MOSTAGANEM

Installation d'une nouvelle directrice à la tête du CNRC

Mme Khaldi Fatima-Zohra, occupant auparavant le poste de directrice à la Direction du commerce et des prix dans la wilaya de Relizane, a été installée hier mardi à la tête du Centre national du registre de commerce de wilaya en remplacement de M. Belaouedj Mohamed, appelé à exercer la même fonction dans la wilaya de Mascara. Le directeur sortant s'est acquitté convenablement des tâches qui lui ont été confiées dans la wilaya de Mostaganem.

On souhaite à la nouvelle directrice la pleine réussite dans sa mission de diriger une wilaya qui possède des atouts non négligeables dans le domaine du commerce.

A. B.

SFISEF (SIDI-BEL-ABBÈS)

Un jeune homme retrouvé mort par balle sur la montagne de Mcid

Dernièrement, un jeune homme âgé de 32 ans, répondant aux initiales de M. H., résidant dans la localité d'El Mcid, dans la daïra de Sfisef, a été retrouvé mort, atteint d'une balle sur une montagne du douar Si Hamid, commune d'El Mcid par la gendarmerie alertée par l'associé de la victime.

L'associé s'est présenté en personne à la gendarmerie de la localité pour alerter cette dernière après avoir, selon lui, retrouvé la victime inerte avec un fusil à côté. Aussitôt, les gendarmes se sont rendus sur les lieux et ont retrouvé le jeune homme sans vie.

L'enquête diligentée a montré que l'arme ayant servi pour cette mort appartient au père de la victime qui détient une autorisation de port d'arme, cependant, des résultats de la police scientifique sont attendus au sujet des empreintes sur l'arme pour déterminer les circonstances de cette tragédie, même si tout laisse croire à un suicide.

A. M.

ORAN

Restauration de Notre-Dame de Santa Cruz

«Aujourd'hui, afin que ce site, ses constructions et ses abords demeurent pour les générations à venir un témoin patrimonial important de l'histoire et de l'architecture d'Oran, il est nécessaire de procéder à sa rénovation. Plus qu'une restauration d'ailleurs, le projet vise aussi à achever un ensemble architectural commencé en 1850 ! ». Telle est la vision de l'équipe chargée de la rénovation de Notre-Dame de Santa Cruz, dont le chantier a démarré en 2014 et devrait être achevé en 2017.

Amel Bentolba - Oran (Le Soir) - La wilaya d'Oran, l'APC d'Oran et les APC des communes périphériques, ainsi que l'ambassade de France sont engagées dans le projet.

L'espace à rénover s'étend, nous dira l'un des responsables du projet, à la totalité du site : l'esplanade, la tour, la statue de la Vierge et les abords. Surplombant à la fois la ville d'Oran, le port de Mers-El-Kébir et la mer, Notre-Dame de Santa Cruz, dont la silhouette de la tour surmontée de la statue de la Vierge, interpelle et accueille le visiteur.

La tour et la statue de la Vierge ont grandement besoin d'être restaurées «Datant de 1873 et remaniées en 1950, leur état de conservation est alarmant : l'ensemble des matériaux — béton, fonte, pierres — sont aujourd'hui dégradés, altérés…», signalent les experts.

Pour information, le site de la montagne Murdjadjo est classé site naturel. Le fortde Santa Cruz, qui couronne la montagne depuis le XVIe siècle, est en passe d'être classé monument historique. La chapelle Notre-Dame de Santa Cruz a été classée le 6 octobre 1950.

C'est à la demande du wali d'Oran que l'Association diocésaine d'Algérie (ADA), de droit algérien, conduira la restauration de Notre-Dame de Santa Cruz.

Concernant l'assistance technique à la maîtrise d'ouvrage, l'on apprend que l'association Arenda, association de droit français, apporte son concours à l'Association diocésaine d'Algérie. Le personnel employé sur le chantier est composé de professionnels algériens formés lors des précédents chantiers.

Concernant le coût global des deux tranches, il sera, nous dit-on, «connu avec précision dans quelques mois, une fois achevé l'ensemble des études préalables. A ce stade d'approche, l'ordre de grandeur du coût est de 600 millions de dinars TTC (avec une TVA à 7 %), soit environ 6 millions d'euros».

A. B.

RELIZANE

La mercuriale de retour

Comme il fallait s'y attendre, les prix des fruits et légumes connaissent une flambée vertigineuse en ce début d'année 2015. Une simple virée au marché des fruits et légumes, situé en plein centre-ville de Relizane, permet de constater cette fièvre.

En effet, le prix de la salade frôle actuellement les 90 DA le kg alors que celui de la pomme de terre, très prisée en cette période, qui était de l'ordre de 25 DA, atteint les 60 DA le kilo. L'oignon, qui se vendait à 25 DA, se vend actuellement à 80 DA. Le prix des carottes, qui était de 35 DA, atteint les 60 DA et la tomate se vend à 100 DA alors que le citron atteint les 200 DA. Les viandes n'ont pas été épargnées par cette fièvre des prix qui est en passe de s'installer dans la durée en cette période d'hiver. A ce sujet, le prix de l'agneau atteint les 1200 DA le kg alors que le kilo de poulet se vend à 400 DA. Il y a lieu de signaler que cette hausse a également touché les fruits. Le prix du raisin atteint les 300 DA le kg et celui des dattes a frôlé les 380 DA. Lors de notre virée au marché des fruits et légumes de Graba, nous avons constaté que les prix des légumes et des fruits sont relativement inférieurs : la salade se vend à 70 DA, la tomate à 80 DA, le prix de la pomme de terre est de l'ordre de 40 DA. Cette hausse des prix des produits de large consommation a fortement touché les bourses moyennes, notamment ces derniers jours.

A. Rahmane

AÏN-TÉMOUCHENT

Les habitants de Aïn-El-Arba attendent leurs actes de propriété

De nombreux citoyens, résidents de la cité Hay Fellahine, dans la commune de Aïn-El-Arba, se sont rassemblés devant le siège de la wilaya de Aïn-Témouchent dans le but de rencontrer le premier responsable afin qu'il intervienne pour la régularisation de la situation administrative de leurs habitations qui datent de l'époque coloniale.

Selon les concernés, les maisons qu'ils occupent et qui sont au nombre de 66 , ont été construites durant l'ère coloniale, précisément à partir de 1957. Jusqu'à l'heure actuelle, ces citoyens ne disposent pas d'acte de propriété, pourtant selon leurs dires, ils ont acheté les parcelles de terrain sur lesquelles sont bâties leurs habitations, à présent ils se retrouvent dans une situation compliquée et litigieuse du fait qu'ils ne peuvent ni effectuer des travaux d'aménagement ni procéder à des actions de vente. Les services de l'APC de Aïn-El-Arba ont pris en charge ce cas et ont entrepris les procédures nécessaires pour la régularisation de ces habitations ainsi que d'autres dans divers groupements de logements.

Le directeur de la réglementation et administration générale expliquera que l'APC concernée a envoyé en date du 04/10/2009 une correspondance à la direction des domaines pour la régularisation des actes de propriété de l'ensemble des propriétaires en litige. Cependant, leur attente semble s'éterniser du fait qu'ils attendent depuis plus de 5 ans leurs actes de propriété.

S. B.

CÉLÉBRATION DE YENNAYER

Le HCA à l'honneur à Naâma

C'est sous le slogan «Yennayer, fête de la solidarité», que la commune de Asla, a abrité les festivités marquant la célébration du nouvel an berbère, qui se sont déroulées cette année, sous le haut patronage du HCA (Haut-commissariat à l'amazighité) et du wali de la wilaya de Naâma.

Un riche programme portant un large éventail d'activités diverses a été concocté par les organisateurs de ce «mewsem», dont une panoplie d'expositions d'art traditionnel du terroir, l'art culinaire du terroir, des habits traditionnels, ainsi que des troupes d'animations folkloriques et artistiques, alors que des activités similaires ont été également organisées à la Maison de la culture de Naâma. On note, par ailleurs, qu'une délégation du HCA, de la wilaya de Tizi-ouzou a été l'hôte de l'association amazighe (Igharmaouène) dans la commune de Asla.

Une tradition ancrée depuis la nuit des temps, que la communauté de cette vaste région célèbre chaque année.

De leurs côtés, les magasins et les étals des marchés ont été décorés de produits alimentaires pour célébrer cette veillée traditionnelle. Le nouvel an berbère est marqué par un dîner somptueux, où deux plats principaux sont à l'honneur de cette veillée traditionnelle : couscous dit merdhoud et kachkcha, «ensemble de fruits secs».

Merdhoud : couscous à gros calibre, d'une particularité singulière et spéciale à la fois, le plat le plus apprécié en pareille occasion ; quant au court-bouillon, il est préparé de toutes sortes de graines de légumes secs (fève, haricot, lentilles, pois-chiches, blé,) et de légumes frais coupés en petites tranches (carottes, citrouilles, navet, patates), et autres klila (fromage sec tiré du petit-lait), graines de grenadiers, dattes, … . avec de la viande d'agneau ou de veau, le tout incorporé dans une marmite spéciale à feu (guedra).

Le couscous est enduit de beurre de brebis de préférence, ou à défaut de beurre de la vache, et présenté dans un plat géant spécial (gaçaâ ou tajra (en tamazight), en bois. Certaines pratiques demeurent encore de traditions à nos jours, par exemple : l'enfant qui découvre dans le couscous la première datte des sept dattes mises dans la marmite, est le béni de la famille. On enfonce un bol plein de beurre sur le couscous. Il y a ceux qui ne mangent pas de viande (symbole de dépenses) pour moins de dépenses durant la nouvelle année ; il y a ceux qui ne mangent pas de piquant (piment par exemple), symbole de la colère (pour que la nouvelle année soit tendre et sans difficultés) ou encore l'utilisation des ustensiles neufs.

Le plat c'est la karkcha ou kachkcha, une variété de fruits secs composée de produits de luxe et nobles, présentés comme le veut la tradition dans un grand plat fabriqué en alfa (appelé tbag) mélange d'amandes, de pistaches, d'arachides, de noix, noisettes et autres friandises, bonbons, chocolat, gâteaux et des agrumes et des fruits frais : oranges, bananes, pommes, grenades etc. Le festin est toujours accompli et agrémenté d'un thé à la menthe. Autour de la «Sinia», les familles se réunissent dans une ambiance particulière, où chacun des enfants dispose d'un sachet spécial où il met sa part de kachkcha ; d'ailleurs, les enfants sont les plus heureux dans pareilles fêtes, alors que les parents aux petites bourses, c'est pratiquement une des fêtes au coût cher, qui ne fait que peser sur leur situation financière. Asougasse Amegasse à tous les Amazighs, à tous les Algériens.

B. Henine