

C'est
ma vie

Si Cherif Benadji, le chevalier de l'humanitaire

Très jeune, Cherif Benadji manifestait une grande compassion à l'égard des démunis. A l'école, il partageait ses affaires de classe avec ses camarades socialement défavorisés, son casse-croûte et leurs soucis quotidiens. Une fois adulte, c'est tout naturellement qu'il s'est investi dans l'humanitaire à travers le Croissant-Rouge, séduit par ses missions cardinales de prévention et d'allègement en toute circonstance, des souffrances des hommes et des femmes, de protection de la vie et de la santé et de respect de la personne humaine.

Par Salem Hammoum

Et c'est sans surprise aucune que Cherif se retrouve vice-président du comité local du CRA d'Azazga en 1995. Son activisme fut tel qu'il est porté par ses pairs à la tête de la présidence de cette structure humanitaire en 2003. Une structure qui s'érigea vite en véritable institution humanitaire de par le volume et la qualité de ses actions de bienfaisance, la présence de tous les instants de ses adhérents sur le front de la solidarité et leur impact sur un environnement sensible. Avec sa vision novatrice de l'humanitaire, notre humaniste ne se contente pas des actions classiques de solidarité, il les a adaptées aux conjonctures de l'heure, au temps et à l'espace qu'il ne limite pas à la sphère locale. Sous l'impulsion du couple Cherif Abderrahmane et Fadhma qui ont lancé la première promotion de secourisme, projet repris ensuite avec les éléments du cru, ils en sont à la 26^e, soit 1350 secouristes formés à ce jour avec une demande de plus en plus accrue de jeunes hommes et de jeunes filles séduits par l'idée. Cherif Benadji et son riche staff, qui travaille en étroite collaboration depuis des années, ont même réussi le défi de réaliser ce concept d'un secouriste par foyer à Azazga, un luxe que même les villes les plus huppées du monde ne peuvent se permettre. Convaincant et rassurant dans son discours et sa démarche, il a réussi à convaincre l'institution pénitentiaire de la ville d'Azazga de la nécessité de former les détenus et le personnel de la maison d'arrêt aux premiers secours. Un acte moderne dans une société qui a encore du mal à ouvrir ses institutions au public. C'est dans ce contexte qu'ont été formés les personnels de sécurité du Complexe électro-industries d'Azazga dans le cadre de la formation en entreprise.

Il ne se contente pas de faire de sa structure une pionnière du secourisme, il a mis en place un dispositif de solidarité au profit des victimes des tremblements de terre, des sinistrés

des intempéries et des catastrophes naturelles. Et c'est ainsi que le CRA d'Azazga a acheminé des dons et des denrées recueillis auprès de généreux donateurs d'Azazga jusqu'aux villes de Boumerdès, Baghliia, Zemmouri, Dellys, Bordj-Menaïel, Tizi-Ouzou, les Issers, Naciria, Si Mustapha et Tizirt lors du séisme qui s'est abattu sur ces régions. La solidarité n'est pas circonscrite aux seules régions du Centre, ce serait contraire au serment nationaliste de Cherif qui a conduit sa structure à rallier la lointaine Adrar pour venir en aide aux sinistrés des inondations de 2004, tout comme Ghardaïa en 2011.

Poussant encore loin l'élan de solidarité qu'il a insufflé à son association, il a fait don en 2005 d'un équipement médical à l'hôpital d'Azazga auquel les

bébés, l'eau minérale et aussi des ordonnances de malades nécessiteux.

Fort de l'expérience de ses équipes de secouristes, désormais aguerries et préparés à toutes les situations, il a initié la couverture sanitaire de toutes les manifestations, festivités et activités publiques organisées dans la région et au-delà par des organismes étatiques et associatifs, à l'image du challenge national de Fréha qui réunit chaque année des centaines d'athlètes.

Pour Cherif Benadji, l'humanitaire rime aussi avec environnement. Ses centaines d'adhérents participent chaque année aux campagnes de reboisement et de nettoyage des espaces vitaux, sensibilisant les citoyens à un environnement plus propre. Durant le Ramadan, les dému-



A l'école, il partageait ses affaires de classe avec ses camarades socialement défavorisés, son casse-croûte et leurs soucis quotidiens. Une fois adulte, c'est tout naturellement qu'ils s'est investi dans l'humanitaire à travers le Croissant-Rouge algérien.

bénévoles rendent visite pour rendre le sourire et l'espoir aux malades.

Les intempéries préoccupent aussi beaucoup Cherif et ses amis bénévoles qui ont mené durant l'hiver 2012 une grande opération de solidarité au profit des sinistrés de Kabylie à Ath-Rgane, Zekri, Ibelkissen, Iferhounène, Ath-Zikki, Illoula Ou Malou, Cheurfa Berzik à Aghrib bloqués par la neige, sites dont les malades isolés sont évacués ou accompagnés pour les soutenir dans leur dure épreuve.

Sensible à la souffrance et à la détresse de son prochain, Cherif lance des actions de prise en charge de malades hospitalisés en maternité et pédiatrie en matière de denrées alimentaires, notamment le lait pour

nis trouvent en la structure dirigée par Cherif toute l'aide dont ils ont besoin pour passer ce mois sacré. Autre défi réussi pour Cherif et ses bénévoles : faire de la circoncision un moment de grande convivialité mêlant tradition et modernité dans un show où sont réunis, sans complexe, riches et démunis pour faire de cet acte chirurgical, synonyme de promotion sociale de l'enfant qui passe du monde de l'enfance au cercle des adultes par la magie de la circoncision. Au départ, il fallait vaincre beaucoup de réticences pour convaincre les familles aisées à décomplexer par leur présence les couches socialement moins loties. Mais au final, on est parvenu à fédérer les uns et les autres à une espèce

de code tacite qui permet aux uns et aux autres de festoyer ensemble dans des soirées marquées par la magie de l'humanitaire. On y chante, danse et se ressource dans les traditions ancestrales par ces chants du terroir déclamés par des troupes traditionnelles féminines qui renvoient les chants des ancêtres dans d'émouvantes odes qui font l'éloge de ces adultes en devenir, dont le suivi médical, les trousseaux, les cadeaux et les denrées alimentaires sont assurés par la structure de bienfaisance sur laquelle veillent au grain Cherif et ses bénévoles. Au chapitre culturel, le nouvel an berbère, événement cher à la région, est fêté chaque année à Azazga avec les bienfaiteurs de la ville et de ses environs, les familles ainsi que les autorités locales qui apportent leur soutien au comité local, tous réunis pour déguster un bon couscous préparé avec les ingrédients d'usage à Yennayer. Occasion aussi de présenter le bilan des activités de l'association dans la transparence qui caractérise la structure qui n'a eu à souffrir jusqu'à présent aucune rumeur de mauvaise gestion. En témoigne la longévité de ses cadres bénévoles qui bénéficient d'un extraordinaire capital confiance de la population. Soucieux du devenir des citoyens, notamment les jeunes frappés de plein fouet par le chômage avec qui ils partagent les soucis de logement et de l'emploi, le comité local organise chaque année des carrefours d'information et d'orientation.

La femme n'est pas en reste dans le programme peaufiné par Cherif et ses pairs qui lui réservent un pan important dans ses activités. Chaque année, à l'occasion du 8 Mars, une fête grandiose rassemblant un millier de femmes est organisée pour leur rendre hommage. Un titre honorifique est décerné à chaque édition à une femme-symbole de la région. Et elles sont nombreuses à s'illustrer.

Plaidant pour des plages propres et sûres, le CRA d'Azazga implante chaque saison estivale un poste de secours au niveau de la plage du Caroubier. Même les personnes



âgées en par-tance pour les Lieux Saints ne sont pas oubliées par l'équipe de Cherif. Elles sont accompagnées jusqu'à l'aéroport et assistées jusqu'au moment de l'embarquement. Le même rite est observé à leur retour, cela avec les moyens du bord. La structure ayant lancé une campagne de sensibilisation en vue de l'acquisition d'une ambulance médicalisée pour assurer convenablement sa mission humanitaire qu'il ne faut pas croire qu'elle est facile.

L'on se rappelle les conditions difficiles traversées par la structure dont les locaux délabrés jouxtant la daïra donnaient l'image d'un baraquement de fortune avec toutes ces infiltrations qui ont endommagé bien des denrées entreposées dans le minuscule magasin. Aujourd'hui, le siège a élu domicile à la cité de l'Indépendance en attendant mieux. Sobre et altruiste, Cherif insiste pour louer les efforts consentis par les membres du comité local, les membres du bureau, les bénévoles, les commerçants, les citoyens et les autorités locales d'Azazga sans qui son œuvre humanitaire n'aurait pas autant d'impact sur les personnes défavorisées.

Par son charisme, il a réussi à trouver le juste équilibre dans ses relations avec les différents élus et les partis toutes tendances confondues qui se sont succédé à l'APC depuis qu'il est à la tête du CRA local.

Un secret qui trouve sa résonance dans ses qualités de communicateur et de son talent à esquiver tous les sujets qui n'ont pas de lien avec sa mission humanitaire. Ainsi, il a réussi à gagner la confiance de tous en s'abstenant de prendre part aux hostilités et aux contentieux d'ordre politique ou tribal. Une vertu rare de nos jours, mais qui coule de source chez ce chevalier de l'humanitaire qui n'entend pas s'arrêter en si bon chemin qu'il entend semer de bonté, de générosité et d'humanité. ■

Voyage
culinaire

Par H. Belkadi

Cette recette est vieille, et rares sont les familles qui la préparent encore de nos jours. Elle est plutôt appréciée pendant le mois sacré du Ramadan et fait partie de ces petits plats que l'on présente sous forme de bouchées que l'on déguste avec du bon pain fait maison tout en mangeant le plat principal. Cette recette à base de coings est préparée tout au long du

El kherdel, une entrée sucré-salé de Dzair el qdima

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous emmener dans le cœur de l'Algérie pour découvrir une entrée froide sucré-salé, el kherdel, une spécialité de l'Algérois, que nos grands-mères nous ont léguée.

mois de Ramadan et fait partie des recettes rares et prisées qui composent le menu de ce mois spécial durant lequel les mères de famille se donnent à fond pour épater et contenter tout un chacun.

Chaque *f'tour* est une fête qui rassemble tous les membres de la famille où chacun prend un plaisir intense à savourer son plat préféré parmi la multitude de variétés des mets acha-

landés sur une table digne des plus grands banquets. Le coing est le fruit du cognassier. Il est aussi appelé poire de Cydonie et nous vient des bords de la mer Caspienne.

Ce fruit est produit en petites quantités à travers le monde. Riche en fibres et en vitamines il est très bon pour les intestins. Sous son aspect rugueux et velu, il dégage une odeur très agréable, ce qui permet au

consommateur de savoir qu'il est mûr et prêt à être dégusté. Cependant, il est peu connu car il ne se mange que cuit. Les recettes à base de ce fruit sont plutôt limitées et beaucoup de personnes ne le consomment pas parce qu'ils ne le connaissent pas ou bien ignorent comment le préparer.

Une fois acheté, on peut le conserver pendant plusieurs semaines dans un endroit frais et aéré. ■

Ingédients

- 1 kg de coings
- Du vinaigre rouge
- 2 citrons juteux
- 250 g de sucre fin
- 1 c. à c. de moutarde
- De l'eau

Préparation

Choisir de beaux coings parfumés et bien fermes. Les rincer et les frotter pour enlever le duvet puis

les peler et les couper en quartiers dans le sens de la longueur. Ôter les pépins et toutes les parties dures de l'intérieur.

Ensuite, frotter chaque morceau de fruit avec du citron et les plonger au fur et à mesure dans une eau très citronnée. Les égoutter et les plonger de nouveau dans de l'eau bouillante.

Laisser cuire à point sur feu modéré sans trop remuer pour ne pas casser les quartiers de fruits. Egoutter, puis rincer les coings sous un jet d'eau froide puis réserver. Faire bouillir l'eau et le vinaigre

en quantités égale et préalablement mélangés.

Entre-temps, mélanger le sucre, la moutarde et les coings, verser la solution d'eau et vinaigre refroidie. Bien mélanger puis mettre dans des bocaux en verre avec couvercle hermétique.

Cette préparation peut se conserver assez longtemps au réfrigérateur. Présenter dans des ramequins sous forme de kémieettes (bouchées).

On peut varier la recette en remplaçant les coings par des pommes ou des poires.

La recette

