

**M. BOUMDAL MAÂMAR, PRÉSIDENT DE L'ORGANISATION NATIONALE
DES PROMOTEURS IMMOBILIERS, AU SOIRMAGAZINE :****«La gestion des espaces communs est un métier»**

Photos : DR

M. Boumdal Maâmar, président de l'Organisation nationale des promoteurs immobiliers, insiste sur l'importance de la formation dans la gestion des espaces communs au sein des cités.

Pouvez-vous présenter votre organisation ?

L'Onpi est une organisation patronale professionnelle, elle représente et défend les intérêts moraux et matériels de ses adhérents auprès des organismes publics ou privés. Les membres fondateurs et adhérents du syndicat mettent en commun bénévolement et dans un but non lucratif leurs connaissances et leurs moyens pour promouvoir et encourager les activités dans ce domaine. Toutefois l'objet et le but de ses activités doivent s'inscrire dans l'intérêt général et ne pas être contraire aux constantes et aux valeurs nationales ainsi qu'à l'ordre public, aux bonnes mœurs et aux dispositions des lois et règlements en vigueur.

Pour résumer, l'Onpi a pour but essentiel d'encadrer et promouvoir les activités inhérentes à la profession, défendre les intérêts

des promoteurs, construction d'un label qualité des promoteurs. Et enfin, assurer la consolidation de la cohésion sociale et de la mise en œuvre de l'environnement attendu par les citoyens.

Pour atteindre ces objectifs, quelles sont les grandes lignes que vous avez tracées ?

Comme vous le savez, cette organisation a été créée en 2014 en tant qu'union avant de passer à une organisation. Je suis à sa tête depuis janvier 2017. Et depuis, nous nous réunissons avec les membres du bureau national mensuellement pour faire avancer et faire aboutir les points sus-cités.

Aussi, nous avons tracé un programme pour être implantés dans chaque wilaya et avons lancé des études de partenariat avec les acteurs du secteur spécialisés dans les

matériaux de construction tels que le ciment, le verre, le marbre. Nous avons lancé aussi des contacts avec les assurances et les banques. Pour les promoteurs immobiliers, le choix de la caisse des assurances et des banques est primordial pour la réussite du projet. Nous lançons aussi une campagne de sensibilisation auprès des autorités compétentes en la matière pour réduire les délais d'octroi des documents nécessaires pour la bonne exécution de nos projets comme le permis de construire, le permis de lotissement, le certificat de conformité. Nous sommes en train de finaliser le lancement prochain, au mois de septembre 2017, d'une formation de management, en partenariat avec un institut international, au profit de nos adhérents, qui sont au nombre de 600.

Par les missions de votre organisation, pouvez-vous dresser un constat sur la gestion des espaces communs ?

Pour répondre à votre question, je voudrais avancer un chiffre significatif. La gestion immobilière génère 100 000 emplois. Le promoteur immobilier seul ne peut pas le faire. Il a l'obligation de gérer durant deux années seulement.

C'est pour cela que nous demandons à notre tutelle et à la formation professionnelle d'inclure une formation spécifique à la gestion immobilière dans les différents centres de formation professionnelle dans les wilayas. Cela permettra aux jeunes de se former dans deux aspects de la gestion des espaces communs : l'aspect purement administratif pour créer un syndic ou un administrateur et l'aspect technique pour la gestion des différents corps de métiers (ascenseurs, nettoyage, espaces verts et autres).

Comment considérez-vous le citoyen face à ces espaces ?

Il y a l'aspect sociologique qui prend le pas. Cela dépend des valeurs des citoyens et d'où ils viennent. C'est assez complexe. Pour le cas des promoteurs immobiliers, le cadre que nous leur offrons aide à l'évolution et à l'émancipation. Les gens adhèrent à cet envi-

Par Sarah Raymouche

ronnement. Il s'agit tout simplement de civisme. Nous n'avons pas besoin de police.

Il faut une autodiscipline. Une éducation de tout le monde. Il y aura toujours des brebis galeuses. Mais lorsqu'il y a un syndic ou un administrateur fort, les brebis galeuses rentrent dans les rangs !

Y a-t-il des difficultés pour gérer ces espaces ?

Pour nous, il s'agit des charges à payer. Nous faisons en sorte de payer les charges pendant deux années comme le prévoit la loi. De même que les promoteurs immobiliers sont obligés de payer l'assurance décennale de la promotion pendant dix années.

Il faut noter que les charges de gestion des espaces communs sont payées par les acquéreurs et devant le fait qu'il y a des mauvais payeurs, il y a des promoteurs qui organisent la cotisation dès le départ. C'est comme j'ai dit tout à l'heure qu'il s'agit de civisme !

Vous avez mené une campagne de sensibilisation sur la propreté, à l'instar de beaucoup d'autres entités (institutions, associations et organismes). Y a-t-il des résultats ?

Oui, tout à fait. Nous avons lancé une campagne de sensibilisation dans ce sens, notamment lors de notre participation, au mois de février, au Salon international de la promotion immobilière et de l'aménagement urbain. Vous pouvez voir dans le fascicule que nous avons réalisé les aspects liés à l'importance de la propreté des espaces communs et comment les acquéreurs doivent se comporter. C'est pour cela que le titre de ce fascicule est : «La gestion immobilière en Algérie».

Que faire ?

Je dirais que nous sommes tous concernés par cet aspect et que les résultats ne peuvent être quantifiés. C'est un travail dur, lent et quotidien. ■

Taknift el merka, ou l'art de cueillir les bonnes herbes

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, je vais vous faire partager une recette que j'ai moi-même découverte lors d'une visite pendant les vacances de printemps, effectuée dans un village montagneux de la Petite Kabylie.

C'est dans ce village de la Petite Kabylie, perché au sommet d'une montagne rocailleuse que nous avons escaladé avec grand-peine, que nous avons séjourné pendant un court séjour de rêve. Arrivés au bout d'un chemin tracé par les allées et venues des villageois, une vieille femme en habit traditionnel nous attendait au seuil de la porte de la maison. En nous voyant arriver, elle nous fit signe de la suivre et nous présenta les membres de sa famille en commençant par les enfants qui s'empressaient autour de nous, étouffant des cris de joie. Une atmosphère conviviale régnait dans la maisonnée et chacun de nos hôtes se montrait attentionné envers nous, une façon bien à eux de nous souhaiter la bienvenue dans leur village dont ils sont très fiers. Et pour cause, dans une grande simplicité, on partagea des moments inoubliables avec cette communauté de gens si remarquablement dévoués pour le bien-être des autres. C'était le printemps, une période de l'année où les champs et les prés abondaient en produits végétaux naturels dont les natifs de la région savaient en tirer un grand profit alimentaire sain et copieux. Alors commençait la récolte des herbes et de

certaines racines dont seuls les autochtones connaissaient les secrets nutritifs.

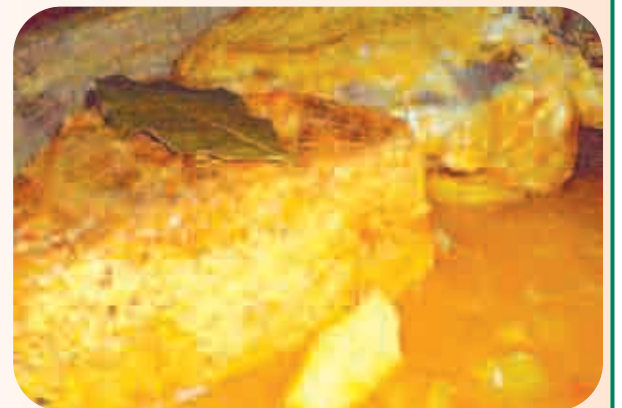
C'était les grands-mères qui avaient la tâche d'en faire la cueillette et elles se levaient à l'aube pour se rendre dans les vastes champs avoisinants où elles sélectionnaient les différentes herbes comestibles qu'elles triaient et ramassaient en bottes puis ramenaient dans leurs couffins de paille tressée. De retour à la maison, elles déposaient leur récolte dans la cuisine et laissaient les plus jeunes s'occuper de préparer des recettes des plus goûteuses que l'on puisse cuisiner.

LA RECETTE**Ingrédients :**

Pour la sauce : 1 gros oignon vert, 2 belles tomates mûres, 3 c. à s. d'huile d'olive, quelques gousses d'ail, 1 c. à c. de poivre noir, 1 c. à c. de poivre rouge doux, 1 c. à s. de concentré de tomates, quelques feuilles de menthe fraîche, quelques branches de coriandre fraîche, une poignée de lentilles, une petite carotte, une petite pomme de terre, un navet et une courgette. Une carcasse de poulet (facultatif).

Pour taknift : 4 œufs, 1 bol de semoule moyenne, un sachet de levure chimique, une pincée de sel.

Préparation : Dans un premier temps, remplir une marmite à moitié d'eau et la mettre sur le feu à chauffer. Pendant ce temps, couper l'oignon et l'ail en fines lamelles, peler les tomates puis les couper en petits dés, faire la même chose pour la carotte et la pomme de terre, le navet et la courgette, hacher finement la coriandre et mettre le tout dans l'eau

Voyage Culinaire**Par H. Belkadi**

bouillante. Ajouter l'huile, les épices ainsi que les lentilles lavées soigneusement et triées. Laisser cuire à feu moyen pendant 30 à 45 minutes à couvert.

D'un autre côté, commencer à préparer taknift. Prendre un saladier profond en verre, y battre les œufs avec une pincée de sel, ajouter au fur et à mesure la semoule en pluie sans cesser de battre, et en n'oubliant pas la levure. On obtiendra une pâte assez liquide, un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes. Prendre alors une poêle, l'enduire avec un peu d'huile, laisser chauffer puis verser une louchée de pâte et laisser cuire à feu moyen à couvert. Lorsque la crêpe est cuite sur une face, la retourner délicatement sur la deuxième face et la faire cuire à couvert.

Recommencer l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Prendre ensuite taknift et les couper en quatre parts puis les mettre dans la sauce et les laisser cuire pendant environ 15 minutes supplémentaires. Au moment de servir, arroser d'un filet d'huile d'olive et accompagner ce plat d'une bonne salade de tomates et piments forts. ■