

Le Président Tebboune souligne la convergence de vues avec la Turquie sur les questions d'intérêt commun



P.03

SEYBOUSE

Quotidien indépendant d'informations générales times

N°3266 Mercredi 18 Mai 2022 - Prix: 15 DA - www.seybouseimes.dz

Nous informons nos fidèles lecteurs et lectrices de l'ouverture d'un site web.

Veillez le consulter au : www.seybouseimes.dz

ALGÉRIE / TURQUIE

Signature de plusieurs accords dans divers domaines

P.04



ISTANBUL



Le Président Tebboune préside l'ouverture des travaux du Forum d'affaires algéro-turc

P.05

ANNABA



Près de 100.000 t de déchets ferreux proposées à la récupération

P.07



ANNABA / PRÉPARATION DE LA SAISON ESTIVALE

Après inspection des plages de Chetaibi, le wali exprime son mécontentement sur les retards de certains travaux de rénovation et de réhabilitation

P.06

Le Président Tebboune poursuit sa visite d'Etat en Turquie pour le 3^{ème} et dernier jour



Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, poursuit, mardi, sa visite d'Etat en République de Turquie pour le troisième et dernier jour, à l'invitation du président Turc, M. Recep Tayyip Erdogan.

Au programme de cette journée, le Président Tebboune rehaussera par sa présence les travaux du Forum d'affaires algéro-turc, qui se tiendra à Istanbul.

Lors de ce troisième et dernier jour de la visite, le Président Tebboune sera honoré par l'Université d'Istanbul.

Le deuxième jour de la visite d'Etat qu'effectue le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune en Turquie a été marqué par la tenue d'entretiens riches et profonds entre les chefs d'Etat des deux pays et la signature de plusieurs accords et mémorandums d'entente pour renforcer la coopération bilatérale à tous les niveaux et insuffler la dynamique escomptée aux relations bilatérales historiques ancrées dans l'histoire et distinguées entre les deux pays frères.

A l'issue de l'accueil solennel chaleureux réservé au Président Tebboune par son

homologue turc, M. Recep Tayyip Erdogan au Complexe présidentiel à Ankara conformément aux us et traditions turcs, les deux chefs d'Etat ont eu des entretiens en tête à tête élargis aux délégations des deux pays.

Les présidents Tebboune et Erdogan ont coprésidé par la suite les travaux de la première session du Conseil de coopération de haut niveau entre les deux pays, et cosigné la Déclaration commune de la première réunion de ce Conseil.

Au niveau de la salle de conférences du Complexe présidentiel, l'Algérie et la Turquie ont signé plusieurs accords de coopération et mémorandums d'entente dans divers domaines.

Les accords concernent plusieurs secteurs comme l'Energie et les Mines, les Finances, le Commerce, l'Industrie, l'Information et la Communication, les Travaux publics, la Pêche, les Sciences & Technologies et l'innovation, les Micro-entreprises, les Oeuvres sociales, la Formation professionnelle, la Culture, l'Education, l'Environnement et la lutte contre le crime organisé transfrontalier.

Le Président Tebboune en Turquie: Des entretiens et des accords pour booster les relations bilatérales

Le deuxième jour de la visite d'Etat qu'effectue le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune en Turquie a été marqué par la tenue d'entretiens riches et profonds entre les chefs d'Etat des deux pays et la signature de plusieurs accords et mémorandums d'entente pour renforcer la coopération bilatérale à tous les niveaux et insuffler la dynamique escomptée aux relations bilatérales historiques ancrées dans l'histoire et distinguées entre les deux pays frères.

A l'issue de l'accueil solennel chaleureux réservé au Président Tebboune par son homologue turc, M. Recep Tayyip Erdogan au Complexe présidentiel à Ankara conformément aux us et traditions turcs, les deux chefs d'Etat ont eu des entretiens en tête à tête élargis aux délégations des deux pays.

Les présidents Tebboune et Erdogan ont coprésidé par la suite les travaux de la première session du Conseil de coopération de haut niveau entre les deux pays, et cosigné la Déclaration commune de la première réunion de ce Conseil.

Au niveau de la salle de conférences du Complexe présidentiel, l'Algérie et la Turquie ont signé plusieurs accords de coopération et mémorandums d'entente dans divers domaines.

Les accords concernent plusieurs secteurs comme l'Energie et les Mines, les Finances, le Commerce, l'Industrie, l'Information et la Communication, les Travaux publics, la Pêche, les Sciences & Technologies et l'innovation, les Micro-entreprises, les Oeuvres sociales, la Formation professionnelle, la Culture,



l'Education, l'Environnement et la lutte contre le crime organisé transfrontalier.

Lors d'une conférence de presse animée conjointement avec son homologue turc, le Président Tebboune a indiqué que sa visite en Turquie intervenait dans un "contexte exceptionnel", l'Algérie s'appêtant à célébrer dans quelques semaines le 60^{ème} anniversaire du recouvrement de la souveraineté nationale, et par la même occasion, le 60^{ème} anniversaire de l'établissement des relations diplomatiques avec la Turquie.

Il a affirmé, dans ce cadre, que les accords signés aujourd'hui viennent "insuffler la dynamique escomptée aux relations bilatérales historiques ancrées dans l'histoire et distinguées entre les deux pays frères".

Mettant en avant la volonté des deux pays de porter le volume des investissements turcs en Algérie à plus de 10 milliards Usd, le Président Tebboune s'est félicité des "étapes importantes franchies par les deux pays ensemble", lesquelles, a-t-il dit, "viennent enrichir nos relations historiques privilégiées et renforcer notre processus de partenariat stratégique".

Une convergence de vues avec la Turquie sur les questions d'intérêt commun

Par ailleurs, le Président Tebboune a qualifié ses entretiens avec son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan, de "riches et profonds" et qu'ils étaient "fructueux pour les deux peuples et les deux pays".

Sur les plans régional et international, le président de la République a affirmé que ses entretiens avec son homologue turc, ont fait ressortir une convergence de vues sur les questions d'intérêt commun, en tête desquelles la question palestinienne, la crise en Libye et la situation dans la région du Sahel.

Lors de cette conférence de

presse, le Président Erdogan a indiqué que son pays considérait hautement le rôle joué par l'Algérie en Afrique du Nord et au Sahel.

"En tant que pays qui jouent un rôle important pour assurer la sécurité et la paix dans le continent africain, nous sommes déterminés à renforcer également notre coopération dans les industries militaires", a-t-il ajouté.

Le président turc a indiqué, par ailleurs, que les entretiens avec le Président Tebboune ont porté sur l'action commune à entreprendre au niveau international concernant plusieurs dossiers, dont les dossiers libyen et palestinien.

A cet égard, il a évoqué la possibilité de développer la coopération diplomatique par le biais des ministres des Affaires étrangères sous la supervision des présidents des deux pays, en poursuivant les réunions du Conseil de coopération conjoint. Sur le plan économique, le Président Erdogan a mis en exergue la disposition de son pays à hisser la coopération bilatérale "au plus haut niveau", affirmant que la Turquie soutenait les démarches algériennes de diversification de l'économie.

La Turquie continuera à "soutenir les investissements turcs en Algérie" où activent plus de 1400 sociétés de ce pays, a

ajouté le président turc, indiquant que le forum d'affaires qui se tiendra mardi à Istanbul, allait contribuer à l'augmentation des investissements et des échanges commerciaux entre les deux pays. A l'occasion, le président turc a offert un cadeau symbolique au Président Tebboune consistant en un portrait de l'Emir Abdelkader et une correspondance avec sa traduction adressée par ce dernier en 1841 au Sultan Abdelmadjid dans laquelle il le félicitait pour son accession au trône.

Le président Erdogan a indiqué, dans ce cadre, que ce présent se voulait la meilleure preuve des relations historiques et profondes unissant les deux pays.

Le Président Tebboune a visité dans la matinée le Mausolée du fondateur de la République de Turquie, Mustafa Kemal Atatürk et le musée renfermant des documents et des effets personnels du défunt président.

Le président turc, Recep Tayyip Erdogan a également offert au Complexe présidentiel à Ankara, un dîner en l'honneur du président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune.

Le président Tebboune est arrivé dimanche à Ankara, pour une visite d'Etat de trois jours en Turquie à l'invitation de M. Recep Tayyip Erdogan, président de la République de Turquie, pays frère.

SEYBOUSE

Quotidien indépendant d'informations générales times

Edité par la S.A.R.L MEDIACOM PRESSE
Direction, rédaction et administration :
46, rue Emir Abdelkader - Annaba

Directeur general :
Bicha salim
Directeur de la publication :
Noureddine Boukraa
Directrice de la rédaction :
Bicha Bariza Nesrine
Tél/Fax : 038 45 58 35
Tél/Fax : 038 45 58 36
Tél/Fax : 038 45 58 37
Email: redactionseybousetimes@gmail.com

P.A.O SEYBOUSE Times
Site web: www.seybouseimes.dz
Email: redaction@seybouseimes.dz
contact@seybouseimes.dz
Facebook : SEYBOUSE TIMES
Impression : SIE Constantine
Diffusion : EUURL K.D.P.A cité Benzekri
Bât F N ° : 424 Constantine

Pour votre publicité,
s'adresser à l'entreprise
nationale de communi-
cation d'édition et de
publicité, ANEP. SPA,
1 AVENUE PASTEUR
ALGER
TEL : 021/71 16 64
021/73 71 28
FAX : 021/73 95 59
021/73 99 19

Les manuscrits, photo-
graphies ou tout autre
document et illustration
adressés ou remis
à la rédaction ne seront
pas rendus et ne feront
l'objet d'aucune
réclamation.
Reproduction interdite
de tous articles sauf
accord de la rédaction

Le président Tebboune et son homologue turc coprésident les travaux de la première session du Conseil de coopération conjoint de haut niveau bilatérales

Le Président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune et son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan, ont coprésidé, lundi à Ankara, les travaux de la première session du Conseil de coopération conjoint de haut niveau.

Ce conseil, qui comprend les délégations des deux pays, s'est tenu au Complexe présidentiel au terme des entretiens en tête à tête qu'a eus le président Tebboune avec son homologue

turc dans le cadre de sa visite d'Etat en République de Turquie.

Parallèlement à ces entretiens, des entretiens sectoriels ont été tenus entre les ministres de l'Habitat, de la Solidarité et des Micro-entreprises.

Avant les entretiens, un accueil solennel a été réservé au président de la République par son homologue turc au Complexe présidentiel, où les hymnes nationaux des deux pays ont été exécutés et

un détachement de la Garde militaire turque lui a rendu les honneurs.

La création du Conseil de coopération de haut niveau entre l'Algérie et la Turquie avait été annoncée début 2020, à l'occasion de la visite du président turc en Algérie.

Le Président Tebboune est arrivé dimanche à Ankara pour une visite d'Etat de trois jours en Turquie à l'invitation du président de la République de Turquie, pays frère.



Le Président Tebboune fait docteur honoris causa par l'université d'Istanbul

Le Président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune a été fait, mardi, docteur honoris causa en relations internationales, par l'université d'Istanbul, et ce, en marge de la visite d'Etat qu'il effectue en Turquie depuis dimanche à l'invitation de son homologue, Recep Tayyip Erdogan.

Habillé de la toge académique et décoré du badge de l'université d'Istanbul, une des plus grandes et prestigieuses universités turques, le Président Tebboune a reçu ce titre honorifique des mains du recteur de l'université, Dr Mahmut Ak, en présence du vice-président turc, Fuat Oktay et d'éminents docteurs de l'université.

Ce titre vient "en reconnaissance aux efforts du Président Tebboune dans le renforcement de la coopération internationale et le respect des valeurs de la démocratie ainsi que la consolidation des relations séculaires entre l'Algérie et la



Turquie".

Dans une allocution prononcée à l'issue de la cérémonie de remise du titre de docteur honoris causa, le président de la République a exprimé ses remerciements à l'université d'Istanbul, se disant honoré de ce titre qui vient s'ajouter aux bonnes relations unissant l'Algérie et la Turquie.

Il a également salué les acquis réalisés par la Turquie sous la direction du président Recep Tayyip Erdogan et ses efforts pour le développement de son pays dans tous les domaines.

Le Président Tebboune a affirmé que sa présence dans l'enceinte de la prestigieuse université d'Istanbul est une reconnaissance de la place de l'enseignement, "socle de la

liberté, du développement et de l'émancipation".

Il a rappelé, à cet égard, les efforts du mouvement national et la contribution du Cheikh Abdelhamid Benbadis dans la lutte contre l'ignorance et la diffusion du savoir pour libérer le pays du joug colonial, une voie suivie au lendemain de l'indépendance grâce aux efforts de l'Etat en matière de réalisation de structures éducatives et d'établissements universitaires et l'instauration du principe de la gratuité de l'enseignement à tous les niveaux.

Ainsi, le nombre d'étudiants universitaires qui ne dépassait pas 1800 étudiants en 1956 atteint aujourd'hui plus de 1,7 million d'étudiants universitaires, a fait remarquer le Président Tebboune, qui a relevé que le pays comptait aujourd'hui 100 universités et centres universitaires, en sus de 14 écoles supérieures dans différentes spécialités, y compris celles ouvertes récemment dans les domaines des mathématiques

et de l'intelligence artificielle.

Privée de l'enseignement 130 années durant, l'Algérie compte aujourd'hui plus de 12 millions d'élèves, a-t-il affirmé, relevant que ce chiffre atteint 15 millions si on comptait les étudiants universitaires et les stagiaires de la formation professionnelle, ce qui veut dire qu'un tiers de la population algérienne est actuellement scolarisé à la charge de l'Etat.

Lors de la cérémonie de remise du doctorat honoris causa au Président de la République, le vice-président de la Turquie, Fuat Oktay a affirmé que le diplôme décerné aujourd'hui se veut un message de fraternité entre l'Algérie et la Turquie.

Assurant que les relations algéro-turques avaient connu un développement remarquable ces dernières années, le vice-président turc a relevé que ces relations se sont consolidées grâce au rôle important du Président Tebboune. Pour sa part, le recteur de l'université d'Istanbul a mis

en avant le rôle du Président de la République dans le développement des relations algéro-turques dans toutes leurs dimensions, y compris culturelles et civilisationnelles.

Dans son intervention à l'occasion, la doyenne de la faculté des sciences politiques à l'université d'Istanbul, Aysegul Komsuglu a présenté un aperçu de la carrière du Président Tebboune et des différentes responsabilités qu'il a occupées, estimant qu'il "croyait aux vertus de la démocratie et la défendait". Durant sa présidence, "de nombreux acquis ont été réalisés dans le domaine des droits de l'Homme, de l'indépendance de la justice et la lutte contre la corruption, outre les démarches prises pour interdire la discrimination et la haine", a-t-elle rappelé.

Elle a également mis en avant les efforts du Président Tebboune visant à hisser les relations algéro-turques au rang d'un partenariat stratégique.

Le Président Tebboune souligne la convergence de vues avec la Turquie sur les questions d'intérêt commun

Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune a affirmé, lundi à Ankara, que ses entretiens avec son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan, ont fait ressortir une convergence de vues sur les questions d'intérêt commun, en tête desquelles la question palestinienne, la crise en Libye et la situation dans la région du Sahel.

Lors d'une conférence de presse animée conjointement avec son homologue turc, le Président de la République a fait état

d'une "convergence de vues fondamentale avec les frères en Turquie quant à la nécessité de redonner la parole au peuple libyen pour lui permettre de décider de son sort à travers des élections".

Soutenant que le règlement de la crise en Libye passait par "l'organisation d'élections honnêtes qui restituent le pouvoir au peuple libyen", le Président Tebboune a indiqué que "les deux pays (Algérie et Turquie) peuvent contribuer à la gestion" de ces élections.



L'Algérie et la Turquie avaient convenu de poursuivre la concertation et la coordination concernant la Libye, a-t-il précisé, rappelant que le règlement de la crise dans ce pays passait inéluctablement par

l'organisation d'élections.

Concernant les développements dans les territoires palestiniens occupés, le Président Tebboune a fait état d'une convergence avec la partie turque quant à l'impératif d'une action de la

communauté internationale pour mettre un terme à la souffrance du peuple palestinien en proie aux attaques, aux dépassements et aux violations récurrentes de l'occupant sioniste.

Les deux parties ont évoqué la situation dans les pays du Sahel et les efforts à déployer pour assécher les sources de l'activité terroriste dangereuse et instaurer la sécurité et la stabilité dans la région, a rappelé le chef de l'Etat qui a relevé que les deux pays "mèneront plusieurs actions communes dans ce cadre".

Algérie / Turquie : Signature de plusieurs accords dans divers domaines

L'Algérie et la Turquie ont signé, lundi à Ankara, plusieurs accords de coopération et mémorandums d'entente dans divers domaines, dans le cadre de la visite d'Etat qu'effectue le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune en Turquie, à l'invitation de son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan.

Il s'agit des accords et mémorandums suivants:

- Mémorandum d'entente entre l'Union des chambres et des bourses de Turquie (TOBB) et la Chambre Algérienne de Commerce et d'Industrie (CACI) signé par le président de la CACI, Tayeb Chabab et le président de la TOBB.

- Protocole de coopération dans le domaine de l'Information et de la Communication, signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le Directeur de la communication à la présidence turque.

- Mémorandum d'entente de coopération dans le domaine des Travaux publics, signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à



- l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc des Transports et des Infrastructures.

- Mémorandum d'entente pour la certification "Halal" signé par le ministre de l'Industrie, Ahmed Zeghdar et le ministre turc du Commerce.

- Mémorandum d'entente de coopération dans le domaine de la pêche et de l'aquaculture signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc de l'Agriculture et des forêts.

- Mémorandum d'entente de coopération dans les domaines des sciences, de la technologie et de l'innovation, signé par le ministre de l'Enseignement supérieur et de la Recherche

- scientifique, Abdelbaki Benziane et le ministre turc de l'Industrie et des Technologies.

- Mémorandum d'entente de coopération dans le domaine des micro-entreprises signé par le ministre délégué auprès du Premier ministre chargé de la Micro-entreprise, Nassim Diafat et le ministre turc de l'Industrie et de la technologie.

- Mémorandum d'entente de coopération dans le domaine de la Micro-entreprise signé par le ministre délégué auprès du Premier ministre chargé de la Micro-entreprise, Nassim Diafat, et le ministre turc de l'Industrie et des Technologies.

- Mémorandum d'entente dans le domaine de l'Enseignement professionnel signé par le

- ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc de l'Education nationale.

- Mémorandum d'entente dans le domaine de l'Education et de l'Enseignement signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc de l'Education nationale.

- Accord intergouvernemental pour la création de deux centres culturels en Algérie et en Turquie signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc de la Culture et du Tourisme.

- Accord de coopération intergouvernemental en matière de lutte contre le crime organisé transfrontalier, signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre de l'Intérieur turc.

- Mémorandum d'entente dans le domaine des Mines et de la Métallurgie, signé par le ministre de l'Energie et des Mines, Mohamed Arkab et le ministre turc de l'Energie et des

- Ressources naturelles.

- Mémorandum d'entente dans le domaine de l'Environnement signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc de l'Environnement, de l'Urbanisation et des Changements climatiques.

- Mémorandum d'entente dans le domaine des Oeuvres sociales signé par la ministre de la Solidarité nationale, de la Famille et de la Condition de la femme, Kaouter Krikou et la ministre turque de la Famille et des Affaires sociales.

- Accord intergouvernemental pour l'ouverture d'une Ecole internationale turque en Algérie, signé par le ministre des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger, Ramtane Lamamra et le ministre turc des Affaires étrangères.

- Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune a également cosigné avec son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan, la Déclaration commune de la première réunion du Conseil de coopération de haut niveau entre les deux pays.

Les accords algéro-turcs signés dénotent l'existence d'une coordination dans tous les secteurs

Le Président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune a souligné, lundi à Ankara, que le volume des accords signés entre l'Algérie et la Turquie dénote l'existence d'une coordination, d'un échange et d'une complémentarité économique et culturelle dans tous les secteurs. Lors d'une conférence de presse conjointe avec son homologue turc, Recep Tayyip Erdogan animée au Complexe présidentiel d'Ankara dans le cadre de sa visite d'Etat en Turquie, le Président Tebboune a déclaré que "le volume des accords signés, lundi, dénote l'existence d'une coordination, d'un échange et d'une complémentarité économique et culturelle dans tous les secteurs", souhaitant que les résultats soient meilleurs dans le cadre de l'évaluation de l'année prochaine lors de la réunion du Conseil de coopération conjoint de haut niveau.

Dans ce sens, le Président Tebboune a rappelé la coopération bilatérale dans le secteur du textile à Relizane et le secteur de la sidérurgie à Oran où la société Tosyali a exporté près d'un (01) milliard de dollars.

A une question sur l'élargissement

du partenariat économique algéro-turc à des domaines plus stratégiques, le Président Tebboune a affirmé que "les accords signés ne sont limités ni quantitativement ni dans le temps".

"Nous allons vers des accords stratégiques et nous entendons aussi, dans le cadre du développement de l'industrie et des échanges industriels entre les deux pays, aller rapidement vers l'industrie navale, civile ou militaire, et d'autres industries d'intérêt pour les deux pays et leur souveraineté", a soutenu le Président de la République.

De son côté, le Président Erdogan a estimé que la visite du Président Tebboune en Turquie "traduit la nouvelle dynamique des relations bilatérales entre les deux pays".

Le Président turc a saisi l'occasion pour féliciter le Président Tebboune pour la célébration prochaine du 60e anniversaire de l'indépendance de l'Algérie et du 60e anniversaire de l'établissement des relations entre les deux pays.

Rappelant que les relations algéro-turques remontent à 500 ans, le Président Erdogan a souligné que l'Algérie et la Turquie sont des pays "amis et frères".



Lors de cette première réunion du Conseil de coopération de haut niveau, "nous avons souligné notre volonté de hisser la coopération à des niveaux supérieurs et Dieu merci nos échanges économiques et commerciaux ont progressé de 35%, passant à 4,2 milliards de dollars en 2021, malgré la conjoncture sanitaire de 2020", s'est-il réjoui.

"Nous suivons les efforts de l'Algérie visant à diversifier son économie et à booster sa production, et nous la

soutiendrons", a-t-il ajouté. M.Erdogan a, en outre, souligné que son pays continuerait à soutenir l'investissement turc en Algérie qui compte plus de 1.400 entreprises turques, indiquant que le forum d'affaires qui se tiendra mardi à Istanbul, contribuerait à l'augmentation des investissements et des échanges commerciaux entre les deux pays.

Lors des discussions bilatérales, les responsables des deux pays se sont penchés sur les industries

militaires, l'agriculture, la richesse animale, l'agroalimentaire, le tourisme et la culture, a-t-il ajouté, relevant que "la coopération fondée sur le principe gagnant-gagnant, permettra d'exporter vers d'autres pays".

Le président turc a également fait état de la conclusion d'un accord pour l'ouverture d'une Ecole internationale turque à Alger et d'un consulat turc à Oran.

Le Président Tebboune préside à Istanbul l'ouverture des travaux du Forum d'affaires algéro-turc

Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune a présidé, mardi à Istanbul (Turquie), l'ouverture des travaux du Forum d'affaires algéro-turc, dans le cadre de sa visite d'Etat en Turquie entamée dimanche à l'invitation du président turc, Recep Tayyip Erdogan.

Participant à ce Forum, auquel a pris part le vice-président turc Fuat Oktay, plus de 300 opérateurs économiques des deux pays pour examiner les voies à même de renforcer les relations économiques et commerciales entre l'Algérie et la Turquie et augmenter le volume des investissements entre les deux



pays.

Avant l'entame du Forum, le président Tebboune a rencontré des hommes d'affaires algériens et turcs lors d'une réunion à laquelle ont pris part la délégation

ministérielle accompagnant le président, l'ambassadeur d'Algérie en Turquie et l'ambassadrice de Turquie en Algérie.

Le président Tebboune est arrivé

mardi à Istanbul dans le cadre du troisième et dernier jour de sa visite d'Etat en Turquie.

Avant l'ouverture du Forum, le président de la République a été fait docteur honoris causa en relations internationales par l'université d'Istanbul, "en reconnaissance de ses efforts en matière de coopération internationale et régionale et de développement des relations entre l'Algérie et la Turquie".

Le deuxième jour de la visite d'Etat qu'effectue le président de la République en Turquie avait été marqué par la tenue d'entretiens riches et profonds entre les chefs d'Etat des deux pays et la signature de plusieurs accords

de coopération et mémorandums d'entente pour renforcer la coopération bilatérale dans divers domaines.

A l'issue de l'accueil solennel chaleureux réservé au Président Tebboune par son homologue turc au Complexe présidentiel à Ankara, les deux chefs d'Etat avaient eu des entretiens en tête à tête élargis aux délégations des deux pays.

Les présidents Tebboune et Erdogan avaient coprésidé par la suite les travaux de la première session du Conseil de coopération de haut niveau entre les deux pays, et cosigné la Déclaration commune de la première réunion de ce Conseil.

Ouverture du séminaire international sur les amis de la Révolution algérienne

Le Premier ministre, M. Aïmene Benabderrahmane, a présidé, mardi à Alger, l'ouverture des travaux du séminaire international des amis de la Révolution algérienne, organisé par le ministère des Moudjahidine et des Ayants-droit, en coordination avec le ministère des Affaires étrangères et de la Communauté nationale à l'étranger sous le thème "La Révolution algérienne, source de rayonnement des valeurs humaines, pont d'amitié entre les nations".

La cérémonie d'ouverture

s'est déroulée en présence du conseiller du président de la République chargé des relations extérieures, Abdelhafid Allahoum, du conseiller du président de la République chargé des archives et de la Mémoire nationale, Abdelmadjid Chikhi, et du conseiller auprès du président de la République chargé de la culture et de l'audiovisuel, Ahmed Rachedi, ainsi que des membres du gouvernement et des personnalités historiques et politiques.

Les participants à ce séminaire, placé sous le haut patronage du président de la République,



M. Abdelmadjid Tebboune, débattent de plusieurs thèmes relatifs aux valeurs humaines,

aux chartes de la Révolution algérienne et son rôle dans le raffermissement des relations

avec les nations du monde.

Les participants à cette rencontre qui s'inscrit dans le cadre des festivités commémorant le 60^e anniversaire du recouvrement de la souveraineté nationale, évoqueront, en outre, l'appui et le soutien des amis de la Révolution à la lutte du peuple algérien, en plus des conférences qui seront animées par des enseignants et chercheurs universitaires algériens et d'autres de pays frères et des témoignages d'amis de la Révolution, outre des expositions de livres, et de photos des amis de la Révolution.

L'Algérie restera "fidèle" à ceux qui l'avaient soutenue lors de la Révolution nationale

Le Premier ministre, Aïmene Benabderrahmane a affirmé, mardi, que l'Algérie restera "fidèle" à tous ceux qui l'avaient soutenue et avaient été à ses côtés lors des épreuves difficiles endurées lors de la Glorieuse Guerre de libération nationale.

"L'Algérie, à travers les générations, restera fidèle à tous ceux qui l'avaient soutenue et avaient été à ses côtés dans les épreuves difficiles endurées lors de sa Glorieuse Révolution nationale et transmettra les valeurs de fidélité et de loyauté à ses vaillants enfants", a indiqué M. Benabderrahmane à l'ouverture des travaux du séminaire international sur les amis de la Révolution algérienne, organisé sous le thème "La Révolution algérienne, source de rayonnement des valeurs humaines, pont d'amitié entre les Nations".



Et d'ajouter: "Ces valeurs constituent une passerelle entre les Nations et un véritable gage d'amour pour la réalisation de la

coopération, du progrès et de la paix dans le monde".

"L'Algérie demeurera un symbole de liberté, de par sa

position constante et pondérée pour la défense des causes justes dans le monde, étant l'expression même de sa fidélité aux principes

ayant permis au peuple algérien d'exercer son droit légitime à l'autodétermination", a-t-il soutenu.

Pour M. Benabderrahmane, la défense par l'Algérie de ce principe se traduit par "ses positions de soutien aux peuples en quête de liberté et d'affranchissement du colonialisme et sa profonde conviction que la volonté des peuples est souveraine en toutes circonstances" et que leur droit à l'autodétermination ne peut être confisqué, sous aucun motif, notamment lorsqu'il s'agit du parachèvement du processus de décolonisation de la dernière colonie africaine, à savoir la République arabe sahraouie Démocratique (RASD), et du soutien au peuple palestinien pour l'établissement de son Etat national indépendant avec Al-Qods pour capitale".

ANNABA / Préparation de la saison estivale Après inspection des plages de Chetaibi, le wali exprime son mécontentement sur les retards de certains travaux de rénovation et de réhabilitation



Sihem Ferdjallah

En prévision de la saison estivale, le wali Berrimi Djamel Eddine, accompagné des autorités locales a entamé, hier, des sorties d'inspection au niveau des plages autorisées à la baignade à la commune de Chetaibi. Selon notre source proche, le premier responsable de l'exécutif d'Annaba a inspecté les plages pour s'assurer des bonnes conditions d'accueil des milliers d'estivants leur permettant de passer un séjour agréable. Annaba étant une wilaya riche en potentiel touristique. Signalons que depuis quelques jours, des opérations d'embellissement et de nettoyage au niveau des plages et à l'intérieur du tissu urbain ont été entreprises par les services concernés. Selon des sources proches,

une enveloppe a été dégagée pour assurer le bon déroulement de la saison estivale. Cette manne financière servira, en premier lieu, à la réalisation des travaux d'aménagement à l'intérieur du tissu urbain comme la réhabilitation des places publiques, l'éclairage public, la voirie, l'embellissement des artères et l'entretien des espaces verts. Lors de son passage, le wali n'a pas manqué d'exprimer son mécontentement au sujet des retards enregistrés et a fixé un court délai, soit trois jours, au chef daïra et P/APC pour rattraper les retards, sachant que cette commune accueillera pas moins de 1000 estivants chaque été, sans compter les visiteurs issus des wilayas avoisinantes. Le wali a insisté sur la nécessité finaliser au plus vite les travaux restant à faire dans les délais requis.

ANNABA / Voirie Pour faire face à l'incivisme des estivants, plusieurs bennes à ordures installées sur le littoral

LB

Malgré les efforts déployés par les agents de la voirie des services des APC, Il n'échappe à personne qu'aujourd'hui notre environnement s'expose à un danger permanent, quand on voit tous les espaces recouverts de déchets et des immondices de toutes natures, bien que des panneaux indicatifs portant l'inscription "Décharge interdite" ou encore "J'aime la nature, je la respecte" sont bien apparentes et implantées de partout, mais en dépit de cela, l'indifférence de certains estivants caractérisée par l'incivisme s'amplifie. Les services de l'APC d'Annaba de la société EPIC ANNABA propre ont affecté récemment plusieurs bennes à ordures tout le long du littoral d'Annaba en prévision de la saison estivale, dans le but de mettre fin à cette négligence généralisée des citoyens qui n'ont pas encore développé le «réflexe» de déposer leurs sachets d'ordures ménagères dans des endroits appropriés de sorte à faciliter leur ramassage. Certains citoyens déposent plusieurs fois dans la journée leurs ordures dans la rue ; il faudrait sans cesse que les éboueurs de l'APC repassent derrière eux,



chose qui est impossible! Les responsables invitent les citoyens à respecter les horaires de ramassage des services d'hygiène et de l'environnement. Les lois sur la protection de l'environnement existent, mais pas suffisamment appliquées. Pour beaucoup, il est devenu impératif aujourd'hui de sanctionner les auteurs des infractions qui n'ont aucun respect pour leur cadre de vie : l'acte de jeter des ordures sur la voie publique ou de détériorer volontairement des bacs à ordures doit être sanctionnable.

ANNABA/ Habitat Les demandeurs de logements d'El Bouni s'insurgent



Sara.Y

Les demandeurs de logements sociaux d'El Bouni sont montés au créneau pour s'insurger contre le retard accru que connaît l'opération de leur relogement. En effet, ces derniers ont tenu un sit-in, lundi dernier, devant le siège la daïra d'El Bouni. Il s'agit de la liste du quota des 1500 logements qui n'a pas été révélée jusqu'à présent. Les protestataires ont brandi des pancartes et banderoles faisant part de leur impatience après des années d'attente. Ils ont exprimé leur ras-le-bol, leur colère et leur indignation à propos du retard enregistré en matière de distribution de logements, sollicitant l'intervention des responsables

concernés afin d'accélérer la cadence des travaux et de leur livrer les logements dans les meilleurs délais, menaçant de recourir à d'autres actions de protestation à défaut de réponse convaincante. Pour les plaignants, l'attente est devenue intolérable et leur patience a atteint ses limites « Nos logements accusent un retard édifiant, les travaux de réalisation auraient du être achevés il y a des années » s'exprimera un protestataire en colère, et d'ajouter : «Par notre action, nous espérons alerter non pas le wali, mais le ministre de l'Habitat sur notre situation, pour qu'on lève les verrous de blocages et que chaque responsable puisse assumer ses responsabilités».

ANNABA / Solidarité L'association "Real Annaba" organise une campagne don de sang



Sihem Ferdjallah

L'association "Rassemblement Etudiants Algériens Libres" par abréviation "Real" a organisé, hier, une campagne de don de sang au niveau de la faculté d'El Bouni. Une opération, à laquelle ont participé les agents et professeurs qui se sont toujours portés volontaires dans les aides humanitaires. D'ailleurs, tous les moyens humains et matériels ont été mobilisés pour le bon déroulement de cette opération et cette campagne qui certainement va contribuer à sauver de nombreux malades, car le sang est une manière irremplaçable, seul l'être humain peut la fournir. Cette démarche,

visait la collecte d'un maximum de poches de sang, tous groupes confondus, pour les faire parvenir ensuite aux services concernés des hôpitaux et contribuer ainsi à sauver des vies humaines. Les étudiants volontaires qui ont fait don de leur sang ont insisté sur la nécessité d'intensifier les campagnes de sensibilisation en direction des jeunes, notamment sur l'importance du don de sang au profit des malades et des victimes des accidents de la route en particulier vu le manque flagrant de cette substance vitale dans les hôpitaux. Cette opération contribuera à sauver la vie de nombreux malades qui en éprouvent le besoin et les personnes victimes des accidents de la route.

ANNABA / Complexe Sider El Hadjar : Près de 100.000 t de déchets ferreux proposées à la récupération

Le complexe sidérurgique Sider El Hadjar d'Annaba propose à la récupération par les opérateurs économiques de près de 100.000 tonnes de déchets ferreux non-récupérables au niveau de ses unités, a indiqué mardi son directeur-général, Lotfi Kamel Manaâ. "Le processus de production du complexe génère des déchets susceptibles d'être récupérés par Sider El Hadjar et d'autres pas, et ces déchets sont collectés et triés par l'unité FERSID

relevant du complexe", a précisé ce responsable qui a souligné qu'une aire de deux (2) hectares est exploitée pour entreposer ces déchets.

Les déchets non-récupérables par Sider El Hadjar peuvent être exploités en dehors du complexe, après transformation dans les secteurs des travaux publics, le bâtiment et certaines activités industrielles, a-t-il indiqué.

Une annonce de vente de ces déchets conformément à un cahier de charges a été faite et plusieurs

opérateurs locaux et nationaux, activant dans le secteur de la récupération, ont manifesté leur intérêt, a fait savoir M. Manaâ.

L'opération de recyclage de la ferraille issue de la réforme du haut fourneau numéro 1 sera effectuée au niveau du complexe Sider El Hadjar, a-t-on soutenu, précisant que l'ossature du haut fourneau numéro 1, réformée et mise hors service, représente près de 20.000 tonnes de ferraille récupérable.

Outre les revenus générés par la

vente de ces déchets, l'activité de récupération permettra de libérer des terrains susceptibles d'accueillir des activités industrielles secondaires, a-t-on noté.

Le complexe Sider El Hadjar occupe une superficie de plus de 900 hectares et emploie plus de 5.500 travailleurs.

Sa production prévisionnelle pour 2022 devrait avoisiner 800.000 tonnes de produits ferreux (ronds à béton, tôles, tubes et bobines).



ANNABA / Criminalité Un dangereux malfaiteur mis hors état de nuire



Sara.Y

Dans le cadre de la lutte quotidienne contre le crime urbain, les éléments de la 4ème sureté urbaine ont réussi, un véritable coup de filet en procédant à l'arrestation d'un dangereux malfaiteur, âgé de 21 ans suspecté de vols et agressions à l'aide d'une arme blanche prohibée.

Cette opération s'inscrit dans le cadre des efforts déployés par les éléments de la police pour lutter sans relâche contre le trafic de la drogue et des psychotropes. Le mis en cause a été présenté par devant le procureur de la république, près le tribunal, et placé en détention provisoire en attendant l'instruction judiciaire de cette affaire.

ANNABA / Cadre de vie Le moustique tigre est de retour Les habitants de la nouvelle ville Benaouda Benmostefa réclament une campagne de démoustication

LB

Le moustique tigre est de nouveau actif dans notre wilaya, notamment à la nouvelle ville Benmostefa Benaouda (Ex-Draa errich). Reconnaisable à ses rayures noires et blanches sur le corps et les pattes, cette espèce a fait sa réapparition ces dernières semaines au niveau de plusieurs régions dans la wilaya. Le climat chaud qui persiste actuellement, pourrait favoriser une invasion de cette espèce. La réapparition du moustique tigre a été confirmée par certains internautes sur les réseaux sociaux plusieurs personnes ont publié des photos de leur vilaine piqure qui peut, «dans certaines conditions», transmettre un arbovirus de la dengue, du chikungunya, Zika et la fièvre jaune. Il faut savoir, dans ce sens, que seule la femelle pique et il faut qu'elle ait piqué une personne porteuse du virus, pour qu'elle le transmette. Et de préciser que le contrôle de la densité de ce moustique est possible, il suffit d'une large sensibilisation et la participation



des citoyens à l'élimination des gîtes de reproduction des larves de moustiques. Pour ce faire, il est important d'éliminer les endroits où l'eau peut stagner, notamment dans les jardins, tels que les pots de fleurs, les seaux d'eau, les petits débris encombrants, pneus usagés, etc. L'utilisation des solutions répulsives et les pastilles sont également recommandées.

ANNABA / Education nationale Fraude aux examens, un phénomène qui prend de l'ampleur

Sara.Y

La tricherie aux examens n'est pas un phénomène nouveau. Les méthodes de tricherie se sont aussi diversifiées et multipliées et la recherche récente fait état de l'ampleur considérable du phénomène. Avec le développement de la technologie et la mise en marché de certains outils (oreillette branchée à un souffleur de réponses, loupe pour lire les minuscules caractères sur une étiquette de bouteille d'eau, etc.), l'imagination du tricheur est la seule limite face à la diversité des méthodes existantes pour faciliter la tricherie. D'ailleurs, malgré les interdictions de l'éducation nationale, la triche est en augmentation, chaque année de nouvelles techniques pour tricher voient le jour. Pendant les examens, même si la triche est très sévèrement punie, chaque année de plus en plus de jeunes trichent et se font prendre ou non. Ils trouvent un moyen d'amener leur portable ou un autre moyen de communiquer, ils demandent de l'aide sur internet pour les devoirs maison, certains payent pour que quelqu'un

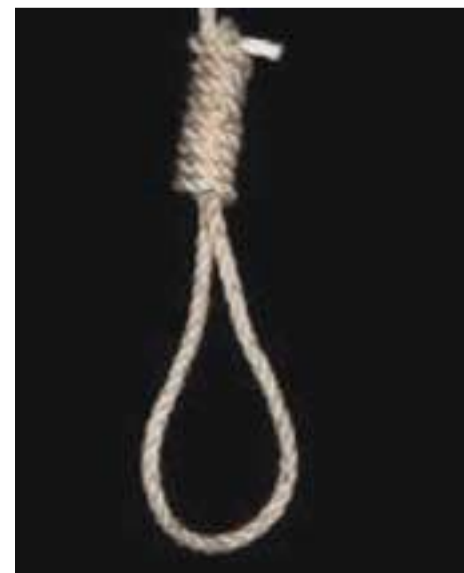


d'autre fasse leurs devoirs, des élèves recopient les leçons, formules ou pans de cours quelque part (même la calculatrice peut être employée) et prennent le soin de les dissimuler dans la copie destinée à l'épreuve. En effet, la triche est sanctionnée en Algérie et le tricheur risque d'être privé de participer à tout examen de l'éducation nationale pendant cinq ans au maximum en ce qui concerne les examens du baccalauréat.

ANNABA / Faits divers Un jeune homme de 23 ans met fin à ses jours par pendaison à Tacha

LB

Un jeune homme âgé d'une vingtaine d'année, a été retrouvé pendu à un arbre dans les hauteurs d'une montagne à quelques kilomètres de la région de Tacha dans la commune de Berrahal. Les détails de cet acte désespéré ne sont pas connus, selon la même source. Les éléments de la protection civiles ainsi que les services de la gendarmerie nationale se sont dépêchés sur les lieux avant-hier afin d'inspecter le corps sans vie qui a été aussitôt transféré à la morgue. Une enquête a été diligentée par les services de sécurité pour connaître les circonstances exactes de ce drame.



GHARDAIA / AGROALIMENTAIRE

Une récolte céréalière de plus de 48.000 qx attendue

Une production de plus de 48.000 quintaux de céréales, toutes variétés confondues, dont 70% comme semences, est attendue dans la wilaya de Ghardaia au terme de la campagne moisson battage 2021/2022 qui a débuté mardi dernier.

Le coup d'envoi de la campagne a été donné par le wali de Ghardaia, Boualem Amrani, dans une ferme agricole privée d'une cinquantaine d'hectares au lieu-dit Oued Métlili, dans la daïra de Métlili (50 km au sud de Ghardaia), sous la vigilance des éléments de lutte contre les incendies relevant de la Protection civile.

Cette ferme agricole a consacré pour un début quelque 22 hectares sous pivot à la céréaliculture, dont une grande partie en blé dur qui sera collecté par la Coopérative des céréales et légumes secs (CCLS) de Laghouat qui a assuré également le suivi de l'itinéraire technique, indiquent les responsables locaux du secteur de



l'Agriculture.

La wilaya de Ghardaïa a consacré une superficie totale de 1.161 ha de sa surface agricole utile (SAU) à la céréaliculture sous-pivot, selon les données de la Direction des services agricoles (DSA).

Sur ces 1.161 ha à moissonner, 861 ha ont été consacrés au blé dur, 35 ha au blé tendre et 265 ha à l'orge, a révélé à l'APS

Khaled Djebrit, ingénieur en chef chargé des statistiques à la DSA, précisant que les superficies emblavées sous pivots sont circonscrites dans les communes de Métlili, Mansoura, Zelfana et Guerrara. Selon le même responsable, un intérêt particulier est accordé à l'encouragement de la culture du blé tendre qui s'inscrit dans la logique de la réduction

de l'importation de la farine boulangère pour le pain, préconisée par les pouvoirs publics.

Un rendement moyen de plus de 50 quintaux à l'hectare pour le blé dur, 70 Qx/ha pour le blé tendre et 40 Qx/ha pour l'orge est attendu pour cette campagne, a-t-on souligné.

Des moyens conséquents sont mobilisés pour assurer

le bon déroulement de cette campagne, dont une trentaine de moissonneuses à sac et bac, et des camions de transport appartenant à la CCLS de Laghouat, assurent les représentants de la CCLS.

Des actions de sensibilisation des agriculteurs à l'obligation de livrer toute leur production céréalière à la CCLS ont précédé cette campagne de moisson battage.

D'importants moyens humains et matériels ont été mis en place par les services locaux de la protection civile pour des interventions rapides sur les sites agricoles concernés par la campagne moisson-battage, pour parer à tout risque d'incendie.

Un enclos de collecte a été réalisé à l'entrée nord de la ville de Mansoura et des sites de stockage privés sont mis à la disposition des céréaliculteurs pour le stockage temporaire de leur production avant son acheminement directement vers Laghouat.

GHARDAIA

Début du "Maoussem" de la tonte du cheptel ovin

Le "Maoussem" (saison de la tonte du cheptel) a toujours constitué l'occasion pour les éleveurs dans les contrées de Ghardaïa de le célébrer dans la convivialité et la solidarité, selon des traditions et us jalousement préservés en dépit des mutations de la modernité.

Cet évènement annuel très attendu dans la vie sociale des éleveurs de la wilaya rassemble, dans une ambiance festive et de communion, cette catégorie sociale pour effectuer dans un cadre de "Touiza" (volontariat) l'opération de la tonte du cheptel ovin.

La tonte d'ovins s'effectue annuellement à la fin du printemps et au solstice d'été, avec la participation des éleveurs conviés par groupe à cette opération organisée en plein air sur des sites situés en général dans les lits d'oued de la région, a affirmé à l'APS Ammi Hadj Kada Ould Larbi, éleveur et responsable de l'Union nationale des paysans algériens (UNPA), rencontré lors d'une opération de tonte organisée à Souareg, une localité rurale de Métlili.

La "Touiza" constitue le summum de la solidarité et de l'hospitalité dans notre société et une fortune de notre

patrimoine léguée par nos aïeux, a-t-il expliqué fièrement.

Après plus de deux années d'immobilisme à cause de la crise sanitaire du coronavirus, qui a paralysé tous les aspects de la vie sociale et limité les rassemblements, les activités reprennent à la faveur de la levée progressive des restrictions édictées afin de lutter contre la pandémie, a fait remarquer Hadj Kada.

Armés de cisailles, les tondeurs volontaires se mettent à l'œuvre, en fredonnant à haute voix des panégyriques du Prophète Mohamed (QSSL), dans un endroit propre où les animaux, avec une toison bien épaisse après l'engraissement durant la période hivernale, sont rassemblés avant qu'un attrapeur amène l'animal au tondeur pour le débarrasser de son manteau d'hiver (toison).

La tonte est une technique de soin nécessaire et une obligation pour la santé de tout animal laineux, a indiqué Dr. Ishak Ketila, responsable du réseau d'épidémie surveillance de l'inspection vétérinaire de la wilaya, précisant que les ovins risquent de gros problèmes de santé - voire la mort - s'ils ne sont pas tondu régulièrement. En cause, les risques d'hyperthermie et leur difficulté

à se déplacer.

La tonte est un acte d'hygiène vétérinaire qui évite l'apparition des parasites externes (poux, tiques) et permet à la peau de respirer et à l'animal de se rafraîchir et régénérer sa toison, a-t-il expliqué.

Durant cette cérémonie de la tonte, l'art culinaire est fortement mis en valeur par différents plats minutieusement préparés par les ménagères pour l'occasion notamment le couscous à la viande ovine, Arfis sans oublié le traditionnel thé à la menthe accompagné par des cacahuètes et du fromage traditionnel du terroir connu sous l'appellation de "Kemaria".

Une production prévisionnelle de 6.000 qx de laine

Selon les statistiques des services de l'agriculture (DSA) de Ghardaïa, cette opération de tonte touchera cette année près de 326.000 têtes ovines existantes dans les enclos de quelque 3.400 éleveurs de la wilaya.

Une production de près de 6.000 quintaux de laine pure ovine est attendue dans la wilaya au terme de l'opération de tonte qui a débuté le week-end dernier, a déclaré à l'APS Khaled Djebrit, ingénieur en chef chargé des statistiques à la DSA.

En moyenne, chaque ovine



produit 1 kg de laine pure, a-t-il dit en signalant que si le tondeur était rémunéré à la bête, le prix de la laine ne pourrait en aucun cas couvrir la rémunération du tondeur.

Cette cérémonie du "Maoussem de la tonte", organisée dans la localité de Souareg, s'est transformée aussi en un forum qui se veut une plateforme visant à réunir les éleveurs de la région avec les responsables de l'agriculture et vétérinaires, pour exposer leurs doléances.

Les éleveurs ont jeté la lumière sur les difficultés dont souffre la filière de la laine au niveau de la région, notamment sa commercialisation et ont également échangé les expériences entre les professionnels en la matière. Les professionnels de la filière

laine déplorent la rareté des débouchés pour leur produit et les revenus tirés de cette activité devenus dérisoires à cause de la concurrence des matériaux bon marché (mousse et coton) servant au même usage, notamment pour le rembourrage de matelas et autres coussins.

Les professionnels regrettent aussi la rareté de la main d'œuvre assurée traditionnellement par les femmes, un labeur manuel faiblement rémunéré et qui prend beaucoup de temps.

Ils ont également soulevé le problème des zones de pâturage, leur dégradation et leur impact sur l'écosystème et les pratiques pastorales, ajouté à cela la sécheresse, le stress hydrique des puits de parcours ainsi que la rareté et la cherté d'aliment de bétail.

Au Liban, percée significative de l'opposition aux élections législatives

Le mouvement armé chiite Hezbollah et ses alliés perdent la majorité parlementaire qu'ils avaient acquise en 2018, selon le monde fr.

Une petite secousse a ébranlé les partis traditionnels libanais aux élections législatives du 15 mai. Pour ce premier scrutin de l'après- « thaoura » (la « révolte »), le mouvement de contestation d'octobre 2019 qui réclamait le départ des responsables politiques accusés d'avoir plongé le pays dans la crise, les candidats de l'opposition font une percée significative. Treize d'entre eux ont obtenu l'un des 128 sièges de la prochaine assemblée, selon des résultats définitifs publiés mardi 17 mai au matin.

Ils feront leur entrée dans un Parlement fortement polarisé entre le mouvement armé chiite Hezbollah et sa bête noire, les Forces libanaises (FL). Le parti de la droite chrétienne emmené par Samir Geagea, qui a fait une campagne axée contre

le Hezbollah pro-iranien et ses armes, s'impose comme la première force chrétienne du pays. Le recul enregistré par le parti chrétien Courant patriotique libre (CPL) du président Michel Aoun fait perdre au Hezbollah et à ses alliés la majorité parlementaire qu'ils avaient acquise en 2018.

« Cette polarisation est venue occulter les débats sur la crise. On a joué de la politique de la peur et du repli communautaire. Le scrutin s'est transformé en référendum pour ou contre le Hezbollah, ce qui a compliqué la tâche de l'opposition », souligne Karim Bitar, directeur du département de sciences politiques de l'université Saint-Joseph de Beyrouth. Favorisés par un système électoral qui renforce leur domination, les partis traditionnels ont aussi usé de ressorts clientélistes, avec les achats de vote, et parfois de pressions sur les électeurs et leurs rivaux. Selon l'Association libanaise pour la démocratie des élections

(LADE), le scrutin a été marqué par des irrégularités, des échauffourées et des cas d'intimidation d'électeurs.

Crise économique Mais, chez de nombreux Libanais, le désenchantement a primé. Laminés par la crise économique et financière, et convaincus que le scrutin était joué d'avance, une majorité de la population a fait le choix de l'abstention. Selon des résultats partiels, 41 % de la population s'est rendue aux urnes, en recul par rapport à 2018 (49 %). La mobilisation des expatriés dans certains pays, notamment les Emirats arabes unis et la France, a toutefois joué en faveur de l'opposition. Le dépouillement en dernier des urnes venues de l'étranger a maintenu le suspense jusque tard dans la soirée, lundi, concernant la victoire de certains candidats.

C'est le cas de la victoire inédite de deux candidats de la liste d'opposition « Ensemble vers le changement » – le candidat

grec-orthodoxe Elias Jarada, et surtout le candidat druze Firas Hamdan – qui ont arraché leur victoire face à la liste du tandem chiite Hezbollah-Amal dans leur fief du sud du Liban. D'autres victoires ont également eu un goût de revanche pour les partisans du changement. Des poids lourds de l'oligarchie politico-financière ont perdu face à des candidats de l'opposition, à l'instar du leader druze pro-syrien Talal Arslan, du vice-président du Parlement Elie Ferzli ou encore du banquier visé par les « Pandora Papers », Marwan Kheireddine.

« La percée de ces candidats laisse augurer d'une opposition réformatrice, non communautaire à l'assemblée. Mais il n'y a pas eu de bouleversement fondamental car la loi électorale est viciée, elle favorise la reconduction de la classe au pouvoir », souligne le politologue Karim Bitar. L'ancien directeur du quotidien francophone L'Orient-Le Jour, Michel

Helou, a ainsi perdu face au candidat soutenu par les Forces libanaises, Camille Chamoun, avec 5 500 voix contre 1 800, sa liste n'ayant pas dépassé le seuil d'éligibilité.

« Il va falloir former un bloc unifié sinon nous perdrons notre crédibilité, ce qui sera une perte pour tous les Libanais », avertissait déjà avant le scrutin le candidat druze Mark Daou, vainqueur dans la circonscription d'Aley contre Talal Arslan. Des alliances pourraient être envisageables avec des députés issus du parti chrétien des Kataëb, qui sont entrés dans l'opposition, ainsi que les indépendants qui ont rompu avec les partis traditionnels, à l'instar d'Oussama Saad, de Neemat Frem ou de Michel Moawad. « Il faut une vraie rupture chez ces députés », estime Karim Bitar, qui redoute que certaines figures soient « cooptées par les partis traditionnels », dans une assemblée polarisée entre le Hezbollah et ses détracteurs.

Les cours du blé s'envolent sur le marché européen après l'interdiction de l'Inde d'exporter

Malgré ses promesses de « nourrir le monde », le premier ministre indien a interdit l'exportation du blé samedi 14 mai, pour tenter de contenir l'envolée des prix et d'assurer la sécurité alimentaire du sous-continent, selon le monde fr.

C'est une volte-face brutale. Narendra Modi a décidé d'interdire l'exportation de blé, samedi 14 mai, avec effet immédiat. Dix jours auparavant, le premier ministre indien, en tournée en Europe, avait assuré à ses homologues occidentaux que l'Inde allait « nourrir le monde ». « Chaque fois que l'humanité est confrontée à une crise, l'Inde trouve une solution », avait clamé Modi devant la diaspora indienne à Copenhague. Le gouvernement indien avait annoncé dans la foulée qu'il envoyait des délégations commerciales dans un certain nombre de pays, au



Maroc, en Tunisie, en Indonésie, en Turquie, pour explorer les possibilités d'exportation de blé.

Les conséquences de la décision du premier ministre indien ont été immédiates : les prix ont flambé

sur le marché européen, lundi 16 mai. Le cours du blé a atteint 438,25 euros la tonne à la clôture, un record. Le marché mondial avait déjà été considérablement perturbé par l'invasion de l'Ukraine par les

Russes, les deux pays représentant près d'un tiers des exportations mondiales. Les cours du blé ont augmenté de plus de 40 % depuis le début de l'année.

Le gouvernement de Narendra Modi a eu bien du mal à ajuster sa communication pour justifier ce revirement qui a provoqué l'ire des membres du G7. Officiellement, l'Inde justifie son changement de politique par sa volonté de contrôler sur son propre territoire l'inflation des prix à la consommation qui a atteint en avril 7,79 %, son plus haut niveau depuis huit ans, en raison de la hausse des tarifs des denrées alimentaires et des carburants. Selon le secrétaire indien au commerce, BVR Subrahmanyam, chargé d'expliquer le changement de pied du gouvernement aux médias, des régions ont vu le prix du blé et de la farine augmenter de 20 % à 40 % ces dernières semaines.

JÉRUSALEM:

Heurts avec la police israélienne lors d'obsèques d'un Palestinien

Des dizaines de Palestiniens ont été blessés et d'autres arrêtés lors d'affrontements avec la police israélienne dans la nuit de lundi à mardi à Jérusalem-Est occupé, en marge des funérailles d'un Palestinien qui avait été blessé sur l'esplanade des Mosquées, selon des sources palestiniennes.

Des centaines de personnes ont participé aux funérailles de Walid Al-Sharif, 23 ans, qui a succombé samedi à ses blessures infligées trois semaines auparavant lors de heurts avec la police israélienne sur l'esplanade des Mosquées, troisième lieu saint de l'islam et site le plus sacré du judaïsme



appelé Mont du Temple. Sa dépouille a d'abord été transportée lundi soir à travers l'esplanade où ont été brandis des drapeaux palestiniens, puis vers un cimetière aux abords

de la Vieille Ville, située à Jérusalem-Est, secteur palestinien occupé et annexé par Israël, a constaté un journaliste de l'AFP.

Lors d'affrontements ayant éclaté avec la

police israélienne lors de la procession, 71 personnes ont été blessées, notamment par des balles en caoutchouc et des grenades assourdissantes, selon le Croissant rouge palestinien. Treize personnes ont été hospitalisées.

De son côté, la police israélienne a fait état de 15 arrestations lors de "violentes émeutes" initiées par des centaines de personnes "qui ont jeté des pierres, des bouteilles, des briques et d'autres objets lourds" vers les forces de sécurité israéliennes.

Six policiers ont été blessés lors des affrontements, a précisé la police dans son communiqué.

Plus de 50 Palestiniens de Jérusalem ont été arrêtés, a de son côté affirmé le Club des prisonniers palestiniens, organisation de défense des détenus écroués par Israël. Ces nouveaux heurts interviennent sur fond de violences persistantes dans les Territoires palestiniens et en Israël.

Mardi matin, l'armée israélienne a fait état d'une tentative d'attaque au couteau contre des soldats à l'entrée de la ville palestinienne de Naplouse, dans le nord de la Cisjordanie occupée. Les soldats ont ouvert le feu, a précisé l'armée. L'assaillant a été blessé à la jambe, selon des sources médicales israéliennes.

La Turquie arrête un kamikaze de Daech à la frontière syrienne

Dans le cadre des opérations antiterroristes qu'elle mène à l'échelle nationale, la Turquie a arrêté un kamikaze qui serait lié à Daech et qui planifiait un attentat dans la province d'Urfa, située au sud-est du pays, le long de la frontière syrienne.

Bachar al-Mizhen, baptisé Abi Enes al-Kathani, s'est dénoncé aux autorités.

Mizhen – qui a rejoint Daech en 2015 et a été formé par le groupe terroriste à l'utilisation d'armes spéciales – aurait ainsi préparé l'attaque en coordination avec la branche de Daech à Damas. C'est le dixième terroriste arrêté cette année sur le territoire turc. Les

autorités ont mis la main sur plusieurs données numériques et examinent en ce moment divers documents organisationnels appartenant au groupe terroriste.

Les membres de Daech ont mené plusieurs attaques contre la Turquie, dont au moins 10 attentats-suicides, sept attentats à la bombe et quatre attaques armées, qui ont tué 315 personnes et blessé des centaines d'autres.

L'année dernière, la Turquie a également arrêté un terroriste de Daech identifié comme le bras droit du défunt chef terroriste Abou Bakr al-Baghdadi.

Au cours du premier trimestre de cette année, des dizaines de membres de

Daech, dont les fils de hauts responsables du groupe en Irak, ont été arrêtés dans plusieurs villes de Turquie, notamment Urfa, la province septentrionale de Samsun et la province occidentale d'Izmir.

Le mois dernier, les agents du service de renseignement de la Turquie ont aussi arrêté deux terroristes de Daech qui prévoient des attaques contre les troupes du pays sur son territoire et en Syrie.

Selon Nihat Ali Ozcan, un major à la retraite qui travaille aujourd'hui comme analyste de la sécurité au sein du groupe de réflexion TEPAV basé à Ankara, ces opérations sont organisées de façon consécutive parce que les



données de renseignement recueillies permettent à une opération d'alimenter l'autre.

«À l'heure actuelle, la Turquie accueille sur ses territoires environ 3,7 millions de réfugiés syriens

non enregistrés. Si l'on y ajoute les [autres] réfugiés non enregistrés et ceux qui sont installés dans les zones de sécurité du nord de la Syrie, le nombre passe à 7,5 millions», dit Ozcan à Arab News.

UKRAINE:

Près de 300 combattants évacuent l'aciérie Azovstal à Marioupol

Une opération de sauvetage des combattants

ukrainiens de l'immense aciérie Azovstal - ultime poche de résistance face à l'armée russe dans le port stratégique de Marioupol - était en cours mardi selon Kiev, qui considère désormais que ces hommes ont "rempli" leur mission, selon Arabnews.

Les soldats de la garnison

stationnée à Azovstal, dont plus de 260 ont déjà été évacués lundi, ont "rempli leur mission de combat", a salué l'état-major de l'armée ukrainienne dans un communiqué, et ordre a été donné à leurs commandants de "sauver la vie" de ceux qui restent.

"Malheureusement, aujourd'hui, l'Ukraine ne peut pas débloquer Azovstal

par des moyens militaires", a expliqué de son côté le ministère de la défense ukrainien sur Telegram.

Les autorités ukrainiennes avaient affirmé la semaine dernière que plus de 1 000 soldats ukrainiens - dont 600 blessés - se trouvaient dans ce complexe industriel, véritable "ville dans la ville" avec ses kilomètres de galeries souterraines.

Ils s'y étaient retranchés après avoir subi pendant plus d'un mois le siège de Marioupol, attaquée par l'armée russe dès le début de la guerre, déclenchée le 24 février, et aujourd'hui totalement ravagée.

Cette ville, au bord de la mer d'Azov, est stratégiquement située entre la Crimée annexée par Moscou en 2014 et la région minière du Donbass

(est de l'Ukraine), où se trouvent deux "républiques" séparatistes pro-russes et où la Russie intensifie actuellement son offensive.

Sa prise totale par les forces russes, qui semble désormais inéluctable après l'ordre donné aux derniers combattants d'Azovstal, permettrait à ces dernières de faciliter la jonction entre la Crimée et le Donbass.

Il veut un club plus ambitieux : Belaili peu chaud pour rester à Brest



A l'affiche ce week-end après son somptueux but marqué samedi face à Monaco, Youcef Belaili va probablement livrer sa dernière rencontre sous les couleurs du Stade Brestois 29 lors de la réception des Girondins de Bordeaux. D'après son proche entourage, conscient qu'il a le potentiel pour évoluer dans un club plus ambitieux en France, Youcef Belaili n'envisage pas de renouveler son contrat qui expire le mois prochain avec le Stade Brestois 29. Il est donc ouvert à toutes les offres des autres clubs de L1.

La grisaille bretonne

Pour justifier sa position de vouloir chercher un autre club en France plutôt que de rester à Brest, d'après notre source, l'aspect financier n'est pas l'unique raison qui le pousse à aller voir ailleurs. Habitué au climat chaud du Qatar et même à Oran quand il séjourne chez lui, « à Brest, il pleut tout le temps et le ciel est souvent gris

», dévoile notre source pourquoi, contrairement à ce qu'il laisse croire dans la presse, l'enfant terrible du football algérien n'est pas tout à fait heureux dans sa vie quotidienne en Bretagne. D'ailleurs, après le match de samedi à Monaco, comme l'entraîneur Michel Der Zakarian a accordé un repos de deux jours (reprise ce mardi), Youcef Belaili a voulu profiter de la beauté du paysage de la Principauté pour prolonger son séjour avec des amis, avant de faire un saut le lendemain à Marseille, a-t-on appris.

Sa rencontre avec Zidane

La photo de Belaili avec la légende du football mondiale était partout dimanche sur les réseaux sociaux. Notre international est apparu fier sur la photo de croiser l'idole de son enfance. Si, au départ, on pensait que cette photo a été prise dans l'un des hôtels de Monaco, renseignements pris, dimanche, le complexe qui est la propriété de Zinedine Zidane à Aix-en-

Provence abritait la finale d'un tournoi de sport five (football à cinq), e l'ancien coach du Real Madrid était présent. Ne s'étant pas installé au bord du terrain ou dans la tribune, Zinedine Zidane, quand il est sur place, suit les rencontres toujours de son bureau situé au 1er étage afin d'éviter les bains de foule et l'hystérie de ses fans. Ainsi, installé confortablement dans son bureau qui a une vue directe sur le terrain, pour le rencontrer, il faudrait d'abord avoir l'autorisation du héros de la finale de la Coupe du monde 1998. Après que l'un des agents de sécurité l'a informé que Belaili souhaiterait prendre une photo avec lui, sans hésiter, Zizou a donné l'ordre de le faire monter dans son bureau. Un geste qui a beaucoup plu à notre international qui serre timidement la main de Zizou qui l'enlaça et lui glissera un petit mot gentil. Un souvenir qui restera impérissable dans l'esprit de Belaili.

2 semaines avant le stage de juin FAF : Des difficultés à trouver un adversaire de qualité

C'est mardi qu'a pris fin le délai d'envoi des convocations pour la pré-liste de joueurs qui prendront part au premier regroupement des Verts post-échec de mars dernier. Belmadi a donc fait son choix, et devra travailler avec le groupe élargi qu'il a choisi pour ce redémarrage.

Le coach national a encore une semaine au moins pour suivre ses poulains et arrêter la liste définitive, la fin de la plupart des championnats étant programmée le week-end prochain, il sera question de faire les meilleurs choix possibles, et vu la spécificité de cette prochaine date qui durera 2 semaines, Belmadi devra convoquer un groupe avec pas moins de 26 joueurs, dont des nouveaux auxquels il tâchera de donner du temps de jeu.

L'EN jouera, comme on le sait, le 4 juin, et le 8 juin respectivement contre l'Ouganda et la Tanzanie, mais le coach insiste toujours pour jouer un 3e match lors de la 2e semaine de cette fenêtre, il faut dire que les rencontres de qualification de la CAN ont été toutes les deux placées lors de la 1re semaine, ce qui veut dire que la 2e semaine restera vide, et c'est pour cette raisons que Belmadi veut en profiter pour travailler et jauger les capacités de ses joueurs, notamment les nouveaux contre de bonnes formations, il a demandé à ce que la FAF lui trouve un sparring-partner de



qualité pour jouer le 14 juin mais jusqu'à maintenant, il n'y a pas du nouveau.

Retard

2 semaines avant la date FIFA et un mois avant la date initialement prévue pour ce match amical d'envergure que veut le coach, RAS du côté de la FAF, aucun accord n'a été trouvé avec une sélection, pourtant ce ne sont pas les demandes qui manquent.

En effet, malgré le dernier échec essuyé contre le Cameroun, l'Algérie bénéficie toujours du respect du monde du football, plusieurs fédérations du monde

entier ont saisi la FAF pour des rencontres en ce mois de juin et pour plus tard aussi, mais le problème c'est que la FAF n'a pas pu finaliser avec elles pour des raisons multiples, récemment on vous faisait part de l'intérêt du Venezuela et de l'Uruguay ainsi que des petits pays de l'Europe de l'Est pour des rencontres amicales contre l'EN, mais visiblement ni les noms ni le football développé par ces teams n'ont réussi à emballer le coach, d'autres propositions ont été faites par d'autres équipes, et à chaque fois ça tombe à l'eau à cause des

hésitations du staff et surtout de ses exigences, cela montre à quel point cette date et ce match sont importants aux yeux de Belmadi qui veut élever le niveau dès le départ, le renouveau promis aura lieu mais par étape, ce qui veut dire que la composante du groupe de juin sera essentiellement assurée par des éléments de la maison, capables de retrouver des couleurs et se défendre contre des teams du monde entier, sauf que Belmadi n'aura peut-être pas ce qu'il voulait, la faute, nous dit-on, à sa décision finale de rester, intervenue un

peu tard, le coach national a attendu la fin avril pour répondre favorablement à la demande de ses supérieurs de rester, pourtant durant les semaines qui ont précédé cette annonce faite à travers la fameuse vidéo de la FAF TV, Charaf-Eddine Amara l'a invité à maintes reprises d'annoncer sa décision le plus tôt possible, c'était pour commencer à préparer ce retour sur le terrain des Verts, l'idéal, selon la FAF, aurait été de commencer à bouger pour l'organisation du stage à la minute qui allait suivre le tirage au sort des éliminatoires de la CAN 2023 effectué le 19 avril dernier en Afrique du Sud, mais Belmadi a prolongé le suspense jusqu'au 24 du même mois, 5 jours, où beaucoup de choses se sont passées, des accords ont été conclus et des matches ont été programmés entre sélections du monde entier, ce qui fait qu'il ne reste pas beaucoup de choix, car en même temps Belmadi insiste sur un gros calibre.

Quelques options existent et le choix final sera effectué par le coach national, et ce qui est sûr c'est qu'il ne sera totalement en cohérence avec ses plans vu que les grandes équipes à 2 semaines du début de la fenêtre ne courent pas les rues, reste à savoir à la fin, dans quel pays et sur la pelouse de quel stade aura lieu cette partie, sachant qu'un retour à Oran après le match devant l'Ouganda n'est pas envisagé.

Mercato, PSG : Lionel Messi actionnaire-joueur de son futur club

En fin de contrat dans un an, Lionel Messi ne devrait pas lever l'option lui permettant d'effectuer une saison supplémentaire avec le PSG. L'Argentin se dirige plutôt vers l'Inter Miami, dont il deviendrait actionnaire.

Tout porte à croire que Lionel Messi va bien faire une année de plus au PSG. Malgré les propos de son père qui souhaiterait le voir revenir au FC Barcelone, l'Argentin devrait bel et bien honorer sa dernière année de contrat en France. Pour lever l'option en faveur d'une troisième saison en revanche, c'est beaucoup moins sûr. Il aura alors 35 ans et l'heure sera probablement venue de s'en aller. Pour aller où ? L'avenir nous le dira mais les États-Unis cochent beaucoup de cases.

Les rumeurs d'un départ de la Pulga vers la MLS et surtout Miami ne datent pas d'hier. Pour

certain, le plan est même ficelé depuis longtemps. Messi doit faire ses deux ans à Paris puis traverser l'Atlantique. « Messi est toujours l'un des meilleurs joueurs du monde. David (Beckham) est en relation avec lui et je pense que s'il quitte le PSG, nous aimerions voir Lionel Messi à l'Inter Miami et faire partie de notre communauté. Est-ce que cela peut arriver ? Nous pousserons. Je suis un optimiste dans l'âme. C'est une possibilité », avait même prévenu Jorge Mas..

Messi, actionnaire et joueur de l'Inter Miami

Ce dernier, co-proprétaire de la franchise américaine, pourrait même devenir partenaire en affaires du septuple Ballon d'Or. Selon DirecTV, média latino-américain important outre-Atlantique, Lionel Messi serait en train de racheter 35% des droits de l'Inter Miami, une équipe qu'il

rejoindra à l'été 2023, après cette saison donc, selon le journaliste de la chaîne Alex Candal. Le contrat est même prêt. Il ne manque plus que les signatures. Le deal pourrait être officialisé durant le mois d'août.

« J'ai toujours dit que je voudrais profiter de l'expérience de vie aux États-Unis, jouer dans ce championnat. Mais je ne sais pas si ça arrivera, maintenant ou plus tard », expliquait Messi en décembre 2020, alors à six mois de la fin de son contrat avec le FC Barcelone. En rejoignant l'Inter Miami, le milieu offensif offrirait une énorme exposition médiatique à sa propre franchise, en plus d'une attractivité marketing et économique. Ça ne ferait pas de mal car l'ancienne équipe de Blaise Matuidi galère encore cette saison avec une 13e place (sur 14) en conférence Est après 11 journées.



Nouvelle réunion entre le PSG et Kylian Mbappé



De retour d'une tournée express au Qatar avec le reste de l'effectif parisien, Kylian Mbappé a prévu de rencontrer la direction du PSG dans les prochaines heures, pour entendre les derniers arguments. Avant de trancher.

Un grand SI barre la Une du quotidien espagnol Marca ce mardi. Selon le journal pro-Real, Kylian Mbappé va bien rejoindre le club merengue à l'issue de son contrat avec le Paris Saint-Germain. Les médias ibériques ont beau afficher leur confiance, voire leurs certitudes, rien n'est encore joué. D'abord, contrairement aux quelques informations relayées via les réseaux sociaux, aucun rendez-

vous n'est prévu aujourd'hui avec le Real Madrid.

Le scénario est même totalement différent, puisque c'est en réalité une réunion avec le PSG qui est prévue ce soir, avec une autre rencontre programmée demain. Le club de la capitale n'a pas encore rendu les armes et cherche toujours à rassurer le clan Mbappé sur la viabilité du projet parisien. C'est bien cet argument qui peut faire mouche auprès de l'international français de 23 ans. **Le suspens est toujours présent** Comme déjà expliqué, Kylian Mbappé voulait trouver un accord avec les deux clubs, le Real Madrid et le Paris Saint-Germain, sur les contours d'un contrat, avant de trancher définitivement

sur sa destination, en pensant avant tout à l'aspect sportif. Mais bien qu'il ait annoncé dimanche soir avoir « quasiment » fait son choix, Mbappé n'a pas encore pris sa décision.

Le PSG n'est pas encore d'accord avec son joueur sur les contours d'une prolongation de contrat. Ce qui offre pour l'instant un léger avantage au Real Madrid. Paris tente toujours d'obtenir un accord avec Mbappé, qui, une fois tous les éléments en sa possession, communiquera sa décision aux clubs. Les deux équipes peuvent donc toujours croire en leur chance et vont attendre, fébrilement, la fin du suspens.

Le FC Barcelone s'impose une limite dans le transfert de Robert Lewandowski

Bien placé pour s'offrir Robert Lewandowski, le FC Barcelone devra tout de même répondre aux exigences du Bayern Munich, qui vont pour le moment au-delà de ses limites. Cela ne fait plus vraiment de doute. Robert Lewandowski va quitter le Bayern cet été. Il a demandé son départ et ne prolongera pas son contrat qui se termine dans un an. Le buteur l'a déclaré après la dernière journée de Bundesliga ce samedi, confirmant les propos tenus par Hasan Salihamidžić juste avec le nul des Bavarois (2-2) à Wolfsburg. C'est la fin d'une très belle histoire démarrée en 2014.

Il faudra tout de même réunir

la somme exigée par le Bayern Munich. Celle-ci est déjà descendue puisqu'il y a quelques semaines, les médias allemands évoquaient entre 50 et 60 M€ pour permettre au Polonais de quitter le champion d'Allemagne. Désormais, la donne a un peu changé, le Rekordmeister fléchissant sur ses positions pour accepter une offre d'environ 40 M€. Mais il peut également faire jouer la concurrence.

Le Barça ne dépassera pas les 35 M€

Lewandowski est très demandé. Désormais, le Barça n'est plus seul sur ce dossier. Il y a bien sûr le PSG pour remplacer Mbappé, mais aussi Chelsea qui s'est

immiscé, alors que la situation de Romelu Lukaku chez les Blues n'est pas au beau fixe, notamment après les dernières déclarations de son agent, aussitôt retoquées par le Belge en personne. Toujours est-il que le club anglais, si la vente se réalise bel et bien, dispose potentiellement de plus de moyens que son homologue catalan.

L'attaquant de 33 ans fait du Barça sa priorité et, selon Mundo Deportivo aurait même concédé à quelques sacrifices financiers pour rejoindre les Blaugranas. Toujours d'après MD, les Culés se sont fixé une limite à ne pas dépasser en indemnité de transfert : 35 M€. Au-delà,



l'opération mettrait en péril les finances du club, qui n'ont pas vraiment besoin de ça en moment. Mais l'objectif est de le

faire signer pour 30 M€, quitte à inclure un joueur. Le média parle de Memphis Depay, qui plaît au Bayern.

ECONOMIE : Pénuries alimentaires : le pire est à venir...



Il ne manquerait plus qu'une canicule en Europe et le cocktail serait complet pour assister à une crise alimentaire mondiale historique"... Cette remarque d'un trader sur les matières premières vient alimenter les discussions sur de probables pénuries alimentaires qui se profilent à l'horizon. Sur les marchés, les cours du blé ont rejoint des sommets ce lundi après l'annonce par l'Inde de l'interdiction de ses exportations, tandis que l'invasion militaire de l'Ukraine par la Russie menace les futures récoltes. "L'embargo indien est justifié par la vague de chaleur qui devrait réduire la production nationale. Or, certains pays comptaient sur Delhi pour compenser la chute de la production de blé ukrainien".

50 degrés à l'ombre

Les températures ont atteint les 50 degrés dans certaines régions indiennes ces dernières semaines, tandis qu'en Europe, les prévisionnistes tirent la sonnette d'alarme : en France comme aux Etats-Unis, plusieurs grandes régions productrices souffrent déjà de la sécheresse, ce qui compromet d'autant les prévisions de production. Pour certains experts, ce début de saison ressemble à celle de 1976. La

semaine qui vient de débiter pourrait voir le thermomètre monter à 35 degrés dans une grande partie sud de la France... Le contrat à terme sur le blé le plus traité sur le Chicago Board of Trade a gagné en début de journée jusqu'à 70 cents, soit la plus forte hausse autorisée sur une séance, à 12,50 dollars le boisseau, son plus haut niveau depuis le 9 mars dernier. Le contrat Euronext septembre, référence pour le marché européen, qui s'était approché la semaine dernière de son record, prenait de son côté 4% à 433,25 euros la tonne, non loin du record historique de 450 euros inscrit début mars...

"Pas d'amortisseurs"

De son côté, le ministère de l'Agriculture américain avait annoncé la semaine dernière que les stocks mondiaux devraient tomber sur la période 2022-2023 à leur plus bas niveau depuis six ans... "Il y a une conjonction de facteurs inédits qui est très inquiétante" commente un analyste basé à Londres. Les foyers de Covid en Chine ont du mal à se dégonfler, tandis que la Corée du Nord a confirmé son premier foyer d'infections, déclarant la "plus grave urgence nationale" et imposant un confinement généralisé.

Là-bas aussi, l'épidémie survient alors que le pays

intensifie sa lutte contre la sécheresse, Kim Jong-un ayant mis en garde contre une situation alimentaire "très tendue".

"En Corée du Nord, l'activité économique nécessite de nombreux déplacements de personnes, et il ne faut pas s'attendre à des échanges commerciaux ou à une aide importante de la part de la Chine" estime ainsi Lim Eul-chul, professeur d'études nord-coréennes à l'Université Kyungnam en Corée du Sud. "L'activité agricole pourrait être réduite et la distribution d'engrais, de matières premières et d'équipements deviendrait difficile", estime-t-il...

Pays "à risque"

En Ukraine, le rendement de la prochaine moisson de blé devrait baisser sensiblement par rapport à 2021. Le pays serait en capacité de produire 21 millions de tonnes de blé sur l'année en cours, soit 12 millions de moins qu'en 2021. Plus globalement, entre 20% et 30% des champs de céréales d'hiver, de maïs et de tournesol ne seront pas plantés ou récoltés en Ukraine pendant la saison 2022-23, tandis que les exportations russes devraient être encore gravement perturbées par les sanctions internationales.

Tandis que Moscou maintient

son blocus des ports ukrainiens, les échanges commerciaux se font très difficilement... Les pays les plus à risque de par leur grande dépendance alimentaire sont ici l'Egypte, la Somalie ou encore la République démocratique du Congo. "Nous nous engageons à travailler ensemble pour assurer qu'il y ait de la nourriture en quantité suffisante pour tout le monde, y compris les plus pauvres, les plus vulnérables et les personnes déplacées", ont annoncé les 51 membres de l'Organisation mondiale du commerce dans un communiqué récent, promettant aussi de garder les marchés alimentaires ouverts...

Flambée des prix

Les prix alimentaires mondiaux pourraient enregistrer des hausses comprises entre 8% et 20% dans le sillage de la guerre en Ukraine, a estimé l'Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), qui alerte sur une progression prévisible de la malnutrition à l'échelle mondiale. Rappelons que la Russie est le premier exportateur mondial de blé et que l'Ukraine se situe à la cinquième place : Ensemble, les deux pays fournissent plus du tiers des exportations mondiales de céréales (19% pour l'orge, 14% pour le blé et 4% pour le maïs). "Les

probables perturbations des activités agricoles de ces deux exportateurs majeurs de produits de base pourraient sérieusement aggraver l'insécurité alimentaire à l'échelle internationale", avait prévenu le mois dernier le directeur général de la FAO, Qu Dongyu.

Dans son évaluation préliminaire de l'impact de l'invasion de l'Ukraine par la Russie, la FAO soulignait les incertitudes qui entourent les récoltes en Ukraine, mais aussi les exportations agricoles russes, sans compter que la Russie est également un exportateur majeur de produits fertilisants...

Désastre en vue ?

Toujours d'après la FAO, 50 pays, dont une bonne partie figurent parmi les plus pauvres du monde, dépendent de la Russie et de l'Ukraine pour 30% au plus de leur approvisionnement en blé et vont donc être particulièrement vulnérables face à la crise en cours... "8 à 13 millions de personnes supplémentaires pourraient souffrir de sous-nutrition à travers le monde en 2022/23", alerte la FAO en précisant que la progression de la malnutrition sera particulièrement marquée dans les régions d'Asie-Pacifique et d'Afrique subsaharienne...



Voici le drone à propulsion ionique



Le Silent Ventus est un prototype de drone silencieux doté d'un moteur à propulsion ionique. Ce procédé de motorisation sans pièce mécanique est employé depuis longtemps pour certains véhicules spatiaux, mais reste très expérimental pour les aéronefs comme des avions

ou des drones. S'il parvient à décoller à la verticale, pour le moment, il est encore loin du compte au niveau sonore. Après l'Ion Drive du MIT, un avion propulsé par un dispositif électro-aérodynamique, voici la version drone à décollage vertical. Issu de la société

Undefined Technologies basée en Floride aux États-Unis, et baptisé Silent Ventus pour le moment, le drone ressemble à une sorte d'égouttoir volant. Mais la société vient de présenter son design futur, à savoir une carrosserie posée sur cette structure.

Cette palette volante est dotée de deux grandes grilles superposées composées d'électrodes à haute tension. Elles se trouvent en opposition afin que l'air soit ionisé et accéléré vers le bas pour générer la poussée. Contrairement à l'avion, il faut beaucoup plus de poussée, et donc d'énergie, pour faire décoller et maintenir en l'air ce

drone. Celui-ci a déjà réalisé deux vols d'essais. Un premier a duré 25 secondes et, durant le second, l'aéronef s'est maintenu en l'air durant plus de deux minutes et demie.

Undefined Technologies compte réduire le volume sonore à 70 décibels. Un niveau qui reste à peu près aussi élevé que celui d'un drone quadrirotor semi-professionnel finalement. Néanmoins, pour le moment, malgré sa taille imposante, ce drone est extrêmement léger et il reste difficile de savoir s'il pourra un jour être capable d'emporter une charge utile pour venir concurrencer les drones multirotors.

En Bref...



Habituellement utilisé par les éditeurs de sites web pour apparaître en premier dans Google, le référencement est désormais employé par les pirates pour placer des fichiers volés.

Au cours des douze derniers mois, les attaques par phishing ont explosé de 450 % selon une étude Netskope. Les pirates ne manquent pas d'imagination pour faire cliquer leurs victimes sur le lien qui permettra de leur dérober leurs sésames. Plutôt que de s'attaquer aux seules boîtes e-mail des utilisateurs, l'un des outils remarquables par les experts de cette société de cybersécurité repose sur une excellente maîtrise du référencement naturel.

Les hackers s'évertuent à créer des contenus qui peuvent être traités facilement par les moteurs de recherche et faire monter en première page des résultats des sites dotés de pièges. C'est ce qui s'appelle de l'optimisation SEO, des méthodes utilisées par tous les éditeurs de contenus Web pour faire remonter leurs publications dans les premiers résultats lorsqu'une personne réalise une recherche par mot clés. Finalement, ce sont les algorithmes de Google et Bing qui viennent chercher et mettre en avant ces contenus malveillants.

Les moteurs de recherche, tremplins du phishing

Alors que les utilisateurs de messagerie ont appris à se méfier de certains e-mails, se défendre contre des attaques dont l'arme principale est un bon référencement semble bien plus compliqué. Même lorsque le faux site est très bien conçu, il y a des éléments qui doivent suggérer la méfiance.

Par exemple, dans le cas d'un téléchargement d'un PDF, il est probable qu'un faux captcha s'affiche. Cette méthode doit conduire à supprimer immédiatement le fichier téléchargé. Savoir identifier les liens potentiellement malveillants avant de cliquer est également essentiel, mais alors que la technique du phishing fait toujours des ravages, il reste difficile d'imaginer une révolution dans le comportement des utilisateurs, surtout lorsque les éléments malveillants sont propulsés par les moteurs de recherche.

Comment la réalité augmentée va améliorer vos recherches sur Google

Google a profité de sa keynote de printemps pour dévoiler ses nouveautés matérielles comme le Pixel 6a et sa Pixel Watch, mais aussi les améliorations de son moteur de recherche. Le géant américain veut profiter de la réalité augmentée pour éviter d'avoir à taper des mots-clés.

Même si Google n'a pas franchement de concurrence dans le domaine de la recherche sur Internet, le géant américain continue d'améliorer ses algorithmes mais aussi ses fonctions. L'objectif, très clairement, est de nous aider à trouver des réponses sans forcément taper des mots dans un champ de recherche. Peut-

être que, dans quelques années, la recherche textuelle aura même disparu puisqu'il suffira de parler ou de montrer une photo pour que Google nous aide.

Par exemple, il existe déjà la recherche visuelle avec Google Lens. Pointer son smartphone vers un insecte, une fleur ou un vêtement suffit pour que l'intelligence artificielle se charge de l'identifier. Mardi, lors de sa keynote de printemps, Google a révélé que ce outil était utilisé 8 milliards de fois par mois !

L'idée, désormais, est de combiner le meilleur des types de recherche (texte, voix, image, etc.) et ça porte le nom de «



Multisearch ». Google donne l'exemple suivant : à l'aide de son smartphone, on utilise Google Lens pour identifier un plat, une robe ou une fleur. Google le reconnaît. Puis, dans le champ de recherche, en saisissant « près de chez moi », Google donne l'endroit où l'on

peut manger ce plat, ou s'offrir cette robe ou ces fleurs. Pour l'instant, c'est disponible en anglais, mais ce sera bientôt déployé dans d'autres langues, dont le français.

L'autre nouveauté est ce que Google appelle « scene exploration ». On pourrait décrire cette fonction comme du Google Lens version grand angle. Dans l'exemple en photo donné ci-dessus, l'utilisateur balaie un étalage, comme s'il effectuait une photo en panoramique, et directement sur l'écran apparaissent les informations liées à chaque élément de la scène. C'est la réalité augmentée appliquée à la recherche.

Un nombre insolent de capteurs pour l'appareil photo du Xiaomi 12 Ultra

Cela fait un petit moment que Xiaomi n'a pas donné de nouvelles. Or, on sait qu'un modèle Xiaomi 12 Ultra est censé compléter la gamme composée jusqu'ici du Xiaomi 12 et Xiaomi 12 Pro. Et de nouvelles révélations tendent à le rendre d'autant plus intrigant. D'après plusieurs fuites conjointes ces derniers jours, on apprend que le Xiaomi 12 Ultra pourrait s'imposer comme l'un des photophones les plus impressionnants du marché. Ne serait-ce que pour son indécente fiche technique, voyez plutôt.

Combien d'appareils photo



pour le Xiaomi 12 Ultra ?

Plusieurs nouvelles images ont été publiées de manière indiscrète par des informateurs sur le Web. Et il apparaît que Xiaomi a une nouvelle fois revu le design de son smartphone ultra haut de gamme.

L'écran secondaire (et anecdotique) du Xiaomi Mi 11 Ultra disparaît au profit d'un

nombre indécent d'appareils photo. Ou, du moins, de découpes censées loger les différents capteurs.

Sans trop se mouiller, on imagine qu'au moins trois des autres serviront à ranger, pêle-mêle, un téléobjectif 3x, un téléobjectif 10x (48 mégapixels) et un ultra grand-angle (48 mégapixels). On peut supposer qu'une caméra 3D ToF s'ajoutera à la configuration, et que le module flash trouvera aussi sa place dans l'un des emplacements. Restent donc deux découpes dont on ignore encore la fonction.

Quoi de neuf pour le Xiaomi 12

Ultra ?

Ceci étant dit, on ignore encore beaucoup au sujet du smartphone qui devrait être présenté le mois prochain en Chine. Mais des fuites précédentes permettent de deviner ses contours techniques. Comme son prédécesseur, ce nouveau modèle sera le smartphone de l'absence de compromis. Il devrait offrir un écran AMOLED de 6,73» à la définition QHD+ (3 200 x 1 400 pixels) et la fréquence de rafraîchissement de 120 Hz (dalle LTPO 2.0 oscillant entre 1 et 120 Hz).



Médicaments et allaitement : prudence !

Vous avez décidé de donner le sein à votre bébé ? Si certains médicaments peuvent avoir un impact non négligeable sur la grossesse, la prudence est également de mise pendant l'allaitement. Le point avec Céline Mounier, directrice de la surveillance à l'Agence nationale de sécurité du médicament.

En quoi l'allaitement est-il bénéfique pour le bébé ?

Le lait maternel est bénéfique pour les nourrissons. Ce n'est pas un hasard si l'Organisation mondiale de la santé (OMS) recommande d'allaiter son enfant au moins pendant ses six premiers mois de vie. « Le lait maternel est l'aliment idéal. Il est sûr, propre et contient des anticorps qui le protègent de beaucoup de maladies infantiles courantes. Il apporte toute l'énergie et les nutriments dont le nourrisson a besoin pendant les 6 premiers mois de vie, et continue de couvrir la moitié ou plus de ses besoins nutritionnels pendant le second semestre de vie et jusqu'à un tiers de ceux-ci pendant la deuxième année », assure celle-ci.

Le lait maternel :

- assure une meilleure protection immunitaire à l'enfant et diminue les risques d'allergies.
 - prévient les infections ORL de la petite enfance (rhinite, bronchiolite, otite, etc.).
 - évite les épisodes de diarrhées infectieuses. Les études prouvent que les bébés allaités ont dix fois moins de risques d'être touchés par des gastro-entérites à rotavirus et trois fois moins de risques de subir des diarrhées (source1).
- Cependant, si l'allaitement est bénéfique, les substances (médicaments, alcool, etc.) que la maman ingère peuvent se retrouver dans le lait et affecter le bébé. D'où l'importance de ne pas prendre de médicaments, de compléments alimentaires ou même de produits à base de plantes sans en parler au préalable avec un professionnel de santé.

Pourquoi faut-il être prudent lorsqu'on prend des médicaments ?

Pour des raisons éthiques évidentes, il existe très peu d'études cliniques évaluant la toxicité d'un médicament pendant l'allaitement. « Pour

estimer le passage dans le lait maternel on se réfère aux études réalisées chez l'animal, explique Céline Mounier. Cela donne une information mais ne garantit pas que cela s'applique également chez la femme. Néanmoins, nous connaissons mieux aujourd'hui les mécanismes de transfert des médicaments de la mère à l'enfant. Ainsi, nous savons par exemple que plus la molécule est petite et plus celle-ci aura tendance à passer dans le lait. On évalue également la liposolubilité, c'est-à-dire la capacité du médicament à se dissoudre dans les graisses ». Des données qui concourent à éclairer le choix des praticiens lors de la prescription d'un médicament à une femme allaitante.

L'évaluation de l'exposition du nourrisson au médicament repose sur l'estimation :

- de la dose ingérée et absorbée par l'enfant.
- de sa capacité à éliminer le médicament.
- de la toxicité potentielle de la substance.

Quels sont les risques pour le bébé ?

Selon une étude américaine (source 2), les femmes utilisent en moyenne 3,3 médicaments différents pendant l'allaitement. Or, de nombreuses molécules sont susceptibles de passer dans le lait maternel et de provoquer des effets indésirables sur le nourrisson ou d'avoir un impact sur la lactation. C'est le cas, notamment, des diurétiques qui vont diminuer la sécrétion du lait ou des dérivés de l'ergot de seigle (bromocriptine, cabergoline) qui freinent la libération de la prolactine, l'hormone qui intervient dans la montée de lait après l'allaitement.

« En général, les médicaments qui passent dans le lait maternel ont les mêmes effets indésirables sur le bébé que ceux observés chez l'adulte, explique Céline Mounier. Ils peuvent également se traduire par une hyperactivité ou au contraire une somnolence, une léthargie ou des troubles digestifs ».

Quels médicaments sont contre-indiqués ou interdits pendant l'allaitement ?

De nombreuses spécialités médicamenteuses sont contre-indiquées pendant l'allaitement. En cas de doute, parlez-en avec un professionnel de santé. Les effets sur le bébé peuvent être

immédiats et transitoires ou avoir un impact à plus long terme.

Par exemple :

- certains bêtabloquants utilisés dans les troubles du rythme cardiaque peuvent provoquer un ralentissement du rythme cardiaque chez le nourrisson (bradycardie) ou une hypotension,
- l'amiodarone prescrite dans le cadre de la prévention et le traitement de certains troubles du rythme cardiaque est susceptible de provoquer des troubles thyroïdiens,
- la prise de certains antihistaminiques (contre les allergies) induit une somnolence passagère chez l'enfant,
- les médicaments contre l'hypertension artérielle, certains antidépresseurs et anxiolytiques, ainsi que les hypnotiques (somnifères) peuvent également avoir un impact,

Peut-on prendre des antibiotiques ?

Si la plupart des antibiotiques sont compatibles avec l'allaitement dans le respect des modalités usuelles d'administration, certains comme les tétracyclines ont un effet toxique sur le développement dentaire du bébé (coloration en jaune des dents). Il est donc important que la patiente informe son médecin qu'elle allaite lors de la prescription du traitement.

Puis-je prendre du paracétamol en allaitant ?

Le paracétamol est l'antalgique et l'antipyrétique de choix chez la femme enceinte et la femme allaitante. Il permet de soulager les maux de tête, les douleurs dentaires et de faire baisser la fièvre. Selon le CRAT, « la quantité de paracétamol ingérée via le lait est faible : l'enfant reçoit jusqu'à 4% de la dose pédiatrique (en mg/kg/jour), au vu de ces données, l'utilisation du paracétamol est possible en cours d'allaitement ».

Quel anti-douleur utiliser pendant l'allaitement ?

Les antalgiques non opiacés tels que le paracétamol, et les anti-inflammatoires non stéroïdiens comme l'ibuprofène ou encore le diclofénac sont autorisés pendant l'allaitement. En revanche, la codéine, un dérivé de la morphine, utilisée pour soulager la douleur ou la toux ne doit pas être utilisée. En effet, « certaines femmes ont la



particularité de transformer la codéine en morphine de manière anormalement élevée : dans ce cas, le lait contient une quantité significative de morphine, explique le dictionnaire Vidal, un ouvrage médical répertoriant les différentes caractéristiques des médicaments. Dans de très rares cas, ces taux élevés de morphine dans le lait peuvent entraîner des symptômes de toxicité chez l'enfant : somnolence, difficultés à téter, pauses dans la respiration - voire dépression respiratoire - qui peuvent être fatales. Par mesure de prudence, la codéine ne doit jamais être prescrite chez la femme qui allaite. »

Allaitement et maladie chronique

Les femmes qui souffrent de maladies chroniques - polyarthrite, asthme, diabète, lupus érythémateux, épilepsie, maladie thyroïdienne - n'ont pas la possibilité d'arrêter leur traitement. Or, certaines molécules peuvent avoir des effets notables sur le nourrisson allaité au sein. « Les femmes qui souffrent d'une maladie chronique et qui souhaitent allaiter doivent en parler avec leur médecin traitant ou leur spécialiste pendant leur grossesse, recommande Céline Mounier. Celui-ci évaluera le bénéfice/risque pour l'enfant et la maman. Si le traitement est incompatible avec l'allaitement, il pourra prescrire une alternative thérapeutique quand elle existe. Il est vraiment essentiel de faire le point avec un professionnel de santé afin de trouver la solution la mieux adaptée. »

Quels sont les bons réflexes à adopter ?

Vous allaitez et vous avez un doute sur un médicament ? Voici les bons réflexes à adopter.

- Lisez la notice : « Si vous n'avez pas la possibilité de consulter un professionnel de santé, le premier réflexe à avoir est de consulter la notice, insiste Céline Mounier. Celle-ci apporte des informations précieuses en cas de grossesse ou d'allaitement et ce d'autant qu'un médicament autorisé pendant la grossesse peut ne pas être autorisé pendant l'allaitement. »

- Ne faites pas d'automédication : il est essentiel de demander conseil à son médecin traitant, à sa sage femme ou à son pharmacien avant de prendre tout médicament, y compris ceux vendus sans ordonnance ou à base de plantes. La consommation de compléments alimentaires et de produits tels que les huiles essentielles est aussi vivement déconseillée.

- N'interrompez pas votre traitement ou ne modifiez pas les doses prescrites sans avis médical.

- Evitez de prendre un médicament avant de nourrir votre bébé au sein afin de minimiser le risque de passage des molécules dans le lait maternel. « Si vous devez suivre un traitement, il est préférable de le prendre immédiatement après la tétée pour donner à votre organisme le temps d'éliminer le médicament avant la tétée suivante », précise le site de l'Assurance maladie.

- Enfin, consultez les sites de référence : vous pouvez vous rendre sur le site de l'Agence nationale de sécurité du médicament (ANSM) ou sur celui du Centre de référence sur les agents tératogènes (CRAT) qui répertorie les médicaments et leurs risques pendant la grossesse et l'allaitement.



L'ingrédient magique de Norbert Tarayre pour faire une bonne vinaigrette

Trop forte, trop aigre ? Une vinaigrette ratée est difficile à déguster. Heureusement, l'animateur de télévision et chef Norbert Tarayre nous partage son ingrédient secret pour sauver sa sauce salade ! La vinaigrette, on la déguste avec de la salade mais pas que. Elle est également délicieuse avec des légumes cuits, du poisson ou de la viande rouge. Tout le monde, ou presque, connaît la recette mais la réussir est plus délicat... Il suffit de mettre trop de moutarde pour que les enfants n'en veuillent pas ou trop de vinaigre pour avoir des aigreurs d'estomac. Alors si vous voulez être sûr que tout le monde l'adore, il va falloir vous munir d'une petite astuce. C'est Norbert Tarayre, plus connu sous son prénom, qui nous donne la sienne.

L'ingrédient secret de Norbert
Pour donner du pepsi à sa vinaigrette, l'animateur de l'émission de télévision "Le meilleur boulanger" ajoute un ingrédient secret. Il est liquide, sucré ou salé, noir, on le déguste avec des sushis... C'est bien évidemment la sauce soja ! Oui oui, rien que ça. La sucrosité



ou la salinité (selon que l'on choisisse une sauce soja sucrée ou salée) de ce condiment adoucit la puissance de la moutarde et l'aigreur du vinaigre. Le mélange des trois ingrédients ensemble nous permet d'obtenir une vinaigrette que tout le monde s'arrache. À vous de choisir si vous êtes plutôt team sucré ou team salé !

Comment faire une vraie vinaigrette ?

Maintenant que vous connaissez l'astuce pour améliorer votre vinaigrette, il reste encore à avoir la bonne recette. Pour une

vraie vinaigrette, il vous faudra 1 cuillère à café de moutarde, 3 cuillères à soupe d'huile d'olive, 2 cuillères à soupe de vinaigre, du sel et du poivre. Mélangez le vinaigre et la moutarde dans un premier temps puis ajoutez l'huile, le sel et le poivre. Une fois que le mélange est homogène, ajoutez la sauce soja si vous le souhaitez. Si vous remarquez que votre sauce n'est pas assez goûteuse, c'est sûrement qu'il y a trop d'huile. Dans ce cas, goûtez-la à chaque étape et rectifiez les proportions.

Quelle huile et quel vinaigre



pour une bonne vinaigrette ?

Différents vinaigres et huiles peuvent être utilisés pour préparer la vinaigrette. Pour faire votre choix, réfléchissez aux ingrédients de votre salade qu'elle accompagne. L'huile d'olive est un grand classique. Son goût d'olive prononcé se marie bien avec la salade verte. L'huile de colza est neutre. Elle va avec n'importe quel type de salade, à condition que les autres ingrédients aient du goût. L'huile de noix est spéciale. Tout le

monde ne l'aime pas mais elle se marie très bien avec les endives par exemple. Le vinaigre de vin est le plus classique. Utilisez-le pour être sûr de ne pas commettre de faute de goût. Mais pour être très original, tournez-vous vers le vinaigre de framboise, de Xérès, de malt ou de cidre. Le vinaigre de vin blanc est également une alternative qui change du vinaigre de vin mais qui est plus douce que les associations citées précédemment.

La super astuce pour conserver ses fruits et légumes plus longtemps

Poires, pommes de terre, bananes, fruits rouges, agrumes, avocats... les fruits et légumes sont nombreux. Alors pour en profiter un maximum de temps, on opte pour une conservation optimale. On vous dévoile une astuce super efficace pour garder vos fruits et légumes plus longtemps.

Les fruits et légumes sont pleins de vitamines mais pour pouvoir en profiter et bénéficier de tous leurs apports nutritifs, il faut les consommer frais. Mais ce n'est pas si facile d'éviter qu'ils ne pourrissent ou qu'ils ne perdent leur apport nutritionnel. Pour éviter ce désagrément, il existe quelques astuces et gestes simples à adopter. Le citron est, par exemple, très utile pour éviter que les bananes ne noircissent. Placez vos pommes dans le bac à légumes de votre réfrigérateur pour garder son croquant. Et pour le céleri, on se tourne vers un emballage en aluminium. Il existe de nombreuses astuces qui sont parfois surprenantes. Et justement ! Avez-vous déjà pensé à conserver vos fruits et légumes dans de l'eau ? Voici une



astuce facile et rapide à faire pour garder vos fruits et légumes plus longtemps.

Comment conserver ses fruits et légumes plus longtemps ?

Pour conserver vos fruits et légumes plus longtemps, il existe une astuce super simple qui consiste à les faire tremper dans un bol d'eau fraîche. Cette astuce n'est pas valable pour tous les fruits et légumes mais vous pouvez facilement le faire avec vos agrumes ou vos avocats, par exemple, mais pas seulement.

Conserver plus longtemps ses agrumes

Si l'une de vos oranges commence à se détériorer ou que vous souhaitez garder un citron bien juteux, munissez-vous d'un bol. Remplissez ce dernier d'eau fraîche et déposez votre fruit dedans. Il ne vous reste plus qu'à placer le tout au réfrigérateur. Ainsi, vous pouvez conserver vos fruits abîmés (ou pas) plus longtemps. Pensez à changer d'eau régulièrement.

Cette astuce fonctionne aussi



sur le raisin ! Si vous avez peur que votre grappe pourrisse avant d'avoir pu la déguster, déposez-la dans un verre d'eau froide.

Conserver plus longtemps ses avocats

Il nous est tous arrivé de couper un avocat en deux et de n'en manger que l'un des deux bouts. On place dans ce cas l'autre moitié au réfrigérateur, pour le lendemain. Quelle surprise alors de la retrouver noircie et moins savoureuse. Pour remédier à cela, il suffit de placer l'avocat dans un récipient rempli d'eau fraîche puis de placer le tout au

réfrigérateur. En plus de garder ses belles couleurs, cela permet de conserver son goût et sa texture intactes.

Conserver ses carottes et radis plus longtemps

Cette astuce est aussi efficace sur certains légumes comme les carottes et les radis. Épluchez vos carottes et déposez-les dans un récipient rempli d'eau froide. Faites de même avec les radis. Le lendemain, ils auront conservé leurs couleurs et surtout leur croquant. C'est donc l'option idéale si vos carottes et vos radis sont un peu datés.



Unesco:

Un dossier pour la Côte de Granit Rose «d'ici trois/quatre ans»

Un premier dossier pour obtenir de l'Unesco l'inscription de la Côte de Granit Rose, près de Lannion (Côtes-d'Armor), au patrimoine mondial, sera déposé «d'ici trois, quatre ans», a-t-on appris dimanche auprès de l'association qui porte ce projet.

«Certains, au sein de notre comité scientifique, pensent que ce sera fait dans les deux/trois ans mais je table plutôt sur une échéance de trois/quatre ans», a expliqué à l'AFP Marielle Kerbaol, fondatrice et présidente de l'association, «Côte de granite rose, respect et protection», soulignant que ce dossier n'était que la première étape d'un long parcours.

Ce projet a reçu le soutien de personnalités comme l'écrivain nobélisé Jean-Marie Le Clézio ou le paléoclimatologue Jean Jouzel.

Récemment, l'association a arrêté le périmètre géographique du littoral dont elle prévoit de demander le classement. Ce périmètre, qui comprend également d'imposantes carrières, inclut les communes de Perros-Guirec, avec la réserve



naturelle de l'archipel des Sept-Iles, Pleumeur-Bodou, avec l'île Grande, Trébeurden et Trégastel. Un site internet exposant le projet sera activé prochainement. Ce chaos granitique de plusieurs centaines de millions d'années est le produit d'une éruption de magma dans une presqu'île armoricaine alors parcourue de hautes montagnes, suivie d'une érosion au long cours. «Quand le magma sort à la surface de la terre, il donne de la lave mais,

quand il refroidit en profondeur, il va donner du granit. C'est l'érosion qui a rendu ce granit visible depuis quelques dizaines de milliers d'années», avait expliqué l'an dernier à l'AFP la géologue Odile Guérin.

Si la couleur dominante des granits de cette côte est le rose, celui-ci peut également se révéler beige, voire gris comme à l'île Grande.

L'objectif d'un tel classement serait d'assurer une meilleure



protection contre l'érosion naturelle d'un site fragile malgré sa résistance apparente. Il s'agirait aussi de le mettre davantage en valeur et de mieux le protéger, avec une régulation du tourisme, en allongeant les périodes de fréquentation et une limitation de l'artificialisation des sols grignotés notamment par une «urbanisation galopante», fait valoir Marielle Kerbaol.

L'association observe avec attention le parcours du dossier des mégalithes de Carnac, lancé initialement en 1986 puis inscrit en 1996 sur la liste indicative de l'Unesco, avant de tomber dans

les limbes pendant quelques années. Relancé en 2012, celui-ci pourrait aboutir en 2025 ou 2026, selon le maire de Carnac Olivier Lepick (DVD).

Fin 2021, la directrice générale de l'Unesco Audrey Azoulay avait exprimé le souhait de voir davantage de sites naturels classés. Actuellement, sur les 1.154 sites classés dans le monde, 897 sont des sites culturels, 218 sont des sites naturels et 39 des sites mixtes alliant les deux. Un site classé peut être délisté s'il cesse de remplir les conditions requises.

L'épave du Clotilde, dernier navire négrier à accoster aux USA

Dans les eaux de la Mobile River, une équipe composée d'archéologues examine les restes du Clotilde - le dernier navire négrier américain connu - qui repose à quelques kilomètres de ce qui reste du village construit par les personnes nouvellement libérées après la guerre civile américaine.

L'épave, qui se trouve à 3 mètres de fond, est en très bon état, car elle a été recouverte pendant des décennies d'une boue protectrice qui pourrait contenir des traces d'ADN de captifs, selon les autorités.

«L'épave en bois du Clotilda repose sur une berge par 6 à 10 pieds de fond - un peu sur le côté, ouverte, brisée, brûlée. Et pourtant, elle est toujours intacte et si intacte, du moins en tant que site archéologique, qu'elle est l'exemple le mieux préservé des milliers de navires négriers qui ont transporté des personnes d'Afrique vers les Amériques et plus particulièrement vers les États-Unis. Et c'est le dernier



navire connu à faire cela et à transporter des captifs en Amérique, plus précisément ici en Alabama» explique James Delgado, archéologue.

Certains souhaitent la création d'un musée présentant le véritable Clotilda, d'autres réclament un mémorial semblable au monument des

victimes de lynchage inauguré en 2018 à Montgomery ou encore plusieurs autres envisagent la reconstruction d'Africatown, qui comptait autrefois des maisons modestes avec des jardins et de multiples commerces. Joycelyn Davis, petite-fille de la sixième génération du captif africain Charlie Lewis, a aidé

à fonder l'association Clotilda Descendants.

Quand je pense au navire, je pense à ce que ces Africains, réduits en esclavage, ont vécu sur ce navire. Donc, vous savez, je suis un peu perplexe. C'est un peu comme, qu'est-ce que ça ferait pour la communauté ? Y aurait-il une sorte de croissance économique si cela devenait une attraction touristique avec les objets, les gens pourraient venir et les regarder ? S'ils construisent un autre musée, s'ils construisent une réplique, vous savez, comment cela peut-il bénéficier à la communauté ?» Située à cinq kilomètres au nord du centre-ville de Mobile, Africatown a été fondée par 32 des survivants originaux de Clotilda après leur émancipation à la fin de la guerre civile, en 1865. Désireux de retrouver la patrie, les habitants y ont fondé une communauté très unie afin de mêler leurs traditions africaines aux traditions américaines, en élevant du bétail et en cultivant

la terre.

«Oui, nous nous soucions du navire. Mais ce qui nous intéresse vraiment, ce sont les 110 personnes qui se trouvaient dans la soute de ce navire. Parce que ce sont ces personnes qui ont été sous-estimées. Une fois que ces personnes sont sorties de la cale et sont devenues des hommes et des femmes, elles ont créé Africatown. Et maintenant, nous voulons nous assurer que l'héritage d'Africatown continue de vivre et nous, en tant que descendants, voulons nous assurer que cet héritage perdure» soutient Darron Patterson, Descendant.

Depuis la découverte de l'épave de la Clotilde en 2019 Africatown attire de plus en plus de visiteurs. Grâce à des financements privés, le centre d'accueil d'Africatown, balayé en 2005 par l'ouragan Katrina a été entièrement reconstruit.



Togo

Un festival pour promouvoir la cuisine africaine

Dans le grand marché de Lomé la capitale togolaise, Omiel Moundounga est à la recherche des produits du terroir. Ce chef cuisinier gabonais prône l'authenticité de la cuisine africaine. Un impératif selon lui pour rassurer le consommateur qui s'interroge de plus en plus sur le contenu de son assiette. "Aujourd'hui mon intérêt, c'est d'inciter les jeunes chefs à se reconnecter à leur patrimoine culinaire, c'est très important !" explique le chef. Adapter les cuisines africaines sans la dénaturer et contrer les produits de la mondialisation. L'enjeu reste d'actualité pour les cuisines africaines. Il existe une multitude de savoir-faire qu'il est urgent de transmettre. "Notre travail, c'est de

déconstruire la cuisine traditionnelle, étudier la structure des produits, reconstruire afin de rehausser les saveurs. Tout ceci nous permet justement de préserver les valeurs des produits", poursuit-il. Défi culinaire, masterclass, discussions autour de la gastronomie africaine, rien n'a été mis de côté pour la première édition du festival «La marmite». Un festival qui ambitionne de valoriser le patrimoine culinaire africain, la diversité et la richesse des produits locaux. Dix chefs et experts de la gastronomie africaine ont répondu présent pendant une semaine pour poser les problématiques sur l'avenir des cuisines du continent. Le chef camerounais Christian Abegan y a trouvé un espace



pour défendre l'idéal pour les cuisines africaines.

"Toutes les maladies de ce siècle, viennent d'abord de l'alimentation. Le sucre, en Afrique de l'Ouest, le cancer de la glotte avec des boissons

trop sucrées avec des boissons très chaudes. Tous ces bouillons de cube trop chargés en sel qui rabaisent l'espérance de vie des Africains. Il y a ces défis de vie de pérennité, de santé publique et surtout de défis d'avenir. "

Le FESMA, c'est d'abord la réflexion sur les cuisines africaines, mais aussi des séances de dégustation qui ont ravi les papilles des festivaliers. Des festivaliers qui ont eu la chance d'apprécier la fameuse Feshada d'Olivia De Souza, l'une des valeurs de la cuisine togolaise et marraine de l'événement. La feshada est un plat à base de haricot noir qu'on cuisine avec du porc séché ou frit. Différents morceaux de porc cuisinés de différentes façons qui fait ce ragoût de haricots qu'on appelle la Feshada qu'on cuisine aujourd'hui au Togo depuis des générations. En parlant le langage des saveurs ici à Lomé, le Togo à travers ce festival entend devenir le lieu de rendez-vous incontournable des gastronomes africaines.

Maher Attar «glorifie» Beyrouth dans sa nouvelle exposition

Maher Attar est un ancien photojournaliste qui a commencé son métier au cours de la guerre civile du Liban au sein de l'agence Sygma (connue aujourd'hui sous le nom «Corbis-Getty»).

Né à Beyrouth, il apprend le pouvoir de l'image auprès des plus grands de la profession. La guerre Iran-Irak, celle du Golfe, celle des talibans en Afghanistan, le détournement de l'Achille Lauro ou les crises des otages américains et français au Liban: rien n'échappe à son objectif. Le journaliste est primé à de nombreuses reprises pour sa couverture des conflits et des événements dans la région du Moyen-Orient ou pour ses portraits de dirigeants du monde. Également passionné d'art et de culture et auteur d'une douzaine d'ouvrages de photographie, Maher se consacre désormais à la photographie d'art, et notamment aux portraits. À l'occasion du lancement de son exposition intitulée «Béryte, ville glorifiée», à Art District Gallery.

Il décrit la relation particulière qu'il entretient avec son appareil, cet objet qui «l'aide à traduire ce qu'il a en tête». Il confie par ailleurs avoir une vision bien à lui de la photographie: «Je suis contre la rafale: moi, je fais une seule image. Je repère, je trouve l'appareil adapté, puis le film, et enfin la sensibilité que je veux laisser transparaître.



Je n'utilise que des appareils manuels; j'aime être le maître de la lumière, et je laisse la chimie opérer», explique-t-il.

Tout au long de l'exposition, l'artiste raconte l'histoire d'une ville intemporelle, Beyrouth, qu'il décrit dans toute son agitation, dans sa fierté et dans

sa gloire, à travers une série d'images lomographiques (la lomographie est un concept qui consiste à recourir à des appareils neufs issus d'anciens modèles bon marché trouvés dans l'ex-bloc soviétique fonctionnant avec des films argentiques). Une ville aux innombrables visages,



mille fois détruite, mille fois reconstruite.

«Agressée à travers les siècles, elle continue à résister et reste debout. Généreuse et bienveillante, elle accueille un grand nombre d'étrangers. Appauvrie et déchirée par la guerre, elle exile son propre peuple. Une cité de tolérance, sans être tolérante. Une cité de divertissement, mais qui n'est pas durable. Une cité originale, mais sans vraiment l'être»: ainsi Maher Attar décrit-il Beyrouth.

Il avoue entretenir un lien particulier avec sa ville natale. «J'ai toujours voulu faire quelque chose sur cette ville malheureuse, abandonnée et abusée. Après plus de trois ans de production et de travail acharné, et malgré toutes les difficultés que j'ai rencontrées, comme la révolution du 17-October, en 2019, la Covid, la crise financière et le massacre du 4-Août, j'ai

enfin décidé d'exposer pour donner un peu d'espoir avant, pendant et après les élections», précise le photographe.

Maher Attar, nous l'avons dit, utilise la technique photographique de la lomographie. «L'utilisation d'un appareil de lomographie est un choix technique qui détermine une grande part de l'esthétique de mes projets photographiques», explique Maher Attar. Et c'est précisément le procédé qu'il utilise pour décrire Beyrouth. La capitale libanaise apparaît ainsi sous la forme d'une figure féminine qui a connu de nombreuses douleurs, mais qui est restée debout en dépit de tout. «La série exposée comprend quatorze images, dont quatre principales ["masterpieces"]: Indépendance, Dove of Peace, Dignity et Diversity. Sept sont réalisées en salt print ["papier salé"]. C'est une première au Liban. Une invention qui date de 1840, qui traite le tirage papier à base du sel de chlorure», précise Maher Attar.

L'œuvre qu'il a réalisée sur Beyrouth porte en elle les messages de liberté, de paix et d'indépendance. «Je voulais rendre la gloire à ma ville et à Béryte, la capitale de la Phénicie à l'époque romaine», conclut le photographe.

Entre le festival de Cannes et la reine Elisabeth II, Tom Cruise a choisi

Si vous cherchiez à savoir comment vous incruster à la soirée de Top Gun : Maverick après-demain sur la Croisette, regardez plutôt les prochains départs en Eurostar. En effet, à en croire le Hollywood Reporter, « il n'y aura pas d'after-party ». Pourtant, le Festival de Cannes a tout fait pour donner envie à Tom Cruise de monter les marches, mais c'est visiblement à peu près tout ce qu'il fera. La « coupable » ? La reine d'Angleterre !



Si Top Gun : Maverick sera projeté en avant-première le 18 mai au palais des festivals, il sera présenté dès le lendemain à Londres en présence du prince William et de son épouse, Catherine, duchesse de Cambridge. Mais ce n'est pas (uniquement) pour eux que Tom Cruise fait le service minimum sur la Croisette après 30 ans d'absence.

Perfidie

L'interprète de Pete Mitchell participe au jubilé de platine de la reine Elisabeth II. Hier, il était

au château de Windsor, où a été filmé un événement à la hauteur des 70 ans de règne de la monarque. Tom Cruise a présenté la Kings Troop Royal Artillery, en présence d'Elisabeth II, visiblement ravie.

En revanche, les Britanniques ont peu apprécié la présence de la star hollywoodienne... qui a préféré faire la promo de Top Gun : Maverick devant les caméras plutôt que de rendre hommage à Sa Majesté...

Christopher Walken rejoint le casting de la suite de « Dune »

La production de Dune vient d'annoncer un choix de casting important : l'Empereur Shaddam IV, l'homme le plus puissant de l'univers créé par Frank Herbert (et adapté par Denis Villeneuve) a trouvé son acteur. Il s'agira de Christopher Walken, qui rejoindra donc Timothée Chalamet, Rebecca Ferguson, Zendaya et Josh Brolin à l'affiche de la deuxième partie.

Legendary, le studio produit Dune : Part Two, n'a pour le moment pas fait de commentaire, mais on sait déjà que deux autres acteurs rejoindront ce casting déjà prestigieux : Florence Pugh, qui incarnera la princesse Irulan (la fille de l'Empereur) et Austin Butler, qui interprétera l'infâme Feyd-Rautha (le neveu du baron Harkonnen, joué par



Stellan Skarsgard dans le premier film).

Pas donné

Si le premier Dune a coûté très cher (165 millions de dollars de budget), Warner Bros. n'a pas longtemps hésité avant de lancer la production de ce film, puisque moins d'un mois après sa sor-

tie, le feu vert était donné pour enchaîner au plus vite. Au total, Dune a généré plus de 400 millions de dollars au box-office à l'international, mais surtout, fait rare pour une œuvre de genre, il a été nommé dans 10 catégories aux Oscars, dont celle du Meilleur film, ainsi que 11 aux BAFTAs.

Aux dernières nouvelles, la production du deuxième volet devait démarrer à l'automne, pour une sortie prévue le 20 octobre 2023. Cette suite sera toujours coécrite par Denis Villeneuve et Jon Spaihts, qui a quitté son poste de showrunner de Dune : The Sisterhood, une série spin-off, pour se consacrer totalement au scénario de ce Part Two.



La défense de Johnny Depp tente de mettre à mal la crédibilité d'Amber Heard



« M. Depp ne vous a pas regardé une seule fois du procès. Vous savez parfaitement pourquoi M. Depp ne vous regarde pas, n'est-ce pas ? » Après avoir patienté une bonne partie de la journée pendant qu'Amber Heard finissait de témoigner après une semaine de pause, Camille Vasquez, l'une des avocates de Johnny Depp, a attaqué sa « cross-examination » (contre-interrogatoire) prête à en découdre. Si l'acteur évite le

regard de son ex-épouse depuis le début du procès, c'est donc car il l'a promis à Amber Heard, en juillet 2016, après ses accusations publiques de violences conjugales : « Tu ne verras plus jamais mes yeux ! »

Après la diffusion de cet enregistrement audio théâtral, Camille Vasquez a tenté pendant quatre-vingt-dix minutes de semer le doute dans l'esprit du jury sur la crédibilité d'Amber Heard. Principalement en s'attaquant aux

photos versées au dossier, assurant que le visage de l'actrice ne semblait pas présenter les traces des plus graves sévices qu'elle dénonce. Amber Heard, elle, n'a jamais été véritablement déstabilisée, assurant qu'elle avait dissimulé ses blessures sous du maquillage.

Glace et maquillage

Le premier incident dénoncé auquel s'attaque l'avocate remonte à mars 2013. Amber Heard a affirmé que Johnny Depp l'avait frappée « tellement de fois » au visage qu'elle en avait « perdu le compte ». « Il n'y a pas de blessure sur votre visage sur cette photo, n'est-ce pas ? », demande Camille Vasquez, après avoir fait reconnaître à Amber Heard que Johnny Depp ne quittait jamais ses lourdes chevalières. Sur le cliché, un bleu est visible sur le bras de l'actrice, mais pas sur son visage.

En 2014, Amber Heard dit avoir été frappée si violemment après le MET gala qu'elle a cru avoir

le nez cassé. « Vous ne semblez pas avoir de blessure au nez sur ces photos (prises le lendemain à un dîner VIP), n'est-ce pas ? », demande l'avocate. « Je porte du maquillage », répond Amber Heard. « Le maquillage couvre le gonflement ? », s'étonne Vasquez. « La glace réduit le gonflement », riposte du tac-au-tac l'actrice.

Un peu plus tôt, Amber Heard avait assuré, palette de maquillage à la main, qu'elle utilisait une couleur opposée pour couvrir ses ecchymoses : du vert pour contrebalancer le rouge au premier jour, puis du rouge ou de l'orange pour réduire le violet ou le bleu ensuite. Elle a toutefois été contrainte de reconnaître à la barre qu'elle ne s'était pas rendue chez un docteur, même après avoir cru avoir le nez cassé.

Dons non honorés post-divorce Amber Heard a témoigné avoir accusé publiquement Johnny Depp pour se défendre des at-

taques médiatiques l'accusant d'avoir tout inventé pour négocier un accord de divorce plus avantageux. Lors du procès en diffamation visant le tabloïd britannique le Sun au Royaume-Uni, elle avait assuré sous serment avoir fait don de l'intégralité des 7 millions de dollars à des organisations caritatives.

« Cette déclaration n'était pas vraie », attaque l'avocate de Johnny Depp. « C'est vrai », se défend Amber Heard. « Je me suis engagée à verser l'intégralité (...) Je n'ai pas pu remplir mes obligations car j'étais poursuivie » en diffamation par Johnny Depp, qui lui réclame 50 millions de dollars.

Le contre-interrogatoire doit se poursuivre mardi, avant l'audition de plusieurs témoins, dont la sœur et la meilleure amie d'Amber Heard. Les débats doivent se terminer le 27 mai puis être suivis des délibérations des sept jurés.

L'ANADE prend part au Salon international «Plast & Printpack Alger 2022»

Des cadres de l'Agence nationale d'appui et de développement de l'entrepreneuriat (ANADE) participent au Salon international de la plasturgie, l'impression et l'emballage «Plast & Printpack Alger 2022» qui se déroule du 16 au 18 mai courant, indique un communiqué des services du ministre délégué auprès du Premier ministre chargé des micro-entreprises.

Les cadres de l'Agence ont pris part, lundi, à l'ouverture du Salon au Centre international des conférences (CIC) avec la participation d'une centaine d'exposants représentant 18 pays. Les représentants de l'ANADE ont animé le premier atelier du Salon sur le thème «Rôle du secteur des micro-entreprises



dans le développement de l'économie verte notamment dans le domaine de la transformation

du plastique», outre la présentation de l'expérience du secteur dans la création de

micro-entreprises activant dans le recyclage, la récupération et la transformation des déchets

ainsi que la nouvelle approche en matière de développement de ces projets importants étant l'une des priorités des services du ministre délégué.

L'ANADE a contribué à la création de plus de 3500 micro-entreprises activant actuellement dans les domaines liés l'économie verte, ajoute la même source.

«Dans le cadre de la mise en œuvre de la stratégie tracée par le ministre délégué auprès du Premier ministre chargé de la Micro-entreprise, Nassim Diafat, le secteur œuvre en partenariat avec tous les acteurs à augmenter le nombre des micro-entreprises activant dans ce créneau important», a conclu le communiqué.

Ouverture à Dakar de la 1^{ère} édition du salon «El Djazaïr Healthcare»

La première édition du salon «El Djazaïr Healthcare» qu'abrite la capitale sénégalaise Dakar du 17 au 20 mai s'est ouverte mardi.

Le ministre de l'Industrie pharmaceutique, Abderrahmane Lotfi Djamel Benbahmed a supervisé l'ouverture de cette manifestation avec le ministre sénégalais de la Santé et des Affaires sociales, Abdoulaye Diouf Sarr, en présence de représentants de laboratoires et d'établissements de santé des deux pays.

Intervenant à l'occasion, M. Benbahmed a mis en exergue

l'importance de faire du Sénégal «une porte pour la promotion du produit algérien dans les régions arabe et africaine».

De son côté, le ministre sénégalais de la Santé et des Affaires sociales a salué l'organisation de ce salon algérien qui contribuerait au «raffermissement des relations bilatérales solides» entre les deux pays.

A noter que cette édition sera couronnée par la signature de plusieurs accords et contrats entre les deux pays dans le domaine des produits pharmaceutiques, du paramédical et des équipements médicaux.



Accidents de la circulation : 46 morts et 1535 blessés en une semaine



Quarante-six personnes ont trouvé la mort et 1535 autres ont été blessées dans 1209 accidents de la circulation survenus dans plusieurs wilayas du pays durant la période du 8 au 14 mai, indique mardi un bilan de la Protection civile.

Le bilan le plus lourd a été enregistré dans la wilaya d'El Oued avec 8 morts et 33 blessés dans 23 accidents, précise la même source.

Par ailleurs, les équipes de secours la Protection civile qui

ont effectué 839 interventions, ont procédé à l'extinction de 523 incendies urbains, industriels et autres, les plus importants ayant été enregistrés dans la wilaya d'Alger avec 78 interventions pour l'extinction de 44 incendies. Pour ce qui est opérations diverses, 6041 interventions ont été effectuées durant la même période pour l'exécution de 5291 opérations d'assistance aux personnes, ainsi que le sauvetage de 747 personnes en danger, ajoute la même source.