Le pape demande à Kiev de négocier

AVEU D'ÉCHEC DE L'OTAN EN UKRAINE

Page 24



LE JEUNE
INDÉPENDANT

N° 7841– MERCREDI 13 MARS 2024

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



3
RAMADHAN
1445

IFTAR : 18 : 57
IMSAK : 5:24

ALGERIE - FRANCE

TEBBOUNE À PARIS L'AUTOMNE PROCHAIN

Le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, a convenu avec son homologue Emmanuel Macron d'effectuer une visite officielle en France entre la fin de septembre et le début d'octobre prochains. Cette date a été retenue lors d'un appel téléphonique entre les deux chefs d'Etat mais reste à être définitivement fixée ultérieurement.

Page 3



MÉDICAMENTS ANTICANCÉREUX

La PCH devrait doubler le budget

Page 2

MINOTERIES

Les quotas de blé seraient maintenus

Page 4

LAYALI RAMADHAN 2024

Un mois aux couleurs du patrimoine

Page 9

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

MÉDICAMENTS ET MOLÉCULES INNOVANTES ANTICANCÉREUX

La PCH devrait doubler le budget à 30 milliards de DA

Le montant global du budget pour l'achat des médicaments anticancéreux pourrait doubler cette année et atteindre 30 milliards de dinars. C'est ce qu'a indiqué, hier, Samir Ferhat, directeur général de la Pharmacie centrale des hôpitaux (PCH).

A l'occasion de la reconduite, dans quelques jours, des marchés qui sont déjà signés avec les fournisseurs, le DG de la PCH a expliqué que, pour l'année 2024, la liste et les quantités de médicaments anticancéreux est toujours en cours de finalisation, et ce dans l'objectif de faire bénéficier les malades atteints de cancer des molécules innovantes et, par conséquent, cela exigerait un budget beaucoup plus conséquent. Soulignant que l'Etat avait débloqué, en 2023, une enveloppe de 15 milliards de dinars pour acheter 31 molécules, M. Ferhat a précisé que pour cette année, ce montant sera probablement doublé.

Le DG de la PCH a affirmé que « pour moderniser la gestion de la PCH, la situation exige l'intégration des technologies de pointe, telles que l'automatisation des processus et l'intelligence artificielle pour l'analyse des données, des prévisions et des besoins ». Ces mesures entrent dans le cadre des directives du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, qui a insisté dimanche dernier, lors de la réunion du Conseil des ministres, sur l'actualisation et la modernisation du système de gestion des pharmacies centrales suivant un système de veille, a souligné M. Ferhat

Il a ajouté qu'un dispositif de numérisation de toutes les procédures est en cours de réalisation, et dont les premières phases ont été achevées, précisant qu'un projet assujetti à un cahier des charges est au niveau de la direction de l'informatique de la PCH pour permettre la surveillance des niveaux de stock, la régulation entre les hôpitaux et l'intégration de bons de commande électroniques, déjà opérationnels dans 633 hôpitaux.



Le DG de la PCH, Samir Ferhat.

Concernant la numérisation du fichier des malades atteints de cancer, il a révélé que la PCH détient déjà une première liste par rapport aux besoins des malades en termes de produits innovants. Il a ajouté qu'avec la possibilité de l'accès de la PCH à la plate-forme et au registre ouvert au niveau du ministère « nous aurons, avec précision, le nombre de malades, avec leurs initiales et leurs besoins », a-t-il déclaré, ajoutant qu'« actuellement, nous travaillons sur les chiffres existants et nous ajoutons les 45 000 nouveaux cas qui arrivent chaque année dans les hôpitaux ».

Par ailleurs, en application des instructions du président de la République, qui a ordonné de tâcher d'éviter à l'avenir toute perturbation des approvisionnements en médicaments, notamment les anticancéreux, le premier responsable de l'acquisition des médicaments hospitaliers a indiqué qu'une cellule de veille a été installée il y a plusieurs mois au niveau du ministère de la Santé. « Elle permet de lancer des alertes lorsqu'il y a des tensions ou des perturbations dans la disponibilité de ces produits », a-t-il expliqué.

Concernant les raisons des perturbations cycliques de certains types de médicament, notamment les anticancéreux, M. Ferhat a affirmé qu'« à l'exception de trois produits qui sont en rupture, car abandonnés par les fabricants au profit d'autres molécules plus rentables financièrement, tous les autres produits oncologiques sont disponibles ».

Il a reconnu que durant les deux dernières années, des perturbations et des ruptures ont touché 124 produits d'oncologie, dont 24 étaient en rupture totale. Il a ajouté : « Aujourd'hui, et vous pouvez le vérifier, tous les produits sont disponibles. »

Le DG de la PCH a souligné qu'« il est impératif de renforcer la confiance entre la PCH et les hôpitaux » mais aussi « entre les professionnels de la santé et les patients pour une meilleure coordination afin de permettre une disponibilité de tous les produits ».

Toutefois, il a relevé deux contraintes majeures qui pèsent sur la disponibilité des traitements, en l'occurrence la coordination dans l'expression des besoins des hôpitaux en médicaments et le retard accusé dans l'approvisionnement des produits par rapport aux fournisseurs, surtout quand il s'agit de ceux qui détiennent des positions monopolistiques par rapport à l'enregistrement.

Il a déploré que « malgré le fait que tous les appels à concurrence soient engagés à temps et que les contrats soient signés dans les délais avec les fournisseurs, la position monopolistique perdure car elle est justifiée par l'intérêt d'un fournisseur à la fabrication et la vente de ces produits ».

Face à cette situation, M. Ferhat a lancé un appel au ministère chargé de la régulation du marché pour orienter les investissements vers les produits concernés, et ce afin de contribuer à la diversification des sources d'approvisionnement et, par conséquent, d'éviter toute situation monopolistique.

Il convient de rappeler que dimanche dernier, lors de la réunion de la commission regroupant des représentants de la PCH, du ministère de la Santé et ceux de l'Union nationale des opérateurs pharmaceutiques (UNOP), la problématique de la production d'un certain type de molécule par un seul producteur a été posée. Le président de l'UNOP, le Dr Abdelouahed Kerrar, avait expliqué que le fait qu'« un certain type de molécule soit produit par un seul producteur implique toujours un risque de manque de disponibilité, que ce soit à cause de problèmes de stabilité, de disponibilité de matières premières ou d'intrants, ou encore de perturbations au niveau mondial ». D'où l'importance de trouver des solutions réglementaires afin de se mettre à l'abri de tout risque de pénurie ou de tension, selon le Dr Kerrar.

Sihem Bounabi

LES POINTS DE VENTE DIRECTE DU POISSON

Une plate-forme numérique pour faciliter l'accès

L'OPÉRATION de vente directe, du producteur au consommateur, des produits de la pêche a débuté au niveau de plus de 174 points de vente, répartis sur l'ensemble du territoire national. Dans le but de faciliter l'accès à ces points de vente, le directeur général de la Chambre algérienne de la pêche et de l'aquaculture (CAPA), Nabil Aouiche, a annoncé la mise en place d'une plate-forme numérique.

« Celle-ci permettra d'identifier facilement les points de vente directe et de consulter les produits disponibles. Cette initiative vise à rendre l'achat de produits de la pêche plus pratique et transparent pour les consommateurs », a-t-il expliqué.

M. Aouiche a précisé que l'opération de vente concernera tous les produits de la pêche et de l'aquaculture marine et continentale, notamment le tilapia rouge et la dorade royale, ainsi que des aliments transformés. Elle se déroule dans des stands spécialement aménagés à cet effet, y compris ceux installés au niveau des ports mais aussi des marchés spécial ramadhan.

La daurade et le tilapia, notamment, sont mis en vente aux marchés de proximité à des prix concurrentiels et sont cédés respectivement à 1 250 DA et 590 DA le kilo, au grand bonheur des consommateurs. Les différents produits de conserve tels que le thon et la sardine sont également proposés à « des prix d'usine », au niveau de ces points de vente.

M. Aouiche a confirmé que ces produits seront disponibles tout au long du mois de ramadhan, précisant que cette opération se déroulera « progressivement ». Il a indiqué qu'elle a été lancée dans plus de 27 wilayas dont Relizane, Aïn Defla, Boumerdès, Béjaïa, Skikda, El-Tarf, Jijel, Oran, Sidi Bel Abbès, Tlemcen, Médéa, Djelfa et Tissemsilt.

A Alger, les consommateurs peuvent s'offrir ces poissons au niveau de dix points de vente situés dans plusieurs marchés de proximité ouverts dans les communes de La Casbah (place des Martyrs), Aïn Bénian, Baba Hassen, Birkhadem, Douéra, Kouba, Sidi M'hamed (1er-Mai), Birtouta, les Eucalyptus et Sidi Abdellah, en attendant d'atteindre 20 points de vente dans les prochains jours.

Le DG de la CAPA a rappelé qu'une campagne de sensibilisation a été lancée au profit des professionnels en vue de les encourager à adhérer à l'initiative de réduction des prix en guise de solidarité durant ce mois sacré. Selon M. Aouiche, le secteur veille à la poursuite de cette opération jusqu'après le ramadhan, en vue d'assurer la disponibilité des produits aquacoles à des prix compétitifs tout au long de l'année, et ce à travers la mise en place de points de vente en faveur des professionnels et la prise en charge des dépenses issues des opérations de vente directe. Ces espaces comprennent des points de vente relevant des CAPA et d'autres issus du secteur privé ayant des contrats avec ces Chambres, d'après le même responsable, qui a rappelé la signature de plusieurs conventions de partenariat commercial avec les opérateurs privés dont des fermes agricoles, des usines de transformation et d'emballage, des camions frigorifiés et autres, et ce en vue de contribuer à la régulation des prix.

Par ailleurs, des contrats ont été signés avec les propriétaires des navires de pêche en vue de vendre leurs produits directement au consommateur, au niveau du port, avec le prix de production. Cette opération a connu une grande affluence des citoyens, lesquels ont exprimé leur satisfaction quant aux prix. Organisée en coordination avec les walis, l'opération vise à rapprocher le produit halieutique du citoyen, réguler les prix du marché et diversifier les sources de protéines, en sus des viandes rouges et blanches, a ajouté M. Aouiche.

Pour ce qui est des prix, M. Aouiche avait expliqué auparavant que ces produits connaissent une augmentation lorsque le produit est rare, et leur prix diminue lorsqu'il est disponible, notant que le ministère de la Pêche a élaboré une stratégie pour créer une division d'aquaculture marine et continentale afin de fournir divers produits en complément des produits de la pêche.

Le but escompté par les autorités concernées à travers la mise en place de ces points de vente est de satisfaire à la demande des ménages aux moyens et faibles revenus, et ce au moment où le prix de la sardine (poisson du pauvre) frôle les 1 200 DA le kilo, sans parler des autres catégories de poisson et fruits de mer qui enregistrent également des augmentations vertigineuses.

Les Algériens, qui s'autorisaient la sardine comme seul poisson abordable, ont été contraints à la supprimer de leur liste d'achat ces dernières années. C'est pourquoi plusieurs citoyens ont salué cette initiative, laquelle va leur permettre d'acheter du poisson frais, en ce mois sacré, à des prix raisonnables. Saliha, retraitée, a fait savoir que son revenu ne lui permettait pas d'habitude de s'offrir du poisson frais. « Cette bonne initiative, a-t-elle poursuivi, me permettra de l'acquérir à un prix raisonnable, et varier ainsi mes plats pour le ramadhan ».

De son côté, Mohamed a mis en avant les multiples bienfaits qu'offre ce type de poisson, à l'instar du tilapia. « Il est également appelé poulet aquatique car c'est un produit aquacole d'eau douce, lequel se distingue par son goût et sa richesse en protéines, en oméga 3 ainsi qu'en vitamines B et D », a-t-il précisé, ajoutant qu'il peut être aussi une alternative à la sardine et aux poissons bleus.

Lynda Louifi

ALGÉRIE - FRANCE

Tebboune à Paris l'automne prochain

Le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, a convenu avec son homologue Emmanuel Macron d'effectuer une visite officielle en France entre la fin de septembre et le début d'octobre prochains. Cette date a été retenue lors d'un appel téléphonique entre les deux chefs d'Etat mais reste à être définitivement fixée ultérieurement. C'est ce qu'a indiqué, avant-hier, un communiqué de la présidence.



Une visite remise à l'ordre du jour.

Il faut souligner que cette visite a été maintes fois reportée depuis mai 2023 pour différentes considérations. Apparemment, cette fois ci, une échéance, à défaut d'une date fixée, a été convenue pour ce déplacement.

Prévue initialement en mai 2023, cette visite a été reportée à juin de la même année, avant d'être renvoyée sine-die. Des rumeurs ont ensuite circulé sur l'éventualité d'effectuer cette visite fin 2023, puis à la fin du Ramadan 2024. Des observateurs avaient soulevé plusieurs raisons sur ce report à répétition, notamment des considérations protocolaires sur des sites à visiter en France. Certains évoquaient des pressions de la part de l'extrême droite française sur Macron pour lui exiger d'annuler cette visite, dans une conjoncture marquée par une islamophobie rampante et ou l'opposition intérieure exerçait sur l'Elysée un lobbying intenable, médiatiquement et politiquement.

Cependant, il est clair que certains dossiers lourds ont pesé dans ce long feuilleton de report. Il y a deux mois, le ministre des Affaires étrangères Ahmed Attaf a dévoilé les cinq dossiers en suspens et qui bloquent la tenue de cette visite. Il a cité dans l'ordre : la mémoire, la mobilité des personnes et des biens (contentieux sur les visas et les affaires consulaires des sans-papiers), la coopération économique, les indemnisations et les conséquences des essais nucléaires dans le Sahara algérien et la question des archives et la restitution de certains symboles de l'Etat algérien.

Attaf a révélé notamment que la France refusait de restituer le burnous et l'épée de l'Émir Abdelkader qui se trouvent dans le château d'Amboise, l'Emir est considéré comme le fondateur de l'État algérien moderne et qui a combattu la France coloniale de 1832 jusqu'à 1847, avant d'être emprisonné de longues années et exilé en Turquie et en Syrie jusqu'à sa mort.

Récemment, la 11e session des consultations politiques algéro-française s'est tenue à Alger, sous la coprésidence du Secrétaire général du ministère des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, M. Lounès Magramane, et de la Secrétaire générale du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères de la République française, Mme Anne-Marie Descotes. Ces consultations devraient préparer cette visite, en examinant les points en suspens et en procédant à une évaluation globale de l'état des relations au plan politique et de la coopération bilatérale dans l'ensemble des domaines, y compris en matière économique et de circulation des personnes.

Selon un communiqué officiel, les questions internationales et régionales d'intérêt commun ont également été au menu des discussions de cette session, notamment, la situation au Sahel, au Mali et au Proche-Orient, principalement, la situation en Palestine et la crise humanitaire à Gaza, ainsi que la question du Sahara Occidental.

Lors de l'appel téléphonique entre Tebboune et Macron, le président de la République a évoqué avec son homologue français les relations bilatérales et des questions de dimension régionale et internationale. Il a notamment exprimé sa profonde inquiétude de concernant les développements de la situation en Palestine occupée, en particulier à Gaza.

Un communiqué de la présidence a indiqué également que les deux présidents ont évoqué « les perspectives économiques communes profitables aux deux pays, notamment dans les domaines de l'agriculture, de l'énergie, des terres rares et de l'industrie ferroviaire ».

Hachemi Bey

PRISE EN CHARGE DES CATÉGORIES VULNÉRABLES

L'expérience algérienne présentée à New York

L'EXPÉRIENCE ALGÉRIENNE en matière de prise en charge des catégories vulnérables a été mise en relief par la ministre de la Solidarité nationale, de la Famille et de la Condition de la femme, Kaouter Krikou, lors des entrevues qu'elle a eues en marge de sa participation aux travaux de la 68e session de la Commission de la condition de la femme aux Nations Unis à New York C'est ce qu'a indiqué, hier, le ministère dans un communiqué. Les grands progrès accomplis par l'Algérie ainsi que les différentes mesures et mécanismes relatifs à la prise en charge des catégories vulnérables, dans le cadre de la mise en œuvre de la politique sociale constante de l'Etat algérien et de la préservation des acquis réalisés par la femme ont été présentés par Mme Krikou qui s'est entretenue avec le président de la 78e session de l'Assemblée générale (AG) de l'ONU, Dennis Francis et le Secrétaire général adjoint et directeur du bureau régional programme des Nations Unies pour le développement (PNUD) pour les Etats arabes, M. Abudallah Al Dardari.

A cette occasion, elle a affiché sa disposition à promouvoir les liens de coopération avec le PNUD en vue de mieux prendre en charge ces catégories en Algérie et de partager, avec les pays frères et amis, l'expérience algérienne pionnière dans le domaine social.

Dans le cadre de ces entrevues, la ministre a rencontré la ministre palestinienne de la condition de la femme, Amel Hamed, à qui elle a réitéré « la position constante de l'Algérie vis-à-vis de la cause palestinienne et la disposition du ministère à mettre toutes les expériences et les moyens pour le soutien des efforts du ministère palestinien de la condition de la femme, pour la promotion de la femme ». De son côté, la ministre palestinienne a salué, « l'engagement inébranlable l'Algérie et son soutien constant à la cause palestinienne notamment les efforts qu'elle déploie, ces derniers temps, au sein du Conseil de sécurité, en vue de mettre un terme à l'agression sioniste inique contre la bande de Ghaza ».

Par ailleurs, Mme Krikou a eu des rencontres avec la ministre d'Etat aux affaires féminines, dans le Gouvernement d'union nationale libyen, Houria Termal avec qui elle a évoqué la profondeur et la solidarité entre deux pays. La ministre a réitéré, « la disposition de l'Algérie à accompagner la Libye, pays frère, et à partager son expérience en matière de prise en charge des personnes âgées aux besoins spécifiques et d'autonomisation économique de la femme ». Pour sa part, la ministre libyenne a exprimé son intention de tirer profit de cette expérience, saluant « l'engagement indéfectible de l'Algérie à soutenir la Libye dans divers domaines ».

Krikou s'est, également, entretenue à New York avec la ministre turque de la Famille et des Services sociaux, Mahinur Ozdemir Goktas, à laquelle elle a réaffirmé la profondeur des relations entre Alger et Ankara, notamment au vu de la dynamique exceptionnelle ayant marqué, ces derniers temps, divers domaines. Les deux parties ont évoqué, à cette occasion, les moyens de renforcer la coopération entre les deux ministères et d'échanger les expériences dans plusieurs domaines, dont la prise en charge des personnes aux besoins spécifiques et des personnes âgées, et l'autonomisation de la femme et des familles productives. Dans le cadre de ces rencontres organisés en marge de ce sommet, Mme Krikou a eu un entretien avec la ministre qatarie du Développement social et de la Famille, Mariam Al Misnad, lors duquel elle lui a exprimé la volonté de l'Algérie d'approfondir les liens de coopération avec l'Etat du Qatar.

Sihem Bounabi

A L'OCCASION DU RAMADHAN

Le Président a reçu un appel téléphonique d'Al-Sissi

LE PRÉSIDENT de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, a reçu, hier, un appel téléphonique de son homologue égyptien, M. Abdel Fattah Al-Sissi, à l'occasion de l'avènement du mois sacré de ramadhan, lors duquel il lui a souhaité, ainsi qu'au peuple algérien frère, bien-être et stabilité, a indiqué un communiqué de la présidence de la République.

Pour sa part, « le président Tebboune a remercié son homologue égyptien pour ses nobles sentiments, lui souhaitant ainsi qu'au peuple égyptien frère, santé, prospérité et bien-être », ajoute le communiqué.

Les deux Présidents ont évoqué au cours de cet entretien les derniers développements au niveau de la Palestine occupée et la situation au niveau de la bande de Gaza, a-t-on souligné de même source.

S. N.

TRANSPORT DE GNL

Accostage et amarrage réussis du méthanier Ougarta

LE GROUPE Sonatrach a annoncé, hier, la réussite de l'opération d'accostage et d'amarrage du premier gros méthanier, baptisé Ougarta au niveau du nouveau terminal de gaz naturel liquéfié (GNL) IM3, à Skikda. « Cette opération a été menée avec succès le 9 mars 2024. Il s'agit de tests de haut niveau pour s'assurer de la capacité de l'enceinte portuaire à accueillir, avec efficacité et sécurité, les navires, après l'extension du port pétrolier de Skikda », a précisé la même source.

Sonatrach a souligné que cette réalisation reflète son souci «d'accroître les capacités de chargement et de transport au niveau du port de Skikda», ajoutant que grâce à ce projet, la zone industrielle de Skikda disposera d'une infrastructure portuaire maritime à même de conforter sa place en tant qu'un des principaux ports en Algérie».

Construit en 2017, le Ougarta, appartient à Hyproc Shipping, une filiale de Sonatrach, d'une longueur totale de 291 mètres et d'une largeur de 46 mètres.

M. B.

FORUM ANNUEL DE L'ASSOCIATION FÉDÉRALE DES PME

Aoun aujourd'hui à Berlin

CHARGÉ par le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, le ministre de l'Industrie et de la Production pharmaceutique, Ali Aoun prendra part, mercredi à Berlin (Allemagne), au forum annuel de l'Association fédérale allemande des Petites et moyennes entreprises (BVMW), a indiqué, hier, un communiqué du ministère.

Placé sous le thème «Une journée d'avenir pour les Petites et moyennes entreprises», ce forum annuel permettra de débattre de divers sujets cruciaux liés aux petites et moyennes entreprises, à la numérisation, à la transition énergétique, à l'emploi, à la mobilité, ainsi que la communication, précise le communiqué.

La rencontre verra la participation de nombreuses personnalités du monde de l'industrie et de l'économie d'Allemagne et d'autres pays, dont le Premier ministre de Malaisie, la Première ministre du Royaume de Thaïlande et plusieurs ministres, dont six (6) membres du Gouvernement allemand, ajoute la même source.

Ce forum annuel sera organisé par l'Association fédérale allemande des PME (BVMW), le plus grand regroupement de PME en Allemagne, qui compte près de 55 000 membres et vise à renforcer la compétitivité de la moyenne entreprise et à garantir leur pérennité.

S. N.

POUR UN RAMADHAN SANS ACCIDENTS DE LA ROUTE À GHARDAÏA

La police et la gendarmerie sensibilisent les usagers de la route

UNE VASTE campagne d'information et de sensibilisation sur les dangers de la route a été lancée du 3 au 10 mars, conjointement par les services de la police et ceux de la gendarmerie de la wilaya de Ghardaïa. Placée sous le slogan «Votre sûreté est dans votre sécurité», celle-ci vise à sensibiliser les usagers de la route sur le respect des consignes données afin de préserver les vies humaines. Cette action s'inscrit dans le cadre du programme de prévention tracé par les directions des deux corps constitués (DGSN et GN) portant sur la multiplication des opérations de sensibilisation à l'égard des usagers de la route. Ces deux services de sécurité ont tracé, dans leurs programmes respectifs, un important plan d'action avec des campagnes lancées tout au long de l'année. Dans ce registre, et à l'occasion du mois de ramadhan, des cadres des deux cellules de communication et des officiers de la voie publique (policiers et gendarmes) de Ghardaïa ont opté pour les ronds-points et les grandes routes de la wilaya pour sensibiliser tous les conducteurs de véhicules, toutes catégories confondues, «que ce soit les deux-roues ou les quatre-roues» sur le respect du code de la route. Ils ont particulièrement appelé les usagers à éviter l'excès de vitesse avant la rupture du jeûne ainsi que les stationnements dangereux et anarchiques qui sont à l'origine des accidents de la route. Cette campagne, selon un communiqué des cellules de communication, va se poursuivre durant toute la durée du mois de ramadhan pour cibler d'autres usagers dans les autres villes de la wilaya de Ghardaïa.

De Ghardaïa,
Aïssa Hadj Daoud

DJEZZY

Lancement de la promotion «Internet X2»

A L'OCCASION du mois sacré du Ramadhan, période propice au partage et à la générosité, Djezzy lance sa nouvelle promotion «Internet X2» destinée aux clients particuliers et aux entreprises. Cette promotion exceptionnelle permettra aux clients présents et futurs, à travers l'application DjezzyApp, de bénéficier d'un double volume Internet tout au long du mois sacré et pourront ainsi rester connectés, partager des moments précieux et profiter pleinement de l'internet mobile. La promotion concerne les forfaits hebdomadaires qui offrent 10 Go au lieu de 5Go pour 300 DA et 4 Go au lieu de 2Go pour 150 DA. Tous les profils journaliers sont également concernés par cette promotion pour offrir 2 Go au lieu de 1Go pour 100 DA, 600 Mo au lieu de 300 Mo pour 50 DA et 300 Mo au lieu de 150 Mo pour 30 DA. De plus, la promotion «Internet X2» s'applique également à la deuxième souscription proposée à moitié prix. Et ce n'est pas tout ! En prime, tout achat effectué via l'application Djezzy App sera récompensé par un bonus supplémentaire de +500 Mo pour les forfaits hebdomadaires et +100 Mo pour les forfaits journaliers. Pour profiter de cette offre exclusive, il vous suffit de souscrire dès maintenant via l'application Djezzy App et de doubler votre bonheur en restant doublement connecté tout au long de ce mois sacré du Ramadhan.

AUGMENTÉS À L'OCCASION DU RAMADHAN

Les quotas de blé aux minoteries seraient maintenus

Augmentés exceptionnellement en prévision du mois de ramadhan, les quotas de blé des minoteries devraient être maintenus tout au long de l'année. Cette éventualité devrait être examinée par le ministère du Commerce, en collaboration avec le département de l'Agriculture. C'est ce qu'a indiqué le ministre du Commerce et de la Promotion des exportations, Tayeb Zitouni, lequel a toutefois appelé à une consommation rationnelle du pain notamment.



Le ministre du Commerce, Tayeb Zitouni.

Lors d'une visite dans de nombreux marchés de proximité à Alger, M. Zitouni a déclaré que suite à la hausse de la production des minoteries grâce à l'augmentation exceptionnelle de leurs quotas de blé trois mois avant le mois de ramadhan, «nous verrons avec le ministère de l'Agriculture, après le mois sacré, si ces quotas représentent réellement les quantités requises sur le marché afin de les maintenir tout au long de l'année». Le ministre a, cependant, mis en avant l'impératif de sensibiliser à l'importance d'une consommation rationnelle des produits alimentaires, notamment le pain, d'autant que les statistiques font état de près de 100 millions de baguettes gaspillées durant le mois de ramadhan et près de 900 millions de baguettes annuellement, soit 320 millions de dollars par an.

Le ministre du Commerce, qui a effectué une visite d'inspection de plusieurs marchés de proximité de la wilaya d'Alger, est par ailleurs revenu sur la régulation du marché. S'arrêtant devant l'étal d'un vendeur de viande rouge importée, le ministre a affirmé qu'une séance de travail sera organisée avec les opérateurs de cette filière après le mois de ramadhan afin de réguler le marché de la viande «de manière définitive». Il a également évoqué la décision du ministère de l'Agriculture d'injecter des quantités supplémentaires de poulet importé au niveau des marchés de proximité pour faire baisser les prix, précisant qu'il sera commercialisé au prix de 390 DA le kilogramme. Le ministre a, en outre, souligné que le marché de la banane sera également régulé, après avoir constaté une augmentation de son prix, soulignant l'importance d'apposer la marque de chaque importateur sur le produit afin de garantir la traçabilité de la chaîne de distribution.

PRODUITS DE LARGE CONSOMMATION : BAISSE DES PRIX DE 10 À 25%

Lors de sa visite à la foire de «Ramadhan au Palais», organisée au palais des Expositions, le ministre a insisté sur l'importance de «respecter le client», notamment en enlevant les parties superflues des légumes car elles augmentent le poids pour être jetées au final. Il a également salué les baisses opérées sur les prix des produits de large consommation par les opérateurs économiques, à l'occasion du mois sacré, estimées entre 10 et 25 %.

M. Zitouni a rappelé que son département ministériel avait entamé les préparatifs pour le ramadhan depuis près de 3 mois, estimant que «le marché est assez approvisionné et que les prix ont relativement baissé pour certains produits, et nous œuvrons à ajuster ceux en hausse». Il a souligné, dans ce sens, l'importance d'ouvrir près de 500 marchés de proximité au niveau national pour un total de 8 000 opérateurs économiques orientés vers ces marchés pour faire baisser les prix.

Lilia Aït Akli

LEUR NOMBRE VA DOUBLER PROCHAINEMENT

L'AAPI propose 307 assiettes foncières

UN TOTAL de 307 assiettes foncières destinées à l'investissement et relevant du domaine de l'Etat ont été publiées sur la plate-forme de l'investisseur, depuis son lancement en février dernier. C'est ce qu'a indiqué l'Agence algérienne de promotion de l'investissement (AAPI).

Ces assiettes sont réparties sur 28 wilayas, avec une superficie totale de 176 ha, selon l'AAPI, précisant que l'opération de publication des offres disponibles se poursuivra périodiquement et de manière continue pour inclure l'ensemble des wilayas restantes. L'agence envisage également de doubler le nombre d'assiettes foncières qui seront publiées pour les prochaines phases.

En outre, jusqu'au 10 mars, l'agence a enregistré un total de 1 266 demandes de foncier confirmées, en sus de 2 839 autres qui sont actuellement en cours de confirmation par les porteurs de projets concernés, lesquels devront ainsi confirmer définitivement leur choix. Dans le même sillage, et afin d'adapter l'offre proposée aux demandes spécifiques des porteurs de projets, l'AAPI a rappelé avoir mis à la disposition de ces derniers des formulaires accessibles via son site Web pour leur permettre de préciser la nature de l'activité ciblée, la superficie et les sites souhaités, ainsi que les données relatives à l'investissement en ce qui concerne le financement, le nombre d'emplois prévus et les impacts attendus pour l'économie nationale.

Afin de corriger certains dysfonctionnements constatés concernant la saturation de certaines activités intégrées dans les plans établis précédemment, et qui ne répondent pas aux besoins de l'économie nationale ni à ceux des porteurs de projets, l'agence a souligné l'adoption d'une approche de concertation avec l'ensemble des acteurs, dont les walis, les départements ministériels concernés ainsi que les investisseurs eux-mêmes.

A travers cette approche, l'AAPI vise à établir un cadre de référence pour les activités prioritaires vis-à-vis de l'économie nationale, et ce conformément à la loi sur l'investissement. Il s'agit ainsi des projets de production substitutifs aux importations, la production d'intrants ainsi que des projets proposant des solutions innovantes.

Concernant la plate-forme numérique de l'investisseur, le directeur général de l'AAPI, Omar Rekkache, a affirmé qu'elle constitue une étape cruciale qui marque le début de la mise en œuvre de réformes profondes concernant l'un des dossiers les plus complexes ayant souvent préoccupé les investisseurs et les porteurs de projets et entravé les efforts de diversification de l'économie et des politiques de développement, à savoir la facilitation de l'accès au foncier économique destiné à l'investissement.

Il convient de rappeler qu'après un an de sa création, l'agence a enregistré, à la fin de 2023, plus de 4 000 projets déclarés d'une valeur dépassant les 2 000 milliards de dinars (plus de 13 milliards de dollars).

Rim Boukhari

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.

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

RAMADAN, CE` MOIS DE JEÛNE, DE PIETE ET DE SACRIFICE, FACE A LA MONDIALISATION DEVORANTE



Par la suite, les hommes après leur jeûne, mangèrent, buvèrent et eurent des rapports avec leurs épouses avant de dormir. Mais si l'un d'eux s'adonne au sommeil avant de rompre son jeûne, celui ci est tenu de poursuivre le jeûne, jusqu'au coucher du soleil du lendemain. Ce qui fût une prescription des plus pénibles.

On a rapporté qu'un compagnon du Prophète appelé Sarma, rentra chez lui un soir, fit la dernière prière de nuit, et, de fatigue, il s'endormit sans rompre le jeûne. Il dut poursuivre son jeûne jusqu'au lendemain, passant ainsi toute la nuit sans boire ni manger ; ce qui l'a d'ailleurs fort affaibli. En le voyant ainsi, le Prophète lui demanda de lui expliquer son cas. Il lui raconta avec précision le déroulement de la scène. On a rapporté également que le calife 'Omar, en se réveillant la nuit, il cohabita avec son épouse. Il vint trouver aussitôt le Prophète afin de l'aider à trouver une solution à ce problème et pendant cela, Dieu révéla alors, une disposition d'allégement dont nous parlerons plus loin.

La partie du verset susvisé à savoir : « ceux qui auront rompu le jeûne par fatigue, se rachèteront par des distributions de nourritures aux pauvres » suscita une controverse entre les différents exégètes : certains estiment que cette prescription a fait l'objet purement et simplement d'une abrogation par une autre, consignée dans le verset 185 que voici : « Quiconque verra le mois (de Ramadan) apparaître devra le jeûner »

Toutefois, l'érudit Ibn 'Abbas rétorqua ce raisonnement : « Non, il ne s'agit guère d'une abrogation dit-il, d'autant plus que cette permission divine est accordée dans tous les cas, aux personnes âgées ou incapables de jeûner, à charge pour eux, bien entendu, de nourrir un pauvre par effet compensatoire. Se pose à présent la question de savoir comment peuvent-ils se comporter s'ils sont eux mêmes nécessiteux et démunis. Dans ce cas, ils en sont exemptés, car notre Seigneur le Compatissant , n'impose jamais à quiconque ce qu'il ne peut supporter, comme dirait l'éminent jurisconsulte Echaffi', que Dieu réserve à tous ses serviteurs d'honneur et chevaliers du savoir, un accueil des plus sublimes.

Les opinions furent controversées également à propos des femmes et des nourrices : Si elles craignent que leur état de santé, ou celui de leurs bébés soit compromis par l'observance du jeûne, celles-ci ont la possibilité de choisir parmi l'une des alternatives suivantes, répondant le mieux à leur capacité matérielle et physique. En effet, elles doivent :

•Nourrir un pauvre et jeûner un nombre égal de jours.

•Nourrir en compensation sans jeûner ultérieurement.

•Jeûner plus tard sans nourrir un pauvre.

•Rompre le jeûne, eu égard à la nécessité sanitaire qui s'impose, sans pour autant qu'elles soient tenues de compenser cette rupture, ni par le jeûne ultérieur, ni par la nourriture d'un pauvre.

Le Saint Coran vint, après cette évolution logique humaine des esprits et leur accoutumance à l'égard du jeûne, pour en faire une obligation catégorique s'imposant à tous, à l'exception d'une frange sociale déterminée. « Le mois de Ramadan dit-il est celui au cours duquel le Coran a été révélé aux hommes comme Guide de conscience, Règle morale et Critérium du bien et du mal. Quiconque verra ce mois apparaître devra le jeûner. Celui qui se trouve dans l'incapacité de jeûner pour cause de maladie ou en déplacement, pourra rompre le jeûne, à charge pour lui de jeûner plus tard un nombre de jours, égal à celui des jours rompus. Allah par sa Volonté cherche à vous faciliter l'accomplissement de cette charge, afin que vous en complétiez le nombre et que vous proclamiez la Grandeur d'Allah pour vous avoir guidé (à l'observance de ce rite) et en guise de remerciement (pour ces allégements accordés.) » Verset 185.

De même, le Saint Prophète nous montre le comment faire en disant : « Jeûnez à sa vision (du nouveau croissant lunaire) et rompez le jeûne également à sa vision, et s'il vous est caché (par des nuages), complétez alors le mois de Chaabane en comptant trente jours. » Le mois de Ramadan serait également de trente jours si l'on n'arrivait pas à observer du fait de ces conditions météorologiques le croissant du mois de Choual.

Par ce Verset, Dieu montre le mérite du mois de Ramadan parmi les autres mois de l'année lunaire et qu'il l'a élu, pour y révéler sa Sainte Parole, le Noble Coran, à l'instar des autres Livres sacrés. En effet, notre Vénéré Prophète, Salut Divin Sur Lui fit éloquemment état de cette Grâce divine en disant : « Les Feuillets furent révélés à Abraham la première nuit de Ramadan, la Torah, la sixième nuit, l'Evangile à la treizième et le Coran à la vingt quatrième. ». Certains exégètes affirment, en se référant eux-mêmes aux sources prophétiques, que les Feuillets, la Thora, les Psaumes et l'Evangile furent descendus sur chaque Prophète en une seule fois. Quant au Coran, il fût révélé à la Demeure de la Puissance au ciel le plus inférieur durant la nuit dite du « Destin » au mois de Ramadan comme le précise le Saint Coran : « Oui, Nous L'avons fait descendre, durant une nuit bénie ». Puis il fût révélé à l'Envoyé de Dieu, Salut Divin Sur Lui comme versets séparés selon les circonstances.

Le Verset cité supra, met en exergue le mérite du Saint Coran, en tant que vecteur de Lumière pour les hommes, parmi ceux qui, ayant cru en Lui, l'ont déclaré véridique et l'ont suivi, Livre sacré, renfermant des preuves et des signes clairs et manifestes pour ceux qui les avaient compris et avaient médité sur leur sens. Une orientation qui fait disparaître des esprits toute erreur et toute équivoque, une voie droite qui met un terme à l'égarement de la personne, une distinction entre la vérité et l'erreur, le licite et l'illicite. Cependant, en hommage au mois de Ramadan, le Saint Prophète nous annonce sa bonne nouvelle :

« Celui qui jeûne le mois de Ramadan, poussé par la foi et dans l'espoir d'être récompensé dans l'Au-delà, tous ses péchés antérieurs lui seront pardonnés. ».

Une autre disposition coranique (Verset 187), offre d'autres allégements que voici : « Il vous est permis de vous isoler avec vos femmes la nuit du jeûne. Elles sont votre vêtement et vous êtes le leur. Allah Sait que vous vous isoliez clandestinement avant cette permission.

Cependant Il vous absout et vous pardonne. Désormais, cohabitez à votre guise, avec elles ; et cherchez ce qu'Allah a prescrit en votre faveur. » Ce serait probablement une naissance en cours.

Le Saint Coran ajoute : « Mangez et buvez comme vous l'entendez jusqu'à ce que vous puissiez discerner le fil blanc du fil noir à la lumière de l'aurore. Observez ensuite le jeûne jusqu'à la nuit. Mais ne cohabitez point avec elles alors que vous êtes en retraite rituelle dans les mosquées. Telles sont les limites d'Allah. Ne vous en approchez donc pas (au risque de les transgresser). C'est ainsi qu'Allah expose Ses signes aux hommes et les exhorte à devenir pieux. ».

D'autre part, il y a dans cette tolérance de manger et de boire jusqu'à l'aube, une recommandation prophétique qui se dessine : celle en effet, de prendre un repas avant l'aube qu'on appelle « Sahour » que voici : « Prenez le Sahour dit le Prophète Salut Divin Sur Lui, car il contient bénédiction et prospérité. » « Le Sahour, ajouta -t- il, est un repas béni ; ne le négligez point, fût-ce de prendre une gorgée d'eau. Dieu et Ses Anges bénissent ceux qui prennent le Sahour. » « Ma communauté confirma-t-il qu'Allah le bénisse et le salue ne cessera d'être dans le bien tant qu'elle hâtera la rupture du jeûne (après le coucher du soleil) et retardera le Sahour. »

Ce serait une récompense sans mesure qui rétribue l'effort du croyant, sa soumission à la prescription divine, son obéissance au Prophète et sa soif d'accueillir le jeûne du lendemain avec foi et ardeur.

D'après des traditions authentifiées, le Prophète Salut Divin Sur Lui, a interdit aux hommes de pratiquer le jeûne continu, c'est-à-dire poursuivre le jeûne d'un jour à l'autre, sans manger ni boire. A cet égard, le compagnon Abou Hureîra rapporte : ["le Prophète qu'Allah le bénisse et le Salue, a interdit de faire un jeûne continuel, contre-nature.

Un jour, un homme, tentant de le faire, lui dit : mais Toi, Tu le pratiques ô Envoyé de Dieu. Furieusement, le Prophète lui répondit (pour corriger cette étourderie) : « Je ne suis pas comme l'un d'entre vous, car la nuit, mon Seigneur me nourrit et m'abreuve. » et lorsque certains renoncèrent à cette injonction, voulant ainsi, selon eux, mieux adorer Dieu, le Prophète fit un jeûne continuel avec eux, jour après jour jusqu'apparut le croissant du mois de Choual. Il leur dit alors : « Si le croissant tardait à apparaître, je vous laisserais tout le temps de continuer votre jeûne sans que, pour autant, vous puissiez l'accomplir. »

En outre, quiconque veut poursuivre son jeûne, il peut le faire mais jusqu'au Sahour comme l'a toléré le Prophète Salut Divin Sur Lui.

LA CUISINE DE mes racines
UNE CUISINE AU DELÀ DES FRONTIÈRES

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.

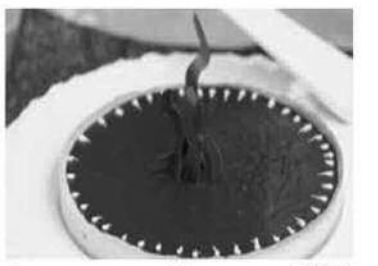
INGRÉDIENTS

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 .



TRANSFERT DES EAUX TRAITÉES À BÉCHAR

Projet de réalisation d'une adduction de 63 km

UN PROJET de réalisation d'une adduction de 63 km permettant le transfert des eaux traitées de la nouvelle station de traitement et épuration des eaux usées (STEP) de Béchar, vers la zone industrielle de Toumiat, au nord du chef-lieu de wilaya, sera concrétisé durant l'année en cours. C'est ce qu'a annoncé, avant-hier, la direction locale de l'hydraulique.

Dans ce sens, Kheireddine Allal, directeur du secteur, a précisé que « ce projet vise à assurer la réutilisation des eaux usées constituent une ressource hydrique nécessaire pour le secteur industriel et à réduire ainsi la pression sur les eaux souterraines et les eaux de surface, impactées par la faible pluviométrie, que connait la région depuis plusieurs années ».

« Doté d'un financement public de plus quatre milliards de DA, ce projet nous permet d'économiser les ressources en eau et de réaliser des gains budgétaires et une réduction des répercussions négatives des eaux usées sur l'environnement », a-t-il souligné.

Outre la réalisation de cette adduction et ses équipements, il est prévu aussi la mise en place de deux importantes stations de pompage des eaux traitées à partir de la STEP en question, a ajouté M. Allal.

Occupant une superficie de 40 hectares, cette imposante réalisation (STEP), en phase de mise en eau pour les besoins des opérations d'essais techniques de ses différents compartiments de traitement et épuration des eaux usées, dispose d'une capacité de traitement de 55.000 m3 par jour.

Elle permettra de traiter les eaux usées d'une population de 386.000 habitants à l'horizon 2040, destinées à l'irrigation d'une surface agricole limitrophe de 1.200 hectares, ont indiqué des responsables techniques de ce projet.

La zone industrielle de Toumiat qu'abritera le futur complexe sidérurgique de Béchar destiné à la valorisation du gisement de minerai de fer de Gara Djebilet (Tindouf), est en voie d'équipement en un poste de transformation de l'énergie électrique 440/220/60 Kilos Volts, a signalé la même source.

R.R

CONSTANTINE

De nouvelles mosquées ouvrent leurs portes

A L'OCCASION du mois de Ramadhan, sept nouvelles mosquées ont ouvert leurs portes, hier, dans plusieurs communes de la wilaya de Constantine, a annoncé avant-hier, Belkheir Boudraâ, directeur des affaires religieuses et des wakfs.

A ce titre, le même responsable a expliqué qu'il s'agit de trois mosquées au chef-lieu de wilaya, réalisées à la cité Bouberbara Abdelhafid, à la localité d'El Djebass, et à la cité El Berda (3eme tranche), située sur les hauteurs de Djebal Ouahch.

Trois autres mosquées, ont été ouvertes à la circonscription administrative Ali Mendjeli dont deux situées à l'unité de voisinage (UV) 20, alors que la troisième a été réalisée à l'UV 19 en plus d'une autre mosquée construite à la cité Rabah Moumni, dans la commune d'Ain Smara, a-t-il ajouté.

Ces lieux de culte, de capacités d'accueil évaluées entre 200 et 300 fidèles disposent, chacun, de deux salles de prière (hommes et femmes) et d'un espace pour l'enseignement du Coran, a fait savoir le directeur du secteur.

Ces nouvelles mosquées ont été réalisées grâce aux dons de bienfaiteurs et des associations caritatives.

Il est à signaler que la wilaya de Constantine dispose actuellement de 467 mosquées, réparties sur l'ensemble des douze communes.

R.R

AIN TEMOUCHENT

Cap sur la modernisation de la station thermale de Hammam Bouhadjar

La station thermale de Hammam Bouhadjar, de la wilaya de Aïn Temouchent, a bénéficié d'un projet d'aménagement et de modernisation, a indiqué, avant-hier, à Aïn Temouchent, Abdelkader Zidi, directeur général de l'Entreprise de gestion touristique de Tlemcen (EGTT).



En effet, lors de la présentation du projet aux autorités de wilaya d'Aïn Temouchent, M. Zidi a souligné que le projet d'aménagement et de modernisation de la station thermale de Hammam Bouhadjar, qui s'étend sur une superficie de 19 hectares, « intervient dans le cadre du programme que s'attèle à concrétiser le Groupe d'hôtellerie, de tourisme et des stations thermales pour développer et moderniser des stations thermales au niveau national ».

Le projet d'aménagement et de modernisation de la station thermale de Hammam Bouhadjar, dont la date d'édification remonte à l'année 1974, a été doté d'une enveloppe financière dépassant les 300 millions de dinars, tandis que des délais n'excédant pas 6 mois ont été fixés pour achever les travaux pour chaque action enregistrée au sein du même projet, puisqu'il est prévu le lancement de la mise en œuvre des premiers quotas au cours du mois de Ramadhan en cours, selon le Directeur général de l'EGTT de Tlemcen, supervisant le suivi de l'opération.

Pour sa part, le bureau d'études chargé du suivi du projet a examiné les différents travaux à réaliser dans le cadre de l'opération d'aménagement et de modernisation, qui toucheront 54 chalets (bungalows), un hôtel de la station qui dispose de 30 chambres, outre le pavillon médical qui s'étend sur une surface de 2.180 m2, en vue d'atteindre 100 pour cent de ses capacités fonctionnelles qui ne dépassent pas actuellement le taux de 35 pc de ce bloc.

Les travaux portent également sur l'aménagement et la modernisation de Hammam Hamdha et Sidi Saïd, relevant de cette station thermale, en veillant à l'utilisation des matériaux de construction de qualité et des équipements modernes entre structures d'hébergement et de restauration, a souligné le bureau d'études.

Le wali d'Aïn Temouchent, M'hamed Moumene a insisté sur l'importance de ce projet devant donner une valeur ajoutée dans la promotion de l'activité du tourisme thermal dont dispose la station thermale de Hammam Bouhadjar qui accueille des curistes de l'ensemble des wilayas du pays.

Le wali a appelé à la nécessité de préserver l'aspect architectural distingué de cette station thermale en tant que site touristique de premier degré et d'effectuer un suivi périodique des travaux de réalisation et le respect des délais de concrétisation.

R.R

TIMIMOUN

Plusieurs projets de développement

LA COMMUNE de Tinerkouk, située à 70 km au nord du chef-lieu de la wilaya de Timimoun, a bénéficié de plusieurs projets de développement dans divers secteurs d'activités pour améliorer le cadre de vie des citoyens. C'est ce qu'ont annoncé, hier, des responsables de cette collectivité.

Dans le secteur de l'Hydraulique, des travaux de réalisation d'un château d'eau d'une capacité de 300 m3 et de rénovation du réseau de distribution sont en chantier dans la localité de Tazliza, a indiqué le président de l'Assemblée populaire communale (P/APC), Belkacem Boulghiti en marge d'une récente visite de terrain des autorités de la wilaya.

Un château d'eau similaire (300 m3) a été réalisé et mis en service au niveau du ksar Hamoua afin de mettre fin aux perturbations de l'alimentation en cette ressource vitale, a-t-il déclaré.

Retenus dans le cadre du programme de développement des zones d'ombre, des travaux de renforcement du réseau d'assainissement sont en cours d'exécution à travers l'ensemble des ksour de la commune, a fait savoir le P/APC.

Pour le secteur de l'Education, les opérations d'aménagement et de réalisation de classes d'extension ont touché 11 écoles primaires dont cinq sont dotées de cantines scolaires équipées pour servir des repas chauds aux élèves, selon le même responsable.

S'agissant des installations sportives et juvéniles, deux stades de proximité revêtus en pelouse artificielle de dernière génération sont ouverts au niveau des ksour d'Ouedghagh et Aïn Hamoua, offrant aux jeunes et associations sportives des espaces appropriés, a-t-il poursuivi.

Des représentants de la société civile ont saisi l'occasion pour soulever leurs préoccupations notamment le raccordement au réseau du gaz naturel, la lutte contre l'avancée des sables et la création des espaces de détente avant de saluer les efforts déployés par l'Etat pour impulser le développement local permettant de satisfaire une grande part des attentes de la population.

In situ, le chef de l'exécutif local Souna Benamar, s'est engagé à prendre en charge leurs préoccupations (selon les priorités), soulignant par ailleurs la nécessité de respecter les délais et les normes requis de réalisation des projets en cours.

R.R

L'ONCI ORGANISE LAYALI RAMADHAN 2024

Un mois musical aux couleurs du patrimoine

L'Office national de la culture et de l'information (ONCI) a concocté pour son événement annuel « Layali ramadhan», qui se tiendra du 14 mars au 14 avril prochain, un programme riche et varié. Cette année, l'événement se pare de ses plus belles couleurs pour célébrer le patrimoine algérien sous le thème « Le ramadhan aux couleurs du patrimoine ».



Fidèle à sa tradition de célébrer la spiritualité du mois sacré, l'ONCI a concocté un programme de soirées ramadanesque riche et diversifié pour tous les âges. Elles seront rythmées par des concerts de musique traditionnelle algérienne, mettant en valeur la diversité des styles musicaux du pays, du chaabi au hawzi en passant par l'andalou et l'aissaoua.

Le théâtre sera également à l'honneur avec des pièces légères et humoristiques, ainsi que des projections de films du box-office. Des concours et des jeux seront également organisés pour divertir les familles et créer une ambiance conviviale. Les vacances scolaires ne seront pas en reste, avec un programme spécial dédié aux enfants. Des ateliers de création, des jeux éducatifs et des spectacles seront organisés pour leur faire vivre des moments inoubliables.

A Alger, la salle Atlas de Bab El Oued accueillera, à compter du 14 mars, de grands noms de la chanson algérienne, tels que Naïma Dziria, Nacime Youcef, Sami Ziriab, Sid Ali Likam, Abderrahmane El Kobbi, Réda Domaz, Abdelkrim Chenine, Mustapha Belehcen, Mehdi Tamache, Mourad Djaâfri, Sid Ali Dris, Abdelkader Chercham, Didine Karoum, Kamel Aziz, Nasreddine Galiz, Zakia Kara Torki et bien d'autres. Le chantre de la chanson kabyle, Lounis Aït Menguellet donne rendez-vous à son public dans la soirée du 21 mars.

Les amateurs de musique religieuse et d'inchad pourront également assister aux performances d'Abderrahmane Ben Hamama, Abdelwahab Bellil, l'association Tala-Art, l'association Al Dhia, la troupe Al Adjial Al Saîda et El Assimia. L'ONCI a programmé également un concours régional de la mémorisation du saint Coran, récitation et de l'Adhan en hommage à Cheikh Mohamed Taher Aït Aldjet, sous la tutelle de la direction de la Jeunesse et des Sports et de la direction des Affaires religieuses.

La comédienne et metteuse en scène Tounes Ait Ali est aussi à l'affiche. Le public algérois pourra apprécier son monodrame « Allo » le 30 mars prochain. Également au menu, la comédienne Rym Takoucht qui présentera son monodrame «Noir dans l'espoir ».

A Oran, la salle Maghreb vibrera au son du raï, gnawi, chaâbi, musique andalouse, hawzi et autres genres musicaux. Le public aura l'occasion de voir sur scène des artistes comme Abdelkader Chaou, Lamia Aït Amara, Mohamed Rouane, Beihdja Rehal, Samir Toumi, Souad Asla, le groupe El Ferda, l'association andalouse Annahdha, les humoristes Hamidou Lahlou, Yamna. D'autres noms comme Lila Borsali, Manel Gherbi, Cilia Ould Mohand, seront aussi à l'affiche de la salle Maghreb.

À Constantine, la salle Ahmed-Bey accueillera un panel d'artistes incluant Kamel Benani, Baba Aïssa, Dib El Ayachi, Ahmed Aouabdia, l'association Erabie El kassantini, Abbas Righi, Dina Al Djazaïria, et Zineddine Bouchaâla. L'humoriste Salah Eddine Milat sera la vedette de la soirée du 20 mars.

Dans la wilaya de Boumerdès, la salle des Issers sera le cadre d'une soirée artistique mettant en vedette Nacer Mokdad, Mustapha Boutchiche, Hocine Kerach, Zakia Kara Torki, ainsi que les troupes Amel El Andalous et El Wissal de l'inchad. Le quatrième art sera également à l'affiche avec le monologue percutant de Tounes Aït Ali, intitulé «Allo», le monodrame émouvant de Rym Takoucht, «Noir dans l'espoir», et la performance captivante d'Omar Zaouidi dans «Dream DZ».

La salle 8-Mai-1945 de Kherrata, située dans la wilaya de Bejaïa, vibrera au son de l'inchad lors d'un programme exceptionnel. Le public aura le plaisir d'assister aux prestations de "Taftika", "Al Rayhan" et "Ennada", ainsi que du talentueux mounchid Abderrahmane Bouhbila. De nombreux spectacles de musique chaâbi, kabyle et d'humour sont prévus pour le plus grand plaisir du public bedjaoui. Côté musique, des artistes tels que Hsinou Fadhli, Mebarkia Nabil, Mohamed Benchikh, Menana, Aziz Keddach et Mebarkia Nabil se produiront sur scène. Hsinou Fadhli, avec sa voix puissante et ses mélodies entraînantes, promet des moments intenses.

Côté humour, Massi Lewhama, humoriste populaire connu pour ses sketches satiriques et son observation fine de la société, fera rire le public. Rahma Kala, actrice et humoriste, présentera son one man show "Saliha ou alftekliha". Fares Boussaâda, jeune humoriste prometteur au style percutant, complètera ce programme divertissant.

Meriem Djouder

REVUE "CINÉMA HORIZONS"

L'image de l'émigré dans le documentaire

LE NUMÉRO 14 de la revue "Cinéma Horizons perspectives cinématographiques", édité par le laboratoire d'index des films de guerre dans le cinéma algérien de l'université d'Oran 1 "Ahmed Ben Bella" a porté sur des contributions traitant de l'image de l'émigré dans le documentaire et la spécificité du cinéma de l'exil.

La revue a publié, dans son dernier numéro de janvier, une étude sémiologique et analytique sur le rôle du cinéma documentaire dans la formation de l'image de l'immigré dans l'opinion publique internationale. Cette étude met en lumière les dangers et les difficultés que subit le réfugié lors de son voyage. La deuxième étude a été consacrée au sujet relatif à la spécificité du cinéma algérien dans l'exil et son impact sur le spectateur algérien, en proposant des lectures d'extraits de certains films algériens.

Les deux études font partie d'un dossier portant sur "L'image des immigrés dans le cinéma", qui s'inscrit dans le cadre d'un projet de recherche intitulé "L'image des immigrés dans la littérature et le cinéma francophones contemporains: accueils et enjeux", entrant dans le cadre de la coopération entre les universités d'Oran 2 "Mohamed Benahmed" et Reims (France), a souligné à l'APS le chef du laboratoire d'index des films de guerre du cinéma de la faculté des lettres et des arts, Aïssa Ras El Ma, qui est aussi chef de la rédaction de la revue.

Ce numéro du magazine "Cinéma Horizons" a également abordé le contenu du cinéma algérien entre consolidation des valeurs nobles et l'approche des affaires sociales à travers le film "Deux femmes" d'Amar Tribeche. Le lecteur trouvera, également, au sommaire de la revue un document de recherche intitulé "Les représentations esthétiques de l'architecture dans le cinéma algérien", ainsi qu'un ensemble d'articles portant sur des thèmes liés à "l'Esthétique de l'intelligence artificielle et de l'image numérique", "le cinéma et la dialectique de l'art et la technologie", et "l'espace symbolique dans le cinéma égyptien", "Alak El Balah" et "Réception du film cinématographique: entre le texte ouvert et les limites de l'interprétation".

R. C.

FUTSAL (JOURNÉE MONDIALE DE LA LIBERTÉ DE LA PRESSE) :

Coup d'envoi mercredi de la 3e édition du tournoi de la presse sportive à Alger

LE COUP d'envoi de la 3e édition du tournoi de Futsal de la presse nationale et auquel l'équipe de l'APS prendra part, sera donné, mercredi à 22h00 à la Coupole de l'Office du complexe olympique à Alger, selon le programme établi lundi par le comité d'organisation. Cette nouvelle édition sera ouverte par un match gala qui opposera des cadres et personnalités sportives nationales et des artistes, avant le premier match du tournoi devant opposer, dans le cadre du groupe A, l'équipe de Canal Algérie (détentrice du trophée), à celle du quotidien Echaab. Le rendez-vous se poursuivra, tout au long de la semaine, avec au programme une moyenne de trois matchs par soirée, alors que l'équipe de l'APS (Algérie Presse Service) fera son entrée, samedi prochain avec un match qui l'opposera à 22h00 à l'équipe du journal Akhbar Al Watan, pour le compte du groupe D. Vingt-Quatre (24) équipes représentant différents médias nationaux prendront part à la 3e édition du tournoi de la presse initié par l'Organisation nationale des journalistes sportifs algériens (ONJSA), pour commémorer la Journée mondiale de la liberté de la presse, coïncidant avec le 3 mai de chaque année, et dédié cette année 2024 aux journalistes tombés en martyrs suite aux frappes aériennes et les opérations terrestres des forces d'occupation sionistes, et en mémoire aux journalistes algériens décédés récemment. Pour la réussite de cette 3e édition du tournoi de Futsal de la presse nationale, l'ONJSA a conclu un contrat de partenariat et de sponsoring, avec naming, de l'Union nationale des entrepreneurs publics (UNEP). Durant le tournoi, chaque équipe sera autorisée à avoir un effectif de douze joueurs au maximum, en plus de trois dirigeants. Le tournoi est ouvert aux journalistes des différents organes de presse, en plus des assimilés (photographe, cameraman ...), en plus d'un consultant (ancien joueur) par les équipes qui le souhaitent. Le comité d'organisateur constitué par des volontaires s'attèle depuis plusieurs jours, à réunir les meilleures conditions possibles afin d'assurer la réussite de cette nouvelle édition qui sera, encore une fois, un espace de convivialité de rencontre entre les collègues des différents médias.

TIRAGE U SORT DE LA COUPE DE LA CAF, EFFECTUÉ HIER :

L'USM Alger hérite des Nigérians de Rivers United FC

L'USM Alger sera opposée aux Nigérians de Rivers United FC en quarts de finale de la Coupe de la Confédération de football, suivant les résultats du tirage au sort effectué mardi au Caire et ayant donné également lieu à un chaud derby égyptien, entre Moderne Future et le Zamalek.



Le troisième quart de finale opposera les Libyens d'Abu Salem FC aux marocains du RS Berkane, alors que le dernier quart de finale mettra aux prises le Stade Malien et les Ghanéens de Dreams FC. L'USM Alger disputera le match aller le dimanche 31 mars, en déplacement chez Rivers United FC qui est basé à Port Harcourt, avant de le recevoir le 7 avril, pour la manche retour, prévue au stade 5 Juillet. Les Rouge et Noir, tenants du titre, avaient terminé la phase de poules en étant premiers de leur groupe, devant les égyptiens de Moderne Future, alors que de son côté, leur prochain adversaire, Rivers United FC, avait terminé deuxième de son groupe, derrière les ghanéens de Dreams FC avec le même nombre de points (11). En cas de qualification en demi-finale, l'USM Alger affrontera le vainqueur du duel Abu Salem FC – RS Berkane. Le match aller se jouera à Alger, et le retour en déplacement. Dans l'autre demi-finale, le vainqueur du derby égyptien, entre Moderne Future et le Zamalek, affrontera le vainqueur de la chaude empoignade à venir, entre le Stade Malien et Dreams FC. Là encore, le représentant égyptien commencera par recevoir au match aller, avant de se déplacer au match retour. En marge du tirage au sort, les organisateurs ont annoncé une prime de deux million USD pour le vainqueur de cette édition 2023-2024.

TIRAGE AU SORT DES QUARTS DE FINALE :

1- Moderne Future (EGY) – Zamalek (EGY)
2- Abu Salem FC (LBY) – RS Berkane (MAR)
3- Rivers United (NGR) – USM Alger (ALG)
4- Stade Malien (MLI) – Dreams FC (GHA)
Tirage au sort des demi-finales :
1- Vainqueur 3 Contre Vainqueur 2
2- Vainqueur 1 contre Vainqueur 4.

LIGUE DES CHAMPIONS D'AFRIQUE : LE PROGRAMME DES QUARTS DE FINALE

Programme des quarts de finale de la Ligue des champions de football, à l'issue du tirage au sort effectué ce mardi au siège de la CAF au Caire en Egypte :
Quarts de finale :
1. Simba SC (Tanzanie) – Al- Ahly (Egypte)
2.TP Mazembe (RD Congo) – Atlético Pétroleos (Angola)
3.ES Tunis (Tunisie) – ASEC Mimosas (Côte d'Ivoire)
4.Young Africans (Tanzanie)- Mamelodie Sundowns (Afrique du Sud)
Programme des demi-finales :
1-Vainqueur match 3- Vainqueur match 4
2- Vainqueur match 2- Vainqueur match 1.

JUDO-RANKING OLYMPIQUE:

Belkadi et Dris Messaoud perdent des places, mais toujours qualifiés

LES JUDOKAS algériens Belkadi Amina (-63 kg) et Dris Messaoud (-73 kg) ont perdu quelques places au dernier Ranking de qualification olympique en prévision des JO 2024, tout en restant qualifiés pour le rendez-vous parisien. Les deux athlètes algériens ont perdu l'un comme l'autre quatre places dans ce nouveau classement olympique. Driss occupe la 21e position avec 2406 points tandis que sa compatriote Belkadi est logée à la 27e place avec 1814 unités. Un léger recul qui s'explique par le fait que Belkadi et Dris n'aient pas participé aux derniers tournois internationaux, manquant ainsi l'occasion de glaner de points supplémentaires qui leur auraient permis au moins de préserver leur ancien classement. Etant donné que leurs concurrents ont été plus actifs, en participant notamment aux tournois de Baku et de Varsovie, ils ont récolté les points nécessaires, qui leur ont permis de passer devant Belkadi et Dris. Le troisième judoka algérien concerné par une éventuelle qualification olympique est Mustapha Yasser Bouamar (-100 kg), qui lui n'a perdu que deux places cette semaine, passant de la 40e à la 42e place, avec 960 points. Un total qui malheureusement pour lui ne permet pas encore d'intégrer le quota de qualification continental.

Infos - Jeux Africains 2023 . . . Infos - Jeux Africains 2023 . . . Infos - Jeux Africains 2023 . . .

Haltérophilie : Samir Fardjallah décroche trois médailles d'or . . .

L'haltérophile algérien Samir Fardjallah (73 kg) a décroché trois médailles d'or (épaulé-jeté, arraché, total) aux épreuves des Jeux africains Accra 2023, disputées lundi dans la capitale ghanéenne. Fardjallah a obtenu ses trois breloques en vermeil, en totalisant 166 points à l'épaulé-jeté, 138 points à l'arraché et 304 points au total. Son coéquipier Akram Chekhchoukh (67 kg) s'est également illustré en décrochant deux médailles d'argent (arraché et total) et une en bronze à l'épaulé-jeté. Ces six nouvelles médailles s'ajoutent à celles remportées, dimanche, par Nadia Ketabi (45 kg), qui s'est adjugée trois breloques en argent dans sa catégorie (arraché, épaulé-jeté et total). L'Algérie prend part à la 13ème édition des Jeux africains 2023 d'Accra avec une délégation composée de 299 personnes dont 222 athlètes représentant 18 disciplines.

. . . Volley-Dames : La sélection algérienne dans le groupe B

La sélection algérienne dames de volleyball évoluera dans le groupe B au tournoi des Jeux Africains 2023 (9-23 mars 2024), selon le tirage au sort effectué à Accra (Ghana). Outre l'Algérie, le groupe B comprend les Seychelles, le Kenya et la RD Congo. Le groupe A est composé de la Tunisie, de l'Egypte, du Ghana et de la Gambie. L'équipe algérienne entame la compétition ce mardi à 15h00 contre son homologue congolaise à la salle Borteyman. Huit nations scindées en deux groupes de quatre, prennent part à la compétition. Les deux premiers de chaque poule se qualifient pour les demi-finales.

PROGRAMME DE LA PREMIÈRE JOURNÉE : MARDI 12 MARS 2024

Groupe A
13h00: Seychelles- Kenya
15h00: Algérie- RD Congo
Groupe B
17h00: Ghana- Gambie
19h00: Egypte- Tunisie.

AVEC POUR MISSION DE PEAUFINER LA LISTE DES JOUEURS CONCERNÉS PAR LE PROCHAIN STAGE :

Vladimir Petkovic, à Alger pour lancer officiellement ses chantiers

Petkovic est déjà de retour à Alger après avoir signé son contrat d'entraîneur national avec la FAF et tenu sa toute première conférence de presse : sa mission, préparer le prochain stage des « Verts ».

Par Rabah Azizi



Accompagné de ses assistants, un préparateur physique italien et un entraîneur-adjoint suisse, le successeur de Djamel Belmadi et les membres de son staff préparent minutieusement les prochaines sorties de Mahrez et de ses coéquipiers pendant la trêve internationale qui marquera le début d'une nouvelle compétition internationale, la « FIFA Series 2024 », coorganisée par l'Algérie aux côtés de l'Azerbaïdjan, de l'Arabie saoudite et du Sri Lanka. Un tournoi inédit sous forme de matchs amicaux entre les équipes nationales de différentes confédérations. L'édition inaugurale se déroulera, on rappelle, dans cinq séries distinctes, réparties entre quatre pays hôtes, pendant la période de trêve- FIFA du 18 au 26 mars 2024. Dans cette nouvelle épreuve instaurée par la structure suprême du football mondial, où le vainqueur se verra attribuer une coquette somme de 100.000 $, le premier défi se déroulera au stade Nelson-Mandela de Baraki, le 22 mars à 22h00, dans une belle soirée ramadhanesque, l'équipe algérienne dans sa version revue et corrigée, étant appelée à affronter la Bolivie. Ce rendez-vous inaugural marquera le début d'une série de rencontres passionnantes, à l'épreuve du nouveau chapitre des Verts. La tension montera d'un cran lorsque, le 26 mars, toujours à 22h00, l'Algérie se mesurera à l'Afrique du Sud, 3ème au podium de la dernière CAN, sur le même ground. Ces affrontements seront l'occasion pour les joueurs de démontrer leur engagement et leur adaptation à la philosophie de jeu du nouveau coach, offrant aux supporters et aux observateurs un aperçu de la direction que prendra l'équipe sous sa direction. Avant tout, l'ancien entraîneur de la « Nati » devra organiser une réunion avec les membres de son staff fraîchement constitué. Bien que les détails complets de cette équipe n'aient pas encore été divulgués au public, les spéculations indiquent fortement la possible nomination de Nabil Neghiz au poste d'entraîneur adjoint comme l'exige la Faf. L'objectif central de cette réunion sera d'introduire et d'expliquer en détail la méthode de travail du nouvel entraîneur. Il s'agira également de créer un espace de discussion et de collaboration entre les membres du staff pour définir les grandes lignes du projet qui seront mis en œuvre à la tête de l'équipe nationale. Par la suite, le nouveua patron du staff technique prendra l'initiative de dévoiler la liste des joueurs (probablement demain, jeudi, ou vendredi au plus tard selon certaines sources) qui seront impliqués dans le tout premier rassemblement sous sa coupe. L'attente de cette annonce ne manque pas de créer un vif intérêt et une grande curiosité parmi les supporters, les observateurs du football et les passionnés, impatients de découvrir les choix stratégiques du nouveau responsable technique et de voir quels joueurs auront l'opportunité de lancer à cette nouvelle ère pour les Verts. Particulièrement avec l'arrivée d'un nouveau Fennec, Rafik Guitane l'ailier droit du Grupo Desportivo Estoril-Praia (Portugal), et d'autres joueurs dont la possibilité d'intégrer «El Khedra» est fortement envisagée.

R.A

LA LISTE POUR DEMAIN OU VENDREDI ?

Vladimir Petkovic, le nouveau driver de l'Algérie, ne va pas tarder de rendre publics ses premiers choix d'autant qu'avec les différentes fuites et les spéculations, il est devenu facile un peu plus de deviner grosso modo ce que sera sa liste quelques jours à peine après l'officialisation de sa nomination à la tête des Verts. La fin du suspense approche pour l'ancien sélectionneur de la Suisse et ex-coach de Bordeaux et successeur de Djamel Belmadi dès la fin de la CAN de Côte d'Ivoire. Une liste qui marque, pour Petrovic, le début d'une mission pas de tout repos qui va débuter très bientôt avec les deux matchs face à la Bolivie et l'Afrique du Sud (22 et 26 mars) entrant dans le cadre des « Fifa-Series. » Avant de se mettre vraiment au travail, cette fameuse liste qui tient en haleine l'opinion. Un évènement prévu, selon des indiscrétions, demain (jeudi), voire vendredi comme ultime délai. Qui fera partie du groupe convoqué pour la circonstance le nouveau coach national ? Officiellement, c'est motus et bouche cousue. Ce que l'on sait par contre c'est qu'il compte inaugurer son ère avec un groupe très élargi de 30 éléments en guise de revue d'effectif en prévision d'autres échéances plus importantes.

R.A

APRÈS SA BELLE PERFORMANCE AVEC L'AS ROME AGRÉMENTÉE D'UN JOLI BUT :

Daniele De Rossi encense Aouar

L'ENTRAINEUR DE l'AS Rome, Daniele De Rossi a été élogieux envers l'international algérien Houssem Aouar, auteur d'une très bonne prestation, lors du nul ramené de la Fiorentina (2-2), dimanche lors de la 28e journée du Championnat d'Italie marquée par un coup de folie de l'entraîneur de Lecce sur un joueur de Vérone. A 10 journées de la fin du championnat italien, la Roma est 5e à trois longueurs de Bologne, qui occupe la dernière place qualificative pour la Ligue des champions. La Roma a arraché le point du nul grâce à Houssem Aouar, auteur de son troisième but en Serie A, dans le temps additionnel, sur la pelouse du Stade Artemio-Franchi à Florence : elle reste cinquième après avoir empoché 19 points depuis l'arrivée de Daniele De Rossi en remplacement de Jose Mourinho. L'international algérien (9 capes, 2 buts) y est allé de son but peu avant l'heure de jeu (58e minute). Un but inscrit de la tête sur un centre détourné de l'Espagnol Angelino qui avait permis aux siens de revenir au score. Mais au-delà de cette réalisation – sa 3e cette saison en championnat – l'ancien joueur de l'Olympique Lyonnais a réalisé un match plein. Peu utilisé par José Mourinho, Aouar, qui a disputé la rencontre en intégralité, a fait forte impression pour son retour dans le onze de départ. « Houssem Aouar est fort, très fort. Il a marqué un bon but : je suis content car ça va lui donner plus de confiance. Je suis heureux qu'il ait joué tout le match. Avec son moral qui monte en flèche, Aouar peut nous donner un gros coup de main. », a indiqué le légendaire De Rossi, en conférence de presse d'après-match. Finalement, l'ancien international italien a tenu sa promesse, lui qui avait été élogieux envers le Fennec à son arrivée mais qui avait tardé à lui offrir sa première titularisation. Dimanche, Aouar a été intenable, avec notamment 87 % de passes réussies, 56 ballons touchés ou encore 5 duels au sol sur 6 remportés. Il était dans un bon jour, de bonne augure pour la sélection algérienne, qui affrontera prochainement la Bolivie (22/03) et l'Afrique du Sud (26/03) pour les grands débuts de l'ère du sélectionneur Vladimir Petkovic, pour le compte du compte du tournoi amical « Serie FIFA 2024 » prévu à Alger et Annaba.

LIGUE 1

Le MC Oran s'acquitte d'un million DA pour éviter le huis clos contre le Paradou AC

LA DIRECTION du MC Oran a accepté de s'acquitter d'une amende de l'ordre de 1 million de dinars pour éviter à son équipe d'accueillir à huis clos le Paradou AC, vendredi prochain (22h00) pour le compte de la 20e journée du championnat de Ligue 1 -Mobilis-de football, a-t-on appris, mardi, auprès de ce club. Cette amende a été infligée au MCO par la commission de discipline de la Ligue du football professionnel, à cause de « l'utilisation et jets de fumigènes sur le terrain sans dommage physique », lors de la précédente rencontre en déplacement face au Paradou AC dans le cadre des 16es de finale de la Coupe d'Algérie, soldée par la victoire des Oranais (2-1). Il s'agit d'une troisième infraction du genre des supporters des « Hamraoua », qui donne toutefois l'opportunité à leur direction de choisir entre jouer à huis clos où s'acquitter d'une amende d'un million de dinars, en application de la résolution adoptée par le bureau fédéral de la Fédération algérienne de football (Art 69/c), du 27 décembre 2023. La formation d'El-Bahia, 15e et avant-dernière au classement du championnat avec 15 points, espère rééditer la même performance de vendredi passé face au même adversaire le PAC (2e/31 pts), pour conserver ses chances dans la bataille du maintien.

INTER-RÉGIONS (GR. OUEST) :

Un match à huis clos pour le WA Tlemcen

LE WA TLEMCEN a écopé d'une sanction d'un match à huis clos qu'il devra purger lors de la 19e journée du championnat d'inter-régions (Gr. Ouest), a annoncé, mardi, la commission de discipline de la Ligue de football professionnel. Cette sanction fait suite à « l'utilisation et jet », par les supporters du WAT, de projectiles sur le terrain sans dommage physique, lors du précédent match à domicile face à la JS Saoura, soldé par la qualification des locaux aux tirs au but, précise-t-on de même source. Il s'agit de la troisième infraction du genre commise par la galerie de la formation des « Zianides », dont la direction est contrainte aussi de s'acquitter d'une amende de l'ordre de 40.000 DA, informe-t-on encore. Le WAT, relégué la saison passée en troisième palier, rendra visite à la JS Emir Abdelkader (Oran), vendredi prochain dans le cadre de la 18e journée du championnat. Le « Widad » occupe la troisième place au classement de son groupe, mais accuse un retard de 11 points sur le leader, le MC Saïda, tout en comptant un match en moins. Seul le premier de chacun des six groupes que comprend le championnat inter-régions accèdera en Ligue 2 en fin d'exercice.





Samsung veut-il faire de son prochain smartphone haut de gamme un concentré d'intelligence artificielle ? Quelques informations qui filtrent de chez le fabricant coréen permettent de la penser.

Samsung Galaxy S24 Ultra :

3 améliorations importantes - dont l'IA intégrée - et un inconvénient

Le lancement du nouveau smartphone haut de gamme de Samsung, le S24, n'aura lieu que dans quelques semaines. Mais quelques fuites survenues au cours du week-end nous donnent un aperçu de certains de ses points forts.

Tout d'abord, l'appareil photo a été amélioré. Alors que le S23 avait l'un des meilleurs appareils photo disponibles, les photos semblaient parfois sursaturées avec des couleurs irréalistes. Avec l'aimable autorisation de Sondesix, une source fiable, nous savons désormais que le S24 Ultra bénéficiera d'une saturation d'image et d'un renforcement de la netteté améliorés, ce qui se traduira par une finition beaucoup plus réaliste des visuels. Sondesix a également donné quelques indications sur les couleurs et les matériaux, affirmant que la version gris titane de l'appareil était "bien meilleure" que l'équivalent pour l'iPhone. Bien sûr, c'est subjectif, mais c'est certainement encourageant pour les clients potentiels de savoir que l'appareil aura l'air haut de gamme. Sondesix a ajouté que le smartphone - parce qu'il est plus plat que son prédécesseur - est beaucoup plus agréable à tenir.

8 Go de RAM ?

Cependant, la plus grande nouveauté se présente sous la forme de fonctions liées à l'intelligence artificielle. Le Galaxy S24 tirerait pleinement parti de l'intelligence artificielle en mode local. Selon les informations disponibles, le nouveau téléphone de Samsung utilisera l'intelligence artificielle pour générer des images, rédiger des contenus tels que des courriels et des messages, traduire des textes et reconnaître des voix. Une fuite provenant de Ahmed Qwaider permet aussi d'en savoir un peu plus sur l'écran du téléphone. L'appareil atteindra non seulement 2 600 nits, mais il utilisera un nouveau verre, le Gorilla Glass Victue 2, le verre le plus résistant fabriqué par Corning. Si cette luminosité est avérée, elle placerait Samsung nettement devant le Pixel Pro de Google et les 1 500 nits de l'iPhone 15 Pro Max d'Apple. MysteryLupin a toutefois tempéré un peu cet enthousiasme, affirmant que la version de base du S24 ne disposerait que de 8 Go de RAM. Les versions Plus et Ultra passent à 12 Go, mais la RAM du modèle de base est étonnamment basse. C'est en ligne avec la RAM sur le Google Pixel 8 et au-dessus de ce qui est sur l'iPhone 15, mais ces smartphones ne promettent pas de l'IA embarquée comme c'est le cas pour le S24. On peut donc se demander si le modèle de base aura assez de RAM pour tout faire fonctionner.

MysteryLupin a également montré certaines des options de couleur disponibles, y compris le gris et le noir standard, mais aussi le violet et le jaune -- qui auront tous des noms beaucoup plus fantaisistes à la sortie des appareils. Le S24 devrait être commercialisé à la mi-janvier 2024.

Pourquoi Apple interrompt la vente des Apple Watch Series 9 et Ultra 2 aux États-Unis

Technologie : Un conflit de brevets entre Apple et l'entreprise de technologie médicale Masimo met en suspens les ventes des dernières smartwatches haut de gamme de la marque à la pomme. A partir de cette semaine, impossible d'acheter l'Apple Watch Ultra 2 ou l'Apple Watch Series 9 aux Etats-Unis, du moins pas directement auprès d'Apple.

Les deux montres disparaîtront du site web d'Apple à partir de jeudi et des magasins Apple après le 24 décembre. L'arrêt des ventes fait suite à une décision rendue en octobre par l'International Trade Commission (ITC) concernant le capteur d'oxygène sanguin de l'Apple Watch. En résumé, Apple est accusée d'avoir enfreint un brevet de l'entreprise de technologie médicale



Masimo. Les deux entreprises se sont rencontrées il y a une dizaine d'années pour discuter d'une éventuelle collaboration, mais Masimo affirme aujourd'hui que cette rencontre n'avait pour but que de découvrir les fonctionnalités - et le personnel - qu'Apple souhaitait lui prendre.

Masimo a intenté un procès à Apple en 2020

Avant le lancement de l'Apple Watch, Apple a effectivement embauché plusieurs employés de Masimo. Plus tard, la société introduira le capteur d'oxygène sanguin qui est aujourd'hui au cœur de la controverse, une technologie sur laquelle Masimo travaillait.

Masimo a fini par intenter un procès à Apple en 2020, demandant d'empêcher la vente de tous les appareils Apple Watch équipés de la technologie incriminée. Un juge a décidé qu'Apple était en infraction, cette décision a été transmise à l'ITC, et elle est entre les mains du président américain Joe Biden pour un examen de 60 jours.

Le président Biden pourrait opposer son veto à la décision, mais étant donné que la période d'examen se termine le jour de Noël et que cela ne s'est pas encore produit, Apple se prépare à se conformer à l'interdiction.

Apple nie tout acte répréhensible et a déclaré "n'être pas du tout d'accord avec l'ordonnance et poursuivre une action en justice pour s'assurer que l'Apple Watch est disponible pour les clients".

Docaposte dégaine de l'archivage *résistant aux attaques quantiques*



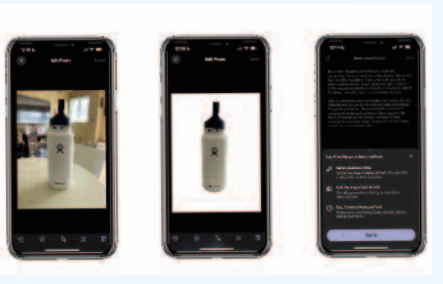
Sécurité : Les industriels de la protection des données continuent de se préparer à l'avènement de l'informatique quantique. La filiale de La Poste annonce ainsi l'intégration d'un mécanisme de sécurité hybride au sein d'Arkhineo.

L'informatique quantique ne relève plus de la science-fiction. Avec Pasqal, la France dispose d'ailleurs elle aussi d'un fleuron technologique dans ce secteur. La start-up cofondée par le Nobel de physique Alain Aspect levait 100 millions d'euros le mois dernier.
Disposer de pépites du quantique est un atout pour une nation. Ces compétences sont cependant aussi un risque pour la sécurité des données protégées par des algorithmes de chiffrement.

Une menace bien réelle sur la crypto actuelle
L'ordinateur quantique rend possible, à terme, de casser ces algorithmes. Il convient donc, comme le fait l'Anssi, d'anticiper la migration vers une cryptographie post-quantique. Du côté des acteurs de l'archivage, on se prépare aussi aux futures attaques quantiques.
Le Français Docaposte, dont le nouveau directeur adjoint n'est autre que l'ancien patron de l'Anssi, Guillaume Poupard, vient de se positionner sur le sujet. L'éditeur d'Arkhineo annonce "la première solution d'archivage électronique résistante aux attaques quantiques."
La filiale du groupe La Poste intègre, pour se prémunir de ce risque, "un mécanisme de scellement d'archives et d'attestations de conservation capable de résister aux attaques d'ordinateurs quantiques."
Docaposte note en effet que plusieurs "aspects fonctionnels" de sa technologie d'archivage présentent un risque. Le chaînage des empreintes des documents ? Il "peut résister sous certaines conditions."

Docaposte passe à l'hybride pour résister
En revanche, "le cachet électronique utilisé pour sceller l'archive serait lui particulièrement vulnérable", reconnaît l'éditeur. Pour y remédier, l'application Arkhineo embarque une nouvelle option.
Celle-ci consiste à fournir des preuves d'archivage de type hybrides.
Cela signifie concrètement que l'application peut à la fois fournir une preuve « pré-quantique » classique et une preuve « post-quantique ».
"Cette dernière ne perturbera pas les outils de validation existants, mais viendra garantir la robustesse de la preuve lorsque les ordinateurs quantiques deviendront accessibles. La démonstration d'intégrité, d'antériorité et de traçabilité d'un document, de même que sa confidentialité, ne pourront ainsi pas être remises en cause", affirme Docaposte.
L'éditeur rappelle que le modèle hybride est celui préconisé par l'Anssi en première phase de transition. Le Français s'appuie en outre sur les travaux du NIST (National Institute of Standards and Technology) et "l'un des trois algorithmes de signatures préconisés."

Le nouvel outil d'IA "magique" d'eBay rédige des descriptions de produits à partir d'une simple photo



TECHNOLOGIE : Il vous suffit de télécharger une photo et l'intelligence artificielle d'eBay s'occupe du reste. Voici comment.
Les sites de vente en ligne d'articles d'occasion sont un excellent moyen de se débarrasser des objets dont on ne veut plus, tout en gagnant de l'argent. Cependant, la mise en vente d'un objet peut représenter beaucoup de travail. Et le nouvel outil d'intelligence artificielle d'eBay peut vous faciliter la tâche. eBay a annoncé son nouvel outil de référencement produit, qui utilise l'IA pour générer automatiquement une description de produit à partir d'une simple photo.
Il suffit à l'utilisateur de prendre une photo pour que l'IA remplisse les informations relatives à l'article, y compris les titres, les descriptions, les dates de sortie du produit et les sous-catégories. L'IA propose même un prix et des frais d'expédition pour l'article.

Pour l'instant uniquement sous iOS
Cet outil sera disponible dans l'application eBay pour les utilisateurs iOS uniquement. Toutefois, dans son billet de blog, l'entreprise indique être impatiente de proposer bientôt cette fonctionnalité à tous.
Lors d'une première version, cet outil de référencement magique prenait un titre saisi par l'utilisateur et le convertissait en description de produit. Cette première version a suscité des réactions positives, selon le billet de blog, puisque 30 % des vendeurs américains utilisant l'application ont essayé la fonction au moins une fois par jour, et que plus de 95 % des utilisateurs qui l'ont essayée ont choisi d'utiliser les descriptions générées par l'IA.
L'objectif de ces assistants d'IA générative est d'éliminer certaines contraintes qui empêchent les gens de mettre des articles en vente. Comme le fait de ne pas savoir par où commencer. "Cela répond à ce que nous appelons le problème du "démarrage depuis zéro", où les vendeurs débutants peuvent se sentir submergés par la quantité d'informations nécessaires pour créer une description compétitive", a déclaré eBay dans le billet de blog. "Avec l'IA, il n'est pas nécessaire de commencer depuis zéro : dès que vous êtes prêt à vendre, votre annonce est prête à être publiée".

Comment ça marche pour de vrai
Ayant récemment mis en vente des produits sur des sites d'occasion pour faire de la place dans mon armoire, j'ai été intriguée par cette fonctionnalité et j'ai décidé de la tester.
J'ai dû télécharger l'application, créer un compte et commencer une liste. Pour la photo du produit, j'ai pris une photo de mon Hydroflask. Ensuite, pour la description, j'ai cliqué sur l'option AI-automatique et j'ai été impressionné par les résultats.
Cette bouteille d'eau Hydro Flask est un compagnon fiable pour vos aventures en plein air. Fabriquée avec des matériaux de haute qualité, elle garantit que votre boisson reste froide ou chaude pendant des heures. Elle est dotée d'un couvercle sécurisé pour éviter les fuites et les déversements, ce qui la rend parfaite pour les randonnées, le camping ou tout simplement pour un usage quotidien.
Avec son design élégant et sa construction durable, cette bouteille d'eau est un must pour tous ceux qui aiment les activités de plein air. Elle est disponible dans une variété de couleurs et porte le logo Hydro Flask sur le devant. Que vous soyez randonneur, campeur ou simplement à la recherche d'une bouteille d'eau fiable, cette gourde Hydro Flask répondra à vos besoins.

ETATS-UNIS : UN ENFANT DE 6 ANS NON ACCOMPAGNÉ



Alors qu'il devait rejoindre sa grand-mère pour fêter Noël, un enfant américain de 6 ans a été placé dans le mauvais avion et a atterri dans une ville à 260 kilomètres. Panique à bord. Aux Etats-Unis, une compagnie aérienne a embarqué un garçon de 6 ans dans le mauvais avion. Un scénario qui n'est pas sans rappelé celui du film «Maman j'ai encore raté l'avion».

L'enfant, qui devait rejoindre sa grand-mère pour célébrer le réveillon de Noël, a embarqué à l'aéroport international de Philadelphie et devait rejoindre Fort Myers, une ville du sud-ouest de la Floride. Il a finalement atterri à Orlando... Environ 260 kilomètres plus loin. Il voyageait avec la compagnie Spirit Airlines et n'était pas accompagné par un membre de sa famille. Selon la compagnie, il était néanmoins «toujours sous la garde et la supervision d'un membre de l'équipe Spirit».

UNE ENQUÊTE INTERNE OUVERTE

La compagnie s'est rapidement excusée auprès de la famille de l'enfant : «Dès que nous avons découvert l'erreur, nous avons pris des mesures immédiates pour communiquer avec la famille», a-t-elle déclaré dans un communiqué publié samedi.

«Nous prenons au sérieux la sécurité et la responsabilité de transporter tous nos invités et menons une enquête interne», a ajouté Spirit Airlines. Interrogée par WINK-TV, une chaîne locale, la grand-mère du jeune garçon, Maria Ramos, a fait part de sa colère : «Je veux qu'ils m'appellent et qu'ils me disent comment mon petit-fils s'est retrouvé à Orlando. Comment cela s'est-il passé ? L'ont-ils fait descendre de l'avion ? Cette histoire n'est pas sans rappeler celle de Kevin McCallister, personnage du cèlèbre film «Maman j'ai encore raté l'avion» (1992) et interprété par l'acteur Macaulay Culkin. En effet, dans cette suite de «Maman j'ai raté l'avion», Kevin a lui aussi embarqué dans le mauvais avion, là-encore en pleine période de Noël, alors qu'il devait rejoindre la Floride avec ses parents. Une similitude qui a tout de même amusé certains internautes sur X, sous le tweet du journaliste Philipp Lewis.

Une médaille d'or olympique est composée de 98,9% d'argent !

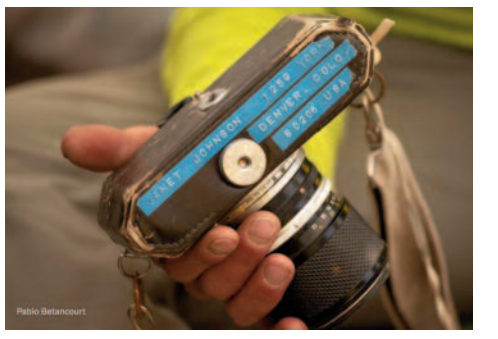
GAGNER une médaille d'or olympique est le rêve de tout athlète, en effet, la valeur symbolique de cette médaille est inestimable. Mais, quel est son vrai prix et de quoi est-elle réellement composée ?

Les médailles d'or des jeux Olympiques de Rio de Janeiro 2016 pèsent 500 grammes est sont composées principalement d'argent avec 494 grammes de ce métal contre seulement six grammes d'or. La reine des médailles olympiques ne coûte que 600 dollars, soit environ 537 euros, cependant, chaque athlète, vainqueur de cette médaille, reçoit une prime de 50 000 euros.

LE SAVIEZ VOUS
J Indépendant







La caméra de deux alpinistes mystérieusement disparus retrouvée 50 ans après: accident ou meurtre sordide?

En 1973, huit Américains et deux Argentins ont entrepris une expédition au sommet de la mythique montagne Aconcagua en Argentine.

Les membres du groupe étaient tous des grimpeurs aguerris et extrêmement bien préparés. Rien ne laissait présager le drame qui les attendait à quelques mètres seulement du sommet. Pourtant, deux aventuriers, Janet Johnson et John Cooper, ne sont jamais revenus de leur ascension mortelle et les circonstances qui entourent l'incident demeurent voilées de mystère.

Janet Johnson, 36 ans, était sans aucun doute la grimpeuse la plus expérimentée du groupe. Elle a été aperçue vivante pour la dernière fois alors qu'elle s'élançait sur un flan de glace. La jeune femme, qui travaillait comme bibliothécaire, avait déjà triomphé de plusieurs sommets mythiques tels que le Kilimandjaro, le Mont Fuji, le Mont Blanc et le Cervin, entre autres. John Cooper, 35 ans, était quant à lui ingénieur à la NASA et avait participé aux missions Apollo sur la lune. Leurs corps ont été retrouvés, gelés, gisant à quelques mètres l'un de l'autre, dans des circonstances qui laissent planer le doute quant aux circonstances réelles de "l'accident".

Des circonstances mystérieuses

Plusieurs difficultés se sont présentée au groupe de grimpeurs au cours de l'ascension. En raisons des conditions, plusieurs membres de l'expédition ont pris la décision de rester au camp de base, de sorte que l'équipe s'est, à un moment, retrouvée sans chef ni vice-chef d'expédition.

Le médecin, l'interprète et le guide local manquaient également. Tous ont préféré jouer la sécurité et se retirer de l'aventure pour privilégier le confort du campement. Seuls John Cooper, Janet Johnson et deux américains décidèrent de poursuivre l'ascension. Les quatre aventuriers se connaissaient à peine. Et aucun d'entre eux n'avait jamais grimpé à une telle altitude. Janet Johnson et John Cooper étaient particulièrement déterminés à atteindre le sommet. Mais malgré leur ambition, ils n'y sont jamais parvenus.

À l'époque, l'Aconcagua ne disposait que d'installations rudimentaires. Les alpinistes n'avaient pas de traceurs GPS ni aucun moyen de communiquer avec le camp de base. Les Américains qui avaient décidé de poursuivre l'expédition n'avaient emporté avec eux qu'une paire de jumelles et une fusée éclairante. La montagne était pratiquement déserte et, en cas de problème, personne ne pouvait leur venir en aide en dehors des membres du groupe qui les attendaient en aval.

La suite est une histoire tragique, digne d'un scénario Hollywoodien.

Ce qui s'est réellement passé durant l'ascension est un mystère, et les circonstances qui ont conduit à la mort des deux grimpeurs demeurent une énigme qui tient le monde de l'alpinisme en haleine depuis près de 50 ans.

Soupçons

Lorsque les membres de l'expédition ont appris la disparition et la mort des deux alpinistes, des soupçons se sont rapidement portés sur les circonstances exactes de l'incident. Les deux américains qui avaient survécu à l'expédition ont fait des déclarations contradictoires avant de rentrer précipitamment aux États-Unis. Au vu du caractère sordide de l'affaire, un juge local a immédiatement exigé l'ouverture d'une enquête afin de déterminer s'il s'agissait d'un acte criminel. Durant trois ans, les corps gelés des deux aventuriers, abandonnés au sommet de la montagne, ont fait l'objet de recherches acharnées. Jusqu'à un tournant décisif.

Petit à petit, de plus en plus d'indices se sont mis à émerger de la glace. D'abord, un bras gauche qui portait encore une montre en argent avec un cadran bleu fissuré, a été retrouvé dans un état de décomposition avancée.

Ensuite, une première découverte décisive : le corps de John Cooper a été retrouvé. Cependant, la découverte laissa les enquêteurs avec plus de questions que de réponses.

Les blessures constatées sur le corps ne correspondaient pas aux témoignages des deux américains qui avaient survécu. Une fois le corps de John Cooper totalement décongelé, un trou cylindrique a été découvert au niveau son abdomen.

"Il est tombé sur son piolet et s'est blessé", a déclaré l'un des alpinistes aux enquêteurs. Or, la cause du décès officiellement enregistrée faisait plutôt état d'une "contusion cérébrale", c'est-à-dire une fracture du crâne.

En février 1975, moins de trois ans après l'expédition, le corps de Janet Johnson est également retrouvé. Sa dépouille gisait à 20 mètres de l'endroit où celle de de John Cooper avait été découverte. Les alpinistes qui étaient tombés par hasard sur son corps n'arrivaient pas à comprendre comment deux années d'exposition à un froid terrible avaient pu affecter son corps de la sorte. Mais la découverte macabre ne laissait que peu de place aux doutes : l'endroit où elle gisait, la façon dont sont corps était étendu et surtout, la pierre remarquablement grosse qui trônait au milieu de son corps sans vie ne pouvait les conduire qu'à une seule conclusion. Janet Johnson a été assassinée. "Ce n'était pas un accident, quelqu'un l'a attaquée et a essayé de faire croire qu'elle avait dévalé la colline à cause de l'épuisement".

"Ils ont été assassinés"

Le rapport d'autopsie de Janet Johnson indique la même cause de décès que celui de John Cooper : une "contusion cérébrale". Daniel Araujo, qui a participé à l'autopsie à l'époque, a déclaré au New York Times que les médecins étaient tous arrivés à la même conclusion : "Ils ont été assassinés". "Ce type de blessure n'est pas autoinfligé", a-t-il expliqué. En raison de l'instabilité politique en Argentine, la mort des deux alpinistes n'a jamais fait l'objet d'une enquête approfondie. Ce n'est qu'en février 2020 que la caméra de Janet Johnson a refait surface. La découverte aurait dû être déterminante pour l'enquête, mais ce ne fût pas le cas.

Le New York Times a pu mettre la main sur l'appareil et, avec l'accord de la famille, a fait développer les photos. Elles montrent ce que Janet Johnson a vécu au cours de ses dernières heures. Le fait qu'elle ait pris le temps de faire ces clichés prouve également qu'elle était encore capable de prendre des photos nettes et qu'elle marchait, accompagné d'au moins deux autres personnes, jusqu'au sommet de la montagne. Mais c'est tout ce que lesclichés ont pu révéler.

Tragiquement, rien de déterminant pour l'enquête n'a pu être obtenu à partir des images. Ce qui s'est réellement passé au sommet de l'Aconcagua demeure encore aujourd'hui, un mystère. On ne saura probablement jamais quel destin tragique a été réservé aux deux aventuriers. Si vous souhaitez découvrir les clichés de leur mésaventure, vous pouvez les retrouver en plus grand nombre dans l'article du New York Times.

"Vraiment inhabituel dans l'histoire de la Terre" : jamais le niveau de CO2 n'a été aussi élevé depuis 14 millions d'années

Les niveaux actuels de dioxyde de carbone dans l'atmosphère n'ont pas été atteints depuis 14 millions d'années sur Terre, a révélé jeudi 7 décembre une vaste synthèse d'études qui évoque les climats inhospitaliers vers lesquels l'humanité se dirige.



Jamais le niveau de CO2 n'a été aussi élevé depuis 14 millions d'années

Une publication dans la revue Science retrace les niveaux de CO2 – principal gaz à effet de serre – depuis 66 millions d'années avant notre ère jusqu'au réchauffement climatique d'aujourd'hui, et ce, avec une précision inédite.
La dernière fois que l'atmosphère de notre planète contenait la même concentration de CO2 qu'aujourd'hui, soit environ 420 ppm (parties par million), remonte à environ 14 à 16 millions d'années. C'est bien plus longtemps que ce qu'estimaient jusqu'alors les scientifiques (3 à 5 millions d'années).

Climats inconnus pour l'humanité

"Cela nous montre bien à quel point ce que l'on est en train de faire est vraiment, vraiment inhabituel dans l'histoire de la Terre", explique à l'AFP l'autrice principale Baerbel Hoenisch, chercheuse pour l'université Columbia à New York.
Il y a 14 à 16 millions d'années, il n'y avait par exemple au Groenland pas de calotte glaciaire. Or, "notre civilisation est habituée au niveau des mers qu'on connaît actuellement, aux tropiques chauds, aux pôles froids et aux régions tempérées qui bénéficient de nombreuses précipitations", prévient Baerbel Hoenisch.

"Notre espèce (...) n'a évolué que depuis 3 millions d'années. Nous n'avons jamais rien connu de ces climats chauds." Baerbel Hoenisch, université Columbia à New York

Avant la révolution industrielle, la concentration en CO2 de l'atmosphère était d'environ 280 ppm. Celle-ci a augmenté de moitié avec les activités humaines, provoquant une hausse des températures d'environ 1,2 °C.
Et si nos émissions se poursuivent, la concentration pourrait monter à 600 ou 800 ppm, des taux atteints durant l'Eocène (-30 à -40 millions d'années), avant que l'Antarctique ne soit couverte de glace et quand la faune et la flore planétaires étaient bien différentes, avec par exemple d'immenses insectes.

Consensus scientifique

L'étude publiée jeudi dans Science est le résultat de sept années de travail d'un groupe de 80 chercheurs dans 16 pays. Leurs conclusions sont désormais considérées comme un consensus scientifique.
Leur apport ne réside pas dans la collecte de nouvelles données, mais dans un travail de fourmi de réévaluation et synthèse des travaux déjà existants pour les mettre à jour et les classer selon leur fiabilité, ce qui a permis d'utiliser les meilleures données afin de tirer un tableau global.
Pour reconstituer les climats passés, une technique bien connue consiste à récupérer dans les profondeurs des calottes glacières des bulles d'air qui ont emprisonné la composition de l'atmosphère d'alors.
Mais cette technique ne permet de remonter qu'à quelques centaines de milliers d'années en arrière. Pour aller plus loin, il faut passer par des marqueurs indirects. L'étude chimique d'anciennes feuilles, minéraux ou plancton a ainsi permis de déduire la concentration en CO2 de périodes données plus anciennes.

Effets en cascade

Sur les 66 derniers millions d'années, la période la plus chaude que la Terre ait connue remonte à environ 50 millions d'années, avec une concentration en CO2 à 1 600 ppm et des températures 12 °C plus chaudes qu'aujourd'hui. Ces dernières ont baissé lentement jusqu'à il y a 2,5 millions d'années et le temps des âges glaciaires, la concentration de CO2 redescendant jusqu'à 270-280 ppm. Ces niveaux sont restés stables jusqu'à ce que l'humanité ne brûle des énergies fossiles à grande échelle.
Selon l'étude, un doublement du taux de concentration en CO2 réchaufferait progressivement la planète, sur des centaines de milliers d'années, jusqu'à atteindre + 5 à 8 °C, ceci en raison des effets en cascade qu'entraînerait une hausse des températures. Ainsi, la fonte des glaces polaires réduit leur capacité à réfléchir les rayons du soleil, ce qui accélère encore la fonte, etc.
L'étude montre qu'il y a 56 millions d'années, l'atmosphère terrestre a connu une hausse rapide de la concentration de CO2 similaire à celle que l'on connaît aujourd'hui et qui a provoqué des changements massifs dans les écosystèmes et a mis quelque 150 000 ans à se dissiper. "Nous y sommes pour très longtemps, à moins que nous capturions du dioxyde de carbone de l'atmosphère et que nous stoppions nos émissions très bientôt", résume Baerbel Hoenisch.

Océan : la "glace qui brûle" menace de relâcher d'immenses quantités de méthane dans l'atmosphère

UNE NOUVELLE étude dans la revue Nature Geoscience démontre que le changement climatique risque de faire fondre l'hydrate de méthane – parfois surnommé la "glace qui brûle" – présent à l'état solide au fond de l'océan. Sous forme gazeuse, le méthane est un gaz à effet de serre très puissant.
Pendant le confinement, certains se sont plongés dans des tutoriels de cuisine. D'autres se sont mis au sport. Le Professeur Richard Davies de l'Université de Newcastle au Royaume-Uni, lui, s'est replongé dans des images sismiques en 3D du plancher océanique au large de la Mauritanie. Et le moins que l'on puisse dire, c'est que son

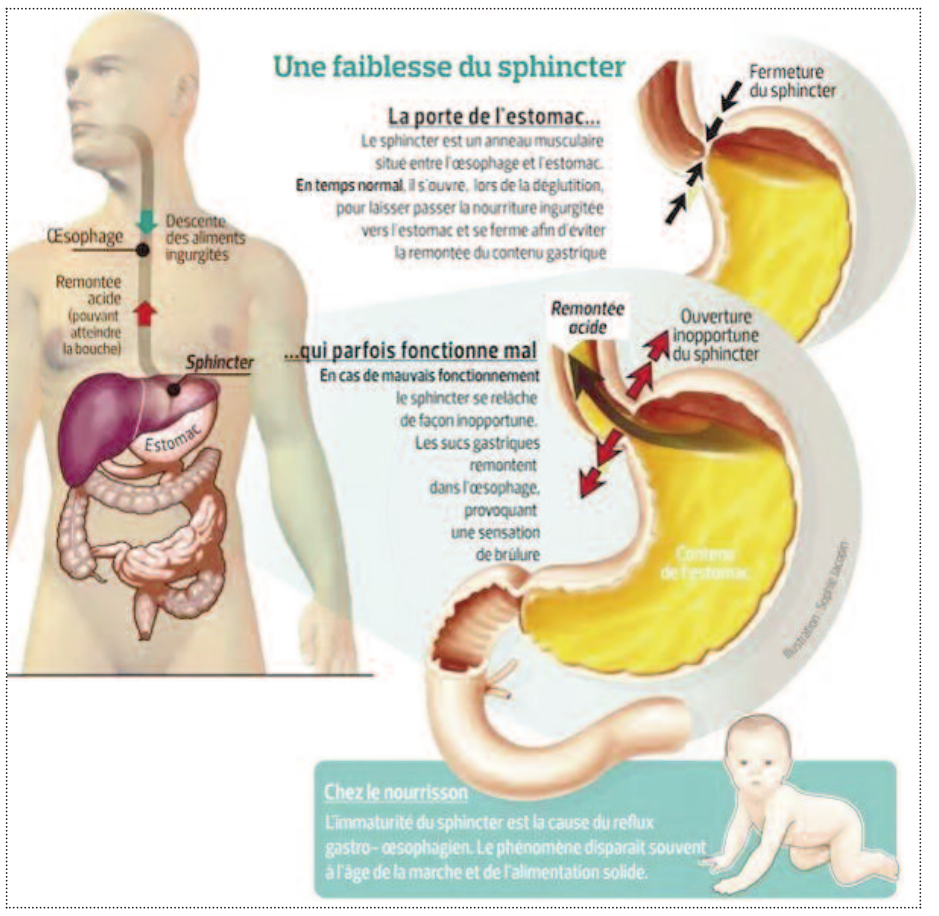


"passe-temps", au moins, s'est avéré utile. "J'ai revu les images des strates situées juste sous le plancher océanique moderne au large de la Mauritanie et je suis tombé sur 23 dépressions ['pockmarks', en anglais]", relate-t-il dans un communiqué. "Nos travaux montrent que ces traces se sont formées lorsque le méthane libéré par les hydrates des parties les plus profondes du talus continental s'est échappé dans l'océan."

Reflux gastro-œsophagien : comment se débarrasser d'un RGO ?

BIEN-ÊTRE

Brûlures, douleurs au thorax, régurgitations... Près d'une personne sur 10 souffre régulièrement de reflux gastro-oesophagien ou RGO. Il s'agit de la remontée involontaire du contenu de l'estomac dans l'œsophage



Le reflux gastro-œsophagien abrégé RGO correspond à la remontée involontaire du contenu de l'estomac dans l'œsophage. 5 à 10 % des adultes souffrent de RGO au quotidien, selon la Société nationale Française de Gastro-Entérologie.

C'est quoi un reflux gastro-oesophagien (RGO) ?

Le reflux gastro-œsophagien est provoqué par un dysfonctionnement du sphincter œsophagien, clapet situé à la jonction de l'œsophage et de l'estomac. En temps normal, le sphincter, véritable valve protectrice, empêche le contenu de l'estomac de remonter dans l'œsophage. Lorsqu'un dysfonctionnement existe, le sphincter peut laisser passer des sucs gastriques de l'estomac vers l'œsophage. "Il y alors une acidité venant de l'estomac qui remonte dans l'œsophage, et entraîne des brûlures et des irritations", explique Olivier Spatzierer, gastro-entérologue et hépatologue. Elle peut être associée à une toux, une angine, une otite, voire des manifestations pulmonaires comme des crises d'asthme". Avec le temps, il peut s'ensuivre des lésions à l'œsophage, car cet organe n'est pas protégé contre l'acidité de l'estomac.

Quels sont les symptômes typiques d'un RGO ?

De nombreuses manifestations peuvent évoquer un reflux gastro-œsophagien. Premièrement, il y a les brûlures d'estomac, soit des brûlures épigastriques qui surviennent lorsque les sucs gastriques remontent vers l'œsophage depuis l'estomac. Elles sont généralement associées à un pyrosis. Il s'agit d'une brûlure survenant en position allongée, se situant derrière le sternum et augmentant d'intensité après les repas.

• Reflux et toux

Les reflux gastro-œsophagiens peuvent entraîner des manifestations ORL : " Un enrouement de la voix, des difficultés à avaler voire une toux et des douleurs pouvant évoquer une angine de poitrine" précise le spécialiste.

• Reflux avec glaire

Avoir un reflux avec glaires n'est pas inquiétant : en effet, lors d'un reflux gastro-œsophagien, le liquide gastrique qui remonte vers la gorge fait aussi augmenter la production de mucus, et donc de glaires.

• Reflux en cas de grossesse

Pendant la grossesse, il y a beaucoup de changements hormonaux dans le corps de la femme. Entre autres," le sphincter est un peu plus ouvert du fait que le ventre un peu plus rond ". De plus, la digestion peut être ralentie à cause de changements hormonaux. "Tout cela fait que, quand l'intérieur de l'œsophage s'ouvre un peu, la capacité de l'acide à remonter est plus importante. On a donc des remontées de liquide jusqu'à l'œsophage, causant des brûlures."

Cela peut être invalidant, pénible et doit être traité. "Il existe des traitements, et un changement d'alimentation peut être bénéfique" : manger de plus petites postions, mais plus fréquemment, bien mastiquer les aliments, et ne pas trop manger ou boire avant le coucher.

• Reflux la nuit

"Les reflux gastro-œsophagiens sont favorisés en position couchée", explique le médecin. De plus, ils peuvent entraîner des atteintes pulmonaires : de l'asthme, voir un essoufflement nocturne pouvant ressembler à une crise d'asthme.

• Reflux chez le bébé

"A cause de l'immaturité du sphincter, il arrive que les nourrissons, de moins de 3 mois généralement, aient des reflux", explique le spécialiste. Ces régurgitations ont souvent lieu après les repas. Une alimentation liquide, des changements de position et une compression de l'abdomen engrangent plus facilement les reflux. "Il faut vérifier qu'il ne s'agit pas d'autre chose, par exemple une œsophagite, qui est bien plus grave." Cette maladie entraîne du sang dans les reflux, une agitation, des pleurs...

Reflux chez le bébé (RGO) : comment le soulager ?

Le RGO (reflux gastro-œsophagien), aussi appelé "régurgitations simples du nourrisson" peut être physiologique ou pathologique s'il est accompagné d'autres symptômes. Comment savoir si mon bébé a des reflux ? Quels sont les traitements ?

Quelles sont les causes d'un RGO ?

Les causes du reflux gastro œsophagien sont en général anatomiques : "Il y a en général un mauvais fonctionnement du sphincter œsophagien inférieur, qui sépare l'œsophage de la région cardiale de l'estomac", indique le spécialiste. Il peut aussi y avoir une hernie hiatale, une hypertension abdominale…

• Stress

Il vaut mieux évitez la tension et le stress qui aggravent les symptômes du reflux. Un sommeil calme et réparateur peut aider à dissiper celui-ci : pour cela, des exercices de respiration profonde associés à un bain chaud peuvent permettre de se relaxer. Faire du sport permet également d'évacuer les tensions et procure un sentiment de bien-être.

• Surpoids

La surcharge graisseuse au niveau abdominale aggrave la pression sur l'estomac et par conséquence les manifestations gastriques. Pour les personnes obèses, il est conseillé de perdre du poids. Il faut savoir aussi que les vêtements et les ceintures trop serrés augmentent la pression sur l'abdomen et favorisent ces reflux.

• Tabac

Le tabac augmente également l'acidité gastrique, il faudrait essayer d'arrêter en cas de reflux gastro-œsophagien.

Quels sont les médicaments à éviter en cas de RGO ?

Certains médicaments peuvent provoquer ou aggraver les symptômes du reflux gastro-œsophagien : l'acétylsalicylique (aspirine) et les anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) sont particulièrement déconseillés. Il vaut mieux consulter son médecin : car d'autres médicaments, comme ceux destinés à traiter l'ostéoporose, sont également déconseillés.

Traitement pour calmer le reflux gastrique

Les médicaments commercialisés en pharmacie sans ordonnance ne doivent pas être pris pendant de longues périodes. Certains médicaments permettent notamment de soulager les personnes présentant des brûlures gastriques. Les antiacides neutralisent le contenu acide de l'estomac. Ce sont des sels (aluminium, calcium, magnésium) qui neutralisent localement l'acidité du contenu de l'estomac. Ils sont à prendre dès le commencement des symptômes du reflux.

Médicaments contre les brûlures d'estomac : à éviter sur le long terme

Les médicaments utilisés pour soulager les brûlures d'estomac, les ulcères et les reflux acides ne doivent pas être pris sur le long terme car ils augmentent le risque de décès prématuré, montre une étude publiée dans le BMJ.

Complications du RGO

"A force d'avoir de l'acidité dans l'œsophage, les parois internes ont des érosions, car elles ne sont pas faites pour supporter une telle acidité, et cela entraîne une inflammation (œsophagite), voire des ulcères", indique Olivier Spatzierer.

"Sans traitement, lorsque l'acidité remonte sur les muqueuses, cela peut entraîner un endo-brachy-œsophage, un rétrécissement du bas de l'œsophage appelé sténose peptique, voire des cancers." Il y a des signes à connaitre : douleurs lors de la déglutition, voix enrouée qui rend difficile la prise de parole, toux sèche et récidivante, douleurs gastriques violentes accompagnées de vomissements, amaigrissement, crachats sanguins etc... Il est indispensable de consulter si les manifestations apparaissent brutalement à partir de l'âge de 50 ans.

Oesophagite : qu'est-ce que c'est ? Comment la soigner ?

L'œsophagite est une inflammation de la muqueuse du bas de l'œsophage. Elle occasionne de vives douleurs, pouvant gêner la déglutition. La plus fréquente est l'oesophagite peptique.

Quoi manger en cas de RGO ?

Pour éviter les reflux, il est préférable de manger lentement dans le calme : prendre le temps de bien mâcher les aliments permet d'éviter une trop forte surcharge de l'estomac. Il est conseillé d'éviter les aliments acides bien sûr, ainsi que les repas trop gras, synonymes de facteurs de risque du reflux. En effet, ces derniers diminuent la puissance du sphincter œsophagien, favorisant le reflux.

Le lait entier, le chocolat, les épices et aromates, les agrumes, la menthe, les oignons, les charcuteries sont déconseillés. "Il faut aussi éviter de se coucher tout de suite après manger, conseille le médecin. Si possible, il faudrait s'incliner un peu pour éviter de faire remonter l'acidité."

Que boire en cas de RGO ?

Il n'est pas conseillé de boire de trop grandes quantité de liquide au cours des repas. Boire une demi-heure environ avant les repas permet aux repas d'occuper moins de place dans l'estomac. Les boissons gazeuses sont à éviter en raison des ballonnements qu'elles peuvent provoquer, facteurs d'aggravation d'un reflux gastro-œsophagien. Les boissons alcoolisées, telles que le vin, la bière ou les alcools forts contribuent au relâchement du sphincter œsophagien et aggravent ainsi le risque de reflux. Lorsque ces boissons sont consommées à jeun, c'est-à-dire avec l'estomac vide, les risques de reflux s'aggravent. Enfin, il faut éviter aussi le café et le thé, car ils favorisent le relâchement du sphincter de l'œsophage, à l'origine des manifestations du reflux et irritent la muqueuse de l'œsophage.

A retenir

► Le reflux gastro-œsophagien est provoqué par un dysfonctionnement du sphincter œsophagien.

► Il vaut mieux évitez la tension et le stress qui aggravent les symptômes du reflux.

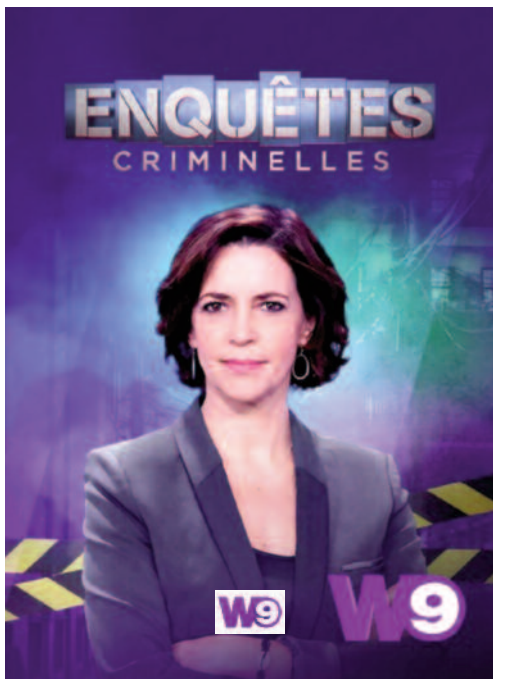
► Les médicaments commercialisés en pharmacie sans ordonnance ne doivent pas être pris pendant de longues périodes.

► Le lait entier, le chocolat, les épices et aromates, les agrumes, la menthe, les oignons, les charcuteries sont déconseillés.







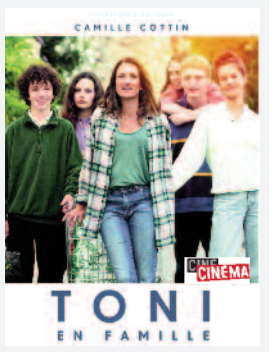




JEUNE INDEPENDANT









télévision

PROGRAMME DU JOUR

20h55 Série de suspense Etats-Unis , 2020 — TF1
L'affaire Jacob Barber

21h00 Téléfilm policier France ,2023 — France 2
Tout le monde ment 2

20h55 Jeu France 2024 — M6
Top chef Saison 15

20h55 Football : Ligue des champions — CANAL+
Atlético Madrid / Inter Milan

20h55 Magazine de société — W9
France
Enquêtes criminelles

21h00 Cinéma Thriller — CINE + FRISSON
États-Unis - 1995
Seven

21h05 Film d'action — 6ter
États-Unis, 2003
Hulk

20h50 Comédie France ,2022 — CINE + PREMIER
Reste un peu

21h00 Série policière — C8
Mongeville

20h50 Comédie dramatique France,2023 — CINE + CINEMA
Toni en famille

21h00 Film fantastique — CINE + FAMIZ
Italie - France 2014
Le garçon invisible

21h00 Comédie — TMC
France ,2011
Les Tuche

19h00 la chaine CANAL+ SERIES



Série dramatique Etats-Unis, 2024
Saison 2 Épisode 3/4

Feud

Après le succès de son ouvrage "De sang froid" Truman Capote fait l'objet d'un documentaire portrait en 1966 réalisé par les frères Maysles. Ils évoque l'ascension sociale et littéraire de l'écrivain. A cet époque, il noue une amitié profonde avec Babe Paley. Slim Keith, Cornelia Guest et Lee Radziwill constituent également le groupe de connaissances dont l'homme de lettres se sert pour évoluer dans la haute société new-yorkaise.

22h45

Nature France 2022
Saison 1 Épisode 1/2

L'épopée joyeuse

Yann Bucaille, chef d'entreprise, a choisi de placer l'inclusion au centre de son projet. En 2017, à Rennes, il ouvre son premier "Café Joyeux", employant des personnes autistes ou en situation de handicap, d'habitude mises au ban de la société.

HORAIRES DES PRIÈRES

	Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
ANNABA	05:09	12:38	16:00	18:35	19:59
CONSTANTINE	05:14	12:43	16:05	18:40	20:03
ALGER	05:28	12:57	16:20	18:54	20:17
OUARGLA	05:23	12:48	16:12	18:46	20:04
CHLEF	05:35	13:04	16:26	19:01	20:24
MOSTAGANEM	05:40	13:09	16:31	19:05	20:28
ORAN	05:43	13:12	16:35	19:09	20:31

LE JEUNE INDÉPENDANT

N° 7841 — MERCREDI 13 MARS 2024

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

Meteo

	Maximales	Minimales
Alger	18°	9°
Oran	18°	8°
Constantine	19°	2°
Ouargla	23°	8°

LE PAPE DEMANDE À KIEV DE NÉGOCIER

AVEU D'ÉCHEC DE L'OTAN EN UKRAINE

Est-ce le chant de cygne pour l'Ukraine ? Tout porte à le croire. L'armée russe a littéralement décimé ce qui était qualifié auparavant d'armée ukrainienne, Zelensky qui peine à mobiliser ce qui lui reste comme chair à canon, c'est-à-dire les hommes de son pays, mais aussi qui n'arrive plus à mobiliser l'opinion publique occidentale et se trouve ainsi aux abois, Washington qui entame l'année électorale avec un Donald Trump plus que jamais décidé à en finir avec ce conflit et dont les Républicains au Congrès trainent la patte pour accorder une nouvelle aide financière à l'Ukraine. C'est dire que la question ukrainienne semble avoir été relégué au rang de conflit périphérique à la lumière du génocide sioniste dans la bande de Ghaza.



Zelensky peine à mobiliser sa chair à canon.

Et c'est justement ce moment qu'à choisi le président français Emmanuel Macron pour évoquer, fin février, la possibilité d'envoyer des troupes françaises aux côtés de celles de l'Otan combattre directement en Ukraine, au nom de «il ne faut pas que la Russie gagne». En effet, lors du sommet de Paris, le 26 février dernier, consacré à l'Ukraine, le président français avait insisté sur une nécessaire présence militaire directe de l'alliance atlantique sur le terrain.

«Nous sommes à coup sûr au moment d'un sursaut qui est nécessaire de notre part à tous», avait lancé Macron à l'ouverture de ce sommet devant plusieurs chefs d'Etat et de gouvernement européens, dont le chancelier allemand, Olaf Scholz, les présidents polonais, Andrzej Duda, et slovaque, Robert Fico, ainsi que le chef de la diplomatie britannique, David Cameron, et des représentants américain et canadien. Pour autant, «nous avons la conviction que la défaite de la Russie est indispensable à la sécurité et à la stabilité en Europe», a-t-il énoncé.

A ce propos, le journal américain en ligne Politico croit savoir que Paris cherche à créer une alliance de pays pour envoyer des forces armées en Ukraine, tout en forçant la main à ses partenaires au sein de l'Otan. Là, Politico note que la plupart des pays européens, dont l'Allemagne, la République tchèque et la Pologne, ont réagi négativement à la perspective d'envoyer des soldats en Ukraine. Dans le même temps, l'Estonie, la Lettonie et la Lituanie se sont plus ouvertes à cette idée, pour des raisons historiques liées à leurs relations tumultueuses avec la Russie.

Même fin de non-recevoir a été signifiée par Washington. «Le président Biden a été clair sur le fait que les Etats-Unis n'enverront pas de soldats combattre en Ukraine», a déclaré Adrienne Watson, porte-parole adjointe du Conseil de sécurité nationale (NSC). Joe Biden estime que «le chemin de la victoire» passera par une aide militaire pour l'instant bloquée par le Congrès, a-t-elle ajouté.

A Moscou, le porte-parole du Kremlin a prévenu qu'envoyer des troupes en Ukraine ne serait «pas dans l'intérêt» des Occidentaux. «Ce n'est absolument pas dans l'intérêt de ces pays. Ils doivent en être conscients», a déclaré Dmitri Peskov à des journalistes, jugeant que le simple fait d'évoquer cette possibilité constituait «un nouvel élément très important» dans le conflit. Interrogé sur le risque d'un conflit direct entre l'Otan et la Russie, en cas de présence militaire en Ukraine, le porte-parole du Kremlin a répondu que «dans ce cas, nous ne devrions pas parler de probabilité, mais d'inévitabilité».

Cependant, mise dans un contexte plus global, la sortie de Macron sur l'Ukraine peut être interprétée comme une préparation psychologique de l'opinion française et surtout internationale à la défaite de Kiev. En effet, Paris sous-entend que tout ce qui a été fait et consenti pour aider les Ukrainiens dans une soi-disant contre-offensive n'a pas été efficace. Ni les aides militaires et encore moins les enveloppes financières allouées n'ont eu les effets escomptés. Côté américain, l'une des plus grandes sponsors et soutiens du régime de Kiev, Victoria Nuland, sous-secrétaire d'Etat, a annoncé la semaine dernière son départ de son poste. Celle qui était à la manœuvre et de tous les coups tordus depuis le putsch de Maïdan en 2014, semble tirer les conclusions de l'échec de la stratégie qu'elle a contribué à mettre en place. Et elle a payé de sa personne et de son poste.

Autre indice, dans un entretien à la chaine suisse RSI, le pape François n'a pas été par quatre chemins : «N'ayez pas honte de négocier avant que la situation n'empire», a-t-il déclaré. «Le mot 'négociation' est audacieux. Quand vous voyez que vous êtes vaincu, que les choses vont mal, vous devez avoir le courage de négocier. Vous avez honte, mais si vous agissez autrement, combien de morts cela apportera-t-il ?», a-t-il asséné. Ces propos ne souffrent d'aucunes ambigüités : le souverain pontife a dit tout haut ce que tout le monde pense tout bas.

L'EFFET TRUMP

D'autres paramètres sont à prendre en considération. Il y a d'abord l'effet Trump. L'ancien président et candidat à la présidentielle américaine ne cache pas son agacement face à la question ukrainienne. «Nous devons être extrêmement prudents pour ne pas déclencher une troisième guerre mondiale. Je ne laisserai pas cela se produire, mais nous en sommes proches maintenant à cause du désordre créé par Biden», a-t-il déclaré récemment dans un meeting électoral. D'ailleurs, Trump a ajouté que s'il avait été à la tête de la Maison Blanche, les conflits en Ukraine et à Ghaza auraient été évités. Selon lui, à l'époque les États-Unis étaient un «pays respecté», mais actuellement, les pays n'écoutent plus Washington. C'est dû selon lui à l'incurie de l'administration Biden.

Ensuite, la prochaine réunion du groupe de contact sur l'Ukraine, le 19 mars, à la base aérienne américaine de Ramstein en Allemagne. Présidée par le chef du Pentagone, Lloyd Austin, cette réunion verra la participation des ministres de la Défense des pays du groupe qui ont été invités pour discuter de la crise ukrainienne et des problèmes de sécurité affectant les États-Unis et leurs alliés, rapporte l'agence de presse DPA. Trois points méritent d'être retenus : l'avancée de l'armée russe hypothèque toute victoire supposée des Ukrainiens, l'impossibilité pour le régime de Zelensky de trouver des effectifs pour combler les pertes subies, et la question des missiles Taurus entre le trio Allemagne, Grande-Bretagne et Ukraine.

Il y a enfin la question de la reconstruction de ce pays. Les dirigeants occidentaux estiment que celle-ci coûtera plus de mille milliards de dollars, a rapporté Bloomberg, citant des données de la Banque européenne d'investissement. Le document indique que les entreprises étrangères renforcent leur présence locale dans l'espoir d'obtenir des contrats lucratifs à l'avenir, car la reconstruction de l'Ukraine constitue l'opportunité d'investissement la plus importante depuis la Seconde Guerre mondiale.

Tout plaide donc pour un lâchage spectaculaire par les Occidentaux de leur allié Zelensky, comptable devant l'histoire de la ruine de son pays.

D'ailleurs, ce sont les Ukrainiens en premier qui se rendent compte de la vacuité du personnage. Des échanges entre les «spécialistes hautement qualifiés» ukrainiens «discutent sérieusement sur les modalités de renverser le gouvernement actuel et le commandement de l'armée», a révélé une source des forces de sécurité russe à Sputnik. De toute évidence, ils préfèrent l'ex-commandant de l'armée, Valéri Zaloujny, limogé début février. «Si les militaires ne se lèvent pas pour défendre Zaloujny, ce rat (Zelensky, ndlr) va torpiller tout le monde. Démolissons ce rat vert et mettons Zaloujny !», appelle un militaire dans un message vocal intercepté par les Russes.

Les prochaines semaines seront riches en rebondissements, et la question ukrainienne trouvera son épilogue autour d'une table de négociation à laquelle les Occidentaux vont obliger les Ukrainiens à s'assoir pour négocier une reddition.

Mahmoud Benmostefa