

P<sup>r</sup> MOHAMED DAOUD, CONSEILLER AU MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE, CHARGÉ DE LA COMMUNICATION, AU SOIRMAGAZINE :

# «Un numéro vert n°10-75 pour recevoir des doléances»

*Le ministère de l'Éducation nationale a adopté et communiqué une position claire quant aux châtiments corporels et harcèlement moral contre un élève.*

*Il dit : non ! C'est ce qui ressort, également dans cet entretien du P<sup>r</sup> Mohamed Daoud, conseiller au niveau du département. Il explique les différentes dispositions mises en place permettant aux parents de réagir dans de pareils cas.*



Par Sarah Raymouche

**Soirmagazine : Des déclarations sont faites par les cadres du ministère de l'Éducation nationale relatives à l'existence de textes de loi interdisant les agressions (châtiments) verbales et physiques sur les enfants en milieu scolaire. Qu'en est-il exactement ?**

**P<sup>r</sup> Mohamed Daoud :** Tout à fait. Avant tout, il est à citer la loi d'orientation sur l'Éducation nationale n° 08-04 du 23 janvier 2008 et plus précisément son article 21 qui stipule que «les châtiments corporels, les sévices moraux et toutes formes de brimades sont interdits dans les établissements scolaires.

Les contrevenants aux dispositions du présent article s'exposent à des sanctions administratives, sans préjudice des poursuites judiciaires». Des textes qui régissent ces différentes situations existent, également, en parallèle. Nous avons constaté qu'ils ont besoin d'être actualisés. Pour cela, l'opération est en cours de finalisation pour faire de l'école un espace de convivialité et d'échanges cordiaux, loin de tout conflit ou tension pouvant survenir.

**Donc, il existe un cadre législatif. Mais dans le cas où un enseignant ou un directeur enfreint cet article, quelle est la procédure à suivre par un parent pour faire aboutir une plainte ?**

A notre niveau, nous considérons que les rapports entre les enseignants et les parents d'élèves doivent être empreints de respect mutuel et d'entraide pour le bien-être de nos enfants et l'amélioration de leur apprentissage.

Si par malheur, des situations conflictuelles se manifestent, la partie affectée doit donner des explications par écrit et remettre le document au responsable de l'établissement qui doit prendre les mesures nécessaires.

Les textes régissant les droits et devoirs des fonctionnaires sont définis par la Fonction publique.

**Y a-t-il une cellule de veille et d'écoute relative à ce sujet au niveau du ministère ou de l'académie ?**

Le ministère de l'Éducation nationale a mis en place un numéro vert n° 10-75 pour recevoir des doléances et tous les services du ministère veillent à la bonne marche du secteur. Et ce, dans le cadre de l'amélioration du service public au niveau du secteur de l'éducation. Au-delà du sujet que nous traitons, les citoyens ont la possibilité d'appeler gratuitement en vue de faire part de leurs préoccupations, d'être orientés et de recevoir les informations pertinentes dont ils ont besoin.

Le but visé par l'usage du numéro vert est la mise en place d'un canal direct de communication avec les citoyens au niveau national, leur permettant d'obtenir le renseignement recherché tout en évitant les désagréments des déplacements inutiles. Les citoyens concernés sont les bienvenus et ils trouveront des cadres qualifiés à leur écoute à travers ce numéro vert dont les appels sont gratuits exclusivement à partir d'un téléphone fixe.



Photos : DR

La ligne du numéro vert est opérationnelle durant les jours de la semaine, pendant les horaires de travail. Par ailleurs, la communication fonctionne au niveau du ministère en temps réel avec le site web et la page Facebook.

**Que risque l'enseignant ou directeur quand il est reconnu coupable d'agression sur un élève ?**

La réglementation en vigueur doit être appliquée, comme stipulé dans l'article 21 de la loi d'orientation sur l'éducation nationale n°08-04 du 23 janvier 2008.

A ce sujet, les lecteurs du *Soirmagazine* désirent connaître le sort réservé au directeur de l'école de Sétif filmé — et dont la vidéo a circulé sur les réseaux sociaux — lors de son acharnement sur les élèves avec un tuyau de gaz. En fait l'incident s'est déroulé au mois de mai 2015, soit durant l'année scolaire 2014/2015, mais paradoxalement sa médiatisation ne s'est faite qu'à la rentrée 2015/2016. En tout état de cause, une enquête a été diligentée et sur la base de ses conclusions, le directeur a été suspendu, en attendant son passage devant la commission paritaire. ■

## Zitoune mraqed, une préparation de saison

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons faire un tour du côté de la Kabylie pour découvrir comment, dans cette région montagneuse, les femmes de tous les villages s'adonnent à l'art de la conservation des produits du terroir qu'elles récoltent parfois de leurs mains.

Par H. Belkadi

C'est dans le petit village de ma Kabylie natale que j'ai retrouvé avec une nostalgie cachée et une fierté bien avouée cette cuisine artisanale qu'aucun autre mode de cuisson ne pourra égaler. Ces produits bruts du terroir que chaque ménagère récolte ou cueille juste quelques instants avant de les cuisiner d'une façon aussi simple que saine, ces herbes odorantes qui parfument les plats les plus goûteux, c'est tout cela que j'ai découvert dans cette partie de moi-même qui est restée enfouie de longues années durant. Haut perchée sur la montagne, la maison où mon père est venu au monde est encore là tel un vestige du passé. Elle trône sur un terrain accidenté, témoin d'une existence sombre et pénible, abritant cependant des moments heureux que mes grands-parents évoquent avec une lueur de nostalgie dans les yeux. Les aînées, qui sont encore vivantes, nous



racontent comment elles passaient leurs journées dans cette humble demeure sans se lasser de ces paysages pittoresques qui surplombent une vue imprenable. Elles évoquaient comment elles se rendaient aux champs pour récolter les produits de leur terre pour les consommer sans plus attendre. Elles parlaient aussi de la récolte des olives qui étaient une fête gigantesque où tout le monde se retrouvait : femmes, hommes, enfants,

jeunes, vieux, chacun prenait part aux festivités de la cueillette dans une ambiance de chaleur et de solidarité.

Chaque année avait son lot d'histoires et d'anecdotes et aucune ne ressemblait à l'autre. Après la cueillette, les femmes se rassemblaient sous les oliviers dévêtus pour se reposer et se donnaient rendez-vous pour la préparation de recettes artisanales à base des produits nobles dont elles sont fières. ■

**Première recette : zitoune lakhdar**

**INGRÉDIENTS :**

- 3 kg d'olives vertes
- 250 g de sel fin
- 1 botte de saumure (laurier, fenouil sauvage, thym)
- 2 gros citrons
- 5 l d'eau bouillie refroidie

**PRÉPARATION :**

Prendre les olives une à une et les fendre légèrement à trois ou quatre endroits à l'aide d'un couteau puis les mettre dans une jarre (*qastè*) pleine d'eau froide que l'on renouvellera chaque matin pendant trois jours. Les trois jours passés, prélever les olives, les égoutter puis les mettre dans des bocaux, de préférence en verre. Remplir chaque bocal d'une eau bouillie refroidie, ajouter la saumure, les citrons coupés en rondelles, quelques brindilles de thym frais et quelques grains de poivre noir. Laisser macérer dans cette mixture pendant trois à quatre jours et consommer dès que les olives

auront commencé à jaunir.

Ces olives pourront être conservées pendant tout l'hiver à condition de fermer les bocaux hermétiquement après usage.

**Deuxième recette : mellah**

**ou koul, zitoune k'hal**

**INGRÉDIENTS :**

- 1 kg d'olives noires
- 1 verre de sel fin
- Quelques feuilles de laurier
- 1 verre d'huile d'olive

**PRÉPARATION :**

Dans un grand saladier, rincer les olives à l'eau tiède puis les macérer dans un verre de sel fin. Mettre les olives dans un sac en plastique, fermer le sac et laisser les olives ainsi pendant une semaine à dix jours. Lorsque les olives auront perdu toute leur eau, les mettre dans une jarre, ajouter quelques feuilles de laurier, l'huile et laisser ainsi macérer pendant 15 jours en secouant la jarre de temps à autre. Ces olives accompagneront les plats d'hiver les plus copieux. ■