l'effet de la chaleur, il risque de provoquer des émanations de plomb, particulièrement toxiques ; buvez abondamment auparavant ; respectez la règle du chaud et froid : après

vous être douché à l'eau tiède, choisissez votre place en fonction de votre aptitude à supporter la chaleur (qui s'élève avec l'altitude) et installez-vous quelques minutes dans le sauna, assis ou allongé sur une serviette ;

sortez prendre une douche froide quelques instants et revenez dans le sauna ; restez de nouveau quelques minutes, puis sortez définitivement, ou bien prolongez encore d'un cycle ;

Enfin, n'oubliez pas de boire abondamment après. Les vertus du sauna sont nombreuses, que ce soit pour lutter contre le stress, l'insomnie, les rhumatismes et douleurs musculo-articulaires, ou bien pour embellir et assouplir la peau, mais sachez qu'en aucun cas vous ne maigrissez grâce à cette technique ! La perte de poids que vous pourrez constater est en réalité due à la sudation, et vous récupérez rapidement cette eau perdue.

Certains travaux suggèrent qu'à long terme, le sauna régulier améliore :

le contrôle de la tension chez le sujet hypertendu ainsi que la rééducation après un

infarctus du myocarde, contrairement à ce que l'on aurait pu s'attendre ; la fonction respiratoire. Il pourrait ainsi s'avérer bénéfique chez les patients atteints d'asthme et de bronchite chronique ; les rhumatismes inflammatoires (arthrose, polyarthrite rhumatoïde), les douleurs articulaires, les tensions musculaires et la fibromyalgie ; certaines affections dermatologiques comme le psoriasis (le sauna ne dessèche pas la peau). En revanche, l'hypersudation pourrait accentuer certains cas d'eczéma ou de dermatites atopiques.

Les contre-indications au sauna sont l'angor instable, l'infarctus du myocarde récent et le rétrécissement aortique sévère. Dans l'immense majorité des cas, il est sans danger en cas de maladie coronaire, à condition qu'elle soit stable, et en cas de nécrose myocardique, à condition qu'elle soit ancienne. Très peu d'infarctus du myocarde ou de morts subites ont été enregistrés durant des séances de sauna (en l'absence de consommation d'alcool).

Contrairement aux idées reçues, une séance de sauna ne permet pas de maigrir. Il



est vrai que l'on peut perdre jusqu'à 1,5 litre de sueur (et non de graisse), mais ce liquide perdu est aussitôt réabsorbé lorsque l'on boit.

Conseils pour mieux cuisiner



Trop salé !", "Trop sucré!", la cuisine c'est aussi le dosage des saveurs. L'expérience permet de créer et d'apprécier sans cesse de nouveaux goûts. Ce sont les petites astuces qu'il faut connaître pour devenir une bonne cuisinière

Donner du goût

- à une purée de pommes de terre ou à un plat de pâtes en les salant
- à des spaghettis en y ajoutant une sauce tomate préalablement préparée.

Faire ressortir le goût :

- en arrosant les fraises de jus de citron
- en ajoutant du sucre aux petits-bois nouveaux ou aux carottes pour renforcer leur goût
- en hachant menu les fines herbes (persil, cerfeuil, estragon), ou les oignons pour libérer toutes leurs saveurs.

Adoucir les saveurs trop fortes

- l'acidité du citron ou l'amertume du cacao peuvent être atténuées en les mélangeant avec du sucre
- les endives sont amères ; mélangées à des pommes, des noix et des betteraves, leur goût est meilleur
- la purée de céleri à la saveur très forte est adoucie par adjonction de crème fraîche ou d'un jaune d'œuf
- ajouter un peu de sucre dans un plat de tomates à la provençale masque l'acidité.

Créer de nouveaux accords gustatifs

- des petits pois accompagnés de riz et de salade cuite
- une côte d'agneau grillée aux herbes de Provence
- une béchamel avec de la noix de muscade râpée.

Les produits de saison sont toujours plus avantageux. Aussi, en saison les hari-

cots verts frais sont moins chers que les haricots secs. Il va sans dire que les produits frais sont également plus savoureux et plus sains que les produits transformés.

Comparez les produits sur les rayons des supermarchés et vous verrez que ceux placés au niveau des yeux sont beaucoup plus chers.

Alors, regardez plus haut et plus bas pour trouver des denrées similaires, peut-être moins coûteux

Lorsque vous faites l'achat de volaille, achetez le plus gros car la carcasse pèse à peu près la même chose même s'il est plus gros, alors la différence de prix entre un gros et un petit vous la récupérez avec de la viande en plus. De plus, préparez vous-même vos viandes :

désossez le poulet, avec les os faites un bon bouillon maison pour faire des soupes et potages, faire cuire le riz et même vos légumes.

Grattez vos légumes au lieu de les peler, vous leur conserverez ainsi le plus de vitamines possible. Le fromage se congèle bien avec certaines précautions, par exemple, emballez-le dans du papier aluminium il desséchera moins vite. Lorsque vous avez des restes de fromage qui commencent à dessécher ou à moisir, retirez la plus grosse partie de ce qui n'est plus bon et râpez-le.

Purée de pomme de terre légère et

melleuse

Vous voulez faire de la purée de pommes de terre vraiment légère et moelleuse? Rien de plus simple : ajoutez une pincée de bicarbonate de soude ou de poudre à pâte avant de mélanger.

Peler une tête d'ail entière

Comment peler une tête d'ail entière en 10 secondes : la placer dans un bol, recouvrir avec un autre et agiter vigoureusement. C'est tout... et ça marche vraiment!

Râper du fromage plus rapidement

Vous avez du fromage à râper? Enduisez la râpe d'un peu d'huile. La tâche sera beaucoup plus facile, rapide et propre!

Hacher des herbes aisement

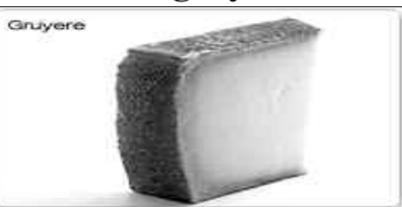
Avant de hacher des herbes, saupoudrez un peu de sel sur la planche. Comme ça, elles resteront bien en place.

Conserver vos citrouilles plus longtemps

Une fois taillées, les citrouilles se gâtent rapidement. Pour les garder plus longtemps, vous pouvez y mettre quelques sachets de sel de silice, qui absorberont l'humidité. Ces petits sachets sont facilement trouvables puisqu'ils viennent avec l'emballage de plusieurs produits.

Trucs et astuces

Conserver du gruyère



Si vous avez gardé un morceau de gruyère quelques jours de trop et que vous le retrouvez dur et sec, ne le jetez pas. Faites-le tremper une dizaine de minutes dans du lait non bouilli.

Réussir votre pâte à tarte



Pour que la pâte soit moins collante, l'eau que vous incorporez à la pâte doit être absolument glacée. Si vous désirez que votre pâte soit plus croustillante, piquer l'abaisse à l'aide d'une fourchette

sur l'ensemble de la surface, puis retournez l'abaisse dans le moule. Durant la cuisson, la vapeur s'échappera par les petits trous. Pour imperméabiliser la pâte et éviter que la garniture la détrempe, étaler une couche de blanc d'œuf non battu avec un pinceau, avant de remplir l'abaisse.

Boîte de conserve

Une boîte de conserve fermée est hermétique et surtout stérile ! une fois ouverte elle n'est plus protégée et risque une contamination... Il faut donc toujours garder les aliments



hermétiquement fermés ou bien emballés dans du film alimentaire... Ce qui est dangereux dans le métal c'est l'oxydation, c'est le cas pour généralement tous les métaux.

Page animée par O.A.A

Mots Fléchés N°3280

drogues dopantes intimidera	hâlera bien potelée	plus se- rait trop clarté du matin	réside chape- lets	faible estirpez	accompli mon temps	sourdes manguées
véhicule de bébé court- circuitier				début de révolte à poil	durillon dira toute la liste	
réunion de grains distend		un peu fou écornées	obtenu tavernier	serein vient après	prépo- sition Zeus la fit vache	
fruit tropical moteur		mot pour familier rame très rapide	dépôt de vapeur	lutte au Japon roche éruptive	douze mois refuge	petites planches
devinette	comptai inséré		trauma- tisa style jamaïcain	attaque éclair cours au début		
expédiera régiment d'antan		parvins à atteindre niveau		canton de G.Tell ventilais	terme sur le court lézarde	élargir
abon- dance	est solide pleurni- cher		oiseau de mer outil de sourcier		elle vous fait roi repaire	cham- pion choisi- rais
ajusta escro- quée				parties du nez fortune		groupes fana- tiques
à moi de bon matin			machins enrou- lement		montrer sa joie tendre intérieur	
prendre la fuite	ressas- sai forme de ferrure	stimulé rythme moderne	placé à l'étude oublie	fief du skipper bel emplumé	technique rare feuilleté	roue de poulie
repro- duira				unie	émous- sas	

SUDOKU

N°3280

SOLUTION SUDOKU

N°3279

SOLUTIONS MOTS

FLECHES 3279

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

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

D	G	E	R	A	G	D		
V	O	L	O	N	T	I	E	R
R	E	G	A	R	D	E	S	A
H	I	S	O	P	E	L	A	I
P	T	P	S	A	U	M	E	S
T	H	E	M	E	P	E	A	G
O	R	I	E	N	T	N	E	N
B	R	A	S	O	E	S	T	R
E	S	E	T	U	S	A	T	I
A	S	P	I	R	E	R	A	S
L	O	G	E	U	S	E	C	R
C	Y	A	N	O	S	E	C	O
A	N	T	E	R	O	D	E	E
A	C	E	R	E	S	O	T	E
H	U	E	R	A	I	L	I	E
A	T	R	E	U	R	I	N	E
S	L	A	V	E	E	T	A	M
O	S	L	I	E	P	I	T	I
A	R	E	S	M	A	G	E	S
U	N	I	E	M	I	S	E	S
G	A	N	S	E	S	A	L	E

Les humains devront-ils quitter la Terre pour survivre?

L'avenir de l'homme est-il condamné sur la Terre ? Alors que la situation de la planète inquiète de plus en plus à travers le monde, certains scientifiques émettent des prédictions pour le moins pessimistes, voire radicales.

C'est le cas de Stephen Hawking. Selon le célèbre astrophysicien britannique, les humains devront quitter la Terre pour pouvoir survivre et ce, d'ici à peine 100 ans. Cette prédiction choc est extraite d'un documentaire diffusé l'été prochain par la BBC et intitulé "Stephen Hawking: Expedition New Earth". Dans ce programme, l'astrophysicien britannique explore les dernières avancées en matière d'astronomie, de biologie et de technologie des fusées qui pourraient un jour

permettre aux humains de vivre sur Mars. "Ce voyage montre que l'ambition du professeur Hawking n'est pas aussi fantastique qu'elle ne paraît - la science est plus proche de la science fiction que nous n'avons jamais pensé", a expliqué la BBC dans un communiqué.

S'échapper de "notre fragile planète"

Âgé de 75 ans, Stephen Hawking est un habitué des déclarations choc destinées à sensibiliser le public sur la situation de la planète. En novembre 2016, l'astrophysicien avait déjà mis en garde quant au futur de l'espèce humaine : "Je ne pense pas que nous survivrions encore 1.000 ans sans nous échapper de notre fragile planète", avait-il expliqué lors d'une conférence.

Aujourd'hui, Hawking semble avoir raccourci son calendrier puisqu'il ne parle plus d'un millénaire mais d'un siècle. Mais quelle sera l'objet de notre perte ? Pour le physicien



qui étudie la question depuis longtemps, les possibilités sont multiples : une guerre nucléaire, le changement climatique, une épidémie virale ou l'intelligence artificielle seraient autant de menaces. Si les chances d'une catastrophe sur Terre pour une année donnée sont relativement faibles, estimait en 2016 l'astrophysicien, cela pourrait devenir avec le temps une quasi certitude d'ici un millier ou une dizaine de milliers d'années. Dans tous les cas, l'humanité sera la seule

responsable de sa perte, à moins donc qu'elle ne trouve une autre planète à coloniser. Comme expliqué précédemment, Hawking n'en est pas à son coup d'essai en matière d'annonce choc. Or, si les menaces évoquées sont bien réelles, on est encore loin de pouvoir coloniser une planète. Les agences spatiales rêvent de pouvoir envoyer d'ici peu une mission humaine vers la planète Mars. Mais il reste un long chemin à parcourir avant d'y parvenir et de nombreuses questions restent en suspend

sur les technologies nécessaires comme sur la sécurité des futurs "marsonnautes". De même, si la recherche de planètes similaires à la Terre bat son plein, on est encore loin d'avoir trouvé une réelle jumelle de la planète bleue. Grâce aux missions menées, les astronomes ont découvert plusieurs exoplanètes situées dans la zone habitable de leur étoile mais toutes n'ont dévoilé qu'une infime partie de leurs secrets.

Pourquoi les meilleures idées nous viennent-elles souvent sous la douche ?



Vous êtes sur un projet important et séchez à trouver de nouvelles idées. Et si vous alliez prendre une douche ? Non, rien à voir avec l'hygiène, cette activité pourrait tout simplement donner un coup de pouce à votre créativité. Nous sommes

d'ailleurs nombreux à avoir constaté que c'est souvent sous la douche que nous viennent les meilleures idées, mais pourquoi ? Une explication scientifique s'impose. C'est un processus complexe favorisé par des facteurs particuliers autant extérieurs

qu'organiques. La créativité est en effet étroitement liée au contexte et à l'environnement. Or, la douche offrirait les conditions idéales. Une étude menée en 2012 par des chercheurs des National Institutes of Health a offert un début de réponse pour comprendre le phénomène.

Une attention relaxée

Les scientifiques ont ainsi fait une découverte étonnante au niveau des aires cérébrales. En pleine créativité, les aires que nous utilisons au quotidien semblent se désactiver tandis que d'autres plus rarement utilisées s'activent. "Les artistes ont montré une activité plus faible dans une partie de leurs lobes frontaux appelée cortex préfrontal dorsolatéral et une activité plus forte dans une autre aire appelée cortex préfrontal médian", ont résumé les auteurs de l'étude dans

la revue *Nature*. L'aire désactivée est impliquée dans la prise de décision tandis que la seconde est liée aux associations, au contexte et aux réponses émotionnelles. L'équipe en a ainsi conclu que le cerveau montre "une relaxation des fonctions exécutives". Un relâchement qui favoriserait "une attention naturelle non-ciblée" qui pourrait être un facteur important de la créativité. D'autres critères entreraient également en jeu. Alice Flaherty, neurologue américaine, a expliqué que l'activité de la dopamine intervient directement dans le processus de créativité. Ainsi, plus ce neurotransmetteur est libéré, plus la créativité serait favorisée. Ce qui nous ramène directement à la douche. Comme l'exercice physique, cette activité fait partie de celles qui favorisent la libération de dopamine.

L'encyclopédie

DES INVENTIONS

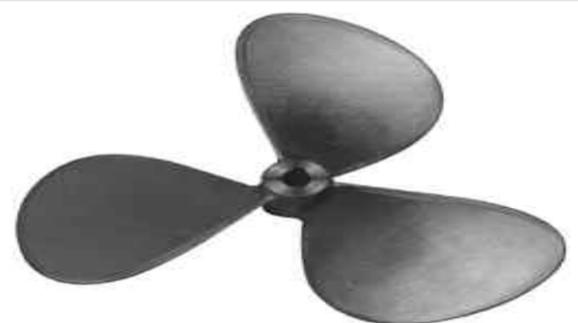
HÉLICE

Inventeur : John Stevens

Date : 1804

Lieu : États-Unis

En 1785, le mécanicien anglais Joseph Bramah breveta une hélice à seize pales pour propulser les bateaux. Mais la première expérience est due à l'Américain John Stevens qui accoupla deux hélices quadri-pales à une chaudière monocylindre pour remonter la Paissaic River.



LES SIMPSON
LES FUTURE-DRAMA

20h55

Alors que Bart et Lisa se chamaillent dans la rue, ils entrent chez le professeur Frink par la fenêtre de la cave. Le professeur, qui semblait les attendre, affirme avoir trouvé le moyen de prédire l'avenir grâce à sa nouvelle invention fonctionnant avec l'astrologie. Bart et Lisa, intrigués, regardent leur adolescence sur grand écran.

FUGUEUSES



20h55

Claude, une femme qui a bien vécu dans le passé, vient de se sauver de la maison de retraite où elle est censée finir ses jours. Margot, quant à elle, a fui son mari. Toutes les deux se retrouvent au bord de la route nationale. Chacune espère qu'une voiture passera et la prendra à son bord. Au fil de la nuit, les deux femmes font connaissance, se racontant leur vie qu'elles fuient sans savoir vraiment ce qu'elles cherchent et encore moins ce qu'elles vont trouver...

ON N'EST PAS COUCHÉ



20h55

Aux côtés de Laurent Ruquier, Vanessa Burggraf et Yann Moix commentent les événements de la semaine écoulée. Des personnalités du monde politique, de la chanson, du cinéma, de la littérature, du sport ou des médias sont également conviées pour évoquer leur actualité. Chacun se prête au jeu des questions des chroniqueurs qui pimentent les discussions sans langue de bois.

LE SANG DE LA VIGNE



20h55

Dans le Jura, Roch Orgelet, vigneron, est assassiné. Le meurtrier camoufle le crime en suicide. Benjamin et France se rendent dans un domaine pour y retrouver Nancy qui envisage d'investir dans les lieux. Sur place, Philippe, un œnologue, met en garde Benjamin sur les ambitions de Nancy. Elle pourrait être liée à la mort d'Orgelet. Benjamin prend alors contact avec Aurélien, le beau-fils d'Orgelet.



LA SELECTION DU MIDI LIBRE

LE RÊVE DU NOUVEAU MONDE
LES PORTS

20h55

A la fin du XIXe siècle, cinq grands ports assurent la liaison transatlantique : Hambourg, Le Havre, Liverpool, Rotterdam et Brême. A Hambourg, Albert Ballin, directeur maritime allemand, développe des billets bon marché et augmente le nombre de passagers. Sous Guillaume II, il fait construire d'imposants paquebots. Autour du XXe siècle, armateurs allemands et anglais se livrent une guerre commerciale. A bord des navires, le confort n'est pas le même selon les classes sociales.

A LA POURSUITE DE LA LANCE
SACRÉE

20h55

Le professeur Bachmann, mentor de l'archéologue Eik Meiers, a disparu. A priori, Bachmann était à la recherche de la Lance sacrée, qui aurait percé le corps du Christ sur la croix et à laquelle sont attachés des pouvoirs d'invincibilité. Eik, sa fiancée Katharina et Justus, un restaurateur d'œuvres d'art, partent à la recherche du savant et de la fameuse lance. Cette course les entraîne sur les pas de l'écrivain allemand Johann Wolfgang von Goethe, lequel a protégé l'arme par toute une série de pièges démoniaques et d'énigmes sinistres. Mais ils ont aussi à leurs trousses un terrible baron qui rêve de s'en emparer pour réaliser de bien sombres projets...

HAWAII 5-0



20h55

Harry Brown, un enquêteur privé de la vieille école, se rend dans les bureaux du 5-0 pour demander de l'aide à McGarrett. Céline, une jeune femme qu'il était chargé de suivre à la demande de son épouse, Tom Stratham, a en effet été enlevée sous ses yeux. L'affaire se complique quand une amie de la victime, Natasha, est à son tour kidnappée. Parallèlement, Danny est préoccupé depuis qu'il a appris que Rachel allait divorcer d'avec Stan.

THE VOICE, LA PLUS BELLE
VOIX

20h55

Il ne reste désormais qu'un talent par équipe. Quatre candidats s'affronteront lors de cette finale et devront donner le meilleur d'eux-mêmes afin de remporter la compétition. Tous chanteront en solo ainsi qu'en duo avec leur coach puis une personnalité. Le successeur de Slimane, vainqueur l'an dernier, enregistrera un album pour Universal Music. A ce jour, Florent Pagny compte deux victoires tandis que Zazie et Mika ont déjà décroché le trophée une fois chacun. Si tous ne cachent pas leur envie de pouvoir enrichir leur palmarès, M. Pokora, quant à lui, espère bien que sa première saison lui portera chance et verra son poulain arriver en tête des votes des téléspectateurs.

CRISTINA CORDULA

MARIÉE : SA ROBE HAUTE COUTURE FAIT L'UNANIMITÉ !

Dans Les Reines du Shopping, Cristina Cordula juge les tenues et les mises en beauté de ses candidates et leur prodigue de précieux conseils. Pour son mariage, la présentatrice télé a subi, à son tour, un examen méticuleux réalisé par ses admiratrices. Et la sentence est tombée : grâce à sa robe,

Cristina est "dans le thème" ! C'est à Capri que Cristina Cordula et son compagnon, l'homme d'affaires français Frédéric Cassin, se sont dit oui ! Les époux et leurs proches ont célébré cette union au Caesar Augustus, un hôtel cinq étoiles de l'île italienne. Les chanceux invités ont publié sur

les réseaux sociaux plusieurs photos souvenirs de l'événement. Cristina Cordula y apparaît vêtue de sa robe de mariée.

Cette robe blanche, sans manche, brodée de motifs floraux et dotée d'un col en collier également floral, est signée Giambattista Valli. Elle

est issue de la collection Haute Couture printemps-été 2017 du créateur italien, présentée au cours de la Fashion Week de Paris en janvier dernier. Cristina Cordula, Anouchka Delon et Tatiana Santo Domingo, épouse du prince monégasque Andrea Casiraghi, avaient assisté au défilé.



KATE MIDDLETON TOUT LE MONDE VEUT SES BASKETS À... 60 EUROS !

Et si on s'habillait comme la duchesse de Cambridge ? En tout cas, ce n'est pas impossible puisque Kate Middleton ne s'habille que de tenues abordables que le grand public peut s'offrir. Dès que l'épouse du prince William s'affiche avec une pièce tendance, celle-ci finit en rupture de stock... Cette fois-ci c'est au tour des chaussures, et pas n'importe lesquelles : des baskets !



MARION BARTOLI TRANSFORMÉE, AFFICHE UNE NOUVELLE SILHOUETTE À ROLAND-GARROS

Il y a tout juste un an, Marion Bartoli s'affichait plus mince que jamais à Roland-Garros, au point d'inquiéter. À l'époque, l'ex-championne de tennis vainqueur de Wimbledon en 2013 invoquait "une nouvelle vie", mettant son impressionnante perte de poids sur le compte de l'arrêt de sa carrière. C'est de nouveau avec une autre silhouette, plus proche de l'ancienne, que la jeune femme de 32 ans participe au tournoi des légendes de Roland-Garros.

instagram. @mrrober

Fadjr	03h38
Dohr	12h48
Asr	16h39
Maghreb	20h09
Icha	21h50

SYRIENS BLOQUÉS À FIGUIG

LES AUTORITÉS MAROCAINES BAFOUENT LEURS OBLIGATIONS INTERNATIONALES

Les autorités marocaines, en refusant aux réfugiés syriens bloqués à Figuiq (Maroc) depuis avril dernier, la possibilité d'entrer en contact avec le Haut Commissariat des Nations unies pour les réfugiés (HCR) et de recevoir une aide humanitaire d'urgence, bafouent leurs obligations internationales en matière de protection des réfugiés, a déploré avant-hier l'organisation de défense des droits de l'Homme Amnesty International (AI).

"En refusant aux réfugiés syriens la possibilité d'entrer en contact avec le HCR, les autorités marocaines bafouent leurs obligations internationales. Ces personnes ont fui des massacres et des bombardements en Syrie et sont venues chercher la sécurité dans un autre pays, les autorités marocaines doivent leur accorder le droit de demander l'asile", a déclaré Heba Morayef, directrice des recherches pour l'Afrique du Nord à Amnesty International.

Ces ressortissants syriens, parmi lesquels figurent 10 enfants, sont bloqués depuis deux mois dans une zone tampon située sur le territoire marocain et ils ont jusqu'à présent survécu grâce à l'aide et aux denrées fournies de manière informelle par des habitants de Figuiq, avec l'aide de la police des frontières marocaines, relève Amnesty International, ajoutant que cette aide s'est interrompue le vendredi 2 juin 2017 au matin.

"La police des frontières marocaine n'a, pour l'instant, autorisé aucun groupe marocain de défense des droits humains, ni aucune organisation humanitaire, y compris le HCR, à se rendre sur place", regrette l'organisation, rappelant que le HCR "n'est pas présent dans cette zone frontalière et n'est autorisé à enregistrer directement les demandeurs d'asile que dans un seul bureau situé à Rabat, capitale du Maroc".

Concernant l'état dans lequel se trouvent les réfugiés syriens, Amnesty International a fait savoir que "deux des



Syriens bloqués souffrent d'hypertension et un autre d'une maladie rénale, mais les autorités marocaines ne leur ont offert aucun soin et ne leur ont pas permis de rencontrer les médecins qui accompagnaient les organisations marocaines de défense des droits humains qui ont tenté de se rendre sur place".

"Les réfugiés dorment dans des abris de fortune, qui ne les protègent guère des insulations dans une région où les températures peuvent atteindre 45 degrés, ni de la menace des attaques de serpents", dénonce l'organisation de défense des droits de l'Homme, soulignant "qu'au lieu de renvoyer de force les réfugiés syriens dans une zone tampon aride et désertique, où leurs conditions de vie se dégradent, les autorités marocaines doivent de toute urgence leur apporter une aide humanitaire et autoriser les organisations humanitaires à se rendre sur place pour évaluer leurs besoins".

"Les autorités marocaines ne doivent pas mettre en danger la vie des réfugiés en les laissant piégés à la frontière dans des conditions difficiles et sans aide humanitaire. Elles doivent immédiatement leur

permettre d'entrer dans le pays et d'exercer leur droit de demander l'asile auprès du bureau compétent du HCR au Maroc", affirme Amnesty International.

Pour rappel, l'Algérie a décidé de lever provisoirement le dispositif mis en place pour l'accueil et la prise en charge de ce groupe de ressortissants syriens et regretté qu'en dépit de toutes les dispositions prises pour accueillir ces personnes, le HCR n'ait pas été en mesure d'aboutir à une solution.

"Dans le cadre de la mise en œuvre de la décision des plus hautes autorités algériennes d'accueillir, à titre exceptionnel et humanitaire, à la demande du HCR le groupe de ressortissants syriens bloqués à Figuiq en territoire marocain depuis le 17 avril dernier, le gouvernement algérien a dépêché sur place à Béni-Ounif une délégation officielle chargée de l'accueil, à laquelle s'est joint le représentant du HCR en Algérie, Hamdi Boukhari", avait affirmé le porte-parole du ministère des Affaires étrangères, Abdelaziz Benali Cherif, dans une déclaration à l'APS.

"Un dispositif spécial a été mis en place et les moyens humains et matériels adé-

quats ont été mobilisés pour assurer l'hébergement, dans des conditions décentes et prodiguer les soins nécessaires conformément aux traditions d'hospitalité du peuple algérien au groupe en question", avait-il ajouté, soulignant qu'"en dépit de toutes les dispositions prises pour accueillir ce groupe de migrants, le HCR n'a pas été en mesure d'aboutir à une solution".

"Devant cette situation regrettable, l'Algérie se voit contrainte de lever provisoirement le dispositif mis en place pour leur accueil et leur prise en charge et ce, dans le respect des règles et de la pratique internationale en la matière", avait-il affirmé.

DÉCÈS DU
DIRECTEUR EXÉCUTIF
DU FNUAP

**MOKHTAR
HAZBELLAOUI
SIGNE LE REGISTRE
DE CONDOLÉANCES**

Le ministre la Santé, de la Population et de la Réforme hospitalière, Mokhtar Hazbellaoui, a signé jeudi le registre de condoléance ouvert au siège du Fonds des Nations unies pour la population (FNUAP) à Alger au nom du président de la République, Abdelaziz Bouteflika, suite au décès du directeur exécutif de cette organisation, Babatunde Osotimehin.

"Nous avons appris avec affliction le décès du Docteur Babatunde Osotimehin, Secrétaire général adjoint et Directeur exécutif du Fonds des Nations Unies pour la population qui fut un homme plein de qualités et de vertus et un responsable pleinement dévoué à son travail", a écrit M. Hazbellaoui sur le registre.

"En cette douloureuse circonstance, je présente au nom du président de la République, Abdelaziz Bouteflika, mes sincères condoléances et ma compassion à la famille du défunt et au personnel du FNUAP, notamment son staff à Alger", a-t-il ajouté.

A l'issue de la signature, le ministre a eu des entretiens avec la représentante du FNUAP à Alger, Maria Khan, qui lui a présenté un exposé sur le plan d'action de cette instance et ses objectifs dans le cadre du programme du dividende démographique.

Le docteur Babatunde Osotimehin est décédé subitement au début de cette semaine à l'âge de 68 ans, à son domicile. Il avait été nommé à la santé publique comme quatrième directeur exécutif du FNUAD, le 1^{er} janvier 2011. Le défunt avait occupé le poste de ministre de la Santé au Nigeria et était directeur général de l'organisme nigérien pour le contrôle du Sida.

D'UNE MAGNITUDE
DE 3,1

**MÉDÉA A ENCORE
TREMBLÉ**

Une secousse tellurique de magnitude 3,1 sur l'échelle de Richter, a été ressentie dans la wilaya de Médéa, a indiqué avant-hier un communiqué du Centre de recherche en astronomie, astrophysique et géophysique (CRAAG). La secousse a été localisée à deux kilomètres à l'est d'El-Omaria dans la wilaya de Médéa, précise le communiqué.

CHAMPIONNAT DE LIGUE1 MOBILIS

**LA DERNIÈRE JOURNÉE FIXÉE
POUR LE 14 JUIN**

La Ligue de football professionnel (LFP) a annoncé, hier, sur son site web que la dernière journée de la Ligue1 Mobilis de football est fixée pour le 14 juin prochain. Trois de ces rencontres se joueront en nocturne, selon les précisions fournies par la même source.

Alors que les matchs des équipes relégables ont été programmés à la même heure et dans l'après-midi du mercredi prochain à 17 h. Le programme de la 30^e et dernière journée a été arrêté comme suit :
Sidi Bel-Abbès : USM Bel-Abbès – MC Alger (22h30)

Médéa : Olympique Médéa – USM El-Harrach (17h00)

Relizane : RC Relizane – CA Batna (17h)

Béjaia : MO Béjaia – NA Hussein-Dey (22h30)

Constantine (Chahid-Hamlaoui) : CS Constantine – MC Oran (17h)

Tadjenanet : DRB Tadjenanet – ES Sétif (17h)

Alger (Omar-Hamadi) : USM Alger – JS Saoura (22h30)

Alger (20-août 1955) : CR Belouizdad – JS Kabylie (17h).