

Merad à propos du trafic de drogue :

"LE MAROC MÈNE UNE GUERRE CONTRE L'ALGÉRIE"

Page 2

LE JEUNE
INDÉPENDANT
N° 7565 - SAMEDI 15 AVRIL 2023
www.jeune-independant.net direction@jeune-independant.net



CÉLÉBRATION DE LA JOURNÉE MONDIALE DE LA VILLE SAINTE

AL-QODS, C'EST LA PALESTINE



La Journée mondiale d'El-Qods est célébrée le dernier vendredi du mois sacré de Ramadhan. Hier, probablement le dernier vendredi avant les fêtes de l'Aid-El-Fitr, les célébrations, en Algérie et dans le monde, ont eu lieu dans un contexte de tension et de violences de la part de l'entité sioniste. A cette occasion, l'ambassadeur d'Iran en Algérie Mohamed Rezza Babaee a convié, jeudi, de nombreuses personnalités, dont l'ancien ministre des affaires religieuses et des waqs, actuel président du Haut Conseil islamique (HCI), Boualem Allah Ghollamallah, pour débattre de la cause palestinienne, jugée comme le cœur des combats pour la justice et la dignité.

Page 3

RELATIONS ALGÉRO-TURQUES

Plus de 5 milliards de dollars d'échanges en 2022

Page 3

BANQUES ALGÉRIENNES À L'ÉTRANGER

LA BANQUE NATIONALE D'ALGÉRIE OUVRE SA PREMIÈRE AGENCE

Page 4

A L'OCCASION DU RAMADHAN

Les Algériens de Dallas honorent un «patriote»

Page 16

QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION FONDÉ LE 28 MARS 1990 – ISSN 1111-0115. PRIX : ALGÉRIE 30 DA, FRANCE 1 EURO

MERAD À PROPOS DU TRAFIC DE DROGUE :

«LE MAROC MÈNE UNE GUERRE CONTRE L'ALGÉRIE»

Le ministre de l'Intérieur, des Collectivités locales et de l'Aménagement du territoire, Brahim Merad, a appelé à mobiliser tous les moyens pour lutter contre le phénomène de la drogue, précisant que «l'Algérie, qui est face à une guerre, exige une protection de ses frontières de toutes les formes de criminalité».

S'exprimant lors d'une plénière à l'Assemblée populaire nationale (APN), organisée avant-hier, le ministre de l'intérieur Brahim Merad a indiqué que «l'Algérie est visée à travers les drogues et fait face à une guerre menée par son voisin de l'Ouest», soulignant la nécessité d'»affronter cette guerre avec tous les moyens, à travers l'association de tous les secteurs et organes spécialisés ainsi que la société civile». M. Merad a salué, à cette occasion, les efforts colossaux de l'Armée nationale populaire et des différents corps de sécurité dans la lutte contre ce phénomène et la protection de nos frontières de toute forme de criminalité.



S'agissant des mesures prises par ses services pour lutter contre le phénomène de consommation et de trafic de drogue ainsi que les moyens de prise en charge des toxicomanes, notamment les jeunes, il a expliqué que «les efforts des services de la Sûreté nationale ont donné lieu à l'élucidation de 32 742 affaires durant le premier trimestre de l'année en cours, impliquant 37 352 individus».

Ces affaires, selon lui, se sont soldées par la saisie de 2,5 tonnes de cannabis, 17 kg de cocaïne, près d'un kilogramme d'héroïne ainsi que 3,5 millions comprimés psychotropes.

Dans le même sillage, le premier responsable du secteur a rappelé qu'en 2022, les mêmes services ont élucidé un total de 85 538 affaires relatives aux crimes liés à la drogue, impliquant 97 863 individus, dont la majorité des jeunes, donnant lieu à la saisie de 5 tonnes de cannabis, 22 kg de cocaïne, 8,5 kg d'héroïne et plus de 7 millions de différents comprimés psychotropes.

Selon le ministre, ce bilan, qu'il qualifie de «lourd et grandissant», atteste des efforts consentis par la Sûreté nationale en coordination avec les services de l'Intérieur et les différents corps sécuritaires dans la lutte contre les différentes formes de criminalité liées à la drogue. Il se veut également une preuve de la disponibilité et la vigilance des institutions de l'Etat dans la lutte contre ce fléau.

Par ailleurs, concernant les mesures prises dans ce cadre, le ministre a affirmé que ses services, en coordination avec les différents secteurs concernés, «ont élaboré une stratégie nationale globale et équilibrée, visant essentiellement à endiguer l'écoulement de stupéfiants, tout en œuvrant à la réduction de la demande avec la garantie d'une prise en charge efficace des toxicomanes en matière de traitement et d'insertion sociale, sous la supervision d'un groupe de travail spécialisé dans la prévention contre ce phénomène, dont les résultats ont été examinés au niveau de l'APN».Dans ce sens, M. Merad a indiqué que «les différents services de sécurité œuvrent à l'élaboration et à la mise en œuvre de plans d'action en impliquant toutes leurs unités opérationnelles dans la lutte contre le trafic de drogue et de psychotropes et en adoptant une politique préventive basée sur la sensibilisation aux risques de ce phénomène».

Poursuivant dans le même contexte, il a rappelé la mise en place d'une stratégie nationale de prévention contre les bandes de quartiers, s'étalant entre 2023 et 2026, sous la supervision d'une commission nationale qui constitue un élément essentiel dans la lutte. «Elle vise l'adoption de mécanismes de vigilance et d'alerte ainsi que de détection précoce, l'information, la sensibilisation et la garantie d'une couverture sécuritaire», a-t-il noté.

A cet égard, il a souligné que les services de sécurité «ont participé à 10 261 actions de sensibilisation en 2022 et à 2 589 autres actions au cours du premier trimestre de 2023, avec la consécration de la culture du signalement chez le citoyen algérien, qui est un élément essentiel de l'équation sécuritaire».

Il a également rappelé la révision du cadre juridique relatif à la lutte contre ce phénomène à travers sa modification, l'introduction de nouveaux textes visant à renforcer les outils juridiques existants et la mise en place de formations spécialisées pour développer les capacités et les qualifications des éléments de la police judiciaire en matière d'enquête criminelle ainsi que la création de services spécialisés dans la lutte contre le trafic illicite de drogue, la cybercriminalité, le trafic d'êtres humains et le crime organisé dans toutes ses dimensions.

D'autre part, pour ce qui est de la prise en charge des toxicomanes, le ministre a fait savoir que le nouvel amendement à la loi consacrait un chapitre entier à cette question, et ce à travers la coordination entre plusieurs ministères, comme celui de la Santé, avec la mise à disposition de centres de désintoxication et l'extinction des poursuites judiciaires à l'encontre des consommateurs de drogues qui se seraient soumis ou auraient entamé un traitement de désintoxication.

Samia Acher

CONSTANTINE

Près de 60 000 psychotropes saisis dans un atelier clandestin

LES ÉLÉMENTS de la Brigade mobile de la police judiciaire (BMPJ) de Sidi Mabrouk de la sûreté de wilaya de Constantine ont réussi mardi soir à démanteler un réseau bien organisé spécialisé dans la vente illégale de stupéfiants.

Une impressionnante quantité soit près de 60 000 unités de différentes marques de produits pharmaceutiques à effet psychotrope ont été saisies au niveau d'un local à usage d'habitation appartenant à l'un des membres du groupe composé de trois personnes âgées entre 31 et 57 ans.

Les mis en cause exploitaient une société fictive de distribution en gros de produits pharmaceutiques pour couvrir leurs méfaits.

Le pot aux roses a été découvert suite à des informations parvenues à la brigade relatives aux activités illégales de vente de produits dangereux d'un repris de justice, lequel exploitait, apprend-on de source policière, plusieurs véhicules qu'il dissimulait à l'intérieur de son domicile. Les enquêteurs procéderont alors à des recoupements d'informations avant de prendre en filature le suspect.

Un homme à bord d'un véhicule sera alors arrêté à proximité du domicile en question. La fouille de l'engin permettra aux policiers de réaliser une première saisie, soit un millier d'unités de produits psychotropes ainsi que d'une importante somme d'argent. Le mis en cause sera alors conduit au siège de la brigade sise à Sidi Mabrouk.

La poursuite de l'enquête permettra aux éléments de la brigade de réaliser l'importante prise au domicile du premier suspect lors de sa perquisition sur ordre de la justice. C'est alors qu'ils découvrent que l'habitation en question était non seulement exploitée pour la dissimulation et le stockage de la marchandise mais leur servait également pour le reconditionnement des produits avec entre autres effacement de la chaîne sérielle des numéros de lots afin de camoufler leurs origines.

En sus de 58 970 unités de différentes marques de produits psychotropes, les policiers ont récupéré des éléments du matériel utilisé au niveau de cet atelier, dont des ciseaux, des ordinateurs portables et des boites vides.

Les investigations ont par la suite permis après leur identification, l'arrestation des deux autres membres, le premier, recherché par la justice et qui n'est autre que le propriétaire de la société de gros spécialisée dans la distribution de médicament, et le second qui était chargé du transport de la marchandise des grossisteries vers le domicile siège de l'activité illégale.

L'enquête a révélé aussi que l'un des mis en cause était impliqué dans la falsification de documents commerciaux. Ce dernier utilisait le à l'insu de sa propriétaire d'un sceau appartenant à une professionnelle de la santé qui d'ailleurs s'est constituée partie civile, précise-t-on de même source.

L'opération a ainsi permis la récupération de 59970 unités psychotropes, trois véhicules, deux lap top des mobiles et une somme d'argent.

Les mis en cause ont été présenté devant la juridiction territorialement compétente, ils devront répondre des chefs d'inculpation de distribution, transport, stockage, extraction, acquisition et présentation à des tiers en vue de la vente illégale de produits stupéfiants au sein d'un groupe criminel organisé, non-respect des règles de contrôle administratif, technique et sécuritaire de la distribution et de la livraison des médicaments aux propriétés psychotrope, et, falsification de papiers commerciaux en apposant de fausses signatures.

De Constantine, Amine B.

CÉLÉBRATION DE LA JOURNÉE MONDIALE DE LA VILLE SAINTE

AL-QODS, C'EST LA PALESTINE

La Journée mondiale d'El-Qods est célébrée le dernier vendredi du mois sacré de Ramadhan. Hier, probablement le dernier vendredi avant les fêtes de l'Aid El Fitr, les célébrations, en Algérie et dans le monde, ont eu lieu dans un contexte de tension et de violences de la part de l'entité sioniste. A cette occasion, l'ambassadeur d'Iran en Algérie Mohamed Rezza Babaee a convié, jeudi, de nombreuses personnalités, dont l'ancien ministre des affaires religieuses et des waqs, actuel président du Haut Conseil islamique (HCI), Boualem Allah Ghollamallah, pour débattre de la cause palestinienne, jugée comme le cœur des combats pour la justice et la dignité.



Les intervenants aux débats ont mis en exergue les efforts consentis par l'Iran en faveur de la cause palestinienne notamment depuis l'avènement au pouvoir du leader Ayatollah Khoméini comme ils ont souligné le rôle de l'Algérie en vue de favoriser l'unité interpalestinienne pour faire face aux constantes agressions israéliennes.

Dans son allocution, l'ambassadeur d'Iran, a rappelé les souffrances du peuple palestinien et la justesse de sa cause face à un occupant sans scrupules, relevant au passage les actions menées par l'Iran et l'Algérie sur le plan diplomatique en faveur de la Palestine et sa capitale Al-Qods, qui aujourd'hui subie, a-t-il dit, la pire agression depuis son occupation en 1947. Il a également dénoncé l'immobilisme de l'Occident face à la politique raciste des pouvoirs sionistes successifs. De son côté, Boualem Allah Ghollamallah a lancé un appel aux palestiniens pour s'inspirer de la lutte armée algérienne contre le colonialisme afin de parvenir à leur Independence.

Face à l'immobilisme flagrant de la communauté internationale, l'armée sioniste se permet de violer encore ce lieu sacré, comme une énième provocation, faisant évacuer les milliers de fidèles de ce lieu de culte et des salles de prière. Les tentatives ne datent pas d'aujourd'hui, certes, mais cette fois, l'entité sioniste a franchi un pas dans l'escalade. Depuis juin 1967, quand l'armée sioniste a envahi la capitale palestinienne Al Qods, et le retrait des forces jordaniennes, la mosquée Al Aqsa est devenue un objectif stratégique d'Israël. Des incendies ont eu lieu, des destructions, des interdictions de prier, des blocages au niveau de l'esplanade, des arrestations massives. Avec ce nouveau gouvernement sioniste extrémiste, ouvertement raciste, anti-islamique et éradicateur, les agressions se sont multipliées. Plus que des incursions à l'intérieur de la mosquée Al Aqsa, ce sont des assassinats gratuits qui sont commis, des crimes et des tueries sur des fidèles en pleine dévotion à leur Créateur. Pour les observateurs, l'entité sioniste sont prêts à commettre l'irréparable en raison de la détermination des Palestiniens à défendre leur patrie, leur terre et leur religion.

Le projet des sionistes est bien connu : liquider la cause palestinienne en attentant à la symbolique sacrée d'Al Aqsa comme troisième ville sainte de l'Islam. Pourtant, protégé par le droit international et ayant un statut spécial, Al Aqsa subit encore les viols de son espace sacré, les provocations et les agressions de toutes sortes. Tel Aviv ne cache point son but, affirmé officiellement, celui de judaïser Al Aqsa et Al Qods, en cherchant à tout prix à modifier son caractère historique, culturel, cultuel et ses référents religieux. De même, Tel Aviv veut aussi, dans la foulée, changer durablement la composition démographique, non seulement de la ville, mais aussi des alentours de la région. Le plan concocté est de créer de nouvelles réalités sociopolitiques et sociologiques qui affaibliront d'une manière claire la résistance des Palestiniens et des musulmans dans cette partie du monde. Changer les repères, falsifier l'histoire de la ville et ses lieux et déraciner les vrais habitants de la ville, tels sont les objectifs de ces provocations répétées de l'armée sioniste et des cohortes de colons barbares et expansionnistes.

Il est évident que l'actuelle escalade sioniste contre les fidèles, avec l'intrusion des colons protégés par l'armée sioniste et en interdisant même aux musulmans de s'y introduire dans leurs lieux de culte, est une nouvelle preuve du mépris des sionistes envers tout ce qui s'apparente à l'Islam, aux musulmans et même à la communauté internationale. Les images de la répression aveugle, sanguinaire en pleine nuit à l'intérieur de l'enceinte de la mosquée a choqué le monde entier. Après la colère, c'est l'indignation totale. Les peuples musulmans s'interrogent maintenant sur le silence complice de ce fantomatique ou chimérique comité Al Qods, crée de toutes pièces par le régime du Maroc, censé défendre la sacralité de la ville et de sa Mosquée. En ces temps de normalisation à pas forcés entre Rabat et Tel Aviv, c'est plus qu'un silence, c'est de la complicité. Sinon comment expliquer ce comportement quand des sionistes refusent aux musulmans de prier dans leur mosquée et en ces jours bénis du Ramadhan ?

Le Prophète Mohamed (Que le Salut soit sur lui)a dit dans un hadith que, ''la prière accomplie dans la Mosquée sacrée de La Mecque est égale à cent mille prières faites ailleurs. La prière accomplie dans ma Mosquée est égale à mille prières faites ailleurs. Et la prière accomplie dans la Mosquée Al-Aqsa équivaut à cinq cents prières faites ailleurs''.

Mohamed Kouini

RELATIONS ALGÉRO-TURQUES

Plus de 5 milliards de dollars d'échanges en 2022

LES «EXCELLENTES» relations politiques et économiques entre l'Algérie et la Turquie ont favorisé l'impulsion des échanges commerciaux qui ont atteint 5,3 milliards de dollars en 2022, affichant une progression de 30% par rapport à l'année précédente. C'est ce qu'a déclaré, avant-hier à Alger, l'ambassadrice turque, Mahinur Ozdemir Goktas.

Lors d'une rencontre avec des hommes d'affaires et opérateurs économiques turcs opérant en Algérie à l'initiative du Conseil mondial des affaires turques (DTIK Algérie), en partenariat avec l'ambassade de Turquie, Mme Goktad a mis en exergue les relations politiques et économiques entre les deux pays qui progressent de manière excellente, notamment après la visite du président de la République Abdelmadjid Tebboune en Turquie. «Nos échanges commerciaux ont augmenté de 30% en un an pour atteindre 5,3 milliards de dollars, malgré une période de stagnation du commerce mondial», s'est-elle réjouie, avant de rappeler que l'objectif fixé par les deux présidents est d'atteindre dix milliards de dollars en matière d'échanges commerciaux et d' investissements turcs en Algérie.

Pour la diplomate, cet objectif est «réalisable», si on prend en considération le nombre, en constante augmentation, des entreprises turques en Algérie, actuellement de 1550 entreprises, employant plus de 30.000 personnes.

«Aujourd'hui, nous sommes le pays étranger ayant le plus grand nombre d'entreprises présentes en Algérie, avec un montant d'investissements dépassant les 5 milliards de dollars», a-t-elle affirmé.

L'ambassadrice turque a fait part de l'intérêt de son pays d'investir «à court et moyen termes dans les secteurs de l'énergie et l'agriculture, auxquels l'Etat algérien attache une importance particulière», tout en signalant que les sociétés turques ont réalisé plus de 600 projets d'infrastructures et de construction en Algérie.

De son côté, le représentant du DTIK en Algérie, Okay Tosyali, a souligné les liens d'amitié profonds et historiques entre les deux pays, saluant l'élan de solidarité de l'Algérie envers le peuple turc à la suite du séisme meurtrier qui a frappé la Turquie en février dernier.

Quant au Président du Conseil d'affaires algéro-turc, côté algérien, Maamar Djalel Serandi, il a affirmé que la nouvelle loi sur l'investissement est à même d'ouvrir la voie à de «nouveaux partenariats et projets structurants et solides entre opérateurs algériens et turcs» dans divers domaines.

Il convient de rappeler que les principaux produits exportés par l'Algérie vers la Turquie sont les produits pétroliers et gaziers, mais aussi des produits agricoles, tels que les fruits et légumes. En retour, la Turquie exporte principalement des produits manufacturés, tels que les textiles, les machines et les équipements électroniques.

La création en 2009 de la Chambre algéro-turque de commerce et d'industrie reflète d'ailleurs cet intérêt commun pour renforcer la coopération économique et promouvoir les échanges commerciaux.

Mohamed Mecelti

CONFÉDÉRATION GÉNÉRALE DES ENTREPRISES ALGÉRIENNES

Neghza appelle à améliorer le climat des affaires en Afrique

LA PRÉSIDENTE de la Confédération générale des entreprises algériennes (CGEA) et présidente de Businessafrica, Saida Neghza a appelé à Accra (Ghana), les syndicats et les employeurs africains à améliorer le climat des affaires. Les systèmes d'éducation et d'enseignements professionnels nécessitent un développement accru pour lutter contre l'informel et la bureaucratie, a indiqué jeudi un communiqué de l'organisation patronale. Cet appel a été exprimé par Mme Neghza à l'occasion des festivités de célébration du 50ème anniversaire de l'Organisation de l'Unité syndicale africaine (OUSA), organisé les 12 et 13 avril en cours dans la capitale ghanéenne, a précisé la même source. La participation de la présidente de la CGEA à cet évènement fait suite à une invitation du président et du secrétaire général de l'OUSA, respectivement Dr Francis Atwoli et Arezki Mezhoud, a ajouté le communiqué. A cette occasion, la présidente de la CGEA a exhorté, lors de son discours, les syndicats et les employeurs africains à améliorer le climat des affaires, les systèmes d'éducation et d'enseignements professionnels, pour lutter contre l'informel et la bureaucratie et pour intéresser les jeunes à s'investir dans des projets porteurs en Afrique». La présidente de la CGEA a plaidé, également, pour une plus grande intégration des économies africaines, pour une action commune entre employeurs et syndicats pour accélérer le processus de mise en place de la zone de libre échange continentale africaine (ZLECAF) et, pour le développement de l'industrie de transformation, a fait savoir l'organisation. Mme Neghza a appelé, en outre, à «l'augmentation des échanges économiques intra-afrique et pour la sécurité alimentaire de l'Afrique en mettant en exergue les gigantesques terres arables disponibles». **M. B.**

MONTAGE DE CAMIONS

Volvo et Renault Trucks sur les starting-blocks

LE MINISTRE de l'Industrie et de la Production pharmaceutique, Ali Aoun a affirmé, jeudi à Alger, que la société représentant les marques «Volvo» (Suède) et «Renault Trucks» a déposé une demande d'agrément au niveau de ses services ministériels. Lors d'une plénière consacrée aux questions orales à l'APN, en présence de la ministre des Relations avec le Parlement, Basma Azouar et plusieurs membres du gouvernement, M. Aoun a précisé en réponse à une question du député Abdelouahab Yakobi (parti MSP) sur «la réouverture de l'usine de camions de marques Volvo suédoise et +Renault Trucks+ dans la région de Meftah (Blida), d'une capacité de production de 2500 camions par an, fermée depuis 2019», que «la société a déposé une demande d'agrément au niveau des services de notre ministère pour examen afin d'obtenir un agrément pour le montage des camions à Meftah dans la wilaya de Blida». A une question du député El Korichi Kamel (Indépendants) sur les délais de finalisation de l'aménagement du parc industriel de Larbatache (Boumerdès) et son raccordement à l'électricité, en sus de la possibilité de réaliser de nouvelles zones industrielles à travers les daïras de la wilaya, le ministre a rappelé que la wilaya de Boumerdès a bénéficié du projet de réalisation d'une nouvelle zone industrielle à Larbatache d'une superficie de 137 hectares et dont les travaux d'aménagement ont été confiés à l'Agence nationale d'intermédiation et de régulation foncière (ANIREF), relevant que «le taux d'avancement des travaux a atteint 98 %». **M. B.**

BANQUES ALGÉRIENNES

La BNA ouvre sa première agence à l'étranger

Considérée comme étant un gage d'accompagnement des entreprises exportatrices, l'ouverture de banques algériennes à l'étranger se concrétise. Une première banque publique algérienne est désormais agréée à l'étranger. Il s'agit de la Banque nationale d'Algérie (BNA), en attendant l'ouverture d'autres banques



La filiale de la Banque nationale d'Algérie au Sénégal, la Banque algérienne sénégalaise, a obtenu l'agrément des autorités monétaires sénégalaises, devenant ainsi la première banque publique algérienne agréée à exercer son activité à l'étranger. C'est ce qu'a indiqué le président du conseil d'administration de la banque, directeur général de la BNA, Mohamed Lamine Lebbou, affirmant qu'il s'agit d'une première en attendant l'ouverture d'autres banques prochainement.

«Le 11 avril, la Banque algérienne sénégalaise a obtenu l'agrément des autorités sénégalaises signé par le ministre sénégalais des Finances, devenant ainsi la première banque 100% algérienne agréée à l'étranger», a-t-il précisé. L'opération s'est déroulée en deux phases, la première au niveau de la commission des finances de la Banque centrale des Etats de l'Afrique de l'Ouest (BCEAO) en Côte-d'Ivoire, et la deuxième au Sénégal, «où nous avons expliqué notre stratégie d'investissement qui a été acceptée sans réserves», a expliqué le responsable. «La Banque algérienne sénégalaise entamera son activité après le suivi des procédures nécessaires pour l'ouverture effective de l'agence, soit avant septembre prochain», selon M. Lebbou, précisant que le capital de la banque est estimé à 100 millions de dollars.

«La Banque algérienne sénégalaise se compose de quatre actionnaires conduits par la BNA avec un taux de contribution de 40 %, contre 20 % pour le Crédit populaire d'Algérie (CPA), la Banque extérieure d'Algérie (BEA) et la Banque de l'agriculture et du développement rural (BADR Banque)», a-t-il affirmé. Selon le DG de la BNA, l'obtention de l'agrément est d'une grande importance car, dit-il, cela confirme la force des compétences algériennes dans la constitution d'un dossier complet et l'organisation de toutes les délibérations nécessaires. «Le dossier a été déposé en janvier et nous avons réussi à obtenir l'agrément en peu de temps», a-t-il souligné, signalant l'importance de cette réalisation. «Cet agrément confirme notre volonté de réaliser l'efficacité économique et d'accompagner les opérateurs économiques algériens», a-t-il précisé, signalant l'ouverture prochaine de la Banque de l'union algérienne en Mauritanie et de la BEA en France.

Notons que l'ouverture des filiales de banques à l'étranger constitue l'une des requêtes des opérateurs algériens activant dans l'exportation. Avec cette première, qui sera suivie d'autres, les autorités démontrent leur volonté d'accompagner les exportateurs algériens. Pour rappel, le président de la République avait ordonné l'ouverture de banques algériennes à l'étranger.

Lilia Aït Akli

PAIEMENT ÉLECTRONIQUE

Plus de 10 millions de détenteurs de la carte Edahabia

PLUS de 10 millions de citoyens sont actuellement détenteurs de la carte Edahabia dont plus de 4 millions de cartes ont été émises durant les trois dernières années. C'est ce qu'a affirmé le ministre de la Poste et des Télécommunications, Karimi Bibi Triki, appelant à encourager le paiement électronique.

Lors d'une plénière à l'Assemblée populaire nationale (APN) consacrée aux questions orales, le ministre a fait savoir que le nombre de cartes monétiques Edahabia actuellement en service était de 10,7 millions dont 4,4 millions nouvelles cartes délivrées durant les trois dernières années, outre le renouvellement de plus de 6,7 millions de cartes en 2021 et 2022.

Le ministre a affirmé que l'entreprise d'Algérie Poste disposait d'un centre de personnalisation des cartes Edahabia permettant de délivrer de nouvelles cartes et de renouveler les cartes expirées, annonçant de «nouvelles facilitations concernant la demande de cette carte», et ce dans le cadre de «l'actualisation du service client en ligne».

A cette occasion, le premier responsable du secteur a appelé les citoyens possédant un compte courant au niveau d'Algérie Poste à formuler une demande via l'application E.CCP pour obtenir cette carte, précisant que depuis le lancement de cette application, plus de 800 000 demandes ont été prises en charge sur le plan national. Interrogé sur le plafonnement des retraits financiers à 200 000 dinars depuis la pandémie du coronavirus, le ministre a affirmé que «pour le retrait de sommes dépassant ce montant financier dans les cas urgents, il est possible d'utiliser les moyens de paiement scripturaux disponibles, comme les chèques postaux certifiés ou les transferts de compte à compte, outre le recouvrement des chèques postaux en adoptant le système de compensation».

Pour éviter l'utilisation de l'argent en espèces, le ministère a appelé à encourager le paiement électronique comme le service de paiement en ligne par la carte Edahabia qui permet de payer les factures, en plus des services assurés par l'application Baridimob via smartphones, qui a enregistré en 2022 «plus de 23 millions d'opérations», précisant que «près de deux millions de citoyens utilisent actuellement cette application de façon régulière».

Dans le cadre de la concrétisation du service global des télécommunications électroniques, le ministre a indiqué que «1 400 sites ont été recensés à l'échelle nationale», précisant qu'»un appel d'offres est en cours, élaboré par l'Autorité de régulation de la poste et des communications électroniques (ARPCE) pour couvrir progressivement les zones concernées par ce service».

Hamid B.

6 500 LOGEMENTS AADL SAFSAF (HAOUCHE ERRIH)

Le ministre et le wali sur le terrain



Le ministre de l'Habitat, de l'urbanisme et de la ville, Mohamed Tarek Belarbi, s'est rendu à Haouche Errih, sur les hauteurs de la ville de Meftah, à l'est de la wilaya de Blida, où est implanté le site AADL des 6 500 logements.

Le ministre, lors de sa visite d'inspection, était accompagné du premier responsable de la wilaya de Blida, en l'occurrence Ahmed Maabed, et d'autres responsables de son secteur. Le ministre a tenu à superviser de visu le travail fait jusque-là au niveau de ce site, celui-ci cumulant un retard dans la réalisation de certains projets, dont l'avancement des travaux des murs de soutènement (25 %). En effet, ces logements sont affectés aux souscripteurs de la wilaya d'Alger, lesquels ont effectué récemment trois sit-in, deux devant l'Agence nationale de l'amélioration et du développement du logement (AADL), à Saïd-Hamdine, et un autre au niveau du ministère de l'Habitat. Les contestataires ont signifié au secrétaire général du ministre leurs refus d'être affectés en dehors de leur wilaya, plus précisément à Meftah.

Le ministre semble vouloir équiper ce pôle des 6 500 logements de toutes les infrastructures nécessaires afin que leurs occupants ne manquent de rien une fois installés. Lors de sa visite, le ministre a instruit les entreprises présentes sur le terrain à redoubler d'efforts en passant au régime de travail de 3X8, et ce afin d'accélérer la cadence, notamment concernant l'ouverture de pistes supplémentaires pour faciliter les mouvements au sein du chantier.

Entouré de représentants des entreprises, le ministre a informé ces derniers que le site en question doit être livré avant la date du 5 juillet de l'année en cours.

Il convient de souligner que le chantier englobe aussi trois écoles primaires, un CEM, un lycée, une polyclinique et un siège de sûreté urbaine, selon l'exposé présenté par le directeur local des équipements publics de la wilaya de Blida. M. Belaribi a recommandé aux services concernés la réalisation d'un autre CEM.

Il a, en outre, fixé à fin du mois de mai, au plus tard, le lancement des travaux de quatre équipements publics et à la fin du mois de juin prochain le coup d'envoi des travaux des équipements publics restants.

Le ministre de l'Habitat, de l'Urbanisme et de la Ville a également instruit les responsables en charge des travaux de l'impératif de la réduction des délais de réalisation à 10 mois pour le lycée, 8 mois pour la polyclinique et le CEM et 6 mois pour les trois écoles primaires.

Sur site, le ministre a recommandé au directeur général de l'Agence nationale de l'amélioration et du développement du logement (AADL) d'affecter des locaux pour les services postaux, la Sonelgaz, pour une annexe communale ainsi que des locaux pour les ressources en eau et Algérie Télécom.

T. Bouhamidi

RAMASSAGE DES ORDURES MÉNAGÈRES À GHARDAÏA

Entre défaillance et incivisme

A GHARDAÏA, depuis des mois, le ramassage des ordures ménagères laisse à désirer, selon un sentiment largement partagé par ses habitants en dépit de la mise en place d'un programme adapté au mois de Ramadhan.

Nombreux sont ceux qui déplorent le spectacle affligeant qu'offrent plusieurs quartiers et rues de la ville de Ghardaïa et particulièrement celles réputées commerçantes, voir dans les coins et recoins de l'Ancienne palmeraie, soulignent-ils.

Certains déplorer que «toute la ville croule pratiquement sous des tas d'ordures qui défigurent même la célèbre place du Marché». Et d'autres de citer en appui le cas du Quartier Belghanem, ainsi que les rues commerçantes qui lui sont adjacentes.

Selon eux, «elles sont toutes jonchées de détritus divers, bouteilles en plastique dégoulinant encore de leur contenu, pots de yaourt vides et à demi éventré, cartons d'emballage et autres détritus des fruits et légumes. Et c'est à la longue, la santé des riverains de ces lieux qui en pâtira».

Pour Hadja Aicha, 70 ans, le problème est dû à une défaillance des services communaux. «Mais où sont les services concernés de l'entreprise prestataire et ceux de la commune ? Pour réclamer des taxes au citoyen, ils sont forts, mais pour assainir l'environnement dans lequel il évolue et lui éviter, ainsi, d'attraper des maladies, c'est une autre paire de manches qui, apparemment ne les intéresse même pas», a-t-elle lancé.

Interrogé sur cette situation, un adjoint du président de l'APC de Ghardaïa, a fait savoir que l'entreprise liée au contrat pour l'enlèvement des déchets ménagères obéit à un schéma directeur. Ainsi, Ghardaïa est organisée en un réseau multiple où tous les quartiers devaient être pris en charge, dans le sens où chacun d'entre eux bénéficie d'une rotation de ramassage, avec affectation d'éboueurs et de camions privés sous-traités.

Or, le respect de ce programme est absent "Qu'est-ce que vous voulez que l'APC fasse quand l'entreprise prestataire est parfois défaillante, quand le responsable du service d'hygiène et d'assainissement sont débordés ou quand les résidents d'une rue sortent leurs ordures après les passages ''intermittents'' des camions de ramassage ?", s'est-il interrogé.

Il restera, selon lui, de recourir à une deuxième rotation dans chaque quartier, mais là, cette option augmente coûts. Le budget actuel du prestataire suffit juste pour les rotations programmées.

Dans ce cadre, il y a lieu d'indiquer qu'à l'approche de l'Aïd, les commerces redoublent d'activités ce qui se traduit par la production de plus de déchets, cartons d'emballages et autres résidus. "En plus il y a lieu de signaler que les résidences, chez nous, ne possèdent pas d'abris dans leurs quartiers pour les conteneurs et bacs d'ordures. En vérité, Depuis de longues années, Ghardaïa souffre d'un manque d'adaptation d'un bon programme de ramassage d'ordures ménagères et d'un choix adéquat d'une entreprise qualifiée. Ajoutant à cela, l'incivisme sont pour une large part dans l'anarchie actuelle et ne nous facilitent pas le ramassage», conclut-il.

De son côté la coordination des associations de quartiers de l'ouest de Ghardaïa a dénoncé dans une lettre adressée aux autorités locales la situation d'insalubrité qui sévit dans la vallée du M'zab.

De Ghardaïa, Aissa Hadj Daoud

LUTTE CONTRE LES FEUX DE FORÊT À MÉDÉA

Installation d'une commission opérationnelle

En prévision de la saison des grandes chaleurs qui est aussi synonyme de départs de feux de forêt et de perte de couvert végétal, une commission de protection des forêts et une commission opérationnelle de lutte contre les incendies de forêt ont été installées par le SG de wilaya, Messaoud Boularès, au cours d'une réunion qui s'est tenue au siège de la wilaya, en présence des membres de l'exécutif concernés, des représentants de la conservation des forêts, de la Protection civile et des services de sécurité.

Au cours de la même séance, le conservateur des forêts, Mohamed Boukerch, a fait un exposé détaillé sur la situation du patrimoine forestier, le bilan de la précédente campagne estivale et les dégâts causés par les incendies qui ont touché des vergers, des installations d'irrigation et des biens matériels.

Selon la même source, la conservation des forêts a recensé quelque 150 cas de personnes sinistrées dont 40 % ont fait l'objet d'indemnisation alors que l'opération est en train de se poursuivre pour couvrir l'ensemble des cas recensés.

Dans son exposé, le conservateur des forêts a déroulé le plan d'intervention contre les feux de forêt et de récolte mis en place et présenté les volets relatifs à l'organisation et la mobilisation des moyens matériels du secteur forestier, de la Protection civile et des autres organismes publics.

Dans cet ordre, il est précisé que le dispositif mis en place est une reconduction de la stratégie adoptée au titre de la précédente campagne, un dispositif réparti à travers 06 pôles d'intervention couvrant tout le territoire de la wilaya.

Il faut rappeler que le potentiel forestier de la wilaya s'étend sur une superficie de plus de 142.500 ha composé de différents peuplements parmi les essences les plus vulnérables dont le pin d'Alep ; le chêne vert, le chêne-liège, l'eucalyptus, le thuya, s'ajoutant aux autres végétations qui sont rapidement inflammables tels que maquis, broussailles, sous-bois...

De Médéa, Nabil Bey

PAGE ANIMÉE PAR AMEL SAIDI

LA MOSQUÉE AL-AQSÂ (I)

LA MOSQUÉE al-Aqsâ est la deuxième mosquée qui fut construite sur terre, la plupart des prophètes et des envoyés ont vécu à son ombre et à leur tête Ibrâhîm (Alaihi Salam), mais ce fut également le cas d'Ishâq, de Ya'qûb, de Zakariyya, Yahya, 'Isâ, Dâwûd, Sulaymân ou Maryam, notons en outre que Dhu al-Nûn y entra en vainqueur et que le Sceau des prophètes et des envoyés, Mohammed (SWS), y accomplit al-Isrâ` (le voyage nocturne) ; par ailleurs, c'est de cette mosquée que « jaillirent » la plupart des révélations divines.

Rappelons que la mosquée al-Aqsâ fut la première Qibla des musulmans, et ce, durant près de 17 mois et que les prières en son sein valent cinq cent prières dans tout autre mosquée hormis la mosquée de La Mecque et celle du Prophète à Médine.

Les noms de la mosquée al-Aqsâ :

-La mosquée al-Aqsâ : Allah, exalté soit-Il, dit dans le Noble Coran : « Gloire et Pureté à Celui qui de nuit fit voyager Son serviteur [Mohammed] de la mosquée al-Harâm à la mosquée al-Aqsâ dont Nous avons béni l'alentour afin de lui faire voir de Nos merveilles. C'est Lui, vraiment, qui est l'Audient, le Clairvoyant » (Coran 17/1) ; « al-Aqsâ » signifie ce qui est éloigné, ce terme renvoie donc au fait que cette mosquée al-Aqsâ est loin de la mosquée de La Mecque.

-La Terre bénie : Allah, exalté soit-Il, dit : « Et (Nous avons soumis) à Sulaymân le vent impétueux qui, par son ordre, se dirigea vers la terre que Nous avions bénie. Et Nous sommes à même de tout savoir » (Coran 21/81) ; c'est donc une terre de révélations divines et de prophètes qu'Allah, exalté soit-Il, a bénie ainsi que les gens qui y vivent, ses cultures et ses récoltes.

- Bayt al-maqdis : d'après Djâbir ibn 'Abdallah (Radhia Allahou Anhouma), le Prophète (SWS) a dit : « Quand Quraysh me démentit, je me levai dans le Hijr ; Allah me dévoila Bayt al-maqdis et je me mis alors à leur décrire ses caractéristiques tandis que je l'embrassais du regard » (le hadith fait consensus) ; le sens de « maqdis » est pur ou purifié.

Il est autorisé d'appeler ce lieu la « Mosquée éloignée et bénie » (al-Masdjid al-aqsâ al-mubârak). En revanche, il n'est pas correcte d'appeler cette mosquée « al-Haram al-charîf » (le noble sanctuaire), car ce lieu ne comporte pas de sanctuaire inviolable (haram) et il est possible d'y chasser, d'y couper les arbres et d'y ramasser des objets trouvés, ce qui n'est pas le cas dans les zones sanctifiés de La Mecque et de Médine qui sont les deux seuls et uniques « nobles sanctuaires » ; toutefois, il est prohibé de faire dans la mosquée al-Aqsâ les choses qui sont interdites dans toutes autres mosquées du monde, c'est-à-dire d'acheter et de vendre, d'y proférer des paroles d'égarement, d'y élever la voix, etc.

La localisation de la mosquée al-Aqsâ :

La mosquée al-Aqsâ se trouve dans la partie sud-est de la vieille ville d'al-Quds (Jérusalem), qui se à pratiquement au centre de la Palestine, ce lieu de culte prend place sur une éminence appelée la colline de Muriya, sa limite sud-est correspond à la limite sud-est de la vieille ville d'al-Quds.

Description de la mosquée al-Aqsâ :

Le terme « mosquée al-Aqsâ » renvoie à tout ce qui est englobé par le rempart qui se trouve dans le coin sud-est de la vieille ville d'al-Quds qui a également pour limite des remparts ; ainsi, est considéré comme faisant partie de la mosquée al-Aqsâ : le Dôme du Rocher (dont la coupole est dorée) qui se trouve au cœur de cette dernière et la mosquée al-Qiblî (dont la coupole est de couleur gris foncé) qui se trouve dans sa partie la plus au sud du côté de la Qibla ; mais outre ces deux lieux importants et hautement symboliques, on trouve inclus dans ce qu'on appelle la mosquée al-Aqsâ environ 200 lieux et édifices parmi lesquels il y a des mosquées, des constructions diverses, des coupoles, des fontaines, des terrasses, des galeries, des écoles, des arbres, des minbars, des minarets, des portes, des puits, des bibliothèques ou encore des places.

La superficie de la mosquée al-Aqsâ :

La superficie de la mosquée al-Aqsâ est d'environ 144 000 m², elle couvre donc à peu près le sixième de la superficie d'al-Quds intra-muros, la forme de sa superficie ressemble à un polygone irrégulier, dont le côté ouest fait 491 m, le côté est 462 m, le côté nord 310 m et le côté sud 281 m.

Il est important de rappeler que les limites et la superficie de la mosquée al-Aqsâ n'ont pas changé à travers les siècles, cette dernière n'a en effet jamais connu aucun agrandissement depuis qu'elle a été édifiée sur terre, ce qui n'est pas le cas en revanche des mosquées de La Mecque et de Médine qui ont été l'objet de divers agrandissements et aménagements durant leur longue histoire. Celui qui pénètre dans la mosquée al-Aqsâ et accomplit sa prière sous l'un de ses arbres, sous l'une de ses coupoles, sur l'une de ses terrasses, dans l'une de ses galeries, dans le Dôme du Rocher ou encore dans la mosquée al-Qiblî, alors les récompenses de son adoration sont démultipliées. Abû Dharr (Radhia Allahou Anhou) a dit la chose suivante : « Nous étions en présence du Prophète (SWS) en train de discuter sur le fait de savoir quelle était la meilleure des deux mosquées celle du Prophète (sws) ou celle d'al-Aqsâ, c'est alors que le Prophète (sws) a dit : « Une prière dans ma mosquée est meilleure que quatre prières là-bas. Pourtant, quel excellent lieu de prières ! Il s'en faut de peu (pour que vienne une époque où) l'on préférera posséder une parcelle de terre égale en longueur de la corde [Chatan] avec laquelle on attache son cheval, et à partir de laquelle on puisse apercevoir Jérusalem, au reste de l'ensemble des biens du monde » (al-Hâkim).

(A suivre) source : islamweb.net

Les anges (I)

1. LES CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

La croyance en les Anges constitue l'un des fondements de la foi. Le Très-Haut a dit : « Le Messager a cru en ce qu´on a fait descendre vers lui venant de son Seigneur, et aussi les croyants : tous ont cru en Allah, en Ses anges, à Ses livres et en Ses messagers. » [Coran 2: 285]

Matière et date de leur création

La lumière est la matière dont ils sont issus. Dans le Sahih de Mouslim, Aïcha - et de son père - rapporte que le Messager d'Allah a dit : « Les Anges ont été créés à partir de la lumière, le djinn a été créé à partir d'un feu pur, et Adam a été créé à partir de ce qui vous a été décrit. »

Nous ne savons pas quand ils ont été créés, Allah le Très Grand ne nous a pas informés de cela, mais nous savons que leur création a précédé celle d'Adam, le Père des humains, car Allah nous a informés qu'il a fait savoir aux Anges qu'il allait mettre sur terre un Khalifa :

« Lorsque Ton Seigneur confia aux Anges : « Je vais établir sur la terre un vicaire « Khalifa ». Ils dirent : « Vas-Tu y désigner un qui y mettra le désordre et répandra le sang, quand nous sommes là à Te sanctifier et à Te glorifier ? » - Il dit : « En vérité, Je sais ce que vous ne savez pas ! ». [Coran 2:30]

VOIR LES ANGES

Comme les Anges étaient des corps lumineux et fins, les gens ne peuvent les voir, d'autant plus qu'Allah n'a pas doté nos yeux de capacité permettant cette vision. Personne de la communauté musulmane n'a vu les Anges dans leur forme réelle sauf le Messager, qui a vu Gibrîl deux fois dans la forme qu'Allah a créée ; les textes ont indiqué que les humains pourraient voir les Anges, si ces derniers s'incarnaient dans la forme d'un être humain.

LEUR IMMENSITÉ

Allah le Très-Haut a dit à propos des Anges de l'Enfer :

« Ô vous qui avez cru ! Préservez vos personnes et vos familles, d'un Feu dont le combustible sera les gens et les pierres, surveillé par des Anges rudes, durs, ne désobéissant jamais à Allah en ce qu'Il leur commande, et faisant strictement ce qu'on leur ordonne » [Coran 66:6]

L'immensité du physique de Gibrîl :

Le Messager d'Allah a vu Gibrîl deux fois dans sa forme angélique. Ces deux circonstances sont citées dans la Parole du Très-Haut :

« Il l'a effectivement vu (Gabriel), au clair horizon » [Coran 81:23]

« Il l'a pourtant vu, lors d'une autre descente, près de la Sidrat-ul-Muntahâ (le lotus de la limite), près d'elle se trouve le jardin de Ma'wâ (l'asile paradisiaque)». [Coran 53:13-15]

Mouslim rapporte dans son Sahih que Aïcha « radhyallâhou'anhaa » interrogé le Messager à propos de ces deux versets, et il a répondu : « C'était Gibrîl, je ne l'ai jamais



vu dans la forme originelle dans laquelle il a été créé, sauf ces deux fois. Je l'ai vu descendre du ciel, obstruant de l'immensité de sa forme ce qui est entre l'orient et l'occident. »

Boukhari rapporte dans son Sahih que Abdallah Ibn Mas'ûd a dit : « Muhammad a vu Gibrîl disposant de six cents ailes.»

Le Coran décrit Gibrîl : « Ceci [le Coran] est la parole d'un noble Messager, doué d'une grande force, et ayant un rang élevé auprès du Maître du Trône, obéi là-haut, et digne de confiance ». [Coran 81:19-21]

L'immensité physique des Porteurs du Trône

Abû Dâwud cite Djâbir Ibn Abdallah qui rapporte que le Messager d'Allah a dit : « Il m'a été permis de faire état d'un des Anges d'Allah parmi les Porteurs du Trône - [alors], entre le pavillon de son oreille et son épaule, il y a l'équivalent d'une marche de sept cents ans. » [Sahih Sunan Abû Dâwud]

Leurs traits physiques les plus importants

Premièrement : Les ailes des Anges

Les Anges ont des ailes, comme nous en a informés Allah le Très-Haut. Parmi eux, il y a ceux qui ont deux ailes, ceux qui en ont trois ou quatre et ceux qui en ont davantage :

« Louange à Allah, Créateur des cieux et de la terre, qui a fait des Anges des messagers dotés de deux, trois, ou quatre ailes. Il ajoute à la création ce qu'Il veut, car Allah est Omnipotent » [Coran 35:1]

Deuxièmement : La beauté des Anges

Allah les a créés dans des formes belles et généreuses, comme le Très-Haut l'a dit à propos de Gibrîl :

« Ce n'est rien d'autre qu'une révélation inspirée. Que lui a enseigné [l'Ange Gabriel] à la force prodigieuse, doué de sagacité ; c'est alors qu'il se montra sous sa forme réelle [angélique] ». [Coran 53:4-6]

Il a été convenu chez les gens de qualifier les Anges de beaux, comme il a été convenu de qualifier les démons de laids. C'est pourquoi les gens disent d'un bel homme qu'il ressemble à un ange :

« Lorsqu'elles le (Joseph) virent, elles l'admirèrent, se coupèrent les mains et dirent : « A Allah ne plaise ! Ce n'est pas un être humain, ce n'est qu'un ange noble ! » » [Coran 12:31]

Troisièmement : ils ne peuvent être qualifiés ni de masculins ni de féminins

Les polythéistes arabes prétendaient que les Anges sont du genre féminin et qu'ils sont des filles d'Allah.

« Pose-leur donc la question : « Ton Seigneur aurait-Il des filles et eux des fils ? Ou bien avons-Nous créé des Anges de sexe féminin, et en sont-ils témoins ? Certes, ils disent dans leur mensonge : « Allah a engendré » ; mais ce sont certainement des menteurs ! ». [Coran 37:149-152]

« Et ils firent des Anges qui sont les serviteurs du Tout Miséricordieux des [êtres] féminins ! Etaient-ils témoins de leur création ? Leur témoignage sera alors inscrit ; et ils seront interrogés ». [Coran 43:19]

Quatrièmement : Ils ne mangent ni ne boivent

Les anges n'ont besoin ni de nourriture ni de boisson humaines.

« T'est-il parvenu le récit des visiteurs honorables d'Abraham ? Quand ils entrèrent chez lui et dirent : « Paix ! », il [leur] dit : « Paix, visiteurs inconnus ». Puis il alla discrètement à sa famille et apporta un veau gras. Ensuite il l'approcha d'eux… « Ne mangez-vous pas ? » dit-il. Il ressentit alors de la peur vis-à-vis d'eux. Ils dirent : « N'aie pas peur ». Et ils lui annoncèrent [la naissance] d'un garçon plein de savoir ». [Coran 51:24-28]

Et dans un autre verset : « Puis, lorsqu'il vit que leurs mains ne l'approchaient pas, il fut pris de suspicion à leur égard et ressentit de la peur vis-à-vis d'eux. Ils dirent : « Ne crains rien, Nous sommes envoyés vers le peuple de Loth ». » [Coran 11:70].

(A suivre)

source : islamweb.net

LES FEMMES QUI ONT MARQUÉ LE MONDE MUSULMAN

Rabiah Al Adawiyya, la «Mère du Bien»

FIGURE majeure du soufisme, Rabiah Al Adawiyya naît à Bassora (Iraq) entre 713 et 717. Elle refuse toute sa vie de se marier et dédie son existence ascétique à la vénération d'Allah. Connue pour sa générosité et sa grandeur d'âme, Rabiah Al Adawiyya, qui a été esclave dans sa jeunesse, est également l'auteure de poèmes mystiques. En 1963, Nabila Obeid campe le rôle de la «Mère du Bien» dans un biopic qui lui est dédié. Les chansons du film, écrites par Mohammed Abdel Wahab, sont interprétées par Oum Kalsoum.

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.



TAJINE DE POISSON



un délicieux et savoureux tajine de poisson bien parfumé aux saveurs maghrébines un plat algérien très raffiné qui plaît à tout les coups c'est des boulettes de poissons cuit dans une sauce tomate bien parfumée d'épices à déguster avec un bon pain

INGRÉDIENTS:

500g de filet de merlan, ou du cabillaud frais et surtout pas du surgelé.
2 gousses d'ail.
1/2 bouquet de coriandre et 1/2 bouquet de persil.
2càs d'huile
Sel et poivre.
1pincée de curcuma.
1 pincée de gingembre.
1/2 cc de cumin
1/2 cc de paprika
2càs de chapelure
Pour la sauce:
1 cube de Jumbo (cube de légumes).
3 tomates coupées en petit morceaux ou passées au mixer en ôtant les graines.
3gousses d'ail dégermées et émincées.
1cc de cumin.
1cc de paprika.
1cc de sucre
Poivre.
Coriandre et persil ciselé pour la fin de cuisson.
3cas d'huile d'olive
2 feuilles de laurier
1cc de concentré de tomate

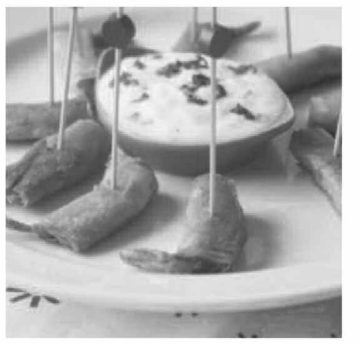
PRÉPARATION:

Le poisson doit être lavé et vidé et tout les arêtes retirés, passez-le au robot avec toutes les épices, l'ail, la coriandre et le persil et mixez.
Versez votre préparation dans un saladier et ajoutez la chapelure
Formez des boulettes ou des kefta (des boulettes ovales). Et réservez sous un film alimentaire au frais.
Dans une marmite ou un tagine, mettez l'huile le cube jumbo, l'ail et faites revenir, ajoutez les dès de tomates ainsi que les épices une feuille de laurier et la sauce tomates.
Versez un verre d'eau de 250ml jusqu'à 300ml, laissez bouillir quelques minutes, ajoutez les boulettes délicatement dans la sauce, baissez le feu et laissez cuire 20min le temps que la sauce épaississe.
Rectifiez l'assaisonnement attention au sel votre cube or et déjà bien salé éteindre le feu et ajoutez le persil et la coriandre ciselées. Servir avec du riz blanc.
Je vous souhaite une très belle réalisation et bonne dégustation!!!

LE CONSEIL DU JOUR DU DOCTEUR MESSAOUDI – BENBOUALIA LYNDA*

La goutte est une maladie de surcharge d'acide urique qui, au fil des années, va s'accompagner d'une formation de microcristaux, lesquels vont s'accumuler à l'intérieur ou autour de l'articulation et sous la peau (tofus visibles à l'œil nu). Ces dépôts de cristaux d'urate provoquent une inflammation, sachant qu'à long terme, toutes les articulations peuvent être atteintes (pieds, chevilles, genoux, mains, poignets, coudes).
La maladie dégrade le cartilage des articulations jusqu'à l'os après plusieurs années sans traitement. Ce n'est pas une maladie due seulement à l'alimentation, mais aussi à un défaut génétique concernant le bon fonctionnement des reins à filtrer l'acide urique. Il existe des manifestations extra-articulaires : la goutte favorise ou aggrave des maladies cardiovasculaires préexistantes.
-On retrouve une association entre la goutte et le syndrome métabolique, soit une perturbation de la glycémie et des triglycérides.
-Il est à noter que l'acide urique provient de la dégradation de certains aliments riches en purines ou en fructose.
-Les purines viennent de la dégradation de cellules de protéines animales et le fructose est un sucre ; celui-ci va directement se dégrader en acide urique.
Donc il faut diminuer les :
-Viandes rouges (bœuf, veau, agneau)
-Boissons gazeuses sucrées
-Abats (foie, cervelle, rognons, cœur..)
-Anchois, sardine
-Coquillages (moules, crustacés, fruits de mer)
-Légumes sec (lentilles, pois chiches, haricots blancs, fèves...)
-Epinards, chou, chou-fleur, poireau
-Piment, poivron rouge
-Agrumes
-Mayonnaise, ketchup..
-Fromages gras et fermentés
-Pâtisseries
-Chocolats
*Ecole supérieure des sciences et technologies du sport Rachid-Harreiug Dély Ibrahim ALGER

FAGOT DE CREVETTES



Voila des fagots de crevettes au brick et a la chermoula, de délicieuses gâteries a servir pour embellir notre table de ramdhan, vous pouvez éventuellement remplacer la marinade de chermoula par du pesto ou du curry comme bon vous semble.

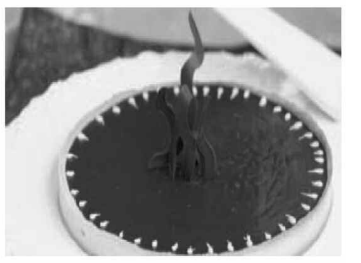
INGRÉDIENTS

12 crevettes entières
2 feuilles de brick
4c a soupe d'huile pour la friture
Pour la chermoula
1 gousse d'ail
1/2cc de cumin en poudre
Le jus 1/2 citron-sel
1cc de persil ou coriandre hachée
3c a soupe d'huile d'olive

PRÉPARATION

Dans un mortier ou un petit robot mélangez, la gousse d'ail coupée en 4, le cumin et moudre en y ajoutant l'huile d'olive, le jus de citron, le persil et puis sel.
Décortiquer les crevettes en laissant l'extrémité côté queue ensuite mettez-les dans le bol avec la chermoula, laisser les crevettes marines au frais au moins 2 heures.
Coupez les feuilles de brick en bandelettes de 2cm de largeur et sur le coin de chaque bandelette posez une crevette en laissant la queue à l'extérieur. Enroulez-la sur la bandelette et faire ainsi avec le reste de crevettes.
Dans une poêle mettre l'huile à chauffer et faites cuire les fagots des deux cotés quelques secondes et posez-les sur un papier absorbant et puis servir avec une sauce au yaourt.

TARTE AU CHOCOLAT



Je vous propose un grand classique de la pâtisserie française la Tarte au Chocolat sur une base de pâte sablée et une ganache au chocolat, du pur bonheur, une tarte très simple et surtout rapide à réaliser à tout moment. Une recette 100% CAP Pâtisserie réalisé il y a 3 ans dans le cadre de mes entrainements pour le cap.

INGRÉDIENTS:

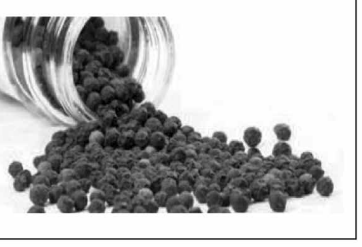
Pour la pâte sablée
200g de farine
100g de beurre ramolli coupé en des
1 œuf
80 g de sucre glace
Une pincée de sel
Pour la ganache
250g de chocolat noir
20cl de crème liquide entière 30% MG
50g de glucose ou 25g de miel
30g de beurre

PRÉPARATION

Dans un saladier déposer le beurre et le sucre glace et le sel et mélanger ajouter progressivement la farine tamisée et l'œuf
Mélanger la pate rapidement et rouler-la en boule et abaisser-la en en petit disque et réserver-la au frais sous un film alimentaire pendant au moins 30min ou 1h
Sortir la pate froide, étaler-la au rouleau sur épaisseur de 3mm en effleurant légèrement le plan travail de farine et déposer-la sur votre cercle a tarte de 22cm ou votre moule.
Foncer bien les bords.
Piquer la pate à l'aide d'une fourchette et réserver votre tarte au frais pendant 30min
Faites cuire votre tarte a blanc dans un four préchauffé a 180c pendant 25min environ
Faites fondre le chocolat noir avec 50ml de crème liquide entière et 25g de miel, le beurre.
Mélangez puis versez 50ml de crème sur le chocolat, mélangez délicatement avec une spatule et recommencez avec le reste de la crème.
Garnir le fond de tarte de ganache de chocolat et réserver au frais pour raffermir la ganache au moins 2h.

LE POIVRE NOIR

Le poivre est une épice obtenue à partir des baies de différentes espèces de poivriers, cet épice serait aussi un allié pour faciliter la digestion. En stimulant les papilles gustatives, elles transmettent un message à l'estomac permettant d'augmenter la sécrétion d'acide chlorhydrique, améliorant ainsi le processus digestif. En médecine ayurvédique, le poivre noir est utilisé pour calmer la toux. La pipérine qu'il contient ayant des vertus antibactériennes permettant de guérir la toux d'origine infectieuse.



BOUKALA EL YOUM

Allah ya rabi bkatli 3la elmout sa3a , Wasfar louni krib n3oud lelka3a , Netlab 3la allah tetbedel assa3a , Ou nerj3ou khir melli kouna ana ou ledjma3a .



FOOT/ CAN-2023 (U17) PRÉPARATION :

Algérie - Burkina Faso, aujourd'hui, en amical

LA SÉLECTION nationale de football des moins de 17 ans (U17), affrontera samedi soir (22h00) son homologue burkinabée au Centre technique national de Sidi Moussa (Alger) en marge d'un stage de préparation (12 au 19 avril), en prévision de la phase finale de la Coupe d'Afrique des nations CAN-2023 prévue en Algérie du 29 avril au 19 mai, a indiqué la Fédération algérienne (FAF) sur son site officiel. Les coéquipiers d'Anes Abed devront affronter une autre sélection africaine le mardi 18 avril, en guise de clôture de ce stage précompétitif. La sélection nationale est en regroupement depuis lundi 12 avril, à Sidi Moussa en présence des 25 joueurs convoqués par le coach national, Arezki Remmane. A pied d'œuvre à Alger depuis jeudi matin, le Burkina Faso devient ainsi la première sélection à rejoindre l'Algérie, parmi les 11 autres attendus dans les prochains jours dans les trois villes hôtes du tournoi : Alger, Constantine, et Annaba. Le groupe A, dont les rencontres se joueront au stade Nelson-Mandela de Baraki, est composé de l'Algérie (pays hôte), de la Somalie, du Sénégal, et du Congo. Les «Verts» entameront le tournoi face aux Somaliens, en match d'ouverture du tournoi prévu le samedi 29 avril (20h00).

COUPE D'ALGÉRIE :

Tirage au sort des huitièmes et quarts de finale aujourd'hui

LE TIRAGE au sort des huitièmes et des quarts de finale de la Coupe d'Algérie seniors messieurs aura lieu dans la soirée du dimanche 16 avril au Cercle militaire de Beni Messous, a indiqué la Fédération algérienne de football (FAF) mercredi sur son site officiel. La cérémonie du tirage au sort a été avancée de 24 heures puisqu'elle devait avoir lieu le lundi 17 avril, comme annoncé initialement par la FAF en mars dernier. Les rencontres des huitièmes de finale de l'épreuve populaire seniors messieurs sont prévues les vendredi 28 et samedi 29 avril 2023, alors que les quarts sont programmés pour les vendredi 12 et samedi 13 mai. Le tirage au sort des demi-finales de la Coupe d'Algérie est fixé au mercredi 17 mai prochain.

LES CLUBS QUALIFIÉS POUR LES 8ES DE FINALE :

Ligue 1 (6 clubs) : CR Belouizdad, Paradou AC, ASO Chlef, JS Saoura, USM Khenchela, NC Magra
Ligue 2 (4 clubs) : AS Khroub, JSB Menaiel, ES Mostaganem, SKAF Khemis-Miliana
Inter régions (5 clubs) : Olympique Akbou, CR Zaouia, MB Hassi Messaoud, JS Jijel, JS El-Biar
Régionale 2 (1 club) : ES Berrouaghia.

LIGUE 2 AMATEUR (25E JOURNÉE, AUJOURD'HUI) :

JSM Tiaret - ES Ben Aknoun en attraction

L'électrique empoignade opposant la JSM Tiaret (2e, 52 pts) à l'ES Ben Aknoun (1ere, 55 pts) constituera l'affiche de la 25e journée de la poule Centre-Ouest de Ligue 2 de football amateur, prévue samedi (15h00), au moment où le leader du groupe Centre-Est, l'US Souf accueillera l'USM Annaba (6e, 35 pts).



LE TOURNANT DE LA SAISON ?

Dans ce duel au sommet dans la course à l'accession, les Tiarétis, intraitables à domicile cette saison avec un bilan de 11 victoires et un match nul, auront à cœur de faire chuter les gars des hauteurs sud d'Alger, qui surfent sur une série de cinq succès consécutifs. Une victoire de la JSMT lui permettrait de rattraper son retard au classement de la poule Centre-Ouest. Pour leur part, les joueurs de l'Etoile tenteront de revenir avec un résultat positif qui leur permettrait de garder le fauteuil de leader et confirmer leur statut de solide candidat à l'accession en ligue 1 à cinq journées de la fin de la fin de saison. Troisièmes ''ex-aequo'' en attendant la délibération de la commission de discipline suites aux incidents survenus lors de la précédente journée au stade de Mecheria (ndlr : match arrêté à la 80e minute suite à l'envahissement du terrain, alors que l'ES Mostaganem menait 1-0 devant le SC Mecheria), l'ES Mostaganem et le SC Mecheria (49 pts), évolueront respectivement face au WA Tlemcen (14e, 21 pts) et le NA Hussein-Dey (10e, 26 pts). Cette 25e journée sera également marquée par plusieurs duels dans la lutte pour le maintien, à commencer par l'opposition entre l'O Médéa (13e, 22 pts) au RC Kouba (14e, 21 pts), ou encore celle opposant le GC Mascara (11e, 25 pts) au RC Relizane (16e, 0 pts), déjà relégué. De son côté, le MC Saida (12e, 23 pts) recevra le MCB Oued Sly (5e, 44 pts). Les autres rencontres du groupe Centre-Ouest opposeront l'ASM Oran (9e, 29 pts) au CR Témouchent (6e, 38 pts) et le WA Boufarik (8e, 33 pts) au SKAF Khemis Miliana (7e, 36 pts).

GROUPE CENTRE-EST : L'US SOUF SUR DU VELOURS ?

Dans la poule Centre-Est, dont les rencontres sont également programmées samedi (15h00), l'US Souf (48 pts) accueillera l'USM Annaba (6e, 35 pts) avec l'ambition d'enchainer avec une nouvelle victoire qui lui permettrait conserver son fauteuil de leader. Deuxième avec un point de retard sur l'USS, l'AS Khroub aura également les faveurs des pronostics en se déplaçant chez la JSM Skikda (15e, 15 pts), qui lutte pour sa survie en Ligue 2, alors que le NRB Telegh-ma (3e, 43 pts) aura la tâche plus difficile en se rendant chez le CA Batna (7e, 32 pts). De son côté, l'E Sour Ghozlane (4e, 41 pts) évoluera sur du velours en recevant l'IRB Ouargla (14e, 25 pts) avec la ferme intention de l'emporter pour rester au contact du groupe de tête. Distancé dans la course à l'accession, le MO Constantine (5e, 39 pts) se déplacera pour sa part chez la JS Bordj Menaiel (11e, 28 pts), qui a besoin d'un succès pour s'éloigner de la zone de turbulence. Dans le bas du tableau, l'AS Ain Ml'ila (11e, 28 pts) accueillera l'USM El Harrach (9e, 31 pts), alors que l'US Chaouia (13e, 27 pts) sera opposée l'IB Khemis El Khechna (7e, 32 pts). La dernière rencontre de cette 25e journée opposera HAMRA Annaba (16e, 13 pts) au MC El-Eulma (10e, 30 pts).

FOOTBALL/ LIGUE 1 MOBILIS (MATCHES EN RETARD) :

L'USMA sans peine face à Khenchela 2-0, le CRB accroché par le PAC (1-1)

Par Rabah Azizi

APRÈS son dernier revers à Sétif, l'USM Alger se devait de vite réagir pour ne pas perdre le contact avec le groupe de tête. C'est chose faite avec la venue, pour le compte de la mise à jour de la 17e journée du championnat de Ligue 1 Mobilis de football, d'une pâle équipe de l'USM Khenchela et une victoire sans problèmes sur le score de 2-0, mi-temps (2-0), mercredi soir à huis clos au stade du 5juillet. Adem Alilat (15') et Benzaza (33') ont été les buteurs des Rouge et Noir qui soufflent momentanément avant de retrouver la Coupe de la CAF dès la semaine prochaine. Trois points qui font du bien au moral et au classement général avec une bonne position d'attente. Dominateur et marchant fort sur un 4e titre de champion consécutif, le leader, le CR Belouizdad était pour sa part en appel jeudi en soirée, sur la même pelouse du 5 juillet et à huis clos également, avec la réception du Paradou AC dans un match des extrêmes, le onze de Hydra n'étant pas encore tiré d'affaire pour le maintien. Un match réglé en moins d'un quart d'heure, le premier de la partie, qui a vu le PAC ouvrir d'abord le score (11e mn) sur CSC (un but contre son camp) signé le malheureux Keddad, avant que le Chabab, n'égalise deux minutes à peine plus tard (13e mn) par l'inévitable Lionel Wamba. Une neutralisation parfaite qui durera plus de 75 minutes et qui donnera à la rencontre, en plus de l'absence du public, des airs de punition. Un nul qui fait bien sûr les affaires des Pacistes qui gagnent un point précieux qui peut compter son pesant d'or. A signaler que, la deuxième partie des matchs de mise à jour, qui comprend quatre rencontres, se jouera, comme l'a décidé la LFP, à partir de dimanche prochain, et sera étalée sur trois jours.

LES RÉSULTATS (17E JOURNÉE) :

USM Alger - USM Khenchela (2-0)
CR Belouizdad - Paradou AC (1-1)

LIGUE 1 MOBILIS :

La LFP refuse de reporter les chocs JSK-USMA et MCO-CRB

LA LIGUE de football professionnel (LFP) n'a pas donné une suite favorable à la demande du report des matchs de mise à jour du championnat de Ligue 1 Mobilis prévus la semaine prochaine, formulée par les clubs engagés en quarts de finale des compétitions africaines inter-clubs, a-t-elle indiqué dans un communiqué publié ce jeudi. « Suite aux deux demandes reçues par la LFP relatives au report des rencontres de mise à jour de la 18e journée du championnat JSK-USMA le dimanche 16 avril et MCO-CRB le lundi 17 avril, la Ligue ne peut donner une suite favorable à ces demandes », a indiqué l'instance dirigeante de la compétition sur son site officiel. La LFP a justifié ce refus par « le cumul important des matchs en retard dus à la participation des clubs algériens aux différentes compétitions africaines à savoir la Ligue des champions et la Coupe de la Confédération ». La première partie des matchs de mise à jour a débuté mardi et se poursuit ce jeudi soir avec le match CR Belouizdad – Paradou AC (17e journée) prévu au stade du 5 juillet à huis clos (22h30). La LFP a précisé qu'il restait encore dix matchs en retard à disputer, tout en relevant « le programme chargé des rencontres jusqu'à la fin de la saison et la nécessité de terminer le championnat dans les délais fixés. » L'instance dirigée par Abdelkrim Medouar, a affirmé que le refus du report faite suite à « la demande exprimée par les membres de l'Assemblée générale lors de la dernière Assemblée Générale Ordinaire de la LFP et les correspondances des clubs pour apurer les matchs en retard avant de reprendre le championnat afin de préserver l'éthique sportive et donner une chance égale à tous les clubs dans la course au titre et pour une place qualificative à une des compétitions continentales ainsi que la lutte pour le maintien. » Enfin, la LFP a tenu à préciser qu'elle est toujours « soucieuse d'accompagner les clubs algériens dans leur participation africaine et de les mettre dans les meilleures conditions afin de représenter au mieux l'Algérie et veille toujours au bon déroulement du championnat professionnel afin de terminer le championnat dans les délais fixés », conclut le communiqué. Pour rappel, la JSK et le CRB recevront respectivement les 21 et 22 avril les Tunisiens de l'ES Tunis et les Sud-Africains de Mamelodi Sundowns en quarts de finale (aller) de la Ligue des champions, alors que l'USM Alger recevra le 23 avril l'AS FAR en quarts de finale (aller) de la Coupe de la Confédération.

DES CHOIX QUI NE CONVAINQUENT QUE PEU D'OBSERVATEURS

Guardiola-Mahrez : comme un air de... résignation !

Dernier Man City- Bayern Munich conclu par un succès sans appel (3-0) des hommes de Guardiola pratiquement, et sauf accident, les deux pieds en ½ finale. Pour les fans de Mahrez, qui n'a pas bougé du banc, c'est une déception. Autant d'ailleurs pour un certain Samir Nasri, passé par le 2e pôle de la ville, qui dira sa surprise, lors du briefing de Canal+ sur ce sommet, de le voir « en dehors des calculs d'un coach que le public algérien a définitivement pris en grippe ?

Par Azouaou Aghiles



Surpris, l'ancien international français d'origine algérienne qui considère la décision du technicien catalan d'injustifiée, la star algérienne, selon lui, étant « en forme ces dernières semaines ». Toutefois, et vue la tournure prise par les évènements (large victoire des Citizens devant un des gros bras européens et favori – ça semble compromis néanmoins- en puissance au sacre final), Guardiola peut avancer sans regarder derrière lui, la marche de l'équipe lui donnant raisons, ses choix au passage renforcés. Acclamés même. Mais, car il y a un mais. Que des mais. Très performant depuis la fin du Mondial et malgré son regain de forme, Mahrez sort au fil des matchs des calculs de son coche et n'est plus cet atout maître dans une machine à gagner où iles places sont chères en plus de cette philosophie déroutante du même Guardiola aux choix imprévisibles même s'il semble (les résultats le prouvent, et bien) avoir raison à tous les coups, en dépit de quelques couacs qui l'empêchent, à des tournants clefs dans la prestigieuse Coupe aux grands oreilles, de goûter à nouveau, malgré un effectif de rêve, aux joies qu'elle procure. Mahrez, une star désormais perdue dans un magma de stars où il ne fait pas bon se montrer résigné. Car il y a comme un air de résignation dans la relation compliquée qu'il entretient avec son mentor dont le respect pour les qualités du joueur ne sont jamais démenties. Eloges par ci (sincères en plus), reproches, voire réprimandes publiques (en live mondial par occasions) par-là, Guardiola, s'il « admire » son joueur qu'il trouve « exceptionnel », en fait souvent un peu trop dans ses relations tumultueuses qui font qu'un talent pareil, celui qui fait de Mahrez un des meilleurs ailiers de la planète, ne suffit pas dans l'esprit d'un entraîneur dont l'improvisation frôle l'artistique à l'heure de composer son onze. Sans trop regarder, tant qu'à faire, sur l'importance du match. Guardiola, dans le cas de Mahrez, qui sait que les fans algériens n'apprécient pas du tout le sort qui est fait à leur idole, sait manier la carotte et le bâton, sait aimer et châtier à la fois sans raison, s'il avoue à chaque fois le respect qu'il lui voue, tout en admiration devant lui, peut (il l'a fait) le piquer publiquement pour, se défend-il, s'incliner (en conférences de presse) devant son registre en reconnaissant son « précieux » apport à l'équipe. Tout récemment encore, il rappelait aux médias l'importance d'un jouer comme Mahrez qui « aide à décanter bien des choses et des situations difficiles ». Le problème du capitaine des Verts alors ? « Ce n'est pas une question de qualité, mais en football, il y a plus, vous devez faire plus » assène le Catalan, comme pour le pousser à travailler plus. A prendre ses responsabilités. Montrer toute la classe qu'il se doit de mettre au service du collectif. Le fin mot de l'histoire ? Trop nonchalant par moment (c'est le propre des artistes, n'est-ce pas) notre Mahrez national pour rester toujours au sommet de son art. Qu'il a à en revendre. Rendez-vous à Munich la semaine prochaine et, pourquoi pas, en demies, dernière étape avant la consécration pour un vrai sorcier du ballon rond. Hors pair. A qui il ne manque, au CV, que la Ligue des champions pour définitivement entrer dans la légende et rejoindre l'immense Rabah Madjer au palmarès. Cette saison plus que jamais pour City et son bijou algérien. InChallah ! **A.A**

AVEC NOS PROS

LIGUE DES CHAMPIONS (C1) : LA PATTE DE BENNACER QUI MET MILAN AC SUR ORBITE . . .

L'international algérien Ismaël Bennacer, auteur de l'unique but de l'AC Milan face à Naples (1-0), mercredi en quart de finale aller de la Ligue des champions, a offert à son équipe une petite option, avant le match retour, prévu, mardi 18 avril au stade Diego-Maradona, à Naples. Au cours d'un match intense où l'équipe n'a cadré que deux tirs, le Milan AC a réussi, dès le premier, à ouvrir le score grâce à une frappe sèche de Bennacer (40e) que gardien de but Alex Meret n'a pu qu'effleurer. 1-0 qui donne un petit avantage aux Milanais sur les demi-finales de la compétition face au leader du championnat d'Italie, déjà quasiment en poche à neuf journées de la fin. Par sa réalisation, le milieu algérien a permis aux siens de maintenir l'espoir d'une première demi-finale de Ligue des champions, après celle de 2007. Le joueur algérien aux 44 sélections (2 buts), compte une trentaine d'apparitions cette saison, dont plusieurs titularisations toutes compétitions confondues, avec un bilan d'un but et une passe décisive. Bennacer (25 ans), considéré comme l'un des tauliers de la formation lombarde, a prolongé son contrat le 12 janvier de trois saisons supplémentaires, soit jusqu'au 30 juin 2027. Hier lors d'un duel 100% italien joué sous la pluie milanaise, l'entraîneur rossonero Stefano Piolo avait sans surprise aligné le même onze que celui qui, il y a dix jours, avait donné la leçon au Napoli (4-0). Les Milanais auraient même pu s'échapper avant la pause mais Simon Kjaer a vu sa tête surpuissante rebondir sur la barre (45+3e). Le match retour reste ouvert dans six jours au stade Diego-Maradona, où Naples espère retrouver Victor Osimhen (absent pour blessure) et dont la puissance a manqué à San Siro. Par contre, le leader du scudetto sera privé du milieu André-Frank Anguissa, exclu à un quart d'heure de la fin, et du défenseur Kim Min-jae, qui sera également suspendu.

. . . IL MARCHE SUR LES TRACES D'UN BALLON D'OR ET RACONTE SON « MOMENT SPÉCIAL » . . .

Ismaël Bennacer, le milieu de terrain du Milan AC et de l'Algérie, a réussi une performance remarquable hier soir face à Naples. En parallèle de la démonstration de force du Real Madrid contre Chelsea, le Milan AC a créé une petite surprise en s'imposant à domicile face à Naples (1-0), ogre de Serie A, en quart de finale aller de Ligue des champions. Une victoire obtenue grâce à un but capital d'Ismaël Bennacer en première période, d'une belle frappe du gauche que Meret n'a pu que détourner. Le milieu de terrain de l'Algérie, qui a marqué pour l'occasion le premier but de sa carrière en Ligue des champions, a choisi son moment et même marché sur les traces d'un Ballon d'Or ! En effet, le dernier buteur du Milan AC lors d'un quart de finale de Ligue des champions s'appelait tout simplement Kaka, lors d'une victoire (4-1) face au Bayern Munich en 2007. Un but qui a évidemment fait la joie de Bennacer qui a réagi au micro de BeIN Sports après la rencontre, même si ce dernier, fidèle à son habitude, a rapidement préféré se ranger derrière le collectif... « C'est quelque chose de vraiment vraiment spécial, surtout en quarts de finale. C'est un but important mais il faut qu'on concrétise ça, c'était un but important pour l'équipe et personnellement. Mais comme on le sait il reste un match. Sur le moment c'est quelque chose de spécial, c'est un plaisir parce que c'est à San Siro. C'est quelque chose qu'on rêve tous de faire avec le stade en feu. »

. . . BENSEBAINI NE PROLONGE PAS AU BORUSSIA MÖNCHENGLADBACH . . .

L'international Algérien Ramy Bensebaini et le Français Marcus Thuram ne prolongeront pas leur bail avec Mönchengladbach après quatre saisons au Borussia, a annoncé le directeur sportif du club Roland Virkus jeudi, et se retrouve libre de contrat à partir de cet été. « Nous avons échangé avec les deux joueurs (le défenseur algérien Ramy Bensebaini et Marcus Thuram et NDLR), et nous connaissions la situation actuelle. Le fait qu'ils ne vont pas prolonger leur contrat qui arrive à terme, c'est dommage, parce qu'ils ont beaucoup donné sportivement durant les quatre dernières saisons », a expliqué Roland Virkus. L'international algérien, Ramy Bensebaini, dont le contrat avec son équipe expire en juin prochain, rejoindra le Borussia Dortmund à l'issue de cette saison 2022-2023. L'ancien Montpelliérain en fin de contrat le 30 juin prochain, s'est déjà mis d'accord avec le Borussia Dortmund, l'actuel deuxième du championnat d'Allemagne. Un bail de « longue durée » y attendrait l'ancien défenseur de Paradou AC, auteur de 18 buts et 6 passes décisives en 89 matchs depuis son arrivée sous les couleurs des Fohlen au mois d'août 2019 en provenance du Stade Rennais (Ligue 1 française). Ce futur transfert fournirait ainsi au BVB un successeur à Raphaël Guerreiro, lui aussi en fin de contrat cet été. De son côté, Marcus Thuram est arrivé à l'été 2019 au Borussia en provenance de Guingamp et a disputé la Ligue Europa (2019/20) et la Ligue des champions (2020/21) sous les couleurs de Gladbach. Le finaliste de la Coupe du monde 2022 avec l'équipe de France réalise sa meilleure saison outre-Rhin, avec déjà treize buts inscrits en Bundesliga (deuxième meilleur buteur derrière Niclas Füllkrug et ses 16 buts) et trois en Coupe d'Allemagne.

. . . AFFAIRE GALTIER : LE MESSAGE D'ANDY DELORT POUR SON ANCIEN ENTRAÎNEUR

Andy Delort, attaquant de Nantes, a publié une photo de Christophe Galtier ressemblant à un soutien à son ancien entraîneur dans la tourmente après des accusations de racisme à son encontre. Un soutien de plus pour Christophe Galtier ? Andy Delort (31 ans), attaquant de Nantes prêté par Nice, a publié une photo de l'entraîneur sur son compte Instagram. Il ne l'a illustrée d'aucune légende, le cliché montrant seulement le technicien les bras ouverts, le visage plutôt satisfait. Cela pourrait donc ressembler à une manière de soutenir le technicien du PSG qui fait face à de graves accusations de racisme depuis plusieurs jours. Andy Delort est proche de Galtier qui l'a entraîné la saison dernière à Nice. C'est d'ailleurs l'entraîneur qui avait insisté pour le recruter en provenance de Montpellier au moment de sa signature à l'été 2021.

SETIF

Engouement des consommateurs pour la viande d'importation

Pendant ce mois de Ramadhan les points de vente de viande rouge d'importation avec un prix plafonné à 1.200 DA le kilogramme ont connu un engouement notable des consommateurs à dans la wilaya de Sétif.

Les points de vente à l'instar de celui de la cité 20 août 1955, un des plus grands quartiers de la ville de Sétif, enregistrent une demande constante des citoyens dont la majorité considère que ce sont des viandes « de qualité ».

Selon plusieurs clients rencontrés au niveau de ce point de vente, les prix des viandes d'importation sont à la portée des bourses des consommateurs qui étaient jusque-là obligés d'acquérir la viande bovine locale à des prix allant de 1.800 à 2.000 DA le kilogramme faute d'alternative.

Othmane, travailleur journalier, affirme acheter cette viande depuis le début du Ramadhan car son prix est « raisonnable et son goût ne diffère point de la viande locale », ajoutant qu'il continuera à l'acheter tant que les prix des viandes locales ne fléchissent pas.

Venue du quartier El Maabouda à Ouest de Sétif, pour acheter cette viande rouge d'importation, Mme Hiba a souligné avoir été attirée vers cette viande, en premier, par son prix à la portée de son pouvoir d'achat, précisant avoir acquis la quantité de viandes qui lui suffit à préparer les plats de chorba, bourek et autres plats seconds pendant toute une semaine pour seulement 4.000 DA.

Plusieurs clients de ce même point de vente ont salué l'initiative de l'Etat d'importer ces viandes rouges soutenues à des prix à la portée de leur pouvoir d'achat.

Saïd estime nécessaire d'ouvrir d'autres points de vente supplémentaire notamment dans les grands quartiers à forte densité urbaine pour atténuer la pression sur les points actuels.

« Je me suis rendu à plusieurs reprises vers le point de vente de la cité Ain Mousse (Est



de Sétif) mais à chaque fois j'étais surpris par l'épuisement des quantités à cause de la forte demande», a ajouté Saïd enchainant que cela l'a contraint à se rabattre vers le point de vente de la cité 20 août 1955.

De son côté, le président de l'association de protection du consommateur à Sétif, Azzedine Chenafa a considéré que la décision d'importer des viandes rouges est « venue à temps surtout après la flambée des prix des viandes locales devenues inaccessibles au commun des citoyens ».

M. Chenafa a également appelé à ouvrir davantage de points de vente, estimant que « la demande dépasse l'offre » et que « l'arrivée des viandes importées du Soudan contribuera largement à réguler le marché et faire baisser les prix des viandes locales ».

Evoquant la qualité des viandes, le président de l'association de protection du consommateur a considéré que « ce sont des viandes de haute qualité vendues dans plusieurs pays du monde qui répondent aux besoins des citoyens durant le mois sacré ».Vente de plus de 20.000 kg de viandes d'importation depuis début Ramadhan

Depuis le début du Ramadhan, il a été procédé à la commercialisation dans la wilaya de Sétif d'une quantité de 20.200 kg de viandes d'importation soutenues par l'Etat, a-t-on appris auprès de la direction de wilaya du Commerce et de la promotion des exportations.

Mme Imane Guerbab, inspectrice principale pour la concurrence et les enquêtes économiques, chargée de la communication à cette direction, a affirmé que 16 points de vente ont été ouvertes à Sétif depuis le début du Ramadhan pour assurer la disponibilité des viandes d'importation avec un prix plafond fixé à 1.200 DA le kilogramme.

Ces points se répartissent sur les huit communes de Sétif (6 points), Ain Kebira (3), Ain Oulmène (1), Amoucha (1), Bouandasse (1), Bougaa (2), Hammam Guergour (1) et Béni Oussine (1).

Des contrats ont été passés avec 16 opérateurs pour la revente, selon la même source qui a souligné qu'il était possible de passer des contrats avec d'autres opérateurs pour couvrir toutes les communes de la wilaya en ce produit dont la demande augmente durant le Ramadhan et le rapprocher du consommateur.

Afin d'ouvrir d'autres points de vente, la direction de wilaya de Commerce et de la promotion des exportations a invité les opérateurs qui souhaitent revendre ces viandes à se rapprocher de l'opérateur agrée par l'Algérienne des viandes rouges (ALVIAR), dans la wilaya de Bordj Bou Arreridj, est-il noté. **R.R**

TIARET

Création d'une coopérative aquacole intégrée à l'agriculture

UNE PREMIÈRE coopérative de pêche et d'élevage aquacole intégrée à l'agriculture a été créée à Tiaret, c'est ce qu'a fait savoir, avant-hier, Abdelhamid Benamara, directeur de la station de la pêche.

Cette coopérative dénommée « Sersou » a été récemment fondée par sept agriculteurs conformément aux dispositions du décret exécutif n 22/405 en date du 24 novembre 2022 visant à développer leur activité, a indiqué la même source.

Les membres de cette coopérative se sont engagés à travailler de nature à améliorer les conditions professionnelles des adhérents, notamment en ce qui concerne l'échange d'expertise technique et la mise en relation avec les parties concernées.

Selon M. Benamara, 13 autres agriculteurs qui exercent dans le même domaine ont déposé des demandes pour créer d'autres coopératives, à savoir « El Rostomia » et « Nadhor ». Ils entendent tenir prochainement les assemblées fondatrices respectives de leurs associations.

Cette initiative soutenue par les autorités vise à promouvoir cette expérience pour tirer profit de l'eau de l'irrigation agricole, riche en substances organiques, dégagées par les poissons, pour devenir un engrais et un apport protéinique pour l'ensemencement des alevins, favorable à l'installation d'unités d'élevage de poissons destinés à la consommation. Parallèlement, des travaux sont en cours pour un lancement réussi des investissements dans ce domaine, sachant que 6 projets ont eu l'approbation des autorités compétentes pour les concrétiser dans les zones d'activités d'élevage aquacole dans les communes de Serghine et Sebaïne, alors que 8 dossiers sont à l'étude.

Afin de fournir du poisson à des prix à la portée des bourses des habitants de Tiaret, la station commercialise sur les marchés spécial « Ramadhan », sous la supervision de la direction régionale de la pêche et de l'aquaculture de Relizane, durant le mois de jeûne, le Tilapia rouge et la daurade royale, suite au succès de l'initiative de commercialisation de 320 kg de ces deux espèces à Tiaret, Sougueur, Frenda, Mahdia et Rahouia. **R.R**

SPÉCULATION ILLICITE SUR L'OIGNON À BOUMERDES

Sept ans de prison ferme

L'INDIVIDU ACCUSÉ de spéculation illicite et de stockage de plus de 284 qx d'oignons rouges sans registre de commerce, a été condamné par le tribunal de Bordj Menaïel à une peine de 7 ans de prison ferme, indique, mercredi dernier, un communiqué de la Cour de justice de Boumerdes.

Conformément à l'article 53 du Code pénal, le tribunal de Bordj Menaïel a rendu son verdict dans une affaire de spéculation illicite sur l'oignon, en condamnant le prévenu à une peine de sept ans de prison ferme, assortie d'une amende de deux millions de DA, a précisé le communiqué.

Le prévenu âgé de 41 ans, a été condamné suite à la saisie de plus de 284 qx d'oignons rouges destinés à la spéculation, stockés dans une chambre froide non autorisée et sans registre de commerce, a précisé la même source. Pour rappel, une précédente déclaration de la chargée de communication du Groupement territorial de la gendarmerie nationale de Boumerdes, le capitaine Meriem Madini, a fait savoir que cette quantité d'oignons a été saisie suite à des informations signalant la présence d'une quantité considérable d'oignons destinés à la spéculation illicite, dans une chambre froide à la cité « Mekhatria », banlieue de la commune de Bordj Menaïel. La fouille de cette chambre froide a permis la découverte et la saisie de 284,2 qx d'oignons rouges, d'une valeur financière de plus de sept millions de DA, avec l'arrestation du suspect. Ce dernier a été poursuivi pour « spéculation illicite » et «stockage et dissimulation de marchandises dans le but de provoquer une pénurie sur le marché », selon la même source.**R.R**

RENCONTRE AVEC YASMINA SELLAM AUTOUR DE L'HISTOIRE DE L'ART CULINAIRE ALGÉRIEN

«Nous devons défendre notre patrimoine que certains pays voisins nous volent»

Une rencontre sur l'histoire de l'art culinaire algérien a été animée avant-hier soir, par l'auteure et cheffe Yasmina Sellam, lors d'une Qaadat Ramdane organisée par l'Entreprise Nationale de Communication, d'Édition et de Publicité « ANEP », à l'occasion de la journée internationale de la gastronomie.



Yasmina Sellam partage son inquiétude face à ce patrimoine qui s'oublie de plus en plus. Selon elle est important de sauvegarder et protéger le tiroir algérien des éventuels détournements voisins. « A ce jour, nous ne pouvons pas affirmer l'appartenance d'un plat à une certaine région, et cela par faute de preuves écrites. Nous devons défendre notre patrimoine que certains pays voisins nous volent. Il faut tout d'abord faire l'inventaire de ce que nous avons et de notre tiroir et après le donner dans des documents écrits et bibliographier, pour que nos générations futures puissent avoir des outils pour défendre leur patrimoine ».

Selon l'auteur l'Algérie dispose d'une gastronomie mais aussi d'une cuisine traditionnelle de ménagère. « Personnellement, je me considère comme une ménagère et je suis fière de l'être. Je tiens cela de ma mère, qui de sa part la tient de la sienne. Elles ont fait la cuisine seulement avec leur sensibilité. Actuellement il n'est plus question de faire ce type de gastronomie pour promouvoir notre patrimoine » a-t-elle expliqué. Et d'affirmer : « Il est primordial d'impliquer les règles internationales et celles de l'universalité pour qu'elle devienne une gastronomie à part entière, qui peut prétendre à des classements mondiaux ».

La tendance de ces dernières années est de « monter par exemple la cuisine française étant la meilleure, mais je ne sais pas sur quelle base, ils jugent cela. Peut être que moi étant algérienne ou ma voisine du Mali pense le contraire. Donc, faut que ces classements soient régis d'une autre façon ou carrément s'en passer » a-t-elle avoué. Ajoutant : « Nous avons droit de classer seulement des recettes et des plats selon des critères diététiques, d'universités ou de qualité du produit ».

La cheffe pense que le classement des gastronomies n'est pas évident car « nous n'avons pas le droit de juger si un tel tiroir est meilleur qu'un autre. Tous les tiroirs sont bons car ils appartiennent à l'humanité. Pour faire ces classements, nous avons besoin d'échantillonnage, de personnes qui viennent goûter, sur sept milliard de personnes sur terre, trois cent d'entre elles ne peuvent pas être crédible » a-t-elle précisé.

Cuisiner est une pratique universelle

Yasmina Sellam a ensuite, laissé sa passion parler sur la gastronomie algérienne et l'histoire du patrimoine algérien. « Cuisiner est une pratique universelle, toutes les cultures sur terre pratique cette activité qui est cuisiné. Seulement le mot gastronomie faut le définir. Il y a intervention de science et d'équipement sophistiqués » a-elle-dit.

Les présents, ont voyagé avec la cheffe, dans l'histoire de la gastronomie algérienne, en commençant par le ses débuts, c'est-à-dire, y a huit mille ans. Elle argumentera : « La première recette du couscous n'existe pas, car toutes ces nouvelles recettes sont le reflet de préparations antérieures, qui se sont transformées avec le temps et avec les personnes de différentes parties du monde ».

Il est impossible, selon elle, de déceler ou est née une certaine recette, notre lutte doit prendre une autre forme. « L'Algérie à tous les droits et à fait tout pour le couscous. Donc elle peut le défendre » a-t-elle estimé.

A propos de son dernier né « Mémoire culinaire de l'Algérie... histoire de recettes », sorti aux éditions ANEP l'an dernier, Yasmine Sellam détaille l'histoire des recettes, explique l'origine, donne des indices géographiques, revient sur les ustensiles utilisés et livre des éclairages sur les ingrédients. « J'ai envie que mon produit soit formateur. Au début de ce projet d'écriture, deux possibilités s'offraient à moi : écrire un livre de recettes algériennes ou écrire sur la gastronomie algérienne et son histoire ».

L'auteur précisera : « La première idée ne m'a pas emballée, un livre où je donnerai une série d'ingrédients et des étapes de réalisation de tel ou tel plat algérien n'est d'aucun apport surtout qu'actuellement des livres de recettes et des fascicules foisonnent dans nos librairies et nos étals de marché » a elle écrite sur sa préface ».

Notre gastronomie actuelle est riche !

Ce livre, basé sur des faits d'histoire, apporte des éclaircissements sur l'alimentation passée et les raisons de sa particularité actuelle. Pour situer la gastronomie algérienne dans son espace géographique, l'auteur ne se limite pas à citer des repères historiques sans entrer dans le détail des événements des civilisations. « Je ne suis pas historienne et je ne voudrais pas m'impliquer dans un domaine que je ne maîtrise pas. Je laisserai les détails aux spécialistes » a-t- elle expliqué.« Notre gastronomie actuelle est riche par ces apports et je le revendique avec force. Mais quand les colonisateurs sont arrivés en Algérie, ils ont bien trouvé un peuple qui avait sa propre gastronomie, ses recettes et ses savoir-faire. Un peuple en harmonie avec son milieu naturel depuis ses ancêtres, les Ibéromaurusiens (Paléolithique) et les Capsiens (Néolithique). Certes, il n'y a pas de traces écrites de cette cuisine, mais des chercheurs dans plusieurs disciplines (anthropologie, archéologie, paléobotanique, carpologie ...) ont pu émettre des hypothèses sur la constitution de l'alimentation berbère ancienne » a fait savoir la cheffe.

Selon l'auteur, la gastronomie algérienne est méconnue, car « elle est absente de tous les classements de l'art culinaire du monde, alors qu'elle peut en avoir la prétention » a-elle-affirmé. Et de poursuivre : « J'ai envie d'aller sur les traces de plats, préparations, ingrédients et ustensiles utilisés en Algérie et dont l'origine est ailleurs. J'ai envie aussi de savoir jusqu'où sont arrivés les plats nés chez nous et exportés. Une dernière raison m'a poussée à écrire ce livre, c'est le paradoxe par rapport à la créativité dans la gastronomie algérienne ».

Meriem Djouder

FESTIVAL INTERNATIONAL DU CHANT SPIRITUEL SAMAÂ DE LAGHOUAT

Une dizaine de troupes arabes et étrangères à la 9e édition

QUATORZE TROUPES arabes et étrangères prennent part à la 9ème édition du Festival international du chant spirituel «Samaâ», ouvert, la soirée du mercredi à la maison de la culture «Tekhi Abdallah Benkeriou» de Laghouat, en l'honneur à titre posthume à Sidi Cheikh Bel-Abbes Ahmed Tidjani.

Placée cette année sous le signe «Mélodies d'Algérie, appel à tolérance et spiritualité», cette manifestation regroupe des troupes représentant la Palestine, République Arabe Sahraouie Démocratique (RASD), Libye, Tunisie, Turquie, Albanie, Egypte, Ouzbékistan, le Yémen, et d'autres troupes issues de différentes wilayas du pays, ont indiqué les organisateurs.

S'exprimant en ouverture de cette manifestation (12-15 avril), le chef de cabinet du ministère de la Culture et des Arts, Mohamed Sidi Moussa, a souligné que «la wilaya de Laghouat à la longue histoire, riche en ses personnalités vénérées est digne d'accueil de ce festival spirituel», ajoutant qu' «attribuer le nom du cheikh Bel-Abbes Ahmed Tidjani à cette édition traduit la place qu'incarne ce vénéré cheikh de renom national et international de par sa contribution à la propagation de l'Islam en Afrique».

Le commissaire du festival, Ahmed Benseghir, a, de son côté, indiqué que les soirées de ce Festival de chants religieux et spirituels seront animées, au niveau de la maison de la culture précité de Laghouat et en activités de proximité au niveau des communes de Hassi-R'mel et d'Aflou, par quatre troupes locales.

La cérémonie d'ouverture de cette manifestation culturelle et cultuelle a été amorcée par des spectacles animés par les troupes «Taybia» et «El-Hadhra» de Laghouat, de la Caucase de Kazan (Russie), «El-Bhour» (Libye), «El-Ferda» de Béchar et la troupe «Konia» pour de la musique spirituelle (Turquie).

RC



Microsoft confirme : La prochaine Version d'Exchange Server ne sortira Pas avant 2025

Technologie : Pour profiter de la prochaine version de l'Exchange Server de Microsoft, il faudra patienter au moins jusqu'en 2025 !

Il y a deux ans, la direction de Microsoft indiquait que les prochaines versions d'Exchange Server, SharePoint Server, Skype for Business Server et Project Server sur site seraient disponibles au cours du second semestre 2021. Si les éditions premium de SharePoint Server et de Project Server ont été lancées comme prévu, ce n'est pas le cas des deux autres offres.

Au lieu de sortir en 2021 ou 2022, la prochaine version d'Exchange Server sur site sera disponible en 2025, a finalement annoncé la direction de Microsoft ce jeudi. Dans l'intervalle, Microsoft prévoit d'offrir davantage de nouvelles fonctionnalités pour Exchange Server 2019 "au cours des mois et des années à venir." Microsoft conseille également aux clients qui dépendent de la version sur site d'Exchange de passer à la version 2019 dès que possible. Microsoft prendra en charge la version actuelle de son logiciel de messagerie professionnelle jusqu'au 14 octobre 2025.

Microsoft vante Exchange Server 2019 comme incluant plusieurs fonctionnalités qui n'étaient pas disponibles dans les versions précédentes, notamment un Outlook sur le web nouveau et amélioré, une sécurité améliorée, de meilleures performances et une meilleure évolutivité, une architecture mise à jour, une intégration avec SharePoint Server et OneDrive, ainsi que des fonctionnalités de politique de messages et de conformité nouvelles et mises à jour.

DES EXIGENCES DE SÉCURITÉ REVUES À LA HAUSSE

Mais alors pourquoi la version actualisée d'Exchange Server n'a-t-elle pas été lancée en 2021 comme prévu ? L'explication de Microsoft tient dans un mot : la sécurité. "En mars 2021, nous avons été confrontés à une grave réalité : des acteurs de la menace parrainés par des Etats ciblaient les serveurs Exchange sur site", rappelle à cet effet la direction de Microsoft pour justifier le retard accumulé par la prochaine version d'Exchange Server.

Microsoft avait alors réagi en publiant un certain nombre de mises à jour de sécurité hors bande, de mises à jour cumulatives et de mises à jour de sécurité.

Selon Microsoft, la version d'Exchange Server qui arrivera en 2025 nécessitera des licences de serveur et CAL (Client Access License) et ne sera accessible qu'aux clients disposant d'une Software Assurance, de la même manière que les éditions SharePoint Server et Project Server Subscription. La firme de Redmond indique qu'elle fournira plus de de détails sur la dénomination, les fonctionnalités, les exigences et les prix au cours du premier semestre de 2024.

Le géant américain précise qu'il entend ajouter la possibilité d'effectuer une mise à niveau sur place à partir d'Exchange Server 2019.

"Cela signifie que vous n'aurez peut-être pas à acquérir un nouveau matériel ou à déplacer les boîtes aux lettres et que la mise à niveau vers la prochaine version sera, par conception, beaucoup plus facile que les mises à niveau précédentes", indique-t-on du côté de Microsoft dans un billet de blog publié jeudi.

Le navigateur Safari d'Apple passe la barre du milliard d'utilisateurs



TECHNOLOGIE : Safari, a passé le cap du milliard d'utilisateurs. Une étape importante pour le navigateur d'Apple, qui pourrait bien voir son potentiel de croissance entravé dans les mois à venir par l'adoption du DMA sur le Vieux Continent.

C'est fait : le navigateur Safari d'Apple compte désormais plus d'un milliard d'utilisateurs. Le navigateur maison d'Apple rejoint ainsi celui de son rival Google, Chrome, dans le club très fermé des navigateurs comptant plus d'un milliard d'utilisateurs actifs. Selon les données du fournisseur de VPN Atlas, Safari compte désormais un peu plus d'un milliard d'utilisateurs, soit environ 19 % de tous les internautes. Si la performance est à saluer, le navigateur d'Apple reste toutefois loin derrière Google Chrome et ses 3,4 milliards d'utilisateurs.

La nouvelle illustre toutefois le fossé qui s'est désormais creusé entre les navigateurs d'Apple et de Google et leurs concurrents. Microsoft Edge, basé sur Chromium, compte un peu moins de 213 millions d'utilisateurs, tandis que Mozilla Firefox en compte 178 millions et Samsung Internet 149 millions.

Pour faire la différence, Safari s'appuie notamment sur le système d'exploitation mobile d'Apple, iOS, qui équipe les iPhones et autres iPads du géant américain. La plupart des utilisateurs de Safari proviennent ainsi d'iOS. En janvier, la direction d'Apple avait d'ailleurs chiffré à 1,8 milliard sa base d'appareils fonctionnant sous iOS et macOS.

Or, que ce soit iOS ou macOS, le système d'exploitation d'Apple destiné aux ordinateurs du géant américain, deux plateformes sont équipées de Safari comme navigateur par défaut. La base installée d'Apple en 2021 illustre la répartition entre les deux. L'année dernière, Apple disposait d'une base installée combinée de 1,65 milliard d'appareils, dont plus d'un milliard pour les seuls iPhones.

L'ombre du DMA

Jusqu'en 2020, avec la sortie d'iOS 14, les utilisateurs d'iOS ne pouvaient pas définir Chrome ou tout autre navigateur mobile comme navigateur par défaut.

ChatGPT peut écrire du code. Mais surtout, il peut le corriger

Technologie : ChatGPT, nouveau meilleur ami du développeur ? Le robot est à la hauteur des meilleurs devs lorsqu'il s'agit de déboguer automatiquement du code. Reste à savoir s'il fait gagner du temps aux développeurs, ou s'il leur donne plus de travail.



ChatGPT, le chatbot boosté à l'IA d'OpenAI, peut écrire du code. Mais il peut aussi et surtout très bien corriger les bugs logiciels. Son principal avantage, par rapport aux autres méthodes et modèles d'IA, est sa capacité unique de dialogue avec les humains – ce qui lui permet d'améliorer l'exactitude de ses réponses.

Quelle efficacité face aux méthodes courantes ?

Pour mesurer son niveau d'efficacité, des chercheurs de l'université Johannes Gutenberg de Mayence (Allemagne) et de l'University College London (Grande-Bretagne) ont confronté le ChatGPT d'OpenAI aux « techniques standard de réparation automatique des programmes » et à deux approches de deep learning de la réparation des programmes : la méthode CoCoNut, créée par des chercheurs de l'université de Waterloo, au Canada ; et Codex, le modèle GPT-3 d'OpenAI qui sous-tend le service de complétion automatique de Copilot, de GitHub.

Après analyse des résultats, « nous constatons que les performances de ChatGPT en matière de correction de bugs sont compétitives par rapport aux approches de deep learning courantes CoCoNut et Codex », écrivent les chercheurs dans un document de recherche arXiv, repéré en premier lieu par New Scientist.

Avant d'ajouter que ces performances « sont nettement meilleures que les résultats rapportés pour les approches de réparation de programmes standard ».

OpenAI met en avant la capacité de dialogue de ChatGPT

Le fait que ChatGPT puisse résoudre des problèmes de codage n'est pas nouveau. Mais cette étude souligne que sa capacité unique de dialogue avec les humains lui donne un avantage potentiel sur d'autres approches et modèles.

Les chercheurs ont testé les performances de ChatGPT à l'aide du benchmark QuixBugs de correction de bugs. Les systèmes de réparation automatique de programmes (APR, pour « Automated Program Repair ») semblent être désavantagés, car ils ont été développés avant 2018.

ChatGPT est basé sur une architecture dite de transformation, dont le chef de l'IA de Meta, Yann LeCunn, a souligné cette semaine qu'elle avait été développée par Google. Codex, CodeBERT de Microsoft Research, et son prédécesseur BERT de Google, sont tous basés sur la méthode de Google.

OpenAI met en avant la capacité de dialogue de ChatGPT dans des exemples de débogage de code où il peut demander des clarifications et recevoir des conseils d'une personne pour arriver à une meilleure réponse. Il a formé les grands modèles de langage (LLM) derrière ChatGPT et GPT 3.5 en utilisant l'apprentissage par renforcement à partir du feedback humain (RLHF pour « Reinforcement Learning from Human Feedback »).

La qualité des suggestions reste incertaine

Si la capacité de discussion de ChatGPT peut aider à arriver à une réponse plus correcte, la qualité de ses suggestions reste incertaine, notent les chercheurs. C'est pourquoi ils ont voulu évaluer les performances de ChatGPT en matière de correction de bugs.

Les chercheurs ont testé ChatGPT sur 40 problèmes QuixBugs concernant uniquement Python, puis ont vérifié manuellement si la solution suggérée était correcte ou non. Ils ont répété la requête quatre fois car la fiabilité des réponses de ChatGPT est quelque peu aléatoire, comme l'a constaté un professeur de Wharton après avoir soumis le chatbot à un examen de type Master.

ChatGPT a résolu 19 des 40 bugs Python, ce qui le place au même niveau que CoCoNut (19) et Codex (21). Mais les méthodes standards de l'APR n'ont résolu que sept des problèmes.

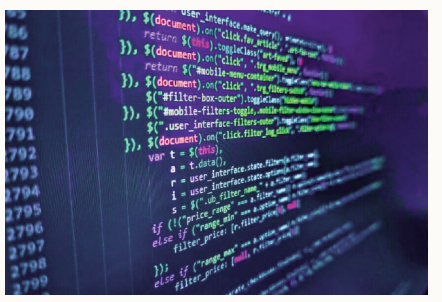
Le taux de réussite de ChatGPT lors des interactions atteignait 77,5 %

Les chercheurs ont constaté que le taux de réussite de ChatGPT atteignait 77,5 %.

Les implications pour les développeurs en matière de productivité sont toutefois ambiguës. Stack Overflow a récemment banni les réponses générées par ChatGPT parce qu'elles étaient de faible qualité, mais d'apparence plausible. Le professeur de Wharton a estimé que ChatGPT pourrait être un excellent compagnon pour les étudiants en Master, car il peut jouer le rôle d'un « consultant intelligent » – qui produit des réponses élégantes, mais souvent fausses – et encourage la pensée critique.

« Cela montre que l'apport humain peut être d'une grande aide pour un système automatisé APR, ChatGPT fournissant les moyens de le faire », écrivent les chercheurs. « Malgré ses grandes performances, la question se pose de savoir si le coût mental requis pour vérifier les réponses de ChatGPT apporte. »

Boom des langages à mémoire sécurisée, voici comment les développeurs doivent réagir



TECHNOLOGIE : Au-delà des moyens d'encourager le codage sûr pour la mémoire informatique, ce sont les méthodes et les outils des développeurs qui doivent évoluer, voire changer. Le point sur ces questions essentielles.

Selon une étude de Consumer Reports, les développeurs du secteur public et du secteur de l'industrie devraient s'engager à utiliser des langages à mémoire sécurisée pour le développement de nouveaux produits et de nouveaux outils. Et identifier les bibliothèques et les paquets les plus critiques pour passer à des langages à mémoire sécurisée.

L'organisation s'est interrogée sur les mesures à prendre pour favoriser l'adoption de langages « sans risque pour la mémoire », comme Rust, au détriment d'options telles que C et C++. Consumer Reports explique vouloir s'attaquer aux « menaces qui pèsent sur l'ensemble de l'industrie et qui ne peuvent être résolues par le comportement des utilisateurs ou même par le choix des clients » et a identifié le « manque de sécurité de la mémoire » comme l'un de ces problèmes.

Le rapport, "Future of Memory Safety", examine les défis liés à l'adoption des langages à mémoire sécurisée dans les universités, les niveaux de méfiance à l'égard de ces langages, et leur introduction dans les bases de code écrites dans d'autres langages.

« UNE OCCASION EN OR » POUR LES PROFESSEURS D'INFORMATIQUE

Au cours des deux dernières années, de plus en plus de projets ont commencé à adopter progressivement Rust pour les bases de code écrites en C et C++ afin de rendre le code plus sûr pour la mémoire. Parmi eux, on trouve des initiatives de Meta, le projet Android Open Source de Google, le projet Chromium et le noyau Linux.

En 2019, Microsoft a révélé que 70 % des failles de sécurité corrigées par l'entreprise au cours des 12 dernières années étaient des problèmes de sécurité de la mémoire. Ce chiffre est élevé, car Windows était écrit principalement en C et C++. Depuis lors, l'Agence nationale de sécurité (NSA) a recommandé aux développeurs d'opérer un changement stratégique en délaissant le C++ au profit du C#, de Java, de Ruby, de Rust et de Swift.

L'évolution vers des langages à mémoire sécurisée – notamment, mais pas seulement, vers Rust – a même incité le créateur du C++, Bjarne Stroustrup, et ses pairs, à élaborer un plan pour la « sécurité du C++ ». Les développeurs aiment le C++ pour ses performances et il domine toujours les systèmes embarqués. Le C++ est toujours beaucoup plus utilisé que le Rust, mais les





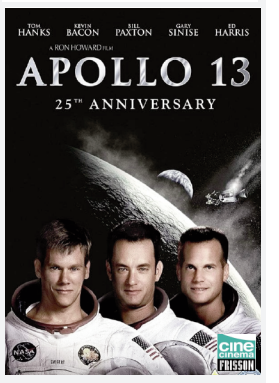








JEUNE INDEPENDANT









télévision

PROGRAMME DU JOUR

20h55 Divertissement 2023, France
The Voice, la plus belle voix

21h00 Téléfilm policier 2022, France
Le goût du crime

20h55 Série d'action Etats-Unis 2022
NCIS : Hawaï

21h00 Rugby : Top 14 Saison 2022
La Rochelle / Bayonne

20h45 Série humoristique
France, 2022
La petite histoire de France

20h50 Cinéma Drame
1995, Grande-Bretagne, Etats-Unis
Apollo 13

21h05 Culture Infos
Téléréalité
Les rois du rangement

20h50 Cinéma Film d'aventures
The Lost City of Z

20h55 Divertissement
Les Pépites de Sébastien

20h50 Cinéma Comédie 2022
Jumeaux mais pas trop

21h00 Cinéma Film d'aventures, 2018
Mia et le lion blanc

21h15 Série policière 1991, Etats-Unis
Saison 10 Épisode 2
Columbo

21h00 la chaine CANAL+ SERIES



Série policière Suède, 2020
Saison 1 Épisode 1/2

Partisan

Johnny est en route pour Jordnaära, une communauté fermée qui dirige une ferme biologique. Il a été embauché comme chauffeur routier. Il prend à son bord deux adolescentes.

22h35

Série policière Suède, 2020
Saison 1 Épisode 4/5

Partisan

Après la disparition des effets des drogues, Nicole reprend ses esprits. Maria remarque l'absence de sa soeur et fait part de son inquiétude à Johnny.

HORAIRES DES PRIÈRES

	Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
ANNABA	04:25	12:30	16:11	19:08	20:31
CONSTANTINE	04:32	12:36	16:17	19:14	20:36
ALGER	04:43	12:48	16:29	19:26	20:49
OUARGLA	04:41	12:43	16:24	19:20	20:42
CHLEF	04:52	12:55	16:36	19:33	20:55
MOSTAGANEM	04:58	13:00	16:41	19:38	21:00
ORAN	05:01	13:03	16:44	19:41	21:03

LE JEUNE
INDÉPENDANT

N° 7565 - SAMEDI 15 AVRIL 2023

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

Météo

	Maximales	Minimales
Alger	21°	11°
Oran	24°	15°
Constantine	22°	7°
Ouargla	28°	13°

A L'OCCASION DU RAMADHAN

Les Algériens de Dallas honorent un «patriote»

Rassemblés au sein d'une association, des Algériens établis à Dallas dans l'Etat du Texas aux Etats-Unis ont honoré le week-end dernier, celui qu'ils qualifient de véritable métronome de la communauté au cours d'une soirée traditionnelle soirée conviviale à l'occasion du Ramadhan.



Chafik Benguesmia qui a troqué sa plume de journaliste pour prendre son bâton de pèlerin et quitter l'Algérie durant les années 1990' vers la France ensuite les aux Etats-Unis, a été l'invité d'honneur de cet îftar qui a rassemblé quelque 150 personnes de la diaspora algérienne à Dallas qui s'est déroulé au centre islamique de Richardson dans la banlieue de cette ville du Sud-Ouest américain.

L'un des piliers de l'association algéro-américaine de Dallas Forth Worth, Benguessmia, entrepreneur de son état, a activé pendant 10 ans, au service de la communauté algérienne apportant mettant son savoir, son expérience et son soutien au profit de plusieurs de ses compatriotes qui ont posé pied à terre à Dallas, dira Naim Moumen vice- président de l'association dans une allocution à l'occasion de cette cérémonie.

«Chafik a Orienté, conseillé, aidé ceux qui ont du faire faire face à tous types des difficultés ou avait du mal à s'adapter ou à arriver à se frayer un chemin dans la région», a ajouté M. Moumen qui rappelé aussi les efforts consentis par ce membre actif de l'association afin de convaincre le consulat algérien à New York de dépêcher une station mobile à Dallas pour les ressortissants algériens ayant besoin documents administratifs (passeport, carte d'identité, carte d'immatriculation consulaire) .

«Pendant dix ans notre frère Chafik Benguessmia, ce patriote convaincu, a fait preuve de leadership et d'engagement assidu afin de conforter l'image de la communauté», a souligné M. Moumen.

Prenant la parole, M. BenGuessmia a remercié les organisateurs et les convives affirmant que ce qui a été accompli par l'association est le fruit d'un travail d'équipe et non pas de sa personne, rendant hommage à son tour à plusieurs membres de la communauté algérienne de Dallas qui l'ont appuyé durant ces années à leur tête Mme Baya Akila Benhadda, ancienne directrice de l'école algérienne de Dallas.

Il convient de signaler que cette rencontre a eu sous l'instigation de Mme Nooria Hadi, membre de l'association, qui a notamment sollicité des membres de la diaspora à Dallas pour présenter les meilleurs habits et gâteaux traductionnels algériens afin de maintenir le lien culturel avec le pays.

L'Association algéro-américaine de Dallas, Forth Worth (Algerian American Association of Dallas/Fort Worth-AAA-DFW) a été créée le 5 juillet 2019 et compte un millier de membres.

Hamid B.

RÉALISATION DES ODD À L'HORIZON 2030

L'engagement de l'Algérie

LE MINISTRE de la Santé, Abdelhak Saihi, a indiqué que l'Algérie mobilise tous les moyens disponibles pour atteindre les objectifs du développement durable dans le domaine de la santé à l'horizon 2030, et ce à travers la mise en place de «mesures concrètes pour améliorer la santé du citoyen». Le ministre, qui s'exprimait lors de l'allocution d'ouverture des travaux de la Journée mondiale de la santé au siège du ministère de la Santé, sous le thème «Santé pour tous», a tenu à réaffirmer officiellement, à l'occasion de cette journée, la volonté de l'Algérie de mobiliser tous les moyens disponibles pour la prise en charge des projets à l'horizon 2030, en particulier les projets de réalisation d'hôpitaux spécialisés.

Lors de cette cérémonie, qui s'est déroulée en présence du coordonnateur résident de l'Organisation mondiale de la santé (OMS), des représentants des organisations onusiennes et des experts du secteur, le ministre a passé en revue les haltes les plus importantes de l'Algérie, depuis son indépendance, en matière de développement socio-économique ainsi que les efforts consentis dans le domaine de la santé à travers la gratuité des soins. M. Saihi a mis l'accent sur «l'évolution du secteur de la santé à la faveur d'une batterie de réformes ayant donné lieu à plus de 700 structures de santé à l'échelle nationale».

Il a également rappelé «l'augmentation significative de l'espérance de vie par individu, qui est passée de 50 ans après l'indépendance à 78 ans aujourd'hui, sans compter l'éradication de plusieurs maladies». Il a ajouté que «ces résultats positifs ont été obtenus grâce aux efforts de l'Etat qui consacre les enveloppes financières nécessaires à la mise en place d'un système de santé de qualité».

Le ministre n'a pas manqué, à l'occasion de la Journée mondiale de la santé, qui coïncide avec le 75e anniversaire de la création de l'OMS, de remercier les personnels de santé pour leurs efforts, notamment lors de la pandémie de la Covid-19, qui a fait de nombreuses victimes parmi les professionnels du secteur».

Il convient de souligner que le ministre a récemment annoncé que l'Algérie s'apprête à élaborer une stratégie commune impliquant plusieurs départements ministériels, destinée à garantir la sécurité sanitaire de la population. Il a rappelé, à cet effet, les engagements internationaux de l'Algérie dans ce sens. Il a expliqué que cette stratégie «s'appuie essentiellement sur la prévention» contre divers défis sanitaires, citant notamment le cancer. Il a rappelé que l'Algérie a consacré le droit à la santé, qui suppose clairement l'obligation d'assurer la protection de la santé de tous les citoyens, citant, entre autres, les risques sanitaires, les maladies épidémiologiques et celles résistantes. Le ministre s'est félicité, dans ce sens, des certifications délivrées par l'Organisation mondiale de la santé (OMS) à l'Algérie après avoir vaincu le paludisme en 2016, le tétanos des mères et nouveau-nés en 2018 ainsi que la malaria en 2019. De même que son inscription dans la stratégie mondiale de lutte contre les maladies tropicales, les hépatites ainsi que le VIH Sida, alors que le pays s'apprête, durant l'année en cours, à éradiquer le trachome et la schistosomiase.

M. Saïhi a également rappelé l'évaluation effectuée, en mars 2022, par les organismes internationaux et ayant démontré les capacités de l'Algérie à garantir la prévention, le dépistage ainsi que la riposte rapide face aux risques sanitaires.

Lynda Louifi



CONNEXION INTERNET À HAUT DÉBIT

Algérie Télécom propose une offre à 0 DA

ALGÉRIE TÉLÉCOM (AT) vient d'annoncer le lancement d'une nouvelle gamme d'offres Idoom fibre destinées aux clients résidentiels, et ce à compter du jeudi 13 avril. Ainsi, les abonnés qui souhaitent basculer de l'offre Idoom ADSL vers Idoom fibre ou vers l'offre FTTH pourront désormais souscrire aux débits allant de 15 Méga à 300 Méga à 0 DA

Dans un communiqué diffusé jeudi soir, Algérie Télécom informe les clients résidentiels qui souhaitent basculer de l'offre Idoom ADSL vers Idoom Fibre qu'ils pourront, désormais, souscrire aux débits : 15 Méga, 20 Méga, 50 Méga, 100 Méga, 200 Méga et 300 Méga à zéro dinar (0 DA), ils bénéficieront également d'un modem optique et de l'installation gratuite.

Aussi, les clients résidentiels qui basculeront de l'offre Idoom 4G LTE vers l'offre FTTH pourront souscrire aux débits allant de 15 Méga jusqu'à 300 Méga à zéro dinar (0 DA) et bénéficieront d'un modem optique et de l'installation, à condition de restituer le Modem 4 GLTE fonctionnel à Algérie Télécom.

Les nouveaux souscripteurs bénéficieront, pour leur part, d'un modem et d'un mois de connexion offerts à des prix exceptionnels allant de 1 999 DA à 4 500 DA.

De plus, Algérie Télécom revoit à la baisse ses tarifs sur l'offre Idoom Fibre pour les clients résidentiels qui souhaitent souscrire à un débit de 50 Méga et plus.

Ainsi, le tarif de 50 Méga passera de 2 999 DA à 2799 DA, le débit des 100 Méga passera de 3 599 DA à 2 999 DA, les 200 Méga passeront à 3 599 DA au lieu de 4 999 DA, et enfin le débit des 300 Méga passera de 6 999 DA à 3 999 DA.

Il convient de souligner que les agences commerciales d'Algérie Télécom seront ouvertes pour accueillir les clients éligibles à travers tout le pays et leur permettre de profiter de ces offres.

A travers cette nouvelle offre, Algérie Télécom favorise le développement du très haut débit en Algérie et souligne sa détermination à poursuivre les efforts afin de fournir un service de qualité et répondre à tous les besoins de ses clients en matière de connectivité.

Les clients désireux de s'informer sur les produits et services d'Algérie Télécom sont conviés à le faire via le site : www.algerietelecom.dz.

Lynda Louifi