Trois terroristes éliminés et 3 autres capturés à l'Est

Page 24

HAMZA AÏT OUAMEUR, MILIEU DE TERRAIN DE L'ES SÉTIF, AU *JEUNE INDÉPENDANT* :

«Tous unis pour le doublé»

Page 13

LE JEUNE INDEPENDANT

N° 5808 - LUNDI 19 JUIN 2017

www.jeune-independant.net direction@jeune-independant.net

COMMUNE DE YAKOUREN

Que sont devenus les couffins du ramadhan des familles nécessiteuses ?

Page 2

BONNE GOUVERNANCE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, RÉFORME DE LA JUSTICE, RÉDUCTION DU DÉFICIT COMMERCIAL...

LES GRANDES LIGNES DU PLAN D'ACTION DE TEBBOUNE

Le renforcement de la bonne gouvernance, à travers la consolidation de la transparence et la moralisation de l'action publique, constitue l'un des axes du plan d'action du gouvernement Tebboune. Il en est de même pour le développement des activités agricoles productives afin de conforter la sécurité alimentaire du pays, de diversifier l'économie nationale et de réduire le déséquilibre de la balance commerciale. La réforme de la justice est également au cœur de ce plan d'action et fera l'objet d'un approfondissement dans ses principaux axes, notamment ceux liés à la protection des droits et des libertés ainsi qu'à la protection de la société contre toutes les formes de criminalité.

Page 3



PLUS D'UN MILLION D'UNITÉS SONT DÉJÀ SAISIES

LA GUERRE AUX PÉTARDS EN PLEIN RAMADHAN

Fumigène friction, double bombe, zeus, fusée pro, signal, les pétards de différentes marques font l'objet d'une «guerre» sans relâche de la part des policiers et des gendarmes en ce mois sacré. Entre octobre 2016 et ce mois de juin, plus de 5 millions d'unités de produits pyrotechniques, soit des dizaines de milliards en valeur, ont été saisies.

Page 5



QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION FONDÉ LE 28 MARS 1990 — ISSN 1111-0115. PRIX : ALGÉRIE 10 DA, FRANCE 1 EURO

ELLE EST TRÈS ATTENDUE À BÉJAÏA

La gare maritime partiellement opérationnelle dès le 30 juin

LA NOUVELLE gare maritime sera partiellement opérationnelle d'ici la fin du mois en cours. Très attendue, «sa mise en service est prévue le 30 juin», a annoncé le wali de Béjaïa, Mohamed Hattab, lors de sa visite d'inspection sur le site. «Mohamed Hattab a effectué jeudi passé une visite d'inspection au niveau de la nouvelle gare maritime pour vérifier l'état d'exécution des recommandations qu'il avait données aux responsables concernés lors de la réunion tenue au niveau de l'EPB la semaine dernière», a souligné la cellule de communication de la wilaya dans un communiqué. La mise en service de cette infrastructure moderne va certainement améliorer les conditions d'escale et d'accueil des passagers ainsi que le transit de leurs véhicules.
Pour rappel, le chef de l'exécutif «avait réuni toutes les parties concernées par le projet pour leur donner des recommandations, et ce en présence de deux directeurs centraux du ministère des transports», précise la même source. Des décisions ont été prises en commun accord avec ces responsables. «Après avoir réuni toutes les conditions nécessaires pour la mise en service partielle de la gare maritime, le wali a émis le vœu de mettre en service cette gare au profit des voyageurs durant la saison estivale en cours afin de leur assurer un meilleur accueil», souligne la même source. «Le taux d'avancement des travaux de ce projet a atteint les 87%», a-t-on indiqué à l'occasion. La gare est conforme aux normes internationales ; elle est réalisée sur deux sites enjambés par deux passerelles. Elle est dotée de tous les moyens permettant de répondre aux besoins du flux de voyageurs et peut en contenir 500. Elle dispose d'un espace pouvant contenir aussi 400 véhicules. Concernant le temps de traitement de toutes les formalités, celui-ci «sera mené en 2 heures», fait-on observer. La nouvelle gare maritime disposera d'un parking d'une capacité de 350 voitures, d'un centre commercial et d'autres locaux.

N. B.

ACCIDENT FERROVIAIRE À TIMEZRIT

Le conducteur grièvement blessé

LE TRAIN de transport de voyageurs assurant la ligne de Béni Mansour à Béjaïa a violemment percuté hier un véhicule de type 4x4. «L'accident a eu lieu peu après 12 heures, au passage à niveau non gardé, situé au lieudit Lota, commune de Timezrit», a indiqué hier la cellule de communication de la Protection civile de la wilaya de Béjaïa. «Le véhicule a été traîné sur plusieurs dizaines de mètres», ajoute la même source. Le conducteur du train, un homme âgé de 27 ans, a été grièvement blessé. Il a été désincarcéré de sa cabine et a été évacué à l'hôpital de
Sidi Aïch», précise-t-on. Par ailleurs, un véhicule léger a pris feu avant-hier au niveau du premier tunnel de Kherrata, à l'est de Béjaïa. Le véhicule a été complètement calciné. «Cet incident a eu lieu avant-hier, peu avant 15 heures», selon le même communiqué. «L'opération d'extinction a été très délicate du fait de l'atmosphère irrespirable à l'intérieur du tunnel, caractérisée par une chaleur suffocante, une vue quasi inexistante à la faveur du cumul de gaz et de la fumée dégagée par l'incendie, lesquels ont stagné à l'intérieur du tunnel», souligne-t-on. Le feu a été rapidement maîtrisé, le véhicule calciné a été dégagé à l'air libre et la circulation automobile a été rétablie juste après l'opération d'extinction. «Aucune victime n'est à déplorer. Deux agents ont nécessité une évacuation vers l'hôpital de Kherrata». **N. B.**

SELON LE BILAN TRIMESTRIEL DU CNRC AU 1er TRIMESTRE

La création de nouvelles entreprises progresse de près de 15 %

Le nombre de créations d'entreprises a augmenté de 14,9 % durant le premier trimestre de l'année en cours par rapport à la même période de 2016, portant le nombre global des entreprises en activité à 176 719 dont 10 536 entreprises étrangères associées aux entreprises nationales, indiquent les statistiques du CNRC.



De janvier à mars 2017, 5 654 entreprises, dans différents secteurs d'activité, ont été créées, parmi lesquelles 645 personnes morales étrangères inscrites au registre du commerce. Par secteur d'activités, les services ont enregistré le plus de créations avec 2 227 nouvelles entreprises (38,2 % des créations), suivi par le secteur de production de biens avec 1 550 entités (26,5 %). Dans le commerce extérieur, 824 entreprises ont été créées dans l'activité de l'importation de revente en l'état contre 121 entreprises dans l'exportation. Par zones géographique, c'est la wilaya d'Alger qui a enregistré le plus grand nombre de créations d'entreprises (1 850 nouvelles entités), suivie de la wilaya d'Oran (497 entreprises), celle de Sétif (254 entreprises), de Blida (243) et de Boumerdès (234). A l'inverse, ce sont les wilayas de Naâma, de Tindouf, d'El-Oued, d'El-Bayadh et d'Illizi qui ont enregistré le plus faible nombre de créations, avec moins de 10 nouvelles entités par wilaya.
Concernant les radiations, 1 859 entreprises ont cessé d'exercer durant le premier trimestre de 2017 contre 2 333 sur la même période de 2016 (-20,3 %). Dans ce cadre, quelque 870 Sarl ont été supprimées du registre du commerce ainsi que 686 entreprises unipersonnelles à responsabilité limitée (Eurl), 175 sociétés en nom collectif (Snc) et 115 sociétés par action (Spa). Par secteur d'activités, ce sont les services– ils ont attiré le plus d'opérateurs en matière d'immatriculation– qui ont enregistré le plus grand nombre de suppressions avec la radiation de 672 entreprises (30% des radiations), suivi par la production de biens où 565 entreprises ont cessé d'activer, et enfin l'importation de revente en l'état qui a enregistré l'élimination de 447 entités. Par ailleurs, les nouvelles inscriptions des personnes physiques, représentant 90 % des opérateurs inscrits au registre du commerce, étaient en baisse de 6,9 % sur la période allant de janvier à mars 2017, où 44 042 nouveaux opérateurs ont été inscrits contre 47 309 opérateurs durant la même période de 2016. Les nouveaux inscrits sont orientés vers la distribution en détail (27 126 inscrits), les services (14 316), la production de biens (3731) et la distribution en gros (1 652). Les radiations pour cette catégorie d'opérateurs sont également en baisse. Elles ont diminué de 19,1 %, s'établissant à 26 617 suppressions contre 32 905 suppressions sur la même période de 2016, sachant que 80 % des radiations sont réparties entre deux secteurs, à savoir la distribution en détail et les services. A fin mars 2017, le nombre d'opérateurs inscrits au registre du commerce s'élevait à 1,912 million d'opérateurs.

Z. M.

ACTIVITÉS MARITIMES

La société générale maritime maintient le rythme des activités à l'import

LE DIRECTEUR GÉNÉRAL de la société générale maritime GEMA, Mohamed Dib, a estimé que «l'année 2016 a été une année difficile au plan économique, caractérisée par une baisse sensible du trafic maritime à l'import». En effet, la société générale maritime a enregistré un ralentissement significatif en matière d'activités du trafic maritime, une activité qui constitue le socle principal de la mission de l'entreprise. Selon le même responsable, malgré cette situation peu encourageante qui a marqué l'exercice de l'année précédente, «il n'en demeure pas moins que cette conjoncture n'a pas empêché GEMA de concrétiser ses objectifs».
En effet, les données techniques montrent que la société a enregistré une activité non négligeable, qui se traduit par un nombre important de navires traités. A ce titre, le nombre de navires opérés en 2016 s'élève à 683, contre 716 en 2015, soit une baisse de 5 % (-33 navires). D'où une réduction de 30 % de la ligne régulière et de 2% du tramping. Le rapport élaboré par les services de GEMA montre que par rapport aux objectifs annuels arrêtés à 584 navires, le taux de réalisation est de 118 %. Ces résultats appréciables restent tout de même mitigés car le tonnage traité durant l'exercice 2016 est de 9 719 855 tonnes contre 10 726 129 au cours de l'exercice 2015, soit une baisse de 9 %. Cependant, il ressort de l'analyse globale que «l'entreprise a enregistré un taux d'atteinte des objectifs de 120 %, et ce comparativement aux prévisions annuelles estimées à 8 118 632 tonnes. Il faut dire que ces résultats, jugés positifs, sont le fruit d'un programme élaboré et mis en œuvre par l'entreprise, laquelle a tracé des objectifs en début d'exercice 2016. Ces objectifs entrent dans le cadre de la politique ''qualité'' de l'entreprise, qui se caractérise par la mise en œuvre d'une nouvelle dynamique de développement, laquelle vise l'amélioration continue et s'articule sur des aspects essentiels, à savoir le renforcement et la consolidation de la stratégie commerciale mise en œuvre au sein de l'entreprise, le développement de l'activité d'avitaillement prise en charge en 2016 suite à la liquidation de la société Comarpex Algérie, et enfin la recherche et la maturation de projets de partenariat, notamment dans le domaine d'exploitation de zones logistiques.

A. Timizar

COMMUNE DE YAKOUREN

Que sont devenus les couffins du ramadhan des familles nécessiteuses ?

NONOBSTANT les instructions fermes du gouvernement quant à la distribution des couffins du ramadhan aux familles nécessiteuses bien avant le début du mois sacré, aucun couffin n'a été distribué dans la commune de Yakouren, et ce une semaine avant l'Aïd-el-Fitr. Que sont donc devenus ces couffins ? Est-ce une simple négligence ou ces couffins, destinés pourtant aux familles nécessiteuses, ont-ils été détournés ? Dans ce dernier cas, qui est ou qui sont les voleurs ? En tout cas, les cinq comités de village du pôle de la commune de Yakouren ont accusé les services de l'APC de négligence. Dans une déclaration rendue publique, et dont nous détenons une copie, ils ont annoncé leur volonté d'interpeller Mohamed Bouderbali sur ce cas «d'iniquité». Par ailleurs, les signataires de la déclaration ont souligné posséder la liste de toutes les familles et personnes indigentes de leurs villages respectifs. Si les responsables des comités de village du pôle de la commune de Yakouren ont décidé d'interpeller le wali pour un éventuel correctif, l'idéal serait de saisir le ministère de la Famille et de la Solidarité pour dépêcher une commission d'enquête sur le terrain afin de déterminer si les couffins du ramadhan ont été détournés par des âmes corrompues ou que, tout simplement, leur non-distribution n'est qu'une question de négligence. Négligence qui mérite quand même une sanction administrative.

S. T.

BONNE GOUVERNANCE, SÉCURITÉ ALIMENTAIRE, RÉFORME DE LA JUSTICE, RÉDUCTION DU DÉFICIT COMMERCIAL...

Les grandes lignes du plan d'action de Tebboune

Le renforcement de la bonne gouvernance à travers la consolidation de la transparence et de la moralisation de l'action publique, constitue l'un des axes du Plan d'action du gouvernement. Il en est de même pour le développement des activités agricoles productives afin de conforter la sécurité alimentaire du pays, de diversifier l'économie nationale et de réduire le déséquilibre de la balance commerciale. La réforme de la justice est également au cœur de ce Plan d'action et fera l'objet d'un approfondissement dans ses « principaux axes, notamment ceux liés à la protection des droits et des libertés ainsi qu'à la protection de la société contre toutes les formes de criminalité.

Le gouvernement de Abdelmadjid Tebboune compte dans son Plan d'action, qui sera présenté demain devant l'Assemblé nationale populaire, clarifier les règles qui organisent les rapports entre les institutions et entre les institutions et les citoyens ainsi qu'à consolider les règles de transparence qui régissent la vie publique et qui assurent la sérénité dans la société.

Le gouvernement œuvrera dans ce sens à renforcer la moralisation de la vie publique, à éliminer les situations de conflit d'intérêt et d'incompatibilité dans l'exercice des mandats et fonctions, à protéger les biens publics et privés, à renforcer la lutte contre la corruption et à prendre toutes les mesures visant à lutter contre le gaspillage.

Pour y parvenir, le gouvernement compte veiller « à garantir l'intégrité des responsables publics par le renforcement des exigences de transparence et d'exemplarité, nécessaires pour restaurer la confiance des citoyens envers les institutions» . Il veillera aussi à prévenir des conflits d'intérêts (...) et au renforcement des dispositions régissant les incompatibilités d'activités et « à rénover le cadre déontologique et juridique applicable aux agents publics par le renforcement des dispositifs en vigueur» . Le gouvernement promet dans son plan d'action d'"imposer une plus grande traçabilité de la décision publique et des actes et procédures liés à la gestion des deniers et biens publics et accroitre la transparence de la commande publique, et améliorer la transparence de la vie économique à travers l'encouragement de la publication des comptes des entreprises» .

Le Plan d'action du gouvernement a placé, par ailleurs, le développement des activités agricoles productives dans un objectif visant non seulement à conforter la sécurité alimentaire du pays, mais aussi à diversifier l'économie nationale et à réduire le déséquilibre de la balance commerciale des principaux produits de base.

Dans cette perspective, ce Plan d'action a identifié plusieurs axes pour la réalisation de ces objectifs.

Il s'agit, d'abord, de l'extension des superficies irriguées d'un million d'hectares qui seront issus de la valorisation et de la consolidation du potentiel existant sur une superficie de 261.500 hectares, ainsi que de la création de nouveaux périmètres de concessions agricoles avec la mise en valeur effective de 370.000 hectares, auxquels s'ajouteront de nouveaux grands périmètres d'irrigation totalisant une superficie de 331 000 hectares. La poursuite du développement de l'agriculture saharienne par la création de nouveaux périmètres de mise en valeur est également prévue par la Feuille de route du gouvernement.

Les autres mesures portent sur le confortement de la protection sanitaire et phytosanitaire et le développement de la mécanisation, ainsi que la résorption de la jachère, qui doit porter à terme sur une superficie de 576.000 hectares qui seront consacrés aux légumineuses fourragères.

Il est également prévu le développement et le recours aux semences à haut potentiel productif, ainsi que le développement de l'industrie agroalimentaire afin de valoriser la production agricole notamment pour certaines spéculations ayant connu une croissance avérée (maraîchage dont la pomme de terre et l'oignon, viandes blanches et rouges...) et de promouvoir l'exportation des produits agricoles bénéficiant d'avantages comparatifs.

Le gouvernement s'engage, par ailleurs, à parachever les programmes d'investissements inscrits dans le cadre de l'extension des capacités de stockage y compris celles en froid qui seront poursuivies, ainsi que les programmes relatifs à la modernisation des unités de transformation et d'abattage.

La réforme de la justice fera l'objet « d'un approfondissement» dans ses « principaux axes» notamment ceux liés à la protection des droits et des libertés ainsi qu'à la protection de la société contre toutes les formes de criminalité.

T. R.

Les collectivités locales seront davantage associées à l'activité économique

LE GOUVERNEMENT va attribuer aux collectivités locales un plus grand rôle économique au point de leur donner la latitude de s'ériger même en potentiels investisseurs institutionnels. Afin de leur permettre de participer activement à l'effort de transition vers une économie diversifiée, le gouvernement prévoit la mise en place de plusieurs mécanismes d'ordre fiscal et de gestion essentiellement. Il s'agira ainsi de l'adaptation de la fiscalité locale et de l'élaboration d'une loi spécifique relative à la fiscalité locale, à même d'assurer une valorisation des potentialités de chaque collectivité. En outre, le gouvernement veillera à améliorer les systèmes de solidarité inter-collectivités en l'orientant vers le financement d'investissements rentables et le renforcement de l'attractivité économique des collectivités territoriales. Les autres mécanismes porteront également sur l'orientation des établissements publics locaux vers des logiques de performance économique et la promotion de la gestion délégatoire et partenariale des services publics locaux, indique le Plan d'action qui cite aussi le renforcement du suivi et de l'accompagnement des investisseurs par les collectivités territoriales. **S. N.**

ZARIF À ALGER DANS LE CADRE D'UNE VISITE DANS LA RÉGION

Tebboune reçoit le ministre iranien des Affaires étrangères

LE PREMIER ministre, Abdelmadjid Tebboune, a reçu, hier à Alger, le ministre des Affaires étrangères de la République islamique d'Iran, Mohammad Javad Zarif, qui effectue une visite de travail en Algérie, indique un communiqué des services du Premier ministre. Les entretiens qui se sont déroulés en présence du ministre des Affaires étrangères, Abdelkader Messahel, ont principalement abordé l'état dévolution des relations bilatérales.

A ce propos, les deux parties ont tenu à exprimer leur volonté commune à œuvrer pour une « consolidation accrue» de ces relations, précise la même source. L'audience a, par ailleurs, donné lieu à un échange de vues sur les questions internationales d'intérêt commun, notamment celles liées à la crise du Golfe. A cette occasion, le Premier ministre a rappelé la position de l'Algérie qui « prône le dialogue entre les différentes parties» . Dans le cadre d'une tournée dans la région

Le ministre iranien a été accueilli, à son arrivée à l'aéroport international Houari Boumediene, par le ministre des Affaires étrangères, Abdelkader Messahel. Dans une déclaration à la presse, M. Mohammad Jawad Zarif a exprimé sa joie de se retrouver en Algérie, « pays frère» , affirmant que les relations entre les deux pays « sont bonnes, solides et multidimensionnelles» . Le chef de la diplomatie iranienne a indiqué que « compte tenu des développements survenus sur les scènes régionale et internationale, nous avons besoin de se consulter avec l'Algérie, première étape de ma tournée dans la région» , ajoutant qu'il existait entre l'Iran et Algérie « une politique de consultations sur le plan international, ainsi qu'en matière de consolidation de la coopération entre les pays musulmans et les pays non-alignés» . « Dans ce cadre, nous avons besoins de davantage de consultations et de coordination» a-t-il-précisé. **M. B.**

CRISE DU GOLFE

L'Arabie saoudite manifeste son mécontentement contre le Maroc via la presse

LA POSITION du Maroc sur la crise dans le Golfe ne semble pas plaire à l'Arabie saoudite. Un mécontentement que les autorités de Riyad ont manifesté, mercredi 14 juin, via la chaîne saoudienne Al Arabya. L'agence officielle de presse en Arabie saoudite a réservé un traitement froid à l'audience accordée par le roi Salman à Nasser Bourita. La SPA a complètement omis de mentionner la médiation marocaine dans la crise que connaît le Conseil de coopération du Golfe.

Le ministre marocain des Affaires étrangères et de la coopération internationale (MAECI), Nasser Bourita, qui effectuait une tournée dans des pays du Conseil de coopération du Golfe (CCG), est arrivé mardi 13 juin à Djeddah, sa dernière étape, où il a été reçu par le roi Salman. L'agence officielle saoudienne de presse (SPA) a réservé à cette audience un traitement distant, voire froid. La SPA s'est contentée d'annoncer que le chef de la diplomatie marocaine « a transmis les salutations du roi Mohammed VI au roi Salman» , et que ce dernier a répondu par le même geste d'amabilité. Les autres médias locaux ont suivi la même ligne, reprenant fidèlement le texte de la SPA.

Les autorités de Riyad se sont contentées pour l'heure d'exprimer indirectement leur mécontentement via la chaîne Al Arabya, qui a diffusé un sujet sur le Sahara occidental en totale rupture avec l'ancienne position qui soutenait plutôt le Maroc et son plan d'autonomie : « Le Sahara occidental est situé au sud du Maroc. Sa superficie est de 266 kilomètres carrés (…). Le gouvernement (marocain) le considère comme étant une terre marocaine qu'il a récupérée du colonialisme espagnol. La question du Sahara occidental est une question de décolonisation. Le dernier mot doit revenir au peuple sahraoui qui doit choisir et s'autodéterminer» , répétait sans cesse la voix qui présentait l'émission consacrée exclusivement à ce sujet. Le coordinateur du Polisario auprès de la Minurso, M'hammed Khaddad, y était le principal invité : « Le Sahara, dont la côte atlantique s'étend sur 600 kilomètres, regorge de ressources halieutiques et de minerais dont le fer et le phosphate» , ajoute encore Al Arabya, qui évoque aussi la possibilité d'existence d'hydrocarbures à proximité des plages du Sahara occidental. Dans ce documentaire, le Sahara occidental est considéré comme une entité séparée du Maroc. L'agence de presse saoudienne résume la visite de Bourita à un échange de salutations entre Salman et Mohammed VI. Pour rappel, l'Arabie saoudite est le principal bailleur de fonds du Maroc pour les contrats d'armement militaire. En 2016, l'Arabie saoudite et le Maroc ont signé un contrat prévoyant l'octroi d'une aide de 22 milliards de dollars pour faire du Maroc un pays producteur d'armes. Cet accord, qui court sur une période de 4 ans (2016 à 2019), prévoit l'injection de 5,5 milliards de dollars annuels de la part de l'Arabie saoudite dans le but de créer une industrie militaire marocaine moins dépendante de la France, des Etats-Unis et, dans une moindre mesure, de l'Espagne. L'aide saoudienne permettra les achats futurs d'armes par le royaume, rapporte El Confidencial Digital estimant, que les investissements vont se diriger vers des sous-marins, domaine dans lequel le Maroc n'a jamais eu de véritable capacité de persuasion. Aujourd'hui la donne a changé. Le Maroc n'est plus en odeur de sainteté du coté de Riadh, et cet accord risque de tomber à l'eau. **H. A.**

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
WILAYA DE OUARGLA
DAIRA DE HASSI MESSAOUD
COMMUNE DE HASSI MESSAOUD
CODE FISCALE 098430045055810
APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT AVEC EXIGENCE DE CAPACITES MINIMALES

N°9/A/2017

Le président de l'assemblée populaire communale de Hassi Messaoud lance un avis d'appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales pour :

Acquisition matérielle et equipement pour les espaces loisirs

les entreprises intéressées par le présent avis d'appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales peuvent retirer le cahier des charges auprès du bureau des marches de la commune de Hassi Messaoud, contre paiement de : 5000.00 DA.

l'offre doivent comporter un dossier de candidature, une offre Technique et une offre Financière

1-DOSSIER DE CANDIDATURE :contient les pièces fixées à l'article 10 du cahier des charges
2-OFFRE TECHNIQUE :contient les pièces fixées à l'article 10 du cahier des charges
3-OFFRE FINANCIERE :contient les pièces fixées à l'article 10 du cahier des charges

Les offres doivent être déposées par porteur au secrétariat du président de l'assemblée populaire communale de Hassi Messaoud.

Mise le dossier de candidateur dans une enveloppe séparée fermée et cachetée portant la mention suivante :

nom de la société :.....

appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N°/...../.....

Acquisition matérielle et equipement pour les espaces loisirs

(DOSSIER DE CANDIDATURE)

Mise l'offre technique dans une enveloppe séparée fermée et cachetée portant la mention suivante :

nom de la société :.....

appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N°/...../.....

Acquisition matérielle et equipement pour les espaces loisirs

Mise l'offre financière dans une enveloppe séparée fermée et cachetée portant la mention suivante :

nom de la société :.....

appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N°/...../.....

Acquisition matérielle et equipement pour les espaces loisirs

(L'OFFRE FINANCIERE)

Les trois enveloppes indiquées ci-dessus : doivent être mises à leur tour dans une autre enveloppe fermée, anonyme et portant la mention suivante :

A Monsieur le président de l'assemblée populaire communale de Hassi Messaoud

« A ne pas ouvrir que par la commission d'ouverture des plis et d'évaluation des offres»

appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N°/...../.....

Acquisition matérielle et equipement pour les espaces loisirs

Le délai de préparation des offres est fixé à 10 jours à partir de la première date de parution dans le BOMOP ou la presse.

Le dépôts des offres aura lieu le dernier jour de la durée du préparation des offres et l'heure limité de dépôts des offres est fixé à 14 h00 ,en cas ce jour coïncide avec un jour ferié ou week-end ,la durée de préparation des offres se prolonge au jour ouvrable qui suit.

Les soumissionnaires sont invités à assister à la séance de l'ouverture des plis techniques et financières aura lieu le même jour a 14h30 au siège de la commune de hassi messaoud

Les soumissionnaires restent engagés par leurs offres un délai de préparation des offres augmentée de (03) trois mois

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
WILAYA DE SETIF
DAIRA D'AÏN ARNAT
COMMUNE D'AÏN ABESSA
N° FISCAL : 0962 1914 0000 353

AVIS D'APPEL D'OFFRES NATIONAL OUVERT AVEC EXIGENCE DE CAPACITÉS MINIMALES N° 01/2017

Conformément aux articles 61-62 du décret présidentiel n° 15-247 du 16/09/2015, portant réglementation des marchés publics et des délégations de service public.
Le président de l'APC d'Aïn Abessa en sa qualité du représentant du service contractant dont le siège situé à Aïn Abessa centre lance un avis d'appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales.
Achèvement de réalisation d'un complexe sportif de proximité à la commune
Les opérateurs intéressés par le présent avis peuvent présenter leurs offres en enveloppes fermées conformément à la prescription technique du cahier des charges. Le retrait des cahiers des charges se fera par le candidat ou son représentant au niveau de la commune de Aïn Abessa (Bureau des marchés publics) contre paiement d'une somme égale à 1 500,00 DA.

Condition de qualification :

- Toute personne physique ou morale peut participer à cet appel d'offres sous réserve de remplir les conditions suivantes :
- Inscrit au registre du commerce.
- Les entreprises intéressées par le présent avis d'appel d'offres titulaire d'un certificat de qualification professionnelle catégorie 03 et plus en bâtiment (activité principale) remplir les conditions nécessaires prévues à l'article 75 du décret N° 15-247 du 16/09/2015 portant réglementation des marchés publics et des délégations de service public.

Les offres doivent être présentées comme suit :

PLIS N° 01 : cacheté comporte le dossier de candidature et porte en plus dénomination de l'entreprise, référence de l'appel d'offres et son objet « Dossier de candidature ».
PLIS N° 02 : cacheté comporte l'offre technique et porte en plus dénomination de l'entreprise, références de l'appel d'offres et son objet « Offre technique ».
PLIS N° 03 : cacheté comporte l'offre technique et porte en plus dénomination de l'entreprise, références de l'appel d'offres et son objet « Offre financière ».
Ces enveloppes sont mises dans une autre enveloppe fermée et anonyme et porte la mention :

A NE PAS OUVRIR QUE PAR LA COMMISSION D'OUVERTURE DES PLIS ET ÉVALUATION OFFRES APPEL D'OFFRES OUVERT AVEC EXIGENCE DE CAPACITÉS MINIMALES N° 01/2017 "ACHÈVEMENT DE RÉALISATION D'UN COMPLEXE SPORTIF DE PROXIMITÉ À LA COMMUNE"

Dossier de candidature contient :

- Déclaration de candidature.
- Déclaration de probité.
- Statut de l'entreprise.
- Attestation de dépôt légale des comptes sociaux commerciaux dotés de personne morale de droit algérien (SNC, SARL....).
- Certification de qualification et classification professionnelle catégorie 03 et plus en bâtiment activité principale) en cours de validité jusqu'au la date dépôt des offres.
- Liste des moyens humains justifiés par les déclarations CNAS + diplôme pour personnel d'encadrement.
- Liste des moyens matériels, à mettre à la disposition du projet dûment justifiés par les cartes grises pour le matériel roulant, et le PV de constat d'un huissier de justice ou un expert de mine pour le matériel non soumis à l'immatriculation valable pour une année jusqu'à la date de dépôt des offres.
-Références professionnelles de l'entreprise justifiées par des attestations de bonne exécution en bâtiment au moins deux Référence à partir du (2012-2013-2014-2015-2016) délivrées par le maître de l'ouvrage précisant l'offre des travaux montant année.

Une offre technique comprenant :

- Déclaration à souscrire.
- Le planning d'exécution des travaux avec détail du mode d'organisation et d'intervention en fonction des délais et des moyens.
- Cahier des charges dûment renseigné, paraphé, signé et daté et revêtu de la mention « lu et accepté ».
- Mémoire technique justificatif (obligatoire)

Une offre financière comprenant :

- Lettre de soumission.
- Bordereau des prix unitaire signé.
- Devis quantitatif et estimatif signé.

La durée de la préparation des offres est fixée à 21 jours à compter de la date de la première parution dans les quotidiens ou par le BOMOP. Si le jour de dépôt des offres coïncide avec un jour férié ou un jour de repos légal cette date sera reportée jour ouvrable suivant.
Les plis seront déposés au niveau du secrétariat du P/APC, le dernier jour et dernière heure de dépôt des offres, de 13h00-14h00. L'ouverture des plis aura lieu le même jour de remise des offres à 14h.
Cette annonce est considérée comme invitation aux soumissionnaires pour assister et resteront engagés par leurs offres pendant 90 jours s'ajoute la durée de préparation des offres comme stipule l'article 3.3 du cahier des charges à compter de la date de dépôt des offres.

PLUS D'UN MILLION D'UNITÉS SONT DÉJÀ SAISIES

La guerre aux pétards en plein ramadhan

Fumigène friction, double bombe, Zeus, fusée pro, signal; les pétards de différentes marques font l'objet d'une «guerre» sans relâche de la part des policiers et gendarmes en ce mois sacré. Entre octobre et juin, plus de cinq millions d'unités de produits pyrotechniques, soit des dizaines de milliards en valeur, ont été saisies.



Rien que pour les vingt premiers jours du mois de ramadhan, les gendarmes et les policiers ont réussi à saisir plus d'un million de pétards de différentes marques, et ce dans le cadre de la lutte contre le commerce des produits dangereux. Point de repos, même en plein mois sacré. S'agit-il d'une lutte préventive qui vise à anticiper la frappe avant le Mawlid ennaboui echerif, ou plutôt le commencement d'une nouvelle ère de commerce de produits pyrotechniques ?

D'habitude, c'est durant une courte période précédant la fête du Mawlid ennaboui echerif que de multiples descentes et saisies de produits pyrotechniques ont lieu ; cependant, on assiste à présent à des prises colossales, et ce plusieurs mois avant la fête du Mawlid.

Dans les bus, les rues, les taxis et même dans les maisons, les forces de sécurité effectuent, depuis le premier jour du ramadhan, des perquisitions, des arrestations, des contrôles et des opérations suivis d'importantes saisies. La guerre déclarée par les gendarmes et les policiers contre la «maffia» des produits pyrotechniques a permis de cerner le mouvement des fournisseurs.

Le 11 juin dernier, agissant sur renseignements, les gendarmes de la brigade d'El-Eulma ont interpellé, près de la gare routière de la localité, un individu âgé de 25 ans en possession de 6 820 pétards de différentes marques. Avisé, le procureur de la République près le tribunal d'El-Eulma a prescrit la mise en liberté du mis en cause après audition et la remise de la marchandise à la recette des Douanes.

Une enquête a été ouverte.

Toujours à la gare routière d'El-Eulma, c'est un jeune de 32 ans, en possession de 6 864 pétards de différentes marques, qui a été interpellé par les gendarmes de ladite brigade, toujours suite à des renseignements. Le procureur de la République près le tribunal d'El-Eulma a également prescrit la mise en liberté du mis en cause après audition et la remise de la marchandise saisie à la recette des Douanes.

Par ailleurs, le même jour, à 14h30, lors d'un contrôle sur la RN 05 reliant Sétif à El-Eulma, les gendarmes de la brigade d'Ouled-Sabor ont interpellé deux personnes âgées de 26 ans, qui voyageaient à bord d'un autocar Eulma vers Sétif, en possession de 8 776 pétards. Suite à cette prise, le procureur de la République près le tribunal de Sétif a prescrit l'ouverture d'une enquête, la mise en liberté des mis en cause après audition et la remise de la marchandise saisie à la recette des Douanes.

Importés en grandes quantités de Chine, les pétards de différentes marques ainsi que les autres produits pyrotechniques sont considérés comme des marchandises «immortelles».

Souvent stockées dans des dépôts clandestins, les vendeurs, qui se comptent par milliers sur le territoire national, remettent sur le marché leur ″marchandise″ à chaque Mawlid. Cette stratégie s'est avérée non rentable, surtout que beaucoup de ces vendeurs finissent par être repérés par les services de sécurité et que leur marchandise est confisquée.

C'est l'une des raisons qui a poussé ces trafiquants à proposer leurs pétards à longueur d'année et non pas durant la période de la fête du Mawlid uniquement. Le cas le plus flagrant reste l'affaire d'El-Hamiz.

L'une des brigades de police avait en effet réussi, en décembre 2016, à interpeller quatre trafiquants et à saisir à leurs domiciles respectifs, dans la commune de Bordj El-Kiffan, une quantité importante de pétards estimée à plus de 1 million et 222 784 unités, en sus de deux véhicules qui servaient à transporter cette marchandise interdite à la commercialisation.

Sofiane Abi

RÉUNION DE L'EXÉCUTIF DE LA WILAYA DE MÉDÉA

Les programmes de développement des communes au menu

LE DENIER exécutif de la wilaya, qui s'est tenu lundi et mardi derniers au siège de la wilaya, a été présidé par Aïssa Boulahia, secrétaire général de la wilaya, et consacré à l'examen de l'état d'avancement des programmes de développement de plusieurs communes.

Au cours des deux journées, il a été procédé à l'évaluation des opérations d'investissement inscrites en faveur des communes relevant des daïras d'Aïn Boucif et d'Aziz, conformément à l'ordre du jour arrêté et au communiqué diffusé par les services du cabinet du wali.

Elargies aux élus de l'APW, les réunions auxquelles ont également assisté des membres de l'exécutif, ont permis de faire un tour d'horizon sur la préparation des prochaines élections locales et sur l'état d'exécution des aides allouées dans le cadre de l'habitat rural.

Les opérations d'investissement public retenues au titre du programme d'habitat, le raccordement des équipements publics aux réseaux divers, les lotissements créés dans la zone des hauts plateaux et l'état d'avancement des programmes de développement ont constitué les principaux points débattre lors des réunions.

La question constructions illicites et celle de l'exploitation des locaux professionnels ont aussi été discutées au cours des réunions, soulevant les remarques du SG de wilaya qui a insisté sur la nécessité d'assainir la nomenclature d'investissement le plus vite possible.

En outre, l'accélération des réalisations a, a-t-on indiqué, des retombées bénéfiques sur le développement économique et social, à travers l'ouverture de nouveaux chemins de désenclavement des zones difficiles, le renforcement des réseaux d'alimentation en eau potable et d'assainissement, le raccordement des puits en électricité et l'exécution des travaux d'amélioration urbaine.

La problématique de l'exploitation du patrimoine de la commune a été un autre axe discuté au cours des réunions compte tenu de l'apport de ce patrimoine pour la collectivité afin qu'il lui soit accordé un grand intérêt devrait lui être accordé à travers notamment l'élaboration des cahiers des charges, et ce dans le but d'arriver à une meilleure maîtrise des marchés publics.

Toutes ces mesures sont de nature, indique-t-on, à générer des recettes à la commune et à lui permettre de renforcer sa fiscalité locale, qui est à même de lui donner les moyens financiers nécessaires pour son fonctionnement.

N. B.



LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE L'A ANNONCÉ

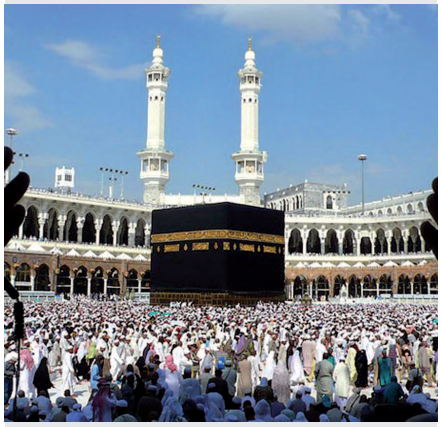
Médéa choisie pour célébrer la Journée mondiale de lutte contre la désertification

LE MINISTRE de l'Agriculture, du Développement rural et de la Pêche Abdelkader Bouaghzi, s'est rendu avant-hier dans la wilaya de Médéa où il a supervisé la célébration de la Journée mondiale de lutte contre la désertification, qui se tient chaque année le 17 juin, comme décrété par l'Assemblée générale des Nations unies. «Notre terre, notre maison, notre avenir» est le slogan retenu cette année pour sensibiliser l'opinion publique et lutter contre le fléau qui touche un grand nombre de pays dont l'Algérie, est-il souligné. Dans son intervention devant les responsables locaux, le ministre a expliqué que le choix de la wilaya de Médéa pour illustrer la lutte contre le fléau a été rendu possible grâce aux résultats concrets enregistrés en matière d'application de la stratégie de lutte contre le phénomène de désertification en Algérie. En effet, notre pays n'a pas été attendu la Journée mondiale pour élaborer une stratégie en vue d'endiguer le phénomène d'avancée du désert, et ce en lançant le vaste programme du barrage vert sur la bande steppique en 1970. Premier projet d'envergure réalisé en Afrique, le barrage vert s'étend sur 3 millions d'hectares et couvre une superficie de 7 millions d'hectares qui étaient alors menacés par le fléau. Le projet consiste en des superficies couvertes de plantations d'espèces forestière et fruitière, des opérations de stabilisation des dunes et la création de points d'eau. Considéré comme le principal rempart contre l'avancée du désert, le barrage vert est une réponse au problème de déperditions naturelles liées aux actions anthropiques et aux pertes de substrats naturels (manque de pluie). Le ministre s'est rendu dans la commune de Zoubiria, 40 km au sud du chef-lieu de wilaya, où il a observé de visu les réalisations du programme de renforcement des ressources naturelles, qui touche une superficie de 2 043 ha. A la ferme-pilote Bouhmam de Ben Chicao, le ministre a suivi les indications données sur le partenariat public-privé eu égard aux rendements obtenus par l'unité d'exploitation agricole. S'adressant aux professionnels des différentes filières agricoles, le ministre a déclaré que la production agricole de la wilaya de Médéa est en mesure de satisfaire aux besoins de ses habitants et à ceux d'autres wilayas. En outre, le ministre a encouragé le partenariat public-privé si celui-ci est bâti sur des bases fiables et a affirmé que l'Etat continuera à accompagner, à encadrer et à encourager les fellahs. Car, a-t-il insisté, «l'économie nationale dépend de votre volonté et il vous appartient d'adopter les nouvelles technologies pour augmenter les rendements».

N. B.

PAGE ANIMÉE PAR AMEL SAIDI

SARAH : ENDURANCE ET LOYAUTÉ



ABRAHAM émigra de l'Irak où vivaient les siens pour la cause d'Allah, Exalté soit-Il. Il était accompagné par son épouse Sarah. Ils se sont installés en Syrie, mais ils ne tardèrent pas à se diriger vers l'Égypte car, comme Abraham était un prophète, il devait se déplacer selon la Volonté divine afin de s'acquitter de sa mission qui consistait, comme pour chacun des Messagers d'Allah, à répandre les préceptes divins sur la terre.

Après un long et pénible voyage, le couple arriva en terre d'Égypte, pays qui était alors gouverné par un souverain tyran dont le plus grand plaisir consistait à choisir les plus belles femmes de son pays pour en faire ses concubines.

Sarah, l'épouse d'Abraham, était une femme d'une grande beauté. Par conséquent, elle ne tarda pas à être remarquée par les hommes du roi d'Égypte qui fut rapidement informé de l'arrivée de cette femme remarquable en compagnie d'un homme, à propos duquel personne n'était en mesure d'affirmer quel type de lien le liait à cette femme. La description que lui en firent ses hommes ranima son instinct et il ordonna aussitôt qu'on lui présente le couple en question.

Abraham comprit que c'était là l'une des épreuves qu'Allah fait subir à Ses Envoyés afin de tester leur foi et il consentit à se rendre chez le tyran.

Il fut longuement interrogé sur la relation qu'il entretenait avec la belle femme qui venait d'arriver en Égypte, et Abraham, comprenant les intentions du roi, affirma qu'elle était sa sœur, ayant à l'esprit l'idée que Sarah était effectivement sa sœur de religion.

De son côté, le roi fut satisfait de cette entrevue, car il avait pu comprendre que la femme qu'il désirait n'avait pas d'époux et il se sentit la conscience plus tranquille. Il ordonna donc à Abraham de faire venir Sarah dans son palais

Convaincu que jamais Allah ne l'abandonnerait et qu'il retrouverait sa femme saine et sauve, Abraham expliqua la situation à sa femme, lui fit quelques recommandations et lui demanda surtout de ne pas perdre espoir en la Puissance divine.

Sarah accepta de se rallier à l'avis de son mari et s'en remit à Allah. Elle se présenta à la cour du roi qui fut ébloui par cette beauté incomparable. Il recommanda à ses servantes de parer la nouvelle venue des plus belles parures et on lui fit porter les bijoux les plus magnifiques. Abraham voyait tout ce qui se passait, mais il ne pouvait rien faire d'autre que d'espérer l'aide de Dieu pour sauver son épouse de cette impasse. Sarah, quant à elle, ne fut point leurrée par tout ce faste qu'elle remarquait, ni par toute la fortune dont on la parait. Elle savait que tout n'était que passager, que la véritable vie est celle de l'Au-delà et cela la réconforta et fortifia sa foi en Dieu ainsi que sa fidélité à son mari

Lorsque Sarah fut enfin prête, le roi arriva et remarqua aussitôt que la femme était tellement triste que toute sa beauté en était altérée. Il essaya donc de distraire son invitée, mais Sarah refusa de l'écouter et se détourna. Le roi fit une seconde tentative pour se rapprocher de Sarah, mais elle le repoussa de nouveau. Devant cette réaction inattendue, le roi perdit tous ses moyens et recula. Il n'était en effet pas habitué à se trouver devant des femmes qui refusaient ses avances et qui s'accrochaient autant à leur honneur. Puis il se reprit et tenta pour la troisième fois de s'approcher d'elle, mais sa main se paralysa au moment où il essayait de toucher cette belle femme dont le refus ne faisait qu'attiser son désir.

Dès qu'il remarqua qu'il ne pouvait plus contrôler sa main, le roi commença à avoir des doutes sur le mystère qui entourait cette étrange femme qui se trouvait devant lui. Autant il était perturbé, autant elle paraissait sereine, car elle avait la conviction qu'Allah venait à son secours et qu'elle n'était point seule devant ce tyran. Un étrange sentiment de frayeur gagna subitement le roi, il ordonna à ses gardes de la laisser partir et lui fit cadeau d'une servante du nom de Hajar qui lui tiendrait compagnie et la servirait elle et son mari.

SOURCE : ISLAMWEB.NET

Ramadan à l'ile de La Réunion



A l'île de La Réunion, la mosquée Al-Madina est considérée comme « la deuxième mosquée de Saint-Denis « (après la mosquée El-Noor). Les hauts-parleurs du minaret lancent l'appel du muezzin, annonçant l'heure de l'Iftar, la rupture du jeûne du mois de ramadan. Les musulmans, que l'on appelle ici les Zarabes (ou Z'arabes), se retrouvent alors pour vivre un moment de convivialité après une journée d'ascèse.

Depuis le début du ramadan, Assani, la trentaine environ, organise quotidiennement la rupture du jeûne dans l'enceinte de la mosquée Al-Madina. « Chaque jour, on prépare le repas pour trois cents personnes, dit-il. Cela fait quatre ans que je fais ça. C'est la mosquée qui offre le repas.

Du sirop de rose, ni Shorba ni Harira

« Avant tout, il faut préparer le lait au sirop de rose « nous explique-t-on. Cette boisson dont la recette aurait ses origines en Inde, est une boisson typique du mois de ramadan à Saint-Denis de La Réunion. « Il arrive qu'on en boive en dehors du ramadan, mais c'est rare. Pendant le ramadan, on en boit tous les jours. Parce que c'est bon, c'est sucré. Quand on n'a pas mangé de toute la journée, c'est bien de commencer par ça « explique Assani.

À même le sol, sont installées de longues rangées de nappes en plastique. Une équipe de jeune prête main forte à Assani et Safla pour mettre cette « table «. Une partie de l'équipe garnit les assiettes et une autre les dispose à intervalles réguliers sur les nappes en plastique.

Le sirop de rose fondu dans le lait donne un cocktail qui désaltère en douceur. Il procure une sensation de velouté qui prépare le palais à la suite du repas composée de gâteaux exotiques divers. Le succès du « Badiassa « est indiscutable. Les convives ne s'accordent ni sur sa composition ni sur ses origines (malgaches pour certains, indiennes pour d'autres). Ce gâteau d'épices est plutôt doux au contraire du « gâteau piment « (ou « bonbon piment «) qui est bien réunionnais. Parce qu'il est fourré d'un piment vert, on ne saurait le recommander aux estomacs non initiés. Les habitués l'accompagnent de bonnes gorgées de sirop de rose, histoire d'adoucir ses effets. Gâteaux bananes, gâteaux sauge, gâteaux aubergines...

« Connaissez-vous la Shorba ? « Non. Personne n'a idée de ce qu'est une Shorba. S'en suit un silence gêné. Nous tentons de rattraper le coup avec la « Harira ? «. Les regards se croisent et les têtes se secouent négativement. « Nous, les Zarabes, nous ne sommes pas des Arabes « explique Fayçoil, la vingtaine environ, étudiant en BTS. « Moi je suis Réunionnais d'origine mahoraise, ajoute-t-il. Mais vous avez aussi des Malgaches, des Indiens, des Chinois, des Créoles... tous musulmans. Ils viennent à la mosquée pour faire la prière. Et nous prions tous en arabe comme tous les musulmans... Le Coran est en arabe. «

Farouq est élève en classe de 3e. Il a quatorze ans et en paraît dix-huit. Le buste droit, la voix posée, il a une excellente expertise de la mosquée et en connaît les recoins et les imams. Il fréquente les lieux depuis son jeune âge et n'éprouve pas le besoin d'apprendre la langue arabe. « A la mosquée, j'ai déjà suivi les cours de l'enseignement de base, explique-t-il. Maintenant je suis des cours pour devenir Hafiz, mais je ne veux pas enseigner l'islam. Je ne veux ni être prédicateur ni imam. J'apprends le Coran pour moi-même parce que j'aime ça... Je veux connaître tout le Livre de Dieu par coeur «. Ensemble, nous calculons qu'il aura atteint son objectif dans deux ans.

La Salat confortablement

L'Iftar est un repas rapide. A peine une dizaine de minutes et les verres sont vides. Les assiettes n'offrent plus que quelques dattes qui n'ont pu trouver acquéreur. Les tablées se lèvent pour se joindre aux rangs dans la grande salle de prières où l'on s'apprête à célébrer l'office du crépuscule. Au passage les fidèles peuvent choisir un bonnet dans un lot disposé à l'entrée de la salle de prière. Adultes et enfants, chacun se couvre la tête et prend place en attendant que commence la célébration.

En habitué des mosquées parisiennes, l'on est frappé par le confort qu'offre cet espace de prières. Il y a un bien-être certain à faire ses ablutions dans un espace conçu et aménagé pour ce rituel. Le ravissement de se prosterner en rythme, naturellement, avec aisance et surtout sans bousculer le voisin de devant ni redouter un coup de boule de derrière. Se tenir à son aise et en paix sans se sentir étouffé ni pris en sandwich par ses voisins latéraux...

Bref, dans la mosquée Al-Madina de Saint-Denis de La Réunion, la Salat est un moment de plein recueillement où le fidèle n'est pas préoccupé par la gestion de l'exiguïté de son espace.

Durant les dix derniers jours du ramadan, l'usage est d'intensifier les exercices spirituels. A la Mecque et à Médine, mais aussi dans beaucoup d'autres régions du monde musulman, des fidèles renoncent à toute activité pour se consacrer exclusivement à des actes d'adoration durant ce dernier tiers du mois de ramadan.

Avant la prière du vendredi, l'imam avait souligné les bienfaits de cet exercice spirituel qui est une tradition prophétique. Cet imam parlait une langue française parfaite avec l'accent créole en plus. « Un imam Zarabe « dira-t-on en créole. Mais ce Zarabe parle aussi parfaitement arabe !

SOURCE : ISLAMWEB.NET

LES FEMMES QUI ONT MARQUÉ LE MONDE MUSULMAN

Chajar Ad-Dur, l'esclave devenue sultane

CONSIDÉRÉE comme l'une des dirigeantes les plus célèbres de l'histoire islamique, Chajar Ad-Dur (Forêt de perles) est une esclave devenue sultane d'Egypte. Après avoir dirigé le pays du vivant de son époux, le sultan ayyoubide d'Égypte As-Salih Ayoub, alors qu'il était malade, Chajar Ad-Dur a obtenu le titre de sultane de 1250 à sa mort, survenue en1257. La période de son règne a coïncidé avec l'intronisation de Louis IX à la tête de la France. Ce dernier convoitait l'Egypte, pays considéré à l'époque comme l'une des forces islamiques les plus puissantes. Cela ne l'a pas découragée pour autant, car la sultane a organisé avec brio la défense de son pays.

Le chef Linda Larbi, uneFranco-Algérienne avertie passionnée de pâtisseries françaises et de gâteaux algériens, nous invite dans sa cuisine, son univers pour mieux nous transmettre le plaisir de son héritage culinaire familial algérien durant tout le mois sacré.

http://www.la-cuisine-de-mes-racines.com.



VELOUTÉ DE CAROTTES... GINGEMBRE ET POMME

Voilà un savoureux Velouté de carottes. Un potage très onctueux à base de Carotte, Gingembre et pomme granny frais pour un concentré de vitamines et de saveurs. Cette soupe veloutée aux carottes sucré/salé parfumée aux aromates et épices avec des fines herbes (menthe fraîche, curry, cannelle) flattera le palais des gourmets pour un repas raffiné et léger.

INGRÉDIENTS:



2carottes
1oignon
1pomme granny
1/2tomate
10g de gingembre
1cc de curry en poudre
1cc de cannelle en poudre
1/2cc de poivre
1cube de légumes-2cà soupe de sucre
15cl de crème liquide
10g de beurre
1/2 bouquet de menthe fraîche.

Préparation:

Faites caraméliser l'oignon avec le sucre dans un wok à feu doux
Ajoutez tout les légumes cités épluchés en morceaux sauf la pomme et puis ajoutez le cube de légumes et 1 litre d\'eau et faites cuire 20minutes.
Ajoutez la moitié de la pomme coupée en dès dans le potage et puis le gingembre haché, le curry, le poivre et la menthe et laissez cuire 10minutes mixez finement le potage.
Ajoutez le beurre et la crème et mélangez servir avec le reste de pomme coupée en quartier préalablement caramélisée avec un peu de sucre dans une poêle.

CRUMBLE DE COURGETTES ET DE FROMAGE DE CHÈVRE

INGRÉDIENTS:



1grosse courgette coupée en rondelles et blanchit.
1 bûche de chèvre coupée en rondelles.
Sel et poivre.
Pour le crumble.
140 g de farine.
70g de beurre coupés en dès.
4 cas d'huile d'olive.
Herbes de provence et persil haché.
Sel.

PRÉPARATION:

Disposez les rondelles de courgettes dans les petits plat allant au four préalablement beurrés et puis par dessus une couche de rondelles de fromage et puis une autre couche de rondelles de courgettes. Dans un saladier mettre la farine, les herbes de provence et le persil, les dès de beurre, le sel et puis l'huile d'olive. Malaxez le tout au bout des doigts pour avoir une sorte de semoule, la répartir sur les courgettes et enfournez au four chaud à 200°c pendant 20min, servir chaud. Je vous souhaite une très belle réalisation et très bonne dégustation!
3e ouv

SABLÉS ULTRA FONDANT À LA CONFITURE

Je vous propose une jolie recette de sablés ultra fondant à la confiture avec une jolie présentation qui fera son petit effet sur vos plateaux de l'Aïd ; des sablés qui combleront les papilles des plus gourmands suivez moi pour la recette de ses sablés ultra fondant à la confiture



Ingrédients
Pour 20 sablés de forme carrée de 6 cm
250g de beurre
125g de sucre glace
3 jaunes d'œufs
1cc d'extrait de vanille
450g de farine
50g de maïzena
6g de levure chimique
Pour la finition:
Sucre glace
Confiture fraise ou autre.

Procédé

Crémez le beurre avec le sucre et ajouter les jaunes un par un en mélangeant à chaque ajout et ajouter la vanille.
Ajoutez la farine, la maïzena et la levure chimique et ramasser la pâte corser-la 2 ou 3 fois avec la paume de la main sans la pétrir et réservez-la au frais sous un film alimentaire pendant 30min au moins.
Etalez la pâte sur un plan fariné sur une épaisseur de 5mm et à l'aide d'un emporte pièce carré coupez dans la pâte des carré et puis soulever-les avec une spatule et dressez-les sur une plaque graissée et farinée ou chemisée
Sur la moitié des carrés de pâte, découpez à l'aide de l'emporte pièce larme* ou feuille * 4 trou.
Enfournez dans un four chaud à 180°c pendant 12 voir 15 min et laisser refroidir complètement.
Saupoudrez les sablés toués de sucre glace. Garnir vos sablés de confiture en les collant laissez sécher quelques heures

MCHEWEK AUX AMANDES

Le Mchewek ce gâteau algérien traditionnel qu'on peut réaliser pour l'Aid et qui fait partie de la longue liste des délices sucrés algérien; une recette de mchewek à la portée de tout le monde facile et rapide qui préconise que quelques minutes de préparation et de cuisson idéal pour les novices rien de tel pour se familiariser avec ces douceurs typiquement algériennes.

INGRÉDIENTS

300g d'amandes moulus.
150g de sucre fin(ou sucre semoule tamisée)
Le zeste d'un citron.
1 œuf et 1 jaune D'œuf
1cc d'extrait de vanille.
Pour l'enrobage:
80g d'amandes effilées
1cc d'eau de fleur d'oranger
1 blanc d'œuf
10 cerises confites.



Procédé
Préchauffez le four à 180°c
Mélangez les amandes moulues, le sucre fin, l'extrait de vanille et le zeste de citron.
Ajoutez l'œuf et le jaune d'œuf et ramassez la pâte vous obtiendrez une pâte molle.
Formez des boules de 3cm de diamètre et de 25g chacune environ
Battez le blanc d'œuf et l'eau de fleur d'oranger légèrement et y plongez dedans les boules d'amandes.
Concassez grossièrement les amandes effilées et enrobez les boules d'amandes dans les amandes effilées.
Faites un trou sur chaque boule et enfoncez une demi-cerise confite.
Disposez les mchewek sur une plaque allant au four recouverte d'un papier de cuisson et enfournez pour 12 à 15 min ils ne doivent pas durcirent (au contact de l'air ils durciront)
Laissez complètement refroidir avant de les manipuler ils se conservent parfaitement dans une boite hermétique à servir à tout moment avec un bon thé à la menthe.

LE CONSEIL DU JOUR PAR LE : DOCTEUR MESSAOUDI-BENBOUALIA LYNDA*

Comment améliorer sa glycémie pendant le mois de jeun ?

- Lutter contre l'obésité, la perte de poids améliore la glycémie, à raison de 1 à 2 kg par mois, en évitant les régimes restrictifs qui peuvent déséquilibrer le diabète.
-Penser à une activité physique quotidienne, en évitant les sports de force (musculation) et opter pour les sports d'endurances, marche, course à pied...
-Limiter les produits sucrés, confiseries, sodas et jus de fruits...
-Choisir des aliments qui ne contiennent pas de glucides c'est le cas des aliments riches en protéines qui n'augmentent pas le taux de glycémie, comme le poulet, la dinde, les œufs durs, le poisson ou des aliments très pauvres en glucides soit les légumes crus tomates crues, radis, concombre.
-Dans le plat principal, mettre une viande maigre ou poisson en associant les légumes (haricots verts, courgettes, courge, épinards, choux, brocolis, oignons, ail, poivron rouge...) avec les féculents (pates, pomme de terre, haricots secs ou riz...), cela permet d'avoir une alimentation riche en fibres et de ralentir la digestion de l'ensemble du repas.
- Savoir que la plante de curcuma a d'excellentes vertus sur notre santé, hormis ses effets antioxydantes, elle a le privilège de réguler la glycémie.
-Quelques noix par jour ne peut être qu'une consommation bénéfique pour la santé. Les noix ont un rôle protecteur contre les maladies cardiovasculaires.
-Limiter l'apport de fruits, pas plus de 2 par jour, sachant qu' un fruit comporte 4 morceaux de sucres
- Consommer les graisses végétales, comme l'huile d'olive ou lhuile de colza pour une meilleure prévention des maladies cardiovasculaires.
-Les laitages sont importants dans la diététique du diabétique. Préférer les laitages nature, très pauvres en glucides à savoir des yaought ou du fromage.
-Avoir des repas réguliers.

*ECOLE SUPERIEURE DES SCIENCES ET TECHNOLOGIE DU SPORT RACHID HARRAEUIG. DELY IBRAHIM. ALGER

BOUKALA EL YOUM

Ya kayddine el chemou3 adou chem3a kaydouha, balak al ghayeb i3oude wel farha n'3awdouha.
« Vous qui tenez les chandelles, prenez une bougie, laissez-la brûler, celui qui est absent reviendra peut-être ; et lui et moi, revivrons la joie »



République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de la Communication

Prix du Président de la République, du Journaliste Professionnel

troisième édition, 2017

« La préservation de l'environnement, clé de bien-être public et de bonheur social »

Le Ministère de la Communication annonce le lancement du **«Prix du Président de la République, du Journaliste Professionnel»**, dans sa troisième édition, comptant pour l'année 2017, qui sera décerné à l'occasion de la célébration de la Journée nationale de la Presse le 22 octobre 2017.
Ce prix annoncé par son Excellence Monsieur le Président de la République à l'occasion de la journée mondiale de la presse le 03 mai 2015, a été institué par décret présidentiel N° 15-133 du 02 Chaabane 1436 correspondant au 21 mai 2015, en signe de reconnaissance au valeureux parcours des journalistes Algériens durant la guerre de libération nationale et d'appui aux efforts des professionnels de la presse nationale qui contribuent à la promotion du droit du citoyen à une information objective et crédible à travers la presse écrite, audiovisuelle et électronique.

Objectifs:
- Encourager et promouvoir la production journalistique nationale sous toutes ses formes
- Stimuler l'excellence, la création et la professionnalisation au sein de la presse nationale en instaurant la culture du mérite.
- Récompenser les meilleures œuvres individuelles ou collectives ayant trait à la thématique retenue.

Catégories du prix :
- L'information écrite : article de fond, critique, éditorial, reportage ou enquête.
- L'information télévisuelle : reportages, enquêtes d'investigation, documentaires, bandes d'actualités filmées.
- L'information radiophonique : émission d'information, reportages, et enquêtes.
- La presse électronique : meilleure œuvre d'information diffusée sur le net.
- L'illustration : photographies, dessins et caricatures de presse publiés par un organe de presse nationale.

Conditions de participation :
- Etre de nationalité Algérienne ;
- Etre titulaire de la carte nationale de journaliste professionnel ;
- Ne pas être membre du jury ;
- Le candidat peut présenter sa candidature à titre individuel ou collectif.
- Le candidat n'est autorisé à participer que dans une seule catégorie et par une seule œuvre, à l'exception du prix d'illustration dont le nombre peut atteindre dix (10) exemplaires de photographies, dessins ou caricatures de presse.
- Les œuvres présentées doivent faire l'objet de diffusion ou de publication par un organe de presse national durant la période 2016 - 2017.

Thème du concours :« La préservation de l'environnement, clé de bien-être public et de bonheur social »

Modalités d'attribution du prix :
Le jury procèdera à la sélection des trois lauréats dans chacune des 05 catégories. Le prix sera décerné à la meilleure œuvre des trois lauréats. En plus du certificat de mérite, les lauréats des quatre premières catégories bénéficieront d'une récompense financière dont le montant est fixé comme suit :
- Un million de dinars (1.000.000DA) pour le 1er lauréat
- Cinq cent mille dinars (500.000DA) pour le 2e lauréat
- Trois cent mille dinars (300.000DA) pour le 3e lauréat

Pour la cinquième catégorie, l'auteur de la meilleure illustration bénéficiera d'une récompense financière de l'ordre de cent mille dinars (100.000 DA).

Dossier de candidature :
Les dossiers de candidatures doivent contenir les documents et pièces qui suivent :
a) Pièces administratives :
- Copie de la carte nationale du journaliste professionnel.
- Attestation de travail datée de moins de trois mois.

b) Œuvre objet de participation :
- L'œuvre faisant objet de participation doit être remise dans les conditions et les normes techniques requises.

c) Formulaire de candidature portant ce qui suit :
- Données personnelles sur le candidat ;
- Données relatives à l'œuvre objet de participation ;
- Justificatif de diffusion ou de publication de l'œuvre, signé conjointement par le candidat et la direction du media employeur.

Dépôt des dossiers :
Les dossiers de participation seront adressés au président du jury du Prix du Président de la république du journaliste professionnel, Ministère de la Communication, avenue des 3 frères Bouaddou, Bir Mourad Rais, Alger.
- Par voie postale, le cachet de la poste faisant foi,
- Par dépôt au bureau d'ordre général (B.O.G) du Ministère de la communication

La date limite du dépôt des dossiers est fixée au 15 Septembre 2017.

Formulaire de candidature :
Voir le lien de téléchargement sur le site web du Ministère de la communication:
http://www.ministerecommunication.gov.dz/fr

ANEP ALGER

SELON LES MÉDIAS SIONISTES

L'Arabie saoudite et Israël convergent vers la normalisation

L'Arabie saoudite et l'entité sioniste auraient engagé des discussions afin d'établir des liens économiques, une initiative qui permettrait à l'entité sioniste d'entamer une normalisation de ses relations avec le royaume wahhabite, rapporte la télévision sioniste i24.



Des sources arabes et américaines ont déclaré au quotidien britannique The Times que les liens débuteraient en permettant aux entreprises « israéliennes » d'opérer dans le Golfe, par exemple en autorisant la compagnie aérienne nationale El Al de survoler l'espace aérien saoudien. De tels progrès renforceraient l'alliance entre le pays des Lieux Saints et l'ennemi juré des arabes et des palestiniens qui ont se disent tous deux ennemis de l'Iran.

La possibilité de liens plus étroits avec « Israël » pourraient par ailleurs expliquer en partie pourquoi l'Arabie saoudite et ses alliés ont imposé un blocus sur le Qatar, dans le but de forcer l'Etat du Golfe à abandonner son soutien au Hamas. Des sources proches de l'Arabie saoudite ont cependant rejeté l'idée d'une amélioration dans les relations, qualifiant les déclarations de souhaits émis par la Maison Blanche désireuse d'afficher des résultats immédiats suite aux récentes visites du président Trump en Arabie saoudite et en « Israël ». Trump a exprimé son enthousiasme après avoir rencontré des dirigeants arabes lors de son voyage en Arabie saoudite qui trace « un autre niveau de partenariat possible qui se produira. » La coopération entre Tel Aviv et Ryad « comme des alliés et des amis n'est plus secrète et apparaît maintenant clairement », avait déclaré la semaine dernière le politologue arabe israélien Hussein al-Soueiti sur la crise entre le royaume et le Qatar. « Israël utilise la crise dans le Golfe pour normaliser ses relations avec les pays arabes », avait par ailleurs accusé « Arab 48 », un journal arabe israélien basé à Nazareth, dans les territoires occupés en 1948. Par ailleurs, le ministre sioniste de la Défense, Avigdor Lieberman, a déclaré jeudi dernier que les Palestiniens et les Israéliens sont « plus proches que jamais » pour parvenir à un accord de paix. « Si quelqu'un arrive avec des accords comprenant tous les États arabes modérés, y compris l'ouverture des ambassades, du commerce et des vols directs… je crois que cela obtiendra une grande majorité à la Knesset et sera accueilli favorablement parmi la population », a -t-il estimé. La Ligue des Etats arabes et la l'Organisation de la conférence islamique (OCI) n'ont pas réagi au rapprochement saoudo-israélien qui suscite cependant de fortes inquiétudes au sein des peuples arabes et musulmans.

D. Z.

AFFAIRE DU PÊCHEUR IRANIEN TUÉ

Téhéran affirme l'incident n'est pas clos

LE PORTE-PAROLE du ministère iranien des Affaires étrangères, Bahram Qassemi a exprimé ses regrets les plus profonds au sujet de l'incident amer qui a coûté la vie à un pêcheur iranien, a rapporté la chaine staellitaire iranienne alAlam. Le porte-parole de la diplomatie iranienne Bahram Qassemi a annoncé que « l'affaire de l'assassinat d'un pêcheur iranien par les gardes-côtes saoudiens et de la disparition de deux autres bateaux de pêche iraniens dans les eaux irano-saoudiennes serait poursuivie par les organes et responsables concernés ». « L'affaire est actuellement à l'étude. Une fois les résultats des enquêtes préliminaires annoncés, l'incident amer sera sérieusement poursuivi », a-t-il déclaré. Selon un communiqué du directeur des frontières au ministère iranien de l'Intérieur, Majid Aghababaie, « deux bateaux de pêche qui étaient en train de pêcher dans le Golfe persique ont été déviés de leur route par la houle: les gardes-côtes saoudiens ont affirmé qu'ils étaient entrés dans les eaux saoudiennes et ont tué un des pêcheurs ». « Même si les bateaux étaient entrés dans les eaux saoudiennes, les gardes côtes n'étaient pas autorisés à ouvrir le feu. Nous sommes en train de vérifier si les bateaux étaient effectivement entrés dans les eaux saoudiennes », a-t-il ajouté. Cet incident survient dans un climat de fortes tensions dans la région du Golfe, tout particulièrement entre les deux grands rivaux que sont l'Iran chiite et l'Arabie saoudite sunnite qui n'ont plus de relations diplomatiques depuis janvier 2016. Les Gardiens de la révolution, l'armée d'élite d'Iran, ont accusé Riyad d'être « impliqué » dans les attentats du 7 août à Téhéran qui avaient fait 17 morts, les premiers en Iran revendiqués par le groupe autoproclamé « Etat islamique ». Ces attentats avaient visé deux lieux hautement symboliques, le mausolée de l'imam Khomeiny, père-fondateur de la République islamique d'Iran, et le Parlement. Jeudi le ministre iranien des Renseignements, Seyyed Mahmoud Alavi, avait accusé l'Arabie saoudite de « sponsoriser les groupes terroristes en Iran ».

R. I.

L'INCROYABLE INGÉRENCE DE RYAD DANS LE CONTINENT

L'Arabie Saoudite somme l'Afrique de lâcher le Qatar

RIYAD TENTE de convaincre les Etats africains de rompre leurs relations diplomatiques avec Doha. Sept pays ont déjà cédé, explique le chercheur Benjamin Augé. La violente crise diplomatique survenue le lundi 5 juin entre l'Arabie Saoudite et le Qatar – ce dernier étant accusé de soutenir le terrorisme – a des répercussions jusqu'en Afrique. De fait, Riyad se démène pour obtenir le soutien du plus grand nombre d'Etats africains, sommés de prendre position. Sept pays du continent (Niger, Mauritanie, Sénégal, Tchad, Egypte, Comores et Maurice) ont déjà fait le choix de rappeler leur ambassadeur en poste à Doha. De son côté, Djibouti a préféré réduire le personnel de son ambassade pour ne pas insulter l'avenir, le Qatar faisant office de médiateur sur le différend frontalier qui oppose le pays à l'Erythrée. Les présidents des Etats africains dans lesquels la population est à dominante musulmane – et où de nombreux lieux de prière sont construits et contrôlés par les intérêts saoudiens via des organismes de charité – subissent une forte pression depuis le déclenchement de la crise qui a conduit l'Arabie Saoudite, mais aussi les Emirats Arabes Unis, le Bahreïn, le Yémen et l'Egypte, à couper les relations diplomatiques avec le Qatar et à organiser un blocus terrestre et aérien à son encontre. L'Arabie Saoudite a utilisé ses ambassadeurs dans les capitales africaines ou des émissaires spécialement envoyés depuis Riyad afin de convaincre les présidents de prendre l'unique décision qui s'impose à ses yeux : le rappel des ambassadeurs en poste à Doha et la rupture des relations diplomatiques. Pour ce faire, deux moyens de pression ont été utilisés par ses émissaires : l'arrêt potentiel d'une manne financière pourtant jusqu'alors très modeste en dehors des projets financés par le Fonds arabe pour le développement économique et social (Fades) – et des menaces à peine voilées de complications dans l'obtention de visas pour le pèlerinage à La Mecque. Ces deux arguments ont souvent payé dès les premières prises de contacts, notamment dans les Etats se trouvant dans une position difficile au niveau économique et politique. Certains pays ayant des rapports difficiles avec le Qatar, comme la Mauritanie, n'ont même pas eu besoin d'une quelconque pression pour prendre le parti de l'Arabie Saoudite. La décision de rappel des ambassadeurs a souvent été prise par les seuls présidents africains, sans l'avis de leurs gouvernements ni des ministres des affaires étrangères. Les pays du Maghreb – Maroc, Algérie, Tunisie –, mais aussi le Soudan et la Somalie, ont appelé au dialogue sans prendre parti, considérant qu'ils n'ont pas à choisir entre les deux principaux protagonistes, avec lesquels ils ont des liens diplomatiques et économiques forts.

R. I.

AMINAZOUNE@YAHOO.FR

LES SUPPLÉMENTS DE CALCIUM POURRAIENT ENDOMMAGER LE CŒUR



LES SUPPLÉMENTS de calcium pourraient favoriser l'accumulation de plaque dans les artères et ouvrir la porte à la maladie coronarienne, préviennent des chercheurs de l'université américaine Johns Hopkins.
Ils tirent leurs conclusions de l'étude d'environ 2750 sujets âgés de 45 à 84 ans, dont une moitié de femmes. Les participants ont notamment été interrogés au sujet de leur consommation de calcium, sous forme alimentaire ou sous forme de suppléments.
Au début de l'étude, en 2000, 1175 participants souffraient d'athérosclérose. Le même test de dépistage a été répété 10 ans plus tard.
Tout en tenant compte de multiples facteurs comme l'âge des sujets, leur sexe, leur race, leur tabagisme, leur niveau de sédentarité, leur poids et leur pression artérielle, les scientifiques ont identifié les 20 % de participants dont la consommation de calcium était la plus élevée, soit 1400 milligrammes ou plus par jour. Comparativement aux 20 % de participants qui consommaient le moins de calcium (moins de 400 milligrammes quotidiennement), le premier groupe réduisait en moyenne de 27 % son risque d'athérosclérose.
Toutefois, en divisant les grands consommateurs entre ceux dont le calcium provenait de suppléments et ceux dont le calcium provenait d'aliments comme les produits laitiers ou les aliments enrichis, les chercheurs ont constaté que le premier groupe augmentait de 22 % son risque d'athérosclérose.
Les scientifiques expliquent que cela semble démontrer que la réaction de l'organisme aux suppléments est différente de sa réaction aux aliments, tout en prévenant que leur étude ne permet pas de conclure à un lien direct de cause à effet entre les suppléments et l'athérosclérose.
Environ 43 % des Américains, hommes et femmes, consomment des suppléments alimentaires qui contiendraient du calcium, notamment pour la santé de leurs os. Des études antérieures avaient démontré que ces suppléments n'atteignent pas le squelette ou qu'ils sont entièrement éliminés dans l'urine.

La contractualisation, solution idoine pour améliorer la qualité des services

Le président du Conseil national de l'Ordre des médecins, Dr Mohamed Bekkat Berkani a indiqué que l'application du système de contractualisation entre les Caisses nationales des Assurances Sociales et les établissements hospitaliers était la «solution idoine» pour améliorer la qualité des services et rationaliser les dépenses en matière de soins.



Le Dr Bekkat Berkani a affirmé que le système de financement actuel des établissements hospitaliers était «dépassé», relevant l'impératif d'appliquer le système de contractualisation qui contribue à améliorer la qualité des services et rationaliser les dépenses en matière de soins.
Après avoir salué le travail accompli par les caisses d'assurance sociale et le bilan positif réalisé cette année, le même responsable a appelé à tirer profit de ce bilan pour appliquer le système de contractualisation entre ces caisses et les établissements hospitaliers d'une part, et entre les caisses et les cliniques privées d'autre part.
Pour ce qui est de la contractualisation avec le secteur privé, le Dr Bekkat Berkani a relevé l'impératif de financer uniquement les services qui ne sont pas fournis par le secteur public en vue d'asseoir une complémentarité entre les deux secteurs.
Concernant les compétences nationales de la diaspora, le président du Conseil national de l'Ordre des médecins a appelé à rechercher les moyens pour profiter des connaissances de ces compétences au service du pays, dans la mesure où plusieurs d'entre elles sont «prêtes à accomplir cette mission».
Il a ajouté que l'on ne peut prétendre à l'amélioration du secteur sanitaire et à la rationalisation des dépenses en matière de soins sans «s'interesser aux ressources humaines» et ouvrir le dialogue avec les différents corps en dehors des activités syndicales, et ce à travers l'organisation de rencontres régionales qui permettent aux différents corps d'exprimer leurs préoccupations professionnelles et de désigner des représentants pour les exposer au ministère.
«L'on ne peut assurer un traitement de qualité sans prendre en charge ces préoccupations», a-t-il souligné rappelant à ce propos les ruptures de stock de certains médicaments.
Après avoir mis en avant la nécessité d'encourager les investisseurs dans ce secteur, le même responsable à appelé à revoir le système du service civil actuel qui s'est révélé «un échec».
Abordant la question de surcharge à laquelle font face les grands établissements hospitaliers du nord et la problématique de déplacement des citoyens en quête de qualité de services, le président du Conseil national de l'Ordre des médecins a préconisé d'encourager les médecins à «se fixer au lieu de leur affectation» en mettant en place des mesures incitatives, notamment des salaires attractifs et des logements.
Le Dr Bekkat Berkani a déploré, par ailleurs, la «saignée» qu'a subie le secteur de la Santé à travers la fuite des compétences algériennes, soulignant que «l'Algérie forme pour les pays occidentaux». Il a appelé à mettre fin à ce problème et à trouver des «solutions urgentes face à ce problème».
Il a également abordé la question de la maintenance des équipements médicaux et la prise en charge de la santé de proximité qu'il estime être la «solution idoine» pour garantir l'équité des soins entre les différentes régions du pays, appelant par la même occasion à la tenue d'un conseil des ministres pour rechercher des solutions aux problèmes du secteur.

RENDEZ VOUS SCIENTIFIQUE

-27ème congrès de l'association mondiale de l'échinococcose du 4 au 7 octobre à Alger
La Société Algérienne de l'Echinococcose Hydatique (SAEH) que préside le Pr Karima Achour organise le 27ème congrès de l'association mondiale de l'échinococcose (WAE), à Alger du 4 au 7 octobre 2017.
D'éminents spécialistes de plus de 30 pays ainsi que ceux de l'OMS et de la FAO seront présents a cette rencontre scientifique d'envergure mondiale.
Les thèmes de ces journées porteront sur la Prise en charge de l'échinococcose Hydatique humaine et animale. Et les Soins associés dans la prise en charge de l'échinococcose : BPCO, Fibrose, Cancer du poumon.
-10ème journée nationale d'hygiène hospitalière de l'EPH Bologhine Ibn Ziri - 18 mai 2017 à Bologhine
-5ème congrès médical et les 3èmes congrès maghrébins de médecine générale/médecine de famille - 19 et 20 mai 2017 à Oran
-22è Congrès National du GAMETS du 17 au 18/05/2017
-23ème Congrès National de la SAMI du 04 au 06/ 05/ 2017
-2ème Algerian IBD (MICI) Day - 20 mai 2017 - Alger - Algérie
-15ème congrès national de la SAERM - Société Algérienne d'Etude et de Recherche sur la Ménopause - 19 et 20 mai 2017 - Alger - Algérie
-Congrès annuelle de la Société Algérienne de Chirurgie Urologique « SACU », la Société Algérienne d'Urodynamique et de Pelvipérinéologie « SALUDPP » et l'Association des Urologues de Constantine « ASUR » du 27 au 29/04/2017
-Workshop sur les enjeux et les priorités de la recherche en santé de l'Agence Thématique de Recherche en Sciences de la Santé (ATRSS) - 29 juin 2017 à Oran
-1er Congrès international de Chirurgie Générale de Sétif - 16 septembre 2017 à Sétif
-Workshop sur la recherche en cancérologie - 25 au 27 octobre 2017 à Taghit
-14ème Congrès National d'Hématologie - 26 au 28 octobre 2017 à Constantine

ANNABA

Abdelhak Mesaid décroche le «grand prix El Hachemi Guerouabi»

Le chanteur amateur de la chanson chaâbi Abdelhak Mesaid a décroché le "grand prix El Hachemi Guerouabi" à Annaba lors d'une soirée caractérisée par une palette de chansons algériennes dans les styles chaâbi et malouf en plus du folklore dans toutes ses couleurs et rythme de quoi ravir les plus exigeants.



Le second prix de la troisième édition du "Grand prix El Hachemi Guerouabi", organisée vendredi, est revenu à Fayçal Boukhentache de la wilaya de Tiaret, tandis que Tarek Djoudi d'Annaba s'est adjugé la troisième loge parmi 17 candidats à cette compétition visant la découverte, l'encouragement et l'accompagnement des jeunes talents et la promotion de ce genre musical authentique.

Les trois lauréats de ce concours artistique ont reçu des cadeaux d'encouragement d'une valeur allant de 150.000 Da à 250.000DA.

Les candidats classés entre la quatrième et la sixième place distingués pour le prix d'encouragement de l'interprétation féminine, le prix du jury et le prix du public ont également reçu des présents d'encouragement.

La soirée de clôture de cette manifestation artistique a été marquée par un engouement particulier du public et des familles qui se sont habituées aux soirées ramadanesques artistiques et qui n'ont pas hésité à venir chaque soir encourager les jeunes candidats et découvrir des voix nouvelles capables de porter le flambeau de la chanson chaâbi .

Des stars de la chanson algérienne ont assisté à la soirée de clôture de cette manifestation à l'instar de Naima Ababsa toute élégante dans une gandoura traditionnelle annabis et qui a interprété des chansons du répertoire national comme "Lbarah Ken Fi Omri Achrine" d'El Hachemi Guerouabi avant de gratifier les présents par un bouquet de chansons chaâbi.

De son côté l'artiste Abdekader Chaâou a enchanté le public par un cocktail de chansons algériennes entamé par un madih puis des chansons du défunt El Hachemi Guerouabi à l'instar de "Kahwa w Latay" avant d'interpréter ses chansons comme "Ya Laâdra wein malik" et "Jet Chta w Jet Leriyah".

Cette soirée de clôture a été rafraîchie par des spectacles de danses folkloriques interprétées avec art et manière par la troupe "Ballet Djawhara" d'Alger alors que Hamdi Bennani a ébloui avec des récitals de Malouf.

La troisième édition du "Grand prix El Hachemi Guerouabi" a été organisée par l'association culturelle "El Hachemi Guerouabi" en collaboration avec l'Agence algérienne du rayonnement culturel (AARC) et l'Office national des droits d'auteur et droits voisins (ONDA). Ont pris part à cette compétition artistique organisée au théâtre régional Azeddine Medjoubi du centre-ville d'Annaba 17 artistes amateurs des wilayas d'Annaba, Tizi Ouzou, Alger et Tiaret.

APS

SELON L'AUTEUR DE LA PIÈCE DE THÉÂTRE MOURAD SENOUCI

«Adda zine el-hedda» programmé au Centre culturel algérien à Paris



UNE REPRÉSENTATION du nouveau spectacle théâtral «Adda zine el-hedda» est programmée pour novembre prochain au Centre culturel algérien à Paris (CCA, France), a-t-on appris samedi à Oran de son auteur Mourad Senouci.

«Ce one-man-show, interprété par Samir Bouanani, sera à l'affiche du CCA avant la fin du mois novembre prochain», a précisé le dramaturge à l'APS.

«Cette programmation intervient dans le cadre des préparatifs de la tournée internationale du spectacle qui prévoit déjà une première sortie en Tunisie vers octobre», a expliqué Mourad Senouci.

La nouvelle comédie est également inscrite pour une tournée nationale qui débute samedi soir au Théâtre régional de Mostaganem «Djillali Benabdelhalim». Elle sera ensuite à l'affiche de la salle «Ibn Khaldoun» d'Alger (21 juin).

Après la fête de l'Aïd El-Fitr, la pièce sera jouée en juillet prochain au Théâtre national d'Alger (TNA) «Mahieddine Bachtarzi». Elle sera ensuite interprétée à Constantine puis de nouveau à Mostaganem qui vit, pour rappel, au rythme des activités de son statut de «capitale du théâtre 2017».

Monodrame inspiré du patrimoine littéraire universel, «Adda Zine El-Hedda» invite le public à vivre l'aventure du jeune Adda, candidat à l'émigration clandestine qui trouve refuge sur une île suite au naufrage de son navire.

Ce spectacle connaît un beau succès auprès du public oranais qui a eu droit à trois représentations depuis la générale donnée en mai dernier.

Le tandem Senouci/Bouanani s'était illustré auparavant avec «Metzeouedj Fi Otla» (Un mari en vacances), oeuvre hilarante ayant franchi le seuil des 200 représentations en Algérie et à l'étranger.

TIZI OUZOU

Un gala grandiose de Zedek Mouloud à Boudjima

LE CHANTEUR d'expression kabyle, Zedek Mouloud, a animé un grand gala artistique au niveau de la localité de Boudjima, à une vingtaine de kilomètres au nord de Tizi Ouzou, dans le cadre du programme d'animation spécial Ramadan.

Depuis le début des soirées organisées au niveau des établissements Saci par Hakim DJ events en collaboration avec Berbère Télévision, jamais une telle affluence a été enregistrée. Selon les organisateurs, plus de 5000 tickets ont été vendus à l'occasion de cet évènement artistique exceptionnel et les adeptes du chanteur ont afflué, malgré la distance, des quatre coins de la wilaya de Tizi Ouzou, notamment de Bouzeguène, Ouadhias, Iferhounène, Beni Douala, Larbaâ Nath Iraten.

Prévu vendredi à 22H00, le spectacle n'a débuté que vers 23H00 à cause d'une coupure d'électricité imprévue survenue juste au moment où les musiciens commençaient à prendre place. Une panne qui n'a pas dissuadé le large public qui a lancé un cri de joie immense lorsque les projecteurs se sont rallumés, annonçant le rétablissement du courant électrique.

Quelques minutes plus tard, Zedek Mouloud fait son apparition sous les applaudissements de l'innombrable foule composée de jeunes et moins jeunes qui ont tenu à être présents à Boudjima pour écouter et admirer l'œuvre de cet autre artiste kabyle qui donne au verbe la place qu'il mérite dans ses chansons.

En guise de commencement, Zedek Mouloud interprète «D kech i d ahbib-iw» et enchaîne avec «techebhedh a yanebdu», avant d'exprimer sa vive joie et sa grande reconnaissance à tous ceux qui se sont déplacés pour assister à son concert.

Pour la jeunesse, Mouloud Zedek a dédié a «yuliw», l'une de ses plus belles chansons d'amour qui date des années 1990, que l'assistance a chanté de bout en bout, avant d'interpréter «Di lehna, Am assa et Ougadhegh». Une halte pour rendre hommage à l'une des figures emblématiques de la chanson kabyle, en l'occurrence Matoub Lounès à travers sa chanson «Slaâvit a yabehri» que Zedek a chanté avec le public avant de revenir à son riche répertoire et interpréter d'autres titres comme «Zaylal azal qayli», «Taqbaylit nni», «Taqendourt nni» et «Lamer Bghigh» dans une ambiance de fête qui s'est prolongée au-delà de 02h00 du matin de samedi.

A tous ces fans qui ne cessaient de demander plus, l'auteur interprète chante encore «A yidh», «Ur yi tadja», «Iyaw meqqar a nechdheh» et «A ledzaïr inou». Il termine en promettant un nouvel album de 17 chansons qui traitent de différents thèmes qui sortira en début de l'année 2018.

APS



COUPE D'ALGÉRIE DE BASKET-BALL (MESSIEURS) :

L'US Sétif premier qualifié en finale

L'US SÉTIF s'est qualifiée en finale de la coupe d'Algérie de basket-ball (messieurs), en s'imposant devant le CRB Dar Beida sur le score de 64 à 62, en demi-finale disputée samedi soir à Si Mustapha (Boumerdes).C'est la deuxième année consécutive que les basketteurs de Sétif accèdent
à la finale de la Coupe d'Algérie. La deuxième demi-finale, a opposé hier (22h30), le GS Pétroliers tenant du trophée depuis 2011, au NB Staouéli un habitué de la compétition qu'il a remporté à trois reprises (1999, 2000, 2007).La finale de la coupe d'Algérie de basket-ball 2016-2017 se tiendra le 5 juillet à Alger.
Résultats :
CRB Dar Beida - US Sétif 64-62

COUPE D'ALGÉRIE DE BASKET-BALL (DAMES) :

Deuxième finale consécutive pour les basketteuses d'Hussein-Dey Marine

LES BASKETTEUSES d'Hussein-Dey Marine, tenantes du titre, se sont qualifiées en finale de la coupe d'Algérie de basket-ball (dames), en s'imposant devant le GS Pétroliers sur le score de 67 à 60, en demi-finale disputée samedi soir à la salle de Staouéli (Alger).Dans une demi-finale qui s'est jouée, encore une fois, jusqu'aux dernières secondes, les Marines ont pris leur revanche sur les Pétrolières après la défaite en finale de championnat (66-69) mardi dernier et arrachent le droit d'aller défendre leur titre décroché en 2016. La deuxième demi-finale, programmée hier soir à (22h30), a mis aux prises la jeune formation algéroise de la JF Koubba au RC Bordj Bou Arréridj qui lutte pour le maintien en Division Nationale. La finale de la coupe d'Algérie de basket-ball (dames) 2016-2017, est prévue le 5e juillet à Alger.
Résultat :
Hussein-Dey Marines - GS Pétroliers 67-60

TENNIS /TOURNOI ITF JUNIORS À MAHDIA (TUNISIE):

Rahim et Radjaâ retenus pour disputer les qualifications

LES TENNISMEN algériens Khalil Adel Radjaâ et Mohamed Racym Rahim disputeront à partir de dimanche les qualifications d'un tournoi international juniors, prévu du 20 au 25 juin à Mahdia (Tunisie), suivant le programme de compétition dévoilé par les organisateurs. Les deux jeunes Algériens n'étaient pas sûrs de disputer ce tournoi de grade 4, eux qui figuraient encore sur la liste d'attente. Ce n'est qu'après le désengagement de certains tennismen que les organisateurs ont décidé d'appeler les deux Algériens pour disputer les qualifications. Deux autres internationaux algériens devaient disputer les qualifications de ce tournoi international juniors, à savoir Mohamed Ali Abibsi et Karim Bendjamaâ. Le premier était en liste d'attente, à l'instar de Radjaâ et Rahim, mais n'a pas été retenu finalement, alors que Bendjamaâ, qui était le premier à s'être engagé pour cette compétition, s'est retiré au dernier moment. Ce tournoi du Circuit ITF se jouera sur les courts en dur du Tennis Club de Mahdia.

JS Kabylie/ Mohamed Traoré et Kagambega Abdoul Rahim proposés à Hannachi

Pour résoudre son problème offensif, la JSK dont l'attaque cette année a été le vrai maillon faible semble se retourner vers le mercato africain une nouvelle fois .Ainsi les dirigeants de la JSK et Moh Chérif Hannachi incapable de trouver l'oiseau rare en attaque depuis la mort tragique de Feu Ebossé et le départ tant regretté de Banou Diawara a souffert du manque d'efficacité devants les buts même si Boulaouidet a fait de son mieux pour répondre aux attentes de tous.



Auteur de sept réalisations, il termine la saison en bas du tableau des meilleurs buteurs. En fin de contrat cet été, la direction kabyle ne compte pas se séparer de ses services. Le président Hannachi envisage de le convoquer prochainement pour lui proposer une prolongation de contrat. Mais cela risque d'être insuffisant notamment si l'équipe souhaite jouer les premiers rôles. Pour que l'objectif soit réalisable, il faudrait renforcer l'effectif par des joueurs de qualité capables de faire la différence. Pour cela, Hannachi pourrait compter sur ses contacts, qui, selon nos sources, lui ont proposé deux chasseurs de buts de talent. Il s'agit du Malien, Mohamed Traoré, et du Burkinabé, Kagambega Salam. Les deux buteurs sont libres de tout engagement et peuvent dès la semaine prochaine venir en Algérie pour négocier. Mais avant, le président kabyle souhaite se renseigner sur les qualités de chacun d'eux pour ne commettre aucune erreur.Le premier a joué au FC Sion, à El Merreikh du Soudan et Al Ismaïlia.On commence notre description par le premier joueur, qui n'est autre que le Malien, Mohamed Traoré. Agé de 29 ans, ce dernier a acquis suffisamment d'expérience puisqu'il a joué dans différents clubs à l'image du Club Africain, du FC Sion ainsi qu'El Hilal du Soudan. Dans les équipes où il a joué, il a toujours été à la hauteur avec ses buts décisifs. Un profil qui tape dans l'œil de la direction kabyle, qui souhaite étudier sérieusement cette proposition. A noter que Traoré a été sélectionné par Henryk Kasperczak pour la CAN 2015.Le second est meilleur buteur de l'USFA (Burkina Faso)Par ailleurs, l'autre attaquant proposé à Hannachi dans les précédentes heures est un Burkinabé évoluant dans le championnat local (Burkina Faso). Il s'appelle Kagambega Abdoul Rahim Salam. Il n'a que 22 ans et il a inscrit jusqu'à présent 11 buts. A Ouagadougou, tout le monde parle de lui comme étant l'étoile montante du pays. Et comme tout le monde le sait, les deux derniers Burkinabés passés par la JSK ont laissé bonne impression. Il s'agit de Malo et Diawara.La direction devrait leur envoyer des invitations prochainement. C'est dans la foulée qu'un manager a proposé ces deux joueurs à la direction de la JSK laquelle lui a promis de les superviser sur Youtube avant de prendre une quelconque décision. Ce qui pourrait poser problème, c'est le second joueur, Kagambega, puisqu'aucune de ses vidéos n'a été postée sur le net. Vu son jeune âge, il n'est pas très médiatisé.

Le RC Relizane saisira le TAS pour espérer récupérer trois points

LE RC RELIZANE, relégué en Ligue 2 Mobilis au terme de la saison 2016-2017, déposera ce mardi un recours au niveau du Tribunal arbitral du sport (TAS) pour espérer récupérer trois points que lui avait défalqués la Ligue de football professionnel (LFP) en début de saison pour non-paiement de salaires de ses anciens joueurs.»Nous allons déposer un recours mardi au niveau du TAS pour faire valoir nos droits. Nous avons des preuves tangibles qu'il y avait des clubs qui n'ont pas payé leurs anciens joueurs sans être sanctionnés. Le verdict du TAS sera prononcé deux semaines après le dépôt du recours, nous sommes très confiants», a affirmé le président du RCR, Mohamed Hamri, lors d'un point de presse tenu vendredi soir au stade Zoughari-Tahar. Le RCR, qui a terminé 14e du championnat clôturé mercredi soir, synonyme de relégation, espère récupérer trois points et ainsi éviter le purgatoire. Le Rapid a terminé à égalité de points avec l'USM El Harrach (36 pts), qui ne doit son salut qu'à un meilleur goal-average à la fin de la phase aller. La direction relizanaise est parvenue par la suite à s'acquitter de toutes ses dettes dans ce registre, mais sans que cela ne lui permette de récupérer les points retirés.»Nous avons déjà introduit un recours auprès de la Fédération algérienne (FAF) mais notre espoir reste le TAS. Si nous ne serons pas rétablis dans nos droits, nous allons boycotter la compétition la saison prochaine d'autant que l'équipe ne mérite pas un tel sort», a-t-il ajouté. Par ailleurs, le premier responsable du RCR n'a pas tari d'éloges sur l'entraîneur tunisien Moez Bouakaz «qui a effectué un excellent travail tout au long de la saison et nous espérons le garder en vue du prochain exercice». De son côté, le président de la LFP Mahfoud Kerbadj a indiqué vendredi que son instance prendra les ''décisions qui s'imposent'' si le recours du RC Relizane venait d'aboutir.

Echos des Fédérations sportives algériennes

RAFLE ET BILLARD : dans le cadre de l'ouverture de la saison sportive 2017, la Fédération algérienne de rafle et billard, en collaboration avec la Direction de la jeunesse et des sports de Sétif et le club OFM Sétif, organise un tournoi national de rafle (seniors messieurs et dames) qui aura lieu à la salle omnisports 8-Mai-1945 (Sétif) du 13 au 15 juillet.

JUDO : la Fédération algérienne de judo a dévoilé les dates des différentes compétitions prévues après le mois de Ramadhan : le championnat national par équipes seniors de 1re et 2e divisions les 29-30 juin à Bou Ismaïl (Tipasa), le championnat national par équipes minimes, cadets et juniors les 6, 7 et 8 juillet à Boumerdès, le championnat individuel minimes les 14-15 juillet à Alger et la coupe d'Algérie toutes catégories les 21 et 22 juillet à Oran.

VOILE : la Fédération algérienne de voila décidé de reporter sine die le stage de la série standard qu'elle comptait organiser, suite au décès, vendredi, du fils du président de l'instance fédérale, Hacene Djilali.

WATER-POLO : la coupe d'Algérie de water-polo 2017 juniors se déroulera du 3 au 7 août à la piscine de l'Office du complexe olympique Mohamed-Boudiaf (Alger) en marge du championnat national open (minimes, cadets).

RUGBY : la sélection algérienne de rugby a bouclé dimanche dernier son stage de trois jours en France, sous la houlette du staff technique composé d'Allam Boumediene, François Gelez, Mohamed Adjeriou et Jean-Jacques Crenca, en prévision de la prochaine coupe d'Afrique des nations.

TENNIS : les finales du tournoi de tennis qu'organise le club d'Hamra Annaba dans les catégories U-8, U-10, U-14, open, double open et double mixte auront lieu le 24 juin prochain.

ATHLETISME : la télévision algérienne retransmettra en direct les 13es championnats d'Afrique d'athlétisme des moins de 20 ans, prévus du 29 juin au 2 juillet à Tlemcen.

TIR SPORTIF : les épreuves de la coupe d'Algérie de tir sportif, spécialités plateaux et air comprimé, se dérouleront du 2 au 5 juillet à Batna. La Fédération algérienne de la discipline a indiqué que chaque Ligue aura droit à 9 athlètes en plateaux (6 en trap - 3 en skeet) et 6 autres en air comprimé (3 messieurs - 3 dames).

HAMZA AÏT OUAMEUR (MILIEU DE TERRAIN DE L'ES SÉTIF) AU *JEUNE INDÉPENDANT* :

«Tous unis pour le doublé»



Le Jeune Indépendant : Après avoir savouré son nouveau titre de champion d'Algérie 2016-2017, l'Entente reprend du service dans ces moments de jeûne et de canicule. Ça doit être pénible pour vous !

Hamza Aït Ouameur : Nous n'avons pas la choix, nous sommes encore engagés pour un challenge si passionnant que cela mérite encore beaucoup de sacrifices. Cela mérite d'aller au charbon dans ces moments difficiles alors que beaucoup d'équipes sont, elles, parties en vacances. C'est la coupe d'Algérie et cela mérite qu'on se donne encore à fond pour espérer aller jusqu' au bout. C'est un doublé qui est en point de mire pour nous. Alors, je vous laisse imaginer la volonté qui anime chacun de nous pour décrocher ce trophée, d'autant que la coupe est ancrée dans les mœurs de l'Entente.

Les quatre jours de repos ont-ils suffi à récupérer d'une fin de saison époustouflante ?

Pour un footballeur professionnel, le repos est d'or pour la récupération. Je pense qu'il était important pour nous de bénéficier de quelques jours de repos en famille après avoir terminé le championnat et remporté le titre. Cela nous a permis de savourer notre titre et de faire aussi un peu le vide tout autour de nous pour replonger dans une autre forme de récupération importante pour notre match de coupe d'Algérie face au Mouloudia d'Alger. Nous sommes désormais pleinement concentrés sur ce match de la demi-finale de la coupe d'Algérie. Nous nous devons de préparer avec rigueur et sérénité cette rencontre sur tous les plans, notamment sur le plan mental. Je peux vous assurer que nous sommes conscients de la tâche qui nous attend à Alger.

Justement, comment se présente pour vous ce match, si important et si différent vu ce qu'il a fait couler comme encre concernant sa domiciliation ?

Je pense que l'ESS a des joueurs d'expérience qui savent gérer ce genre de situation. Comme je vous l'ai déjà dit, il est important de tourner la page du championnat et de nous focaliser pleinement sur le match de coupe face au MCA. Nous sommes prêts à relever le défi. Ce n'est qu'un match de football, je pense qu'il faut dépassionner les débats. Que le meilleur l'emporte.

Le match aura un caractère de revanche…

Oui, l'adversaire va se présenter avec un esprit de revanche. Il sera hyper motivé vu qu'il va jouer chez lui et devant son public. C'est donc à nous de bien préparer cette rencontre et d'être au top sur tous les plans pour faire la différence et battre le Mouloudia. C'est à nous à tout donner sur le terrain pour passer l'obstacle du MCA et essayer de nous qualifier pour la finale de la coupe d'Algérie.

Vous vous sentez prêts psychologiquement pour la bataille, mais coté physique, l'êtres-vous?

La saison a été très fatigante pour nous. Nous sommes entrés dans le treizième ou le quatorzième mois de travail. Nous n'avons cependant pas d'autre choix que de nous surpasser pour terminer la saison en apothéose. Nous devons donner le meilleur de nous-mêmes face au Mouloudia pour espérer nous qualifier à la finale de la coupe d'Algérie.

Vous ne regrettez pas d'avoir opté pour l'Entente…

Absolument pas. Dieu merci, j'ai réussi pour ma première saison avec l'Entente à remporter le championnat, après avoir déjà remporté la coupe par le passé avec le CRB. Je croise les doigts pour un doublé incha Allah. **S. S.**

MEETING DE KLADNO (DÉCATHLON/1ère JOURNÉE):

Larbi Bourada en tête

LE DÉCATHLONIEN algérien Larbi Bourada occupe la première position du meeting de Kladno (République tchèque), samedi à l'issue de la première journée des épreuves du challenge IAAF du décathlon.A l'issue des cinq premières épreuves de la compétition, Bourada totalise 4130 points, devant le Norvégien, Martin Roe (4053 pts) et l'ancien recordman d'Afrique, le Sud Africain, Wilem Coertzen (3930 pts).L'Algérien, recordman d'Afrique de la spécialité (8521 pts), a dominé cette première journée en occupant la première position du 100m avec un temps de 10.76 (915 pts), en saut en longueur (7m.26 /876 pts), en saut en hauteur (2m05/822 pts) et au 400 m haies (48.47/886 pts). Il a terminé à la 8e place au lancer du poids (12m.40/631 pts).Les épreuves de dimanche seront consacrées au 110 m haies, disc, saut à la perche, le javelot et le 1500m. Sans compétition depuis sa 5e place aux Jeux olympiques de Rio 2016, Bourada aura l'occasion de réaliser les minima pour la participation aux Championnats du monde d'athlétisme de Londres 2017.Pour rappel, la meilleure performance de l'année du décathlon est détenue actuellement par le Canadien Damian Warner (8591 points), médaillé de bronze aux Jeux olympiques 2016.

Ligue des champions (poules):

LE ZAMALEK AUJOURD'HUI À ALGER AVEC UN EFFECTIF AU COMPLET

LE ZAMALEK d'Egypte se déplacera avec un effectif au complet dimanche à Alger en vue de son match contre l'USM Alger, mercredi au stade du 5-juillet (22h00) dans le cadre de la 4e journée de la phase de poules de la Ligue des champions d'Afrique de football, a indiqué samedi le directeur administratif du club cairote. L'entraîneur du Zamalek, le Portugais Augusto Inacio, aura l'embarras du choix pour composer son équipe type, vu que son effectif ne souffre ni de blessure ni de suspension, a déclaré Anouar Hamada, sur le site officiel du club. Le Zamalek, qui a remporté au forceps son dernier match en championnat national jeudi face à Aswan (1-0), effectuera samedi soir son dernier entraînement avant de se rendre à Alger le lendemain matin, une séance au terme de laquelle le coach portugais arrêtera la liste des joueurs qui seront concernés par le voyage. La formation cairote occupe la première place au classement du groupe B avec 5 points, devant l'USMA et Ahly Tripoli de Libye qui comptent chacun 4 unités, alors que Caps United (Zimbabwe) ferme la marche avec 3 points. Lors de la précédente journée, l'USMA avait accroché le Zamalek à Alexandrie (1-1).

BETIS SÉVILLE FUTUR DESTINATION DE YOUCEF ATTAL

LE PARADOU AC, fraîchement promu en Ligue 1 Mobilis, et la formation espagnole du Betis Séville ont trouvé un accord pour le transfert du néo-international algérien Youcef Attal, rapporte samedi le site spécialisé El Meidane. Le latéral droit âgé de 21 ans avait effectué des essais positifs au sein du club andalou en mai dernier, d'où la décision de l'engager. Le natif de Tizi-Ouzou est attendu dans les prochains jours à Séville pour officialiser son transfert.Le joueur qui s'est illustré avec le PAC lors de la précédente saison de Ligue 2, a constitué la véritable surprise du nouveau sélectionneur national, l'Espagnol Lucas Alcaraz, qui lui a fait appel pour le match amical face à la Guinée (2-1) et le Togo (1-0) dans le cadre de la 1re journée des qualifications de la Coupe d'Afrique des nations CAN 2019 disputés les 6 et 11 juin à Blida. Attal s'est même permis le luxe de signer ses deux premières titularisations avec les Verts, avec en prime des prestations qui augurent de lendemains meilleurs pour le jeune joueur. Victime d'une blessure à l'épaule face au Togo, Attal sera indisponible pour une durée de 4 semaines et ratera ainsi le début de préparation avec sa future formation.

MERCATO : ISHAK BELFODIL REFUSE TRABZON SPOR

L'ATTAQUANT international algérien du Standard de Liège Ishak Belfodil, a décliné une offre parvenue du club turc de Trabzonspor, rapporte samedi le quotidien la Dernière Heure. Le joueur, attendu lundi pour les traditionnels tests d'intersaison, n'a quasiment aucune chance d'aligner une deuxième saison en bord de Meuse, ajoute le même média.Le club turc de Trabzonspor s'est renseigné auprès de l'entourage du joueur. Mais il y a peu de chances que l'Algérien prenne la route de la Turquie cet été. « Belfodil aspirerait à rejoindre un plus grand championnat et le fait que Trabzonspor ne disputera aucune compétition européenne la saison prochaine peut également constituer un motif de refus », explique la Dernière heure. Les Allemands du Bayer Leverkusen et les Espagnols du Celta Vigo veulent également s'attacher les services du buteur algérien. Belfodil (25 ans) avait rejoint l'été dernier le Standard de Liège en provenance de Bani Yas (Emirats arabes unis) où il a joué pendant une année.

CHENIHI ET BELKHITER REMPORTENT LA COUPE DE TUNISIE

OPPOSÉ hier à l'US Ben Guerdane en finale de la Coupe de Tunisie 2017, le Club Africain a tenu son rang et l'a emporté (1-0) au Stade de Radès, sous une chaleur caniculaire. Il s'agit de la 12e Coupe nationale de son histoire. club de Bab Jedid n'avait plus remporté la Coupe de Tunisie depuis la saison 1999-2000 et met ainsi un terme à 17 ans de disette dans cette épreuve. L'unique but de la rencontre a été inscrit par l'international tunisien Saber Khelifa dès la 2e minute. Oublié par la défense de l'USBG, l'ancien joueur de Marseille a trompé sans peine Seifeddine Charfi.Mokhtar Belkhiter et Ibrahim Chenihi étaient titularisés pour cette rencontre et décrochent donc la Coupe de Tunisie 2017.

EN TUNISIE, UN CONDUCTEUR ARRÊTE SON TRAIN... POUR ACHETER DES PÊCHES

LA SOCIÉTÉ des chemins de fer tunisiens a annoncé vendredi avoir ouvert une enquête suite à la diffusion d'une vidéo montrant un train arrêté pour permettre, selon un passager, à son conducteur d'acheter des pêches.
La courte vidéo, largement commentée sur les réseaux sociaux et dans les médias, a été filmée de l'intérieur du train et aurait été prise dans le Sahel (centre-est). A travers la vitre, on peut voir des cageots de fruits posés au bord de la voie ferrée puis une vendeuse grimper dans le train pour donner un sac en plastique à quelqu'un.
"Regardez, il arrête un (train) entier pour prendre des pêches", lance un passager, tandis que d'autres se lèvent pour observer la scène. "La vendeuse a été gentille, elle est allée jusqu'à la portière (de la locomotive) pour lui donner le sachet", a ironisé vendredi matin une animatrice de la radio Mosaïque FM, juste avant d'interroger le directeur de la communication de la SNCFT, Hassen Miadi, à ce sujet.
"Nous avons ouvert une enquête sur cette vidéo et nous allons prendre les mesures administratives nécessaires", a répondu M. Miadi. "C'est un cas isolé et la société ne prendra pas à la légère toute chose qui pourrait porter atteinte à sa réputation et à son image", a-t-il ajouté. Le conducteur a été identifié mais l'enquête étant en cours, aucun autre détail ne sera dévoilé pour l'instant, a indiqué M. Miadi.



La grosse frayeur d'un dresseur de crocodiles

SELON LE DAILY MAIL, on a failli assister à un drame sur l'île de Ko Samui (Thaïlande).
Comme le prouve cette vidéo filmée dimanche passé, et relayée par le Daily Mail, un dresseur thaïlandais a offert un drôle de spectacle aux touristes, en mettant sa tête dans la gueule ouverte d'un crocodile. La scène a été tournée à Ko Samui, une île réputée pour ce genre de shows.
Sur les images, on peut d'abord voir le dresseur mettre sa tête dans la gueule ouverte d'un crocodile qui reste immobile pendant une dizaine de secondes, avant de refermer ses mâchoires brutalement.
Blessé à la tête, le dresseur restera au sol pendant quelques secondes alors que le crocodile plongera dans l'eau.

Les Néo-Zélandais proclament le record du monde du "plus grand haka"



PLUS DE 7.770 Néo-Zélandais se sont rassemblés samedi pour un haka géant, une danse guerrière traditionnelle du peuple Maori. Ils souhaitaient battre le record du monde du plus grand haka au monde, détenu jusqu'alors par un groupe de 4.028 Français en 2014.
Le haka est principalement connu pour être opéré par les "All Blacks", l'équipe de rugby néo-zélandaise. La danse est traditionnellement réalisée sur le champ de bataille pour démontrer la fierté et la force de la tribu.

Le record du monde doit encore être reconnu, mais les participants sont convaincus que leur tentative sera couronnée de succès.

"Les Français nous ont battus deux fois à la Coupe du monde de Rugby. Il est temps de récupérer notre haka. Le temps pour le 'utu' (vengeance) est arrivé", a indiqué un directeur d'école de la ville de Rotorua, dans l'île du Nord de la Nouvelle-Zélande.

L'an dernier, 6.200 écoliers avaient déjà essayé de battre le record mais il s'agissait d'une tentative non officielle.

Céline, 9 ans, chante-t-elle mieux que la vraie Céline Dion?

QUAND on s'appelle Céline et qu'on a une petite soeur qui s'appelle Dion, on laisse quelques indices évidents quant à la passion de ses parents. Et c'est sans surprise que cette fillette dotée d'un don indéniable a chanté du Céline Dion pour conquérir le coeur du jury d'America's Got Talent ainsi que de tout le public.
Que dire de la prestation de Céline Tam, la Hongkongaise de neuf ans à peine qui a interprété "My Heart Will Go On" lors de son audition dans le télécrochet America's Got Talent? Tout simplement époustouflante voire mieux que l'originale. Mais comment fait-on à ce jeune âge pour impressionner un jury composé entre autres de l'ex Spice Girl Mel B, de la sublime Heidi Klum et du parfois grincheux Simon Cowell?
Si elle respirait la spontanéité en rentrant sur scène en saluant son public, l'enfant n'en est pas à son coup d'essai sur les plateaux de télévision. "J'ai chanté 'My Heart Will Go On' dans la voiture et mon père a trouvé ça waouw'", a-t-elle expliqué à Simon Cowell qui semblait par ailleurs douter du bien-fondé d'une reprise de la chanteuse québécoise. Céline Tam chante en réalité depuis l'âge de trois ans, coachée par son père prof de chant, et est célèbre en Chine depuis son passage dans l'émission Let's Sing Kids et ce alors qu'elle n'avait que cinq ans (vidéo ci-dessous). En 2015, elle avait également été remarquée dans l'émission Britain's Got Talent et avait au passage récolté le surnom de la petite Céline Dion de Hong-Kong. Ce parcours quasi professionnel n'enlève rien à sa performance qui a même interloqué Simon Cowell lequel s'est fendu d'un "Wow!" Très émus, les parents de la fillette ont assisté à son audition avec la petite Dion dans leurs bras, elle aussi très fan de sa soeur. Son aventure devrait durer encore un bout de temps.



Le saviez-vous?

EN 1998, LA FOUDRE A TUÉ TOUTE UNE ÉQUIPE DE FOOTBALL !



Cette tragédie s'est produite le 27 Octobre 1998 en République démocratique du Congo lors d'une rencontre qui a opposé l'équipe de Basangana à celle de Bena Tshadi.
Étrangement, l'éclair a annihilé les onze membres de l'équipe de Bena Tshadi, alors que tous les joueurs de Basangana, l'équipe à domicile, ont été épargnés et sont sortis indemnes de cette catastrophe.
Bien que cet incident reste inexpliqué, les supporters de l'équipe de Basangana ont été soupçonnés d'avoir eu recours à la sorcellerie

Elle ne s'attendait vraiment pas à accoucher d'un garçon



DARA CROUCH est tombée de haut. Elle était persuadée d'accoucher d'une fille car aucun garçon n'est né dans sa famille depuis plus de 50 ans. "J'étais totalement choquée", a-t-elle déclaré au site Popsugar. La preuve en images.
Fille ou garçon? Il y a deux écoles. Les uns préfèrent se préparer au maximum et mettre en place la chambre de bébé, les autres gardent la surprise.
50 ans d'attente
Dara Crouch est tombée de haut. Elle était persuadée d'accoucher d'une fille car aucun garçon n'est né dans sa famille depuis plus de 50 ans.
"J'ai commencé à m'inquiéter parce que je n'avais jamais été dans l'entourage d'un petit garçon et je ne savais pas grand chose sur comment en élever un. Lorsque ma sage-femme Melissa me l'a montré, j'étais totalement choquée", a reconnu Dara Crouch au site Popsugar.
"J'ai éclaté en larmes derrière la caméra"
Surprenantes et uniques, ces photos dévoilent la surprise totale et la joie d'une maman qui vient de se rendre compte que sa vie a changé, irrévocablement. La photographe Neely Ker-Fox a déclaré qu'elle était particulièrement émue elle-même. "Quand Dara m'a regardé, j'ai capturé cette réaction, connaissant les inquiétudes que nous avons lorsque notre deuxième enfant arrive dans le monde. J'ai éclaté en larmes derrière la caméra", a admis la photographe.

Khab:



Ingrédients

- *des morceaux de poulet*
- *1 kg de pomme de terre*
- *2 gros oignons*
- *1 botte de persil*
- *1 citron*
- *sel, poivre, cannelle*
- *1 càs de smen (de beurre ou d'huile)*
- *huile pour la friture*
- *1 oeuf*

Les étapes

- *faire revenir quelques morceaux de viande de mouton dans du beurre clarifie. Rajouter un bel oignon émincé et du persil. Laissez mijoter.*
- *Rajouter de l'eau laissée cuir*
- *Prélever un peu de sauce y rajouter un jaune d'œuf et un peu de jus de citron reverser dans la marmite et laisser encore mijoter.*
- *Rajouter des pommes de terre frites et parsemer de persil*

S.H

Au moment de servir, mettre des frites dans une assiette avec le poulet doré, verser dessus une louche de sauce et parsemer d'oignon émincé et de persil ciselé. Servir avec des quartiers de citron.

Djari bel frik

Ingrédients:

- Des morceaux de viande d'agneau
- 1 morceau de poulet
- 1 gros oignon
- 1 branche de céleri
- 1 petit bouquet de coriandre
- 400 gr de tomates fraîches ou pelées en boite
- 5 gousses d'ail
- 1/2 verre de frick (mon verre est de 200ml)
- 1 càs de concentré de tomate
- 1 càs de s'men végétal
- 2 càs d'huile végétale
- Sel, poivre noir, coriandre en poudre et piment doux

Préparation:

- Dans une grande marmite, faire revenir la viande d'agneau et le poulet avec le s'men, l'huile, le sel, une pincé de poivre noir, 1 càc de coriandre et 1 càc de piment doux.



- Arroser avec 1/2 verre d'eau chaude et laisser revenir 5 minutes
- Ajouter l'oignon râpé, l'ail écrasé et la coriandre ciselé (utilisez les branches, ils donneront plus de goût et laisser les feuilles pour la fin), la branche de céleri coupée, le concentré de tomate et laisser revenir 20 minutes sur feu doux
- Arroser alors d'1 litre et demi d'eau chaude et porter à ébullition
- Quand la viande est bien cuite, incorporer les tomates râpées si vous utilisez la fraîche et entières ou coupées si vous utilisez celles en boite Laisser encore sur feu quelques 10 minutes, retirer la viande puis passez le tout à la moulinette
- Remettre le bouillon obtenu dans la marmite, laver le frick plusieurs fois pour le débarrasser de la poussière et le joindre au bouillon en ébullition. Laisser cuire environ 30 minutes en remuant souvent car il colle Émietter les viandes et les joindre aussi
- Ajouter encore de la coriandre fraîche ciselée à la fin de cuisson.

Cœur d'agneau saute



Ingrédients

- 6 cœurs d'agneau de tailles moyennes
- 1 gros oignon ou 2 petits très finement coupés
- 4 gousses d'ail râpées
- 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de poivre
- 1 cuillère à café de curcuma
- 2 cuillères à café de coriandre moulue
- 1/2 cuillère de piment rouge fort en poudre
- 1 cube de bouillon de votre choix
- 1/2 bâton de cannelle
- 2 clous de girofle
- 2 feuilles de laurier
- 2 cuillères à soupe de vinaigre
- Du persil et du citron pour décorer

Les étapes

Dans une cocotte-minute, faites chauffer l'huile et rajouter les cœurs d'agneau. Faites les dorer de tous les côtés (c'est très important qu'ils soient très bien dorés).
Retirer les morceaux de cœur, et ajouter votre oignon (dans la cocotte). Faites rissoler sur feu moyen, jusqu'à ce qu'il soit bien doré voir caramélisé.
A ce moment, incorporer, l'ail, les clous de girofle et la cannelle.
Continuer à rissoler pendant 2 minutes.
Ajouter le poivre, le curcuma, le piment rouge, la coriandre, le vinaigre et remuer.
Remettre vos cœurs dans la cocotte et remuer.
Mouillez avec l'eau bouillante, et fermez la cocotte.
Laisser cuire sur feu moyen pendant 40 minutes.
Présenter dans votre plat à servir et décorer avec le persil et les tranche de citron.

Salade tunisienne



Ingrédients

- 1 concombre de taille moyenne
- 1 grosse tomate
- 1 gros poivron vert
- 1/2 oignon de taille moyenne
- Sel
- Poivre
- 1 cuillère à café de menthe séché
- Zeste et jus d'un petit citron
- 3 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 œuf dur
- Feuilles de menthe

Les étapes

- Coupez le concombre, la tomate, le poivron, et l'oignon en petits cubes. Mettre le tout dans un saladier et bien mélanger.
- Dans un petit bol, mélangez le zeste et le jus de citron, l'huile d'olive, sel et poivre.
- Rajoutez la menthe séché et bien mélanger à l'aide d'une fourchette.
- Incorporez cette préparation au mélange de légumes coupés.
- Versez dans un plat à servir, et décorez avec l'œuf et les feuilles de menthe ou bien selon votre goût.

Pain:



Ingrédients

- 500g de farine
- 500 de semoule
- 2 cas de lait en poudre
- 2 cas de beurre sel.
- 1cas de sucre de levure.

Les étapes

- Pétrir à la main en rajoutant de l'eau. La pâte ne doit pas être molle
- Pour plus de goût vous pouvez rajouter grain de sésame de Nigel et de fenouil.
- Laissez lever une première fois pendant une heure.
- Puis diviser la pâte en 12 petite boules.
- Plonger le haut dans de l'eau puis dans de la farine. Inciser 3traits parallèles à l'aide d'un couteau. Laissez lever une autre fois et enfournez a 180degre.

S.H

Flan aux oeufs

Ingrédients:

- 1 litre de lait
- 8 œufs
- 200 g de sucre
- 1 c à c d'extrait de vanille ou une gousse de vanille c'est encore meilleur
- 1 bâton de cannelle
- 100 g de sucre pour le caramel

Préparation:

-Préchauffer le four à 200°C
-Faire le caramel: mettre les 100 g de sucre dans une casserole à fond épais et laisser fondre à feu doux sans mélanger.
-Quand le sucre est transformé en caramel, sans tarder versez dans le moule ou les ramequins et faire tourner pour bien répartir. Il faut faire vite avant que le caramel durcisse.
-Portez à ébullition le lait avec la cannelle et la vanille, retirez du feu et laissez infuser



-Dans un saladier fouettez les 8 œufs entiers et les 200 g de sucre
-Enlevez le bâton de cannelle du lait et versez doucement ce lait chaud sur le mélange œufs sucre tout en mélangeant
-Enlevez la mousse qui se forme à l'aide d'une louche et versez la préparation dans le moule ou les ramequins caramélisés
-Mettre dans un bain-marie(un plat allant au four que vous allez remplir à moitié et placez le moule ou les ramequins dedans)
-Cuire pour 25 mn, l'eau ne doit surtout pas bouillir
-Sortir di four et laisser refroidir
-Placez au réfrigérateur pour 3 heures minimum
-Sortir le flan du réfrigérateur, laisser 10 à 15 mn et démouler

BOUQALA DU JOUR

Mchit ila bab el jnan ou 3ayat ya lili...Tahou aghsan dhab ou farracht mandili... Ana éddit el mlih al ghali ou ntouma eddiw ghiri

Questions ?
Réponses !

COMMENT UNE BOUSSOLE INDIQUE-T-ELLE LE PÔLE NORD MAGNÉTIQUE ?



On sait qu'une boussole indique le pôle Nord magnétique. On parle de Nord magnétique mais il s'agit en fait du pôle Sud de l'aimant constitué par la Terre. Ce repère particulier ne se trouve pas précisément sur le pôle Nord géographique, défini comme le point de contact entre l'axe de rotation de la Terre et la surface de la planète, mais est en perpétuel mouvement (il se déplace quelques années de 55 kilomètres). Il se trouve désormais au nord du Canada et semble se diriger vers la Sibérie.

Le magnétisme terrestre provient du noyau externe

La position de ce point dépend des mouvements du noyau externe de la planète (à plus de 3.000 kilomètres sous la surface) composé à 85 % par du fer en fusion. Grâce aux propriétés conductrices du métal, des petits courants électriques vont alors se former. Ce magma mobile agit donc à peu près comme une bobine géante et engendre le champ magnétique de la Terre, la dotant d'un pôle Nord et d'un pôle Sud magnétiques.
Nous ne ressentons pas consciemment ce champ magnétique, mais les aimants sont capables de les détecter (ainsi que certains animaux). Une boussole, ce n'est rien d'autre qu'un aimant très léger et mobile qui ne subit que peu de forces de frottement, ce qui lui permet de s'aligner sur le champ magnétique terrestre. Ainsi, comme les opposés s'attirent, le pôle Nord de la boussole s'oriente vers le pôle Sud de l'aimant généré par la Terre, ce que nous qualifions de pôle Nord magnétique.

On peut s'ennuyer de cinq manières différentes

Des chercheurs en psychologie ont défini une nouvelle forme d'ennui, inconnue jusqu'à présent, qui s'ajoute aux quatre déjà identifiées. Zoom sur ces cinq façons de s'ennuyer.



Notre société moderne cherche souvent à fuir l'ennui, considéré comme un fléau. Mais l'ennui reste présent… Des chercheurs ont même découvert un nouveau type d'ennui, qu'ils ont baptisé « ennui apathique », car proche de l'état dépressif. Une classe d'ennui qui leur avait échappé jusqu'alors.

Les faits : une nouvelle forme d'ennui

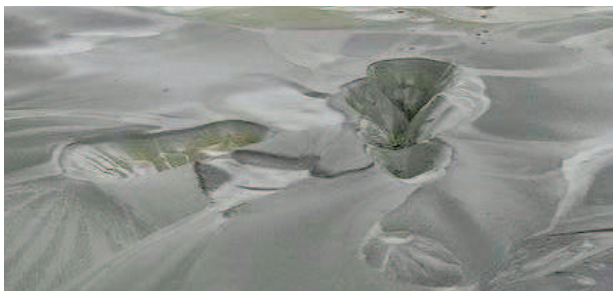
Dans cette nouvelle étude, des chercheurs allemands ont recruté 143 étudiants et lycéens qu'ils ont équipés d'un petit ordinateur de poche. L'appareil émettait des signaux à différents moments de la journée et les incitait à répondre à des questions comme « dans quelle activité principale êtes-vous engagé en ce moment ? », « au cours de cette activité, quels niveaux d'ennui, bien-être, satisfaction, plaisir, colère et anxiété, ressentez-vous ? ». Chaque sentiment était évalué avec une note allant de 1 (pour « pas du tout ») à 5 (« très fortement »). Lorsque de l'ennui était perçu, d'autres questions évaluaient l'état d'éveil (de 1, « calme », à 5, « agité ») et le ressenti, allant de « positif » (1) à « négatif » (5).
Les chercheurs ont alors retrouvé les quatre catégories d'ennui qu'ils connaissaient déjà, mais ont eu la surprise d'identifier un cinquième type d'ennui. Cette nouvelle forme correspondait à une association entre un ressenti très négatif et un état d'éveil très bas, d'où le nom qui lui a été attribué d'« ennui apathique ». Cette nouvelle classe d'ennui, tout de même présente chez 10 % des étudiants et 36 % des lycéens, se caractérisait par un sentiment d'impuissance, ce qui le rapprochait d'un état dépressif.
Notre société moderne cherche souvent à fuir l'ennui, considéré comme un fléau. Mais l'ennui reste présent… Des chercheurs ont même découvert un nouveau type d'ennui, qu'ils ont baptisé « ennui apathique », car proche de l'état dépressif. Une classe d'ennui qui leur avait échappé jusqu'alors.

Les faits : une nouvelle forme d'ennui

Dans cette nouvelle étude, des chercheurs allemands ont recruté 143 étudiants et lycéens qu'ils ont équipés d'un petit ordinateur de poche. L'appareil émettait des signaux à différents moments de la journée et les incitait à répondre à des questions comme « dans quelle activité principale êtes-vous engagé en ce moment ? », « au cours de cette activité, quels niveaux d'ennui, bien-être, satisfaction, plaisir, colère et anxiété, ressentez-vous ? ». Chaque sentiment était évalué avec une note allant de 1 (pour « pas du tout ») à 5 (« très fortement »). Lorsque de l'ennui était perçu, d'autres questions évaluaient l'état d'éveil (de 1, « calme », à 5, « agité ») et le ressenti, allant de « positif » (1) à « négatif » (5).
Les chercheurs ont alors retrouvé les quatre catégories d'ennui qu'ils connaissaient déjà, mais ont eu la surprise d'identifier un cinquième type d'ennui. Cette nouvelle forme correspondait à une association entre un ressenti très négatif et un état d'éveil très bas, d'où le nom qui lui a été attribué d'« ennui apathique ». Cette nouvelle classe d'ennui, tout de même présente chez 10 % des étudiants et 36 % des lycéens, se caractérisait par un sentiment d'impuissance, ce qui le rapprochait d'un état dépressif.

Pourquoi la terre se liquéfie lors de certains séismes

LORS DES TREMBLEMENTS de terre, le sol en certains endroits devient parfois une soupe et se liquéfie. Le processus est depuis longtemps observé et étudié. Mais une nouvelle étude suggère que les connaissances acquises jusque-là sont incomplètes.
Le paysage après un séisme change parfois d'apparence. La terre se déchire et donne naissance à des failles et autres crevasses, mais des phénomènes plus étranges apparaissent également dans certaines de ses occasions : le sol se liquéfie. Ainsi, une route carrossable se transforme en sables mouvants et piège les véhicules qui y passent, par exemple. Un processus déjà maintes fois observé mais pourtant mal compris, malgré les dégâts qu'il peut causer. Lorsqu'un tel phénomène se déroule juste sous un immeuble, il risque de s'affaisser et de s'effondrer.
Les scientifiques cherchent à comprendre et prédire les zones les plus susceptibles de devenir de la bouillie en cas de séisme. Une nécessité pour éviter de construire des barrages ou des tuyaux de gaz au milieu de territoires fragiles. Des modèles expérimentaux ont été conçus afin de reproduire en laboratoire les tenants et les aboutissants d'une telle liquéfaction.



Amy Rechenmacher, géologue à l'université de Californie du Sud (USC), à Los Angeles, les pense incorrects, car trop éloignés de la réalité. Les suppositions théoriques suggèrent que les terrains sédimentaires gorgés d'eau sont constitués de grains agglomérés les uns contre les autres, formant une ossature solide, et qu'en cas de tremblement de terre, toute la structure se désolidarise. L'énergie dégagée comprime les grains, et des poches se forment où viennent s'agglomérer les molécules d'eau qui, sous la pression, forcent sur les sédiments. Ceux-ci s'écartent les uns des autres et, avec les vibrations de la terre, deviennent plus mobiles que jamais : le sol s'affaisse et l'eau remonte à la surface.

Modèle de liquéfaction du sol à revoir

Là où le bât blesse la géologue californienne, c'est que les modèles expérimentaux utilisés considèrent qu'il n'y a qu'un mouvement négligeable de l'eau durant les secousses, car la pression s'accumule dix fois plus rapidement dans les poches de liquide que l'eau ne peut s'écouler pour la soulager. Ainsi, les tests expérimentaux sont effectués sur des supports granuleux gorgés d'eau entourés d'un revêtement étanche. Une erreur selon Amy Rechenmacher et ses collègues, qui ont conçu leur propre terrain de jeu, plus proche de la réalité selon eux.
Décrit dans la revue Proceedings of the Royal Society A, il apporte de nouveaux éléments d'information sur les processus de liquéfaction du sol. Il démontre que lorsque la pression de l'eau augmente dans le sable, le liquide peut se vidanger aussi vite que la pression ne s'accumule. Ce mouvement génère une onde de pression qui se diffuse à travers le sédiment, à l'origine d'une liquéfaction du sol plus loin, même dans des zones inattendues. Ce processus serait donc la résultante du réarrangement des grains, de la mobilité des fluides et de changements de perméabilité. Forts de cette mise en évidence, les scientifiques espèrent pouvoir obtenir des données encore plus précises pour mieux prévenir les incidents de ce type lors des tremblements de terre à venir, pour éviter des dégradations trop importantes et approfondir les connaissances sur ce vaste domaine encore mal compris.

Les changements climatiques coulent une mission scientifique

Une mission scientifique de plusieurs millions de dollars visant à étudier les changements climatiques dans l'Arctique et à laquelle devaient participer 40 chercheurs canadiens a été annulée, hier. La cause : la Garde côtière canadienne a réquisitionné le brise-glace de recherche Amundsen pour mener des opérations de sauvetage et de déglaçage, grugeant le temps consacré à la science.



Au banc des accusés de cette malheureuse situation : les changements climatiques qui ont causé une situation exceptionnelle dans l'Arctique, mais aussi le fait que les autres brise-glaces de la vieillissante flotte canadienne étaient tous en entretien en ce moment.

« Il faut mieux se préparer, il faut planifier pour ces situations-là et voir comment on peut, avec la collaboration de la Garde côtière, s'assurer que l'Amundsen demeure disponible pour sa mission scientifique », a dit hier à La Presse Louis Fortier, directeur scientifique des programmes de science de l'Amundsen. Une entente prévoit pourtant que l'Amundsen, un brise-glace transformé à grands frais en plateforme scientifique flottante, doit être consacré à la science entre les mois de mai et octobre.

David G. Barber, professeur à l'Université du Manitoba et chef scientifique de l'expédition qui vient d'être annulée, refuse cependant de blâmer la Garde côtière pour ce qui se passe. « La situation dans le Nord actuellement n'est pas seulement un événement extrême : c'est quelque chose qu'on n'avait absolument pas prévu, et je ne blâme pas la Garde côtière de ne pas l'avoir vu venir », a-t-il dit à La Presse.

BATEAUX PRISONNIERS DE LA GLACE

Des embâcles se forment habituellement au printemps dans le détroit de Nares, entre le Groenland et l'île d'Ellesmere, empêchant la banquise de descendre vers le sud. Cette année, la glace trop mince et trop molle a empêché la formation des embâcles, si bien que d'énormes quantités de glace ont descendu vers le sud, s'accumulant notamment entre l'île de Terre-Neuve et le Labrador. Voyant cela, la Garde côtière n'a eu d'autre choix que d'envoyer l'Amundsen à la rescousse, son seul brise-glace de calibre suffisant alors en état de naviguer.

« Toute la flotte de pêche de Terre-Neuve tentait de quitter la côte pour aller en mer. Les bateaux étaient pris dans la glace ou coulaient, certains étaient en feu, raconte David Barber, qui était à bord de l'Amundsen lors des opérations de sauvetage. Les gens étaient secourus par hélicoptère, des navires chargés de carburant devaient être escortés pour ravitailler des communautés... C'était quelque chose à voir. Et si vous avez des vies en danger, ça a priorité sur la science. »

Devant ces opérations qui se sont prolongées, l'équipe scientifique de l'Amundsen a manqué de temps et annoncé à contre-coeur, hier, l'annulation de la mission. L'Amundsen devait se rendre dans la baie d'Hudson pour déterminer si certains bouleversements qu'on y observe sont attribuables aux changements climatiques ou à des projets hydroélectriques.

« La décision de mettre fin au programme en 2017 a des répercussions importantes sur les partenaires et le grand nombre d'étudiants impliqués », a affirmé l'équipe scientifique, hier, dans un communiqué. Cinq universités participaient au projet, dont l'Université Laval et l'Université du Québec à Rimouski.

MANQUE DE BRISE-GLACES ?

Tant le professeur Fortier que le professeur Barber ont souligné hier l'ironie de voir les effets des changements climatiques interrompre une mission consacrée à l'étude... des changements climatiques. Mais ils ont aussi averti que le Canada devra mieux planifier ses opérations pour que l'Amundsen ne soit plus la seule option en cas d'urgence.

« Le problème est que tous les autres brise-glaces lourds étaient en réparation, affirme David Barber. C'est une conséquence de l'âge de notre flotte, et il y a certainement des questions de gestion - est-ce que les réparations doivent toutes se faire en même temps ? Mais encore une fois, s'il y a quelqu'un à blâmer, ce sont les changements climatiques, pas la Garde côtière. »

Julie Gascon, commissaire adjointe pour les régions du Centre et de l'Arctique pour la Garde côtière canadienne, a expliqué à La Presse que les mois d'avril et de mai sont habituellement les plus calmes pour procéder à l'entretien et aux certifications des brise-glaces, d'où le problème rencontré cette année.

« Nous sommes parfaitement conscients de l'importance de la mission scientifique de l'Amundsen », a assuré Mme Gascon, qui n'a cependant pas pu promettre que les entretiens seront planifiés différemment l'an prochain.

« On va essayer de se préparer le mieux possible pour faire face à la musique l'an prochain, mais les changements climatiques sont un apprentissage de tous les jours », a-t-elle dit.

L'Amundsen devrait pouvoir mettre le cap vers le Nunavik le 6 juillet, comme prévu, pour le deuxième volet de la mission, qui vise notamment à étudier la santé des autochtones. Il est aussi possible que la mission annulée ce printemps puisse être reprise l'an prochain.



L'AMUNDSEN EN BREF

Inauguré en 2003
22 laboratoires scientifiques intégrés
223 000 milles marins parcourus, soit 10 fois le tour de la Terre
1500 chercheurs, techniciens, étudiants et journalistes de 20 pays accueillis à bord

LA FLOTTE DE BRISE-GLACES DE LA GARDE CÔTIÈRE CANADIENNE

Deux brise-glaces lourds
Quatre brise-glaces moyens, dont l'Amundsen
Neuf brise-glaces légers

Le Forfait + à 200 DA L'ANNONCE

*UNE PETITE ANNONCE DE 4 LIGNES DONT CHACUNE COMPRENDRAIT - 26 SIGNES (ESPACE COMPRIS)

Loue local 40 M2, 1er étage, rue Larbi Ben Midi Alger
Tel : 0771 13 66 82

EMPLOI DEMANDES

J. A., ARCHITECTE 05 ans d'expérience ETUDE et SUIVI, maitrise BIE AUTOCADE - ARCHICAD, cherche emploi. Télé. : (0554) 38.01.70.

J.F., 24 ans, licence en droit, sérieuse et dynamique cherche emploi dans le domaine ou autres. Tél. 0561.92.15.91.

J. H., architecte avec expérience maîtrise logiciel de dessin 2D 3D cherche emploi en sous-traitance avec Bet, ou en suivi de chantier.
Tél. : (0773) 51.40.25
Email : aminsami82@yahoo.fr

J.H., 34 ans superviseur HSE, cherche emploi dans une société nationale ou privée ou étrangère. Tél. : (0782) 54.09.72 / (0558) 39.96.59.

J. H., 25 ans, maîtrise l'outil informatique, ayant un diplôme «Agent technique en informatique », exp 6 ans. Ayant exercé les métiers d'infographe, de photographe pendant 5 ans et agent de saisie de dans un cybercafé. Tél. : (0561) 26.55.55

J. F., licenciée en sciences juridiques et administratives, ayant le certificat d'aptitude à la profession d'avocat (CAPA), 5 ans d'expérience dans le domaine administratif. Cherche travail dans le domaine ou autre.
Tél., (0664) 52.12.40.

JF. 25 ans sérieuse, titulaire d'une licence en commerce International cherche Emploi.
Tél : (0665) 53.77.86

J. H., ingénieur d'état en planification et statistique, expérience dans la planification et le suivi des projets, attestation de maîtrise Ms Project, , SPSS et XL stat, dégagé vis-à-vis du service nationale.
Tél. : (0553) 63.53.37

H. 41 ans, chauffeur catégoré léger, éxpérimenté, cherche emploi dans société publique ou étrangère, Alger et ses environs.
Tél. (0560) 72.67.07

J. H., âgée de 24 ans, titulaire d'une licence en sciences de gestion, option finance cherche un emploi dans le domaine.
Tél. : (0550) 71.01.18

Menuisier maîtrisant le travail sur bois, vernissage et autres, cherche emploi à temps plein ou à mi-temps pour villas ou appartements ou autres.
Tél. : (0773) 03.55.91

J.F., 23 ans, licencier en psychologie chimique, 6 mois de stage pratique au sein de l'hôpital Mustapha, un mois de stage mémoire à CPMC centre Pierre Marie Curie. Elément sérieux et ambitieux, bonne condition physique, maîtrise l'outil informatique.
Télé. : (0551) 12.48.14.

J. H., 35 ans, licence en finance + tech en informatique, exp 2 ans, assistant administratif principal au ministère + 03 ans chargé de recouvrement. Tél. (0664) 25.96.12

Dame cherche emploi comme garde-malade, Alger
Tél : (0560).30.08.96

J. H., cherche emploi comme réceptionniste ou gérant de restaurant.
Tél. : (0795) 97.58.41.

Jeune fille, licenciée en interprétariat et traduction (arabe, français, anglais) 8 ans d'expérience. Cherche emploi dans une société étatique ou privée.
Tél. (0776) 01.25.27

H âgé de 43 ans, marié avec 02 enfants, sérieux, cherche emploi comme chauffeur dans une entreprise nationale ou multinationale, expérimenté et bonne présentation.
Contacter : (0560).72.67.07

H. 50 ans, BEB, cherche emploi comme gérant de commerce ou équivalant
Tél : (0541).89.99.37



République Algérienne Démocratique et Populaire
Wilaya d'Alger
Circonscription Administrative de Bir Mourad Raïs
Commune de Gué De Constantine

AVIS D'ANNLATION DE PROCEDURE

Conformément aux Dispositions de l'article N° 73, du décret présidentiel n°15-247 du 16 Septembre 2015 portant réglementation des marchés publics et des délégations de service public,

Le président de l'Assemblée Populaire De la commune de Gué de Constantine.
(Le service contractant dont le N° du NIF : 098416269000132)

Informe les entreprises intéressés par l'objet de L'Avis d'Appel d'offres National Ouvert Avec Exigence De Capacités Minimales N°07/2016 ; Apparu sur les Quotidiens Nationaux « **Le Jeune Indepedent**» en date du 28/03/2017, « المحرر » en date du 28/03/2017 ,que le résultats de l'évaluation est annoncée conformément au tableau suivant :

Intitulé de l'Opération	Observation
Fourniture et Installation de tapis Moquette au profit des Mosquées de la Commune	ANNLATION DE PROCEDURE

Les autres soumissionnaires intéressés de prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières , sont invités de se rapprocher des services de la commune de Gué de Constantine, au plus tard trois (03) jours à compter du premier jour de la publication de ce présent avis.

Conformément aux dispositions de l'Article N °82, du décret présidentiel N°15-247 du 16 Septembre 2015 portant réglementation des marchés publics et des délégations de service public, Tout Soumissionnaire contestant le Choix opéré par le service contractant, peut introduire un recours dans un délai de Dix (10) jours qui suivent la première Notification de cet Avis, **auprès de la commissions des Marchés Publics de la Commune de Gué de Constantine,** Si le dixième jour coïncide avec un jour férié ou un jour de repos légal la date limite pour introduire un recours est prorogé au jour ouvrable suivant.

Le président
de l'Assemblée Populaire Communale
de Gué de Constantine

Le Jeune Indépendant **du 19/06/2017 / ANEP N° 515 686**



www.jeune-independant.net
Fondé le 28 mars 1990
QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION
Maison de la Presse Tahar-Djaout
1, rue Bachir-Attar, Place du 1er-Mai
16016 Alger
Tél. :
(021) 67.07.48/49
(021) 67.15.45
(021) 67.31.83
(070 25.19.19
Fax :
(021) 67.07.46
*****
Edité par la SARL Groupe Presse et Communication au capital de
9 764 000 DA
*****

Directeur Général
ALI MECHERI
Directeur de la publication
BOUDJEDRI TAHAR
(KAMEL MANSARI)
*****
Directrice de la Rédaction
TANIA GACEM
*****

IMPRESSION
Centre : SIA
Ouest : SIO
Est : SIE
SIMPRAL
******
FLASHAGE
Centre, Est : LJI
******
DIFFUSION
Centre : CIDP.
Ouest : SEDOR.
Est : Eurl KDP
******
PUBLICITÉ
Régie pub JI
Tél. : (021) 66.26.13
Fax : (021) 66.06.10
pub@jeune-independant.net

CONTACTEZ AUSSI
ANEP
1 rue Pasteur, Alger
Tél. : 021 73 76 78
021 73 71 28
021 73 30 43
Fax : 021 73 95 59
******
BUREAUX RÉGIONAUX
- Annaba
3, rue Ibn Khaldoun, Annaba
Mob. : (0662) 18.41.81
Fax : (038) 80.20.36
- Tizi Ouzou
6, rue Capitaine Si Abdallah
15 000 Tizi Ouzou
Tél. : (026) 22.95.62
Fax : (026) 22.95.62
- Constantine
Maison de la persse Ahmed Taâkoucht, Constantine
Tél-Fax : (031) 66.32.64
- Bejaïa
Bejaïa : Centre Commercial SABRACHOU, Quartier Sghir Bureau N° 10
N° Tél : 034-12-66-21
Email : ljibejaia@yahoo.fr
- Tipasa
B.P. 66-A
42 000 Tipasa
Tél. : (024) 43.60.26

© 1990-2017
Jeune-Indépendant. Tous droits réservés. Reproduction partielle ou totale, par quelque procédé que ce soit, interdite sans autorisation expresse de la Direction. Les documents remis, envoyés ou électroniquement transmis au journal ne sont pas retournés et ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation, sauf accord écrit préalable.

LE DANGER DU SOLEIL NE VIENT PAS UNIQUEMENT DES COUPS DE SOLEIL



Au soleil, nous sommes exposés à deux types de rayons UV : les UVB, responsables des coups de soleil, et les UVA qui n'ont pas d'effet visible immédiat mais pénètrent la peau en profondeur.
Les UVA comme les UVB augmentent le risque de cancer de la peau.

Peau jeune : démaquillez-vous !



Il est absolument indispensable de nettoyer sa peau, en particulier le soir, avant d'aller se coucher, et ce, même lorsque l'on ne se maquille pas. Les bactéries qui se déposent sur la peau durant la journée, le maquillage, la poussière peuvent irriter l'épiderme et boucher les pores durant la nuit. Nettoyez votre visage avec de l'eau fraîche pour tonifier la peau et un produit lavant doux pour ne pas l'agresser. Appliquez ensuite une crème hydratante. Si vous utilisez un masque nettoyant, laissez respirer la peau.

NUTRITION : *Connaissez-vous les équivalences ?*

Pour manger équilibré, il faut savoir jouer des équivalences ! Combien de yaourts faut-il avaler pour avoir autant de protéines que dans un steak ? Une baguette contient-elle autant de calories que deux pommes de terre ?

Question n°1 : Il y a autant de calories dans un tiers de baguette (75 g) que dans 200 g de pommes de terre.

Vrai. Un tiers de baguette (75 g) ou 200 g de pommes de terre contiennent tous deux environ 40 g de glucides, soit 200 kcal.

Question n°2 : Il y a autant de protéines dans 100 g de viande que dans 4 œufs.

Faux. Il y a environ 20 g de protéines dans 100 g de viande ou dans 2 œufs.

Question n°3 : D'un point de vue énergétique, 4 à 5 biscottes (50 g) équivalent à 150 g de pâtes cuites.

Vrai. 4 à 5 biscottes (50 g) équivalent à 150 à 170 g de pâtes cuites contiennent tous deux environ 40 g de glucides, soit 200 kcal.

Question n°4 : Il y a autant de protéines dans 100 g de poisson que dans quatre yaourts.

Vrai. Il y a environ 20 g de protéines dans 100 g de poisson, de viande ou dans quatre yaourts.



Question n°5 : Il y a autant de matières grasses dans 2 cuillérées à soupe d'huile que dans 25 g de margarine.

Vrai. Il y a environ 20 g de lipides dans 2 cuillérées à soupe d'huile ou 25 g de margarine.

Question n°6 : il y a autant de calcium dans 45 g de roquefort que dans un bol de lait (250 ml).

Vrai. Chacun contient environ 300 mg de calcium.

Question n°7 : Il y a autant de vitamine C dans 200 g de fraises que dans 100 g de poivron.

Vrai. Chacun contient environ 130 mg de vitamine C.

SPORT : L'INTENSITÉ PLUS EFFICACE QUE LA DURÉE



Une idée reçue très répandue veut que la durée soit plus efficace que l'intensité pour perdre du poids. Faux. Depuis deux ou trois années, on a pu démontrer le contraire. Pour perdre du poids en faisant de l'exercice, il faut que le corps puise dans les graisses et pas seulement dans les sucres. Or, si la durée permet, effectivement, de brûler davantage de graisse que de sucre pendant l'effort, cette mobilisation du gras s'arrête une fois l'effort terminé. Au contraire, si un exercice intense et court mobilisera davantage de sucre plutôt que de la graisse pendant l'effort, le tissu adipeux va, lui, brûler des graisses pendant la phase de récupération après l'effort (qui dure jusqu'à une dizaine d'heures). Et plus l'effort a été intense, plus le corps utilisera des acides gras pendant la récupération.

Sachez que...

L'huile de noix de coco pour estomper les rides

Mélangez un blanc d'œuf avec de l'huile de noix de coco.
Appliquez ce masque sur votre visage, laissez-le reposer puis rincez.
Cette recette est une arme anti-vieillissement faisant paraître la peau plus jeune et plus lisse.

Pour fabriquer un bain de bouche

Faites infuser 10 clous de girofle dans 20 cl d'eau bouillante et laissez refroidir. Votre bain de bouche maison est prêt.
Notez qu'en plus d'être naturellement antiseptique, il combat la mauvaise haleine.

Tisane de menthe pour combattre la nausée

Laissez infuser pendant 10 minutes dans de l'eau bouillante des feuilles de menthe. Buvez cette infusion pour apaiser votre mal de cœur.

L'ail pour réparer des ongles cassants

Chaque jour, frottez une demi-gousse d'ail sur chacun de vos ongles.
En plus de les fortifier, cela vous enlèvera toute envie de les ronger.

La camomille pour un bain délassant

Faites infuser 1 petite tasse de fleurs de camomille (baboundj) séchées dans 1 litre d'eau bouillante pendant 1 quart d'heure. Versez dans un bain chaud et dites adieu à vos courbatures !

Consommer du céleri pour maigrir

Pour perdre du poids en consommant du céleri, vous pouvez préparer de délicieux jus de fruits ou légumes de votre choix mélangez à quelques branches de céleri.

En cas de baisse de vitalité

Buvez 1 verre d'eau dans lequel vous aurez incorporé 1 cuillère à soupe de miel, 1 autre de citron et 1 pincée de gingembre (skendjbir) en poudre.

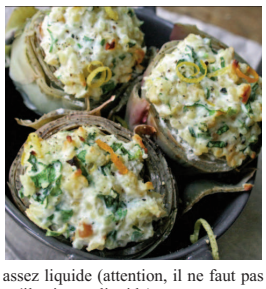
Artichauts farcis

Ingrédients :

- 9 artichauts
- 500g de viande de bœuf
- deux gros oignons
- sel et poivre
- une noix de beurre
- persil haché
- fromage râpé (parmesan ou sicilien)
- 3 œufs

Préparation :

- Préparer la sauce tomate
- Faites cuire la viande de bœuf avec les oignons, sel et poivre dans de l'eau. Après cuisson, hachez la viande finement, mettez- la dans une poêle avec une noix de beurre et faites-la revenir pendant quelques minutes. Ajouter du persil haché et faites revenir encore 5 minutes
- Eteignez le feu, ajouter le fromage râpé et casser les œufs l'un après l'autre jusqu'à obtenir un mélange



assez liquide (attention, il ne faut pas qu'il soit trop liquide)
- Préparez les fonds d'artichauts de cette façon (vous pouvez les préparer la veille pour gagner du temps et les mettre au frigo dans de l'eau citronnée pour qu'il ne noircisse pas)
- Remplir les fonds d'artichauts de la farce et les tremper dans la sauce. Couvrir le récipient et laisser cuire à feu doux pendant une demi-heure.
- De temps à autre prenez une cuillère de sauce et imbiber la face des artichauts
- Servir dans un plat.

Samsa

Ingrédients

- 500 gr d'amandes épilées et moulues très fin
- jaune d'œuf
- 200 gr de sucre en poudre
- zeste d'orange
- demi cuillère a café d'essence d'amande amère Feuilles de brik

Chhour ou Sirop:

- 450 gr de sucre
- un jus de citron
- 1 écorce d'orange
- 4 cuillères à soupe de miel fin
- Faire un sirop épais avec les 200 gr de sucre et un peu d'eau

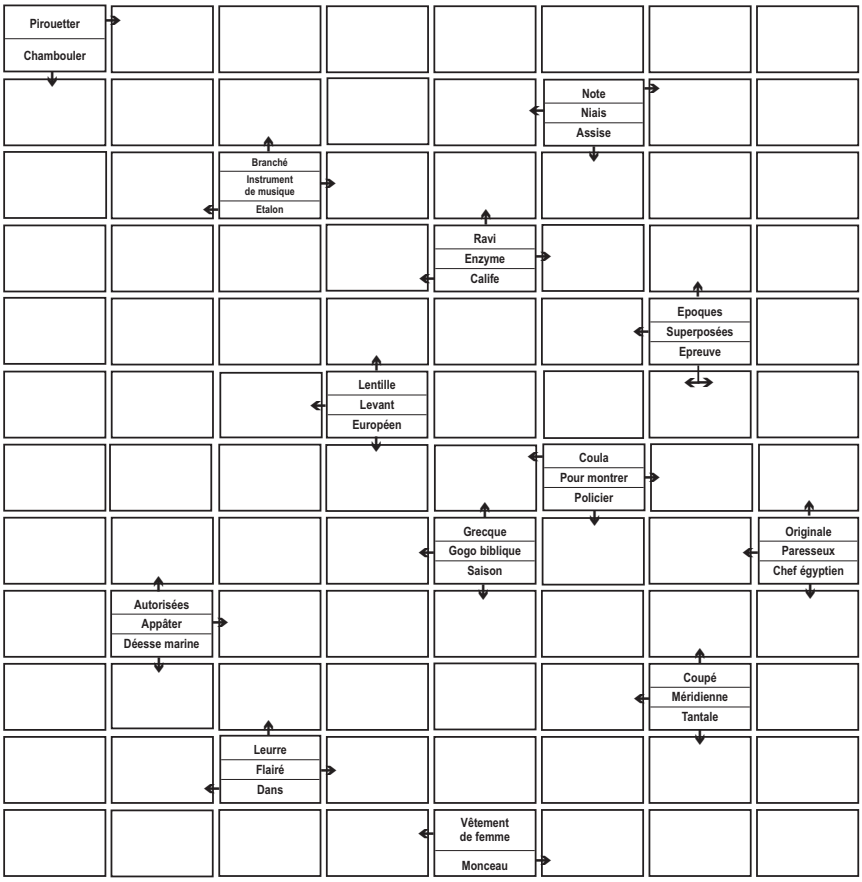
Préparation

- Commencer par préparer le sirop pour qu'il soit prêt âpres a la cuisson de la samsa et ce en mettant sur feu doux le sucre semoule, l'eau laisser cuire, quant le sirop devient plus ferme rajouter le jus de citron et juste trois minutes avant d'éteindre le feu rajouter le miel.
- Mélanger dans un saladier les amandes, le



zeste d'orange, additionner du chhour.
- Une fois qu'il est bien mélanger rajouter rajouter le jaune d'œuf ainsi que l'essence d'amande.
- La pâte doit être bien homogène.
- Plier les feuilles de brik en petits triangles de 5 cm.
- Mettre environ la valeur d'une cuillère à café au milieu du carré de feuille et replier. Sceller les bords avec un peu de blanc d'œuf.
- Avec un couteau couper les bords pour les égaliser.
- Frire dans une poêle d'huile jusqu'a ce qu'elle change de couleur.
- Les placer dans un plat avec du papier absorbant mais avant il faut bien égoutter le mélange.
- Des qu'elles seront plus froide il faut les tremper dans le sirop préalablement préparer et bien les égoutter.

Mots fléchés n° 1768



SOLUTION MOTS FLECHES N° 1767

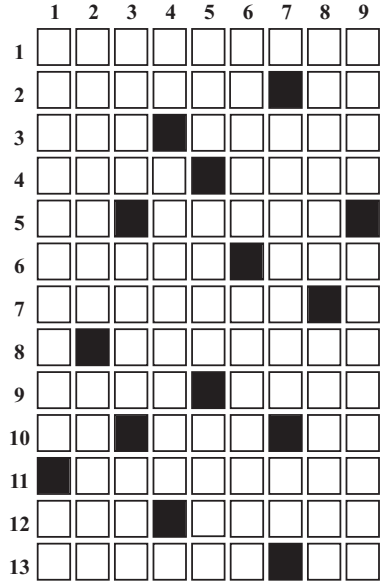
Horizontalement

MODALITE
IBERE - AN
REVENT - T
OSE - TOUR
BINE - UTE
OTITES - R
LEROT - PA
AS - NAGE -
N - INTRUS
TATE - API
ERE - OSLO
- AMIS - EN

Verticalement

MIROBOLANTE -
OBESITES - ARA
DEVENIR - ITEM
ARE - ETONNE - I
LENT - ETAT - OS
I - TOUS - GRAS -
TA - UT - PEUPLE
ENTRERA - SION

Mots croisés 9/13 n° 1768



HORIZONTALEMENT
1. Engagements - 2. Mis de côté - Cours d'Italie - 3. Tête bien plein - Pays d'Afrique - 4. Proportionna - Précipita - 5. Possèdes - Tête - 6. Bout de mamelle - Opération postale - 7. Extrêmement fatigué - 8. Massif d'Asie - 9. Pris de la couleur - Libertine - 10. De savoir - Peinture exposée en ville - Chiffre - 11. Sans commencement ni fin - 12. Avant l'âge adulte - Guidée - 13. Courants - Sifflantes.

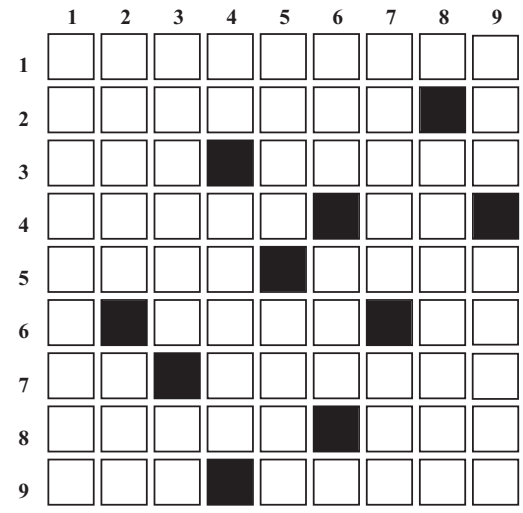
VERTICALEMENT
1. Chasseurs - L'or au labo - 2. Etre étendu - Rivières - 3. Non compris - Supports de balle - Pas moi - 4. Note entière - Vitalité - 5. Levant - Guide - Grée - 6. Tarit - Figures de buveurs - 7. Mal fréquentées - Devant l'année - 8. Faire l'histrion - Solitaires - 9. Eau gazeuse - Extrêmes.

SOLUTION N° 1767

HORIZONTALEMENT
VARICELLE
EGALA - ION
DIS - BŒUF
E - OUST - BU
TAIN - THAI
TIR - SOIR -
ESSAIM - DO
SA - CLASSE
- NARINE - D
ECHEC - USE
PEU - OPIUM
I - RESILIE
AVIVES - ES

VERTICALEMENT
VEDETTES - EPIA
AGI - AISANCE - V
RASOIRS - AHURI
IL - UN - ACRE - EV
CABS - SILICOSE
E - OTTOMAN - PIS
LIE - HI - SEUIL - LOUBARDS - SUIE
ENFUI - OEDEMES

Mots croisés 9/9 n° 1768



SOLUTION N°1767

HORIZONTALEMENT
INADAPTES
MENUHIN - U
MODE - STAR
E - ETAT - PS
DISTRAIT -
IN - OC - NEF
ANE - EST - E
TESTATEUR
SE - PUERAS

VERTICALEMENT
IMMEDIATS
NEO - INNEE
ANDES - ES -
DUETTO - TP
AH - ARCEAU
PISTA - STE
TNT - INTER
E - APTE - UA
SURS - FERS

HORIZONTALEMENT
1. Rythmées - 2. Extraordinaires - 3. Personnalité - Célébrai - 4. Dessin - Difficulté - 5. C'est un jeu d'enfant - Elément de batterie - 6. Grand trouble - Forme d'être - 7. Condition - Plaide - 8. Greffée - Lame - 9. Petite monnaie - Passa au tamis.

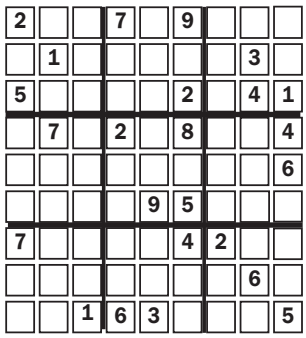
VERTICALEMENT
1. Evolués - 2. Egaye - Déesse marine - 3. Tentation de coureur - Non divulgué - 4. Pigeonné - Chewing-gum - 5. Noyau terrestre - Naïves - 6. L'UE avant - Se présente en gousses - 7. Arme - Conifères - 8. Ils mènent une vie austère - 9. Sport de glisse - Erodera.

Soduku 39

Pour jouer au Soduku

- Placer un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide
-Chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de neuf cases, délimité par un trait plus gras, doivent contenir les chiffres de 1 à 9
-Chaque chiffre ne doit apparaître qu'une fois dans la ligne, la colonne et la région
Le total des chiffres de chaque région doit être égal à 45

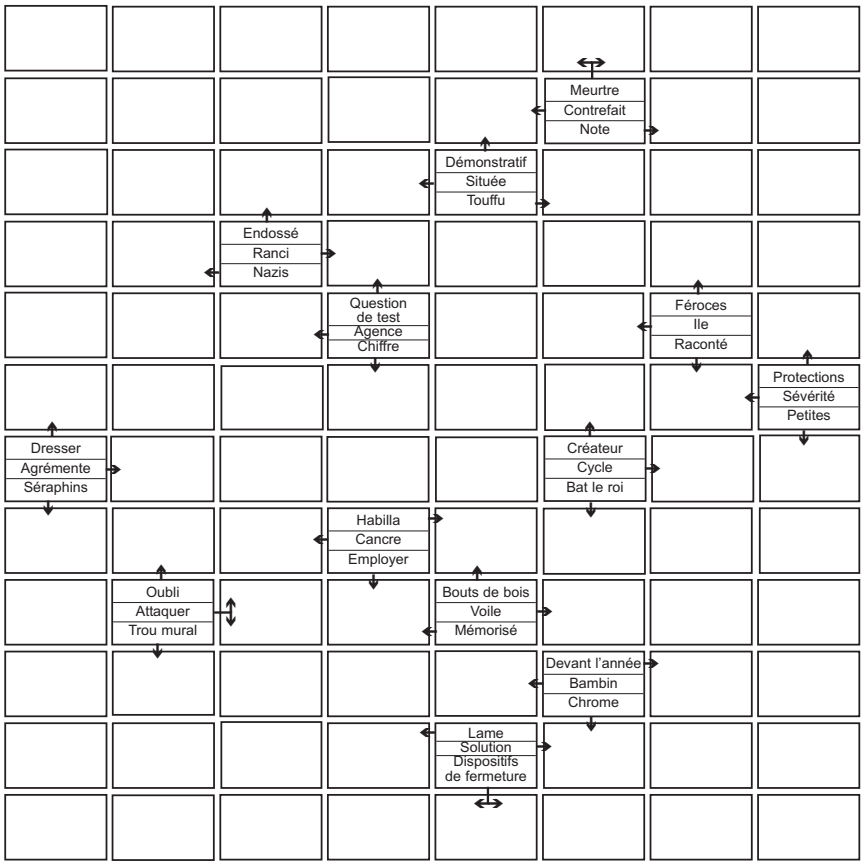




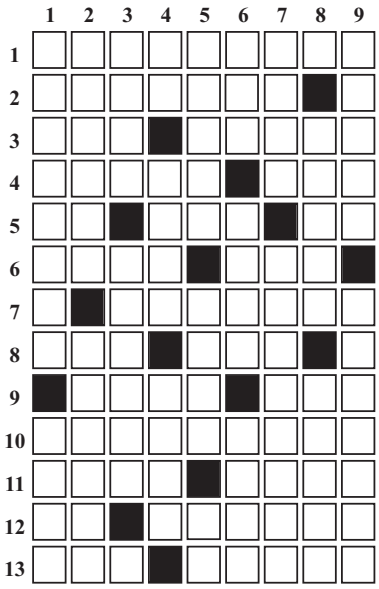
Solutions

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

Mots fléchés n° 1491



Mots croisés 9/13 n° 1491



HORIZONTALEMENT

1. Robes longues à capuchons – 2. Cachette – 3. Jardinet – Bistrot – 4. Amour de Tristan – Abat – 5. Provenu – Pointe – Queue de brebis – 6. Voisin du puma – Cours roumain – 7. Obtenue – 8. Pièce de la charrue – Sur le flanc – 9. Ustensile de ménage – Ensemble de références – 10. Un corsage qui rend fou – 11. Basse vallée – Gouffre – 12. Bien gardé – Reproductions exactes – 13. Vit – Raisonnable.

VERTICALEMENT

1. Asséchées – Fixe le jour – 2. Pull moulant – Volcan de la terre Victoria – 3. Gare à ses coups de fil – Requin – 4. En cet endroit – Versant de montagne – Personnage ordurier – 5. Ensemble de noms – Interrogatif – Difficulté – 6. Acide aminé – Cols – Boit avec la langue – 7. Pleinement heureux – Rouge violacé – 8. Pas crus – Amputés – 9. Bières de riz – Flatté.

SOLUTION MOTS FLECHES N° 1490

HORIZONTALEMENT

APPENTIS
PLAN – URI
LAITS – AN
ANNEES – G
NIS – POTE
IF – AISES
SIGNAIS – – ERE – ETA
MEURE – ER
A – MISERE
TUEE – SAC
ET – SATIS

VERTICALEMENT

APLANIS – MATE
PLANIFIEE – UT
PAINS – GRUME –
ENTE – ANERIES
N – SEPIA – ES – A
TU – SOSIE – EST
IRA – TESTERAI
SINGES – ARECS

SOLUTION N° 1490

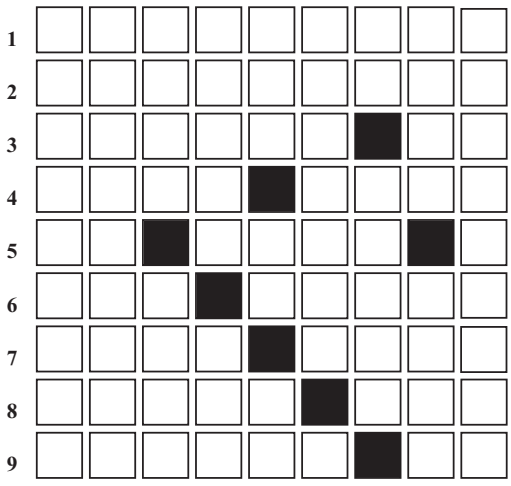
HORIZONTALEMENT

ACRIMONIE
ERE – ELANS
RIGOLARDS
OSSUE – GUI
DE – VEAU – E
YSER – VETU
N – DAMIER –
ADAGES – EV
MEMES – PSI
IFS – ARA – S
SI – GNEISS
MENAGERIE
ERIGE – ERS

VERTICALEMENT

AERODYNAMISME
CRISES – DEFIER
REGS – EDAMS – NI
I – OUVRAGE – GAG
MELEE – MESANGE
OLA – AVIS – REE –
NARGUEE – PAIRE
INDU – TRES – SIR
ESSIEU – VISSES

Mots croisés 9/9 n° 1491



SOLUTION N° 1490

HORIZONTALEMENT

ENTOURANT
MARITALES
OUIE – LEVA
UTA – SA – ER
VI – AMIS – S
AQUIA – AN –
NUS – RALER
TE – STRIEE
ESAU – ESSE

VERTICALEMENT

EMOUVANTE
NAUTIQUES
TRIE – US – A
OIE – AI – SU
UT – SMART –
RALAI – ARE
ALE – SALIS
NEVE – NEES
TSARS – REE

HORIZONTALEMENT

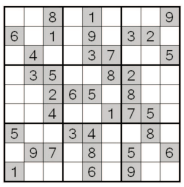
1. Caractère calme – 2. Rabaisseras – 3. Icônes – En bas de lettre – 4. Mélangé – Fait un choix – 5. Révolution – Tache à l'œil – 6. Amérindien – Esquimau – 7. Carapace d'oursin – A profusion (A l') – 8. Poser un œil – Emportement – 9. Volumes de bois – Article arabe.

VERTICALEMENT

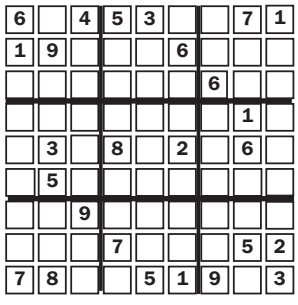
1. Supériorités – 2. Se plaignent (Se) – 3. Autorisation – Ville d'Italie – 4. Natte pour égoutter les fromages – Rappel – 5. Terre dans l'eau – D'avoir – Note de musique – 6. Assigne – 7. Fin de verbe – Rassemblé – 8. Caché – Gris – 9. Primordial.

Pour jouer au Soduku

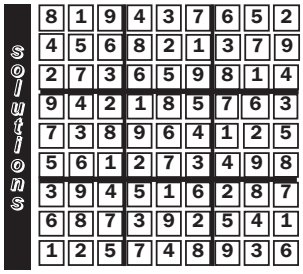
- Placer un chiffre de 1 à 9 dans chaque case vide
- Chaque ligne, chaque colonne et chaque carré de neuf cases, délimité par un trait plus gras, doivent contenir les chiffres de 1 à 9
- Chaque chiffre ne doit apparaître qu'une fois dans la ligne, la colonne et la région
Le total des chiffres de chaque région doit être égal à 45



soduku 220



SOLUTIONS




LE JEUNE INDEPENDANT
#Ligue1 #Tebboune
#Gourcuff #Satim #Gaz #3G #UsmAlger
#Tebboune #Ligue1 #CAN_2017 #dz
#jerusalem #Jsk #algeriennes #mobilis
#Western_Sahara #الجزائر #Khadra #sellal #usine_renault
#maghreb
#Oran2021 #Opep #Brahimi #dz_tech
Economie
Sports
Culture
Monde
Regionale
Nationale
#JI
#De l'info sans défaut
facebook.com/jeuneindependant
twitter.com/jindependant

TF1 — 20.00 : Esprits criminels



SÉRIE POLICIÈRE - Etats-Unis (2005) - 12 saisons / 277 épisodes

Emily Prentiss fait son retour provisoire dans l'équipe, Hotch ayant étant contraint de s'absenter. Elle vient prêter main-forte pour une enquête. Des enfants ont découvert par hasard le cadavre d'une femme dans une décharge illégale du sud de la Floride. Le corps est encastré dans un bidon rempli de ciment. Il s'agit de Lisa Barclay, une mère célibataire de 35 ans qui avait disparu depuis une semaine.

France 2 — 20.00 : Meurtres au paradis



SÉRIE DE SUSPENSE - France - Grande-Bretagne (2016) - 6 saisons / 52 épisodes

C'est l'heure des évaluations au poste de police d'Honoré. L'inspecteur approuve la fiche sans défaut de son agent Dwayne. Celle de P.-J. reste à faire, et tous se retrouvent à la buvette de Catherine. Humphrey lit, seul à sa table, une photo de Martha lui servant de marque-page. Alors qu'il rentre chez lui, il croise Sophie Boyd. Cette femme est morte d'inquiétude : son compagnon Tom Lewis ne répond pas à ses appels, il n'est pas au rendez-vous et son bateau est parti. Le lendemain, après une nuit de tempête, le corps de Tom est retrouvé sur le voilier, le crâne ensanglanté...

France 3 — 20.00 : Musiques en fête



EMISSION MUSICALE - 5 épisodes

Le théâtre antique d'Orange accueille de nombreux artistes internationaux et de jeunes talents, venus célébrer la musique sous toutes ses formes. Chanson française, opérette, comédie musicale et airs d'opéras sont à l'honneur : des oeuvres de Verdi, Puccini, Offenbach, Mariano ou même Michael Jackson et Abba sont interprétées par 200 musiciens et choristes. L'invitée d'honneur de la soirée est Jane Birkin, qui reprend «La Javanaise» accompagnée d'un orchestre ainsi que d'autres chansons.

M6 — 20.00 : L'amour est dans le pré



TÉLÉRÉALITÉ - 12 saisons / 260 épisodes

Quatorze agriculteurs célibataires font une nouvelle fois confiance à l'émission pour tenter de trouver l'élu(e) de leur coeur. Ils ont entre 27 et 60 ans et désirent, plus que tout, trouver le grand amour. Eleveurs de Saint-Bernard ou de vaches, pêcheurs, céréaliers ou viticulteurs, les trois femmes et onze hommes, passionnés par leurs métiers, cherchent aujourd'hui la personne qui fera de leur vie un conte de fée. La diffusion de leurs portraits en janvier dernier a suscité des milliers de lettres...

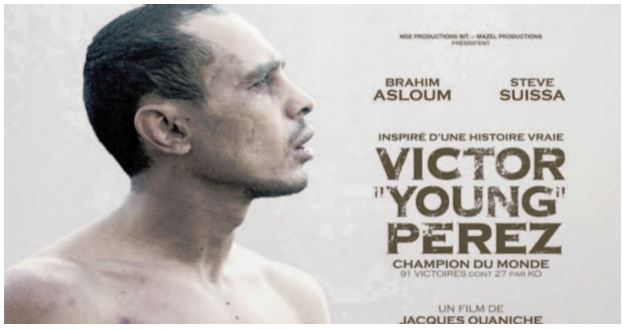
Canal+ — 20.00 : Le bureau des légendes



SÉRIE DRAMATIQUE - France - 3 saisons / 30 épisodes

Marie-Jeanne et son équipe mettent tout en oeuvre pour retrouver la trace de Paul Lefèbvre qui se montre extrêmement prudent. Pour cela, elles tentent de manipuler Nadia et Prune. Pendant ce temps, à Bakou, Philippe découvre avec effroi que Marina n'est pas si novice qu'elle le prétend. Fou de rage, il séquestre la jeune femme dans sa chambre d'hôtel en attendant de recevoir des instructions de sa hiérarchie.

TV5MONDE — 20.00 : Victor Young Perez



BIOGRAPHIE - France (2013)

A Auschwitz, le boxeur Victor Young Perez, 136 combats, 91 victoires dont 27 par KO, et un titre de champion du monde des poids mouches, affronte Kurtz, un soldat allemand de vingt kilos et vingt centimètres de plus que lui, devant son frère Benjamin et les autres déportés. Au cours de ce combat à mort, il voit sa vie défiler sous ses yeux : il se revoit enfant à Tunis, avec Rachid , Maxo et Benjamin, ses amis, ainsi que Mireille, son amour. Il revit sa glorieuse carrière de boxeur, mais aussi sa déportation. Et les coups de Kurtz continuent de pleuvoir sur le plus jeune champion du monde de l'histoire de la boxe...

HORAIRES DES PRIÈRES

ANNABA					
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha	
03:06	12:31	16:23	19:56	21:40	

CONSTANTINE				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:14	12:35	16:26	19:59	21:42

ALGER				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:25	12:50	16:41	20:14	21:58

OUARGLA				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:43	12:41	16:21	19:52	21:25

CHLEF				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:36	12:57	16:47	20:19	22:02

MOSTAGANEM				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:42	13:02	16:51	20:24	22:05

ORAN				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
03:47	13:04	16:54	20:26	22:07

LE JEUNE INDEPENDANT

N° 5808 – LUNDI 24 RAMADHAN 1438

www.jeune-independant.net direction@jeune-independant.net

Météo

	Maximales	Minimales
Alger	28°	19°
Oran	31°	20°
Constantine	32°	16°
Ouargla	41°	28°

ILLIZI COMMÉMORE LA DISPARITION DE SON ENFANT BÉNI

Il y a douze ans nous quittait Othmane Bali



La wilaya d'Illizi a rendu un vibrant hommage à son enfant Othmane Bali, durant la soirée de ce samedi, à l'occasion de la commémoration du 12e anniversaire de sa disparition.

Cette commémoration, qui a eu pour cadre la maison de la culture éponyme du défunt, a été rehaussée par la reprise, devant une assistance nombreuse de mélomanes, amis du chanteur et des autorités locales, des meilleures productions artistiques du défunt, en plus d'une projection retraçant son portrait, ses œuvres et les haltes ayant imprégné le jeune Othmane Bali, armé de son luth qui lui a valu une réputation parmi des vedettes et artistes de renommée mondiale.

L'occasion a donné lieu à l'organisation d'une réception en l'honneur de membres de la famille du défunt Othmane Bali, qui ont exprimé leur fierté de l'héritage artistique et musical léguée par le regretté qui a consacré sa vie à valoriser et représenter l'art targui authentique, avant de se féliciter de cette initiative du secteur de la culture pour la sauvegarde du legs culturel du Tassili N'Ajjer.

Le public s'est délecté, lors de cette commémoration, de chansons du défunt reproduites par la troupe ''Tindi Fiziou'', sous la houlette de l'artiste Ichendi.

Né en 1953 à Djanet (Illizi), Othmane Bali, de son vrai nom Mebarak Othmani, auteur, compositeur et interprète, a puisé sa réputation du Sahara, dont il a chanté la beauté et les nobles hommes ''Touaregs'' durant plus d'une vingtaine d'années.

La personnalité artistique qu'incarne Othmane Bali était également forgée par l'inspiration de sa mère, la défunte Hadja Khadidja, elle-même ancienne joueuse de Tindi (instrument musical traditionnel targui), qui l'a accompagné dans plusieurs de ses voyages à travers le monde.

Intervenant à cette occasion, le wali d'Illizi, Moulati Atallah, a fait état d'un projet artistique à être lancé, en coordination avec les différentes parties concernées, pour la collecte des œuvres artistiques du défunt chanteur et la préservation de la mémoire artistique de la région, dont Bali était une figure de proue, au regard de tout ce qu'il apporté à l'art targui, et à la culture algérienne de façon générale. Une soirée artistique commémorative a également été animée dans le village natal du défunt par des vedettes de la chanson targuie et de ses disciples, à l'instar de Abdallah Mesbahi, Chekkal Ahmed, Miloudi Mohamed, dit Choughli.

Père de cinq enfants, le défunt qui est décédé le 17 juin 2005, emporté par les crues de Oued-Djanet, a laissé diverses œuvres, dont ses célèbres chanson ''Amine Amine'', ''Demaâ'', ''Tanemirt In Allah'', ''Yarekdine Ouline'' et d'autres lui ayant valu sa grande notoriété. **R. C.**

OPERATION MILITAIRE A CONSTANTINE ET SKIKDA

Trois terroristes éliminés et trois autres capturés

L'OPÉRATION lancée le 11 juin dernier par les forces de l'Armée nationale populaire (ANP) en coordination avec les différents corps de sécurité à Constantine et Skikda a permis l'élimination de 3 terroristes, la capture de 3 autres ainsi que 8 éléments de soutien aux groupes criminels et la reddition d'un autre terroriste, apprend-on dans un bilan établi avant-hier en fin de journée par le ministère de la Défense nationale.

«Dans le cadre de la lutte antiterroriste et grâce à l'exploitation de renseignements fournis par le terroriste dénommé B. Fayçal dit Abou Sofiane qui s'est rendu, ce matin du 17 juin 2017, aux autorités militaires de Skikda (5ème Région militaire), en possession d'un (1) pistolet mitrailleur de type Kalachnikov et d'une quantité de munitions, un détachement de l'ANP a récupéré un (1) autre pistolet mitrailleur de type Kalachnikov et trois (3) chargeurs garnis appartenant au terroriste M. Omar dit El- Kaâkaâ, capturé à Constantine le 11 juin 2017», indique un communiqué du MDN.

Ainsi, le bilan de cette opération lancée par les forces de l'ANP en coordination avec les différents corps de sécurité à Constantine et Skikda en 5ème Région militaire, la matinée du 11 juin 2017, a permis «l'élimination de trois (3) terroristes, la capture de trois (3) autres et huit (8) éléments de soutien aux groupes criminels et la reddition d'un (1) autre terroristes», ajoute la même source.

L'opération a permis de récupérer des armes : trois (3) pistolets mitrailleurs de type Kalachnikov et deux (2) pistolets automatiques, une quantité de munitions, des moyens de communication et des sommes d'argent en monnaie nationale et en devise, relève le communiqué du MDN. L'opération de recherche et d'investigation est toujours en cours, souligne le MDN.

S. T.

Le terroriste dénommé B. Fayçal dit Abou Sofiane se rend aux autorités militaires à Skikda

LE TERRORISTE dénommé B. Fayçal dit Abou Sofiane s'est rendu samedi aux autorités militaires de Skikda/5e Région militaire, en possession d'un (01) pistolet mitrailleur de type Kalachnikov, une quantité de munitions, a indiqué le ministère de la Défense nationale dans un communiqué. «Dans le cadre de la lutte antiterroriste et grâce aux efforts des forces de l'Armée nationale populaire, le terroriste dénommé B. Fayçal dit Abou Sofiane, s'est rendu ce matin du 17 juin 2017, aux autorités militaires de Skikda /5e RM, en possession d'un (01) pistolet mitrailleur de type kalachnikov, une quantité de munitions, une (01) paire de jumelle et un (01) téléphone portable. Ledit terroriste a rejoint les groupes criminels en 2007», indique la même source. «A l'occasion du mois sacré du Ramadhan, le ministère de la Défense nationale s'adresse aux restes des terroristes pour qu'ils saisissent cette opportunité pour retrouver le droit chemin avant qu'il ne soit trop tard, et bénéficier des dispositions réglementaires en vigueur ,à l'instar de nombreux qui se sont rendus aux autorités sécuritaires, notamment en ce mois béni», conclut le communiqué.

S. N.

PARTENAIRE OFFICIEL DE L'ÉVÈNEMENT

Vivez la magie du cirque international Citta Di Roma avec Ooredoo

OOREDOO poursuit son accompagnement des évènements qui rassemblent les Algériens, en étant le Partenaire officiel du cirque international Citta Di Roma qui a posé son chapiteau au Parc zoologique de Ben Aknoun à Alger jusqu'au 1er juillet 2017. Organisé par Web Pub Events, le cirque international Citta Di Roma est un grand espace de détente et de loisirs, ouvert au public en ce mois de ramadhan de 22h jusqu'à 2h du matin, à raison de deux séances par soirée, offrant une multitude de spectacles et de numéros pour les enfants et les familles afin de partager des moments agréables de distraction. Cette grande manifestation se poursuivra après le mois de ramadhan dans un long périple à travers plusieurs wilayas du pays, à savoir : Béjaia, Annaba, Sétif, Batna, Tizi Ouzou, Blida, Oran, Tlemcen, Sidi Bel Abbes, Mostaganem, avant de revenir à Alger en avril 2018. Pour se rapprocher davantage de ses clients et des citoyens, Ooredoo a mis en place un Espace Service pour présenter ses innovations et pour la vente de ses offres et produits aux visiteurs.

DANS DEUX OPÉRATIONS DISTINCTES

170 kg de kif traité saisie à Tlemcen et Tamanrasset

UNE QUANTITÉ de kif traité s'élevant à 150 kg a été saisie vendredi par des éléments de la Gendarmerie nationale à Maghnia, dans la wilaya de Tlemcen, alors que 20 autres kg ont été saisis par un détachement de l'Armée nationale populaire (ANP) à Tamanrasset, indique un communiqué du ministère de la Défense nationale (MDN).

«Dans le cadre de la sécurisation des frontières et de la lutte contre la contrebande et la criminalité organisée, des éléments de la Gendarmerie nationale de Maghnia, wilaya de Tlemcen (2ème Région militaire), ont saisi, le 16 juin 2017, un quintal et demi (150 kg) de kif traité, tandis qu'un détachement de l'Armée nationale populaire a saisi une autre quantité à Tamanrasset (6ème RM), s'élevant à vingt (20) kilogrammes», précise-t-on de même source.

D'autre part, un détachement de l'ANP, relevant du secteur opérationnel de Djanet (4ème RM), « a mis en échec une tentative d'intrusion d'un véhicule tout-terrain en provenance du territoire libyen transportant cinq (05) personnes».