

MARCHÉ HEBDOMADAIRE DE GUELMA

Un véritable tohu-bohu

Chaque vendredi, les résidents de la cité Khalla, située aux environs immédiats de la ville de Guelma, sont réveillés tôt par le remue ménage du «Souk Djemââ», qui s'installe de 7 heures à midi.

Il provoque des nuisances matinales pour les riverains, à des heures indues.

Les automobilistes et les passants ne peuvent plus emprunter le rond point de la route de Sedrata, à l'avantage des marchands ambulants, qui squattent la moitié de la chaussée. Une grande partie de la population se ravitaillie dans ce marché anarchique qui échappe à tout contrôle. Des produits alimentaires: lait, yaourt, fromage, viande et poisson exposés par des marchands insoucieux, dans des conditions qui ne répondent pas aux règles élémentaires d'hygiène et salubrité, des fruits et légumes divers se retrouvent à même le sol dans des cageots. Des gargarisiers ambulants préparent des sandwiches dans des conditions peu orthodoxes.

L'aménagement des stands des friperies itinérantes endommage la surface des sols. En fin de matinée le long boulevard de la Sonacome est jonché de cartons déchirés,



Photo : N. G.

sachets usagés et toutes sortes de détritus.

Le comble du ridicule est atteint quand des charlatans et des escrocs proposent des traitements miracles pour des maladies incurables. Les élus locaux ne sont préoccupés que par

la recette provenant de ce marché, qui est dérisoire, compte tenu de l'ampleur des dégâts occasionnés sur l'environnement et la santé du citoyen.

Les Guelmis sont minés par la situation dans laquelle se trouve ce

marché hebdomadaire de la ville, qui dégrade leur qualité de vie et, enlaidi l'environnement, ils interpellent à juste titre les responsables communaux afin de trouver une solution à ce problème qui perdure.

Noureddine Guergour

GRIPPE A

Prise en charge des cas confirmés

Jusqu'à maintenant les 7 cas confirmés à Guelma ont évolué favorablement vers la guérison, selon les responsables du secteur de la santé qui redoublent de vigilance. Notamment au niveau des écoles où l'éviction scolaire est devenue systématique, en cas de grippe saisonnière.

Cette mesure entend sensibiliser les élèves, leurs parents et les

membres du personnel de l'éducation, afin de freiner la propagation de cette infection virale. «Il faut inciter toutes les parties concernées à intervenir davantage par excès que par défaut», nous déclare un responsable de la prévention.

A Guelma, la situation se stabilise, en attendant le vaccin contre la grippe porcine.

N. G.

MOSTAGANEM

La gestion des cantines scolaires en débat

Le lycée Zerrouki a abrité les 2 et 3 décembre un séminaire portant sur la gestion des cantines scolaires à l'attention des gestionnaires de l'éducation nationale issus de 27 wilayas du Centre, de l'Ouest et du Sud-ouest.

La restauration scolaire est le premier poste de dépenses dans le budget de l'éducation.

Quelque 13 200 cantines sont en activité cette année et qui reçoivent 2 823 000 élèves chaque jour dans le palier du primaire. Tandis que 200 autres cantines sont en cours de construction et ouvriront à la prochaine rentrée scolaire. A l'horizon 2017, toutes les écoles primaires disposeront de réfectoires.

Les participants à cette rencontre ont assisté à des études sur les modes de l'organisation de la restauration scolaire.

Ainsi, le service de la distribution des aliments est assuré soit par un personnel communal soit par des agents de l'éducation nationale. Les repas sont préparés dans une cuisine centrale, puis livrés aux

établissements scolaires.

La composition des repas d'un élève d'âge scolaire doit lui apporter des aliments de bonne qualité pour répondre à ses besoins de croissance. Les menus doivent être étudiés pour les élèves dont l'état de santé nécessite un régime alimentaire.

Ces dispositions particulières sont suivies par le médecin de l'hygiène scolaire. Le contrôle des aliments est obligatoire avant leur consommation. Des cycles de formation de qualité seront donnés aux gestionnaires de façon à pouvoir gérer au mieux les cantines scolaires.

Aujourd'hui, le repas est évalué à

30 DA, tandis que dans le Sud, il est de 35 DA. En 1999, le coût du repas était de 6 DA.

Dans une des écoles primaires à Mostaganem, les élèves rencontrés à la sortie, vers midi le 3 décembre, trouvent, dans leur majorité, que les repas qu'ils mangent sont assez bons mais certains déclarent avoir toujours faim, ils préfèrent, disent-ils, avoir surtout des repas chauds et consistants en cette période de froid.

Le repas de ce jour était composé seulement d'un bout de pain, de deux portions de fromage et d'un pot de yaourt.

A. Bensadok

Découverte d'un bébé à la cité des 800-Logements

Un nourrisson a été retrouvé abandonné vendredi dernier dans la matinée, quelques heures après sa naissance. La petite fille était

enveloppée dans un drap et déposée à l'abri dans une cage d'escalier. La police dépêchée sur les lieux a diligenté une enquête,

tandis que les éléments du Samu ont transporté le bébé pour les premiers soins à la maternité de Mostaganem.

A. B.

BORDJ BOU-ARRERIDJ

L'autorail Sétif-Alger ne profite pas à tous les voyageurs

Le grand luxe qu'offre le nouvel autorail Sétif-Alger, autant sur le plan confort que pratique, ne profite malheureusement pas aux voyageurs de Bordj.

En effet, nombreux sont les voyageurs de Bordj qui, affluant des 34 communes de la wilaya, s'étaient plaints du fait que le premier départ du train de la gare de Sétif affiche souvent complet au départ, soit à 5h30, ce qui les oblige de se contenter de l'option debout, à partir de 6h30 sur un trajet d'environ 200 km, et cela, pendant 4 heures : «C'est dommage qu'une telle merveille ne puisse pas profiter à tout le monde», dira une vieille femme à laquelle personne n'a voulu céder la place.

A travers quelques entretiens avec le personnel de la gare de Bordj, il a été expliqué que les 200 sièges disponibles des quatre wagons de l'autorail ne peuvent, malheureusement, pas répondre à la forte demande des voyageurs.

Devant une telle situation, seuls des wagons supplémentaires pourraient combler partiellement le déficit, encore faut-il avoir la certitude technique qu'une telle charge n'affecterait pas la nouvelle machine. Retenons tout de même qu'un appel est lancé aux responsables de la SNTF dans l'espoir de trouver une solution au calvaire des usagers.

Saâdène Ammara

ORAN

Le LMD, thème d'un colloque international

Un colloque international consacré au système d'enseignement LMD (Licence-Mastère-Doctorat) s'est ouvert, dimanche à l'université d'Oran, en collaboration avec le consortium Averroès.

L'université d'Oran, qui figure parmi les premières du pays à avoir adopté le LMD dès son lancement en 2005, abrite cette rencontre deux jours durant dans la perspective de préparer les premières promotions de mastère au monde du travail, ont précisé les organisateurs.

Des experts algériens et étrangers participent à cette manifestation scientifique placée sous le slogan «Un enjeu stratégique pour le Maghreb : le mastère et ses débouchés professionnels».

Les interventions de ces spécialistes devront s'articuler autour de deux principaux axes de réflexion, à savoir «le contexte et les enjeux nationaux et internationaux de la réforme des études supérieures et du mastère» et «La professionnalisation des cursus de mastère».

Thématisé par la lettre M (mastère), ce colloque est le deuxième du genre à se tenir à Oran après celui consacré au L (licence) en 2007. Le consortium Averroès, dans lequel l'université d'Oran est partenaire, est un réseau d'échanges universitaires et scientifiques entre les deux rives de la Méditerranée doté d'un programme financé par la Commission européenne.

Il réunit 11 universités de l'Union européenne (Belgique, Espagne, France et Italie), et 9 universités de 3 pays du Maghreb dont l'Algérie à travers trois universités (Abderrahmane-Mira de Béjaïa, Mentouri de Constantine, et celle d'Oran).

APS