

NOUVELLE VILLE ALI-MENDJELI À CONSTANTINE

Lancement d'un programme de mise à niveau de 2 000 milliards de centimes

Doté d'une enveloppe financière de plus de 2 000 milliards de centimes lors du Conseil interministériel du 13 novembre 2011, le programme destiné à la mise à niveau de la nouvelle ville Ali-Mendjeli est appelé à endiguer les problèmes endémiques dont souffre cette méga-cité.

Toutefois, la concrétisation de ce gigantesque chantier risque, au regard des résultats plus que décevants enregistrés dans l'exécution des projets inscrits au titre du programme quinquennal précédent, de buter sur les gabegies traditionnelles et l'inaptitude de certains responsables à conduire des programmes aussi ambitieux. Les exemples illustrant cet état de fait regrettable qui a poussé d'ailleurs les riverains à occuper la rue dans plusieurs occasions ne manquent pas. A titre indicatif, le programme du logement social locatif (LSP) ou bien celui de l'aménagement urbain sur lesquels le wali de Constantine avait exprimé son mécontentement, lors d'une visite d'inspection, jeudi dernier, à la nouvelle ville, sont les plus patents. Et la liste pourrait s'allonger davantage. Cela dit, doit-on s'attendre un autre fiasco ? Aussi, les menaces de sanctions promises par le chef de l'exécutif à l'endroit des récalcitrants dans l'exécution de ce programme pourront-elles faire avancer les choses ?

Equipements publics insuffisants

C'est suite à la lettre rapport adressée, en octobre dernier, par l'administration locale au gouvernement portant sur «les incompressibles besoins» de la ville nouvelle

devant être comblés en urgence qu'une enveloppe financière de plus de 20 milliards de dinars a été accordée à cette ville qui abrite actuellement 150 000 habitants et passera, une fois le programme de réalisation de plus de 78 000 nouveaux logements, à 400 000 âmes à l'orée 2015. Et cela, souligne M. Benaziz Youcef, SG de wilaya «sans compter la communauté estudiantine devant intégrer la ville universitaire (livrable fin 2012), les 12 pôles de recherche scientifique et le flux important de personnels médicaux et autres visiteurs occasionnels. Partant, poursuit-il, la situation problématique que connaît la ville risque de s'aggraver à court terme». Aussi, et après diagnostic, «le problème a été situé à deux niveaux : un déficit en matière d'équipements publics et l'inadaptation des modalités de gestion de la ville».

S'agissant de ce dernier point, «l'administration prévoit d'ériger cette ville en une commune chef-lieu de daïra et la création de quatre délégations communales», a annoncé le SG de wilaya. Ce qui va, enchérit le wali, «libérer la commune d'El-Khroub, de laquelle dépend administrativement la ville nouvelle, du fardeau qu'elle supporte. Et de même pour la commune d'Aïn Smara qui gère une autre partie de cette ville». En matière d'équipements publics, le program-



Photos : DR

me de mise à niveau arrêté, assure-t-on, «devra combler les besoins exprimés. Il concernera les secteurs de l'aménagement urbain, l'hydraulique, la santé, la jeunesse et les sports, le transport et de l'éducation». Il convient de noter que le secteur de l'éducation à lui seul a bénéficié de 18 groupes scolaires, 6 CEM et 5 lycées.

Commission de suivi et contrôle du programme

Explicitant la démarche de travail arrêtée à l'effet de concrétiser ce programme, M. Bedoui, qui prétend «vouloir bénéficier de la deuxième tranche l'an prochain», a tenu à faire passer quelques mes-

sages. «Vous êtes devant un défi. Que chacun prend ses responsabilités. Toutes les contraintes ont été levées pour permettre le lancement et l'achèvement des projets à temps. Aussi, aucun retard ne sera toléré. Un dispositif de suivi et contrôle sera mis en place et tout retard sera sévèrement sanctionné», a-t-il dit en substance, rappelant au passage «les débâcles» des projets d'aménagement urbain. A ce titre, il fera savoir que «les entreprises voulant prétendre à la concrétisation de ces projets devront avoir au moins la catégorie 5. Et que chacune bénéficiera d'un seul projet à la fois». Aux opérateurs économiques et autres investisseurs ayant bénéficié de terrains

sans pour autant les exploiter, le chef de l'exécutif fixera la fin du mois de mars pour le lancement des projets. Le cas échéant, a-t-il affirmé, «les terrains seront récupérés». Pour ce qui des «vides sanitaires inexploités» relevant des tours de l'AADL, ajoute-t-il encore, «ils seront réquisitionnés et mis à la disposition des différents secteurs pour accueillir des équipements publics».

Renforcement de la couverture sécuritaire

Etendue sur plusieurs milliers d'hectares, abritant 100 000 habitants issus de diverses strates socioprofessionnelles, la ville nouvelle Ali-Mendjeli ne dispose actuellement que de deux sûretés urbaines extra muros. Autrement dit, une couverture sécuritaire insuffisante d'autant plus que la délinquance, le trafic de drogue et autres fléaux sociaux subsistent dans cette ville. Et la dernière bagarre rangée ayant opposée des jeunes nouvellement relogés à des habitants déjà établis concernant l'appropriation d'un parking sauvage en dit long. Aussi, pas moins de 10 structures relevant de la DGSN seront réalisées au titre de ce programme. Il s'agit, précise-t-on, d'une sûreté de daïra, d'une unité de la BMPJ et plusieurs sûretés urbaines. Sont inscrits également l'extension de la brigade d'intervention et d'instruction des URS, la réalisation d'un laboratoire régional de la police scientifique, un centre régional d'analyse médicale et un centre de transmission.

Farid Benzaid

KARIMA ET NATHALIE INVESTISSENT LE CRÉNEAU DES PRODUITS DU TERROIR

Le couscous comme celui hérité des ancêtres

Qui est mieux placé pour faire des produits du terroir algérien un label culturel et touristique ? C'est bien sûr les filles d'Eve. C'est une évidence, dira-t-on. Mais lorsque des femmes entrepreneurs se mettent à valoriser de manière artisanale ou industrielle ce patrimoine culinaire et que les produits du terroir ne trouvent pas le soutien, la déception prend vite le dessus : c'est, malheureusement, la déperdition de cet héritage ancestral qui se poursuivra.

Espérons que ce ne sera pas le cas pour Nathalie Moualek et Karima Lazib.

Elles se sont investies pas pour s'enrichir, clament-elles, mais pour adapter aux besoins de l'heure, en préservant son authenticité, un produit bien de chez nous qui, plus est, constitue un élément de la carte d'identité des Maghrébins en général et des Algériens en particulier. Il s'agit notamment du roi de la cuisine de toutes les régions algériennes : seksou, kousksi ou couscous. Nathalie et Karima qui sont venues de leur village d'Oumlil, commune de Ouaguenoun (wilaya de Tizi-Ouzou), ont installé leur stand à la Foire de l'huile d'olive organisée par la commune d'Aït-Amrane, dans la wilaya de Boumerdès, et remporté un franc succès.

«Je viens de dépenser chez elles plus de 1 000 DA. Je m'approvisionne ainsi pour plusieurs semaines en produits authentiques, bio et de qualité», déclare un officier de police les mains chargés de paquets de couscous. «Notre couscous est le même que celui que produisaient nos grands-mères, c'est-

à-dire fait par des mains expertes de femmes avec du blé dur», dira Karima, vétérinaire La meunerie traditionnelle qu'elle ont créée dans leur village s'appelle «Yemma Azizène» (maman chérie). C'est un regard vers le passé chargé, pour elles, d'authenticité. Elle mettent en vente du couscous fait de divers céréales, du blé dur entier, de l'orge — bon pour les diabétiques, semble-t-il — et la farine de son d'avoine. Elles ont par ailleurs créé un couscous bio et diététique composé de 4 céréales, notamment l'orge, le blé dur entier, le sarrasin et le son d'avoine. Elles produisent aussi un couscous aux glands (bel-lout). «Nos prix augmentent et baissent en fonction de la disponibilité des céréales, notamment le blé dur, et surtout de la fluctuation des prix», dira Karima qui déplore le manque de soutien des pouvoirs publics. «Nous nous approvisionnons en blé dur dans des circuits informels, car les entreprises refusent de nous en vendre.» Les deux jeunes femmes créatrices d'entreprise n'ont bénéficié d'aucune formule d'aide ou de subvention que les autorités distribuent à tout-va

en ces temps de contestation sociale.

Ces militantes de la défense des produits du terroir appliquent un principe cher à un nombre d'associations en Occident : le commerce équitable. «Les intérêts des productrices, c'est-à-dire les femmes au foyer qui roulent le couscous et qui réalisent ces produits, sont garantis. De plus nous privilégions des femmes, particulièrement des veuves, dont les familles ne disposent pas de revenus : notre démarche a en quelque sorte, un aspect social. Nous leur payons 400 DA le sac de 25 kilogrammes et une bonne rouleuse peut dépasser quotidiennement cette quantité», assure Karima qui précise que leur ambition est de déclarer auprès de la Cnas les ouvrières qui sont payées à la quantité produite, leur permettant ainsi de bénéficier de la protection sociale.

Valorisation du label algérien

Le créneau investi par les deux jeunes femmes, parce que la demande est forte, est porteur au plan économique. Leur travail participe par ailleurs à la protection du label algérien en matière d'art culinaire fort riche dans notre pays. Il en existe sûrement des centaines d'autres artisans passionnés dans les contrées du pays qui ne demandent qu'à être connus. Pour



d'aucuns, la valorisation de ce patrimoine culinaire, l'un des meilleurs dans le bassin méditerranéen, est une affaire de passionnés, de spécialistes et d'investisseurs. L'Etat a un rôle de soutien à jouer.

Il est, en effet, temps pour les spécialistes de l'alimentation et ceux qui s'occupent de l'agroalimentaire d'investir dans ce créneau. L'engouement des Algériens pour les produits du terroir est une réalité. A titre illustratif, il suffit de suivre la courbe de la demande et du prix de l'huile d'olive qui dépassera bientôt les 600 DA le litre pour avoir une idée de ce marché. En plus de la richesse et des postes de

travail pouvant être créés, cette tâche a un caractère militant puisqu'elle met en exergue la facette la plus importante de la vie des Algériens au quotidien et par conséquent leur identité. Le label algérien existe. Il n'a aucun complexe à se faire par rapport aux autres labels surmédatisés. La cuisine algérienne gagnerait à être mise en valeur, sinon elle sera dépouillée de son authenticité. C'est ce qui arrive au couscous devenu un plat national mais perverti sous d'autres cieux. Ce n'est plus de la liberté de création qui est en jeu mais ce plat est souvent victime ailleurs de malfaçon.

Abachi L.