

PROMOTION DE LA JEUNESSE

TEBBOUNE MONTRE LA VOIE

Page 24

LE JEUNE
INDÉPENDANT
N° 8438 MARDI 10 MARS 2026
www.jeune-independant.net direction@jeune-independant.net



PARTIS POLITIQUES

L'APN SCELLE LES NOUVELLES RÈGLES DU JEU

Après des débats intenses, les députés ont adopté le projet de loi organique relatif aux partis politiques. Entre moralisation de la vie publique, interdiction de l'argent sale et rajeunissement des cadres, le texte marque un tournant décisif dans la refonte du paysage partisan national. Page 3



LE PÉTROLE FRÔLE LES 120 DOLLARS

Enlisement au Moyen-Orient

Page 4

MARCHÉS DE PROXIMITÉ AU RAMADAN

Entre réclame et gaspillage

Page 5

LIGUE 1 MOBILIS

LE CSC TIENT L'USMA EN ÉCHEC

Page 10

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

LEADERSHIP AU FÉMININ

Elles mènent la danse du progrès

Les femmes algériennes ont été célébrées, avant-hier soir à Alger, à l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes. Lors d'une cérémonie organisée sous le haut patronage du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, des figures de la politique, de la science, du sport, de l'artisanat et de la culture ont été distinguées par le Premier ministre, Sifi Ghrieb, pour leur contribution majeure au développement national et au rayonnement de la société.

Placée sous le slogan « La femme algérienne : excellence et leadership », cette cérémonie de prestige a rassemblé ministres, hauts responsables de l'Etat, moudjahidate, représentantes d'associations et organisations œuvrant pour la promotion de la femme et de la famille, ainsi que des personnalités du monde artistique et sportif. Elle illustre l'attention particulière que porte le président de la République à la valorisation de la femme et à son rôle central dans l'édification et la consolidation du développement national.

La ministre de la Solidarité nationale, de la Famille et de la Condition de la femme, Soraya Mouloudji, a souligné, dans son allocution, le rôle essentiel de la femme algérienne dans tous les aspects de la vie nationale. « En ce lieu chargé de symboles et en ce mois sacré qui nous invite à la réflexion et au recueillement, c'est avec une profonde émotion que nous célébrons ce soir les femmes algériennes, véritables piliers de notre société et actrices essentielles du développement durable de notre pays », a-t-elle déclaré. Elle a précisé que « la femme algérienne a, au fil de l'histoire, démontré sa force, sa détermination et sa capacité à relever les défis. Les acquis constitutionnels ont consolidé sa place dans l'espace politique, lui permettant d'accéder à des responsabilités ministérielles, à des fonctions de direction et à des postes de décision dans tous les secteurs, y compris dans les domaines civil et militaire ».

Mme Mouloudji a également souligné le rôle déterminant des femmes au-delà de la sphère politique, affirmant que « nos compatriotes se distinguent également dans le domaine économique, à travers notamment le Programme national d'insertion économique des femmes rurales et des femmes au foyer, qui leur permet de participer activement à la prospérité du pays. Ce soir, nous rendons hommage à toutes celles qui, hier comme aujourd'hui, ont lutté pour la liberté et l'indépendance de notre nation. Leur courage et leurs sacrifices continuent d'inspirer les générations futures ».


Une cérémonie prestigieuse.

Elle a aussi rappelé que le succès et l'excellence dont témoignent aujourd'hui les femmes algériennes dans tous les domaines ne sont que le reflet de leur volonté, de leur engagement et de leur foi sincère au service de notre nation et de notre peuple.

Par ailleurs, Soraya Mouloudji a relevé que « le succès et l'excellence dont témoignent aujourd'hui les femmes algériennes dans tous les domaines ne sont que le reflet de leur volonté, de leur engagement et de leur foi sincère au service de notre nation et de notre peuple ».

DES FEMMES D'EXCEPTION MISES À L'HONNEUR

Cette cérémonie a été l'occasion de distinguer des Algériennes dont les parcours exemplaires inspirent les générations actuelles et futures. Dans le domaine de la défense et de la sécurité, Karima Seddiki, général au ministère de la Défense nationale, et Rachida Kebsi, inspectrice principale à la Direction générale des Douanes, ont été récompensées pour leur engagement et leur sens des responsabilités. L'héritage de courage et de bravoure est également rappelé avec Fatima-Zohra Benbraham, avocate et fille de chahid.

La recherche scientifique et l'innovation ont été largement mises à l'honneur. Hassiba Tali Maamar, professeure hospitalo-universitaire et spécialiste en microbiologie médicale, ainsi que Zoubida Maâmria, écrivaine et romancière, ont été distinguées pour leurs contributions majeures à la connaissance et à la culture. Le monde médiatique était représenté par Hafida Rezig, journaliste à la Télévision algérienne, symbole de l'importance de la voix féminine dans la société et l'information.

L'artisanat, l'agriculture et l'innovation sociale ont également trouvé leur place dans cette célébration. Nawal Sinaoui, agricultrice spécialisée dans l'agriculture biologique et la valorisation des plantes médicinales, Sabrina Kechir, ingénieure des mines et responsable des opérations de dynamitage pour le projet ferroviaire de Gara Djebilet, et Sadika Amamri, artisane renommée dans la confection du tapis de Babar, ont été récompensées pour leur talent et leur engagement, reconnus à l'échelle nationale et internationale.

Le sport féminin a été célébré avec éclat. Lynda Hamri, championne de saut en longueur, et Ichrak Chaïb, championne de boxe, incarnent l'excellence et le dépassement de soi, à la fois sur la scène nationale et internationale.

Le monde artistique et social n'a pas été en reste. Aïcha Beldjilali, innovatrice dans la prise en charge des personnes âgées et des personnes à besoins spécifiques, et Fadila Hachemaoui, grande comédienne de théâtre, ont été honorées pour leur créativité et leur impact sur la société.

Meriem D.

CHANEGRIHA À L'OCCASION DU 8 MARS :

«Toutes les portes ouvertes aux femmes»

LE GÉNÉRAL d'armée Saïd Chanegriha, ministre délégué auprès du ministre de la Défense nationale et chef d'état-major de l'Armée nationale populaire (ANP), a présidé, avant-hier soir au Cercle national de l'armée, une cérémonie organisée à l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes, au cours de laquelle il a célébré la bravoure des femmes algériennes et leur apport dans l'édification de la nation.

Dans le cadre de la Journée du 8 mars, une cérémonie d'iftar a été organisée en l'honneur des personnels féminins, militaires et civils, ainsi que des cadres féminins appartenant aux corps constitués du ministère de la Défense nationale, a-t-on appris d'un communiqué diffusé par ledit département ministériel. Il est, en outre, indiqué que plusieurs hauts responsables militaires et cadres du ministère ont pris part à cette cérémonie au Cercle national de l'armée.

En cette circonstance particulière, le chef d'état-major Saïd Chanegriha a déclaré que l'ANP déploie des efforts pour faciliter l'accès des femmes aux différentes responsabilités et spécialités au sein de l'institution. « Nous avons veillé, au sein de l'ANP, à ouvrir toutes les portes pour les femmes, qu'elles soient militaires ou civiles, de manière à leur permettre d'accéder aux grades supérieurs et d'investir de nouvelles spécialités militaires, à l'exemple de l'aviation, le parachutisme, les bâtiments de guerre, le motocyclisme au niveau des unités de sécurité routière, relevant de la Gendarmerie nationale, et même d'exercer au sein des unités du corps de bataille et des unités de combat », a-t-il affirmé. De plus, le chef d'état-major de l'ANP a rendu hommage à la bravoure des femmes algériennes face aux moments difficiles. « Enfin, je ne manquerai pas cette heureuse occasion pour rendre un vibrant hommage à la bravoure de la femme algérienne, qui s'est dressée fièrement face au colonialisme dans les différentes phases de l'histoire, qui a confronté, avec un courage sans égal, le terrorisme barbare, et contribué à la mise en échec de son dessein obscurantiste », a-t-il souligné. « Tout comme je valorise grandement le rôle de la femme algérienne dans la société, en ce sens que c'est bien elle qui hérite et transmet en héritage l'amour de la patrie et la fierté d'y appartenir, ainsi que la fidélité aux sacrifices de nos valeureux martyrs et à leur message éternel », a-t-il relevé. Par ailleurs, « en cette agréable occasion, il me plaît de transmettre aux personnels militaires et civils les vœux de Monsieur le Président de la République, chef suprême des Forces armées, ministre de la Défense nationale qui, grâce à sa politique avisée, l'impact de la participation de la femme est aujourd'hui visible sur le terrain, du fait de sa contribution à l'essor de l'Algérie nouvelle, triomphante et émergente », a transmis le général Saïd Chanegriha. Selon le communiqué, la cérémonie s'est achevée par la remise de présents symboliques à plusieurs personnels féminins. Le général d'armée les a encouragées à « poursuivre leurs efforts avec persévérance et leur a souhaité pleine réussite dans leurs carrières professionnelles ».

Khalil A.

FEMMES DE TIZI OUZOU

Contribution, courage et engagement salués

À L'OCCASION de la célébration de la Journée internationale de la femme, les autorités de la wilaya de Tizi Ouzou ont organisé une cérémonie de reconnaissance en l'honneur des femmes exerçant dans différents secteurs administratifs et sécuritaires. La cérémonie, tenue au siège de la wilaya, a été présidée par le wali, Abou Bakkar Essedik Boucetta, et s'est déroulée en présence du vice-président de l'Assemblée populaire de wilaya, de l'inspecteur général de la wilaya, du directeur de la réglementation et des affaires générales ainsi que du chef de cabinet de la wilaya. Dans une allocution prononcée à cette occasion, le wali a salué le rôle « pionnier » de la femme algérienne dans plusieurs domaines, notamment l'éducation, l'enseignement supérieur et la recherche scientifique, la justice, la santé et les collectivités locales. Il a également souligné sa contribution dans divers secteurs et sa participation à la réalisation de projets d'envergure au niveau national.

Abou Bakkar Essedik Boucetta a par ailleurs rappelé que cette journée constitue une opportunité de mettre en lumière la contribution, non des moindres, de la femme algérienne dans la construction et l'édification du pays, sans oublier de souligner son engagement historique durant la lutte de libération nationale. La cérémonie s'est conclue par la remise d'attestations et d'hommages symboliques à plusieurs femmes issues de différents secteurs d'activités. Notons enfin que le wali a saisi cette occasion pour adresser ses félicitations aux femmes de la wilaya de Tizi Ouzou et, plus largement, à l'ensemble des femmes algériennes, leur souhaitant réussite et succès dans leurs parcours professionnels.

De notre bureau, Saïd Tissegouine

LOI SUR LES PARTIS ET DÉCOUPAGE

Le quitus des députés

Les députés ont adopté, hier, la loi organique relative aux partis politiques. Ce texte a mis plusieurs mois avant d'être finalisé par le gouvernement et les députés, en raison des réserves émises par les partis politiques sur certaines dispositions.

Il a été d'ailleurs enrichi par des propositions émanant des formations politiques, qui ont été reçues et écoutées d'abord par l'Exécutif et ensuite au niveau de l'APN. Le FLN, le RND, le MSP, El-Bina, Moustakbel, le PT, le FFS et une vingtaine de partis ont été entendus par la commission spécialisée de l'APN dans le cadre de ses consultations.

Près de 60 amendements ont été déposés ensuite par les députés sur la mouture, avant que la commission spécialisée n'en valide qu'une douzaine seulement.

L'adoption de cette loi intervient à quelques semaines du début des élections législatives, qui auront lieu avant l'été et qui seront suivies par des élections locales, probablement en automne prochain.

Adopté, le texte final introduit plusieurs nouvelles mesures destinées à élargir les domaines de contribution des partis politiques à la vie publique, notamment à travers leur participation à la mise en œuvre de la politique générale du gouvernement et la formulation de propositions et d'avis sur diverses questions, dont l'élaboration des politiques publiques.

Selon les termes du préambule, ce projet de loi organique vise à renforcer le principe du pluralisme politique consacré par la Constitution et à enrichir les dispositions encadrant la création des partis politiques. Il consacre également le principe de transparence dans la gestion financière, afin de contribuer à la lutte contre les différentes formes de corruption dans la vie politique.

Parmi les grandes nouveautés de cette loi, il faut citer l'interdiction faite aux partis de boycotter deux scrutins de suite, sous peine de dissolution, ainsi que la limitation de mandats pour les présidents de partis afin de consacrer l'alternance démocratique interne des responsabilités. Il est également introduit la fin du nomadisme politique des élus ou leur changement d'affiliation, l'encouragement de la participation des jeunes et des femmes à l'action politique, notamment dans les processus électoraux. Des dispositions sont également introduites sur la gestion des partis politiques et la réglementation des conditions et des procédures de création et d'agrément de ces partis politiques, la liberté de former des alliances entre deux ou plusieurs partis et la liberté de fusionner des partis en un seul bloc. Le texte permet également d'établir des mécanismes de contrôle du financement des partis et réglemente les cas de suspension d'activité et de dissolution judiciaire. Des dispositions pénales sont prévues en cas de manquement à la réglementation.



Un texte enrichi.

A ce propos, tout responsable d'un parti politique qui reçoit, directement ou indirectement, un financement ou un soutien de l'étranger, est passible de 5 à 10 ans de prison. Les dons en nature ou en espèces reçus d'une source nationale doivent être déclarés sous peine d'un emprisonnement de 2 à 5 ans.

Par ailleurs, les membres de l'APN ont adopté hier le projet de loi relatif à l'organisation territoriale du pays. Ce texte prévoit la promotion de 11 circonscriptions administratives en wilayas à part entière, dans le cadre d'un choix stratégique étudié, fondé sur une évaluation objective de l'expérience des circonscriptions administratives, qui a démontré son efficacité dans le rapprochement de l'administration du citoyen, l'amélioration du service public et l'accélération de la prise en charge des préoccupations de la population.

Il s'agit d'Aflou, de Barika, d'El-Kantara, de Bir El-Ater, d'El-Aricha, de Ksar Chellala, d'Aïn Oussara, de Messaad, de Ksar El-Boukhari, de Bou Saâda et d'El-Abiodh Sidi Cheikh. Ainsi, le nouveau découpage territorial du pays comprend 69 wilayas..

Hachemi B.

RÉVISION DES CIRCONSCRIPTIONS ÉLECTORALES

Adapter la carte politique aux 69 wilayas

LES INSTRUCTIONS du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, concernant la révision du projet d'amendement de la loi définissant les circonscriptions électorales et le nombre de sièges à pourvoir pour les élections du Parlement, œuvre à adapter le système de représentation parlementaire aux nouvelles réalités territoriales, dans l'objectif de garantir une représentation plus équitable des citoyens et consolider le principe d'égalité des voix à l'échelle nationale. C'est ce qu'a indiqué, hier, le Pr Rachid Lourari, spécialiste en droit constitutionnel.

M. Lourari a fait savoir que « la révision du projet de loi relatif aux circonscriptions électorales s'inscrit dans la dynamique des réformes institutionnelles engagées à la suite du nouveau découpage administratif, qui a porté le nombre de wilayas de 48 à 69 ». Lors de son intervention sur les ondes de la Radio nationale, il a expliqué que la division du territoire national en circonscriptions électorales repose « sur deux paramètres essentiels, le premier est lié à l'évolution démographique, tandis que le second relève d'une logique administrative et réformatrice qui tient compte des changements intervenus dans la carte administrative du pays ». Soulignant que « la révision du texte est devenue inconcevable après la création de nouvelles wilayas », il a expliqué que « l'apparition de nouvelles entités administratives impose nécessairement une révision de la loi n°21-02 relative aux circonscriptions électorales, sur la base de laquelle ont été organisées les dernières élections législatives ayant donné naissance à l'actuelle Assemblée populaire nationale ».

Le constitutionnaliste a tenu à préciser que cette révision concerne uniquement la Chambre basse du Parlement, à savoir l'Assemblée populaire nationale (APN), sans toucher au Conseil de la nation, qui constitue la Chambre haute. Au Conseil de la nation, la représentation obéit au principe que chaque wilaya dispose de deux représentants, indépendamment de son poids démographique ou économique. A l'inverse, la composition de l'APN repose essentiellement sur la population et, dans une certaine mesure, sur l'étendue géographique des territoires. M. Lourari a ainsi fait savoir que « le dispositif juridique actuel prévoit l'attribution d'un siège parlementaire pour chaque tranche de 120 000 habitants, avec un minimum de trois sièges par wilaya, quel que soit son nombre d'habitants ».

Toutefois, l'évolution de la carte administrative et la création de nouvelles wilayas imposent, selon lui, une réévaluation de ces critères afin de tenir compte des nouvelles données démographiques et territoriales. En plus de la question strictement électorale, cette réforme s'inscrit également dans une vision plus large de développement territorial. Le pays, dont le territoire s'étend sur de vastes espaces dans le Grand Sud et les Hauts Plateaux, cherche, à travers ce nouveau découpage administratif, à renforcer la dynamique de développement économique et social dans ces régions. L'expert a ainsi indiqué que « la promotion de plusieurs wilayas déléguées au rang de wilayas à part entière permettra de renforcer la présence de l'Etat, de mobiliser davantage de ressources humaines et financières et d'améliorer la qualité des services publics ». Il a ajouté que ces réformes pourraient également avoir un impact positif sur la participation citoyenne lors des prochaines échéances électorales.

UNE COMMISSION POUR STATUER SUR LA RÉPARTITION DES SIÈGES

Il a rappelé, dans ce contexte, que le président de la République a ordonné la mise en place d'une commission au niveau de la Présidence, regroupant différentes formations et organisations politiques disposant d'une représentation dans les Assemblées élues et au sein des deux Chambres du Parlement, et ce afin de statuer définitivement sur le nombre de sièges à pourvoir lors des élections du Parlement. Concernant l'implication de la classe politique dans l'examen de ces propositions, M. Lourari a également rappelé qu'il s'agit de la mise en œuvre d'un engagement pris par le président Tebboune. Il a ainsi estimé que le projet de loi relatif aux circonscriptions électorales, combiné au futur texte sur les partis politiques actuellement en cours d'examen, pourrait constituer « une opportunité de relancer la dynamique politique et de renforcer le rôle des partis dans la mobilisation et l'encadrement des citoyens lors des prochaines élections législatives ». Un tel processus serait également susceptible de réduire le phénomène de l'abstention électorale qui a marqué certaines consultations par le passé. Par ailleurs, le spécialiste a tenu à souligner que les élections demeurent le mécanisme constitutionnel et démocratique permettant l'accès au pouvoir. Il a soutenu que « la réussite des processus électoraux ne dépend pas uniquement des institutions mais aussi de l'engagement de l'ensemble des acteurs de la société », faisant ainsi valoir le rôle central des partis politiques et des organisations de la société civile dans la sensibilisation et l'encadrement des citoyens. Dans cette perspective, les ajustements attendus dans le découpage des circonscriptions pourraient également ouvrir davantage d'espace à la jeunesse dans la vie politique. M. Lourari a soutenu que « l'intégration des jeunes dans les institutions, qu'il s'agisse des Assemblées locales ou du Parlement avec ses deux Chambres, constitue une condition essentielle pour préparer l'avenir politique du pays et construire l'Algérie de demain ».

Sihem Bounabi

CODE DE LA ROUTE

Les députés adoptent le texte amendé

LES DÉPUTÉS de l'Assemblée populaire nationale (APN) ont approuvé, hier, le texte de la loi relative au Code de la route, à la suite du rapport de la commission paritaire des deux chambres du Parlement portant sur les dispositions en désaccord.

La séance plénière a été présidée par le président de l'APN, Ibrahim Boughali, en présence du ministre de l'Intérieur, des Collectivités locales et des Transports, Saïd Sayoud, et de la ministre des Relations avec le Parlement, Nadjiba Djilali.

Dans son allocution, le ministre Saïd Sayoud a souligné que l'un des principaux résultats de la commission paritaire est la suppression du caractère pénal de certaines infractions au Code de la route, accompagnée d'une révision des sanctions et des amendes. L'objectif, a-t-il précisé, est de garantir un équilibre entre dissuasion légale et justice sociale, tout en renforçant la sécurité routière, selon les informations relayées par la télévision nationale.

M. D.



NOUVELLE LIGNE FERROVIAIRE CHIFFA – BOUGHEZOUL

Le chantier sur les rails

LA WILAYA de Médéa accélère la réalisation du tronçon ferroviaire Chiffa-Boughezoul, une section stratégique de la future ligne Alger-Tamanrasset. Une réunion, présidée hier par le wali Djillali Doumi, a permis de faire le point sur l'avancement des travaux, les expropriations et les mesures pour lever les obstacles techniques, dans l'objectif de garantir la bonne mise en œuvre de ce projet à fort impact économique pour la région.

Au cours de la réunion, à laquelle ont pris part le wali délégué de la circonscription de Ksar El Boukhari, le Secrétaire général de wilaya, les représentants des directions techniques et le directeur du projet de chemin de fer, les propositions de solutions aux problèmes rencontrés ont été examinées. L'étude de faisabilité du projet de ligne ferroviaire Chiffa-Ksar El Boukhari, qui s'étend sur une longueur de 153 km, ainsi que l'état d'avancement des procédures d'expropriation, ont également été présentés.

Les points de situation relatifs à l'installation des bases au niveau de Ksar El Boukhari et de Boughezoul, à la désignation des sites recevant les remblais des travaux de terrassement et aux carrières d'extraction de gravier pour les besoins du projet, ont été exposés par le directeur des travaux publics et le chef de projet.

En outre, les mesures prises pour supprimer les obstacles physiques liés aux intersections avec les réseaux de fibre optique, les gazoducs et les lignes électriques, ainsi que les procédures d'expropriation pour cause d'utilité publique, ont été évoquées.

Dans son intervention, le wali a affirmé que la nouvelle ligne ferroviaire fait partie de la ligne Alger-Tamanrasset et revêt une importance capitale dans la nomenclature des projets, nécessitant la mobilisation de tous pour sa mise en œuvre concrète.

«Il y a lieu d'accélérer la suppression des obstacles physiques afin de dégager les voies d'accès au projet, de prendre toutes les mesures nécessaires pour exploiter les sites de concassage et de déblaiement de terre, et de poursuivre les procédures d'expropriation pour cause d'utilité publique», a-t-il déclaré.

Le wali a souligné l'importance d'une coordination étroite et continue entre les différents secteurs afin d'assurer la bonne mise en œuvre du projet et de répondre à toutes les questions en suspens. Ce projet bénéficie d'une attention particulière des hautes autorités du pays, eu égard à ses retombées économiques importantes et à son impact considérable sur la région après son achèvement.

Nabil B.

LE PRIX DU MOUTON DE L'AÏD IMPORTÉ FIXÉ À 50 000 DA

Une mesure pour soutenir le pouvoir d'achat

Le plafonnement du prix du mouton importé à 50 000 DA vise à préserver le pouvoir d'achat des ménages à l'approche de l'Aïd El Adha. Pour Mustapha Benaoui, ancien cadre au ministère de l'Agriculture et expert du secteur, cette opération demeure non seulement nécessaire pour répondre à la forte demande, mais aussi pour accompagner la reconstitution progressive du cheptel ovin national, fragilisé par les effets du changement climatique et la dégradation des zones steppiques.



Une opération saluée.

Selon lui, la mesure de plafonner le prix du mouton importé à 50 000 DA, décidée par le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, lors du Conseil des ministres, tenu avant-hier, vise avant tout à préserver le pouvoir d'achat des citoyens, en particulier des classes moyennes. «Au vu des prix actuellement pratiqués sur les marchés à bestiaux, qui oscillent entre 150 000 et 200 000 DA la tête, cette mesure est de nature à soulager une partie des ménages», a-t-il expliqué.

L'expert estime par ailleurs que l'opération d'importation de moutons est non seulement justifiée, mais qu'elle restera nécessaire pendant plusieurs années. Au-delà de son aspect social, elle s'inscrit également dans «une logique de reconstitution du cheptel ovin national, fortement affecté par les évolutions climatiques et environnementales», a-t-il ajouté, hier, lors de son passage à la Radio nationale.

Il a rappelé qu'au cours des années 1980, l'Algérie comptait entre 25 et 30 millions de têtes ovines. Toutefois, les sécheresses prolongées ayant débuté au milieu des années 1970, combinées à la désertification progressive des zones steppiques, principal territoire de l'élevage ovin, ont entraîné une dégradation du couvert végétal et une réduction importante des capacités d'élevage.

Dans ce contexte, l'importation temporaire de bétail apparaît «comme une solution permettant d'accompagner la reconstruction progressive du cheptel national», a-t-il souligné. Cette nécessité est d'autant plus marquée que la demande en viande ovine reste très élevée tout au long de l'année.

«Nous sommes actuellement en période de Ramadan, durant laquelle la consommation de viande ovine est importante. Ensuite viendra l'Aïd El Adha, qui représente à lui seul un besoin estimé entre 3 et 4 millions de têtes. À cela s'ajoute la période suivant le retour des pèlerins, également marquée par une forte consommation», a-t-il souligné.

Selon ses estimations, les besoins pourraient atteindre près de 6 millions de têtes d'ici la fin de la période estivale. Or, le cheptel ovin national est aujourd'hui estimé à environ 18 millions de têtes, dont près des deux tiers sont des brebis destinées à la reproduction, ce qui limite le nombre d'animaux disponibles pour la consommation.

Dans ces conditions, l'expert juge l'opération d'importation «logique», à condition qu'elle soit intégrée dans une stratégie nationale structurée de repeuplement et de développement de l'élevage ovin.

Par ailleurs, il a salué les instructions données par le président de la République visant à assurer un suivi rigoureux de l'opération d'importation, afin de lutter contre la fraude, la contrebande et la spéculation, une mesure qu'il considère comme «plus qu'indispensable».

M. Benaoui a également rappelé que l'opération d'exportation des moutons menée l'année dernière avait révélé plusieurs insuffisances, notamment en matière de prise en charge du cheptel dès son arrivée sur le territoire national. Des lacunes ont été constatées au niveau des infrastructures de quarantaine, pourtant essentielles pour des raisons sanitaires, il y avait également des incohérences dans le choix des sites de commercialisation, ainsi que dans les conditions d'alimentation, d'abreuvement et de livraison du bétail»,a-t-il noté.

Pour éviter la répétition de ces dysfonctionnements, l'expert a préconisé d'identifier davantage de sites d'accueil et de commercialisation, tout en renforçant la prise en charge sanitaire. «Les opérations de contrôle vétérinaire doivent être intensifiées afin de garantir la sécurité du cheptel et du consommateur», a-t-il insisté.

A ce propos, Il a estimé nécessaire de revoir le dispositif de distribution au profit des citoyens, afin de rendre l'opération plus fluide et plus efficace, et ce, afin de garantir une organisation optimale de l'opération et de s'assurer qu'elle profite réellement aux ménages, en particulier aux classes moyennes.

Rim Boukhari

ENLISEMENT AU MOYEN-ORIENT

Le pétrole frôle les 120 dollars le baril

LES PRONOSTICS des spécialistes donnant un prix du baril à plus de 100 dollars se sont réalisés hier, au 10e jour de l'opération militaire menée par les Etats-Unis et Israël contre l'Iran. Les cours du pétrole ont suivi une courbe exponentielle, frôlant la barre des 120 dollars le baril, avant de ralentir quelque peu, sur fond de perturbation dans la production au Moyen-Orient et de blocage du détroit d'Ormuz par où transitent 20 % de la consommation mondiale de pétrole et de gaz.

Que ce soit le Brent ou brut de mer du Nord ou le West Texas Intermediate (WTI), les deux références ont dépassé, très tôt le matin, les 119 dollars le baril, une barre qui n'avait plus été franchie depuis juin 2022, selon les sites spécialisés. Durant la matinée d'hier, au début des échanges en Asie, le baril de Brent de la mer du Nord, a franchi la barre des 100 dollars, avant de poursuivre ses gains et de dépasser le seuil des 115 dollars. Il a enregistré une hausse de 25 % à plus de 116 dollars, une première depuis mai 2022 quand le pétrole a atteint les 120 dollars, près de trois mois après le déclenchement de la guerre en Ukraine. Cette fois, l'or noir a flambé brutalement, enregistrant, en séance, un seuil proche des 120 dollars.

Pour le pétrole américain WTI, il a également flambé pour dépasser la barre des 110 dollars, avec une hausse de plus de 25 % pour s'établir à 113 dollars. Depuis le début de la guerre contre l'Iran samedi 28 février, le WTI a réalisé un bon historique de 70 %. «Cette hausse brutale reflète avant tout l'escalade des tensions au Moyen-Orient et la crainte d'une perturbation durable des flux énergétiques mondiaux», considère John Plassard, associé chez Cité Gestion.

Il y a une véritable crainte sur une potentielle prolongation de la guerre dans une région qui abrite une moitié des réserves mondiales de brut et 40 % des réserves de gaz naturel, constate de son côté Ipek Ozkardeskaya, analyste de Swissquote. «Les prix des hydrocarbures vont finir par atteindre un zénith à un moment ou à un autre, mais ils vont probablement fluctuer à des niveaux élevés pendant des semaines voire des mois», a souligné, pour sa part, l'analyste de la banque en ligne glandoise.

Les gains d'hier viennent s'ajouter à un bond de plus de 35 % sur la semaine écoulée, observent les analystes de la plateforme Trading Economics, rappelant que la fermeture du détroit d'Ormuz, canal d'écoulement essentiel pour le brut du Moyen-Orient, conjuguée aux perturbations dans la production de toute la région, accentue la situation de crise.

Devant cette situation fortement inattendue, les ministres des Finances du G7 devraient discuter de la possibilité de puiser dans leurs réserves stratégiques de pétrole lors d'une réunion en visioconférence. Ils doivent aborder «un possible recours coordonné à leurs réserves pétrolières stratégiques respectives», avait indiqué le Financial Times. L'Agence internationale de l'énergie (AIE) impose à ses membres de détenir en permanence des stocks de pétrole équivalents à au moins 90 jours d'importations nettes de pétrole, afin d'amortir des chocs comme un conflit au Moyen-Orient qui viendrait à durer.

T. Gacem

MARCHÉS DE PROXIMITÉ DURANT LE RAMADAN

Entre promotion des produits locaux et lutte contre le gaspillage

Durant le mois de ramadan, les commerces de proximité connaissent une activité particulièrement intense. Entre promotion de produits locaux, lutte contre le gaspillage alimentaire et initiatives d'alimentation saine, commerçants et producteurs rivalisent de créativité pour séduire les consommateurs, tout en sensibilisant aux bonnes pratiques de consommation.

Installés dans plusieurs quartiers de la capitale, notamment au marché de Draria, ces stands enregistrent une forte affluence. Les commerçants y proposent des produits conformes aux normes et soutenus par les programmes de l'Etat. Le quotidien le Jeune Indépendant a couvert ces scènes, recueillant des témoignages en faisant le tour de plusieurs marchés de proximité de la capitale.

Dans ce contexte, Mohamed Dellala, issu d'une famille d'agriculteurs, pépiniériste et producteur, présente un nouveau produit baptisé «Soltana». Une tomate en conserve sans gluten, a-t-il déclaré au Jeune Indépendant.

Le producteur explique s'être progressivement orienté vers l'agroalimentaire après avoir exercé durant de longues années dans le domaine agricole. «Je suis agriculteur de père en fils et pépiniériste. J'ai toujours travaillé dans ce domaine, mais depuis quelques années, je me suis intéressé à l'agroalimentaire», confie-t-il.

Il précise que l'idée de produire de la tomate en conserve est née à la suite de plusieurs difficultés rencontrées dans le secteur agricole. «Face à cette situation, j'ai décidé de franchir une nouvelle étape en me lançant dans la transformation agroalimentaire afin de maîtriser toutes les étapes du processus, de la culture à la commercialisation. Toutefois, le projet a été ralenti par les aléas liés à la pandémie de Covid-19», a-t-il ajouté.

Concernant le produit, le producteur explique : «Aujourd'hui, je mets en avant un produit entièrement naturel. Notre tomate double concentrée, avec un taux de concentration de 28 %, est 100 % naturelle, sans sel ni conservateurs. Il s'agit tout simplement de tomate fraîche concentrée», affirme-t-il.

Quant au processus de production, M. Dellala assure qu'un suivi rigoureux est effectué à toutes les étapes.

«La tomate est suivie depuis la plantation jusqu'à la récolte, puis lors de la transformation en usine, jusqu'à l'obtention du produit final», précise-t-il.



Les commerçants rivalisent pour séduire les consmmateurs.

Afin de répondre à la demande, l'agriculteur explique louer des terres agricoles dans différentes régions du territoire national et travailler en collaboration avec plusieurs agriculteurs partenaires. «Nous collaborons également avec des partenaires industriels pour la transformation et la mise en conserve du produit», ajoute-t-il.

Bien que l'activité soit encore à ses débuts, la capacité de production annoncée est déjà significative. «La chaîne de production peut atteindre environ 400 boîtes par minute», souligne-t-il.

UNE STRATÉGIE AXÉE SUR LA VALORISATION AGRICOLE

Au sujet des perspectives de développement, M. Dellala indique que d'autres concentrations sont également prévues, notamment de la tomate en conserve à 22 %, ainsi qu'entre 15 et 18 %. L'offre pourrait également s'élargir à d'autres produits dérivés, tels que la sauce tomate, la sauce pour pizza, le jus de tomate, la «harissa», le «hmiss», ainsi que différents types de confitures. Convaincu du potentiel de ce secteur, ce producteur estime que l'avenir réside dans le développement de l'agroalimentaire, un domaine qu'il considère comme stratégique pour la valorisation de la production agricole nationale.

Par ailleurs, dans le cadre de la campagne de lutte contre le gaspillage alimentaire, les services du commerce sensibilisent les citoyens aux risques liés à la consommation de produits alimentaires d'origine inconnue ou vendus dans des conditions ne respectant pas les normes d'hygiène, notamment ceux exposés au soleil ou proposés à la vente sur les trottoirs.

Mme Hamlaoui, inspectrice en chef de la répression des fraudes dans la commune de Draria, indique que «le ministère du Commerce a lancé une campagne nationale de sensibilisation contre le gaspillage alimentaire durant le mois de ramadan, en coordination avec les autorités locales et les opérateurs économiques». Elle ajoute que «cette initiative vise à encourager les citoyens à adopter une consommation responsable, tout en les orientant vers les marchés de proximité mis en place afin de soutenir le pouvoir d'achat des consommateurs».

Selon l'inspectrice, ces marchés favorisent un circuit de distribution direct du producteur au consommateur, ce qui permet de proposer des prix plus accessibles, tout en limitant le nombre d'intermédiaires.

Soulignant que plusieurs produits sont vendus de manière frauduleuse, notamment la boisson très consommée durant le ramadan, la cherbat, fabriquée clandestinement par certains vendeurs, elle a déclaré : «Cette pratique constitue une fraude. Nous appelons les citoyens à éviter l'achat de produits alimentaires dont l'origine est inconnue ou qui sont vendus dans des conditions non conformes aux règles d'hygiène.»

Le citoyen doit éviter tout produit susceptible de nuire à sa santé. C'est d'ailleurs la raison pour laquelle cette campagne de sensibilisation s'étend à plusieurs secteurs à travers le territoire national : écoles, mosquées, marchés de proximité et autres espaces publics, afin d'encourager les citoyens à réduire le gaspillage alimentaire et à adopter de meilleures habitudes de consommation, a expliqué la même responsable.

Sur les murs du stand, de grandes affiches illustrent les produits et mettent en garde contre les mauvaises conditions de conservation. A ce propos, l'inspectrice du commerce a précisé que «certains produits sont exposés au soleil ou vendus sur les trottoirs, ce qui peut représenter un danger pour la santé des consommateurs».

Elle a ajouté : «Notre objectif est de développer une véritable culture de consommation responsable, de réduire le gaspillage alimentaire et surtout de rappeler au consommateur qu'il doit vérifier l'origine du produit, sa composition ainsi que ses conditions de conservation avant de l'acheter.»

UNE RECONVERSION AU SERVICE DE L'ALIMENTATION SAINE

Par ailleurs, dans un autre marché de proximité situé dans un quartier de la capitale, Mme Aissaoui attire l'attention des visiteurs en proposant du chocolat healthy, décliné sous plusieurs formes et élaboré à partir d'ingrédients naturels, très prisés par les amateurs d'alimentation saine.

Ancienne athlète de lancer du javelot et ex-journaliste à la Radio algérienne, Mme Aissaoui s'est reconvertie dans la préparation de produits alimentaires dits healthy, axés sur la diététique et la nutrition. Cette initiative est née après avoir observé sa fille préparer du chocolat classique, ce qui l'a incitée à concevoir une version plus saine, destinée notamment aux personnes diabétiques, à celles souffrant de cholestérol ou de troubles du foie, ainsi qu'aux enfants.

Elle explique avoir élaboré sa recette de chocolat à base d'ingrédients naturels, incluant du cacao à 70 %, de la cannelle, du curcuma, du caroubier, du café moulu, de l'amande séchée ainsi que de la peau d'orange qu'elle fait sécher et broyer elle-même pour sa richesse en vitamine C.

Selon elle, ces produits sont conçus pour répondre à des besoins nutritionnels spécifiques et pourraient contribuer à améliorer la concentration, tout en constituant une alternative plus saine aux confiseries industrielles.

Elle affirme également que l'intégration d'huiles naturelles dans le chocolat permet d'en faciliter la consommation, notamment chez les enfants.

Outre le chocolat, Mme Aissaoui prépare également des biscuits salés à base de farine complète et de graines, notamment des graines de citrouille, destinés aux personnes souhaitant adopter une alimentation plus équilibrée.

Autodidacte dans ce domaine, elle explique s'appuyer sur les propriétés nutritionnelles des ingrédients utilisés, tels que le magnésium, le calcium et le potassium, présents notamment dans le cacao. Elle affirme, par ailleurs, avoir entrepris des démarches afin de faire analyser ses produits en laboratoire, dans le but d'obtenir un agrément officiel.

Amel Saïdi

MERCURIALE À TIZI OUZOU

Une flambée inexpliquée

LES FRUITS et légumes connaissent depuis quelques jours une soudaine flambée des prix, ce qui contrarie au plus haut point les consommateurs. Si au cours de la première quinzaine de ce mois de Ramadan, les prix des produits de large consommation étaient abordables, ce n'est plus le cas depuis le début de la seconde quinzaine.

A titre d'exemple, l'orange, de bonne qualité, était proposée à 150 DA, maintenant elle est cédée à 300 DA. Tous les fruits et légumes ont connu une hausse des prix. Avant-hier, l'orange de qualité moyenne était proposée au marché de Tizi-Ouzou à 250 DA, une boîte de fraises ne devant pas peser plus de 250 grammes cédée à pas moins de 500 DA. Le prix d'un kilogramme de banane était de 470 DA, la salade verte était proposée à 220 DA le kilogramme. La fève, pourtant légume de saison, était à 200 DA le kilo. La viande rouge, ovine notamment, est hors de portée. Pour combler cette tare, les familles ont opté pour la sardine, un produit qui vient de connaître aussi une hausse de prix. La sardine, de qualité moyenne, coûtait, dimanche dernier, à 700 DA, et celle de bonne qualité 1 200 DA.

Le produit maraîcher comme le poivron et le piment a connu aussi une hausse du prix, le premier variant entre 180 et 200 DA le kilo, et le second entre 160 et 180 DA. Certains commerçants l'ont même affiché à 200 DA. Concernant l'hygiène au marché de fruits et légumes de Tizi-Ouzou, le constat fait défaut.

Les services de contrôle de la direction du commerce, à coup de communiqués, font croire qu'ils veillent à la sécurité du consommateur en matière de fiabilité du produit proposé à la commercialisation. Sur le terrain, la situation est tout autre. Sinon, comment les fèves atteintes de l'anthracnose sont proposées à la vente, donc pour la consommation ? Notons que si la restauration «Rahma» a atténué un tant soit peu la douleur pour beaucoup de familles nécessiteuses, il est vrai aussi qu'il y a d'autres, même si elles sont démunies, préfèrent se contenter du peu qu'elles ont que de s'adresser aux âmes généreuses. Une question d'amour propre. C'est pourquoi, l'intervention des services concernés pour réguler le marché est de plus en plus requise afin que les citoyens de bourse modeste et même ceux de bourse moyenne puissent continuer le Ramadan en toute sérénité et ne plus avoir à subir le diktat des commerçants. Ces derniers se croient tout permis face au manque de contrôle des services du commerce de la wilaya.

Saïd Tissegouine

ÉDUCATION NATIONALE

L'informatique comme matière essentielle

LE MINISTÈRE de l'Education nationale s'apprête à engager une réforme significative du système éducatif afin de renforcer la place du numérique au sein de l'école algérienne. Dans cette perspective, l'informatique pourrait progressivement être érigée en matière essentielle dans les programmes scolaires, avec un encadrement pédagogique spécialisé destiné à assurer un enseignement efficace et adapté aux besoins des élèves.
C'est ce qu'a indiqué le ministre de l'Education nationale, Mohamed Seghir Saâdaoui, en réponse à une question écrite adressée par le député de l'Assemblée populaire nationale Slimane Zergani.
Dans sa réponse, le ministre a apporté plusieurs éclaircissements concernant les modalités envisagées pour l'intégration de l'informatique dans les différents cycles d'enseignement.
Dans le cadre de la révision des programmes de l'enseignement primaire et moyen, les services du ministère travaillent actuellement à renforcer l'enseignement de l'informatique et à adapter son contenu aux spécificités de chaque tranche d'âge. L'objectif est de permettre aux élèves d'acquérir, dès leur jeune âge, les bases des compétences numériques et des principes techniques liés à l'utilisation des technologies.
Cette démarche s'inscrit dans une vision globale visant à installer progressivement une culture numérique dans l'école algérienne, en phase avec les transformations technologiques que connaît le monde.
La réforme ne concernera pas uniquement les premiers cycles. Le ministre a également annoncé la réécriture des programmes du secondaire général et technologique afin d'assurer une progression pédagogique cohérente dans l'apprentissage du numérique.
Selon cette approche, l'élève passera progressivement d'un simple stade d'utilisation des outils informatiques à un niveau plus avancé, axé sur la maîtrise des technologies et la capacité d'innovation, notamment à travers l'apprentissage des bases de la programmation et du raisonnement algorithmique.
Si l'informatique obtient le statut de matière fondamentale, elle pourrait occuper une place centrale dans les programmes scolaires et être intégrée aux examens officiels tels que le Brevet d'enseignement moyen (BEM) et le baccalauréat.
Une telle décision impliquerait l'attribution d'un coefficient significatif, ce qui encouragerait les élèves à accorder davantage d'importance à cette discipline dans leur parcours scolaire.
L'introduction de l'informatique comme matière fondamentale nécessitera également un encadrement pédagogique spécialisé, ouvrant ainsi la voie au recrutement de diplômés universitaires en informatique et en programmation au sein du secteur de l'éducation.
Parallèlement, cette réforme exige la modernisation des laboratoires informatiques dans les établissements scolaires et leur équipement en matériel adapté afin de répondre aux exigences des nouveaux programmes.

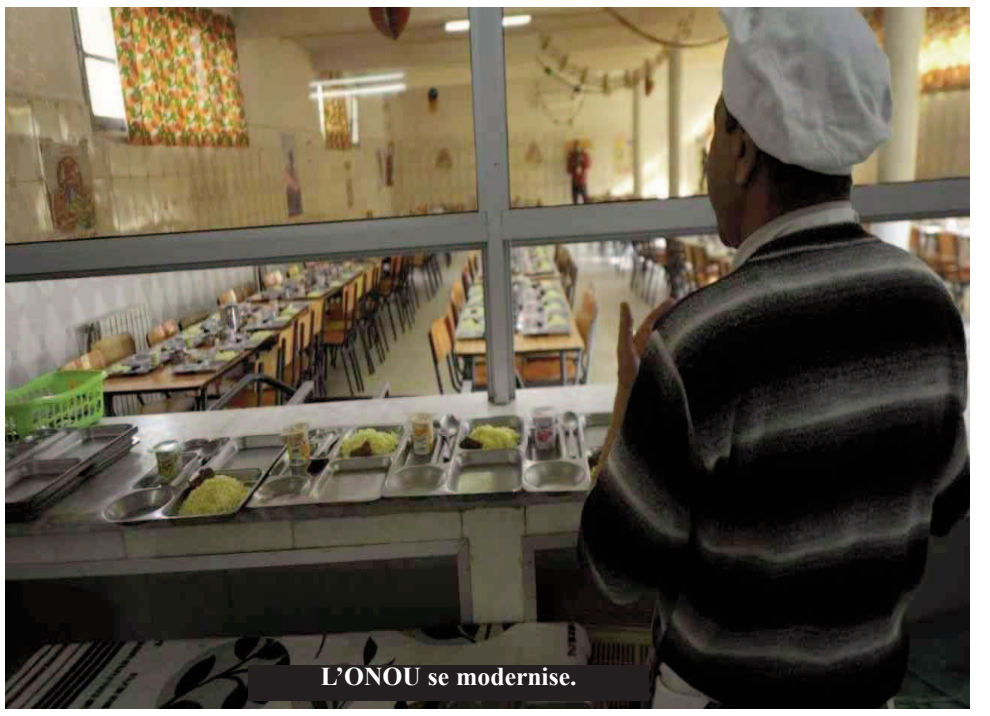
Lynda L.

RESTAURANTS UNIVERSITAIRES

Les étudiants devront réserver leurs repas en ligne

L'Office national des œuvres universitaires (ONOU) a annoncé la généralisation prochaine de la réservation électronique des repas dans les restaurants universitaires. Actuellement appliquée à titre expérimental, cette mesure sera définitivement adoptée après les vacances de printemps, a précisé l'organisme, qui entend moderniser la gestion des services universitaires et réduire le gaspillage.

Dans un communiqué rendu public, l'ONOU explique que cette démarche s'inscrit dans le cadre de la mise en œuvre des principes de bonne gouvernance dans la gestion des services universitaires. L'objectif est de mieux maîtriser les dépenses publiques, d'améliorer l'efficacité dans l'utilisation des ressources et de connaître avec précision le nombre réel d'étudiants bénéficiant de la restauration universitaire.
Pour concrétiser cette réforme, une nouvelle interface de réservation des repas a été intégrée au compte étudiant accessible via l'application numérique «webEtu». Le dispositif est entré en vigueur le 3 mars 2026, dans le cadre d'une phase de test destinée à ajuster les aspects techniques et organisationnels.
Désormais, les étudiants doivent réserver leur repas à l'avance sur la plateforme numérique, au moins six heures avant l'heure de service. Cette procédure permettra aux gestionnaires des restaurants universitaires d'anticiper la demande et d'adapter la préparation des repas en conséquence.
L'Office national des œuvres universitaires affirme que cette initiative vise également à limiter les phénomènes de gaspillage alimentaire, souvent observés dans les structures de restauration collective. En connaissant à l'avance le nombre de repas à servir, les services concernés pourront mieux planifier les quantités nécessaires.
Dans ce contexte, l'ONOU appelle l'ensemble des étudiants à respecter les nouvelles modalités de réservation et les délais fixés, soulignant que ce dispositif constitue une étape importante dans la modernisation et l'amélioration de la qualité des services universitaires.
Dans une précédente déclaration, le directeur général de l'Office national des œuvres universitaires, Adel Mezough, avait indiqué que la réservation numérique constitue la méthode de la plus efficace pour enregistrer le nombre réel de repas servis.
Il avait également précisé que le système serait mis en place progressivement, avant de devenir obligatoire. À terme, les étudiants devront effectuer leur réservation jusqu'à 24 heures à l'avance afin de pouvoir bénéficier du repas, une mesure qui vise également à préserver les deniers publics et à optimiser la gestion des services de restauration universitaire.
Pour rappel, l'Office national des œuvres universitaires travaille également à l'élaboration d'un guide unifié de sécurité alimentaire, actuellement en cours de concertation avec des professionnels du secteur et des experts de la santé. Ce document, une fois finalisé, devra servir de référence obligatoire pour l'ensemble des structures de restauration universitaire à l'échelle nationale.


L'ONOU se modernise.

S'exprimant lors d'une journée d'étude organisée à l'Université Alger 3, le directeur général de l'ONOU a souligné l'ampleur du secteur de la restauration universitaire en Algérie. Selon lui, près d'un million de plats sont servis quotidiennement au profit de plus d'un million d'étudiants, tandis que près de 100 millions de repas sont distribués chaque année à quelque 500 000 étudiants résidents.
Des chiffres qualifiés de « colossaux » par le responsable, qui estime qu'une telle organisation nécessite un encadrement rigoureux des normes de sécurité alimentaire. Le guide en préparation sera d'abord présenté aux professionnels du secteur avant d'être soumis à la validation du ministre, pour devenir ensuite une référence réglementaire pour tous les services de restauration universitaire.

Lynda Louifi

«L'ENFANT ET LE JE...U»

Repenser l'éducation à l'ère digitale

DANS son dernier ouvrage, « L'enfant et le JE…U », le docteur Youcef Taïb, spécialiste en psychologie clinique et en neurosciences, propose une réflexion approfondie sur la construction de l'identité et l'influence déterminante de l'enfance dans la formation de la personnalité. Entre épigénétique et défis du numérique, il livre un plaidoyer pour une éducation centrée sur l'équilibre et le jeu.
Structuré en deux parties, le livre explore les mécanismes qui façonnent le développement psychologique de l'individu, tout en questionnant certaines idées reçues sur le rôle des gènes et de l'environnement dans l'évolution humaine.
Dans la première partie, le docteur Taïb s'appuie sur le concept d'épigénétique pour remettre en question l'idée selon laquelle le destin d'un individu serait uniquement dicté par ses gènes. Selon lui, l'environnement, les expériences vécues et les interactions sociales jouent un rôle majeur dans l'activation ou la modulation de ces gènes.
L'auteur explique que l'éducation, les émotions et les conditions dans lesquelles l'enfant grandit peuvent influencer durablement son développement psychologique et comportemental. Cette approche met en lumière l'importance du cadre familial et éducatif dans la construction de l'équilibre intérieur de l'enfant.
La seconde partie s'intéresse davantage à la formation du « JE », c'est-à-dire à la manière dont l'enfant construit son identité et son rapport au monde.
Pour l'auteur, cette construction ne se fait pas de manière spontanée, mais à travers un processus complexe où interviennent la reconnaissance de soi, l'environnement affectif et les expériences de vie. Le docteur Taïb insiste sur la responsabilité des parents et de la société dans l'accompagnement de l'enfant vers l'autonomie. Il souligne notamment la nécessité de trouver un équilibre entre proximité affective et liberté individuelle afin de permettre à l'enfant de développer une personnalité solide.
L'originalité de cet ouvrage réside également dans son analyse de l'environnement numérique. L'auteur ne se contente pas d'alerter sur les dangers des écrans : il explore la « cyberaddiction » comme « l'autre face de l'iceberg » et propose un véritable « code de bonne conduite » pour les parents.
Enfin, comme le titre l'indique, le JEU occupe une place centrale. Qu'il s'agisse de « jeux sportifs », de « jeux guerriers » (nécessitant une attention particulière) ou d'activités « ludico-intellectuelles » comme la lecture, le jeu est présenté comme une « nécessité vitale ». L'auteur intègre également des dimensions culturelles et pédagogiques, évoquant le rôle du « role playing » et des célébrations telles que le « Mawlid Ennabaoui » dans la socialisation.
Au fil des pages, l'auteur défend l'idée que l'enfance constitue une période décisive pour le développement humain. Il rappelle qu'il est souvent plus simple de construire un individu équilibré dès son plus jeune âge que de réparer des blessures psychologiques à l'âge adulte.
S'inspirant notamment des travaux du psychologue Carl Rogers, il rappelle que la vie ne doit pas être envisagée comme un état figé, mais comme un processus d'évolution permanente.
Entre essai psychologique et réflexion sur l'éducation, « L'enfant et le JE…U » invite le lecteur à repenser la place de l'enfant dans la société et à mieux comprendre les mécanismes qui façonnent la personnalité.
Par une approche mêlant psychologie, neurosciences et développement personnel, le docteur Youcef Taïb propose une lecture accessible, destinée autant aux parents qu'aux éducateurs et à toute personne souhaitant mieux comprendre le développement humain.

Lynda Louifi

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.



CHORBA AUX LANGUES D'OISEAUX



La chorba aux langues d'oiseaux est une soupe qui se prépare pratiquement que la Chorba frik (graines de blé concassés) cette chorba à la sauce rouge très facile et rapide à préparer . On peut y ajouter des légumes, vous êtes libres.

INGRÉDIENTS :

● 250 g viande d'agneau (ou au gout) ● 4 tomates fraiches (ou entière en conserve pour moi) ● 1 poignée de pois chiche ● 1 oignon ● Sel, poivre ● 1 pincée de cannelle ● 4 feuilles de menthe ● 1 bouquet de coriandre ● 1 branche cèleri (j'ajoute les feuilles aussi) ● 1 c-a-soupe de paprika ● 1 c-a-soupe de sauce tomate ● 1 poignée de langues d'oiseaux ● Huile ● Smen ou beurre

PRÉPARATION :

Commencer par couper la viande en cube. Hacher l'oignon ainsi que la coriandre et le celeri. Faire chauffer l'huile et smen (beurre) dans une marmite. Ajouter la viande faire revenir. Ajouter le mélange oignons-celeri-coriandre. Ajouter la menthe (fraiche pour moi) le paprika, sel et poivre ainsi que la pincée de cannelle. Laisser revenir quelques minutes pour que les saveurs se mélangent. Ajouter les tomates réduites en purée. Mélanger bien. Ajouter 1,5 L d'eau, plonger les pois chiches trempées la veille. Couvrir la marmite et laisser cuire jusqu'à ce que la viande se détache facilement. En fin de cuisson ajouter la sauce tomate. Verser les pâtes (langue d'oiseaux). Remuer afin que ça ne colle au fond de la marmite. S'il n y a pas assez de liquide ajouter de l'eau chaude.

TAJINE RKHAM (MEDGOUG)

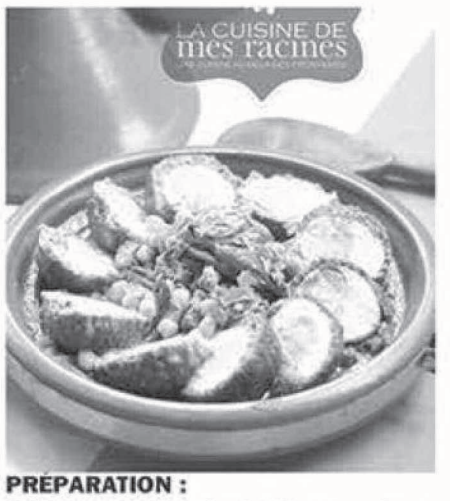
Je vous propose un plat algérien qui reflète toute la richesse et la subtilité de cette cuisine un plat qui nous rappelle un peu l'œil espagnol le tajine rkham ou el-rekham connu aussi sous le nom du medgoug ;el- rkham en dialect algérien veut dire marbre ce qui peut apparenté le visuel de ce tajine au différentes couleur du marbre... Ce tajine est un plat en sauce blanche cuisiné avec de l'agneau parfumé a la cannelle et garni de pois chiche et des œufs durs enveloppés de viande hachée parfumée d'herbes aromatiques et d'épices soit cuit dans la sauce soit frit comme j'ai pu le faire pour un joli rendu en vous livrant quelques astuces….

INGRÉDIENTS DE LA PÂTE :

● 500g de viande d'agneau ● 1 oignon ● 1c a soupe de smen ou de l'huile d'olive ● Set poivre ● 1 poignée de pois chiche trempés la veille ● 1batonnet de cannelle ● Quelques pistils de safran facultatif ou du colorant alimentaire faux safran

POUR LA GARNITURE :

● 6 œufs ● 450g de viande hachée ● 1 oignon ● 1 gousse d'ail ● 2c a soupe de chapelure ● Sel et poivre ● ½ botte de persil ● 1 œuf voir 2 selon la grosseur et l'absorption ● 5 a 6 coeufs a température ambiante



PRÉPARATION :

Faites revenir la viande d'agneau dans l'huile ou le smen avec l'oignon haché dans une marmite. Saler et poivrer ajouter la cannelle et le safran et puis couvrir d'eau jusqu'à la hauteur de la viande et ajouter les pois chiche; couvrir et laisser cuire. Plonger les œufs dans l'eau bouillante 9min environ et puis en fin de cuisson plonger-les dans de l'eau froide voir glacée et écaler-les. Passer la viande hachée au robot avec l'ail l'oignon la chapelure les épices et la moitié du persil et hacher ajouter progressivement l'œuf battu légèrement. Envelopper chaque œuf de hachis de viande et réserver au congélateur 10min. Faire frire les œufs enveloppés dans de un fond d'huile en les retournant et poser-les sur du papier absorbant. Dès que la viande du tajine est cuite enlever le couvercle et laisser la sauce réduire et poser au fond des demis œufs et laisser mijoter 2min et servir en parsemant de persil ciselé

CUPCAKES CHOCOLAT

Le Cupcakes chocolat, très facile et rapide, délicieusement fondante garni d'une ganache au chocolat montée. Cette recette se caractérise par une texture légère et aérée qui ressemble beaucoup à une chantilly, ces gâteaux sont de véritable invitation à la gourmandise !

INGRÉDIENTS POUR 10 CUPCAKES :

● 120g de farine ● 30g de maïzena ● 6g de levure chimique ● 2oeufs ● 90 g de sucre semoule ● 6cl d'huile neutre ● 6cl de lait ● Une pincée de sel

POUR LA GANACHE AU CHOCOLAT MONTÉE :

● 150g de chocolat noir ● 200g de crème liquide entière (si vous voulez une consistance plus compacte mettre que 100 ou 150g de crème) ● 20g de beurre

PRÉPARATION :

Préparer la ganache au chocolat la veille mais néanmoins vous pouvez le faire le même jour. Chauffer la crème et la verser sur le chocolat râpé et mélanger et puis ajouter le beurre en passerelles et mixer le tout. Filmer la préparation au contact et mettre au frais toute la nuit ou 3h si vous la faite le même jour

PRÉPARATION DES CUPCAKES : Battre les œufs et le sucre, jusqu'à que le mélange blanchisse et double de volume, ajouter le lait et l'huile la pincée de sel, ensuite incorporer la farine et la maïzena le tout mélangé à la levure chimique. Verser la pâte au 3 quart dans les moules à muffins préalablement chemisé de caissettes en papier et cuire au four chaud à 180°c pendant environ 20min (vérifier la cuisson en plantant un cure-dent au centre si il ressort propre c'est cuit) laisser refroidir. Monter la ganache au chocolat au batteur électrique en commençant par la vitesse moyenne. progressivement commencer à augmenter la vitesse, votre ganache est prête quand elle aura la consistance d'une crème au beurre. Garnir le haut de vos cupcakes à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille de votre choix ici douille C6, cupcakes chocolat à la ganache montée.

LE CONSEIL DU JOUR : LE COLON IRRITABLE ET LE JEÛNE

par le Docteur Lynda Messaoudi

Ecole supérieure des sciences et technologies du sport Rachid harreieug, Dély Ibrahim, Alger

LE COLON irritable ou colopathie fonctionnelle connu encore sous le nom de colon nerveux, autant de dénominatifs pour expliquer cette pathologie tant invalidante, chronique et bénigne à la fois, qui n'épargne ni les adolescents ni les personnes adultes .C'est un véritable problème de santé publique. la maladie se présente par un tableau clinique assez varié, le diagnostic est posé devant une alternance de diarrhées et de constipations interférant avec des ballonnements abdominaux qui occasionnent un inconfort digestif, l'intestin devient distendu et hypersensible. Le syndrome du colon irritable est lié à une irritabilité du système nerveux entérique et à une mauvaise flore intestinale faite de microbes de bactéries et de toxiques alimentaires qui altèrent le fonctionnement de cellules nerveuses tapissant la paroi interne du colon qui va être fragilisée en induisant des flatulences qui se traduisent par des douleurs intermittentes et des troubles du transit comme de la diarrhée et de la constipation. Autrefois la maladie était décrite comme un syndrome psycho somatique mais avec l'avancée des recherches on parle aujourd'hui de maladie intestinale. L'intestin contient un nombre très important de neurones autant que la moelle épinière, la différence est dans l'agencement de ces cellules. On comprends bien pourquoi le stress a un pouvoir irritatif non négligeable sur notre colon, d'ou les migraines intestinales rencontrées chez le malade. Il n'existe pas de médicaments spécifiques qui puissent améliorer les symptômes, les absorbants de gaz, les antispasmodiques peuvent soulager le sujet mais ne soignent pas la maladie. On instaure des règles hygiéno diététiques tout en sachant qu'il existe une susceptibilité individuelle envers l'aliment. Le médecin devra procéder à une éducation thérapeutique du malade, soit : une gestion du stress, quelques exercices physiques réguliers, éviction de certains aliments (à savoir les édulcorants, les boissons gazeuses et les sucres, les laitages : il existe une intolérance au lactose surtout en vieillissant quand on perd sa lactase, les aliments difficiles à digérer, les légumes secs : Lentilles, pois chiches, haricots sec, certains légumes verts : choux, choux fleurs, oignons crus, limiter la consommation de jus de fruits). Le jeune reste une pratique favorable; selon certaines études, il diminuerait considérablement la symptomatologie de la maladie.

BOUKALA EL YOUM

Ahbet ldek lejnan ou ferrecht ou harkest herkous edhab hatta lwadniya , Afferhou ya lebnat sa3di walla liya , Ou nestechfa fi la3dou kima yestechfa fiya.



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

Par Cheikh Tahar Badaoui



Il convient de préciser par ailleurs que les raisons de la Révélation du Saint Coran sont au nombre de deux à savoir :

• La première est qu'Il est le miracle attestant de la sincérité et de la droiture du Messager de Dieu quant à Sa mission auprès des hommes et de ce qu'Il leur disait au sujet du Seigneur.

• A cet effet, Dieu l'a révélé, dans Son style, avec Ses significations, Ses règles de législation et Ses connaissances, des éléments prouvant Son inimitabilité. A noter dans ce contexte, qu'avant la venue du Saint Prophète Salut Divin Sur Lui, les miracles des Prophètes étaient matériels et sensibles ; ils n'obéissaient à aucune rationalité. Ils laissaient libre cours à toute sorte de réflexions et de méditation. En outre, ces miracles étaient éphémères et limités dans le temps et dans l'espace, et ce dans la mesure où les Messages de ces Prophètes n'étaient pas destinés à toute l'humanité et n'avaient guère un caractère ni universel ni éternel.

• La deuxième raison pour laquelle a été révélé le Saint Coran, est qu'il soit jusqu'à la fin des temps, pour les hommes (humains et Djinns compris), une source de guidance et d'orientation et une référence en matière de législation et de règles juridiques dont l'observance loyale assure à tous, le bien être physique et moral et reste de nature à faire régner entre les hommes, dans le monde d'ici-bas un climat de fraternité et de justice selon la devise : « Tous pour un et un pour Tous » et dans l'Au-delà à garantir l'agrément du Seigneur.

Il est par conséquent indispensable de s'imprégner du caractère inimitable du Saint Coran et surtout du fait qu'il s'agit de la Révélation du Seigneur Allah le Miséricordieux. Elle renferme ainsi en elle-même l'impératif divin ordonnant de prendre ce Livre céleste, comme guide et de mettre en pratique ses directives. Dieu dit à ce sujet : « Nous avons fait descendre vers Toi le Livre avec la Vérité, pour que Tu juges entre les hommes selon ce que Dieu T'a appris. » (Sourate dite « Les Femmes » Verset 105).

Sans aucune équivoque, le Saint Coran représente pour les musulmans, la base de la religion et de la législation, au point que cela est devenu une des choses qu'on doit nécessairement connaître. Il n'y a point de différences pour eux, entre une époque et une autre, ou entre un territoire et un autre. Il reste l'argument global et universel de Dieu entre les hommes en tous temps et en tous lieux, de par Ses croyances, Ses règles juridiques et Son éthique ; l'inimitabilité, la pérennité et l'universalité, restant quand bien même les caractéristiques de base. Celui qui prétend cependant, que le Saint Coran n'est un argument que pour une époque particulière ou, destiné à un peuple donné, ignore tout des nobles dimensions de l'Islam.

Avec plus de détails, nous pouvons dire que le Saint Coran contient, outre les récits des anciens, les avertissements et les mises en garde, de même que les promesses et les menaces selon qu'il s'agit bien entendu de gens pervers, mécréants, ou d'hommes vertueux :

Le Professeur M. Youssef Mroué, dans son livre : « Les histoires naturelles dans le Coran » a pu relever les différentes branches scientifiques qu'a mentionnées le Saint Coran suivant ce tableau :

Disciplines	Nombre de Versets
Mathématiques	61
Physique	264
Physique nucléaire	05
Chimie	29
Relativité	62
Astronomie	111
Hydrologie	14
Zoologie	12
Agronomie et Botanique	21
Biologie	36
Géophysique	73
Ethnologie	10
Géologie	20
Cosmogonie(1)et Cosmologie(2)	36
Climatologie	20

(1) Théorie de la formation de l'univers.
(2) Etude des lois générales qui gouvernent l'univers.

• Les croyances auxquelles est tenu de croire le musulman, telles la foi en Dieu, Gloire à Lui Seul, en Ses Anges, en Ses Livres, en Ses Prophètes, à la Prédestinée que seul le Seigneur Allah connaît, et au Jour Dernier, Jour de la Résurrection et de la Rétribution. Ces croyances constituent la limite de séparation et de discernement entre la foi et l'incroyance.

• Les nobles vertus qui éduquent les âmes et améliorent la condition de l'individu et de la collectivité en mettant en garde contre les choses immorales rabaissant la condition de l'humanité au rang moins que bestial et rendant ainsi misérable la vie d'ici-bas.

• Les exhortations à observer et à méditer sur les royaumes des Cieux et de la Terre, et sur ce que Dieu a créé ; afin de connaître Ses secrets dans la nature et de se familiariser par des réflexions approfondies, avec les mystères de la Création. De cette façon là, les cœurs se rempliront de foi, s'embelliront d'amour et de crainte révérencielle vis-à-vis de la Grandeur de Dieu, grâce à l'observation et notamment à l'expérimentation libérée de toutes contraintes d'imitation subjective ou de suivisme aveugle.

D'ailleurs, le Saint Coran a fustigé ceux qui suivent aveuglément leurs pères et leurs ancêtres dans leurs convictions et croyances religieuses, de même que dans leurs coutumes absurdes, car ne pas réfléchir sur les origines de la Création ni sur le pourquoi de la venue de l'homme sur terre, sur la mission de celui-ci dans le monde d'ici-bas, sa finalité, ses relations avec l'univers en général, avec son Dieu, ses semblables, avec soi-même signifie pour le lucide averti, que l'homme contribue, probablement sans qu'il le sache, à la désorganisation de l'Ordre divin et à mettre hors service, son esprit, son intellect, son entendement, en d'autres termes, la raison dont il est doué, que le Seigneur l'Omniscient, Grâce à Lui Seul, lui a insufflée, pour être, parmi toutes les autres créatures, Son représentant élu sur terre.

En revanche, le Saint Coran a ouvert grâce à ses exhortations des perspectives de recherche pour les hommes afin qu'ils exploitent ce que la mère nature recèle comme bienfaits de Dieu, sur la Terre, dans le Ciel, dans les Airs ou dans les Eaux, etc., afin d'en jouir dans leur vie et de les utiliser dans les oeuvres d'édification profitant équitablement à tous.

La nécessité d'explorer le trésor scientifique que renferme le Saint Coran, répond à un besoin des plus pressants, exprimé par les générations nouvelles. L'histoire des religions nous apprend que les anciens peuples exigeaient de leurs Prophètes l'accomplissement de miracles et de prodiges pour emporter leur adhésion. Les deux dernières religions monothéistes précédant l'Islam : le Judaïsme et le Christianisme, ont recouru abondamment aux manifestations extraordinaires, afin de gagner des adeptes. En l'absence d'arguments plus incisifs, la méthode utilisée avait l'avantage de démontrer que les prédications étaient dotées de pouvoirs tellement étonnants qu'ils ne pouvaient émaner que d'une Puissance divine.

Maniés avec dextérité, des dons aussi précieux contribuèrent dans une large mesure à convertir des foules qui cherchaient de leur côté des signes manifestes pour se rallier. Moïse et Jésus, à l'instar d'autres Prophètes, Salut Divin Sur Tous, furent par la Volonté Suprême, de grands faiseurs de miracles. Cela est attesté aussi bien par l'Ancien Testament que par le Nouveau et confirmé par le Saint Coran. Il serait pourtant faux de croire que l'engouement des fidèles doite être attribué aux seules qualités des thaumaturges inspirés. Bien au contraire, la communication du Message divin a permis de façon décisive à gagner les hommes et les femmes à ces religions monothéistes prônant l'existence de Dieu et proclamant Sa Toute Puissance.

COULEURS D'AFRIQUE ET TRADITIONS ALGÉRIENNES

L'artiste Wafa Ouali célèbre la femme en peinture

L'exposition d'arts plastiques de l'artiste Wafa Ouali Intitulée « Femme africaine », se poursuit au hall du Théâtre national algérien Mahieddine-Bachtarzi à Alger.

Inaugurée dans la soirée de samedi à dimanche à l'occasion de la célébration de la Journée internationale des femmes, le 8 mars, cette exposition propose au public une immersion dans un univers pictural dédié à la femme algérienne et africaine, à travers une vingtaine d'œuvres de différents formats réalisées à l'aquarelle et à la peinture à l'huile.

Entre réalisme, touches impressionnistes et accents abstraits, les tableaux mettent en relief la diversité des tenues et parures traditionnelles, tout en évoquant des fragments du patrimoine culturel et architectural algérien.

L'artiste entend ainsi, à travers ses compositions aux couleurs lumineuses, rendre hommage à la femme comme dépositaire de la mémoire, des traditions et de l'identité culturelle.

L'exposition qui met aussi en valeur l'élégance et la beauté de la femme algérienne, comprend également des portraits de femmes africaines, avec des habits et des bijoux traditionnels, vibrant de vie à travers des choix chromatiques lumineux et fluides, reflétant la nature et l'esprit de l'Afrique.

L'artiste autodidacte a choisi de ne pas attribuer des titres à ses tableaux, afin de permettre au public de participer au choix d'intitulés correspondant à leurs propres interprétations de ses œuvres, formant une mosaïque imprégnée d'un esprit algérien authentique et portant une touche africaine inspirée d'éléments de l'identité et du patrimoine culturel national aux dimensions africaines, et dont la femme algérienne constitue le thème principal, à travers les valeurs, les traditions et l'héritage qu'elle incarne, tandis qu'une partie des œuvres met en valeur la beauté de la femme africaine, à travers ses tenues traditionnelles, ses parures et des scènes de son quotidien.

L'artiste consacre aussi une partie de ses œuvres à la célébration du patrimoine et de l'architecture traditionnelle algérienne, à l'image de la Casbah d'Alger, s'imprégnant d'ambiances festives et mettant en scène diverses tenues traditionnelles aux couleurs vives, telles que le haïk, le Karakou et la robe kabyle. Dans une déclaration à l'issue de l'ouverture de l'exposition, l'artiste Wafa Ouali a indiqué que «les œuvres présentées au public s'articulent autour du thème de la femme algérienne et africaine, à l'occasion de la Journée internationale des femmes, l'opportunité de mettre en valeur la place de la femme dans la société et son rôle pivot dans la préservation des différentes composantes du patrimoine culturel matériel et immatériel algérien et africain». Ses œuvres «documentent le costume traditionnel algérien, tel que le haïk, le burnous et l'authentique caftan algérien, dans le but de préserver la mémoire, tout en reflétant la richesse du patrimoine vestimentaire africain», a-t-elle ajouté.

Originaire de la wilaya de Béjaïa, l'artiste autodidacte Wafa Ouali participe, depuis l'an 2000, à plusieurs expositions individuelles et collectives, de même qu'elle a enrichi et forgé son expérience, à travers sa participation à différents ateliers artistiques.

L'exposition artistique se poursuivra jusqu'au 12 mars courant.

A. B. / Agence



SES KSOUR SÉDUISENT LES VISITEURS

Plus de 3.700 touristes étrangers à Ghardaïa

PLUS DE 11.700 TOURISTES, dont 3.729 étrangers, ont visité la wilaya de Ghardaïa durant la saison du tourisme saharien 2025/2026, selon la Direction locale du tourisme et de l'artisanat.

Ils se sont intéressés notamment aux anciens ksour, dont certains sont classés au patrimoine matériel de l'Organisation des Nations unies pour l'éducation, la science et la culture (Unesco), avec leur cachet urbanistique singulier, alliant patrimoine architectural authentique et nature envoûtante.

Trente-deux (32) établissements hôteliers totalisant une capacité de plus de 2.600 lits ainsi que 57 auberges de jeunes totalisant 1.450 lits sont mis à leur disposition, sans compter les établissements relevant des œuvres



sociales, à l'instar du Centre de repos des Moudjahidine, du Centre des travailleurs de la Poste et des Télécommunications et du Centre de repos de la Société nationale de distribution de l'électricité et du gaz (Sonelgaz), a fait savoir le directeur de wilaya du secteur, Saâd Merriah.

Autre formule d'accueil touristique, l'hébergement chez l'habitant, avec 21 résidences à travers la wilaya, offrant au touriste toutes les commodités et services nécessaires, a-t-il ajouté en signalant que ces sites d'accueil se caractérisent généralement par leur architecture inspirée du patrimoine de la région, contribuant ainsi à la promotion du patrimoine culturel local.

Le tourisme représente un des leviers du développement dans cette wilaya qui renferme divers atouts touristiques lui conférant une place de choix dans le tourisme saharien, en tant que porte du désert, des oasis et des ksour anciens disséminés dans le Sud, et constituant une voie d'accès vers les wilayas du Sud et de l'extrême Sud.

R. C.

CONCERTS, THÉÂTRE ET CHANTS RELIGIEUX

La fête s'invite dans les villes de Tipaza

À TIPAZA, le mois sacré du Ramadhan ne se limite pas aux rites religieux et aux rassemblements familiaux ; il se vit également au rythme de la culture et de la créativité. Cette année, la plupart des villes de la wilaya de Tipaza s'animent grâce à une série d'activités culturelles organisées par des chanteurs et des troupes artistiques et théâtrales locales et d'autres venus des wilayas de Mostaganem, Sétif et Ghardaïa.

Ainsi, la Maison de la culture Dr Ahmed Aroua, de Koléa, a concocté un programme artistique et culturel s'étalant sur vingt jours. Riche et varié, le programme de cette année est original et diffère de ceux des ramadhans précédents.

Pour permettre au plus grand nombre de mélomanes et de citoyens d'assister aux soirées artistiques et aux représentations théâtrales, les responsables de la Maison de la culture ont prévu d'animer des événements dans plusieurs villes de la wilaya, en coordination avec la Direction de la jeunesse et des sports (DJS), qui a mobilisé des établissements relevant de son secteur pour abriter les galas et les activités inscrits au programme spécial « Soirées Ramadhan ».

En effet, afin de faire profiter le plus grand nombre de citoyens qui ne peuvent se déplacer jusqu'à Koléa, des soirées artistiques – chants et théâtre – seront également organisées dans d'autres villes, privilégiant la proximité. Ainsi, 38 artistes et associations culturelles se produiront dans des maisons de jeunes et des salles à Hadjout, Cherchell, Damous, Fouka et Koléa. D'autres activités se dérouleront également au sein de l'établissement pénitentiaire de Koléa.

Chaâbi, andalou, malouf, hawzi, variétés, chants religieux et pièces théâtrales figurent au programme, qui verra se succéder orchestres et troupes de renom, ainsi que de nouveaux talents déjà en voie de se faire connaître.

Parmi les artistes attendus figurent Abdelkader Chaou et Abdelkader Cherchem, dont les spectacles affichent toujours complet dans la wilaya de Tipaza.

Il est également prévu, lors de ces soirées débutant à 21h30, l'organisation de concours religieux, qui se sont déjà déroulés lors de la 15e nuit et seront renouvelés la 27e nuit du mois de Ramadhan.

T. Bouhamidi

LIGUE 1 MOBILIS (22E JOURNÉE)

Le CSC tient l'USMA en échec, Akbou s'impose face à la Saoura

L'USM Alger a été tenue en échec par le CS Constantine (0-0), en match disputé dimanche soir au stade du 5-Juillet (Alger), en clôture de la 22e journée de la Ligue 1 Mobilis de football.



Un résultat qui n'arrange aucune des deux équipes, car si les Sanafir restent deuxièmes, à trois longueurs du leader Mouloudéen, les Rouge et Noir stagnent également à leur 10e place, avec seulement 26 unités au compteur. Un peu plus tôt dans l'après-midi, l'Olympique Akbou avait réussi l'essentiel sur son terrain, en engrangeant les trois points face la JS Saoura, qu'il avait petitement dominée (1-0), grâce notamment à Mehdaoui, auteur de l'unique but de cette rencontre à la 22e minute de jeu. Une très bonne opération pour le club de la Soummam, qui grâce à cette nouvelle victoire se hisse sur la troisième marche du podium, avec 35 points, soit juste devant son adversaire du jour, désormais quatrième avec 34 unités. Le bal de cette 22e journée s'était ouvert vendredi, avec le déroulement des trois premiers matchs inscrits à son programme et ce sont le MC Oran, la JS Kabylie et l'ASO Chlef qui en ont été les plus grands bénéficiaires. Le club d'El Harmi avait commencé par concéder l'ouverture du score, sur son propre terrain face à l'USM Khenchela, avant de se ressaisir et de renverser la situation en fin de match, grâce notamment aux réalisations d'Aliane (87e) et Bourdim (90e+2). Un troisième succès consécutif pour le club d'El Bahia, grâce auquel il se hisse à la cinquième place du classement général, avec 33 points, alors que l'USMK, qui essuie un deuxième revers de rang, stagne à la 11e place, avec 25 points. De son côté, et après une série de six matchs sans victoire toutes compétitions confondues, la JSK a profité de la venue du Paradou AC pour renouer avec le succès (3-2), grâce notamment à l'attaquant Aymen Mahious, auteur des trois buts kabyles aux 8e, 21e, et 87e. Un précieux succès, qui permet aux Canaris de grimper provisoirement à la 8e place du classement général, avec 28 points, au moment où le PAC reste scotché à la 14e place, avec 17 unités au compteur. Dans le bas du tableau, l'ASO Chlef a remporté une précieuse victoire dans la course au maintien, en battant une coriace équipe de l'ES Sétif (1-0), grâce notamment au Togolais Kokou Avotor, auteur de l'unique réalisation de cette rencontre à la 78e minute de jeu. Les Chélifiens renouent ainsi avec le succès, après une courte période de disette, infligeant par la même occasion un coup d'arrêt à l'Entente de Sétif, qui restait sur deux victoires consécutives. De son côté, l'ES Ben Aknoun s'en est remise à son attaquant ivoirien, Mohamed Sylla, pour surclasser le MC El Bayadh (1-0/18e), et gagner par la même occasion une petite place au classement général. L'Etoile est désormais sixième, avec 30 points, alors que rien ne va plus chez le MCEB, qui reste lanterne-rouge du championnat, avec seulement 13 unités au compteur. A l'inverse, le Mouloudia d'Alger a réussi une excellente opération lors de cette 22e journée, en ramenant une large victoire (5-0) de son déplacement chez l'ES Mostaganem, ce qui lui permet de consolider sa première place au classement général avec quarante points, tout en ayant quatre matchs en retard. Fraîchement éliminé par le CR Belouizdad en quarts de finale de la Coupe d'Algérie (3-2), le MCA n'a pas laissé le doute s'installer et s'est très bien ressaisi, dès sa première sortie officielle en championnat. Mais la performance du Doyen enfonce un peu plus l'ESM dans les abysses du classement, car il se retrouve avant-dernier, avec seulement 14 points au compteur. Le club de Mostaganem avait pourtant tenu bon pendant toute la première mi-temps, avant de s'effondrer littéralement au retour des vestiaires, respectivement devant Khelif (47e), Menzela (70e) et surtout devant l'attaquant Mohamed Saliou Bangoura, auteur d'un triplé aux 56e, 73e et 88e.

Arbitrage : Les hommages après le décès de Mohamed Hansal

LE FOOTBALL algérien perd l'une de ses grandes figures de l'arbitrage de la lignée des Benzellat, Khlifi et autres. Mohamed Hansal, ex-arbitre international, s'est éteint à l'âge de 78 ans. Il laisse derrière lui l'image « d'un homme respecté, rigoureux et profondément attaché aux valeurs du sport ». Les exemples qui le caractérisent ne manquent pas tout au long de sa carrière. Ainsi, c'était une journée printanière et le hasard a voulu qu'il assiste, au stade Habib-Bouakel d'Oran, à un match en compagnie de quelques amis. Il restait quelques minutes à jouer et l'équipe locale menait par un large score quand un de ses défenseurs commettait une faute bénigne, sans gravité, qui méritait un gentil carton jaune. Mais l'arbitre, dans un geste théâtral, a préféré renvoyer le fautif aux vestiaires. Hansal réagissait aussitôt en déclarant : «Il vient de faire une bêtise !» Il ne croyait pas si bien dire. Les dernières minutes de jeu ont été un calvaire pour le directeur de jeu, qui a été contraint d'écourter la partie devant la furie des supporters locaux qui l'ont traité de tous les noms d'oiseaux. Quelques années plus tard, au souvenir de ce match et de cette expulsion, il déclarait : «La psychologie est un atout important au cours d'une rencontre. Je dois cela à mon maître Si Kouider Benzellat.» Un nom qui symbolise toute une école d'arbitrage dans l'Oranie et qui a permis l'éclosion des Ziani, Bendjahene, Lacarne… Originaire d'Oran, Hansal, à son tour, avait marqué plusieurs générations par son sérieux, son sens de la justice sur les terrains et sa discrétion. Et c'est à juste titre qu'il était considéré comme l'un des meilleurs arbitres du continent. Durant plusieurs années, il a été badgé FIFA et a représenté l'arbitrage algérien dans plusieurs compétitions de haut niveau, dont la Coupe du monde 1990 en Italie. Il possède dans son palmarès trois finales de Coupe d'Algérie (1978, 1979, 1980) et incarnait, pour beaucoup de joueurs, d'entraîneurs et de dirigeants, l'honnêteté et la rigueur dans l'application des lois du jeu. Après avoir rangé le sifflet, les jeunes arbitres le sollicitaient au café Ennajah de Médinat J'dida – « son nouveau stade », comme il aimait le dire – pour lui demander conseil. La dépouille mortelle de l'ancien arbitre international Mohamed Hansal, décédé dimanche aux premières heures de la matinée à l'âge de 78 ans, a été inhumée après la prière du Dohr au cimetière d'Aïn El-Beïda à Oran. L'enterrement s'est déroulé en présence des autorités locales, des amis du défunt, de plusieurs anciens joueurs et membres de la famille sportive, ainsi que d'un grand nombre de citoyens venus lui rendre un dernier hommage. L'ancien joueur du MC Oran, Sebbah Ben Yaâcoub, a déclaré que Mohamed Hansal était «le doyen des arbitres algériens». Il a dirigé de nombreux matchs du MC Oran et jouissait d'une grande estime auprès de tous. Selon lui, il laisse l'image d'un arbitre exemplaire dont le parcours restera gravé dans la mémoire du football algérien. De son côté, l'ancien arbitre international Mohamed Zekrini a qualifié le défunt d»»icône de l'arbitrage algérien et l'un des plus grands arbitres qu'ait connus l'Algérie». Il a officié dans de nombreux stades arabes, africains et internationaux, et a notamment participé à la Coupe du monde 1990 en Italie. «Mohamed Hansal était un modèle pour les arbitres algériens. Nous avons beaucoup appris de lui. Il se distinguait par sa forte personnalité et son courage», a-t-il ajouté. Pour sa part, l'ancien arbitre international Mohamed Benouza a estimé que la scène sportive nationale, et en particulier l'arbitrage algérien, vient de perdre «le père spirituel du sifflet algérien».Mohamed Hansal est décédé alors qu'il rentrait à Oran en provenance de Chlef, où il avait participé, aux côtés de l'association Radieuse, dont il était un membre actif, à une rencontre de jeunes rendant hommage aux anciens joueurs de l'ASO Chlef, Mustapha Meksi et le regretté Mohamed Bouhalla.

Un nouveau de Ligue 1 pressenti dans la présélection de Vladimir Petkovic

À l'approche de la trêve internationale de mars, Vladimir Petkovic a dessiné les contours de son groupe. Le sélectionneur de l'Algérie aurait ainsi arrêté une liste élargie en vue des deux matchs amicaux programmés face au Guatemala le 27 mars et à l'Uruguay le 31 mars.



Plusieurs noms inclus dans la liste élargie de Vladimir Petkovic ont fuité, avec plusieurs nouveautés, dont un joueur de Ligue 1. Parmi les joueurs présélectionnés pour la première fois en sélection algérienne figure notamment Rafik Messali, latéral droit du Toulouse FC, révèle La Gazette du Fennec. À 22 ans, le défenseur formé au Téfécé et passé par l'Algérie en U20 voit ses performances récompensées par une première préconvocation chez les A. Natif de Toulouse, Messali a grandi dans la ville et effectué toute sa formation au sein du club violet. Cette saison, il a déjà disputé 14 rencontres toutes compétitions confondues, dont 12 en Ligue 1, où il commençait à gagner ses galons de titulaire. Sa dynamique a toutefois été freinée par une blessure à la cheville survenue à la mi-février, qui lui a fait manquer les trois dernières journées de championnat. Avant ce coup d'arrêt, le latéral droit avait néanmoins montré des aptitudes intéressantes et confirmé son potentiel. La présence de Messali dans cette présélection s'explique aussi par un contexte particulier au sein de la défense algérienne. Le couloir droit traverse actuellement une zone de turbulences, marquée par plusieurs blessures même si Rafik Belghali, de retour sur la feuille de match ce week-end avec le Hellas Vérone, et Samir Chergui (Paris FC) pourraient finalement être rétablis d'ici fin mars. Percutant, assez rapide et porté vers l'offensive, Messali pourrait correspondre aux besoins de Petkovic dans le secteur. Rien n'est toutefois acquis. Une place dans la liste finale dépendra d'abord de l'état de forme des titulaires habituels. Mais cette première présélection constitue déjà une opportunité réelle pour le Toulousain, qui avait déjà porté les couleurs vertes et blanches en U23 (12 sélections). Cette liste élargie confirme également la volonté de Vladimir Petkovic de renouveler progressivement son réservoir de joueurs à quelques mois de la Coupe du monde de football 2026. Outre Messali, d'autres noms apparaissent pour la première fois dans cette présélection, notamment les locaux Gaya Merbah (JS Kabylie) et Achraf Abada (USM Alger) ainsi que l'expérimenté Victor Lekhal (Al Riyadh, Arabie saoudite), encore jamais appelé par Petkovic. Le poste de gardien est particulièrement concerné par ce renouvellement. Gaya Merbah (31 ans), auteur d'une saison solide avec la JS Kabylie, est logiquement récompensé. Deux profils binationaux apparaissent également : Melvin Mastil (26 ans), formé en Suisse et évoluant au Stade Nyonnais, prêté par le FC Lausanne-Sport, ainsi qu'Abdallah Laidani (22 ans), ancien international suisse U20, aujourd'hui à Modena FC en Serie B. Parmi les nouveautés figure également Achraf Abada (26 ans). Le défenseur central, fraîchement transféré à l'USM Alger en provenance de l'ASO Chlef, avait ébloui le public algérien lors de la Coupe arabe des nations FIFA 2025 par sa justesse technique et son engagement. Sa progression constante lui ouvre aujourd'hui les portes de la présélection. Au milieu, Victor Lekhal (32 ans), joueur d'Al Riyadh SC, figure pour la première fois dans une liste sous l'ère Petkovic. Brillant lors de la Coupe arabe des nations FIFA 2025, l'expérimenté milieu n'avait encore jamais été retenu par le sélectionneur suisse-bosniaque. Sa présence marque une nouveauté importante dans l'élargissement de la base de travail. En attaque, Farès Ghedjmis découvre lui aussi la présélection. L'ailier droit de Frosinone Calcio, auteur de 10 buts et 3 passes décisives en 29 matches de Serie B, est récompensé pour sa régularité. Cette liste est également marquée par plusieurs retours. Adil Aouchiche (23 ans) poursuit sa progression du côté du FC Schalke 04, après avoir opté pour l'Algérie à l'arrivée de Petkovic. Souhaib Naïr (23 ans), défenseur central de l'EA Guingamp, réintègre la liste après une première convocation en mars 2025 lors des éliminatoires du Mondial 2026. Enfin, Ahmed Kendouci (26 ans) effectue son retour. Freiné par une grave blessure contractée en Égypte, le milieu a depuis rejoint le FC Lugano et retrouve progressivement son rythme. A noter que le championnat algérien est représenté seulement par 6 joueurs. Outre Merbah et Abada, quatre autres joueurs locaux figurent dans la liste : Zakaria Boulahfaya (CS Constantine), Alexis Guendouz (MC Alger), Zineddine Belaïd (JS Kabylie) et Naoufel Khacef (CR Belouizdad). Une liste élargie marquée par l'ouverture, la concurrence et la volonté du sélectionneur d'explorer toutes les options avant de dévoiler la liste finale. Un message clair envoyé par le sélectionneur : la hiérarchie n'est pas figée et les portes de la sélection restent ouvertes pour les joueurs capables de se montrer réguliers en club.

FEYENOORD ROTTERDAM : HADJ MOUSSA PASSE LE MUR DU 100

Anis Hadj Moussa est l'atout principal du Feyenoord Rotterdam sous la houlette de Robin Van Persie. L'Algérien vient d'atteindre un total de 18 contributions (10 buts et 8 passes décisives). En plus de son efficacité redoutable pour un ailier, il met à mal les défenses adverses. Ce soir, il a dépassé la barre des 100 dribbles cette saison en Eredivisie. Un total qui lui permet de dominer logiquement le classement des dribbleurs. Impressionnant. En réussissant à passer ses vis-à-vis à 4 reprises sur 8 tentatives ce dimanche contre NAC Breda (3-3), l'Algérien a pu rappeler sa maîtrise dans l'un contre un. Sa percussion et son agilité sont d'un niveau supérieur à la normale. On peut même la caser dans le registre du génial. Le gaucher a un talent net qui ne laisse pas insensible bon nombre de prétendants. Chelsea, Sunderland et d'autres clubs prévoient de le signer dès l'été prochain. Au Pays-Bas, aucun autre footballeur de l'élite ne fait mieux que lui dans le domaine des dribbles. Derrière lui, on retrouve Van Bergen (97 dribbles) et Orjasaeter (89) après les matchs de ce samedi. Cette statistique vient rappeler la qualité de Hadj Moussa qui est très remuant sur l'aile droite.
Il rappelle Riyad Mahrez quand il était à son prime et sondait les reins des défenseurs. De ce fait, beaucoup voient en lui son successeur naturel. Evidemment, à l'approche de la Coupe du Monde 2026, on peut s'attendre à ce que Hadj Moussa sorte le grand jeu. Selon toute vraisemblance il étalera son talent sur les pelouses des Etats-Unis où l'Algérie se produira durant le tournoi. Ces derniers mois, Vladimir Petkovic a commencé à lui donner plus de temps de jeu pour le préparer à prendre la relève de Mahrez. D'ailleurs, il l'a même associé au capitaine de l'EN dans une mise en place qui permet de les faire jouer tous les deux en même temps.

PREMIER MATCH, PREMIER BUT: CHIAKHA LANCE SON AVENTURE NORVÉGIENNE EN FORCE

Pour sa première apparition officielle sous les couleurs de Rosenborg, le jeune international algérien Amin Chiakha a trouvé le chemin des filets. Si la soirée s'est terminée par une déception collective, le talent de l'attaquant de 19 ans a déjà conquis les observateurs.
Titularisé dimanche soir lors du déplacement sur la pelouse de Bryne FK, dans le cadre du quatrième tour de la Coupe de Norvège, le jeune Algérien a su saisir sa chance. En effet, Chiakha a inscrit le deuxième but de son équipe à la 31e minute, confirmant sa bonne dynamique en ce début de saison.
Malgré cette entame prometteuse, la soirée ne s'est pas conclue de la meilleure des manières pour Rosenborg. Alors que les visiteurs pensaient tenir leur qualification jusqu'au temps additionnel, Bryne a arraché l'égalisation à la 90+5e minute, poussant les deux équipes en prolongation. Durant les trente minutes supplémentaires, Rosenborg a fini par céder et s'est incliné sur le score de 4-2, scellant ainsi une élimination précoce et décevante. Chiakha, lui, est resté sur la pelouse durant l'intégralité des 120 minutes. Le staff technique de Rosenborg a d'ailleurs surpris en positionnant le jeune Algérien dans un rôle de milieu offensif, plutôt qu'à son poste habituel d'avant-centre. Un choix tactique qui n'a pas empêché le joueur prêté par FC Copenhague de livrer une prestation convaincante, saluée par les supporters. Avant même le début officiel de la saison, Chiakha s'était déjà distingué lors des matches de préparation en inscrivant deux buts, laissant entrevoir un potentiel intéressant. Des débuts encourageants qui pourraient lui permettre de gagner la confiance de son entraîneur pour la suite de l'exercice.
Le véritable test arrive désormais en championnat. La saison de Rosenborg en Eliteserien débutera la semaine prochaine avec un déplacement périlleux sur le terrain de Molde FK, l'un des cadors du football norvégien. Une nouvelle occasion pour Amin Chiakha de confirmer les promesses entrevues lors de ses premiers pas officiels.

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

WILAYA DE TLEMCEN

DIRECTION DES TRAVAUX PUBLICS

NIF : 408015000013078

AVIS D'ATTRIBUTION PROVISOIRE DU MARCHE

Intitulé : RENFORCEMENT DE LA RN98 A ZENATA DU PK15+000 AU PK16+400 SUR 1.4KM (Double sens) W.TLEMCEN

En application de l'article 52 décret présidentiel n°15-247 du 16/09/2015, la Direction des Travaux Publics de la Wilaya de Tlemcen informe les entrepriseayant soumissionné au titre d'un avis d'appel d'offres ouvert avec exigence de capacités minimales N°29/2025 a été lancé par voie de presse dans le journal «الجزائر بلتش» en date du 20/01/2026 et «Le jeune indépendant» *en date du 20/01/2026, que suite à l'évaluation technique et financière, le marché sus indiqués est attribué provisoirement à :*

Désignation des travaux	Entreprise retenue	Montant de l'offre (DA) en TTC	Note Technique	Délai
RENFORCEMENT DE LA RN98 A ZENATA DU PK15+000 AU PK16+400 SUR 1.4KM (Double sens) W.TLEMCEN	ETPH TEBBAL NIF 180132002311127	104 827 457.00 DA	100	06 mois

Conformément à l'article 82 du décret suscité tout soumissionnaire qui conteste ce choix peut introduire un recours auprès de la commission de wilaya des marchés dans un délais de dix (10) jours à compter de la première parution du présent avis sur les quotidien nationaux ou le bulletin officiel des marchés de l'opérateur publics (BOMOP) et par voie electronique.

Les autres soumissionnaires sont invités de se rapprocher auprès de nos services, au plus tard trois (03) jours à compter du premier jour de la publication de l'attribution provisoire du marché sue les quotidien nationaux ou le bulletin officiel des marchés de l'opérateur publics (BOMOP), à prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs offres techniques et financières, et ce conformément à l'article 82 du décret suscité.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2631004274**

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

Wilaya d'Illizi

Direction De L'Hydraulique De La Wilaya d'Illizi

Adresse : Route Ain El Kours, Cité Al-Hiza Boubou – Illizi

NIF : 099133019000141

Avis d'Appel d'offres ouvert avec exigence de capacités minimales N°: 02 / 2026

Intitulé de l'opération: Suivi et réalisation du réseau principal d'assainissement sur une longueur de 3200 ml et diamètre de 400 mm pour le raccordement de 300/240 logement au quartier Tin Tourha , commune d'Illizi.

Les entreprises qualifiées de catégorie **Quatre (04)** et plus, activité principale en hydraulique et qui souhaite participer peuvent retirer le Cahier des Charges de la direction de l'hydraulique de La Wilaya d'Illizi, Localisation de Son Siège Social Route d'Ain El-Kors, Cité Lahiza Boubou.

Les offres se Composent de trois (3) enveloppes distinctes et scellées comprennent: le dossier de candidature - l'offre technique - l'offre financière Dans une enveloppe extérieur strictement anonyme devra porter autre l'adresse ci-dessus les seules mentions suivantes:

Appel d'offres ouvert avec exigence de capacités minimales N°: 02 / 2026

« À n'ouvrir **que** par la Commission d'ouverture des plis et d'évaluation des offres »

Objet : Réalisation du réseau principal d'assainissement sur une longueur de 2300 ml et diamètre de 400 mm pour le raccordement de 300/240 logement au quartier Tin -Tourha , commune d'Illizi.

Documents requis :

1 / dossier candidature

- Déclaration de candidature remplie, signée, et daté.
- Déclaration de probité remplie, signée, cachetée et daté.
- Les statuts pour les sociétés + Les documents relatives' aux pouvoirs habilitant les personnes à engager l'entreprise
- Planning de réalisation cacheté et signé et daté (Identique au délai de réalisation propose) - le registre électronique du commerce - le numéro d'identification fiscale - l'extrait de casier judiciaire.
- Un extrait de rôle apuré ou avec planning de paiement - Attestation de mise à jour CNAS, CASNOS, CACOBAPH en cour de validité.
- Dépôt des comptes sociaux de l'année 2024.
- Tout document permettant d'évaluer les capacités des candidats, des soumissionnaires ou, le cas échéant, des sous-traitants:

* A- capacités professionnelles:

- Certificat de qualification et de classification requis.

* B -capacités financières: Moyens financières justifiés par les bilans et les références bancaires:

- Bilan annuels des trois (03) derniers années Visé par un expert-comptable ou un commissaire aux comptes.

*C -capacité Technique: Moyens humains et Matériels et Références professionnelles.

- Une liste détaillée des moyens humains justifiée par diplôme pour les cadres avec attestation d'affiliation à la CNAS en cour de validité et établie a un mois au maximum avant la date d'ouverture en plus des diplômes pour les cadres
- Une liste détaillée des matériels accompagnés des pièces justificatives. (Carte grises et certificats d'assurances valide pour le matériel roulant, PV huissier valable un An avant la date d'ouverture des offres pour le matériel non roulant + contrats de location qui sera notarié après l'attribution provisoire pour le matériels loués + cartes grises et certificats d'assurances valides au nom du louant).
- La possession d'au moins un certificat de bonne exécution ou exécution pour un ou deux projets au plus dans le réseau d'assainissement pour que ce soit montant d'un ou deux projets au minimum 5.000.000,00 DA Au cours des dix (10) dernières années visé par le maitre d'ouvrage.

- 2 / - offre technique:

- Déclaration à souscrire remplie, signée, et daté.
- Tout document permettant d'évaluer l'offre technique: un mémoire technique justificatif et tout autre document exigé en application des dispositions de l'article 78 du ce décret.
- Le cahier des charges rempli cacheté et signé portant à la dernière page, la mention manuscrite **" lu et accepté"**

- 3 - offre financière:

- La lettre de soumission remplie, cacheté, signé et daté
- Le bordereau des prix unitaires (BPU) rempli, cacheté, signé et daté
- Le devis quantitatif et estimatif (DQE) rempli, cacheté, signé et daté.

N.B : Tous les exemplaires doivent être valables le jour de l'ouverture des offres

Les offres seront déposées à la Direction d'hydraulique de la Wilaya d'Illizi le Quinzième (15) jour à compter de la date de la première publication du présent avis dans les quotidiens nationaux ou BOMOP ou presse électronique agréée avant **12h00**, et offres sont ouvertes le même jour à **12h30.**

Validité des offres : Les entrepreneurs restent engagés par leurs offres pendant une durée de 90 jours, en plus du délai de préparation des offres, à compter de la date de dépôt des offres.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2616008298**

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

WILAYA DE BATNA
DAIRA DE RAS EL AIOUN
COMMUNE DE RAHBAT
NIF:0984 0525 50 467 18

AVIS D'ATTRIBUTION PROVISOIRE ET D'INFRUCTUOSITÉ

Conformément Aux Loi N° 23-12 Du 5 Aout 2023 Fixant Les Règles Générales Relatives Aux Marches Publics Et Décret Présidentiel N° 15-247 Du 16/09/2015 Portant Réglementation Des Marches Publics Et Des Délégations De Service Public.
Il Est Porte A La Connaissance Des Soumissionnaires Ayant Participe A L' D'appel D'offre Ouvert Avec Exigence De Capacités Minimales N°02/2026.Paru En Date Du 2026-02-17 Dans Les Quotidien" المصدر" Et Le Quotidien " le jeune indépendant " .Et Aussi Au Bomop ;Relatif Au Projets Ci-dessous ; Qu'a L'issue De L'évaluation Des Offres Le 25/02/2026 ;Les Projet Est Attribue Provisoirement et l'infructuosite Au Soumissionnaire Suivant:

Intitulé du projet	Entreprise retenue	N . I. F	Montant T.T.C	NOTE TECH	DELAI	critère de choix
Lot 01: REALISATION DU CANAL DE POMPAGE DEPUIS LE PUITS D'OULED DRISS JUSQU'A LA STATION DE POMPAGE ET OU RESERVOIR	HANFER ABD ENOUR E-T-P-H MEROUANA - BATNA	182053800154181100500	4.198.320.00 dj	46/70	02.5 mois	MOINS DISANT QUALIFIE TECH
Lot 02: REALISATION DU CANAL DE POMPAGE DEPUIS LE PUITS D'OULED ABBAS JUSQU'AU CANAL PRINCIPAL AU CENTER DE LA COUMMUNE	SOUIHER RACHID E.T.P.H RASELAIOUN-BATNA	196005510001 0359	15.596.868.28dj	36/70	05 mois	MOINS DISANT QUALIFI TECH
Lot 03: ETUDE RT REALISATION D'UN RESERVOIR D'UNE CAPACITE DE 500 M³ A OULED ABBAS	BECHATA ABDEGHANI E.G.T.P.H RASELAIOUN-BATNA	799205510109128	14.591.839.50dj	40/70	05 mois	MOINS DISANT QUALIFI TECH
Lot 04: FORAGE D'UN PUITS PROFOND A CHAABET ZITOUNE D'UNE PROFONDEUR DE 400 M/ l	ATHAMNA ABDERAHIM E.T.P.H.I .E.G RASELAIOUN-BATNA	198205510034632	19.774.468.00dj	36/70	05 mois	MOINS DISANT QUALIFI TECH

Conformément Au Article 82 Du Décret Présidentiel N° 15-247 Du 16/09/2015 Portant Réglementation Des Marchés Publics Et Des Délégations De Service Public. Les Soumissionnaires Non Retenues Disposent D'un Délai De Dix (10) Jours A Compter De La Date De Parution Du Présent Avis Pour Introduire Un Recours Auprès Du Comité Des Marchés Publics De L'APC De RAHBAT ,Ils Peuvent Aussi Se Rapprocher Du Service Contractant Pour Prendre Connaissance Des Résultats Détaillés De L'évaluation De Leur Offre Au Plus Tard Trois(03) Jours A Compter De La Date Du Parution Du Présent Avis .

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2616008290**

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
WILAYA DE BATNA
DIRECTION DES EQUIPEMENTS PUBLICS
NIF : 05714708178

TROISIEME AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT AVEC EXIGENCE DE CAPACITES MINIMALES APRES L'INFRUCTUOSITE N° 11 /26

TROISIEME AVIS D'APPEL D'OFFRES OUVERT AVEC EXIGENCE DE CAPACITES MINIMALES APRES L'INFRUCTUOSITE Est lancé en vue de :

OPERATION : SUIVI ET REALISATION DE 2000 PLACES PEDAGOGIQUES A BARIKA.
PROJET : REALISATION DE 2000 PLACES PEDAGOGIQUES A BARIKA.
LOT N°15 : COUVERTURE PASSERELLE PRINCIPALE

Les entreprises qualifiées en :

LOT	SPECIALITE
LOT N°15 : COUVERTURE PASSERELLE PRINCIPALE	➢ TRAVAUX DE BATIMENT ACTIVITE PRINCIPALE CATEGORIE 03(TROIS) ET PLUS ➢ AYANT REALISES UN PROJET DE MEME NATURE (TRAVAUX DE BATIMENT) JUSTIFIE PAR UNE ATTESTATION DE BONNE EXCUSIONS OU ATTESTATION D'EXECUTION DELIVRE PAR MAITRE D'OUVRAGE (SERVICE CONTRACTANT PUBLIC) ➢ LA MOYENNE DES BILANS DE L'ENTREPRISE POUR LES 5 DERNIERES ANNEES (2019-2023)EST EGALE OU SUPERIEURES A 3 000 000.00 DA JUSTIFIE PAR LES BILANS DE L'ENTREPRISE VISES PAR LE COMPTABLE AGREE ET LE SERVICES LES IMPOTS OU ATTESTATION DE CHIFFRE D'AFFAIRE VISE PAR LE SERVICES DES IMPOTS C20

Les entreprises intéressées, peuvent retirer le cahier des charges auprès de la direction des équipements publics (DEP) de la wilaya de Batna Sis la nouvelle cité administrative de la verdure Batna. Tel 033 81 38 11.Les soumissionnaires prépareront trois (03) enveloppes, la première enveloppe L1 est destinée à Dossier de candidature.

*La deuxième enveloppe L2 est destinée à l'offre technique là troisième enveloppe L3 ; destinée à l'offre Financière. Chaque offre est insérée dans une enveloppe fermée et cachetée. Indiquant la référence de l'entreprise et l'objet de l'appel d'offres ainsi que la mention « candidature « « technique »ou « financières » **selon le cas Ces enveloppes sont mises dans une autre enveloppe cachetée et anonyme, comportant la mention « à n'ouvrir que par la commission d'ouverture des plis et d'évaluation des offres - appel d'offres n° 11/26 l'objet de l'appel d'offres» .***

***OPERATION : .....** L'Enveloppe L4 sous pli cacheté sera adressée à Monsieur le directeur des Equipements Publics de la wilaya de Batna cité administrative la verdure Batna.*

LE DOSSIER DE CANDIDATURE:

01-Une copie du certificat de qualification et classification professionnelles cours de validité selon le lot
02-La déclaration de candidature dûment remplie et signée et daté et caché par le soumissionnaire.
03- La déclaration de probité dûment remplie et signée et daté et caché par le soumissionnaire
04-mise à jour extrait de rôle(épuré ou calendrier) portant la mention « non inscrit au fichier national des fraudeurs » (épuré ou calendrier) ne dépasse pas 03 mois et en cours de validité le jour de l'ouverture
05- statut de l'entreprise ou les modificatifs
06- copie du Registre de commerce électronique.
07- copie du Récépissé de dépôts des comptes sociaux 2022ou 2023
*08- Les bilans de l'entreprise pour les 5 dernières années **2019-2020-2021-2022-2023** visés par le comptable et le services les impôts ou attestation de chiffre d'affaire visé par le services les impôts c20*
09- Mise à jour CNAS+CASNOS+ CACOBATPH en cours de validité le jour d'ouverture
10- Les photocopies des cartes grises + les assurances +contrôle technique pour toutes les types des camions :camion routiers +semi-remorques ou remorques –camion a benne-camion malaxeur-camion-citerne-camion) ça doivent être obligatoirement fournies pour le matériel roulant -Pour le matériel non roulant l'entreprise doit présenter un P.V commissaire-priseur ou PV huissier de justice ou PV commissaire aux comptes de l'année en cours ou facture d'achats mois de 5 ans
11- Mise à jour CNAS + affiliation CNAS au cours de validité le jour d'ouverture et les diplômes pour les cadres les ingénieurs et les technicien
12- Les références professionnelles justifiées par des Attestations de bonne d'exécution ou attestation d'exécution est délivré par le maitre de l'ouvrage public

CONTENU DE L'OFFRE TECHNIQUE

01-Une déclaration à souscrire dûment remplie et signée et daté par le soumissionnaire
02-le cahier des charges portant à la dernière page, la mention manuscrite « lu et accepté ».
01- mémoire technique dûment remplie et signée et daté par le soumissionnaire

CONTENU DE L'OFFRE FINANCIERE:

01-La lettre de soumission dûment remplie et signée et daté par le soumissionnaire.
02-Le bordereau des prix unitaires (BPU) dûment remplie et signée et daté par le soumissionnaire
03-Le détail quantitatif et estimatif (DQE) dûment remplie et signée et daté par le soumissionnaire

*L'ouverture des plis des offres **candidature, techniques et financières** se fera le jour même correspondant la date de dépôt des offres, en séance publique à **11H00**au siège de la DEP cité administratif la verdure Batna et en présence des soumissionnaires désireux d'y assister.*
Au cas où le jour de dépôt des offres coïnciderait avec une journée fériée ou de repos légal, il se fera le premier jour ouvrable qui suit à la même heure.
Toute Offre parvenu en retard où non conforme à la réglementation ne sera pas prise en considération.
*La durée de validité des offres est fixée à **(90+10)** jours à partir de la date d'ouverture des plis*

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2616008293**

République algérienne démocratique et populaire

Wilaya d'Ouled - Djellal
Daira d'Ouled - Djellal
Commune d'Ouled - Djellal
N° d'identification fiscal de la commune: 098407055073423

Avis d'appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N°: 06/26

Le président de l'assemblée populaire communale de la commune d'Ouled-Djellal lance un avis d'appel d'offres national ouvert avec exigence de capacités minimales N° :06/26 d'opération: **Réalisation d'un marché hebdomadaire-Section 01-.**

Les Entreprises qualifiées en bâtiment activité principale 03 ème catégorie et plus (code d'activité 331) pourront retirer les cahiers de charges , du section d équipement du siège de la commune ,Sise au Rue 1er Novembre contre paiement de six mille (6.000,00DA) dinars auprès du trésorier de la commune d'Ouled - Djellal.

Les offres dûment remplies, accompagnées des documents exigés , doivent être déposées auprès du siège de la commune (secrétariat général) au nom de monsieur le président de l'assemblée populaire communale de la commune d'Ouled - Djellal dans une enveloppe cachetée ne comporte que la mention :

(à n'ouvrir que par la commission d'ouverture des plis et d' évaluation des offres – appel d'offre national ouvert avec exigence de capacités minimales N°:06 /26 d'opération: **Réalisation d'un marché hebdomadaire-Section 01-.**

Cette enveloppe contiendra trois(03) enveloppes séparées et cachetées indiquant chaqu' une la dénomination de l'entreprise ,la référence et l'objet de l'appel d'offres ainsi que la mention « dossier de candidature » ou «offre Technique» ou «offre financière » selon le cas :

1-Le dossier de candidature : comme il est détaillé au cahier des charges.
2-Offre technique : comme elle est détaillée au cahier des charges.
3- Offre financière : comme elle est détaillée au cahier des charges.

La durée de préparation des offres est fixée à quinze (15) jours à compter de la première publication de l'appel d'offres au bulletin officiel des marchés de l'opérateur public (BOMOP) ou à la presse écrite ou au portail électronique des marchés publics ou à la presse électronique agréée.

La date et l'heure limité de dépôt des offres et la date et l'heure d'ouverture des plis des dossiers candidatures et les offres techniques et financières correspondant au dernier jour de la délai de préparation des offres.

Le dépôt des offres sera avant **dix heure (10:00) du matin**. Et l'ouverture des plis des dossiers de candidatures et les offres techniques et financières se fera **à dix heure (10:00)** du **matin** au même jour en séance publique au siège de la commune(salle de délibération de l'APC)

Si ce jour coïncide avec un jour férie ou un jour de repos légal ,la durée de préparation des offres est prorogée jusqu' au jour ouvrable suivant.

Les soumissionnaires resteront engagés par leurs offres pendant cent cinq (105) jours à compter du date du dépôt des offres.

Les soumissionnaires sont cordialement invités.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2616008344**

Test du Xgimi Horizon 20 Max, le laser 4K ultime pour le home cinéma

Doté d'une fiche technique impressionnante et pensé pour les salles lumineuses, le Xgimi Horizon 20 Max vise le très haut de gamme des projecteurs home cinéma. En voici notre test complet.

Le Xgimi Horizon 20 Max a été officialisé lors du salon IFA 2025 à Berlin, début septembre 2025. Il débarque au sommet de la gamme grand public du fabricant, en position de référence premium pour les cinéphiles et les passionnés de technologie. La série compte aussi dans ses rangs les Horizon 20 et Horizon 20 Pro. Ce modèle triple laser RGB, Ultra HD, HDR10+, Dolby Vision et IMAX Enhanced, se place en concurrence directe avec les modèles tels que le Valerion VisionMaster Pro 2, le JMGO N1S Ultra, le Hisense C2 Ultra, le Dangbei MP1 Max ou le Nebula X1, par exemple.
Doté d'une luminosité record, annoncée à 5700 lumens ISO, soit bien plus que la concurrence, il promet une utilisation optimale même en pièce éclairée et se destine aussi bien aux usages cinéma qu'aux sessions gaming de haut niveau. Comme la concurrence, il utilise la technologie DLP DMD avec une puce 0,47 pouce affichant une définition Ultra HD simulée via la technique de wobulation. Il est animé par le système Google TV avec son lot d'applications. Avec ce modèle, Xgimi joue la carte de l'innovation avec une optique X-Master Red Ring, se voulant particulièrement précise, un temps de réponse minimal et le support du mode 240 Hz en Full HD. Nous avons pu le tester pendant un petit moment et en voici nos impressions.



XGIMI HORIZON 20 MAX

Conditions du test
Le vidéoprojecteur Xgimi Horizon 20 Max testé nous a été prêté par la marque. Il a été testé en association avec un écran Lumene Movie Palace UHD Platinum 300C. Les mesures ont été réalisées avec du matériel professionnel adapté et en face de l'écran afin de limiter les erreurs et de proposer des valeurs en accord avec ce que le spectateur peut réellement voir. Ce protocole est identique pour tous les tests de vidéoprojecteurs afin de pouvoir les comparer.

XGIMI HORIZON 20 MAX

Design, monté sur balancelle
Le design du Xgimi Horizon 20 Max s'inscrit dans la continuité des productions haut de gamme du constructeur. Imposant, mais toujours élégant avec une teinte bronze, son format rectangulaire aux lignes épurées et ses finitions de très bonne qualité montrent le niveau de sophistication recherché par Xgimi.
La façade plate, travaillée pour optimiser la projection sonore, cache les haut-parleurs Harman Kardon et adopte une allure résolument moderne. Alors que le Xgimi Horizon S Pro dispose d'une trappe à l'avant qui monte et descend à l'allumage ou à l'extinction de l'appareil afin de protéger l'optique, ce n'est pas le cas ici.
Ses dimensions sont de 298 mm de large pour 249 mm de hauteur et 190 mm de profondeur pour un poids de 5,4 kg.
À l'image du JMGO N1S Ultra, JMGO N3 4K, du Hisense C2 Ultra, du Dangbei MP1 Max, mais aussi des précédents Horizon, le 20 Max est monté sur une balancelle.
Celle-ci lui permet de s'incliner vers le haut ou vers le bas. En outre, on peut également compter sur un support pivotant lui autorisant une rotation sur 360 degrés.
La partie supérieure ne contient aucun bouton. Le seul disponible est situé à l'arrière, juste à côté des connectiques permettant d'allumer ou d'éteindre l'appareil.

XGIMI HORIZON 20 MAX

Connectiques L'arrière du vidéoprojecteur regroupe l'essentiel des connectiques, à l'exception du port d'alimentation qui est stratégiquement placé sur la base de la balancelle. Notez donc la présence de deux entrées HDMI dont une eARC autorise le retour audio vers une barre de son ou un amplificateur. Le Xgimi Horizon 20 Max propose aussi deux ports USB (un 3.0, un 2.0), une sortie audio analogique et une sortie optique. La connectivité Bluetooth/Wi-Fi 6 est de mise ici.On note toutefois l'absence de port Trigger 12V pour l'automatisation d'un écran motorisé, qui aurait apporté un vrai plus. On peut toutefois passer par un adaptateur USB. La compatibilité avec AirPlay 2 et le partage sans fil via Google Cast complète la connectivité.
Le vidéoprojecteur est à brancher à une prise secteur et y est relié via un transformateur relativement imposant, ce qui est le cas pour ce type d'appareil. À prendre en compte lors de déplacements, le cas échéant.

LA TÉLÉCOMMANDE

La télécommande livrée avec le Xgimi Horizon 20 Max est d'une taille moyenne. Alliant aluminium et plastique, elle est ergonomique même si seulement quelques boutons profitent d'un système de rétroéclairage. Dommage qu'ils ne le soient pas tous. Cependant, les principaux (Retour, Paramètres, Accueil, Mise au point et Entrées) s'illuminent dès qu'on la prend en main. C'est pratique.

XGIMI HORIZON 20 MAX

L'écran
Le vidéoprojecteur Xgimi Horizon 20 Max est livré sans écran propriétaire, ce qui laisse le choix au consommateur d'opter pour une surface de projection adaptée à son budget et à ses besoins. On peut donc installer le projecteur face à un mur ou à un écran dédié, le rendu étant toujours nettement supérieur avec un écran de projection spécifique.
Selon la taille choisie, il faut compter entre 500 et plusieurs milliers d'euros pour s'équiper, la technologie triple laser et la puissance lumineuse du Xgimi rendant la projection idéale même sur grande surface.

XGIMI HORIZON 20 MAX

Installation, facile et intuitive



Comme tout projecteur de nouvelle génération, l'installation du Xgimi Horizon 20 Max commence par un placement à la bonne distance de l'écran (c'est mieux) ou du mur. Grâce à son zoom optique (1,2-1,5:1) et à son lens shift (décalage vertical ±120 %, horizontal ±45 %) enfin intégré sur cette gamme, la correction du trapèze s'effectue aussi bien en automatique qu'en manuel, avec des résultats précis et rapides. La netteté est réglée à la volée, permettant d'obtenir une image homogène sur toute la surface, sauf quelques limites dans les coins sur écran très large, phénomène courant à ce niveau de luminosité. Pour une image de 100 pouces en diagonale, comptez sur un recul de 270 cm environ et pour avoir 3 m de base, il faut une distance de 390 cm.
Le support assure une stabilité parfaite, même dans des environnements non optimisés. Comptez un recul de 2,5 m environ pour avoir une image qui fait 100 pouces en diagonale. Dans ce cas, l'image est parfaitement nette, aussi bien au centre que sur les bords.

XGIMI HORIZON 20 MAX

L'image en mode subjectif
Le Xgimi Horizon 20 Max exploite une technologie triple laser RGB associée à une puce DLP de dernière génération. La définition UHD 4K simulée accompagne le support HDR10+, Dolby Vision et IMAX Enhanced. Différents modes d'image sont proposés : Standard, Couleurs vives, Film, Jeu, Puissance élevée et Sport. Notez au passage le support des contenus 3D. Il est possible de moduler la puissance de la lumière : Standard, Eco et Utilisateur (où on peut régler l'intensité à l'envi). L'image peut s'adapter automatiquement à la lumière ambiante. L'appareil peut détecter le contenu de type film et passer immédiatement sur le bon mode d'image. L'image produite par ce modèle séduit grâce à une dynamique prononcée, des couleurs très riches et une gestion du contraste remarquable, en particulier sur les séquences sombres où la triple laser RGB excelle.
En streaming comme avec des disques Blu-ray, les noirs apparaissent profonds et jamais artificiels, les blancs sont puissants sans excès de pic lumineux. L'impression générale est celle d'une image immersive, particulièrement naturelle, sans excès numérique ni agressivité sur le piqué. Sur du contenu HDR, la gradation des zones les plus claires aux plus sombres conserve tous les détails. Comme toujours, le Film offre la plus grande fidélité pour une lecture cinéma authentique, là où les modes Standard et Couleurs vives favorisent l'éclat visuel et la restitution détaillée des scènes d'action. Les contenus des plateformes Netflix, Disney+ et Amazon Prime Video sont gérés sans saccade grâce au taux de rafraîchissement élevé. On apprécie tout particulièrement la consistance de l'image, que ce soit en SDR ou HDR, pour regarder films et séries ou jouer sur console. L'expérience subjective est empreinte d'une sensation de profondeur et de précision rarement prise en défaut, sauf peut-être un léger excès de saturation en mode Standard (mode que nous ne conseillons pas). Les visages, les décors, les scènes mixtes sont parfaitement retranscrits sur tous supports et la performance globale fait honneur à la réputation du fabricant.

LA COMPENSATION DES MOUVEMENTS

La technologie MEMC intégrée au Xgimi Horizon 20 Max assure une compensation des mouvements très efficace. Les scènes d'action demeurent fluides, avec très peu d'accrocs ou d'artefacts, même lors de déplacements rapides de personnages ou d'objets au premier plan sur fonds complexes. Le rendu reste naturel sans introduire d'effet soap opera, et la gestion des interpolations peut être ajustée via le menu Pro Tuning pour satisfaire toutes les sensibilités. Même dans les séquences les plus exigeantes, la projection reste maîtrisée, le niveau de fluidité dépassant celui de la plupart des modèles concurrents.

L'EFFET ARC-EN-CIEL

Comme sur toutes les technologies DLP, l'effet arc-en-ciel existe, mais il se montre ici particulièrement limité. Il ne gêne la lecture qu'à de très rares occasions, essentiellement sur les sous-titres et les objets très lumineux en mouvement sur fond sombre. Les personnes sensibles pourront éventuellement le percevoir par instants, mais ce phénomène est maîtrisé, bien moins présent que sur les générations précédentes ou certains concurrents directs.

XGIMI HORIZON 20 MAX

Nos mesures, sondes à l'appui
Comme toujours, les mesures réalisées sur Frandroid, sont faites à partir des paramètres par défaut.
Le Horizon 20 Max propose un taux de contraste natif de 1331:1 en mode Film avec la puissance de la lumière réglée sur Standard.
Pour ce qui est de la fidélité des couleurs, avec des contenus SDR, nous avons relevé un Delta E moyen de 3,61, ce qui est tout à fait acceptable avec les paramètres par défaut, toujours en mode Film. Cette mesure est très proche du seuil de 3 en dessous duquel l'œil humain n'arrive pas à faire la différence entre la couleur demandée et celle qui est affichée.

Quel est le meilleur des iPhone : la sélection 2025 des modèles à acheter (et ceux à éviter)

Faut-il acheter le dernier iPhone ou bien opter pour un autre smartphone de chez Apple ? C'est à cette question que nous allons tenter de répondre dans ce guide d'achat. Quel iPhone choisir ? Voici les conseils et recommandations.

Parmi les meilleurs smartphones du marché se trouvent bien entendu les iPhone. Le catalogue de mobiles Apple est bien pourvu, avec plusieurs générations qui se télescopent pour correspondre à différents types de budgets.
Les nouveaux iPhone 17 et Air commencent à voir leurs tests peu à peu fleurir chez nos confrères. En attendant nos tests, nous vous conseillons notre revue de presse pour faire vos premières impressions.
Alors, quel iPhone choisir parmi ces modèles ? Voici quels sont les meilleurs iPhone selon différents critères.



QUEL IPHONE CHOISIR EN 2025 ?

L'iPhone 17 Pro, ainsi que son frère à plus grand écran, le Pro Max, sont les iPhone les plus avancés en 2025 – et aussi les plus chers.
Le nouvel écran OLED Super Retina XDR offre une excellente luminosité et des couleurs fidèles. La plus grande avancée technique concerne la gestion thermique grâce à l'intégration d'une chambre à vapeur et d'une architecture repensée, capables d'assurer des performances soutenues sans surchauffe marquée.
Côté photo, les trois capteurs de 48 Mpx améliorent la polyvalence, avec un zoom 4x-8x performant pour le portrait et une gestion HDR enfin plus subtile. L'innovation majeure est la caméra frontale Center Stage, facilitant grandement les selfies et vidéos de groupe par recadrage automatique.
Très bon point sur l'autonomie qui progresse sensiblement, approchant les meilleurs du marché, sans compter la recharge qui atteint désormais 40W filaire et 25W sans fil – sous réserve d'utiliser le matériel adéquat.
Si iOS 26 est agréable, Apple Intelligence est clairement en retrait par rapport à la concurrence en IA, et la finition du plateau caméra semble vulnérable aux rayures, imposant presque l'usage d'une coque.
Ce modèle Pro souffrira cependant de la concurrence de son petit frère, le 17, qui a enfin lui aussi un écran en 120 Hz.

IPHONE 17 PRO MAX

Au-dessus du 17 Pro, on trouve le 17 Pro Max. Il est plus imposant et lourd car son écran passe à 6,9 pouces. Il dispose aussi d'une autonomie plus longue, et son stockage peut aller jusqu'à 2 To.
Apple marque un tournant convaincant avec l'iPhone 17. Le design et l'ergonomie, ainsi que le poids modéré sont aboutis.
L'appareil corrige le manque de taux de rafraîchissement jusqu'ici bloqué en 60 Hz, en adoptant enfin les 120 Hz, une évolution devenue indispensable pour rivaliser avec la concurrence. L'OLED assure une luminosité marquante en HDR.
Quant à OS 26, il plaira ou pas aux habitués et aux personnes en provenance d'Android. Sur le volet photo, l'iPhone 17 assure une belle qualité avec deux capteurs arrière de 48 Mpx et un mode portrait performant, mais se prive de la polyvalence d'un téléobjectif, ce qui est plutôt logique dans la gamme.
La puce A19 garantit des performances de haut niveau pour tous les usages, au prix toutefois d'une tendance à la chauffe lors de tâches très exigeantes ou pendant la recharge avec des accessoires tiers. L'autonomie, bien que optimisée sur les usages courants, s'essouffle en tâches intensives et la recharge demeure lente, ce qui limite l'endurance réelle pour les gros utilisateurs.
Mais qui manque-t-il sur les smartphones Apple de cette année ? Li'Phone Air, oui. Ce dernier ne nous a pas spécialement convaincus lors de son test, puisque nous lui avons attribué un 6/10.
Il est difficile de vous recommander l'achat de l'iPhone Air, quand l'iPhone 17 existe. Mais si pour vous, seul compte le style et l'innovation, et que votre budget n'a pas vraiment d'importance, vous pouvez y aller. Pour les autres, vous gagnerez à investir moins d'argent dans un iPhone bien mieux équipé en optant pour l'iPhone 17.
L'iPhone 16 Pro Max (et le petit frère le 16 Pro) restent tout de même pertinents à l'achat. Cela passe en premier lieu par une construction haut de gamme avec des finitions au poil. L'ergonomie est excellente pour offrir une bonne prise en main.
Le smartphone Apple dispose d'un écran Super Retina XDR OLED de 6,9 pouces. Nous avons relevé un Delta E moyen de 3,8 et une luminosité de 2200 nits. Le rafraîchissement à 120 Hz offre une belle fluidité d'affichage pour le quotidien. La principale nouveauté réside dans l'ajout du bouton à retour haptique, le « Camera Control ».
Cet iPhone se dote aussi d'une puce A18 Pro de dernière génération. Selon nos benchmarks ci-dessous, c'est l'un des smartphones les plus puissants du marché en jeu sans que celui-ci ne chauffe de trop.
Comme toujours, iOS à l'animation est irréprochable pour être accompagné afin de créer vos raccourcis et préférences. On regrette seulement l'absence d'Apple Intelligence.
Dans le volet de la photo, l'iPhone 16 Pro Max se dote d'un capteur principal de 48 mégapixels, d'un ultra grand angle de même résolution et d'un téléobjectif de 12 mégapixels. La qualité des clichés est bonne avec beaucoup de détails et une polyvalence de tous les instants. On regrette une petite tendance à tirer vers le jaune. Heureusement le traitement post-production est suffisamment efficace pour gommer ces scories.
La batterie de 4685 mAh offre une belle autonomie qui peut frôler les deux jours d'usage. En revanche, toujours pas de charge rapide malgré le passage à l'USB-C.
Bref, ces modèles offrent la meilleure expérience photo, autonomie et performances du marché. Le ProMotion 120 Hz, les écrans OLED ultra lumineux et la puce A18 Bionic assurent fluidité et efficacité maximale.
Si vous aviez déjà un iPhone 15 (ou un 14), pas certain que l'achat d'un iPhone 16 Pro soit nécessaire. Nous vous conseillons dans tous les cas de patienter un peu avant l'achat, car les prix peuvent baisser dans les prochains mois.

POURQUOI ON NE VOUS CONSEILLE PAS FORCÉMENT L'IPHONE 16 ?

L'iPhone 16 présente très peu de différences significatives avec l'iPhone 16e. À moins d'une offre particulièrement intéressante ou d'une remise importante, l'iPhone 16e représente un choix plus rationnel avec un meilleur rapport prix/performance.
La prise en main du modèle se révèle être très agréable tout en ayant de superbes finitions.
Dans la partie de l'écran, le smartphone compact se dote d'un dalle Oled de 6,1 pouces de plutôt bonne qualité. Sur nos mesures, la colorimétrie est bonne avec un Delta E moyen de 3,44 et une luminosité à 1800 cd/m². Il reste tout de même un point noir : le taux de rafraîchissement bloqué à 60 Hz pour du haut de gamme.
Avec un double capteur dorsal, de 48 et 12 mégapixels, l'iPhone 16 est bien armé pour la photo avec l'objectif principal et une caméra ultra grand-angle correcte. Celui offre des clichés très détaillés avec une bonne dynamique, de jour comme de nuit.
Le smartphone est doté d'une puce A18 qui offre une belle puissance sans le moindre problème.
Surtout avec son aspect compact, notez que l'autonomie est bien moins importante que le reste de la gamme. Au prix de 919 euros, notre test de l'iPhone 16 est disponible pour en apprendre plus.

Le meilleur compromis : l'iPhone 16e

L'iPhone 16e se place comme le smartphone Apple le moins cher du catalogue. En matière de design, les choix sont excellents avec un joli châssis en aluminium offrant une belle prise en main.
Cet iPhone pas cher se dote d'un processeur Apple A18 auquel il a été retiré un cœur. La puce bridée reste excellente et délivre une belle puissance à l'usage.
Dans le volet de l'autonomie, l'iPhone 16e est capable de tenir une journée complète et intense sans problème. La recharge bridée à 20 W est en revanche un souci face à la concurrence.
L'écran du téléphone est une dalle Oled Super Retina XDR de 6,1 pouces. On regrette tout de même que le rafraîchissement soit bloqué à 60 Hz. Nous avons aussi relevé une luminosité à 849 cd/m2.
Dans la partie logicielle, iOS reste l'un des meilleurs systèmes d'exploitation, et Apple Intelligence est de la partie.
Sur la partie photo, l'iPhone 16e se dote d'un seul objectif de 48 mégapixels. Il s'en sort très bien dans toutes les conditions, mais ne sera pas le plus polyvalent.
Performant, compact et abordable, l'iPhone 16e reprend la puissance des grands avec la puce A18. Un iPhone idéal pour la plupart des gens, avec un peu moins de polyvalence en photo, vous perdez aussi la technologie MagSafe.
Ne passons pas par quatre chemins, le principal argument pour passer à l'iPhone 15 est l'arrivée de l'USB-C sur le téléphone et aussi le positionnement tarifaire.
Le cadre en aluminium permet une bonne prise en main. Le format compact du téléphone avec son écran 6,1 pouces est un bonheur à utiliser au quotidien avec une belle mise en valeur de l'interface. Nos mesures ont permis de déceler un pic de luminosité à 2047 cd/m2 ainsi qu'une excellente colorimétrie. Reste le taux de rafraîchissement, toujours bloqué à 60 Hz, qui pose un problème face à la concurrence Android.
Comme toujours, l'écosystème d'Apple reste cohérent au niveau de son fonctionnement global. Notre test d'iOS 18 pourra vous le confirmer, le logiciel est toujours simple d'usage au quotidien.
Si la photographie est toujours cohérente, on regrette un module ultra grand angle perfectible. Dommage que le passage à l'USB-C n'offre pas de charge plus rapide puisque celle-ci est plafonnée à 20W. Si vous souhaitez prendre le virage de l'USB-C et avoir un excellent rapport qualité/prix, alors lisez notre test de l'iPhone 15.
Les iPhone reconditionnés, et même ceux en occasion, sont une option aussi séduisante qu'intelligente pour allier économies et plaisir d'utilisation en 2025.
Parmi les modèles qui sortent du lot, l'iPhone 15 est une bonne solution. Pour une touche plus haut de gamme, les iPhone 14 Pro et 14 Pro Max, avec leur puce A16 Bionic et leurs appareils photo bluffants. Si vous préférez un classique qui a fait ses preuves, les iPhone 12 et 13 restent des compagnons fiables, portés par une longévité logicielle impressionnante.
Avant de craquer pour un iPhone reconditionné ou d'occasion, quelques détails méritent votre attention pour une expérience sans accroc. Les grades esthétiques (A+ pour un look presque neuf, B avec quelques marques de vie) n'altèrent pas les performances, minutieusement vérifiées par des experts. La batterie, généralement à plus de 80 % de sa capacité initiale, et la compatibilité avec les dernières mises à jour iOS sont des gages de sérénité sur la durée. Pour un achat en toute confiance, tournez-vous vers des plateformes reconnues comme Apple Refurb, Certideal ou Back Market, qui offrent des garanties solides (12 à 24 mois). Ainsi, vous profitez d'un iPhone au top, sans stress ni compromis.

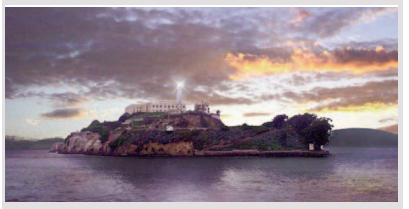
QUEL EST LE MEILLEUR IPHONE EN TERMES DE QUALITÉ PHOTO ?

Les iPhone Pro Max sont les modèles possédant les capteurs photo les plus poussés : les meilleurs iPhone pour faire de la photo sont donc l'iPhone 16 Pro Max et l'iPhone 16 Pro.

QUEL EST LE DERNIER MODÈLE D'IPHONE RECONDITIONNÉ À CHOISIR ?

Acheter un iPhone d'occasion peut être une bonne option pour s'offrir le téléphone d'Apple à prix réduit. Veillez tout de même à ne pas choisir un modèle trop ancien. Si les iPhone reconditionnés ont généralement une bonne durée de vie, les années passant, la batterie est susceptible de ne plus être au mieux de sa forme. Sachez également que les iPhone décotent assez peu sur le marché de l'occasion, l'investissement initial dans un terminal neuf est donc parfois moins lourd une fois le prix de revente pris en compte.

Les prisonniers d'Alcatraz étaient obligés de se doucher à l'eau chaude pour ne pas s'acclimater à l'eau froide et essayer de s'échapper en nageant !



SITUÉE dans la baie de San Francisco, l'île d'Alcatraz, devenue aujourd'hui une célèbre attraction touristique, était un pénitencier fédéral connu avant sa fermeture en 1963 pour avoir abrité les criminels les plus dangereux des Etats-Unis. L'un des plus connus est le célèbre gangster Al Capone. Alcatraz était la seule prison fédérale à l'époque qui fournissait des douches d'eau chaude à ses détenus, mais la motivation n'était guère humanitaire. En effet, les prisonniers qui sont habitués à l'eau chaude, ne pourrons pas supporter les eaux glaciales de la baie de San Francisco dans le cas d'une tentative d'évasion. Et cela a dû marcher. Jusqu'à sa fermeture, il n'y a eu aucun cas enregistré d'évasion réussie de cette prison. Sur les 36 détenus qui ont essayé, 23 ont été capturés, six ont été abattus et deux ont été confirmés noyés. Les cinq autres sont officiellement répertoriés comme disparus et présumés noyés.

La vitesse des vagues du tsunami peuvent atteindre 800 km/h !

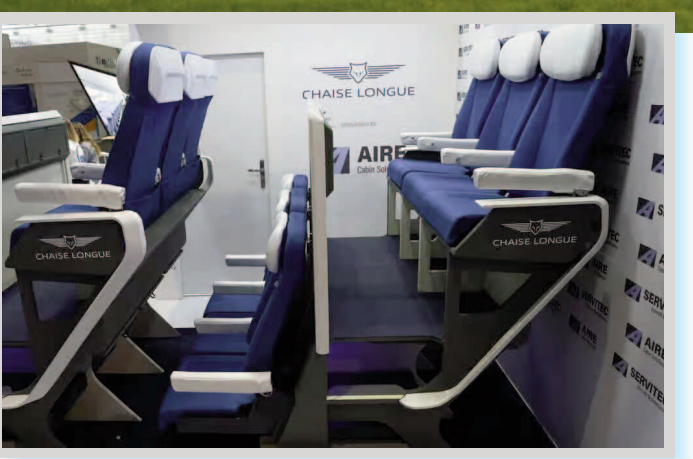
TSUNAMI est un mot japonais qui signifie « vague de port », ce phénomène est généralement engendré par un glissement de terrain, une éruption volcanique ou un séisme dans l'océan provoquant d'énormes vagues qui peuvent ravager des villes entières. Contrairement aux vagues normales de l'océan qui sont générées par le vent ou les marées qui sont engendrées par l'attraction gravitationnelle de la Lune et du Soleil, un tsunami est généré par le déplacement d'un grand volume l'eau.

J Indépendant LE SAVIEZ VOUS

Des sièges superposés pour entasser plus de monde dans les avions ? Le concept improbable testé par Airbus



C'est une start-up aéronautique espagnole qui teste un nouvel aménagement à deux niveaux de fauteuils, placés l'un au-dessus de l'autre, dans des avions construits par Airbus.



C'est une start-up aéronautique qui porte bien mal son nom. Chaise Longue fabrique des rangées de sièges à double niveau pour optimiser la place dans les avions. Elle a annoncé le 11 février dernier avoir lancé des expérimentations à bord d'appareils Airbus, rapporte CNN Travel.

Un dispositif à deux niveaux

Ce concept envisage de supprimer l'espace cabine, qui permet de ranger des bagages en hauteur, pour permettre l'installation de deux niveaux de sièges. Selon l'entreprise, les voyageurs pourront réserver la rangée qu'ils souhaitent, inférieure ou supérieure.

Avec ce nouvel aménagement, les passagers situés dans la partie basse pourront bénéficier d'un espace supplémentaire pour les jambes, tandis que ceux positionnés sur le niveau supérieur profiteront d'un angle d'inclinaison plus important que ce qui se fait actuellement en classe économique, selon l'entreprise.

Un concept très critiqué

D'abord développé dans le cadre d'un projet étudiant, ce projet lancé par Alejandro Núñez Vicente a suscité de nombreuses moqueries sur les réseaux sociaux. Certains internautes ont dénoncé une tentative d'entasser encore plus les passagers.

CNN Travel, qui a testé le dispositif, a observé que la partie inférieure pouvait provoquer de la claustrophobie chez le passager, bien qu'il ait accès à un espace supplémentaire pour positionner ses jambes.

Le designer et PDG de la start-up assure toutefois qu'il ne souhaite pas éradiquer les sièges classiques, mais qu'il imagine plutôt ce double niveau au centre, entouré de deux rangées d'avions traditionnels.

Des escalators géants de 1.500 mètres pour faciliter l'ascension d'une montagne en Chine

La Chine facilite grandement la tâche aux touristes qui souhaitent visiter un sommet de montagne dans le Jiangxi. Une station de montagne a investi des millions dans des escaliers mécaniques géants pour aider les visiteurs à atteindre le sommet en toute simplicité.

L'effort pour atteindre le sommet d'une montagne fait partie de l'expérience de randonnée de nombreux alpinistes, mais dans la région de Lingshan, dans la province du Jiangxi, dans l'est de la Chine, vous pourrez bientôt atteindre un sommet de 1.500 mètres en empruntant simplement quelques escaliers mécaniques.

Le projet devrait donner à chacun la possibilité d'atteindre le sommet populaire de la montagne et de profiter de la beauté des environs.

Le projet a été financé en 2022 et devrait être achevé le mois prochain.

Des photos et des vidéos récentes prises sur place montrent des dizaines d'escaliers mécaniques interconnectés depuis le pied de la montagne jusqu'au sommet.

Bien qu'il ne s'agisse pas de la seule installation d'un escalator de montagne en Chine, il est considéré comme l'un des



escalators les plus grands et les plus complexes du pays.

Des réactions mitigées

Le mont Tanyu, dans la province chinoise du Zhejiang, est devenu la première montagne à devenir virale en 2023 après l'installation d'un escalator permettant à quiconque d'atteindre son sommet de 350 mètres de haut. Depuis, plusieurs autres zones naturelles montagneuses ont suivi cet exemple. Les réactions du public sont diverses. Certains saluent l'initiative, car elle donne aux personnes âgées et aux personnes handicapées la possibilité de profiter de vues à couper le souffle. D'autres accusent les autorités de vouloir rendre l'image de la randonnée moins agréable.

Dans le Jiangxi, les visiteurs devaient gravir des milliers de marches et il leur fallait environ deux heures pour atteindre le sommet de la montagne de 1.500 mètres de haut. Mais lorsque l'escalator ouvrira le mois prochain, les gens pourront atteindre le sommet sans effort et en quelques minutes seulement.



"Le réchauffement de l'Arctique conduit à accroître le risque de navigation"

Le passage du Nord-Ouest reste l'un des détroits les plus dangereux au monde, entre glaces pluri-annuelles et conditions météorologiques imprévisibles. Le réchauffement de l'Arctique pourrait bientôt le rendre navigable... mais à quel prix pour l'environnement ?

Jérôme Chappelaz : Il est connu pour sa grande difficulté de navigation en raison de la glace de mer. Celle-ci peut bloquer le passage localement durant plusieurs semaines, ou dériver rapidement et prendre un navire en tenaille. L'accès étant difficile, l'assistance entre navires l'est tout autant. C'est pourquoi les marins prennent d'immenses précautions avant de s'y engager.

Peut-on prévoir à l'avance si le passage sera navigable en été ?

Non. Ce qui se passe une année donnée ne peut pas être transposé à la suivante. Ceci parce que la glace de mer éventuellement présente dans le passage du Nord-Ouest provient de latitudes plus élevées en Arctique et correspond à de la glace pluriannuelle, c'est-à-dire qui survit aux étés successifs.

Sa dérive dans le passage dépend des courants marins et des vents atmosphériques. Une dépression active peut par exemple apporter de grandes quantités de glace dérivante, en quelques jours seulement. Grâce aux images satellitaires, on peut suivre ces mouvements de glace de mer presque en temps réel. Mais il faut s'appuyer ensuite sur des modèles océanographiques et météorologiques pour projeter les trajectoires de cette glace durant les jours suivants. Or ces modèles sont imparfaits. Il y a donc toujours une part de risques et c'est au commandant de bord de décider de s'engager ou pas.

Quel est l'impact du changement climatique sur ces conditions ?

D'une année à l'autre, la quantité de glace de mer pluriannuelle qui se disloque et quitte l'océan Arctique pour s'engager dans le passage du Nord-Ouest peut varier énormément. Le réchauffement de l'Arctique en cours conduit à disloquer de plus en plus de cette glace, ce qui accroît temporairement le risque. Ajoutons que quand de la glace de mer disparaît en Arctique, vu de l'espace, la surface terrestre devient quasiment noire et non plus blanche. Le pouvoir réfléchissant de la couleur de la Terre, c'est ce qu'on appelle son albédo. Une surface blanche (albédo de 1) veut dire que la quasi-totalité de l'énergie solaire atteignant la surface est renvoyée vers l'espace. Une surface noire (albédo de 0) veut dire que cette énergie va être pour l'essentiel absorbée par la surface… ce qui conduit à un réchauffement accru.

Le passage du Nord-Ouest sera-t-il un jour libre de glace en été ?

Oui, on peut s'attendre à cette évolution si les émissions de gaz à effet de serre par les activités humaines se poursuivent au rythme actuel. À terme, la disparition de la glace de mer pluriannuelle en été est attendue selon les scénarios d'évolution climatique élaborés par le GIEC (Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat), ce qui rendra alors le passage praticable quasiment sans risques. Est-ce une bonne chose ? Pour les activités commerciales, probablement. Pas pour l'environnement arctique. Car accroître le trafic maritime dans cette région du monde, c'est accroître les risques d'accident et de pollution majeure, dans des lieux où leur impact peut être majeur sur des écosystèmes fragiles.

Changements climatiques : "l'atlantification" de l'Arctique se poursuit, et c'est une très mauvaise nouvelle



EN 2021, des scientifiques avaient jugé que "l'atlantification" de l'Arctique avait commencé au XXe siècle. Ce phénomène se poursuit, ayant pour conséquence l'évolution de la composition de l'océan.

est une conséquence des bouleversements climatiques : l'océan Arctique se réchauffe. Cette manifestation, que la communauté scientifique a nommée "atlantification", implique que les eaux chaudes de l'Atlantique envahissent celles de l'Arctique, beaucoup plus froides.

Si les experts jugeaient cette situation récente, une équipe de l'université de Cambridge (Royaume-Uni) avait estimé, à l'automne 2021, que ce réchauffement par "atlantification" avait débuté… au début du XXe siècle, comme Futura Sciences s'en était fait l'écho.

-Plus vieux, sans entraînement ou ex-taulards : le profil des soldats russes envoyés au front est terrifiant Plus récemment, 24 juin, le média américain Wired a rapporté de nouvelles informations à ce sujet. L'étude de l'ADN environnemental – celui-ci est collecté dans l'environnement plutôt que sur un organisme – de plusieurs espèces de poissons qui se sont écartées de leur aire de répartition dite "normale" éclaire ce phénomène qui remodèle la composition de l'océan.

Des océans bouleversés

Situé au large de la côte ouest du Groenland, le détroit de Fram illustre le réchauffement de l'océan Arctique.

La température de l'eau y a augmenté de près de deux degrés depuis 1900. Toutefois, l'"atlantification" ne se limite pas exclusivement à la hausse des températures ; ce processus remanie les conditions chimiques et physiques de l'océan. Comme l'indiquent nos confrères, qui s'appuient sur les schémas de circulation mondiaux des océans, l'eau s'écoule de façon régulière depuis l'Atlantique jusqu'à l'Arctique.

-L'air le plus pollué au monde se respire en ce moment à Montréal à cause des incendies de forêt

Ce fait, qui se produit généralement dans les eaux profondes, n'est pas anodin. En effet, l'eau chaude qui provient de l'Atlantique peine à se mélanger avec celle qui se trouve à la surface de l'océan Arctique, beaucoup plus fraîche.

Par ailleurs, du fait que l'eau douce soit moins dense que l'eau salée, l'eau de l'Arctique va flotter au-dessus de l'eau – plus salée – de l'Atlantique, de sorte que cette dernière sera emprisonnée sous la surface.

Au fur et à mesure que le phénomène se poursuit, la barrière qui se situe entre les deux couches d'eau va se dégrader, ayant pour conséquence que les eaux de l'Atlantique se mélangent à la couche supérieure. Une boucle de rétroaction va alors apparaître : l'eau de surface, plus chaude, fera fondre la banquise, poursuit Wired. La surface de l'océan sera plus exposée au soleil et les eaux de l'Arctique et de l'Atlantique se mélangeront davantage.



www.jeune-independant.net
Fondé le 28 mars 1990
QUOTIDIEN NATIONAL D'INFORMATION

Maison de la Presse
Tahar-Djaout
1, rue Bachir-Attar,
Place du 1er-Mai
16016 Alger

Tél. :
(020) 06.44.02
(070 25.19.19
Fax : (020) 06.38.26

Edité par la SARL Groupe Presse et Communication au capital de 9 764 000 DA
*****

Gérant
ALI MECHERI
Directeur de la publication
BOUDJEDRI TAHAR
(KAMEL MANSARI)
*****

IMPRESSION
SIMPRAL
******

PUBLICITÉ
Régie pub JI
Tél. : (021) 66.26.13
Fax : (021) 66.06.10
jeuneindependant@yahoo.fr
CONTACTEZ AUSSI
ANEP
« POUR VOTRE PUBLICITE S'ADRESSER A : L'Entreprise Nationale de communication, d'Edition et de Publicité » Agence ANEP 01, Avenue Pasteur Alger.

Téléphone : (020) 05.20.91
(020) 05.10.42
Fax: (020) 05.11.48
(020) 05.13.45
(020) 05.13.77
E-mail: agence.regie@anep.com.dz
programmation.regie@anep.com.dz
agence.oran@anep.com.dz
agence.annaba@anep.com.dz
agence.ouargla@anep.com.dz
agence.constantine@anep.com.dz
******

BUREAUX RÉGIONAUX

• Annaba
3, rue Ibn Khaldoun, Annaba
Mob. :
(0662) 18.41.81
Fax :
(038) 80.20.36

• Tizi Ouzou
6, rue Capitaine Si Abdallah
15 000
Tizi Ouzou
Tél. :
(026) 22.95.62
Fax : (026) 22.95.62

• Constantine
Maison de la persse Ahmed Taâkoucht,
Constantine
Tél-Fax :
(031) 66.32.64

• Bejaïa
Bejaïa : Centre Commercial SABRACHOU, Quartier Sghir
Bureau N° 10

N° Tél :
034-12-66-21
Email : ljibejaia@yahoo.fr

• TipasaB.P. 66-A
42 000 Tipasa
Tél. :
(024) 43.60.26

© 1990-2025
Jeune-Indépendant. Tous droits réservés. Reproduction partielle ou totale, par quelque procédé que ce soit, interdite sans autorisation expresse de la Direction.
Les documents remis, envoyés ou électroniquement transmis au journal ne sont pas retournés et ne peuvent faire l'objet d'aucune réclamation, sauf accord écrit préalable.

Fatigue mentale : quels sont les symptômes révélateurs ?

Il est parfois très difficile de connaître ses limites psychiques or cela peut rapidement conduire à l'épuisement.



"La fatigue mentale est décrite lorsque la personne n'est plus capable de réussir à réaliser des raisonnements ou réflexions habituelles. Celles-ci, qui étaient jusque là simples et fluides, prennent alors du temps, voire deviennent impossibles, avec une impression d'oublier des éléments évidents, et de ne plus avoir suffisamment d'énergie pour y penser", définit Céline Dahan, psychologue clinicienne. Plusieurs signes sont caractéristiques :

Des difficultés à réaliser des réflexions simples ;
Oublier des choses simples ;
Faire des erreurs ;
Ne plus avoir l'impression de pouvoir gérer émotionnellement et relationnellement certaines choses qu'on pouvait gérer avant ;
Une hyperactivité psychique et un épuisement qui peuvent avoir un impact physique :
Ne plus s'alimenter correctement, ou au contraire, manger en grande quantité ;
Sommeil : certaines personnes dorment beaucoup quand d'autres sont impactées dans leur capacité à se reposer donc dorment mal ;
Douleur : "Le corps manifeste le besoin de se reposer même s'il n'y a pas de raison physique. L'épuisement psychique peut donc se manifester par des douleurs au ventre ou respiratoires comme lorsque le diaphragme est bloqué."
A noter que "la fatigue mentale peut être un des symptômes de la dépression. Il peut y avoir un épuisement lié aux ruminations anxieuses, notamment lorsqu'on pense à des choses alors qu'a priori on ne peut pas faire plus que ce qu'on a déjà fait".

Les personnes altruistes et humanistes plus à risque de fatigue mentale

L'épuisement physique ou psychique peut survenir quand la personne a trop de choses à faire ou à penser. Si physiquement il est possible de connaître ses limites, psychiquement, il est plus difficile de savoir jusqu'où on peut aller avant d'être en souffrance.
Les personnes qui ont des valeurs altruistes, humanistes, qui sont régulièrement sollicitées par leur entourage ou ont une organisation jusqu'aux limites de ce qu'ils peuvent prendre en charge psychiquement, sont plus à risque de connaître un épuisement psychique. Le fait de chercher des solutions ou des réponses sur des problématiques qui ne dépendent pas de soi peut entraîner des risques supplémentaires : "En plus de s'épuiser, on peut baisser en estime de soi et en confiance en soi."

Les techniques pour retrouver de l'énergie

Selon Céline Dahan, il est essentiel de récupérer de l'énergie et de trouver des techniques qui permettent d'aller se reposer. La marche, le yoga, la méditation ou encore l'hypnose sont autant de moyens qui permettent de récupérer de l'énergie et encouragent pleinement à respirer, dormir et manger.

Epuisée, que faire contre la fatigue mentale ?

Dans notre société actuelle, la fatigue glisse de plus en plus vers un versant psychologique et chronique. On parle de plus en plus de la fatigue mentale.
Apprendre à mettre en place des exercices pour faire des pauses psychiques plusieurs fois dans la journée en se faisant une tisane,allant à l'extérieur est très important.
L'arrêt de travail ou la mise au repos aident justement à mettre un terme à ce processus négatif et à amorcer une récupération d'énergie. Enfin, il est indispensable de réinstaller des repères protecteurs pour que cela ne se reproduise pas : "Qu'est-ce qui a généré cet emballement ? Si j'ai trop de choses auxquelles penser, qu'est-ce que je peux déléguer ? Je dois reconnaître tous les systèmes toxiques qui me mettent en danger." L'idée est de récupérer pour pouvoir être concentré à nouveau et avoir la satisfaction de résoudre des problèmes.

Symptômes de la méningite : nuque raide, fièvre ?

LA MÉNINGITE entraîne des symptômes caractéristiques qu'il ne faut pas négliger puisqu'elle peut mettre en jeu le pronostic vital.
Une étude publiée l'Institut Pasteur en novembre 2023 dans la revue Journal of Infection and Public Health met en évidence "un rebond sans précédent" de la méningite à méningocoque (type de méningite bactérienne) en France depuis l'arrêt des mesures sanitaires mises en place pendant l'épidémie de Covid-19. La méningite correspond à une inflammation des méninges, les membranes qui enveloppent le cerveau et la moelle épinière. Elle peut survenir à tout âge, y compris chez l'adulte, mais se déclare particulièrement chez le bébé de moins d'un an et l'adolescent. A la différence des méningites virales qui sont généralement bénignes, les méningites bactériennes sont des infections très graves, mortelles dans 10% des cas. Tour des 11 symptômes avant-coureurs.

1. Un mal de tête violent

"Des maux de tête intenses et violents sont l'un des signes typiques d'un début de méningite, aussi bien chez l'enfant que chez l'adulte. Ces céphalées sont exacerbées par une exposition au bruit et à la lumière et ne sont pas calmées par des antidouleurs classiques", décrit le Dr Taha. En revanche, les maux de tête sont difficiles à détecter chez l'enfant en bas âge, qui n'est pas encore capable de s'exprimer. Une céphalée qui persiste et ne disparaît pas grâce à des médicaments est un signe à ne pas négliger : il est important de consulter un médecin.



2. Une fièvre qui dure

"Une fièvre supérieure à 38°C, qui apparaît brutalement, persiste et ne baisse pas est un symptôme à ne pas prendre à la légère, aussi bien chez le bébé que chez l'enfant et l'adulte. Cela ne signifie pas forcément qu'il s'agit d'une méningite, mais il faut y penser, insiste notre expert.
On explique souvent aux parents que les 19 premières heures de la méningite ressemblent à une grosse grippe, avec des symptômes similaires : vomissements, fièvre, douleurs abdominales, grande fatigue..."

3. Une nuque raide

"La raideur de la nuque indique une contracture de défense des muscles de la nuque lors d'une inflammation des méninges. Elle est accompagnée de douleurs permanentes, pouvant être parfois insupportables", explique le Dr Taha. Consultez un médecin en urgence.
► Chez l'enfant, l'adolescent et l'adulte, une nuque raide associées à des douleurs insupportables est l'un des symptômes typiques de la méningite.

► Chez le nourrisson et le bébé, au contraire, une nuque molle -et non raide comme chez les plus âgés- ainsi qu'une fontanelle bombée (espace membraneux entre les os du crâne encore non attachés les uns aux autres chez le nouveau-né) sont des signes d'alerte.

4. Une intolérance brutale à la lumière

"Une intolérance ou une extrême sensibilité à la lumière naturelle ou artificielle - appelée photophobie- est un signe typique de la méningite chez l'enfant, l'adolescent et l'adulte", indique le spécialiste.
Concrètement, un individu souffre de photophobie quand, lorsqu'il regarde une source lumineuse, il a des douleurs oculaires et d'importants maux de tête. La photophobie peut être la manifestation d'une simple migraine ou d'une maladie bénigne, voire dans certains cas d'une méningite. Parlez-en à un médecin.

5. Des vomissements

"En cas de méningite, les vomissements et les douleurs abdominales apparaissent assez tôt, généralement dans les 15 premières heures de l'infection", explique le Dr Taha. Souvent provoqués par des changements de position, ces vomissements "en jet" se déclenchent sans effort et sans rapport avec les repas. En cas de vomissements associés à d'autres symptômes typiques de la méningite (nuque raide chez l'enfant ou l'adulte, nuque molle chez le bébé, céphalées, teint blême, fièvre, hypersensibilité à la lumière...), consultez rapidement un médecin qui pourra poser un diagnostic et envisager un traitement adapté.

6. Des douleurs dans les jambes

"Dans les premières heures de certaines méningites bactériennes (types W et C), les douleurs au niveau des jambes, des cuisses ou de la colonne vertébrale (rachialgies) sont à surveiller car elles peuvent être le signe d'une septicémie, explique l'expert. En passant dans le sang, la souche de la bactérie peut entraîner une inflammation des vaisseaux sanguins qui irriguent les jambes, ce qui provoque des douleurs." Attention, une douleur aux jambes ou aux cuisses n'est pas forcément une manifestation d'une méningite. Elle peut l'être si elle est associée à d'autre signes comme de la fièvre, les extrémités des membres froides, des céphalées ou de la fièvre...

République algérienne démocratique et populaire
Wilaya de Tiaret
Daira de Tiaret
Commune de Tiaret
NIF APC:098414015116436

AVIS D'ATTRIBUTION PROVISOIRE DU MARCHE

Conformément au l'article **65** du alinéa **02** de décret présidentiel N° : **15/247** du : **16/09/2015** relatif à la réglementation des marchés publics et des délégations du Service Public, Le Président de l'assemblé Populaire communale de Tiaret déclare que l'Avis d'Appel d'Offre Ouvert avec Exigence de Capacités Minimales paru dans les quotidiens Nationaux (المساء en date du : **01/02/2026** et **Le Jeune Indépendant** en date du : **01/02/2026)** et presse électronique en date du : **03/02/2026**

Concernant les travaux :

- **lot n°01 : Réalisation de trois (03) classes Ecole YATOUCHE HEBIB**
- **lot n°02 : Réalisation de Quatre (04) classes Ecole LARBI DJILLALI**

Qu'à l'issue du jugement des offres en date du : **18/02/2026**, le Marchée est attribué provisoirement au soumissionnaire ci-après :

Nature de l'opération	Soumissionnaire retenu/NIF	Montant de la soumission	Montant de la soumission après la correction	Note technique	Observation	Délai de réalisation
lot n°01 : Réalisation de trois (03) classes Ecole YATOUCHE HEBIB	SARL TFC E.T.B T.C.E NIF 001714042363605	11.556.278.02 DA	11.556.278.02 DA	47.00	Offre unique qualifié techniquement	03 Mois
lot n°02 : Réalisation de Quatre (04) classes Ecole LARBI DJILLALI		18.888.015.58 DA	18.888.015.58 DA			Mois04

Les soumissionnaires non retenus ont le droit de formuler tout recours dans les 10 jours qui suivent la date de publication de cet avis (conformément à l'article 82 du code des marchés publics et des délégations de service public.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2631004294**

République Algérienne Démocratique et Populaire
Ministère de l'Habitat, de l'Urbanisme, de la Ville
et d'Aménagement du Territoire

Office De Promotion et De Gestion Immobilière
De La wilaya De Mascara

DIRECTION GENERALE

MISE EN DEMEURE N°01
A l'entreprise **Groupement HS Luxe Bati gérée par** monsieur **Hamidi Hamza**
Dont le siégé social est à **Rue 1er Novembre –Wilaya Ain Defla**
Marché **N°:45/2025**en date du **29/05/2025**
Ayant pour objet : **la Réalisation** des **40/2000** Logements publics locatifs
AEL GHOMRI wilaya de Mascara avec VRD en Lot Unique
Programme : Année 2024 2ème Tranche

- Conformément au décret exécutif **N°21-219** du **20/05/2021** portant l'approbation du cahier des clauses administratives générales applicable aux marchés publics de travaux.
- Conformément au décret présidentiel N°**15-247** du **16 septembre 2015** portant réglementation des marchés publics et délégations de service public.
- Vu les articles **149-150-151-152** du décret présidentiel N°**15-247** du**16/09/2015** portant réglementation des marché publics et des délégations de service public.
- Vu l'article **119** du décret exécutif **N°21-219** du **20/05/2021** portant du cahier des clauses administratives générales applicables aux marchés publics de travaux.
- Conformément au décret exécutif du **rabie el aouel 1447 correspondent au 08/09/2025** portant la nomination de Monsieur **ZERDI RAFIK** directeur générale de l'office de promotion et de gestion immobilière de Mascara.
- Vu le Marché sous le **N°:45/2025** approuvé par le service contractant en date du **29/05/2025**relatif à la réalisation des **40/2000** logements publics locatifs à **EL EL GHOMRI** wilaya de Mascara **avec VRD en Lot Unique** , pour un montant de **129 435 320.92 DA EN TTC** conclu avec l'office de promotion et de gestion immobilière de Mascara et l'entreprise **Groupement HS Luxe Bati** dont le siégé social est à **Rue 1er Novembre –Wilaya Ain Defla .**
- Vu l'ordre de service en date du **29/05/2025**sous le numéro **229/2025** portant démarrage des travaux objet du marché notifié à l'entreprise des travaux **Groupement HS Luxe Bati** en date du **29/05/2025.**
- Vu l'ordre d'arrêt en date du **03/07/2025** sous le numéro **327/2025** portant l'arrêt des travaux objet du marché notifié à l'entreprise des travaux **Groupement HS Luxe Bati** en date du **03/07/2025.**
- Vu l'ordre de reprise en date du **31/08/2025**sous le numéro **N°404/2025** portant la reprise des travaux objet du marché notifié à l'entreprise des travaux **Groupement HS Luxe Bati** en date du **31/08/2025.**
- Vu le délai de réalisation **Dix(10) mois et cinquante Neuf (59) jours.**
- Vu le taux physique de projet estimé à **Neuf (09%).**
- Vu la fin de délais au **27/05/2026.**
- Vu **la mise en garde** apparue dans le cahier **de chantier** en date **24/02/2026.**
- Vu la faible cadence de l'exécution des **travaux de l'infrastructure** du **Bloc (A)** et **travaux de la superstructure Bloc (B).**
- Vu le non - respect de la clause du marché concernant le travail posté système **(3*8).**
- Vu les lettres adressées par le bureau d'étude et suivi qui stipulent la faible cadence des travaux exécutés.
- **En application de l'article 09** du marché **N°:45/2025**en date du **29/05/2025** qui stipule la résiliation du marché.

➢ **L'entreprise** des travaux de bâtiment **Groupement HS Luxe Bati** dont le siégé social est à **Rue 1er Novembre Wilaya Ain Defla** est **mise en demeure N°01**d'approvisionner le chantier en tous (moyennes humains, matériels et matériaux). de présenter un nouveau planning rattrapant le retard enregistré et de livrer le projet dans les délais contractuels.

➢ l'entreprise **Groupement HS Luxe Bati** est appelé à remédier cette situation dans les **huit(08)** jours qui suit l'apparition du dite mise en demeure **N°01**

- Dans le cas échéant, l'OPGI se trouve dans l'obligation de résilié aux torts exclusifs le marché, toute en respectant la réglementation en vigueur.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2631004330**

République Algérienne Démocratique et Populaire

Ministère de L'Habitat, de L'Urbanisme et de la Ville et de l'aménagement de territoire
Office de Promotion et de Gestion Immobilière Blida
N° ...../DDPIF/ DG/2026
NIF 0991 0901 9187 019

Avis d'Attribution Provisoire

Conformément aux dispositions de la loi N° 23/12 du 05 Aout 2023 fixant les règles générales relatives aux marchés publics, l'Office de Promotion et de Gestion Immobilière de Blida informe les soumissionnaires ayant participé au deuxième avis après l'infructuosité de l'avis d'appel d'offre national ouvert avec exigence de capacité minimales N° 90 / 2025 , paru dans les quotidiens « Le jeune indépendant » en date du 07-02-2026 et « الرائد» en date du 05/02/2026 et dans le BOMOP, que les travaux ont été attribué comme suit :

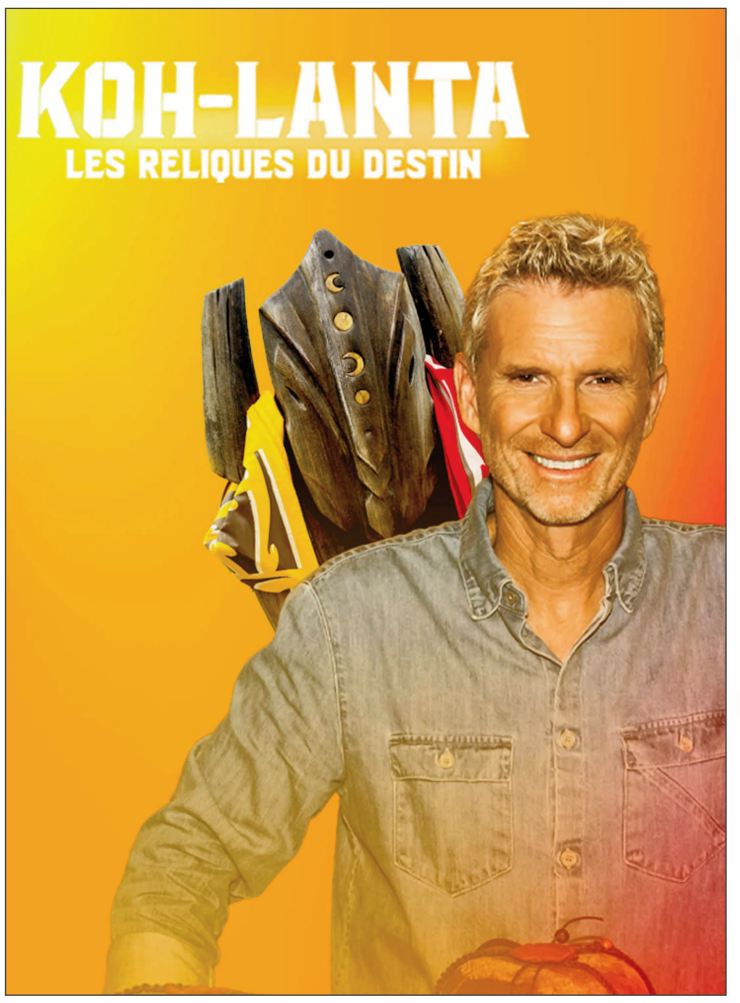
Localité / Site	Désignation des services	Entreprise	Montant de l'offre (DA)	Délais	Critères d'évaluation	
					Note	Offre Financière
EL AFFROUNE	La Réalisation en TCE des 48/162 logements Promotionnels Aidés à EL AFFROUNE	ETB /TCE HABIRECHE ACHOUR NIF 165260100485194	201 346 600.00 DA	14 MOIS	90 pts	Le moins disant préqualifié techniquement

Tout soumissionnaires qui conteste le choix opéré par le service contractant, peut introduire un recoure auprès de la commission des marchés compétente dans un de dix (10) jours à partir de la première parution du présent avis sur le bulletin officiel des Marchés de l'opérateur publique Public (BOMOP) ou les Quotidiens Nationaux sus visés.

Les soumissionnaires, qui souhaitent prendre connaissance des résultats détaillés de l'évaluation de leurs candidatures, offres techniques et financières, sont invités à se rapprocher des services de l'office dans un délai de trois (03) jours à compter de la signature du présent avis.

Le Jeune Indépendant **du 10/03/2026 / ANEP 2616008216**

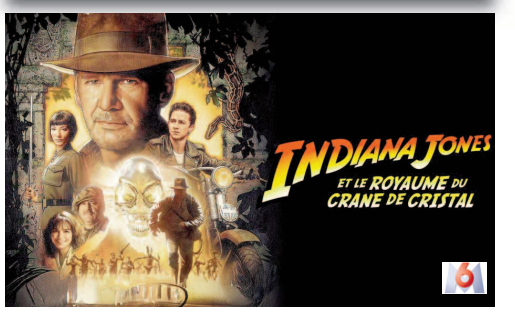


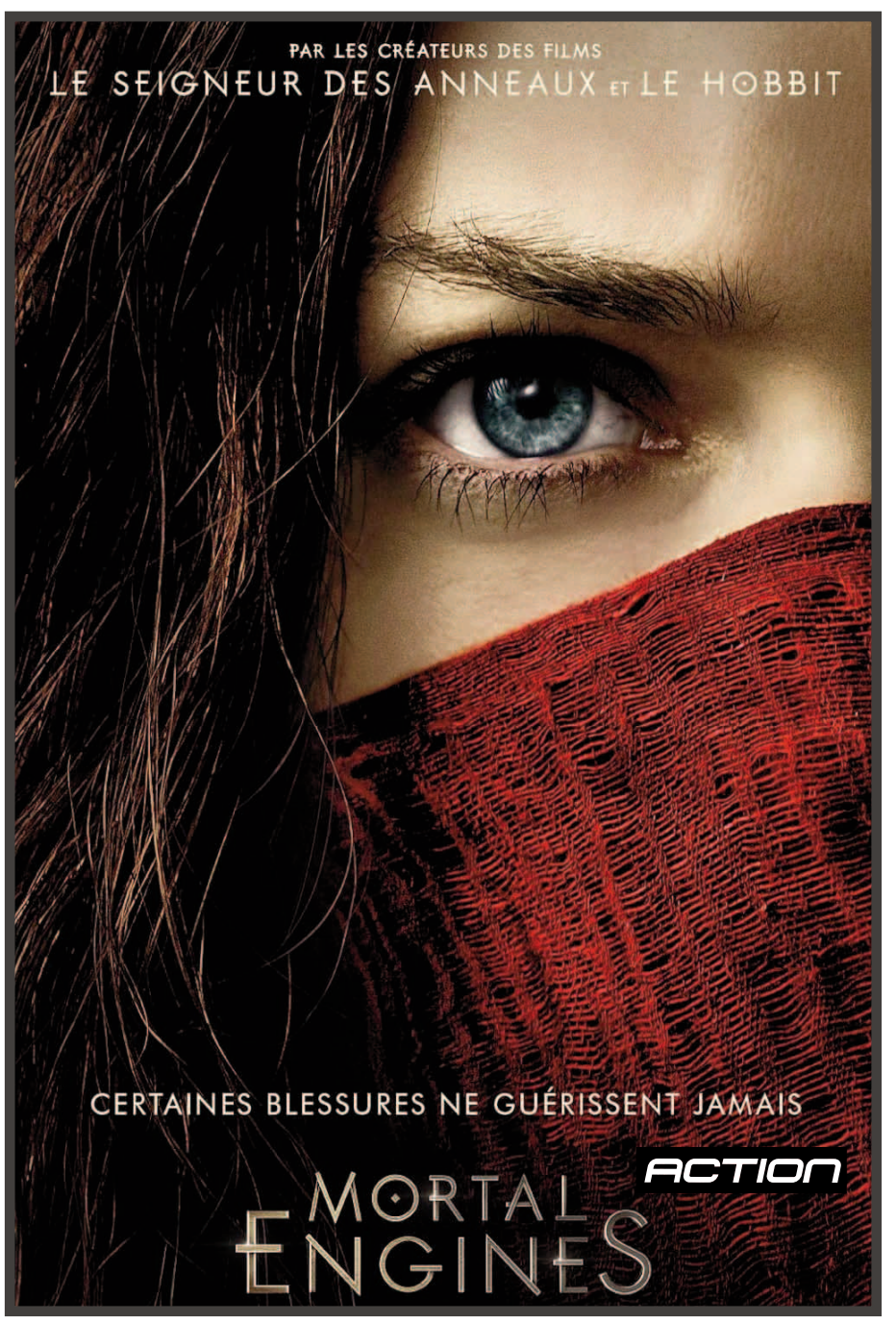












JEUNE INDEPENDANT









télévision

PROGRAMME DU JOUR

21h00 Téléréalité France - 2025
Koh-Lanta Saison 28 — TF1

21h00 Magazine culturel - 2026
Le grand échiquier — France 2

21h00 Film d'action Etats-Unis - 2008
Indiana Jones et le royaume du crâne de cristal — 6ter

20h55 Comédie dramatique - 2025
Des jours meilleurs — CANAL+

20h45 Divertissement
France
Tout beau, tout n9uf — W9

20h55 Film d'action
Etats-Unis - 1987
Rambo — CINE+ FRISSON

21h05 Série humoristique
France
Kaamelott — 6ter

21h00 Thriller Etats-Unis Italie - 2009
Anges et démons — CINE+ PREMIER

21h00 Football : Ligue des champions
Atlético Madrid / Tottenham — CANAL+ SPORT

21h00 Film d'espionnage - Espagne 2024
Raqqa — CINE CINEMA

20h50 Drame
Grande-Bretagne - 2004
Vipère au poing — CANAL+ family

21h15 Film de science-fiction
Etats-Unis - 1996
Independence Day — TMC

21h00 la chaine ACTION



Film policier (Etats-Unis - 1982)

48 heures

Dans la ville animée de San Francisco, l'inspecteur Jack Cates (Nick Nolte) se retrouve face à un défi de taille lorsqu'il traque Albert Ganz (James Remar) et Billy Bear (Sonny Landham), deux gangsters impitoyables en cavale. Ces criminels, déterminés à récupérer un magot dissimulé par leur ancien associé Luther, orchestrent un plan machiavélique en enlevant la fiancée de ce dernier pour le forcer à dévoiler l'emplacement de l'argent.

22h25

Film de science-fiction (Etats-Unis - Nouvelle-Zélande 2018)

Mortal Engines

Dans un monde post-apocalyptique où une guerre éclair a dévasté la planète en à peine soixante minutes, l'humanité a dû se réinventer pour survivre. Les anciennes nations ont laissé place à des cités mobiles géantes qui, telles des prédateurs, se déplacent à la recherche de ressources, se livrant à une lutte sans merci pour la domination. Hester Shaw (Hera Hilmar), une jeune femme au passé tragique, vit dans l'une des petites villes, la modeste Salzhaken. Poursuivie par la colossale ville de Londres, symbole de richesse et de pouvoir, Hester se retrouve au cœur d'une quête désespérée pour échapper à ses poursuivants.

HORAIRES DES PRIÈRES

ANNABA					
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha	
05:14	12:39	15:59	18:32	19:55	

CONSTANTINE				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:19	12:44	16:04	18:36	19:59

ALGER				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:33	12:58	16:18	18:51	20:13

OUARGLA				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:27	12:49	16:11	18:43	20:02

CHLEF				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:40	13:05	16:25	18:58	20:20

MOSTAGANEM				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:45	13:10	16:30	19:02	20:25

ORAN				
Fadjr	Dohr	Açr	Maghrib	Icha
05:48	13:13	16:33	19:06	20:28

LE JEUNE
INDÉPENDANT

N° 8438 – MARDI 10 MARS 2026

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

Meteo

	Maximales	Minimales
Alger	17°	9°
Oran	13°	9°
Constantine	17°	5°
Ouargla	21°	9°

JEUNESSE

Tebboune fixe les priorités pour 2026-2029

Lors de l'examen du «Plan national jeunesse 2026-2029», le président de la République, Abdelmadjid Tebboune, a tracé, lors du dernier Conseil des ministres, les grandes orientations en faveur de la jeunesse, avec en tête des priorités l'emploi, l'allocation chômage, la lutte contre les stupéfiants, le sport scolaire et la réhabilitation des maisons de jeunes, avec un renforcement de l'encadrement et l'implication des jeunes dans la construction nationale.



La place centrale de la jeunesse réaffirmée.

Dans le cadre de la préparation du «Plan national jeunesse 2026-2029», le Président a réaffirmé la place centrale de la jeunesse dans les politiques publiques, appelant à «une mobilisation accrue des institutions pour répondre à ses attentes et renforcer son rôle dans la dynamique nationale».
Le chef de l'Etat a ainsi affirmé «le droit des jeunes à revendiquer leurs droits, notamment en matière d'emploi et de prise en charge sous toutes ses formes», tout en soulignant que ces revendications doivent s'inscrire «dans un esprit patriotique prémunissant la jeunesse contre toute exploitation par les forces obscurantistes qui ciblent notre pays et sa jeunesse».
Dans ce cadre, le Président a instruit le ministre de la Jeunesse «de procéder à une vérification concernant le non-accès de certains jeunes à l'allocation chômage», afin d'identifier les éventuelles défaillances et d'assurer un accès équitable à ce dispositif.
Il lui a également demandé «de formuler des propositions et de nouvelles méthodes pour contribuer à la réduction des chiffres du chômage», en particulier chez les jeunes.
Il a, par ailleurs, appelé à «multiplier les efforts dans la lutte contre les stupéfiants, notamment dans les milieux des jeunes», soulignant la nécessité de les prémunir «contre un plan orchestré par-delà nos frontières ciblant cette catégorie vitale, considérée comme le noyau de la société algérienne, caractérisée par un fort esprit patriotique».
Le président Abdelmadjid Tebboune a souligné l'importance du sport scolaire et universitaire comme moyen d'occuper les jeunes et de les engager dans la construction nationale, appelant à une coordination entre les ministères de la Jeunesse, de l'Education et de l'Enseignement supérieur.
Il a également insisté sur le renforcement des liens avec les jeunes Algériens à l'intérieur et à l'extérieur du pays, la réhabilitation des maisons de jeunes et l'augmentation des auberges adaptées à leurs besoins. Enfin, il a recommandé une coopération entre les ministères de la Jeunesse et de la Culture pour développer des programmes attractifs et associer les jeunes à leur organisation. Le ministre Mustapha Hidaoui a présenté le projet du Plan national pour la jeunesse 2026-2029 devant le Conseil des ministres.
Le ministère de la Jeunesse a présenté un projet élaboré par une commission multisectorielle, basé sur une planification axée sur les résultats et s'appuyant sur les contributions des jeunes ainsi que sur les rapports du Conseil supérieur de la jeunesse. Le plan s'articule autour de six axes : qualité de l'éducation et formation, insertion économique et emploi, citoyenneté et participation, accès au sport, à la culture et aux loisirs, autonomisation numérique et information responsable, et protection sociale des jeunes.
Il comprend 20 objectifs stratégiques et 54 objectifs opérationnels, accompagnés d'indicateurs mesurables pour assurer l'efficacité des actions et l'atteinte des résultats au bénéfice de la jeunesse.

Sihem Bounabi

GUERRE AU MOYEN-ORIENT

L'ONPO rassure sur le maintien du Hadj 2026

FACE aux interrogations parmi les futurs pèlerins, sur un éventuel impact de la guerre au Moyen Orient, sur l'organisation du Hadj, Taher Braïk, directeur général de l'Office national du pèlerinage et de la Omra (ONPO), a assuré, hier, que les préparatifs du Hadj se poursuivent normalement et qu'aucune modification du programme n'a été annoncée à ce stade, appelant les futurs pèlerins à respecter les délais administratifs afin de garantir le bon déroulement de leur voyage vers les Lieux Saints.
M. Braïk a affirmé : «L'office, conformément aux orientations du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, suit de près l'évolution de la situation en coordination avec les autorités de l'Arabie saoudite.» Il a également expliqué que «chaque situation à son contexte et chaque événement possède ses spécificités». Précisant : «Pour l'heure, les indicateurs disponibles restent rassurants. Les conditions sont réunies, et les autorités saoudiennes n'ont annoncé aucun programme d'urgence susceptible de perturber l'organisation du Hadj».
Braïk a assuré : «L'ensemble des étapes préparatoires ont été planifiées afin de permettre aux pèlerins d'accomplir leur voyage dans les meilleures conditions.». Soutenant qu'»un calendrier a été établi pour que tout soit prêt dans les délais», il a souligné «l'importance du respect des procédures par les futurs pèlerins». Le responsable a rappelé que la phase actuelle est très importante dans le processus d'organisation du Hadj.
Elle comprend plusieurs étapes administratives indispensables, notamment la réservation des billets de voyage, la finalisation des formalités liées à l'hébergement et l'obtention du visa saoudien. Il a ainsi soutenu que «ces démarches constituent, un passage obligatoire pour garantir une organisation fluide et éviter tout retard susceptible de compliquer la préparation du pèlerinage».
Le directeur général de l'ONPO a appelé les futurs pèlerins à réserver rapidement leurs billets et à respecter l'organisation et les délais, étape cruciale pour la suite des démarches, notamment la réservation des chambres à La Mecque et l'obtention du visa saoudien. L'ONPO veille à offrir aux pèlerins les meilleures conditions de sécurité, d'accueil et d'organisation, tout en les accompagnants tout au long du processus pour garantir leur dignité et leur droit à accomplir le Hadj.

S. B.

PLUIES ORAGEUSES ET GRÊLE

Vigilance orange sur plusieurs wilayas

UN BULLETIN météorologique spécial (BMS) émis par l'Office national de la météorologie a annoncé, hier, des pluies parfois orageuses, accompagnées localement de grêle et de fortes rafales de vent, attendues aujourd'hui et demain dans plusieurs wilayas du pays.
Selon le même bulletin, des précipitations sont notamment prévues dans les wilayas de Chlef, Tipaza, Alger, Boumerdès, Tiaret, Tissemsilt, Aïn Defla, Médéa et Blida, avec des quantités estimées entre 20 et 40 mm.
Ces pluies devraient s'étaler de mardi à 15h00 jusqu'à mercredi à 03h00.
Le BMS a également signalé des précipitations dans les wilayas de Naâma et le nord de El Bayadh, où les cumuls attendus varieront entre 20 et 40 mm, pouvant atteindre ou dépasser localement les 50 mm, de mardi à 09h00 à mercredi à 15h00.
Dans la wilaya de Béchar, des pluies sont aussi annoncées entre mardi à 21h00 et mercredi à 23h00, avec des quantités estimées entre 20 et 40 mm, pouvant localement dépasser les 50 mm.
Par ailleurs, classé au niveau de vigilance «Orange», le bulletin concerne les wilayas de Tlemcen, Aïn Témouchent, Oran, Mostaganem, Sidi Bel Abbès, Saïda, Mascara et Relizane, où les cumuls de pluie attendus oscillent également entre 20 et 40 mm, de mardi à 06h00 jusqu'à mercredi à 21h00.
Du reste, l'Office a fait savoir que le bulletin météorologique spécial émis dimanche demeure toujours en vigueur.

K. A.

ACCIDENTS DE LA ROUTE

Dix morts et 200 blessés en 24 heures

LA PROTECTION civile a fait état, hier, d'un bilan lourd concernant les accidents de la route survenus au cours des dernières 24 heures dans plusieurs wilayas du pays. Selon le communiqué, dix personnes ont perdu la vie et 200 autres ont été blessées lors de ces incidents.
Les wilayas ayant enregistré les bilans les plus sévères sont Sétif et Timimoune, avec deux décès chacune, tandis qu'Aïn Defla, Skikda, Mostaganem, Bordj Bou Arreridj, Mila et Boumerdès comptent chacune un décès.
La Protection civile rappelle l'importance du respect du code de la route et des règles de sécurité pour réduire ces drames qui continuent de toucher de nombreuses familles à travers le pays.

S. N.