

MILA

Allocations familiales : une injustice à réparer !

Une grande injustice (avec un grand I) à l'égard des salariés algériens sévit depuis maintenant une décennie.

Décrétée par le gouvernement Sifi en 1995, elle est, depuis, toujours en vigueur.

Cette injustice, qui pénalise, sans autre forme de procès, des centaines de milliers de salariés et autres allocataires et qui ne s'inspire d'aucune logique socio-économique, et encore moins réglementaire, a trait aux montants disproportionnés (puisqu'ils basculent du simple au double) des allocations familiales attribuées aux uns et aux autres. En effet, le décret exécutif n° 95-289 du 26 septembre 1995 portant revalorisation du montant des allocations familiales stipule dans son article 2 que le travailleur

salarié ou tout autre allocataire ne peut avoir droit ou ouvrir droit à la majoration prévue à l'article 1 (qui est passée à 600 DA par enfant) que si le montant de son salaire ou revenu mensuel soumis à cotisation de la Sécurité sociale n'excède pas les 15 000 DA, tandis que l'article 3 précise que le montant de l'allocation familiale est maintenue à 300 DA pour :

- les enfants ayant 6^e rang et au-delà ;
- les enfants des travailleurs salariés au d'allocataires dont le salaire ou reve-

nu mensuel soumis à cotisation de la Sécurité sociale est supérieur à 15 000 DA. Rien que ça ! A quelle logique obéit cette classification ?

Est-ce qu'aux yeux des décideurs, 15 100 DA est un salaire appréciable et conséquent et que 14 900 DA l'est moins ? Est-il concevable et sensé de faire en sorte que le salarié algérien qui gagne en indemnité d'expérience professionnelle (IEP) ou bénéficie d'une petite promotion voit son salaire diminuer au lieu d'augmenter parce qu'ayant dépassé le fatidique seuil des 15 000 DA.

Ainsi, qui gagne perd ou qui avance recule dans ce système allocataire unique en son genre et qui est malheureusement en vigueur

depuis 13 années maintenant sans que personne trouve à redire, encore moins l'UGTA de Sidi-Saïd qui prétend défendre les intérêts des travailleurs. Les pouvoirs publics ne comptent-ils pas remédier à ce grand tort qui n'a que trop duré ?

Au fait, le seuil de 15 000 DA fixé par le décret n° 95/289 du 26 septembre 1995 est-il toujours de vigueur ?

Si c'est le cas, le montant des allocations familiales devrait connaître un nivellement par le bas, à 300 DA, et ce, depuis janvier 2008, date d'entrée en vigueur de la nouvelle grille des salaires. Mais ce n'est pas le cas et personne n'en parle !

A. M'haimoud

MASCARA

Fin de l'isolement de Hacine

En ce lundi, journée de canicule, nous rallions le douar de Mezaoura à partir de Ouled Bendaha. Il est situé à une dizaine de kilomètres du chef-lieu de commune Hacine et ici, l'on tient déjà à fêter l'événement avec une hospitalité traditionnelle.

La réfection des dix kilomètres de route constituait une préoccupation parce que l'on était coupé de Hacine. Les travaux sont engagés et une fois achevés, ils feront le bonheur des 70 habitants et ils auront coûté 6 800 000 DA. Salle de soins et école ont été réhabilitées. Au contact de la population, le wali prendra d'abord acte de cet enseignant vacataire qui fera savoir qu'il n'aurait pas été rémunéré depuis neuf mois. Deux autres citoyens réclameront leurs armes qu'ils auraient remises durant les années 1990.

L'eau était la principale doléance des agriculteurs. Il sera décidé sur les lieux de la réalisation d'un maximum de petites digues. Côté AEP, l'on ne semble pas souffrir mais reste l'éternel problème des fuites sur le réseau signalées par les habitants.

Un soulagement avec la réouverture de l'école Haï Benmechta

Elle avait subi des dommages cette deuxième école de l'importante agglomération de Haï Benmechta et sa fermeture avait par conséquent provoqué une surcharge des classes dans l'autre établissement primaire. L'on n'avait cessé de réclamer sa réouverture.

Le calvaire des écoliers devrait prendre fin puisque après deux années de fermeture, celle-ci devra rouvrir ses portes lors de la prochaine rentrée scolaire. Réfection et travaux de peinture auront été exécutés avec un coût global de quatre millions de dinars.

Extension du centre de repos des moudjahidine

Le centre de repos des moudjahidine, l'ancien hôtel Nassim de Bouhanifia, connaîtra une extension rendue nécessaire par le flux des curistes. Le projet devrait permettre la dotation de l'hôtel en une vingtaine de chambres supplémentaires et coûtera environ 40 millions de dinars. Les travaux, à un taux déjà avancé devraient être bientôt achevés. «Aujourd'hui, nous ne disposons que de trente chambres et ne pouvons donc recevoir qu'une soixantaine environ de moudjahidine ou d'ayants droit alors que 7 000 demandes sont en instance», dira le responsable du centre.

Au cours de la collation organisée lundi, nous avons remarqué que les curistes viennent de tout le territoire national. Lors de leur séjour, un présent est offert à celui qui fête son anniversaire au centre de repos. Ce 24 juin, Nouridine Benacer, venu de Tiaret, a soufflé sa 78^e bougie sous les applaudissements de ses compagnons.

RISQUES D'INONDATIONS À DOUAR OULED-HAMOU

Renforcement des corrections torrentielles : un impératif

Situé aux abords de la route nationale et à 2 km du chef-lieu de commune de Hacine, le douar Ouled-Hamou comptait, il n'y a pas si longtemps, quelques habitations et, depuis, celles-ci se sont multipliées à un rythme impressionnant. Des travaux de voirie et d'assainissement sont devenus nécessaires devant cette situation qui nécessiteront une enveloppe de neuf millions de dinars. Seulement, voilà, le problème est ailleurs, à Ouled-Hamou où il y a comme une situation de fait accompli alors qu'il y a péril en la demeure et les risques sont latents avec la perspective des inondations, l'on s'interroge comment des habitations ont poussé en bas de montagne.

Elles ont été construites sans permis, mais qui a laissé faire ? S'il y a de fortes précipitations, bonjour les dégâts. Des corrections torrentielles ont été effectuées de l'ordre de 2 500 m³ mais elles ont été jugées insuffisantes par le wali de Mascara. Après les cinq ravins réalisés, il sera débloqué 4 millions de dinars pour la réalisation d'une banquettes et des traitements de talwegs. Le premier responsable de l'exécutif de wilaya rappellera que nonobstant les constats établis et les instructions données au précédent président de l'APC, les décharges situées au bord de la route nationale n'ont pas été éradiquées.

La visite dans la commune de Hacine se terminera par la distribution symbolique de 18 décisions aux bénéficiaires de locaux à usage professionnel sur les cinquante réalisés. Le chantier de la bibliothèque municipale lui est en cours et l'on avance son achèvement pour la fin de l'année en cours.

M. Meddeber

EXAMENS DE FIN D'ANNÉE À DJELFA

Résultats satisfaisants

L'euphorie de l'année passée (Djelfa s'est classée 2^e au niveau national avec 63 % de réussite au baccalauréat) est déjà lointaine et a laissé place cette année à une véritable attente angoissante et la hantise d'un mauvais résultat se fait sentir de nouveau.

Une sécurité renforcée, une organisation parfaite et une surveillance considérée, comme assez sévère, tels sont les éléments qui ont caractérisé les examens de fin d'année dans la wilaya de Djelfa.

Le baccalauréat fut l'examen le plus visé et le plus préparé avec de nouvelles décisions, comme la désignation des chefs de centre d'examen hors de leur daïras, le renforcement de la surveillance des candidats libres (5 surveillants par salle) ou encore la présence de 3 observateurs (moulahedh) par centre. Dès le premier jour, les candidats étaient surpris

d'être surveillés de près et assez sévèrement : restriction pour aller aux toilettes, confiscation des portables à l'entrée du centre et fouille corporelle. Cet examen s'est déroulé néanmoins dans de très bonnes conditions.

Avec toutes ces mesures, le baccalauréat retrouve sa crédibilité. Pour les autres examens, les résultats semblent satisfaire les responsables du secteur. Le taux de réussite au BEM (47 %) classe Djelfa à la première place parmi les dix wilayas du sud qui sont actuellement rattachées à l'Office régional de Gharđaia. Avec l'opération de rachat (moyenne annuelle + moyenne du BEM divisée par deux), une chance supplémentaire est donnée aux recalés de cet examen pour accéder au lycée. Le taux de réussite à la 5^e année (premier examen du nouveau système) paraît assez satisfaisant (48 %), mais celui de la 6^e demeure très faible (26 %). Pour revenir au baccalauréat, signalons que sur les 20 000 candidats, plus de 13 000 ne sont pas scolaris-

sés et plus de 70 % sont issus de l'ancien système. Le lycée Naïm-Nouaïmi est, nous dit-on, le plus important centre de correction au niveau national (près de 20 000 copies y seront corrigées par plus de 700 correcteurs). Un incident s'est pourtant produit le premier jour de la correction des épreuves. Le chef du centre a voulu exclure les PEM de français de la correction, sans savoir que cette catégorie constitue la majorité absolue des correcteurs et que ce sont eux qui assuraient les cours de français dans les lycées (il n'y a qu'une dizaine de PES dans la wilaya de Djelfa). Les PEM d'anglais arrêteront la correction, en solidarité avec leurs collègues, et la rumeur d'un arrêt total des corrections circula fortement dans le centre. Le chef du centre abdiqua et autorisa, en fin de compte, les PEM à assurer la correction, mettant fin à une situation qui aurait pu perturber le bon déroulement de l'opération.

Bekaï Bensaïd

PÂTISSERIE «LE SAUVAGE» À MOSTAGANEM

Rien n'a changé depuis plus d'un demi-siècle !

Qui ne connaît pas la célèbre pâtisserie flanquée sous les arcades du centre-ville ? Qui n'a pas un jour dégusté les succulents gâteaux chez «Le sauvage», là où M. Abdelkader Benabbou, patron de son état, veille à la bonne marche de son commerce ?

La particularité de ce grand monsieur est le fait qu'il soit pâtissier de métier et qu'il continue jusqu'à nos jours, à l'âge de 75 ans, à mêler ses doigts à la pâte et préparer ses délicieuses pièces pour les proposer chaque jour que Dieu fait à sa nombreuse clientèle, ravie de consommer d'aussi bons gâteaux, cuisinés dans les meilleures conditions d'hygiène possibles.

Amami Abdelkader s'occupe de la préparation de ses pâtisseries pour, plus tard, se mettre à la caisse, la journée durant. Et cela dure depuis au moins près d'un demi-siècle.

Ce qui est frappant pour les Mostaganémois de souche, c'est le fait que tout

est resté intact chez Benabbou. Ainsi le goût et la saveur, la forme, l'esthétique et les couleurs de ces si attrayantes gourmandises sont quasiment les mêmes que dans les années 1962 lorsqu'enfant, je traînais encore aux basques de ma grand-maman qui avait intérêt à faire une halte chez «Le sauvage» pour me payer l'éclair, le mille-feuille, le pudding, la tartelette ou le biscuit roulé de mes rêves d'enfance.

En 2008, en foulant le sympathique magasin en question, on a vite l'impression de reculer d'au moins une cinquantaine d'années en arrière, tellement les choses sont demeurées intactes. Même les lieux en

question datant de l'ère coloniale ainsi que tous les équipements qui meublent cet endroit magique, ont gardé toute leur splendeur.

De la superbe vitrine de baies vitrées et de façade marbrée, aux petites étagères intérieures toutes en verre ainsi qu'au support fait de bois, petites vitres et marbre noir, le tout servant à déposer les petits plats en chromé garnis de pâtisseries aussi variées que délicieuses, tout sans exception, est prétexte à de sacrés moments d'évasion et un brin de nostalgie, qui en fait, ne dira jamais son nom.

Comparées à la pâtisserie «Le sauvage», toutes les autres existant dans la ville changent d'ouvriers pâtissiers comme on change de chemise, c'est selon la performance, la rentabilité et les humeurs.

Les conditions d'hygiène ne sont pas toujours en vigueur chez certains et puis on est toujours pressé chez

ces gens, de transformer les locaux, façades et devantures à coups de présentoirs, carrelage et faïence.

Non, franchement, quoique à Mostaganem qui fut depuis toujours un habitué des lieux en question, ne contestera ce fait, tant et si bien que la pâtisserie «Le sauvage» demeurera un modèle de local commercial où l'on ne badine guère avec les principes du travail bien fait pour le plaisir des yeux et du ventre et aux fins de satisfaire une clientèle qui a pris cette manie d'y venir se lécher les babines avant de se rassasier à satiété.

Il faut dire que Benabbou père, selon son fils aîné Dadi, n'aurait jamais daigné qu'on vienne le bousculer dans ses sacrées habitudes de pâtissier impénitent, un métier qu'il chérit tant qu'il affectionne depuis toute une vie et qui ne le veut qu'à lui et à lui seul. Sacré M. Benabbou !

Sid-Ahmed Hadjar