

SEYBOUSE

Quotidien indépendant d'informations générales times

N°4049 Dimanche 23 Mars 2025 - Prix: 20 DA - www.seybouseimes.dz

**Industrie
pharmaceutique :**
**L'Algérie occupe une
place stratégique en
Afrique**

P.03

**Décès de l'ancien international
algérien de football Djamel Menad :**
**Condoléances du président de
la République**



P.02

**Hôpitaux d'urgence et
infrastructures modernes :**
**L'Algérie investit dans
la santé**

P.03



Aïd El-Fitr :



Le ministère de la Justice
annonce une mesure
exceptionnelle pour
les détenus

P.04

Hadj 2025 :



Ouverture des réservations
en ligne pour les vols à
destination des lieux saints

P.04

Annaba :



Extension de la gare
routière "Mohamed Mounib
Sendid" pour accueillir les
taxis inter-wilayas

P.06

Annaba
**Renforcement des
capacités de stockage
des céréales :**
**02 centres de stockage
en construction à Treat**

P.06



DÉCÈS DE L'ANCIEN INTERNATIONAL ALGÉRIEN DE FOOTBALL DJAMEL MENAD: Condoléances du président de la République

Le président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, a présenté ses sincères condoléances et exprimé sa profonde compassion à la famille de l'ancien joueur de la JS Kabylie et de l'équipe nationale de football, Djamel Menad, décédé samedi à l'âge de 64 ans. "C'est avec une immense tristesse et une profonde affliction que le

président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, a appris la douloureuse nouvelle du décès de Djamel Menad, l'une des légendes du football algérien. Une perte bouleversante pour l'ensemble de la famille sportive et footballistique algérienne. Après s'être illustré en tant que joueur de la JS Kabylie et avoir brillé au sein de notre équipe nationale dans les années 1980-



1990, il s'apprêtait à écrire un nouveau chapitre de gloire en tant qu'entraîneur. Son parcours au grand palmarès, jalonné de

réalisations et de victoires sur les scènes nationale, continentale et internationale, reste gravé dans la mémoire de tous les supporters. Les Algériens garderont de lui le souvenir d'un homme à la conduite exemplaire.

En cette douloureuse épreuve, le président de la République présente ses sincères condoléances à la famille du défunt et à l'ensemble de la

famille sportive, les assurant de sa profonde compassion et implorant Allah Tout-Puissant, en ces derniers jours du mois sacré de Ramadhan, d'accorder au défunt Sa sainte miséricorde, de l'accueillir en Son vaste paradis et de prêter patience et réconfort à ses proches. A Allah nous appartenons et à lui nous retournons", lit-on dans le message de condoléances.

L'Algérie victorieuse est sur la bonne voie



Le président du Conseil de la nation, M. Salah Goudjil, a affirmé jeudi à Alger, que l'Algérie victorieuse, sous la direction du président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, est sur la bonne voie, en consolidant son indépendance politique à travers une indépendance économique.

Intervenant lors d'une conférence intitulée "La jeunesse algérienne, un acteur central dans l'édification de l'Algérie nouvelle et victorieuse", animée dans le cadre de la commémoration du 63 anniversaire de la fête de la Victoire, M. Goudjil a souligné que "l'Algérie victorieuse, sous la direction du président de la République, M. Abdelmadjid Tebboune, est sur la bonne voie, en consolidant son indépendance politique à travers une indépendance économique, ce qui constitue aujourd'hui un rempart solide contre les diktats extérieurs, frustrant ainsi ceux qui espéraient maintenir leur emprise".

Au cours de cette conférence, tenue à l'invitation du ministre de la Jeunesse, chargé du Conseil supérieur de la jeunesse, Mustapha Hidaoui, M. Goudjil a mis l'accent sur le rôle de la jeunesse qui demeure "la force sur laquelle notre pays doit compter", ajoutant que l'Algérie "restera victorieuse grâce au renforcement de son front intérieur". Par ailleurs, le président du Conseil de la nation a retracé les circonstances

historiques ayant marqué la Guerre de libération nationale, soulignant, à cet égard, que l'expression du président de la République "nous ne marchandons pas avec le sang des martyrs" constitue "le slogan de la diplomatie nationale, aujourd'hui et demain".

En ce sens, il a insisté sur le fait que "le peuple algérien a mené une guerre juste contre le colonialisme français" qui avait pour objectif d'"éradiquer le peuple algérien".

"La Révolution de Novembre a triomphé grâce à l'unité nationale qui a rassemblé toutes les composantes du peuple sous une seule bannière et ce, grâce à la force du front interne, nourri de valeurs révolutionnaires", a-t-il poursuivi, rappelant que "dépasser les différends lorsque l'intérêt de la patrie est en jeu demeure une valeur fondamentale chez les Algériens".

Dans le même contexte, M. Goudjil a mis en avant l'importance cruciale de préserver la mémoire nationale, appelant à son "intégration dans tous les programmes éducatifs, afin que les générations futures puissent faire face aux récits coloniaux mensongers qui refont surface à chaque occasion".

A noter que M. Goudjil a animé cette conférence en présence du président de l'Assemblée populaire nationale, M. Brahim Boughali, de la ministre des relations avec le parlement, Mme Kaouthar Krikou, et du wali d'Alger, M. Mohamed Abdennour Rabhi.

GUERRE DE LIBÉRATION NATIONALE : L'historien français Christophe Lafaye Appelle à ouvrir toutes les archives sur l'usage de gaz chimiques par l'armée française

L'historien français Christophe Lafaye qui a participé à la réalisation du film-documentaire "Algérie-Section armes spéciales", a appelé à ouvrir toutes les archives militaires en France sur l'usage à grande échelle, par l'armée française, de gaz chimiques interdits durant la Guerre de libération nationale. "Il faut ouvrir toutes les archives militaires en France sur le sujet", a affirmé M. Lafaye dans un entretien au quotidien Le Courrier d'Algérie, recommandant de "lancer en Algérie de vastes collectes de mémoires orales dans les différentes régions".

A travers ce film-documentaire, sa réalisatrice, Claire Billet a choisi de "dévoiler aux Français l'existence de la guerre chimique" durant l'occupation de l'Algérie, a-t-il indiqué.

Déplorant le problème d'accès aux archives, ce docteur en histoire à l'université d'Aix (Marseille) depuis 2014, a relevé qu'en France "le secret sur la guerre chimique ne voulait pas être levé (et) il a fallu se battre", pour ce faire. "Les archives du service historique de la défense ont été assez largement ouvertes entre 2012 et 2019", a-t-il précisé.

"Soudain, au mois de décembre 2019, gros cataclysme, les archives contemporaines du ministère de la Défense ont



été fermées à cause d'un conflit juridique entre deux textes. La loi de 2008 sur les archives déclassifiait au bout de cinquante ans les archives de secret défense, mais le ministère des Armées opposait une instruction générale interministérielle émanant du Secrétariat général de la Défense et de la Sécurité nationale ordonnant la déclassification à la pièce (document par document)", a-t-il regretté.

Pour M. Lafaye, "un grand pays se doit d'assumer son histoire avec ses zones d'ombre et de lumière. Les historiennes et historiens doivent rendre accessible cette histoire aux citoyens et permettre un débat public fondé sur des faits, un savoir construit et sourcé pouvant être interrogé et non de simples opinions".

A une question sur la censure de ce film-documentaire par France Télévision, M. Lafaye a fait observer que "le film a été diffusé une première fois sur RTS (Suisse) le 9 mars 2025 et devait être montré une semaine plus tard sur France 5, mais la diffusion a été reportée (à priori en juin). Avec Claire Billet (réalisatrice du film),

nous étions très surpris", s'est-il indigné.

Il a, en outre, estimé que ce film documentaire "doit être vu et partagé le plus largement possible en France et à l'étranger, surtout au Maghreb, pour libérer la parole", soutenant que la France "doit regarder en face toutes les facettes de la guerre coloniale". "Il faut crever les abcès qui gangrènent notre vie politique depuis trop longtemps et nous empêchent de reconnaître, ailleurs dans le monde, les méfaits des guerres coloniales", a-t-il insisté.

Interrogé, d'autre part, sur l'utilisation du Napalm par l'armée française sur des populations sans défense durant la Guerre de libération nationale, il a affirmé que "bien évidemment, l'usage du Napalm est documenté dans les archives du ministère des Armées".

S'agissant de "la sourde oreille de la France sur les déchets radioactifs des explosions nucléaires dans le sud de l'Algérie, M. Lafaye a fait savoir que "dans ce domaine aussi, les archives sont refermées au titre des archives incommunicables", plaidant pour "une impulsion politique forte en France pour que ces abus cessent et que les historiens puissent s'en saisir pour travailler".

SEYBOUSE

Quotidien indépendant d'informations générales times

Édité par la S.A.R.L. MEDIACOM PRESSE
Siège social : Commune El Bouni ZHUN
Promotion Immobilière Yahia
Abdelaziz, rez-de-chaussée
Annexe : 46 Emir Abdelkader - Annaba

Directeur général :
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: redactionseybouse@gmail.com

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

Pour votre publicité, s'adresser à : l'Entreprise Nationale de communication d'Édition et de Publicité, Agence ANEP 01, AVENUE PASTEUR ALGER
TEL : 021 73 71 28
021 73 76 78
021 74 99 81
FAX : 021 73 95 59
Email : agence.regie@anep.com.dz
Programmation.regie@anep.com.dz

Les manuscrits, photographies 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

Hôpitaux d'urgence et infrastructures modernes : L'Algérie investit dans la santé

L'Algérie poursuit son ambition de transformation du secteur de la santé à travers une série de projets hospitaliers destinés à améliorer l'accès aux soins et à renforcer les infrastructures médicales à l'échelle nationale. Lors de sa réunion hebdomadaire, le gouvernement a mis en avant la nécessité d'accélérer la mise en place d'hôpitaux d'urgence et d'améliorer les structures d'accueil des cas critiques, dans le cadre des priorités présidentielles. Le gouvernement a examiné les progrès réalisés dans la construction et l'équipement des établissements de santé. Parmi les projets en cours, la mise en place d'hôpitaux d'urgence revêt une importance capitale pour assurer une prise en charge rapide et efficace des patients. À Oued Tlélat (Oran), un pôle d'urgences médico-chirurgicales de 120 lits a été récemment réceptionné, spécialisé notamment en chirurgie

thoracique et traumatologique. À Aïn Türek, l'hôpital Medjebeur Tami est en train d'accueillir un nouveau service d'urgences médico-chirurgicales de 40 lits et cinq salles d'opérations. D'autres projets similaires voient le jour, notamment à Ali Mendjeli (Constantine), où un hôpital d'urgence de 120 lits est en construction pour renforcer l'offre de soins d'urgence dans l'Est du pays.

Des infrastructures hospitalières en expansion

Le ministère de la Santé annonce une dynamique sans précédent avec 134 nouveaux hôpitaux publics inscrits pour 2024. Ces établissements, d'une capacité de 60 lits chacun, incluront des Centres anti-cancer (CAC), des hôpitaux spécialisés en cardiologie, psychiatrie, rééducation, ainsi que des centres mère-enfant et des hôpitaux universitaires. Parallèlement, 342 hôpitaux privés et 359 cliniques d'hospitalisation de jour sont également en projet, offrant



ainsi une diversité de structures pour répondre aux besoins des citoyens.

L'hôpital algéro-qatari-allemand : Un modèle de modernité

Parmi les infrastructures les plus ambitieuses, l'hôpital algéro-qatari-allemand, en construction à Sidi Abdallah, représente une avancée majeure pour la médecine spécialisée en Algérie. Doté de 300 lits, cet établissement, financé à hauteur de 290 millions de dollars, intégrera 30 unités de soins intensifs, 15 salles d'opérations et 40 cliniques externes. Il se concentrera sur des spécialités complexes telles

que la chirurgie cardiaque, la neurochirurgie et la chimiothérapie et disposera d'un institut de formation médicale intégré. Son ouverture est prévue pour 2026.

Des hôpitaux modernes à travers tout le pays

Outre les hôpitaux d'urgence et spécialisés, d'autres projets structurants voient le jour :

- Trois nouveaux hôpitaux publics à Réghaïa, Baraki et Aïn Benian, avec une capacité de 120 lits chacun.
- Un CHU de 500 lits à Tizi Ouzou, comprenant un hôpital du rein, un centre mère-enfant et une faculté de médecine.
- Des hôpitaux à Skikda (Collo,

Aïn Khechra, Oum Toub) et Saïda, dont un EHS de 400 lits et un hôpital mère-enfant de 240 lits.

•Des centres de radiothérapie en construction dans plusieurs wilayas (Djelfa, Chlef, Laghouat, Tiaret, Médéa, Béjaïa, Mostaganem).

•Quatre hôpitaux spécialisés pour les brûlés et les maladies mentales à Oran, Tamanrasset, Laghouat et Batna.

Un engagement fort pour une santé accessible et moderne

À travers ces investissements massifs, l'Algérie s'engage dans une modernisation sans précédent de son système de santé. Ces nouveaux établissements visent à réduire les inégalités régionales, améliorer la qualité des soins et désengorger les grands centres hospitaliers.

L'ambition est claire : garantir une couverture sanitaire équitable et conforme aux standards internationaux, tout en développant des pôles d'excellence médicale à travers le pays.

Accès universel aux soins : L'Algérie, 1^{ER} pays en Afrique

Le système de santé algérien est le premier en Afrique, s'agissant de l'accès universel aux soins, a affirmé, lundi à Alger, le directeur général de Roche-Algérie, Dr Khalil Kadaoui, mettant en avant les atouts du pays dans le domaine technologique. "Le système de santé algérien est l'un des plus avancés en Afrique et l'Algérie est le premier pays du continent à assurer l'accès universel aux soins, au moment où plusieurs pays projettent d'y accéder d'ici plusieurs années", a déclaré Dr Kadaoui, lors d'une session de formation destinée aux journalistes. Une rencontre dédiée à la présentation du livre blanc intitulé "Le prochain chapitre de

l'innovation en santé numérique en Algérie", durant laquelle le même responsable a fait part du projet de collaboration en santé, liant Roche-Algérie à Algeria Venture, premier accélérateur public des start-up et relevant du ministère de l'Economie de la connaissance, des Start-up et des Micro-entreprises.

Plus précisément, il s'agit d'"accompagner et de soutenir des start-up porteuses de solutions réalisables aux problématiques liées à la santé, afin d'optimiser le parcours de soins du malade et d'accélérer le processus de numérisation du secteur", a encore expliqué Dr Kadaoui.

A cet effet, un nombre de start-up sera incessamment

sélectionné parmi la quarantaine de jeunes entreprises, dotées de connaissances basiques du domaine de la santé, a-t-il ajouté, précisant que ce projet s'est inspiré de l'expérience finlandaise, en matière de développement numérique en santé.

"Il faut savoir que le système sanitaire de la Finlande est l'un des plus avancés au monde s'agissant des données de santé et qu'il a des similitudes avec le système de santé algérien en terme de centralisation, ce dernier étant administré par le ministère de la Santé", a poursuivi le dirigeant de Roche-Algérie.

Il a conclu en rappelant "les atouts dont dispose le pays



pour accélérer la transformation numérique du secteur de la santé, entamée il y a plusieurs mois, citant notamment "le terreau estudiantin" formé annuellement

par l'Université algérienne ainsi que la politique de l'Etat d'encouragement à la création des start-up et autres Micro-entreprises.

Industrie pharmaceutique : L'Algérie occupe une place stratégique en Afrique

Le représentant de l'Organisation mondiale de la santé (OMS) en Algérie, Phaniel Habimana, s'est félicité de la place stratégique de l'Algérie en Afrique dans le domaine de l'industrie pharmaceutique, en s'adjuant les premières places sur la liste des pays africains couvrant localement leurs besoins en médicaments, indique un communiqué du ministère de l'Industrie pharmaceutique. Lors de l'audience accordée, au



siège du ministère, par le ministre de l'Industrie pharmaceutique, Ouacim Kouidri, au représentant de l'OMS à la tête d'une importante délégation, les deux parties ont examiné "les moyens et capacités de l'Algérie dans le domaine de l'industrie

pharmaceutique en termes de production de médicaments et de différents dispositifs médicaux, ainsi que le système adopté en matière d'enregistrement des médicaments", ajoute le communiqué.

Dans ce contexte, M. Phaniel a affirmé que "l'Algérie occupe une place stratégique en matière d'industrie pharmaceutique, lui a permis de s'adjuer les premières places sur la liste des pays africains couvrant localement leurs besoins en médicaments".

Pour préserver ce classement et augmenter la part des exportations algériennes de produits pharmaceutiques et de dispositifs médicaux, le représentant de l'OMS a souligné l'importance de relancer le projet unissant l'Organisation et l'Agence nationale des produits pharmaceutiques, précise le communiqué.

M. Phaniel a adressé, en outre, une invitation spéciale à l'Algérie pour participer au forum mondial de l'OMS au

profit des pays producteurs de produits pharmaceutiques.

Par ailleurs, le ministre s'est félicité du développement du secteur de l'industrie pharmaceutique en Algérie, précisant qu'il procèdera, avant la fin de l'année, à la production de matières premières pour la fabrication des médicaments anticancéreux, et que les portes du partenariat et de l'investissement dans l'industrie pharmaceutique demeurent ouvertes en Algérie, conclut le communiqué.

CONFLIT AUTOUR DES NOTES DES ÉLÈVES : Le ministre de l'Éducation exige des sanctions

Le ministre de l'Éducation nationale, Dr Mohamed SeghirSaâdaoui, a donné des instructions fermes pour adresser des avertissements aux enseignants refusant de saisir les notes des élèves sur la plateforme numérique. Lors d'une conférence nationale tenue mercredi depuis le siège du ministère à El Mouradia, en visioconférence, il a insisté sur le caractère obligatoire de cette démarche, soulignant qu'il s'agit d'un devoir professionnel et non d'un enjeu syndical.

Le ministre a rappelé que la transmission des notes constitue un élément essentiel du suivi pédagogique et qu'aucune revendication sociale ne saurait justifier un tel blocage. Il a ainsi qualifié cette action de manquement grave aux obligations professionnelles, insistant sur la nécessité d'appliquer des sanctions contre les enseignants qui persistent dans ce refus.

Cette situation fait suite au mouvement de contestation initié par le syndicat CNAPESTE, dont certains



membres ont décidé de boycotter la saisie des notes, entraînant la colère des parents d'élèves. En effet, de nombreux directeurs d'éducation ont rapporté que des enseignants affiliés à ce syndicat refusaient d'intégrer les notes sur la plateforme numérique, ce qui empêche les parents de consulter les résultats de leurs enfants.

Face à cette situation, les associations de parents d'élèves ont exprimé leur profond mécontentement et dénoncé une instrumentalisation des droits des élèves à des fins syndicales. Plusieurs représentants des parents

ont estimé que cette forme de protestation pénalise injustement les élèves et nuit à leur suivi scolaire, particulièrement à l'approche des examens de fin d'année.

Le ministre a donc ordonné l'envoi immédiat d'avertissements aux enseignants concernés, soulignant que la poursuite de cette action serait considérée comme une faute professionnelle grave, passible de sanctions conformément aux textes réglementaires en vigueur.

Une organisation stricte pour garantir la continuité pédagogique

Outre la question de la transmission des notes, le ministre de l'Éducation a insisté sur l'importance d'assurer la continuité pédagogique et de préparer efficacement la fin de l'année scolaire. Il a ainsi rappelé l'obligation pour les établissements scolaires de rester ouverts durant la première semaine des vacances de printemps afin d'organiser des cours de soutien destinés aux élèves des classes d'examen.

Cette mesure vise à accompagner les élèves qui passeront les examens du BEM et du baccalauréat, en leur offrant un encadrement renforcé pour mieux se préparer aux épreuves. Le ministre a souligné que ces séances de soutien devront être assurées dans toutes les wilayas et concerner l'ensemble des matières clés des examens nationaux.

Par ailleurs, Dr Saâdaoui a insisté sur l'importance du respect des engagements pédagogiques par l'ensemble du corps enseignant. Il a rappelé que les enseignants ont la responsabilité de corriger les copies des élèves en classe, de

leur restituer leurs notes et de leur fournir les explications nécessaires pour améliorer leurs performances académiques.

Concernant la gestion du troisième trimestre, le ministre a demandé aux directeurs d'éducation de veiller à la bonne organisation des cours et des évaluations afin d'éviter tout retard dans l'application des programmes scolaires. Il a également appelé à un renforcement des contrôles sur la saisie des notes et à une plus grande transparence dans la communication avec les parents d'élèves.

Enfin, dans le cadre des efforts visant à moderniser le système éducatif, le ministère a réaffirmé son engagement à poursuivre l'amélioration des infrastructures numériques et à renforcer l'utilisation des nouvelles technologies dans la gestion des établissements scolaires. L'objectif est d'assurer un meilleur suivi des élèves et de garantir une interaction fluide entre les enseignants, les élèves et leurs parents.

AÏD EL-FITR 2025 :

Le ministère de la Justice annonce une mesure exceptionnelle pour les détenus

Dans une initiative visant à renforcer les liens familiaux et à soutenir la réinsertion sociale des détenus, le ministère de la Justice algérien a annoncé, ce samedi, le lancement d'un nouveau système de visite par visioconférence.

Cette mesure, qui intervient à l'occasion de l'Aïd el-Fitr, permettra aux détenus de communiquer avec leurs proches par le biais d'appels vidéo. Le déploiement de ce système se fera de manière progressive, en commençant par les tribunaux du sud du pays, avant d'être étendu à l'ensemble des juridictions.

Le ministère de la Justice invite les familles des détenus résidant dans le sud de l'Algérie et souhaitant bénéficier de ce dispositif à se rapprocher des autorités judiciaires compétentes pour obtenir toutes les informations nécessaires.

Cette initiative s'inscrit dans la politique du ministère visant à faciliter la communication entre les détenus et leurs proches, en particulier pour les familles confrontées à des difficultés de déplacement vers les établissements pénitentiaires.

Ces difficultés peuvent être liées à des problèmes de santé, à l'âge avancé des parents ou encore à l'éloignement géographique et à la fatigue engendrée par les trajets.

Cette innovation technologique



marque une étape importante dans l'amélioration des conditions de détention et le maintien des liens familiaux, essentiels pour la réhabilitation des personnes incarcérées.

Aïd El-Fitr 2024 : Grâce présidentielle massive pour plus de 8 000 détenus

Cette annonce intervient dans un contexte où la question de la détention et de la réinsertion est régulièrement mise en avant en Algérie.

L'année dernière, à l'occasion de l'Aïd El Fitr 2024, le Président Abdelmadjid

Tebboune avait accordé une grâce exceptionnelle à plus de 8 000 détenus, témoignant de sa volonté de favoriser la réinsertion sociale et de récompenser les efforts de ceux qui se sont engagés dans une démarche de formation.

Cette mesure de grâce, qui excluait les personnes condamnées pour des crimes graves, avait été saluée par de nombreuses organisations de défense des droits humains.

À l'approche de l'Aïd el-Fitr, l'espoir d'une nouvelle grâce présidentielle grandit au sein des familles de détenus, qui espèrent voir leurs proches bénéficier d'une mesure de clémence.

HADJ 2025 :

Ouverture des réservations en ligne pour les vols

L'Office national du Hadj et de la Omra (ONPO) a officiellement annoncé l'ouverture des réservations pour les vols à destination des lieux saints en Arabie saoudite, marquant ainsi une nouvelle étape dans les préparatifs du pèlerinage 2025 (1446H). Cette opération s'inscrit dans le cadre d'une coordination étroite entre les autorités algériennes et Air Algérie afin d'assurer un transport fluide et organisé des pèlerins.

Dans un communiqué publié récemment, l'ONPO a informé les futurs pèlerins de la mise en place d'un système de réservation accessible via la plateforme numérique officielle « La Porte algérienne du Hadj » soit « bawabetelhadj » ainsi que l'application mobile « Rkab Al Hujjaj ». Ces outils numériques visent à moderniser et simplifier le processus d'inscription en offrant un accès rapide aux informations essentielles, notamment les dates et horaires des vols ainsi que les aéroports de départ. Le communiqué précise que toutes les informations concernant les réservations sont consultables sur le site officiel de l'ONPO : bawabetelhadj.dz. De plus, l'Office national du Hadj et de la Omra s'engage à actualiser régulièrement le programme des vols afin d'adapter l'organisation aux besoins des pèlerins et aux éventuelles modifications logistiques.

Cette initiative s'inscrit dans une volonté de digitalisation des services liés au pèlerinage, un processus qui a été renforcé ces dernières années afin de réduire les contraintes administratives et de fluidifier les démarches pour les candidats au Hadj. Air Algérie dévoile son programme de vols pour le Hadj 2025

Alors que les préparatifs du Hadj battent leur plein, Air Algérie a révélé son programme de transport pour la saison 2025, détaillant les premières



dates de départ ainsi que la répartition des vols à travers le territoire national. Intervenant sur les ondes de Radio Coran, BounabNihad, coordinatrice nationale du Hadj 2025 au sein de la compagnie aérienne nationale, a annoncé que le premier vol en direction de l'Arabie saoudite est programmé pour le 10 mai 2025. Cette date marque ainsi le début du transfert progressif des pèlerins algériens vers les aéroports de Jeddah et de Médine.

Au total, 76 vols sont prévus pour assurer le transport des fidèles. Ces vols seront répartis entre 12 aéroports algériens, couvrant ainsi l'ensemble du territoire national :

- L'aéroport international d'Alger Houari Boumediene : Pour les pèlerins des wilayas d'Alger, Chlef, Médéa, Boumerdes, Béjaïa, Tizi Ouzou, Tipaza, Bouira, Blida, AïnDefla, M'Sila, Tissemsilt et Bordj Bou Arreridj.
- L'aéroport Mohamed Boudiaf de Constantine : Concernant les wilayas de Constantine, Mila, Jijel, Oum El Bouaghi, Sétif et Skikda.
- L'aéroport Hadj Bey Akhamok de Tamanrasset : Pour les pèlerins de Tamanrasset, In Guezzam et Bordj Badji Mokhtar.
- L'aéroport Moufidi Zakaria de Ghardaïa : Dédié aux pèlerins de Ghardaïa et El Meniaa.
- L'aéroport Ahmed Ben Bella d'Oran : Point de départ pour les fidèles des wilayas de Mascara, Oran, Tiaret, Mostaganem, Relizane, El Bayadh et Saïda.
- L'aéroport Rabah Bitat d'Annaba : Accueillant les pèlerins de Guelma, Annaba, Souk Ahras, El Tarf

et Tébessa.

- L'aéroport Mostefa Ben Boulaïd de Batna : Destiné aux pèlerins de Khenchela, Batna, Biskra et OuledDjellal.

- L'aéroport Sidi Mahdi de Ouargla : Concernant les wilayas de Touggourt, El Oued, El Meghaier, Ouargla, Illizi et Djanet.

Cette répartition stratégique permet d'optimiser le déplacement des pèlerins en limitant les trajets internes et en facilitant leur prise en charge. Une prise en charge renforcée pour les pèlerins

Conformément aux instructions du président de la République, Abdelmadjid Tebboune, les pèlerins résidant dans des zones éloignées des aéroports desservant les vols du Hadj bénéficieront d'un transport terrestre gratuit afin de faciliter leur acheminement jusqu'à leur point de départ. Cette mesure vise à réduire les coûts pour les fidèles et à garantir un accès équitable aux facilités de voyage, indépendamment de la localisation géographique des pèlerins.

L'ONPO et Air Algérie ont par ailleurs rappelé que les pèlerins devront respecter un calendrier précis pour la finalisation des formalités administratives, incluant l'obtention du visa, les certificats médicaux obligatoires et les consignes sanitaires en vigueur.

Avec ces préparatifs bien avancés, l'Algérie confirme son engagement à assurer une organisation optimale du pèlerinage, en mettant en place un dispositif logistique robuste et une assistance renforcée pour les pèlerins. En attendant le lancement des premiers vols, les candidats au Hadj sont invités à suivre régulièrement les mises à jour publiées par l'ONPO et Air Algérie afin de s'informer sur d'éventuelles modifications du programme de transport.

Gaspillage du pain pendant Ramadan : Les autorités communiquent des chiffres alarmants

La problématique du gaspillage du pain en Algérie refait surface avec une ampleur préoccupante, notamment durant le mois sacré du Ramadan. Selon les chiffres récents fournis par la société de nettoyage « Net Com », la quantité de pain jetée à Alger durant la première moitié du mois a presque doublé par rapport à l'année précédente.

La responsable du département communication et développement au sein de Net Com a indiqué que les services de l'entreprise ont collecté environ 6,4 tonnes de pain jeté depuis le début du Ramadan, soit une augmentation

de 92 % par rapport à la même période en 2024, où près de 3,4 tonnes avaient été recensées.

Ce constat met en évidence une tendance inquiétante, surtout en cette période où la consommation alimentaire atteint des niveaux élevés. Malgré les nombreuses campagnes de sensibilisation menées par les associations et les autorités, le gaspillage du pain demeure un problème persistant.

Un impact économique et environnemental

La situation ne laisse pas indifférente l'Organisation de protection du consommateur. Le coordinateur national de l'organisation, a dénoncé ce

gaspillage massif et souligné son impact considérable sur l'économie nationale. « Jeter un million de pains, c'est l'équivalent de 250 000 kg de blé perdu, ce qui représente une ressource précieuse dans un contexte marqué par des défis liés à l'approvisionnement en céréales. »

En effet, l'Algérie reste fortement dépendante des importations de blé, ce qui rend ce gaspillage d'autant plus préoccupant. Une meilleure gestion des achats et une sensibilisation accrue auprès des consommateurs sont essentielles pour limiter ces pertes.



Quelles solutions pour limiter le gaspillage ?

Pour faire face à cette problématique, les autorités locales et les associations ont mis en place plusieurs initiatives. Parmi elles, des collectes de pain invendu destinées à l'alimentation animale ou au compostage, ainsi que des campagnes de sensibilisation incitant les citoyens à une consommation plus responsable. Certaines boulangeries et

commerces ont également adopté une approche proactive en réduisant leur production quotidienne afin d'éviter les surplus en fin de journée. Les associations redistribuent le pain non consommé aux personnes dans le besoin, notamment durant le mois de Ramadan, où la solidarité occupe une place centrale dans la société algérienne.

Toutefois, ces efforts ne porteront leurs fruits que si les consommateurs changent leurs habitudes. Ils doivent gérer leurs achats de manière plus raisonnée et éviter les excès qui amplifient le gaspillage alimentaire.

Importation de moutons pour l'Aïd : Liste des pays fournisseurs potentiels et exigences du gouvernement Algérien

À quelques mois de l'Aïd el-Adha, le gouvernement algérien active un plan inédit pour faire baisser les prix des moutons. Un million de têtes seront importées à titre exceptionnel. Cette décision vise à soulager les ménages en amont de la fête religieuse, tout en amorçant un rééquilibrage structurel de la filière ovine.

Face à une demande nationale estimée à plus de 4 millions de têtes pour cette période, les autorités misent sur une offensive d'envergure. L'objectif est de casser la spirale inflationniste et contrer la spéculation qui pèse lourdement sur les prix du bétail. Cette opération d'importation, inédite par son ampleur, s'inscrit dans une logique de régulation de l'offre.

Selon l'économiste Abdelrahmane Ayia, une telle injection de bétail sur le marché pourrait freiner la spéculation. « La mise

à disposition d'un tel volume permettrait de stabiliser l'offre face à la demande, en réduisant mécaniquement la marge de manœuvre des spéculateurs », explique-t-il.

260 millions \$ dédiés à l'importation du bétail : Quel sera le prix de vente en Algérie ?

Si les prix officiels n'ont pas encore été communiqués, les premières estimations évoquent un prix de vente en Algérie compris entre 38 000 et 70 000 DA par mouton importé. Cette fourchette dépendra du poids de l'animal, de son origine, et des coûts logistiques liés au transport, à l'assurance et aux droits de douane.

Selon l'enseignant-chercheur Lotfi Gharnaout, basé à Toulouse, le coût total à l'importation se situerait entre 230 et 260 millions de dollars. Avec un prix brut de 200 à 225 dollars par mouton. L'État pourra ainsi limiter les

marges commerciales excessives en encadrant la distribution via des circuits formels comme Magros, déjà mobilisé lors du Ramadan.

Moutons importés pour l'Aïd el-Adha 2025 :

Liste des pays fournisseurs potentiels et exigences du gouvernement Algérien

En effet, plusieurs pays sont pressentis pour participer à cette opération d'importation. Le cahier des charges imposé par les autorités algériennes est strict :

- Moutons âgés d'au moins 6 mois ;
- Poids carcasse de 40 à 45 kg ;
- Animaux vaccinés et sains ;
- Transportés dans des conditions réglementaires ;

Parmi les pays déjà identifiés comme fournisseurs potentiels figurent plusieurs nations européennes et extra-européennes. En Europe, la Roumanie, l'Espagne, l'Irlande, le Royaume-Uni disposent de cheptels ovins

importants. Conformément aux normes sanitaires exigées par l'Algérie.

Par ailleurs, des pays comme l'Australie, le Brésil et l'Argentine sont également envisagés. En raison de leur capacité d'exportation à grande échelle. Le Soudan, malgré un fort potentiel en matière de cheptel, reste un cas particulier en raison de son contexte sécuritaire instable. Qui pourrait compliquer la logistique et la traçabilité sanitaire.

En effet, le choix dépendra de la capacité d'exportation, du coût logistique et de la rapidité de livraison. Aucun de ces pays ne pourra couvrir à lui seul l'intégralité de la commande, d'où la diversification des sources.

Au-delà de l'Aïd :

La filière ovine en Algérie, un chantier pour l'avenir

Cette campagne d'importation s'inscrit dans un plan plus large de relance de la filière ovine

algérienne. En parallèle, les autorités prévoient l'importation de 500 000 agnelles de renouvellement pour renforcer la reproduction locale et améliorer la qualité du cheptel. Voici les principaux objectifs fixés par l'État :

- Améliorer la natalité ovine, de 0,8 à 1,2 agneau par brebis par an ;
- Créer des centres de reproduction d'État ;
- Renforcer les partenariats public-privé pour l'engraissement ;
- Interdire l'abattage des femelles reproductrices ;
- Restaurer la steppe (70 % dégradée sur 22 millions ha) ;
- Atteindre 50 % d'autosuffisance vaccinale d'ici 2030 ;

Cela dit, la réussite de cette double stratégie (importation massive pour l'Aïd et refondation structurelle de la filière) permettra à l'Algérie de se repositionner durablement sur la voie de la souveraineté alimentaire.

Journée internationale des forêts :

Campagnes de boisement d'envergure dans le Sud du pays

Des campagnes de boisement d'envergure ont été lancées samedi à travers les wilayas du Sud, dans le cadre de la célébration de la journée internationale des forêts, placée cette année sous le thème "forêts et alimentation" pour mettre en avant l'importance de la forêt dans l'alimentation et le bien-être humain.

Dans la wilaya d'Ouargla, une campagne de plantation d'arbustes a été menée dans la commune d'Ain El-Beida, le long du chemin de wilaya CW-204, avec la participation d'éléments de la Protection civile, de gardes-forestiers, de travailleurs, des Scouts musulmans algériens (SMA) et d'associations.



Le conservateur des forêts d'Ouargla, Abdelhafid Hammiche, a fait état de la mise en terre, depuis octobre dernier, de 100.000 arbustes, de différentes essences sylvicoles et fruitières, dont 12.500 oliviers, 8.000 casuarinas en tant que brise-vents, 1.800 arbrisseaux au niveau des ceintures vertes, en plus de la plantation de 1.678 arbustes par la société civile.

La mise en terre de 5.145 arbustes par les administrations publiques, les collectivités locales et les membres de l'Armée nationale populaire (ANP), en plus de 1.277 plants à l'initiative des établissements éducatifs, de formation professionnelle et de l'université, ont également été menées dans le cadre de cette journée.

Le même responsable a signalé aussi le lancement, durant la même période, de deux expériences de développement de l'arganier au niveau des pépinières de la commune de Sidi-Khouiled, avant de faire part de l'ensemencement, au titre de la saison agricole 2025/2026, de semis de différentes espèces

sylvicoles.

Dans la wilaya d'El-Meghaïer, une campagne de plantation de 500 arbustes a été organisée au niveau de la commune d'Oum-Tiour, et ce à l'entrée de la commune (400 arbustes) et aux alentours de l'école primaire "19 mars" (100).

Le programme arrêté pour cet événement prévoit, en outre, l'organisation de concours de dessins avec la participation d'élèves, l'animation par des collégiens d'un spectacle sur le sujet, en sus de la distribution de dépliants sur le thème.

Ces activités visent à sensibiliser les jeunes générations sur l'importance de la préservation de l'environnement, ainsi que le

rôle de la société civile dans la préservation de la biodiversité, ont indiqué les organisateurs.

Donnant le coup d'envoi de la campagne de boisement, le wali d'El-Meghaïer, Laâredj Nehila, a mis l'accent sur la nécessité de reconduire ce type d'initiatives en vue de conférer à la région une image propre et verdoyante. A Illizi, la célébration de la journée a donné lieu à la mise en terre de 120 arbustes de différentes essences forestières au niveau du jardin d'essais "Tinemri", en présence du wali d'Illizi, Ahcène Khaldi, qui a inspecté cet espace environnemental et pris connaissance aussi du bilan de distribution de plants durant la saison 2024/2025.

ANNABA / AGROALIMENTAIRE**Renforcement des capacités de stockage des céréales: 02 centres de stockage en construction à Treat****SihemFerdjallah**

Dans le cadre du suivi des projets stratégiques liés à la sécurité alimentaire, le wali, Abdelkader Djellaoui, a effectué, hier samedi, une visite d'inspection sur le chantier de construction de deux centres de stockage des céréales dans la commune de Treat, relevant de la daïra de Berrahal. Ces infrastructures, dont la capacité de stockage atteindra 5.000 quintaux chacune, visent à renforcer les capacités de la wilaya en matière de conservation des céréales, un enjeu crucial pour la stabilité et la sécurité alimentaires.

Lors de sa visite, le wali a souligné l'importance d'accélérer le rythme des

travaux, notamment en mobilisant des équipes supplémentaires et en instaurant le travail de nuit afin de respecter les délais de livraison.

Ce projet s'inscrit dans une stratégie plus large visant à réduire la dépendance aux importations, stabiliser l'approvisionnement en céréales et soutenir les agriculteurs locaux. Une fois opérationnels, ces centres joueront un rôle clé dans l'optimisation du stockage et de la distribution des céréales dans la région. L'avancement de ces travaux sera suivi de près par les autorités locales, soucieuses d'assurer la mise en service de ces infrastructures dans les meilleurs délais.

ANNABA / TRANSPORT**Extension de la gare routière "Mohamed MounibSendid" pour accueillir les taxis inter-wilayas****SihemFerdjallah**

Dans le cadre du suivi des projets d'infrastructure de transport, le wali d'Annaba, Abdelkader Djellaoui, a effectué, jeudi passé, une visite d'inspection à la gare routière Mohamed MounibSendid, où des travaux d'extension sont en cours.

Ce projet vise à améliorer les capacités d'accueil de la gare en intégrant un espace dédié aux taxis inter-wilayas, en plus des services de transport en bus. L'objectif est de faciliter la mobilité des voyageurs et d'assurer une meilleure connexion entre la gare et le reste de la ville, garantissant ainsi un accès fluide aux lieux de résidence

des passagers.

Lors de cette visite, le wali a constaté que les travaux avancent à un rythme satisfaisant et a donné des instructions précises à l'entreprise chargée du chantier afin d'optimiser les délais d'exécution.

Cette extension ne se limite pas seulement à l'amélioration du transport, mais prévoit également l'aménagement d'espaces commerciaux et de services, destinés à répondre aux besoins des voyageurs et à dynamiser l'activité économique de la gare. Une fois achevé, ce projet devrait offrir plus de confort et d'efficacité aux usagers du transport inter-wilayas à Annaba.

ANNABA / MOSQUÉE**Abderrahmane Ibn Aouf****Le responsable des affaires religieuses a éclairé les fidèles sur la compréhension de la sourate "ElIkhlas"****TayebSgaoula**

Accompagné par l'Imam Cheikh Hassen, le responsable des affaires religieuses Abderrahmane. L., dans la prêche de vendredi passé à la mosquée Abderrahmane Ibn Aouf de la cité des Hongrois pleine comme un œuf par des fidèles venus de chaque coin de la wilaya, a fait tout un éclairage sur "SoratIklas" du Coran et son affirmation de l'unicité pour expliquer ainsi le fondement de notre foi dans la religion de l'Islam et ce par



des citations à chaque foi par de versets sublimes du coran. Il a expliqué dans cette optique en outre le sens profond de ce jeune pour mettre à la fois en relief la convergence de la religion de l'Islam et également ses bienfaits sur la santé." Sourate Al Akhlas las donc l'essence de la pureté et le fondement de l'Islam a-t-il ainsi conclue. De son côté Cheikh Hacene a pris ensuite le micro pour annoncer les horaires de Tarawih dans une ambiance religieuse propre à la religion musulmane.

ANNABA/POLYCLINIQUE**"BOUNOUBABELKACEM"****La caravane médicale se poursuit au profit des personnes âgées et vulnérables après El iftar****Imen.B**

La polyclinique "BounoubaBelkacem", située à la nouvelle ville "BenmostefaBenaouda" (Ex-Draa Errich), poursuit sa caravane médicale, à l'occasion du mois sacré de ramadhan, notamment après el iftar. Cette caravane, constituée de médecins généralistes, spécialistes, sage-femme, psychologue et infirmiers a réalisé des examens approfondis, et prodigué des soins adaptés aux infections, après la

rupture du jeûne. Le choix de cibler spécifiquement les foyers des personnes les plus vulnérables démontre la préoccupation du personnel médical envers ceux qui, en raison de leur état de santé, ne peuvent pas se rendre aux centres médicaux.

En offrant des services de santé directement aux portes des habitants, elle renforce le lien entre les professionnels de la santé et la communauté, favorisant ainsi une approche collaborative pour relever les défis de la santé publique.

ANNABA / LUTTE CONTRE LA DÉLINQUANCE

La gendarmerie nationale intervient pour rétablir l'ordre public : Quatre individus arrêtés

S.Y

La gendarmerie nationale d'Annaba a procédé à l'arrestation de quatre individus impliqués dans une violente agression survenue à la cité Harrouchi, à Aïn El Berda. Les faits remontent lorsque des gendarmes de la brigade territoriale d'El Hadjar ont identifié et interpellé les suspects après l'analyse d'une vidéo diffusée sur les réseaux sociaux. La vidéo montrait un groupe d'individus, dont l'un armé d'une arme blanche, semant la panique dans un immeuble résidentiel et s'en prenant violemment à un membre d'une famille. Grâce à une enquête rapide, les autorités ont pu identifier les quatre suspects et constituer un dossier judiciaire. Ces derniers seront prochainement présentés devant le procureur compétent. Cette intervention s'ajoute à une



autre opération menée plus tôt cette semaine par la brigade territoriale de la gendarmerie nationale d'Aïn El Berda. Dans cette affaire, deux individus avaient été arrêtés après avoir agressé un automobiliste à l'arme blanche et détruit volontairement son véhicule sur la route nationale à proximité d'Aïn El Berda.

ANNABA / DCP

Saisie et destruction de produits alimentaires avariés



S.Y

Les services de la direction du commerce de la wilaya d'Annaba, en collaboration avec l'inspection régionale du commerce d'El Hadjar et les services de la sûreté nationale, ont récemment mené une opération de contrôle ayant permis de relever plusieurs infractions. Au cours de cette intervention, les agents ont découvert une quantité de « frik » infestée de charançons, impropre

à la consommation. La marchandise a été immédiatement retirée du marché et détruite afin de protéger la santé des consommateurs. Outre cette saisie, les agents ont constaté plusieurs autres infractions commerciales, qui font actuellement l'objet d'une enquête approfondie. Les contrevenants ont été convoqués à se présenter devant les bureaux de l'inspection régionale du commerce El Hadjar pour finaliser les procédures légales en vigueur.

ANNABA / EL BOUNI

Poursuite de la lutte contre les constructions non autorisées

S.Y

Les autorités locales de la commune d'El Bouni ont mené une opération visant à stopper une construction illégale érigée sur une parcelle agricole. Cette intervention s'inscrit dans les efforts déployés pour lutter contre les constructions anarchiques et les empiètements sur les terres appartenant au domaine public et aux zones agricoles. L'opération a été conduite par le président de l'assemblée populaire communale (APC) d'El Bouni, accompagné du vice-président, Mohsen Blida, chargé de l'urbanisme et de la construction, Fergani Fayçal, ainsi que de la vice-présidente en charge de l'environnement et de l'hygiène, Leïla Ziani. Étaient également présents le chef du secteur de Sidi Salem, M. Sahi Akid, et le chef du secteur de Chaouli Belkacem-Lalaliq, M. Menaï Tarek, en plus des éléments de la sûreté urbaine et de la gendarmerie nationale. L'intervention s'est déroulée sur l'axe routier reliant Boukhamira à Sidi Salem et Chaouli Belkacem, où une construction illégale avait été entreprise sans autorisation préalable. Les autorités ont



procédé à l'arrêt immédiat des travaux et à la libération du terrain agricole concerné. Selon les responsables locaux, cette action s'inscrit dans une série d'opérations prévues pour freiner l'expansion des constructions illicites et préserver les terres agricoles menacées par ces pratiques. Les autorités ont rappelé que des contrôles rigoureux se poursuivront afin de garantir le respect des règles d'urbanisme et de préserver le patrimoine foncier public et agricole.

ANNABA :

Nettoyage des cimetières en prévision de la célébration de l'Aïd El-Fitr

S.Y

Une vaste campagne de nettoyage des cimetières a été lancée dans plusieurs secteurs de la commune d'El Bouni. Cette initiative a mobilisé d'importants moyens humains et matériels. L'opération s'est déroulée sous la supervision du chef de daïra d'El Bouni, Kouchit Abdelkrim, et du président de l'assemblée populaire communale par intérim, Mohsen Blida. Sur le terrain, plusieurs responsables ont suivi de près le déroulement de la campagne, notamment la vice-présidente chargée de l'environnement et du cadre de vie, Leïla Ziani, ainsi que le directeur du parc de matériel, Achour Ayada, et le chef du service de programmation et de maintenance, Mohamed Ben Abdallah. Les équipes mobilisées, composées d'agents des réseaux divers, des espaces verts et de l'entreprise Annaba, ont procédé à un nettoyage minutieux des cimetières. Les interventions ont permis d'éliminer les herbes sauvages, les broussailles et



les épines envahissant les tombes. Les débris issus de travaux de rénovation ont également été évacués, assurant ainsi un cadre plus propre et accueillant pour les visiteurs. La vice-présidence en charge de l'environnement et de la propreté a mis à disposition les ressources nécessaires pour garantir le succès de cette opération. Les autorités locales ont souligné que ces efforts s'inscrivent dans les préparatifs en vue de l'Aïd El-Fitr, période durant laquelle les familles se rendent traditionnellement dans les cimetières pour honorer la mémoire de leurs défunts.

ANNABA / SOCIÉTÉ

Autre facture salée avec le marché des arachides et des ustensiles à l'approche de l'Aïd

Imen.B

Après les vêtements, les regards des ménagères se tournent, pour cette dernière semaine du Ramadhan, vers l'autre pôle d'attraction, celui des magasins et des étals des produits entrant dans la composition des gâteaux de l'Aïd. Les magasins spécialisés dans la vente de ces produits arborent des couleurs. Les senteurs et effluves se dégagent de partout. Ainsi, les magasins des fruits secs du centre

ville d'Annaba, enregistrent une grande affluence des clientes pour acquérir ces produits, commercialisés dans des boîtes ou vendus en vrac. Ils proposent ainsi des variétés d'arachides, d'amandes et de noix, qui sont utilisées dans la préparation des gâteaux de l'Aïd, auxquelles s'ajoute la pistache qui connaît une forte demande ces dernières années, après la « prolifération » des gâteaux syriens et turcs à Annaba. Là aussi, l'on remarque

que les prix sont assez élevés. Mais tous ces produits trouveront paradoxalement preneurs, malgré les prix, même parmi ces gens qui se plaignent de la cherté de la vie et de leurs faibles revenus. Par ailleurs au moment où certaines mères de familles restent encore à cheval sur les traditions et s'attellent, à l'approche de l'Aïd, à la préparation des gâteaux traditionnels, des pâtisseries professionnels ont excellé dans la fabrication de différentes sortes

de gâteaux. Certaines familles préfèrent acheter les gâteaux, C'est dernières années, ce phénomène a pris de l'ampleur. Une situation qui trouve son origine dans l'évolution verticale de la condition socio-économique de la femme. La vente de gâteaux orientaux est un commerce d'un nouveau genre qui s'est installé pour offrir ses services. Annaba a vu, en l'espace d'une décennie, fleurir des magasins vantant tout un savoir-faire dans la préparation



de gâteaux aussi traditionnels que modernes

ANNABA / EDUCATION NATIONALE**Portes ouvertes dans les établissements scolaires pour renforcer la communication avec les parents**

Sihem.Ferdjallah

Dans le cadre du renforcement des liens entre les établissements éducatifs et les parents d'élèves, les écoles de la wilaya d'Annaba ont organisé, jeudi dernier, une journée "Portes ouvertes". Cet événement a constitué

une opportunité précieuse pour consolider le partenariat éducatif et promouvoir une culture de dialogue constructif entre les différents acteurs du système éducatif.

L'un des moments forts de cette journée a été la remise des bulletins scolaires du deuxième trimestre, permettant aux parents de suivre de près

l'évolution du parcours scolaire de leurs enfants et d'échanger avec les enseignants sur les moyens d'améliorer leur rendement académique.

À cette occasion, le secrétaire général de la direction de l'éducation s'est rendu dans plusieurs établissements scolaires pour assister à ces activités. Il a rencontré des

enseignants et salué leurs efforts considérables pour l'amélioration du niveau d'enseignement. Il les a également encouragés à redoubler d'efforts et à renforcer la collaboration en vue d'atteindre les objectifs éducatifs fixés et de garantir de meilleurs résultats aux prochains examens scolaires.

ANNABA**Lancement du grand concours de Ramadan 2025 sous le signe de la spiritualité et du talent**

Sihem.Ferdjallah

Sous la supervision de l'APC d'Annaba et en collaboration avec la Direction de la Culture, du Tourisme et des Sports, l'Association "Rouya Culturelle" organise la grande compétition de ramadhan 2025. L'événement, qui a débuté

les 20 et 21 mars, a vu la participation de nombreux jeunes talents en présence du vice-président chargé de la culture, du tourisme et des sports, ainsi que des cadres de la Direction de la Culture et du Tourisme. Les épreuves éliminatoires se déroulent au Forum de la Culture et des Arts

Ahmed Maâouche, tandis que la cérémonie de remise des prix est prévue pour le 25 Ramadan à la Bibliothèque centrale El-Moudjahid Hassan Drour.

Cette initiative vise à encourager les jeunes talents et à promouvoir les valeurs spirituelles et culturelles durant le mois sacré.

ANNABA / COMMERCE**Engouement sur le marché Rahma de Sidi Achour avant l'achèvement du mois sacré**

Imen.B

Le marché "Rahma" de Sidi Achour, situé sur la RN44 connaît une grande affluence durant la dernière semaine du mois de ramadhan. Les habitants de la wilaya se sont rués pour faire leurs emplettes à des prix jugés abordables, comparés à ceux des autres marchés. Les annabis font le plein avant la fermeture de ce dernier, mais la hantise des pénuries et de la flambée des prix notamment à l'approche du jour de l'Aid. Les

marchés de la « Rahma » sont venus, ainsi, à la rescousse des ménages à faibles ou à moyens revenus. Ces espaces qui, selon de nombreux consommateurs interrogés, méritent d'être maintenus pour le restant de l'année, offrent divers produits de consommation à des prix compétitifs. Ce sont des dizaines de stands qui proposent leur articles dans ce marché, vendeurs de produits de base (huile, sucre, lait), ceux de fruits et légumes, voire même les bouchers et les vendeurs de poulet et autres

viandes blanches vont œuvrer pour le bon déroulement de cette période qui approche à grand pat. A noter que ces marchés ont pour ambition de rapprocher les entreprises nationales du consommateur, afin d'améliorer le pouvoir d'achat du citoyen. Alors que les ménages sont préoccupés par la disponibilité et le prix des produits alimentaires durant la période du Ramadhan, la direction de commerce s'attelle à mettre en pratique ce qui est devenu dans notre pays une tradition du fait qu'il n'y a



pas encore d'amélioration du niveau de vie de la population, le plan de solidarité en direction des familles démunies on

leur offrant des prix vraiment accessibles pour qu'ils puissent faire leurs emplettes sans pression.

ANNABA / SINISTRES**Hausse préoccupante du nombre d'accidents de la route durant le mois de ramadhan**

Imen.B

Depuis le début du mois de ramadhan les accidents de la route ne cessent d'augmenter et le facteur humain demeure la cause principale de ces accidents, outre l'état des routes et des véhicules et l'environnement. En matière de prévention des accidents

de la route, plusieurs actions de sensibilisation ont été organisées au profit des usagers de la route pour éviter l'excès de vitesse. La principale cause de ces accidents, selon notre même source, reste le défaut de maîtrise des véhicules, l'inadvertance des piétons et des conducteurs, l'excès de vitesse ou encore le non-

respect de la priorité. S'y ajoute souvent l'état des véhicules d'où la pertinence des contrôles «obligatoires» des véhicules mis en place par les autorités depuis quelques années déjà. C'est évidemment le comportement des conducteurs et le manque de civisme observé tant chez le conducteur que le piéton, qui provoquent le

plus d'accidents.

Les accidents de la circulation constituent une problématique sociale, et une incidence sur l'économie entravant le développement du pays. C'est une guerre sur les routes qui fait des milliers de tués et blessés par an. Rien ne semble arrêter ce fléau malgré les multiples campagnes de



sensibilisation et la sévérité des amendes infligées aux usagers de la route.

L'aéroport de Londres-Heathrow, fermé vendredi matin à la suite d'un incendie, est de nouveau « pleinement opérationnel »

Des avions ont commencé à atterrir vendredi soir autour de 19 heures après qu'un incendie a entraîné, dans la nuit de jeudi à vendredi, la fermeture de l'aéroport londonien, le plus grand d'Europe, selon le monde.fr. Après une journée chaotique, l'aéroport londonien d'Heathrow, qui a été fermé une bonne partie de vendredi en raison d'une panne d'électricité causée par un incendie, est « ouvert et pleinement opérationnel », a annoncé un porte-parole samedi 22 mars au matin. Les passagers ont été appelés à « vérifier » auprès de leur compagnie aérienne les informations concernant leur vol. La fermeture de cet aéroport, l'un des plus fréquentés au monde, a engendré des perturbations dans

le trafic aérien mondial.

Des avions avaient commencé à atterrir vendredi soir autour de 19 heures (20 heures, heure de Paris). L'aéroport avait dit plus tôt qu'il s'agissait « de vols de rapatriement » pour « les passagers qui ont été déroutés vers d'autres aéroports européens ». British Airways avait reçu l'autorisation de faire décoller huit vols long-courriers à partir de 19 heures, à destination de Singapour et de l'Afrique du Sud notamment. Les restrictions sur les vols de nuit avaient également été temporairement levées afin de décongestionner l'aéroport d'Heathrow.

Le directeur de l'aéroport, Thomas Woldbye, a appelé vendredi les passagers à venir « normalement » à l'aéroport

à partir de samedi. Il a présenté ses excuses « aux nombreuses personnes dont les déplacements ont été perturbés ». « Nous sommes vraiment désolés pour tous les désagréments », a-t-il dit, rappelant que cet incident « majeur » était « sans précédent ». Le directeur de la compagnie, Sean Doyle, a cependant prévenu d'un « impact énorme (...) dans les prochains jours » pour les passagers. Plus de 100 000 clients de British Airways ont été affectés par la fermeture de l'aéroport.

Heathrow, l'un des aéroports les plus fréquentés du monde, qui dessert 80 pays, a été fermé après une panne d'électricité provoquée par un incendie dans la nuit de jeudi à vendredi dans le poste de transformation électrique de

Hayes, dans la banlieue ouest de Londres, qui dessert l'aéroport. L'incendie a été maîtrisé vendredi matin. Quelque 1 350 avions devaient initialement y atterrir ou en décoller vendredi, avec une capacité d'environ 290 000 passagers, et cette fermeture a entraîné des perturbations en chaîne dans le trafic aérien mondial, avec de nombreux vols supprimés ou reroutés.

Pas « de signe d'acte intentionnel »

« Il ne fait aucun doute que des questions se posent sur la façon dont [cet incident] s'est produit et sur les mesures à prendre pour éviter que les perturbations d'ampleur que nous avons constatées ne se reproduisent », a déclaré un porte-parole du premier ministre, Keir Starmer,

précisant qu'une réunion interministérielle s'est tenue vendredi matin.

L'unité antiterroriste de la police londonienne a été saisie de l'enquête, a annoncé la Metropolitan Police à la mi-journée. « Etant donné la localisation de la sous-station [électrique] et les conséquences que cet incident a eues sur une infrastructure nationale essentielle, le commandement antiterroriste de la Met mène désormais l'enquête », explique un communiqué. Mais elle affirme n'avoir pas constaté à ce stade « de signe d'acte intentionnel ». L'incendie qui a provoqué la fermeture d'Heathrow « ne semble pas suspect », ont abondé les pompiers dans la soirée.

A l'Assemblée nationale, LR passe du « soutien exigeant » à la critique plus directe de François Bayrou

Patron des députés Les Républicains, Laurent Wauquiez refuse d'être « la caution de l'immobilisme » d'un premier ministre accusé de ne pas avoir tenu ses promesses en matière d'immigration. Un changement de ton calculé en pleine campagne pour la présidence du parti. Mais, à droite, c'est aussi le style Bayrou qui étonne, selon le monde.fr. Pour la droite, François Bayrou présente plusieurs défauts comme premier ministre. Le dernier en date est d'avoir profité de la chute, fin 2024, de Michel Barnier – chef de gouvernement

issu du parti Les Républicains (LR) – dont plusieurs députés entretiennent la nostalgie. D'autres n'ont jamais digéré l'appel du centriste à voter pour le socialiste François Hollande contre Nicolas Sarkozy au second tour de la présidentielle de 2012. Les plus antimacronistes ruminent, eux, son rôle essentiel dans l'ascension d'Emmanuel Macron vers l'Élysée en 2017. « Comme on n'avait pas d'attente, on ne peut pas vraiment être déçu », résume, philosophe, Vincent Jeanbrun, porte-parole du groupe la Droite républicaine (DR) à l'Assemblée nationale ; le

député du Val-de-Marne accorde un talent au Palois : « Il ne fait pas grand-chose mais réussit à ne fâcher personne. »

Fâché ou pas, Laurent Wauquiez a durci le ton cette semaine. Mardi 18 mars, le président des députés LR a interpellé le premier ministre lors de la séance des questions au gouvernement. La sienne était construite sous la forme d'un bref réquisitoire en inaction. « Nous avons reçu le programme législatif de votre gouvernement pour le semestre à venir, et il n'y a rien », a attaqué l'élue de la Haute-Loire. Seconde lame le lendemain sur la chaîne Cnews



: « Je ne veux pas que la droite soit au gouvernement pour être la caution de l'immobilisme du premier ministre. »

Guadeloupe

Le CHU confronté à une panne informatique entravant son fonctionnement

L'interruption est liée à un problème d'origine technique ». Les consultations, hospitalisations et examens non urgents vont être reprogrammés, selon le monde.fr.

Le centre hospitalier universitaire (CHU) de Guadeloupe a fait face, vendredi 21 mars, à « une panne informatique majeure » sans lien avec une cyberattaque, a annoncé l'établissement de santé dans un communiqué, rapportant un problème d'origine technique » qui empêche



son bon fonctionnement.

La panne, « liée à la défaillance d'une baie de stockage des applicatifs et des données » survenue dans la matinée, « affecte les serveurs ayant une incidence sur les unités de soin, les rendus d'examen et le bureau des entrées », selon le document, précisant que des « procédures dégradées sont mises en place pour assurer la prise en charge des patients ».

Un retour à la normale prévu « dans les prochains jours »

Le CHU a fait savoir, dans la

soirée, que « les consultations, hospitalisations et examens non urgents [seraient] reprogrammés » et a appelé « les usagers à faire preuve de prudence en limitant leur recours au service des urgences aux situations critiques ».

Trois cellules de crise se sont réunies dans la journée pour assurer le maintien du service a, par ailleurs, ajouté la direction du CHU, qui prévoit un « retour à la normale (...) dans les prochains jours ».

Macron annonce un sommet le 27 mars à Paris avec Zelensky et des alliés de Kiev

Emmanuel Macron a annoncé jeudi la tenue d'un nouveau sommet le 27 mars à Paris avec le président ukrainien Volodymyr Zelensky et des alliés de l'Ukraine, pour "finaliser" notamment le "soutien à court terme à l'armée ukrainienne". "Nous tiendrons jeudi prochain un sommet de la coalition des volontaires", les pays prêts à contribuer d'une manière ou d'une autre aux "garanties de sécurité" pour l'Ukraine dans le cadre d'un éventuel accord de paix, a déclaré le président français à l'issue d'un conseil de l'Union européenne à Bruxelles. "L'objectif pour moi jeudi,

c'est d'abord qu'il y ait un engagement réitéré et explicite et peut-être un peu spécifié sur les soutiens de court terme à l'Ukraine", a-t-il affirmé. Ce nouveau sommet, qui fait suite à plusieurs réunions à Paris et Londres depuis début mars, interviendra après des pourparlers conduits par les Etats-Unis avec la Russie et l'Ukraine en vue d'assurer une trêve limitée, prévus lundi en Arabie saoudite.

Emmanuel Macron et le Premier ministre britannique Keir Starmer tentent de mettre en place cette coalition de pays soutenant l'Ukraine depuis que le président américain Donald Trump a ouvert des discussions directes avec la

Russie le mois dernier dans le but de mettre fin à trois ans de guerre.

"On a fait un gros travail avec les Britanniques sur les conditions d'encadrer le cessez-le-feu et donc là je pense que ça va être l'occasion d'en discuter et de le préciser", a déclaré le président français. "L'objectif ensuite est de préciser les différents niveaux de soutiens à l'Ukraine après la paix, celui à une armée ukrainienne et celui éventuellement de déploiement", a-t-il ajouté. Selon Emmanuel Macron, "la réponse partielle, très décevante de la Russie" à la proposition américano-ukrainienne de trêve générale



d'un mois "dit quelque chose que nous dénonçons depuis plusieurs mois, c'est que la Russie n'a pas sincèrement envie de cette paix à ce stade". Qu'est-ce qui peut infléchir la position du président russe Vladimir Poutine?

"Demandez lui! Je ne suis pas dans sa tête. En un sens heureusement", a ironisé le président français. "Mais je pense que nous d'abord, ce qu'il faut faire, c'est montrer notre engagement (...) derrière les Ukrainiens", a-t-il ajouté.

En Syrie, la population s'agace après les récents affrontements avec le Hezbollah à la frontière



Le lundi 17 mars, les autorités libanaises ont annoncé la mort de sept personnes et plus de cinquante blessés dans les affrontements à la frontière avec la Syrie. Des heurts à la suite de la mort de trois soldats

syriens dans une localité de l'est du Liban. Les nouvelles autorités de Damas ont accusé le Hezbollah, ancien allié du président déchu Bachar el-Assad, d'avoir enlevé ces trois soldats et de les avoir tués, ce que le

mouvement libanais pro-iranien a « formellement nié ». Ces tensions frontalières font réagir à Damas.

Après des affrontements armés, allant jusqu'aux échanges de tirs entre l'armée syrienne d'un côté et les combattants du Hezbollah ainsi que l'armée libanaise de l'autre, de nombreux Syriens, dont Samer Barbar, se sont interrogés sur la rapidité de la réaction militaire syrienne face à la mort de trois de ses soldats. Et ce, alors que la Syrie garde le silence face aux violations israéliennes quotidiennes de sa souveraineté.

« Nous n'avons pas vu

l'armée syrienne rassembler ses troupes pour contrer Israël à Qouneitra et Deraa, raconte Samer Barbar. Est-ce qu'on ne se soutient pas entre nous, les arabes ? Chaque jour, les avions israéliens survolent l'espace aérien syrien, mais nous n'avons jamais vu l'armée syrienne tirer une seule balle sur eux. Pourquoi attaquent-ils maintenant le Liban ? »

Le Hezbollah, partenaire clé du régime d'Assad

Cependant, certains, comme Anwar Saadé, estiment qu'il existe une justification pour cette action militaire, arguant que le Hezbollah a été un partenaire clé du

régime de Bachar al-Assad dans les meurtres de Syriens pendant les 14 dernières années : « Tout d'abord, Israël a respecté depuis 2014 jusqu'en 2018 le droit de son voisin dans ses relations avec l'État syrien. Ils n'ont jamais tué de Syriens, alors que la situation a été tout autre avec le Liban, notamment avec le Hezbollah. Ce dernier a été un partenaire des Assad dans le massacre du peuple syrien. »

La Syrie et le Liban partagent une frontière de plus de 370 kilomètres, où des unités du Hezbollah sont stationnées dans plusieurs villages et zones résidentielles.

SOUDAN :

L'ONU «s'inquiète» de la mort de dizaines de civils tués à Khartoum par des bombardements

Le Haut-Commissariat de l'ONU aux droits de l'homme s'est "inquiété" jeudi de la mort de dizaines de civils notamment à Khartoum sous les bombardements des belligérants, armée et paramilitaires, qui se livrent une guerre sanglante depuis presque deux ans.

"Des dizaines de civils, y compris des volontaires humanitaires locaux, ont été tués par des bombardements d'artillerie et des frappes aériennes des

Forces armées soudanaises et des Forces de soutien rapide dans l'est de Khartoum et le nord d'Omdurman depuis le 12 mars", rapporte le porte-parole du Haut-Commissariat, Seif Magango, dans un communiqué. Il appelle les deux parties "à prendre des mesures concrètes pour assurer la protection effective des civils et mettre fin à l'absence continue de loi et à l'impunité".

Les combats font rage dans la capitale soudanaise, dont

l'armée tente de reprendre le contrôle face aux paramilitaires des Forces de soutien rapide (FSR).

Depuis avril 2023, les deux parties se livrent une guerre féroce qui a précipité le Soudan dans l'une des plus graves crises humanitaires au monde et fait des dizaines de milliers de morts.

"Des rapports crédibles indiquent que les FSR et des milices alliées ont fait des descentes dans des maisons de

l'est de Khartoum, procédant à des exécutions sommaires et à des détentions arbitraires, et pillant des vivres et des fournitures médicales des cuisines communautaires et des cliniques médicales", souligne M. Magango.

Il indique que le Haut-Commissariat a aussi "reçu des allégations préoccupantes de violences sexuelles dans le quartier d'Al Giraif Gharb", selon M. Magango.

L'ONU et des ONG ont dénoncé

régulièrement le recours au viol comme arme de guerre. Une pratique très répandue.

"Les SAF et les combattants affiliés auraient également participé au pillage et à d'autres activités criminelles dans les zones qu'ils contrôlent dans Nord-Khartoum (Bahri) et dans Nil-Est", indique le porte-parole, qui précise que dans ce dernier secteur, "des arrestations arbitraires massives se poursuivent".

Décès de l'ancien joueur de l'Equipe nationale Djamel Menad

L'ancien attaquant de la JS Kabylie et de l'Equipe nationale de football, Djamel Menad, est décédé samedi à l'âge de 64 ans, a-t-on appris de ses proches.

Djamel Menad restera dans les mémoires comme un des joueurs les plus talentueux de sa génération. Il a marqué l'histoire du football algérien par son engagement, son abnégation et ses performances remarquables sur le terrain.

Son parcours a inspiré de nombreux jeunes joueurs et a laissé une empreinte indélébile dans le cœur des Algériens.



Algérie, OM : Amine Gouiri, c'est la folie



Brillant depuis son arrivée à l'Olympique de Marseille, Amine Gouiri a confirmé son rendement impressionnant, ce vendredi, avec l'Algérie. Buteur et passeur face au Botswana lors des qualifications à la Coupe du monde 2026, l'attaquant de 25 ans est sur un petit nuage.

Amine Gouiri est inarrêtable. Recruté par l'Olympique de Marseille lors du dernier mercato hivernal, l'ancien buteur du Stade Rennais n'a pas tardé à

enflammer l'Orange Vélodrome. Fort de 4 buts et 3 passes décisives sous le maillot olympien, le droitier d'1m81 s'est rapidement imposé comme le leader d'attaque du collectif de Roberto De Zerbi. «Gouiri doit travailler sur son estime de soi. Lui n'est pas entièrement conscient de sa force et ses qualités. J'essaie de m'en occuper. Il faut qu'il pense comme un numéro 9 parce qu'il en a les facultés. Il me rappelle de grands numéros 9 du passé. Il a tout, vraiment, pour pouvoir

être un des plus grands avants-centres d'Europe. Il me rappelle Gonzalo Higuain dans sa façon de se déplacer. La façon dont il fait jouer l'équipe... maintenant il doit se spécialiser face au but», avait d'ailleurs déclaré le technicien italien à son sujet. «J'avais l'habitude d'avoir des vestiaires cosmopolites avec des jeunes, des anciens, des très jeunes, des joueurs sud-américains, des Européens, ça ne me change pas, et on est comme une famille ici. Ca se ressent sur

le terrain», ajoutait de son côté le principal concerné, au média local Maritima, pour justifier son départ canon dans le sud de la France. Parfaitement intégré à l'OM et décisif, l'international algérien (13 sélections, 6 buts) abordait donc logiquement cette trêve internationale avec le plein de confiance. Appelé par Vladimir Petkovic, l'ancien Lyonnais a d'ailleurs confirmé sa forme étincelante en ajoutant un but et une passe décisive, vendredi, contre le Botswana (3-1), dans le cadre des éliminatoires pour la Coupe du monde 2026. L'attaquant de l'OM a d'abord profité d'un centre précis d'Hicham Boudaoui et une bourde du portier adverse pour planter son 6e but en 13 sélections (44e).

Gouiri est toujours aussi bouillant !

Au retour des vestiaires, le natif de Bourgoin-Jallieu était une nouvelle fois décisif en servant Mohammed Amoura pour le but du break (52e). Bousculés par le Botswana et confrontés à un contexte difficile avec les fortes chaleurs en plein ramadan et un terrain compliqué, les Fennecs s'imposaient finalement 3 buts à 1 grâce au doublé d'Amoura, bien servi par Youcef Belaïli, de retour en sélection. Une victoire précieuse permettant à l'Algérie de reprendre la première place du groupe G avec 12 unités, à égalité avec le Mozambique. Présent en conférence de presse après la rencontre, Vladimir Petkovic saluait logiquement la performance des siens, qui plus est au regard des conditions extrêmes. «La rencontre s'est déroulée dans des conditions très compliquées. Même les joueurs du Botswana, pourtant habitués, ont énormément souffert et n'ont pu terminer les quatre-vingt-dix minutes qu'avec difficulté», notait d'abord le sélectionneur suisse.

Et d'ajouter : « c'était très éprouvant. C'est pour cela

que le mérite revient à nos joueurs, qui ont su s'adapter intelligemment à ces conditions tout en livrant un match complet avec peu d'erreurs ». Face aux journalistes, le technicien de 61 ans est, par ailleurs, revenu sur ses choix tactiques et notamment le repositionnement d'Amine Gouiri sur le côté gauche - laissant la pointe de l'attaque à Amoura - au retour des vestiaires. «En seconde période, la rencontre était différente sur le plan tactique. Il nous était plus facile de faire la différence. Marquer en premier a été très important et les changements que nous avons effectués nous ont permis de l'emporter. Mais à cause du jeûne et de la forte chaleur, ce n'était vraiment pas facile. Le plus gros problème, c'est que le match a été programmé à un horaire inadéquat vu la température élevée. Cela nuit à la santé des joueurs». «Cette chaleur et l'état de la pelouse ont affecté les deux équipes. Maintenant, nous devons bien récupérer pour être prêts à 100 % pour le prochain match», concluait finalement l'ancien entraîneur des Girondins de Bordeaux. Élu meilleur joueur du mois de février en Ligue 1, Amine Gouiri a lui, quoi qu'il en soit, confirmé sa très belle forme du moment. Une période faste qui ne saurait être dissociée de son repositionnement. À l'OM, RDZ l'a, en effet, placé dans l'axe, en véritable numéro 9, alors qu'à Rennes, et à Nice précédemment, le joueur formé à l'OL avait tendance à occuper un rôle d'ailier gauche contre-nature qui bridait forcément les qualités de joueur axial. Libéré, Amine Gouiri enchaîne désormais les prestations de haute volée et sera forcément encore très attendu, mardi soir à Tizi Ouzou (22 heures), pour le choc du groupe G face au Mozambique où les Fennecs - en cas de victoire - pourraient prendre une très belle option sur la qualification.

Ligue des Nations : Luka Modric, l'incredible maestro de la Croatie

Une nouvelle fois impressionnant lors du quart de finale aller de la Ligue des Nations, Luka Modric restera le danger numéro 1 pour l'équipe de France, condamnée à l'exploit, dimanche soir, après sa défaite (0-2) en Croatie.

«Modric, comme Maldini, est un exemple de professionnalisme et de gestion du corps. Ils ont tous deux su prolonger leur carrière grâce à une hygiène de vie irréprochable». Voici ce que déclarait dernièrement Carlo Ancelotti, interrogé sur la longévité exceptionnelle de Luka Modric, son meneur de jeu au Real Madrid. Et comment donner tort au Mister après la nouvelle masterclass réalisée par l'international croate (185 sélections, 27 buts) face aux Bleus, mercredi soir, lors du quart de finale aller de la Ligue des Nations (2-0). Aligné aux côtés de Mateo Kovacic dans le double pivot des Vatreni, le

natif de Zadar a, en effet, une nouvelle fois prouvé que ses 39 printemps n'avaient rien entamé sa condition physique et sa science du jeu.

Très actif dans le cœur du jeu, le Ballon d'Or 2018 n'a cessé de régaler par sa qualité technique. «Tout le monde l'a vu. Pour être honnête, si on parle de milieu, la Croatie fait attention à ce secteur de jeu. Avec Kovacic et Modric, nous avons l'un des meilleurs milieux d'Europe. En plus, Luka (Modric) est un futur coach. Il est très tactique, il adore apprendre, être impliqué dans les décisions tactiques. Luka n'était pas qu'un joueur dans ce match, c'était aussi un coach. C'est pour ça qu'on pense que notre milieu a été meilleur que celui de la France», nous a d'ailleurs confié Izak Ante Susic, journaliste à Germanijak. Impliqué dans la construction de presque chaque attaque croate, Modric a, en effet, largement contribué à la



solidité défensive de son équipe, avec six ballons récupérés et cinq interceptions.

Modric est inusable

Un impact défensif impressionnant que le capitaine a d'ailleurs répété au retour des vestiaires alors que les locaux étaient davantage acculés devant leur but. Grand artisan de la victoire des siens, le droitier d'1m72, crédité d'un 7,5 par la rédaction FM, confirme ainsi qu'il reste, à bientôt 40 ans (il les aura le 9 septembre), un joueur indéboulonnable du dispositif de Zlatko Dalic. Après un Euro 2024 moyen, conclu dès le premier tour malgré un unique but marqué contre l'Italie (1-1), l'ancien joueur de Tottenham a, en effet, conservé son rôle

de leader en sélection. Depuis l'ouverture de la nouvelle édition de la Ligue des Nations, le Madrilène a ainsi participé aux sept matches de la Croatie (pour une réalisation face à la Pologne) en qualité de titulaire et de capitaine.

Mieux, il a joué jusqu'au coup de sifflet final à cinq reprises hormis lors des deux confrontations contre le Portugal où il est sorti à chaque fois lors du dernier quart d'heure. Essentiel dans l'entrejeu et dernier survivant (avec Ivan Perisic) du Mondial en Russie - Mario Mandzukic, Ivan Rakitic ou encore Dejan Lovren ayant déjà mis fin à leur carrière internationale depuis plusieurs années - Modric demeure finalement irremplaçable. Un rendement peu étonnant au regard des performances réalisées par le principal concerné sous le maillot du Real Madrid depuis le début de la saison. En fin de contrat en juin

prochain avec les Merengues, celui qui a bien l'intention de poursuivre l'aventure dans la capitale espagnole continue, à ce titre, de régaler les amoureux du Santiago Bernabeu.

Depuis le mois d'août, Modric a ainsi déjà disputé 44 matches (dont 20 en qualité de titulaire) pour 4 buts et 7 passes décisives toutes compétitions confondues. «Il doit continuer aussi longtemps qu'il le souhaite. C'est un cadeau pour le football. Tout ce qu'il réalise, il le fait vraiment bien. Le Real Madrid est chanceux d'avoir une légende comme lui», notait d'ailleurs Carlo Ancelotti, forcément conquis par de telles sorties. En attendant de retrouver la Casa Blanca, l'infatigable briscard des Vatreni va, de son côté, tenter de porter les siens vers le Final Four de la Ligue des Nations, organisé en juin prochain. Les Bleus, dépassés au match aller, savent à quoi s'en tenir.

Le FC Barcelone a ciblé 4 stars pour concurrencer Raphinha

Si Raphinha marche sur l'eau en cette saison 2024-2025, le FC Barcelone a bien l'intention de renforcer l'aile gauche de son attaque. Selon la presse espagnole, la direction catalane a d'ailleurs d'ores et déjà ciblé 4 noms pour le prochain mercato estival...

Leaders de Liga avec 60 unités et qualifiés pour les quarts de finale de la Ligue des Champions où ils retrouveront le Borussia Dortmund, les Blaugranas réalisent, jusqu'à présent, une saison plus que convaincante. Bien décidé à tout rafler, le Barça prépare dans le même temps l'avenir. Dans cette optique, Mundo Deportivo affirme, ce samedi, que les hautes sphères



catalanes souhaitent renforcer un poste en particulier : l'aile gauche de l'attaque.

En effet, malgré le rendement impressionnant de Raphinha depuis le début de la saison (27 buts et 20 passes décisives en 42 matches toutes compétitions confondues), les Culers aimeraient enrôler un autre profil capable d'enflammer le couloir gauche et d'amener du

danger face à des blocs bas. Si ce souhait dépendra évidemment des finances du club, le board barcelonais n'a de son côté pas attendu pour dresser une short-list. Et quelle short-list... Ainsi, le premier nom figurant dans ce casting de stars n'est autre que Luis Díaz.

Rafael Leao et Nico Williams toujours visés, Lookman convoité

Sous contrat jusqu'en juin 2027 avec Liverpool, le Colombien de 28 ans plaît particulièrement à Deco, qui apprécie sa puissance, son expérience et sa capacité de débordement. Un dossier malgré tout complexe au regard de la valeur marchande du joueur des Reds, actuellement

estimé à 85 millions d'euros. Outre le natif de Barrancas, le Barça suit également de près un certain Rafael Leao. Lié à l'AC Milan jusqu'en juin 2028, l'international portugais (38 sélections, 5 buts) semble arriver en fin de cycle dans son club et les Culers espèrent en profiter.

Déjà intéressé par le profil de l'ancien Lillois l'été dernier, le Barça pourrait donc revenir à la charge dans les mois à venir. Au même titre qu'un certain Nico Williams. Si le champion d'Europe espagnol, aujourd'hui sous les couleurs de l'Athletic Bilbao avait repoussé les avances catalanes en juillet dernier, il reste dans l'orbite des Barcelonais et Jorge Mendes

parle toujours de lui à Laporta. Enfin, pour compléter ce casting XXL, Ademola Lookman est lui aussi cité parmi les possibles candidats au poste.

Sur le départ du côté de l'Atalanta Bergame, l'international nigérian (23 sélections, 6 buts) n'est pas forcément la priorité numéro 1 des Culers mais sa situation contractuelle (il lui reste un an de contrat avec le club italien) pourrait pousser les dirigeants catalans à passer à l'action. S'il est actuellement estimé à 55 millions d'euros, un chèque de 30M€ pourrait satisfaire la Dea. Une chose est sûre, le Barça s'active en coulisses et a déjà fixé sa priorité pour le mercato estival...

Thomas Tuchel s'en prend déjà à deux stars de l'Angleterre

Malgré la victoire de l'Angleterre contre l'Albanie (2-0) pour sa première comme sélectionneur, Thomas Tuchel n'était pas très satisfait du contenu. Il en veut surtout à deux stars de la sélection.

«La prochaine fois, nous serons meilleurs, j'en suis sûr.» L'Angleterre n'a pas failli hier pour les débuts de Thomas Tuchel comme sélectionneur. Le double vice-champion d'Europe en titre n'a pas eu besoin de forcer son talent pour venir à bout de l'Albanie (2-0) hier soir pour lancer ses éliminatoires à la Coupe du Monde 2026. Le jeune Lewis-Skelly n'aura eu besoin que de 19 minutes pour ouvrir son compteur en équipe nationale, alors qu'Harry Kane (77e minute) a inscrit son 70e but à l'occasion de sa 104e sélection.

Avec cette victoire 2-0 à domicile, les Three Lions lancent leur campagne dans la sérénité. «Nous avons réussi à obtenir notre première victoire, notre premier clean-sheet, et j'espère que cela nous donnera confiance pour nous améliorer rapidement, pour avoir confiance en notre style et pour aller de l'avant», résumait Tuchel en conférence de presse, mais tout pas n'a pas été parfait non plus, loin de là. «Nous n'avons pas été disciplinés dans notre structure et nous avons un peu trop privilégié les solutions individuelles.»

Tuchel n'a pas aimé les performances de Foden et Rashford

Deux joueurs ont particulièrement déçu le sélectionneur allemand : Phil Foden et Marcus Rashford, les deux joueurs évoluant sur les côtés dans ce 4-2-3-1. «Nous



espérons plus d'impact à ces postes. Nous voulions moins de passes et plus de dribbles, des courses plus agressives vers la surface. C'est ce qui a manqué, déplorait Tuchel après la rencontre, poursuivant son explication. Toutes les occasions sont venues de petites courses de derrière et entre les lignes.

C'est ce qui manquait, ils (Foden et Rashford) n'ont pas été aussi décisifs qu'ils auraient pu l'être.» Roy Keane non plus n'a pas été impressionné par le Cityzen. «Je pense qu'il manque de confiance. Il est clairement en retard. Sa forme en club n'est pas excellente, mais nous savons qu'il a cette qualité.» Foden est un

pilier de l'équipe nationale, cette mauvaise performance tombe surtout mal pour Rashford. Après un an d'absence en sélection, il avait là une belle occasion de se montrer à la hauteur, alors qu'il reprend du poil de la bête en prêt à Aston Villa. Ce fut un échec et il risque de le payer face à la Lettonie lundi prochain.



LG annonce de nouveaux PC «Gram»

Ultra légers et propulsés par Lunar Lake... mais pas que

LG n'attend pas. À une semaine du CES 2025, le géant coréen dégage déjà sa nouvelle gamme de PC portables «Gram». Une nouvelle fois, la légèreté est brandie en étendard, et les processeurs Intel sont privilégiés. Cette année, la gamme passe néanmoins aux puces Intel Arrow Lake ou Lunar Lake, en fonction des besoins et des références.

Fins, (très) légers et plus puissants : LG renouvelle sa gamme de PC portables «Gram», qui a principalement bâti sa réputation sur la légèreté de ses châssis.

En amont du CES 2025, la firme rafraîchit donc son offre sur ce terrain en introduisant de nouveaux modèles Gram Pro équipés de deux types de puces Intel différentes : Lunar Lake «V», pour les moutures misant principalement sur la mobilité, ou Arrow Lake «H», pour celles pensées avant tout pour les performances.

Trois modèles dévoilés, rattachés à la gamme Gram Pro...

Le modèle star chez LG en ce tout début d'année 2025 n'est autre que le Gram Pro 17. Ce dernier a pour particularité de combiner un Intel Arrow Lake-H (Core Ultra 5 ou Ultra 7) à une carte graphique GeForce RTX 4050 de NVIDIA... le tout dans un châssis de tout juste 1 479 grammes pour 1,58 centimètre seulement. Ces spécifications en font effectivement l'un des modèles les plus fins et légers de sa catégorie. L'engin embarque également un écran LCD IPS QHD+ de 17 pouces montant à 144 Hz et une batterie de 90 Wh.

Un peu plus modeste sur le plan des performances, le LG Gram Pro 16 vise encore plus la légèreté et la finesse que son grand frère, avec cette fois 1 239 grammes pour 1,28 centimètre d'épaisseur. On retrouve ici aussi un écran LCD IPS QHD+ à 144 Hz, mais cette fois en 16 pouces,



tandis que la partie CPU va du Core Ultra 5 au Core Ultra 9 (vraisemblablement Lunar Lake V dans le cas présent, même si LG ne le précise pas dans son communiqué). L'ensemble est animé par une batterie de 77 Wh. Le dernier modèle Gram Pro annoncé par LG est une mouture 2-en-1 de 16 pouces également. Cette variante reste de gabarit équivalent, mais pèse légèrement plus lourd (1,29 centimètre d'épaisseur pour 1 399

grammes) à cause du système de dissipation embarqué : le même que sur le Gram Pro 17, pour garder au frais une puce Intel Arrow Lake-H là aussi, alimenté par une batterie de 77 Wh, mais sans carte graphique dédiée. Ce modèle est en revanche le seul à nous laisser le choix des armes côté écran, avec une dalle OLED 2,8K et 120 Hz, ou un panneau LCD IPS QHD+ et 144 Hz.

En Bref...

Le casque Vision Pro d'Apple n'a pas vraiment brillé depuis sa sortie. Résultat, sa production pourrait déjà avoir été arrêtée !

C'était un événement très attendu. En février dernier, Apple commercialisait son tout premier casque dit de réalité mixte : le Vision Pro. Un casque qui était le tout premier produit inédit de l'ère Tim Cook, mais qui n'a malheureusement pas vraiment trouvé son public. En cause notamment, le manque de fonctionnalités, mais surtout son prix, il faut le dire, franchement prohibitif. Apple a donc au final dû mettre le holà !

Apple aurait mis fin à la production de l'Apple Vision Pro

La production de l'Apple Vision Pro n'aura pas débordé les fournisseurs d'Apple en 2024. MacRumors nous rappelle ainsi un renseignement de The Information, en date d'octobre. À l'époque, on apprenait qu'Apple avait décidé de réduire de moitié la production de ce casque.

Son sous-traitant chinois Luxshare aurait ainsi fait passer sa production à 1000 unités assemblées par jour. Mais même avant ça, il semble qu'Apple avait décidé de réduire la voilure dès l'été dernier. Et à la fin du mois de décembre, la firme de Cupertino aurait tout simplement arrêté totalement la production.

Apple aurait déjà de quoi répondre à la demande de l'ensemble de l'année 2025

En effet, l'entreprise américaine aurait accumulé assez de stock pour pouvoir répondre à une demande sur l'ensemble de l'année 2025, demande potentielles comprise entre 500 et 600 000 unités.

Si la production est arrêtée, les lignes ne seront elles pas totalement démantelées, Apple se mettant aussi en position de relancer la fabrication si jamais la demande pour le Vision Pro repartait à la hausse. Mais l'entreprise a déjà les yeux vers la génération suivante.

Car le successeur de ce casque, l'Apple Vision Pro 2, pourrait être lancé lors du printemps 2026. L'argument principal de cet appareil serait d'être mis en vente à un tarif moins élevé que la première génération, ce qui devrait permettre d'attirer plus de clients potentiels.

Les ports USB de nos ordinateurs

Pourquoi ils sont une menace pour notre cybersécurité

La sécurisation des ports USB de nos machines sera un enjeu critique pour la cybersécurité en 2025, en particulier avec la multiplication des attaques par malware et les risques d'exfiltration de données confidentielles via ces interfaces.

C'est dans une analyse publiée le 1er janvier 2025 sur LinkedIn que l'expert en cybersécurité John Ehlen a souligné l'importance cruciale de la gestion des ports USB en entreprise. Car si ces interfaces facilitent les échanges de fichiers au quotidien, à la maison ou au bureau, elles sont également une menace sérieuse pour la sécurité des données sensibles. Pour éviter toute mauvaise surprise, il est peut-être plus prudent d'adopter une approche préventive rigoureuse.

Les ports USB, une porte dérobée vers vos données sensibles

La menace est plus sérieuse qu'il n'y paraît. Les ports USB, présents sur pratiquement tous les ordinateurs, peuvent être assimilés à une vulnérabilité



majeure pour les systèmes d'information.

Les attaques via autorun (la fonctionnalité qui permet à un programme de détecter automatiquement quand un périphérique, comme une clé USB, est connecté à un ordinateur), ou fichiers malveillants, comme l'a démontré le tristement célèbre Stuxnet, ne sont que la partie émergée de l'iceberg des risques potentiels.

L'exfiltration de données via USB reste une méthode privilégiée par

les acteurs malveillants internes. La simplicité d'utilisation désormais légendaire de ces périphériques, combinée à leur grande capacité de stockage, en fait des outils évidemment redoutables pour qui souhaiterait dérober des informations confidentielles. Les experts en sécurité observent d'ailleurs une recrudescence de ces incidents.

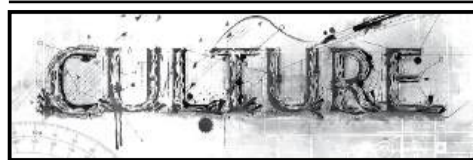
On sait que la perte ou le vol d'une simple clé USB peut avoir des conséquences désastreuses pour une entreprise. Les données sensibles qu'elle contient peuvent

se retrouver entre de mauvaises mains, et exposer l'organisation à des risques réputationnels et légaux significatifs. Alors comment limiter les risques ?

Plusieurs moyens permettent d'atténuer les risques

Le risque zéro n'existe pas, on ne vous apprend rien. Mais les entreprises disposent aujourd'hui d'un arsenal relativement complet pour sécuriser leurs ports USB. Les Groupes Politiques de Windows offrent une première ligne de défense en permettant de désactiver ces ports ou de restreindre leur usage à certains périphériques autorisés.

Ensuite, des solutions plus sophistiquées comme USB-Lock-RP ou Endpoint Central permettent une gestion granulaire des accès USB. Ces outils professionnels offrent des fonctionnalités avancées de surveillance en temps réel et de contrôle centralisé.



Vers l'inscription du patrimoine archéologique de Tébessa sur la liste indicative du patrimoine mondial en Algérie

Le ministère de la Culture et des Arts a engagé un large processus pour l'inscription de plusieurs sites archéologiques dans différentes wilayas, dont Tébessa, sur la liste indicative du patrimoine mondial en Algérie, a affirmé jeudi M. Salah Amokrane cadre de ce ministère.

M. Salah Amokrane, chargé d'études et de synthèse, a souligné, au cours d'un atelier participatif dédié à cette question, organisé au siège de l'Assemblée populaire de wilaya (APW), que le ministère de la Culture et des Arts entend « saisir l'opportunité de l'opération d'actualisation de la liste indicative du patrimoine mondial en Algérie pour y inclure de nouveaux sites, y compris le patrimoine archéologique de Tébessa, comme recommandé par l'UNESCO »

Le même responsable a ajouté que l'organisation de cet atelier participatif « constitue

un premier pas sur le chemin de l'intégration du patrimoine de la ville de Tébessa et ses monuments archéologiques dans la liste indicative du patrimoine mondial en Algérie «, d'autant, a-t-il ajouté, que le chef-lieu de cette wilaya « se singularise par la présence de sites archéologiques à l'intérieur du périmètre urbain, nécessitant d'être valorisés et promus ».

De son côté, le wali de Tébessa, M. Ahmed Belhaddad, a rappelé que la wilaya compte 24 sites archéologiques, en l'occurrence la muraille Byzantine, l'Arc de triomphe de Caracalla, le temple de Minerve, le théâtre, la basilique Sainte-Crispine et le temple Romain, au niveau national, en plus de plusieurs sites non classés et d'autres qui restent à découvrir.

Il a indiqué que des efforts étaient actuellement déployés pour l'inscription de ces monuments sur la liste



indicative du patrimoine mondial en l'Algérie, ce qui permettrait, selon lui, de « préserver l'identité culturelle de la wilaya qui a connu, depuis la préhistoire, plusieurs civilisations à savoir Romaine et Byzantine, outre les Vandales et autres », ainsi que de « relancer le mouvement touristique, culturel et économique en attirant des touristes étrangers ».

Le directeur de wilaya de la culture et des arts, Djamel-

tous les parties concernées et des spécialistes du domaine pour renforcer et étayer le dossier technique devant être soumis aux autorités compétentes.

La rencontre a donné lieu à des communications consacrées au patrimoine archéologique de la ville de Tébessa, à la présentation, par l'Office national de gestion et d'exploitation des biens culturels protégés (OGECB) d'un plan de protection du patrimoine, et à un débat autour des moyens de développer le tourisme culturel en mettant en relief le rôle des autorités locales et des habitants de la wilaya dans l'effort de préservation des sites et monuments archéologiques.

Ouargla

Baisser de rideau de la 12e édition du festival culturel local de l'Inchad

La 12e édition du Festival culturel local de l'Inchad s'est clôturée jeudi soir à la maison de culture Moufidi Zakaria d'Ouargla, avec la remise des prix aux lauréats, en présence d'un public nombreux.

La troupe Balabel El-Afaq de la wilaya d'El Oued a remporté le premier prix de la catégorie de l'Inchad, tandis que la troupe El-Houda de la wilaya d'El-Meghaïer s'est distinguée dans la catégorie du Madih religieux traditionnel.

Dans la catégorie de l'Inchad féminin, c'est la troupe EL-Anamil Adhabia de la wilaya d'El-Meniaa qui a décroché la première place.



Par ailleurs, Issa Boukhris de la commune de N'goussa (wilaya d'Ouargla) et Khalil Soud de la wilaya de Touggourt ont

partagé la première place du prix de l'Inchad individuel pour la catégorie des moins de 13 ans.

Les troupes ayant remporté la première place de cette édition participeront au Festival international de l'Inchad, prévu cette année dans la wilaya de Constantine, selon les organisateurs. Elles bénéficieront également de formations dans le domaine de l'Inchad, a-t-on ajouté.

Lors de la cérémonie de clôture de cette 12e édition organisée du 15 au 20 mars avec la participation d'une vingtaine de troupes et de mouchidine représentant six wilayas, le public a pu apprécier des performances musicales interprétées par la troupe EL-Ichraq de Metlili (Ghardaïa), ainsi que par les mouchidine

Zakaria Mammeri et Zinelabidine Mech, qui ont captivé l'audience dans une salle comble.

A cette occasion, le commissaire du Festival, Ali Tarmoun a souligné que cette édition a été marquée par le haut niveau des participants, encadrés par le président du jury, l'expert musical Aderraouf Amoura.

Il a rappelé que cette manifestation culturelle constitue un atout pour la wilaya et la région du Sud-est du pays en général, riche en talents dans ce genre artistique, précisant qu'elle permet notamment de découvrir de jeunes talents.

FIFDH

Les droits de l'Homme au cœur des films primés à Genève

Le Festival du Film et Forum International sur les Droits de l'Homme (FIFDH) a distingué 12 films engagés cette année, mettant en lumière des initiatives porteuses d'espoir à travers le monde.

À travers une programmation

poignante, le festival a su prendre le pouls des sociétés en abordant des enjeux majeurs et en mettant en avant les actions concrètes menées aux quatre coins de la planète. Agir par le biais d'un engagement citoyen pour palier le sentiment d'impuissance face aux problématiques mondiales,

tel est le mot d'ordre que partagent de nombreux activistes. Certains d'entre eux ont été réunis pour une discussion lors du festival du film et forum international sur les droits de l'homme à Genève, pour parler de la nécessité de garder l'espoir pour un plus bel avenir.

La fondation « Maman Sahélienne », c'est le fruit d'un long processus d'engagement personnel et d'observation des besoins au sein de nos communautés. Il n'y a pas d'autres moyens que l'engagement pour reconstruire nos sociétés et maintenir l'espoir

en vie. La façon de conserver l'espoir est d'ouvrir les yeux sur les défis des OSC, organisations de la société civile, et d'arriver à faire en sorte que leurs actions soient coordonnées et leurs réponses, orientées dans la même direction, explique Maïmouna Ba, sa fondatrice.



Un tableau inédit d'une artiste majeure de la Renaissance découvert à Douai

Intitulée «Portrait d'un gentilhomme, sa fille et une servante», cette huile sur toile de Lavinia Fontana dépeint une famille bourgeoise.

Le musée de la Chartreuse de Douai a présenté vendredi 21 mars une découverte inédite : une peinture de Lavinia Fontana, l'une des plus importantes artistes de la Renaissance italienne, qui était jusque-là conservée sans auteur dans les réserves du musée. Intitulée Portrait d'un gentilhomme, sa fille et une servante, cette huile sur toile aux teintes sombres dépeint une famille bourgeoise.

On y voit un père, vêtu de noir et d'un volumineux col plissé, assis sur un fauteuil, tandis que sa fille, portant un col similaire, lui tend quelques fleurs. Au second plan, une servante dépose un panier de fruits à leurs côtés.

En 2024, le musée de la Chartreuse a lancé un programme



d'étude et de restauration de sa collection de peintures italiennes, avec l'appui d'un comité scientifique composé d'experts. Parmi eux, Philippe Costamagna, conservateur des musées

Fragonard et spécialiste de l'art florentin et romain, a repéré cette toile dans les réserves.

«On me dit «c'est un tableau nordique», je dis «non, c'est un tableau italien, d'esprit bolognais

de A à Z. Tout y renvoie : la petite fille avec les petites fleurs, les empattements dans le col, dans la manche...», précise-t-il.

Jusque-là attribuée au peintre flamand de la Renaissance Pieter Pourbus (1523-1584), l'œuvre a donc finalement été réattribuée à Lavinia Fontana. «Le tableau est dans un état formidable, il n'a pas été mal restauré par le passé, donc il n'est pas dénaturé. La restauration va le magnifier», assure Philippe Costamagna. Cette toile, au format presque carré, a été léguée au musée de Douai en 1857. Une restauration est nécessaire avant son intégration dans les collections permanentes, souligne le musée. Une des rares femmes peintres de la Renaissance

Lavinia Fontana, née à Bologne en 1552 et décédée à Rome en 1614, a grandi dans un milieu érudit et apprit la peinture auprès de son père, le

maniériste Prospero Fontana. Principalement reconnue pour ses portraits, elle a également réalisé de grands retables, des tableaux de dévotion et de rares scènes mythologiques.

Elle a reçu des commandes des papes Grégoire XIII et Clément VIII et est la première femme peintre élue à l'Académie de Saint-Luc, détaille le musée de la Chartreuse. Selon le musée, cette découverte constitue le seul portrait de groupe de Lavinia Fontana conservé en France.

Lavinia Fontana est de quarante ans la cadette d'une autre grande figure de la Renaissance, Artemisia Gentileschi (1593-vers 1656), rare femme peintre adulée dans toute l'Europe de son vivant, qui fait l'objet d'une rétrospective au musée Jacquemart-André à Paris.

Pixar annonce un « Coco 2 » en 2029

Huit ans après la sortie du premier film, Pixar et Disney ont confirmé l'arrivée d'un Coco 2. L'annonce a été faite par Bob Iger, PDG de Disney, lors de l'assemblée annuelle des actionnaires. Cette suite, encore en phase de développement, est prévue pour une sortie en salles en 2029.

Au même titre que Marvel ou Lucasfilm, Pixar est devenu l'autre marque du giron Disney exploitée comme une vache à lait par le studio. La période du Covid a été particulièrement douloureuse pour le roi de l'animation, alors que son possesseur a sacrifié sur Disney+ ses rares sorties originales (Soul, Alerte rouge, Luca). En plus d'avoir peiné à créer l'événement, ces films ont engendré malgré eux un effet d'accoutumance envers le streaming, et une désertion des salles pour Elementaire ou Buzz L'Eclair.

Malheureusement, Disney y a surtout vu une bonne occasion de justifier des suites en rafale à ses succès d'antan. Toy Story 5 et Les Indestructibles 3 sont actuellement en chantier, Les Indestructibles 2 a pendant un temps été le plus grand succès de l'histoire du cinéma d'animation, avant d'être détrôné par Vice-Versa 2. C'est d'ailleurs ce dernier qui a permis à Disney de se hisser au sommet du box-office en 2024. On n'est donc pas trop étonné par l'annonce d'une nouvelle suite pour le studio à la lampe.

Lors de la réunion annuelle pour les actionnaires, le PDG de Disney Bob Iger a annoncé la production de Coco 2. Les réalisateurs Lee Unkrich et Adrian Molina, déjà à l'œuvre sur le premier, seront de retour, accompagnés par Mark Nielsen à la production (Toy Story 4, Vice-Versa 2). Bob Iger a précisé

que le projet n'en était qu'au tout début de son développement, mais qu'il « sera plein d'humour, de cœur et d'aventure ».

Pixar se laisse visiblement le temps de bien faire les choses, puisque le long-métrage est – pour le moment – planifié pour une sortie en 2029. On peut le comprendre, étant donné que Coco reste le dernier grand succès du studio en ce qui concerne une œuvre originale.

Avec 814 millions de dollars de recettes mondiales, il est très loin devant les 496 millions d'Elementaire, pour rester sur des exemples récents. Ajoutez à ça ses deux Oscars (meilleur film d'animation et meilleure chanson originale), et vous avez là l'un des derniers triomphes critiques et commerciaux de Pixar.

Disons que le message envoyé par Disney n'est pas des plus rassurants, surtout quand Pixar galère à faire la promotion de



son nouveau film original : Elio. Au sein d'un line-up de plus en plus rempli d'univers identifiés, Coco 2 vient enfoncer le clou. L'une des dernières prouesses créatives et culturelles du studio d'animation va se transformer en

nième objet de franchisation. Et quand on a grandi avec la période bénie où Pixar sortait coup sur coup Monstres & Cie, Le Monde de Nemo et Les Indestructibles, ça rend un peu triste.

Le thriller d'action «Seven Dogs» dévoile ses premières images

Les premières images du thriller d'action saoudien Seven Dogs, réalisé par Adil El Arbi et Bilal Fallah, ont été dévoilées alors que le tournage se poursuit en dehors de Riyad, la capitale.

Le projet de 40 millions de dollars du duo de réalisateurs de «Bad Boys for Life» est réalisé

dans les studios Alhishn Big Time récemment inaugurés à Riyad, l'un des plus grands centres de production cinématographique et télévisuelle de la région du Moyen-Orient et de l'Afrique du Nord, avec des prises de vue supplémentaires sur le boulevard de Riyad. Riyad

servira également de substitut à plusieurs villes internationales, dont Mumbai et Shanghai.

Le thriller est basé sur une histoire originale de Turki Alalshikh, président de l'Autorité générale du divertissement d'Arabie saoudite.

Les stars égyptiennes Karim

Abdel Aziz (The Blue Elephant, Kira & El Gin, Abu Ali) et Ahmed Ezz (Kira & El Gin, The Cell, Welad Rizk) figurent en tête d'affiche de ce thriller d'action. Ezz incarne Khalid Al-Azzazi, officier d'Interpol, qui appréhende Ghali Abu Dawood (Aziz), un membre haut placé

du syndicat mondial du crime clandestin connu sous le nom de Seven Dogs. Un an plus tard, l'organisation refait surface et se livre au trafic d'une nouvelle drogue dangereuse - Pink Lady - à travers le Moyen-Orient.



5 aliments à ne jamais mettre au Airfryer !

Cet appareil de cuisson qui permet de réaliser des frites sans huile ou presque, a révolutionné la cuisine minceur. En 2024, il s'en est vendu un toutes les 15 secondes en France, et près de 20 % des foyers en sont aujourd'hui équipés ! Mais aussi pratique soit-il, le AirFryer ne se prête malheureusement pas à tous les aliments. Le point sur les meilleurs et les moins bons candidats à la friteuse sans huile.

Cuisson sans huile à air chaud : comment fonctionne une friteuse sans huile de type Air fryer ?

Obtenir des frites ultracroustillantes avec moins d'une cuillerée à soupe de matière grasse pour un plat entier ? C'est la promesse du AirFryer, qui séduit de plus en plus de personnes pour son aspect pratique et sain. Cet appareil de cuisson astucieux a plus d'une corde à son arc, puisqu'il permet également de cuire sainement tout un panel d'aliments, tels que les poissons, les viandes, les légumes ou encore des cakes ou des pizzas. Aussi appelé « friteuse sans huile », l'Airfryer fonctionne grâce à de l'air chaud qui circule à grande vitesse - à savoir au moins 70 km/h - distribué de façon homogène dans tout le panier de l'appareil. C'est le principe des fours à convection. De très nombreux aliments peuvent ainsi être frits, rôtis, grillés ou juste réchauffés au Airfryer. La chaleur de l'appareil et le temps de cuisson doivent être réglés en fonction de l'aliment choisi. La température peut ainsi aller de 40 °C (pour sécher ou déshydrater des aliments) à 230 °C pour rôtir un petit poulet entier par exemple.

Mode de cuisson : que peut-on faire cuire ou cuisiner dans l'Airfryer ? Celles qui ont rendu cet appareil si célèbre et si



convoité, sont bien sûr les pommes de terre, qui peuvent en ressortir frites, sautées ou encore rôties. Mais les frites cuites au Airfryer sont-elles vraiment des alternatives plus saines aux frites traditionnelles ? Or, une étude menée en 2024 (source 1) par des chercheurs de l'université de Gazi à Ankara (Turquie), a évalué trois types de cuisson des pommes de terre - à la friteuse traditionnelle, au airfryer ou au four - afin d'en analyser la teneur en acrylamides. L'étude a révélé que la teneur la plus élevée en acrylamides a été trouvée dans les pommes de terre cuites à l'aide de l'airfryer (12,19 µg/kg), suivi par la friture traditionnelle à l'huile (8,94 µg/kg) et la friture au four (7,43 µg/kg). « Mais ces doses d'acrylamide, ramenées aux quantités de frites habituellement consommées, restent peu alarmantes et sans dangers réels pour l'organisme », rassure le professeur. Et si les quantités d'acrylamides retrouvées dans les frites sont sensiblement plus élevées à l'airfryer qu'en friture traditionnelle, ces dernières sont bien plus riches en graisses, plus caloriques et plus néfastes pour la santé cardiovasculaire. L'idée est donc de varier ses menus au maximum et de ne pas manger des frites tous les deux jours, que ce soit au Airfryer, au four ou à la friteuse. Outre les pommes de terre, les poissons et fruits de mer

sont de parfaits candidats à la cuisson à air chaud. Les poissons peuvent y être cuits naturels, badigeonnés d'aromates, trempés dans une marinade, panés ou encore recouverts d'une simple couche de chapelure. Les fruits de mer quant à eux peuvent être déposés crus ou congelés dans le panier (pas besoin de décongélation préalable), avec ou sans carapaces, naturels, marinés, panés ou en beignets. Côté viandes, les ailes, cuisses ou filets de poulet (panés ou non), les steaks à hamburgers, les boulettes de viande, les côtes (porc ou agneau), l'entrecôte, le rôti de porc, le magret de canard ou encore le filet mignon peuvent bénéficier de cette cuisson Airfryer. Ils en ressortent à la fois tendres, juteux et dorés.

La plupart des légumes fermes (chou-fleur, courgettes, champignons, patate douce, carottes, oignons, navets, aubergines) sont délicieux rôtis au Airfryer. La friteuse sans huile permet également - à l'aide des nombreux accessoires fournis - de préparer des pâtisseries, des cakes et des cookies, mais aussi des pizzas maison et des quiches, selon les instructions indiquées sur la notice. Une grande variété d'aliments surgelés, de type nems, samoussa, beignets, se prêtent parfaitement bien au Airfryer. Leur temps de cuisson dans l'appareil correspond généralement

à la moitié de celui indiqué sur l'emballage du produit pour une cuisson au four traditionnel.

Cinq aliments à éviter : qu'est-ce qui ne va absolument pas au air fryer ?

Bien qu'un large éventail d'aliments soit adapté à la cuisson Airfryer, certains ne s'y prêtent pas du tout, au risque d'endommager l'appareil ou d'être très déçu du résultat ! Certains fromages À moins qu'il soit pané, le fromage, surtout lorsqu'il est fondant, est totalement contre-indiqué dans un four à air chaud ! Le risque ? Qu'il brûle, perde sa saveur et/ou qu'il coule et endommage votre appareil. Les fromages les moins compatibles sont : le munster, la ricotta, le cottage cheese, les fromages frais type St Môret ou Philadelphia, le chèvre frais, le parmesan, le pecorino ou encore le gorgonzola. Il est en revanche possible de se faire plaisir avec un camembert ou un mont d'or rôti, en prenant soin de les placer dans un ramequin adapté pour éviter les fuites. La mozzarella, la fêta et le fromage à raclette donnent également de bons résultats sur des gratins, en veillant toujours à protéger le fond de l'appareil d'un papier sulfurisé. Enfin, le Halloumi, un fromage grec très ferme à la température de fusion très élevée, peut être sans problème rôti à l'Airfryer ! Les légumes à feuilles ou trop riches en eau Épinards, chou frisé, cresson, endives... ces légumes à feuilles sont à la fois très riches en eau et très légers. L'air chaud diffusé à grande vitesse risque de les altérer, de les faire voler dans le panier et de les propulser vers les résistances de l'appareil. On évite donc de les cuisiner au Airfryer et on préfère les faire sauter à la poêle. Les grosses pièces de viande Les très grosses pièces de

viande ne sont pas les plus adaptées à la cuisson à air chaud. En prenant une place trop importante dans la cuve, elles empêchent la bonne circulation de l'air. Résultat, une viande trop cuite à l'extérieur et pas assez à l'intérieur. On préfère donc détailler préalablement le gros morceau de viande en tranches ou en cubes, afin d'obtenir une cuisson parfaite. Notons toutefois que de récents modèles plus volumineux et performants existent désormais, et permettent la cuisson d'un petit poulet entier ou d'un rôti de porc. Le riz et les pâtes Cuire des pâtes ou du riz nécessite un grand volume d'eau à ébullition... ce que n'offre pas comme possibilité le Airfryer ! Il reste néanmoins tout à fait possible de cuisiner de savoureuses recettes de gratins de pâtes ou même de pâtes croustillantes, en les mettant déjà cuites dans l'appareil, dans un plat adapté avec les autres ingrédients et en suivant les nombreuses recettes disponibles sur la toile. On peut également confectionner des risottos fondants, puisque le riz cuit dans la juste quantité de bouillon et ne nécessite pas d'égouttage. Les plats en sauce Boeuf bourguignon, blanquette de veau, osso buco, goulash, carbonnade flamande, poulet chasseur... l'Air Fryer n'est pas l'allié des plats mijotés dans une sauce liquide. La circulation de l'air chaud n'est pas optimale pour la réduction ou l'évaporation adaptée des sauces, et risque d'entraîner des projections ou des débordements. On réserve à ces plats d'antan la bonne vieille cocotte en fonte - ou cocotte minute pour les plus pressés !



Rigatoni à l'italienne

Ingrédients :

Pour la sauce
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
300 g de boeuf haché
3 saucisses (récupérer leur chair)
1/2 tasse d'oignon finement haché
2 cuillères à café d'ail émincé
coulis de tomate
1 bonne cuillère à soupe de concentré de tomate diluée dans un peu d'eau
sel et poivre, paprika
3 feuilles de laurier

Pour l'assemblage
un kg de pâte cuites à l'eau aldenté
2 tasses de fromage mozzarella râpé
1 c à c d'origan
2 cuillères à soupe de persil haché

Instructions :

Préchauffer le four à 180 degrés . faites cuire les pâtes à l'eau salées selon les instructions du fabricant .
Pour la sauce
Chauffer l'huile dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter le bœuf haché et la saucisse(



sans leur peau) dans la poêle. Assaisonnez la viande avec du sel et du poivre et paprika. Faites cuire la viande pendant 3-4 minutes en la brisant en petits morceaux avec une cuillère. Ajoutez l'oignon dans la poêle. Cuire encore 5 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit dorée et bien cuite et que l'oignon soit ramolli. Ajouter l'ail et cuire 30 secondes. Ajouter la sauce marinara et la sauce tomate à la poêle et porter la sauce à ébullition. Laisser mijoter la sauce pendant 5 minutes ou jusqu'à ce qu'elle

épaississe
Pour l'assemblage
Mélanger les pâtes cuites avec la sauce.
Versez le mélange de pâtes dans le plat préparé et garnissez de fromage mozzarella.
saupoudrer d'origan le fromage
Cuire à couvert pendant 20 minutes, puis découvrir et cuire encore 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les pâtes bouillonnent et que le fromage soit fondu et doré. Saupoudrer de persil. Laisser reposer 5 minutes, puis servir.

Crumble salé légumes



Ingrédients :

-6 tomates de couleurs
-poivrons grillés -140g de farine -4 c. a. s. d'huile d'olive
-75g de comté rappé -90g de beurre mou -sel/poivre -feuille de basilic
Instructions :
détailliez les poivrons en dés les oignons et mettez les dans un moule à four
ajoutez l'ail écrasé, sel, poivre et l'huile d'olive

ajoutez une couche de tomate en rondelle
Préchauffez le four à 180 °C (th.6).
Dans un saladier, mélangez le beurre, la farine et le fromage pour obtenir un mélange sableux. Répartissez le contenu dans le plat à gratin par-dessus. Enfournez 30 min.
décorez avec le basilic.
Servez chaud.

Bourek Libyen



Ingrédients :

pour la pâte:
500 g de farine
1 cuillère à café de sel
125 ml d'huile
180ml d'eau pour ramasser la pâte
pour la farce:
300 g de viande hachée
1 poignée de champignons (facultatif)
crème fraîche
2 gros oignons
sel, poivre, cannelle
fromage
un peu de persil
une cuillère à soupe de beurre ou smen,
un peu d'huile

Instructions :

Faites revenir les champignons coupé dans l'huile et le smen, Ajoutez sel, poivre et cannelle Laissez mijoter à feu doux Ajoutez le persil haché puis laissez la farce refroidir
En dehors du feu mixez ce mélange avec la viande hachée déjà cuite et la crème fraîche ajoutez des morceaux de fromage d'un autre côté, mélanger l'huile et l'eau, le sel et le sucre puis on

ajoute la farine la farine de façon à former une pâte assez souple ni trop molle ni trop dure.
Pétrir la pâte quelques minutes, et la laisser reposer environ 15 min. Reprendre la pâte et la partager en 2 boules égales.
Etaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie la pâte en 1 grand cercle très fin, la badigeonner de beurre fondu
Rouler le cercle en boudin, ensuite coupez y des traçons de 4 cm environ.
Mettre au frais pendant 30 min.
Etaler la pâte en bandes assez fines voire transparentes.
Mettre l'équivalent d'une c. à café de farce, ensuite replier la pâte sur elle même de façon à former des triangle
Les disposer sur une plaque, les badigeonner de jaune d'œuf, et parsemer de graines de nigelle.
Enfourner 30 min à 180°.

Tadjine de poulet aux haricots verts

Ingrédients :

Quelques cuisses de poulets
500 g topinambour (pommes de terre kasbia)
300 g de haricots verts frais
une poignée de pois chiches
1 oignon émincé
3 gousses d'ail
1 c à s de smen
1/2 c à c de gingembre
1/2 c à c de poivre
1 c à c de curcuma
4 c à s d'huile d'olives ou d'huile neutre
Une feuille de laurier, un peu de persil haché

Instructions :

Dans le panier de la cocotte, faire cuire à vapeur les haricots verts pendant 10mn.
Dans un tajine ou marmite, mettez l'huile et le smen, le poulet et les épices, le laurier, l'ail ainsi que l'oignon émincé. Faites revenir et ajouter les pois



chiches.
Couvrir d'eau et laissez cuire pendant 15 mn.
Épluchez les pommes de terre, les laver et les découper.
A mi cuisson de la viande, ajoutez les haricots et les topinambour

et fermer laisser mijoter encore 10mn.
Pour le dressage, mettre les cuisses dans un grand plat. Déposer les topinambours et les haricots en bouquets et arroser généreusement avec la sauce



Le patron de Netflix vole au secours de Meghan Markle

« **W**ith Love, Meghan » est sous le feu des critiques. Ted Sarandos, lui, est beaucoup plus intéressé par « l'influence sur la culture » de la duchesse de Sussex, c'est-à-dire le profit qu'elle génère avec les produits dérivés.

Dire que Meghan Markle a connu des débuts chaotiques dans le monde des affaires serait un doux euphémisme. Depuis son départ de Buckingham, la duchesse de Sussex semble enchaîner les turbulences : partenariat avorté avec Spotify, démissions en cascade au sein de sa société Archewell, projets retoqués ou abandonnés chez Netflix, et une marque lifestyle qui n'a jamais vu le jour. Pourtant, Ted Sarandos, le patron de la plateforme de streaming, refuse de parler d'échec.



Malgré tout, Sarandos reste prudent et évite d'afficher un soutien inconditionnel à la duchesse de Sussex. Il décrit Netflix comme « un partenaire passif » de l'entreprise menée par l'ex-comédienne et le prince

Harry, tout en précisant qu'il n'a aucune intention de couper les ponts.

Le fait est que « les gens sont fascinés par Meghan Markle », ce qui, forcément, est bon pour ses affaires.

Le juteux business des produits dérivés

« N'importe quelle publicité est une bonne publicité », disait Andy Warhol, et Ted Sarandos le confirme. « Je crois que l'influence de Meghan sur la culture est sous-estimée. Lorsque nous avons sorti la bande-annonce de Harry & Meghan, toutes les images ont été disséquées dans la presse pendant des jours. Les chaussures qu'elle portait ont été en rupture de stock dans le monde entier. Idem pour la couverture Hermès sur la chaise derrière elle », détaille-t-il dans un entretien accordé à Variety.

Pour Ted Sarandos, cet engouement est une aubaine commerciale. Exit les projets purement documentaires ou cinématographiques pour les Sussex : l'objectif est désormais d'élargir

leur univers et, surtout, leurs sources de revenus. Ainsi, la série lifestyle With Love, Meghan s'accompagne d'une plateforme commerciale en ligne, où sont vendus les produits que Meghan Markle utilise dans sa cuisine, en partenariat avec Netflix.

Pour Ted Sarandos, cette diversification est une évidence. « Multiplier les points de contact avec les consommateurs », dit-il, comme s'il s'agissait d'un mantra. Peu importe que la série ait été descendue par la critique ou qu'elle ait rapidement disparu des radars. L'essentiel est ailleurs : tant que quelques millions d'abonnés se laissent tenter par une casserole ou un plaid estampillés Meghan Markle, la stratégie est gagnante. La passivité, parfois, peut rapporter gros.

« Qui veut être mon associé ? », sur M6 Tony Parker, le pire des investisseurs ?

Lors de la saison 4 de « Qui veut être mon associé » sur M6, l'ex-basketteur devenu businessman Tony Parker n'aurait pas tenu ses engagements financiers

Tony Parker aurait fait faux bond. L'ancien basketteur star n'a pas laissé que de bons souvenirs dans « Qui veut être mon associé ? ». Membre du jury dans la saison 4 de l'émission de M6, aux côtés d'autres investisseurs tels que Marc Simoncini, Anthony Bourbon ou encore Kelly Massol, l'ancien sportif, devenu homme d'affaires, n'aurait pas tenu ses promesses d'engagements financiers auprès de plusieurs candidats.

Où est l'argent ?

Selon une enquête publiée sur France Info il y a quelques jours, Tony Parker n'aurait tout simplement pas honoré les engagements financiers qu'il aurait pris, face caméra. L'ancien meneur des Spurs s'était porté garant à hauteur de 200.000 € pour s'octroyer les parts de l'en-

treprise de l'une des candidates, en échange aussi de son aide et de ses contacts. Mais, quelques mois après cet engagement pris face au public de M6, l'entrepreneuse n'aurait pas perçu le moindre euro de la part de l'ex-mari d'Eva Longoria. Pire, la candidate aurait appris le désengagement de « TP » par... une tierce personne.

« Ça s'était très mal passé »

De son côté, nos confrères de Radio France ont indiqué dans leur enquête que la candidate en question avait mené une investigation auprès d'autres personnes qui avaient eu les faveurs de « TP » l'entrepreneur. Elle assurait avoir découvert que pour « une dizaine d'entre elles, ça s'était très mal passé, qu'il n'y avait pas eu les investissements promis, ou une attente très longue et toujours rien [...]. Il y a eu vraiment un gros problème de gestion des investissements de la part de l'équipe de Tony Parker ».

Face à ces attaques, l'homme d'affaires avait assuré à France Info « avoir soutenu plusieurs candidats de l'émission », sans, pour autant, indiquer de montant précis dans ses différents engagements. A noter que les entrepreneurs sont également informés par le programme de la Six qu'une offre « formulée en plateau peut ne pas être confirmée par la suite et inversement ».

Il « n'a pas signé un papier »

Face à cette polémique, l'entrepreneur et collègue de Tony Parker dans la saison 4, Anthony Bourbon, a pris la défense de l'ex-basketteur sur son compte Instagram : « Il ne faut pas aller toujours chercher la mini-bête, c'est incroyable, parce qu'il faut savoir qu'on met notre argent. On ne va pas faire tous les deals parce que parfois, on s'engage sur un dossier et quand on l'ouvre, pour une raison X ou Y, on n'y va pas. »

Anthony Bourbon a aussi tenu à préciser que Tony Parker «



n'a pas signé un papier pendant l'émission en disant que les 200.000 [euros], il les donne quoi qu'il arrive ». Et d'ajouter : « Il se fait défoncer depuis deux ou trois semaines. Je ne suis pas là pour juger les faits, ce qui est vrai ou faux, je m'en fous ce n'est pas mon histoire. Mais

quand je vois des journalistes dire qu'il doit 200.000 euros et qu'il ne les a pas donnés, il faut arrêter. » Bon camarade donc, mais pas sûr que cette prise de position ne redore le blason d'entrepreneur de « TP ».

Axelle Red a écrit la suite de la chanson « Manhattan-Kaboul »

La chanson Manhattan-Kaboul, interprétée par Renaud et Axelle Red, a marqué le début des années 2000. Et la chanteuse belge a annoncé, dans un entretien à Télépro, qu'elle avait écrit la suite de ce titre pour son prochain album.

La question que tout le monde

se pose est : est-ce que Renaud l'accompagnera à nouveau ? « Oui, dans ma tête il y est, mais c'est une histoire que j'avais besoin de raconter moi. Il est dedans mais je ne vais pas forcément la chanter avec lui », confie Axelle Red.

Les deux chanteurs restent liés

par Manhattan-Kaboul. « C'est presque comme si on avait un enfant ensemble ! », plaisante l'interprète de Sensualité. Et d'ajouter : « Renaud, c'est quelqu'un que j'ai dans le cœur et que je garderais toujours dans mon cœur. Ce n'est pas quelqu'un que j'appelle tous les jours, car on a une sorte de

pudeur entre nous, mais notre relation est très tendre. Il y a beaucoup d'amour, et puis on a vécu beaucoup de choses. »

« Quand on a enregistré cette chanson, Renaud n'était pas bien », explique Axelle Red. Selon elle, ce titre a permis au chanteur de reconquérir son pu-

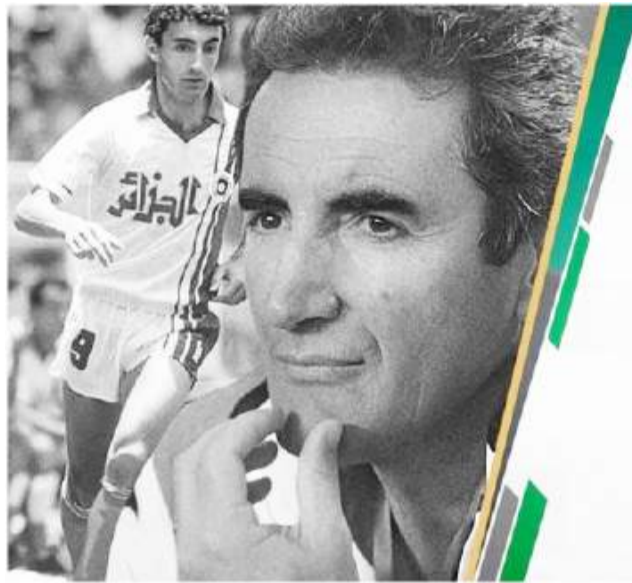
blic : « C'est une très très jolie histoire. » Fin décembre 2024, l'artiste de 72 ans a terminé sa tournée Dans mes cordes, qui comptait 131 dates. Il prépare actuellement son 17e album, qu'il aimerait sortir en 2026.

DÉCÈS DE DJAMEL MENAD : Une autre icône du football algérien s'en va

La scène footballistique en Algérie est en deuil. Après Rachid Makhloufi et Mahieddine Khalef, une autre icône du football algérien s'en va ces cinq derniers mois. Il s'agit de Djamel Menad, qui a tiré sa révérence ce matin le 22 mars, à des suites d'une longue maladie.

Djamel Menad, figure emblématique du football algérien, est décédé aujourd'hui à Alger à l'âge de 64 ans, après un mois de traitement médical à Bruxelles. L'ancien attaquant international laisse derrière lui un héritage sportif remarquable.

Sa carrière impressionnante s'étend sur 20 ans (1977-1997), marquée par 79 sélections et 25 buts avec l'équipe nationale algérienne. Menad a particulièrement brillé avec la JS Kabylie, remportant cinq championnats et trois titres africains. Son parcours international inclut six participations à la CAN



et une présence à la Coupe du Monde 1986. Son plus grand exploit reste sa contribution décisive à la victoire de l'Algérie lors de la CAN 1990, avec 4 buts en 5 matchs.

Après sa carrière de joueur, il s'est reconverti avec succès comme entraîneur, atteignant notamment deux finales de Coupe d'Algérie avec le CRB et le MCA. En 2017, il a même fait partie du trio, en compagnie d'Ighil Meziane et de Rabah Madjer, qui a

dirigé, pour quelques mois, la sélection nationale.

Sa vie personnelle a été marquée par un drame, avec la naissance d'une fille handicapée, situation qu'il a liée à des traitements médicaux reçus lors du Mondial 1986.

Menad laisse l'image d'un sportif passionné qui aura marqué plusieurs générations du football algérien, tant comme joueur que comme entraîneur.

Plus qu'un footballeur, un

homme exemplaire

Au-delà de ses prouesses sur le terrain, Djamel Menad est avant tout l'homme qui laisse une empreinte indélébile dans les mémoires.

Reconnu pour son humilité et son respect, Menad entretenait des relations privilégiées avec l'ensemble du monde footballistique : coéquipiers, entraîneurs et supporters. Son influence dépassait largement le cadre sportif, servant de modèle pour les jeunes

générations de footballeurs algériens.

L'annonce de son décès a déclenché une vague d'hommages sans précédent sur les réseaux sociaux. Personnalités sportives, anciens partenaires de jeu et fans partagent leurs souvenirs émouvants, témoignant de l'impact considérable qu'il a eu sur le football algérien.

Alors que ses proches et la famille du football se réunissent pour un dernier adieu, l'héritage de Djamel Menad reste intact. Son nom demeurera à jamais gravé dans l'histoire du sport algérien, rappelant qu'au-delà des victoires, ce sont les valeurs humaines qui façonnent les véritables légendes.

En cette douloureuse circonstance, la rédaction d'Algérie360 présente ses sincères condoléances à la famille du défunt, et prie Dieu de lui accorder sa sainte miséricorde. À Dieu nous appartenons, et à lui nous retournons.

POLICE ALGÉRIENNE :

La DGSN lance une nouvelle plateforme pour renforcer la protection des citoyens

Une nouvelle étape dans la modernisation des services de sécurité publique a été franchie hier, jeudi, avec le lancement officiel de la plateforme numérique des services de police.

Cette initiative s'inscrit dans le cadre des efforts visant à renforcer la qualité des services sécuritaires offerts aux citoyens et à garantir la protection des personnes et des biens. Selon un communiqué de la Direction générale de la Sûreté nationale (DGSN), la cérémonie de lancement a été présidée par le ministre de l'Intérieur, des Collectivités locales et de l'Aménagement du territoire, Brahim Merad, lors d'une visite de travail dans la wilaya de Constantine. Le ministre était accompagné du directeur général de



la Sûreté nationale, Ali Badaoui. Cet événement coïncide avec les célébrations du 63e anniversaire de la Fête de la Victoire et s'aligne sur les efforts de l'État pour digitaliser les services publics et offrir des prestations sécuritaires à la hauteur des attentes des citoyens.

Sécurité publique : une nouvelle plateforme pour faciliter les démarches des citoyens

La nouvelle plateforme a été inaugurée lors de la cérémonie d'ouverture du deuxième siège de la sécurité urbaine au pôle urbain de Bekira, située dans la commune de Hamma

Bouziane L'événement s'est déroulé en présence du wali de la wilaya, ainsi que des autorités civiles, militaires et judiciaires locales.

Conçue par des cadres et des ingénieurs de la Sûreté nationale, cette plateforme numérique a été pensée pour être accessible facilement

via un simple scan d'un code QR. Son objectif principal est d'améliorer la prise en charge des citoyens se rendant dans les commissariats de police répartis sur l'ensemble du territoire national.

Elle permet également de mesurer, de manière interactive et numérique, le niveau de satisfaction des usagers concernant les services de sécurité.

Pour plus de détails sur le fonctionnement de cette plateforme, la DGSN a mis à la disposition du public une vidéo explicative.

Cette innovation s'inscrit dans une dynamique plus large de modernisation et de digitalisation des services publics, reflétant la volonté des autorités de répondre aux besoins croissants des citoyens en matière de sécurité et de transparence.