

Le groupe HTT séduit les Milanais
«Algeria, the Jewel of the Mediterranean»



Tourisme & Voyages

Magazine mensuel spécialisé dans le Tourisme et l'Artisanat
Edition N° 41 – Janvier 2025 – Prix 500 DA

VACANCES DE FIN D'ANNÉE LE SUD, UNE NOUVELLE TENDANCE DES ALGÉRIENS

2025 : consolider
la relance du tourisme



LE COSTUME TRADITIONNEL,
L'ÉLÉGANCE AU FÉMININ



AL SALAM BANK
الجزائر Algeria

عمراتي
OMRATI

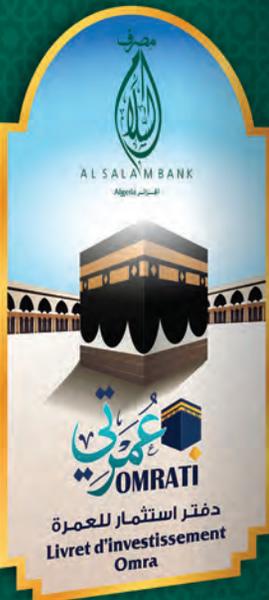
استثمر و اعتمر

Épargnez et accomplissez une Omra



دفتر الإستثمار «عمراتي» لمصرف السلام الجزائر يمكنكم من :

- ◆ استثمار أموالكم والحصول على أرباح شرعية كل 03 أشهر؛
- ◆ الإستفادة من عمرة بالنقسيط مع إحدى الوكالات السياحية المعتمدة من المصرف؛
- ◆ الإستفادة من تخفيض بمبلغ 10 000 دج لكل عمرة مسددة نقدا؛



www.alsalamalgeria.com
tawassol@alsalamalgeria.com
021 38 88 88



مصرف السلام الجزائر

Vivement 2025 !

Franchir le nouvel an est toujours bon à vivre. On est heureux d'enterrer une année qui s'écoule... et on est, encore, plus heureux d'accueillir une autre avec tous les espoirs qu'elle engendre...

Les Algériens ont appris à faire des fêtes de fin d'années, des moments inoubliables en famille. Les vacances d'hiver, coïncident avec les vacances scolaires, et permettent aux familles de se retrouver et de profiter ensemble d'un moment de détente.

C'est l'évasion totale dans l'espace et dans le temps, pour les nordistes que nous sommes, et une opportunité pour redécouvrir la magie d'un pays qui ne cesse de surprendre par sa beauté, et ses dunes dorées du Sahara.

Les paysages sahariens, encore plus enchanteurs de Tamanrasset, de Djanet, du Tassili, du Hoggar, de Taghit, des Ziban de Biskra, de la Saoura, de la vallée du M'Zab ou de Timimoun, pour ne citer que ceux-là, deviennent, des destinations phares et prennent, une bonne place dans l'offre Sahara. Les bivouacs organisés dans les dunes infinies du Grand Erg, captivent les voyageurs, et promettent une immersion totale dans la culture touarègue.

L'expérience est encore plus totale, avec les randonnées dans le Tassili n'Ajjer, les nuits étoilées sous des tentes berbères, les maisons d'hôtes, les circuits guidés et la dégustation de plats locaux comme le Merdoun et le Méchoui. Tout cela encourage cette tendance, et favorise un tourisme réceptif en pleine expansion, durant cette période. En un mot, on est on est fascinés par la beauté ensorcelante et la magie d'une région qui ressemble, beaucoup plus, à un musée à ciel ouvert.

Tout comme de nombreux Algériens, l'équipe de «Tourisme & Voyages» a profité de cette période pour s'évader, et faire la pause, loin du stress du quotidien et du tumulte urbain.



PAR ABDELGHANI TALBI

Un petit séjour dans le sud, nous a permis de recharger l'énergie qu'il faut pour repartir de bon pied, et d'emplir nos batteries pour une nouvelle, et longue année.

Certes, 2024 a été riche, non seulement, avec les événements organisés à l'échelle nationale pour présenter l'Algérie comme une destination touristique, mais aussi avec la participation active aux salons mondiaux du tourisme... 2025 sera encore plus riche, et les perspectives s'annoncent prometteuses pour renforcer l'attractivité du pays, et surtout promouvoir ses richesses culturelles et naturelles

Justement l'équipe de «Tourisme & Voyages» va reprendre, son bâton de pèlerin, en 2025, pour apporter sa touche dans la mise en œuvre du plan «Destination Algérie» L'année sera, à coup sûr, pleine de projets, et d'opportunités, avec nos partenaires afin de créer cette synergie qui nous permet de tirer, la couverture, dans le même sens, le sens qui fera de l'Algérie, une destination touristique émergente en Afrique du Nord et en Méditerranée... Alors, bon vent et vivement 2025 !

TOURISME & VOYAGES

N° 41 - Janvier 2025



Magazine spécialisé dans
le tourisme et l'artisanat
Édité par EURL Sixty One Plus
SIÈGE SOCIAL

Adresse : Maison de la presse Tahar
Djaout, place du 1er Mai Alger
RC : 18B0999857-00/16
Compte : CPA 004 00116 400 0012248 19
IMF : 001816099985729
N° d'article : 16027502195
Tel/ Fax : 020 06 48 24
Mob : 0661 20 64 67

RÉDACTION / ADMINISTRATION

Directeur général

Talbi Abdelghani

Gérant

Talbi Mohamed El Hadj

Directeur de publication

Kamel.B

Directeur de la rédaction

Ghani.T

Ont collaboré à ce numéro

K.Derkouche, Hadj Baraka, Talbi
Abdelghani, Hadji.T, Leticia.T

Infographie

Abderezzak.Ben

Photographie

Abdelmalek Messedek

Administration générale

Nedjma.T

Marketing & Abonnement

Ledmila.Saada

Diffusion

Maghreb Mobile

Publicité

ANEP.

Adresse : 01 Avenue Pasteur Alger

Téléphone : 021 71 16 64

Fax : 021 73 95 59

Impression

Imprimerie EdDiwan

Adresse : Houch Sbaat No 315 Zone
industrielle de Rouiba Alger

Téléphone : 0661 53 37 14

Fax : 023 85 05 17/18/19

A la une. 5 - 12

Vacances de fin d'année

LE SUD, UNE NOUVELLE TENDANCE DES ALGÉRIENS

► **Le groupe HTT séduit les visiteurs**

Dossier. 13 - 37

AGENDA 2024

L'année du renouveau et de la relance



Cinq salons pour vendre la Destination Algérie

Quatre grandes haltes à l'étranger

Perspectives 2025 : consolider la relance du tourisme

Entretien. 26 - 27

Brahim Djelouadji (General Manager de Méd Events & Travels)

«On a de grands atouts à faire valoir»

Artisanat. 28 - 33

**L'Algérie enrichie son patrimoine
immatériel à l'UNESCO**

Gastronomie. 34 - 40

La gastronomie algérienne, un trésor culinaire

Suivez-nous sur les réseaux sociaux

Facebook : @TourismevoyagesMag

Instagram : @tourismetvoyages

Twitter : @Tourisme_Mag_DZ



Facebook



Instagram



Twitter

Restez connectés sur notre site : www.tourismetvoyages.com

Vacances de fin d'année Le Sud, une nouvelle tendance des Algériens

Les fêtes de fin d'année et les vacances d'hiver sont attendus avec impatience par les Algériens. Pour beaucoup, cette période est devenue une invitation à l'évasion, et une opportunité de redécouvrir la magie d'un pays qui ne cesse de surprendre par sa beauté. Entre dunes dorées du Sahara et l'accueil chaleureux des maisons d'hôtes, les tendances touristiques des Algériens prennent un nouvel essor, favorisant un tourisme réceptif en pleine expansion.





En décembre et janvier, le désert se pare d'une beauté particulière. Les températures deviennent douces, rendant les paysages sahariens encore plus enchanteurs. Tamanrasset, Djanet, Taghit ou Timimoun deviennent les destinations phares. Les dunes infinies du Grand Erg Occidental et les formations rocheuses de l'Atakor captivent les voyageurs, tandis que l'authenticité des bivouacs promet une immersion totale dans la culture touarègue. Les touristes apprécient particulièrement les randonnées dans le Tassili n'Ajjer, les nuits étoilées sous des tentes berbères, et la dégustation de plats locaux comme le méchoui, préparé selon des recettes ancestrales.

Un voyage sensoriel...

Les fêtes de fin d'année en Algérie ne se limitent pas à l'exploration des paysages. C'est une période où les sens sont en éveil.

La vue, émerveillée par les couleurs changeantes des dunes au coucher du soleil, l'ouïe, bercée par les chants touaregs et les tambours des soirées sahariennes, le goût, exalté par des mets traditionnels cuisinés avec amour, le toucher, quand

le sable fin glisse entre les doigts, ou que les tapis artisanaux dévoilent leurs textures uniques et l'odorat, envoûté par les encens des souks. Force est de constater que depuis quelques années, les vacances de fin d'année gagnent en popularité auprès des Algériens. Ce phénomène, autrefois limité à une élite ou à des voyageurs internationaux, s'étend, désormais, à une large partie de la population, c'est ce qui explique cette tendance croissante et son ancrage dans le contexte socioculturel et économique.



... Pour faire la pause

La fin de l'année marque souvent une période de bilan, de recul et de coupure. Pour de nombreux Algériens, c'est une opportunité de faire une pause, loin du stress du quotidien et du tumulte urbain, des responsabilités professionnelles ou familiales. Les vacances d'hiver, qui coïncident avec les vacances scolaires, permettent aux familles de se retrouver et de profiter ensemble d'un moment de détente. L'émergence de nouvelles structures comme les maisons d'hôtes, les campements sahariens, et les circuits guidés a encouragé cette tendance. Les agences de voyage proposent de plus en plus, des offres adaptées aux budgets variés, à travers les brochures mais aussi sur les réseaux sociaux, rendant les escapades accessibles à une plus grande partie de la population. Cette accessibilité favorise l'essor du tourisme réceptif en fin d'année.

Les maisons d'hôtes, à l'accueil...

De plus en plus d'Algériens se tournent vers les maisons d'hôtes pour leur séjour. Ces petits havres de paix, souvent nichés dans des villages pittoresques, offrent une expérience intime et authentique. À Ghardaïa l'enchanteresse, les ksour ouvrent leurs portes pour dévoiler les trésors du M'zab. À El-Oued aux mille coupoles, les bâtisses traditionnelles en pisé racontent une histoire à chaque mur. Les propriétaires, fiers de partager leur culture accueillent leurs hôtes avec un thé fumant, accompagné de gâteaux locaux.



Ces moments de partage deviennent souvent les plus précieux souvenirs des voyageurs. Ces choix de vacances ont participé activement à l'économie locale. Tout le monde trouve son compte : guides, artisans, restaurateurs et hôteliers ont vu leur activité croître, encouragés par une clientèle nationale de plus en plus curieuse et exigeante.

... Et la gastronomie locale à table

Au Sud, en pleine atmosphère de joie, de gaieté et au milieu des sorties dans les dunes et autres sites naturels. La gastronomie est à chaque fois au rendez-vous. Parmi les incontournables, le couscous trône fièrement en maître absolu des menus festifs. »»»





» Accompagné de légumes, de pois chiches parfumés et parfois de viande, il incarne la générosité et l'hospitalité. Vient ensuite le méchoui, ce gigot d'agneau rôti à la perfection, dont la chair fondante et la peau croustillante ravissent les amateurs de viande. Pour les amateurs de découvertes insolites, le merdoum est une autre expérience culinaire à ne pas manquer. Ce plat traditionnel, cuit lentement dans une jarre d'argile, conserve toute l'intensité des arômes et l'authenticité des saveurs.

Une occasion pour se réunir

Bien que les fêtes de fin d'année ne soient pas profondément ancrées dans la culture algérienne, elles deviennent une occasion de se réunir, de célébrer, et parfois même d'adopter des pratiques modernes. Le Sahara, avec ses dunes dorées et ses oasis, devient une alternative qui remplace le voyage à l'étranger. Ainsi, beaucoup d'Algériens choisissent l'extrême Sud, à savoir Djanet, Tassili, Hoggar, et les zibans. La Saoura, le M'zab, El Goléa prennent une bonne place dans l'offre Sahara, et le Souf se positionne de plus en plus dans le sud-Est. Les packs proposés par les voyagistes séduisent

avec animations, évasions, escapades vers des sites emblématiques, randonnées, méharées, circuits en 4x4, et soirées, le tout en all inclusive. De quoi attirer les Algériens résidents à l'étranger ainsi que de nombreux européens. Ainsi Les Algériens redécouvrent les trésors de leur propre pays.

Le Sahara plus accessible

Un grand facteur a favorisé cette nouvelle tendance, il s'agit du transporteur national, Air Algérie qui a



ajouté des fréquences supplémentaires pour permettre à plusieurs vacanciers de rejoindre le Sud. En effet, la compagnie nationale a renforcé son programme de vols vers les destinations du sud du pays par plus de 50 fréquences par semaine, telles que celles de Tamanrasset, Djanet, Timimoun, Ghardaïa, El Oued. Un engouement révélateur de l'intérêt accordé à ces destinations, tant de la part des touristes nationaux qu'internationaux, a induit une augmentation conséquente de la demande. Cela témoigne de l'attractivité croissante des destinations sahariennes, notamment durant les fêtes de fin d'année. Ainsi, cette période n'est plus un phénomène de mode. Elle traduit en réalité une évolution des habitudes de consommation et des aspirations des Algériens, qui privilégient désormais des expériences authentiques et accessibles.

Un essor pour le tourisme réceptif

D'autres facteurs ont leurs importances. Avec le visa de plus en plus difficile à obtenir et la hausse des coûts des billets des compagnies aériennes, beaucoup d'Algériens abandonnent la piste des pays étrangers et optent pour des destinations locales. Les préoccupations économiques et l'inflation, poussent les Algériens à changer leurs habitudes. Pour les spécialistes du marketing des voyages, il



est essentiel de comprendre les nouvelles priorités des voyageurs pour déployer des campagnes réussies qui maximisent non seulement les revenus, mais aussi la fidélité à la marque. Aussi, de plus en plus de consommateurs considèrent les voyages en voiture comme une alternative économique au transport aérien surtout pour les voyages vers des régions désertiques comme Boussaâda. Ce choix est perçu comme un moyen de profiter des vacances tout en réduisant les coûts.





Le groupe HTT séduit les visiteurs «Algeria, the Jewel of the Mediterranean»

Le Groupe Hôtellerie, Tourisme et Thermalisme (HTT) a participé activement à la 32^e édition du Salon de la Production Algérienne, avec un slogan accrocheur : «Algeria, the jewel of the Mediterranean».

Cet événement majeur, qui a rassemblé des acteurs économiques de divers secteurs, a offert une plateforme idéale pour mettre en lumière ses capacités, ses projets, et son rôle clé dans le développement du tourisme en Algérie. La participation du Groupe HTT à cet événement s'est inscrite dans une dynamique visant à renforcer sa visibilité auprès du grand public, des investisseurs, et des partenaires institutionnels.

L'objectif principal est double : valoriser les produits et services en présentant les avancées réalisées dans les secteurs de l'hôtellerie, du thermalisme et du tourisme, tout en sensibilisant les visiteurs aux richesses culturelles et naturelles de l'Algérie et renforcer les partenariats en établissant et consolidant des relations avec d'autres acteurs économiques pour favoriser les synergies et stimuler l'investissement dans le secteur.

Pour le Groupe HTT, les salons représentent une opportunité stratégique pour promouvoir les destinations algériennes auprès des touristes locaux et étrangers, présenter des offres compétitives pour attirer un public varié, allant des amateurs de séjours balnéaires aux passionnés de thermalisme et de nature et se positionner comme un acteur incontournable dans l'économie touristique algérienne.

Avec cette nouvelle participation, le Groupe HTT a réaffirmé son rôle moteur dans la valorisation des richesses algériennes et son ambition de faire du tourisme un levier de croissance durable. La 32^e foire de la production nationale est donc une étape clé dans le renforcement de l'image de marque du groupe, mais également dans la promotion du savoir-faire algérien dans les domaines de l'hôtellerie et du thermalisme.



Mise en valeur de l'image du groupe

Lors de cette participation, le groupe n'a ménagé aucun effort pour valoriser ses offres et attirer l'attention des visiteurs, avec un design moderne, à la fois convivial et professionnel. Le dépaysement est immédiatement grâce à des visuels attrayants, des photos immersives des destinations touristiques. La décoration est composée d'éléments mettant en évidence les paysages, tels que des reproductions de dunes sahariennes, de plages méditerranéennes, ou encore les sites des stations thermales. Ainsi, le groupe mise sur des supports promotionnels pour transmettre son message, des brochures et des dépliants regroupant les présentations des hôtels, stations thermales et complexes touristiques gérés par le groupe, des offres spéciales pour des séjours

touristiques et thermaux et des informations pratiques sur les services, les tarifs et les avantages.

Enrichir les offres

Ces supports, disponibles en plusieurs langues, permettent au public de mieux connaître les services et d'envisager un séjour dans l'un des pôles touristiques d'excellence. Une équipe de professionnels a accueilli les visiteurs et a répondu à leurs questions. « Dans un secteur aussi compétitif que celui du tourisme et de l'hôtellerie, la présence aux salons spécialisés n'est plus un luxe, mais une véritable nécessité. Le HTT l'a bien compris et inscrit cette démarche au cœur de sa stratégie de communication et de promotion », précise Ammar Guellati, PDG du Groupe HTT.

Les salons offrent une plateforme pour mettre en valeur les capacités et le potentiel d'un acteur majeur comme le Groupe HTT. Ils renforcent l'image de marque et affirment la position du groupe comme leader dans le secteur et ambassadeur du tourisme algérien. Dans un monde en constante évolution, où les attentes des clients changent rapidement, les salons permettent de rester à la pointe des tendances. Ils sont aussi une occasion précieuse de découvrir les innovations dans le domaine hôtelier et échanger avec d'autres acteurs pour enrichir son offre et diversifier ses services.

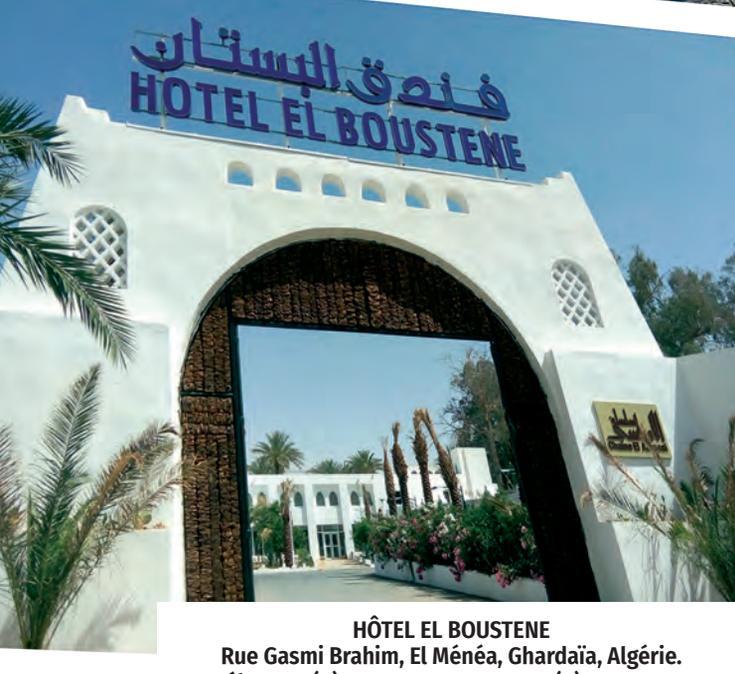
Une participation active à l'Artigiano de Milan

Le Groupe public hôtellerie, tourisme et thermalisme a marqué sa présence à la 28e édition du Salon international de l'Artigiano qui s'est déroulé à Milan. Une occasion exceptionnelle pour poursuivre sa stratégie qui consiste à soutenir la promotion de l'Algérie en tant que destination touristique mondiale, et mettre en valeur le patrimoine culturel algérien. Le pavillon du groupe, a suscité un grand intérêt de la part des visiteurs, notamment dans la zone dégustation de plats traditionnels, où étaient exposées la diversité et la richesse de la gastronomie algérienne authentique.

En associant l'artisanat à la gastronomie, le HTT a créé une expérience immersive et mémorable pour les visiteurs. Les mets ont été présentés de manière attrayante, en utilisant des assiettes et des récipients en céramique artisanale et en mettant en valeur les couleurs et les textures. La dégustation a permis aux visiteurs de découvrir les saveurs locales mettant en valeur lors de l'exposition les produits du terroir algérien (huile d'olive, épices, dattes).



HÔTEL EL AURASSI
2, Boulevard Frantz Fanon,
Les Tagarins, Alger.
Tél. : +213 (0) 21 74 82 52
Fax : +213 (0) 21 71 72 87 / 90
E-mail : reservation@elaurassi.dz
Site internet : www.elaurassi.dz
Instagram : hotel_el_aurassi



HÔTEL EL BOUSTENE
Rue Gasmi Brahim, El Ménéa, Ghardaïa, Algérie.
Tél. : +213 (0) 29 21 11 19 Fax : +213 (0) 29 21 11 29
E-mail : reservation@hoteleboustene-elmenea.com



HÔTEL RYM Beni Abbes
Beni Abbès. Bp 42, Bechar, Algérie
Fax. : +213 (0) 049 28 42 14 +213 (0) 049 28 42 03
E-mail : hotel-rym@hotmail.com



HÔTEL EL MEHRI
Rue Chetti-Elouakal, Ouargla, Algérie.
Tél. : +213 (0) 29 70 20 68 Fax : +213 (0) 29 70 10 56
E-mail : reservation@hotelelmehri-ouargla.com

Agenda 2024

L'année du renouveau et de la relance

L'année 2024 restera gravée dans les mémoires comme une période charnière pour le tourisme en Algérie. Après des années marquées par des difficultés liées à la crise sanitaire mondiale et à un manque d'investissements structurels, 2024 a symbolisé un véritable tournant grâce à des initiatives ambitieuses et une mobilisation sans précédent des acteurs publics et privés.

Les entreprises privées ont joué un rôle crucial dans cette dynamique de relance. Face à une demande croissante pour des formules attractives, les hôtels, agences de voyage et autres prestataires de services touristiques ont redoublé d'efforts pour offrir des expériences à la hauteur des attentes des visiteurs. Parmi les initiatives marquantes, les « packs évasion » proposant des circuits alliant découverte culturelle et détente au sud ont connu un succès retentissant. Ces formules, adaptées à tous les budgets, ont contribué à rendre les destinations plus accessibles et attractives et donnant la priorité au tourisme interne.

L'engagement de tous

Dans ce cadre, le Conseil du renouveau économique algérien (CREA) s'est engagé avec les opérateurs économiques publics et privés du secteur du tourisme et particulièrement des infrastructures hôtelières (SIH, l'ONAT, l'ONT ainsi que la Fédération nationale des hôteliers et tourisme) à optimiser leurs offres de service lors de la saison estivale, à travers notamment des prix promotionnels. La nouvelle politique touristique a fixé globalement trois objectifs : l'apport en devises, la création d'emploi et l'intégration de l'Algérie dans le marché international du tourisme.

»»





» Un parc hôtelier renforcé

Côté infrastructures, 2024 a été marquée par l'inauguration de plusieurs projets structurants, notamment de nouveaux complexes hôteliers dans des régions. On peut citer, le Seybouse d'Annaba, le Mermoura de Guelma, Lala Khadidja à Tizi Ouzou, El Arz de Tala Guilef... D'autres vont suivre à l'image du Grand hôtel d'Oran, El Mekhter de Aïn Sefra, et l'hôtel de bien-être thalasso de Sidi Fredj. Ces établissements, conçus selon les standards internationaux, visent à renforcer la capacité d'accueil du pays tout en valorisant son patrimoine naturel et culturel. Cela permet de diversifier les offres, sortir



du balnéaire pour aller à la conquête d'autres segments de clientèle, essentiellement dans le climatique et l'urbain. Dans ce contexte, d'autres hôtels à Azazga, Azzefoun, Alger ont été intégrés aux différents EGT, et font désormais partie du groupe HTT.

Une offre touristique diversifiée...

La diversité de la demande implique une diversification de l'offre touristique sous ses différentes formes. Le tourisme est analysé en tant que vecteur de développement, en particulier dans cer-





taines régions, et à ce titre, il revêt un caractère multiforme. Tourisme balnéaire, tourisme à caractère social et familial, tourisme saharien, tourisme de congrès et d'affaires, tourisme culturel, sont autant de formes dont chacune d'elles fait appel à des programmes spécifiques. Le tourisme thermal est la forme dominante du tourisme de santé, mais nos traditions dans ce domaine lui font amplement dépasser ce cadre dans le sens qu'il est considéré comme un moyen de divertissement et de détente.

... Et des régions valorisées

Les collectivités locales ont également été au cœur de cette relance. De nombreuses wilayas ont mis



en place des festivals culturels et gastronomiques pour valoriser leurs spécificités régionales. En Kabylie, par exemple, les artisans de Béni Yenni ont attiré des milliers de visiteurs grâce à leurs expositions de bijoux traditionnels, autant pour la fête du Tapis, ou encore de la datte, qui ont connu une grande réussite. D'autres régions et plages, comme celles de Tipaza, Oran, Skikda, et Annaba ont accueilli plusieurs événements musicaux. En parallèle, des efforts considérables ont été consacrés à l'amélioration des infrastructures de transport. Les aéroports d'Alger et d'Oran ont vu leur capacité augmentée, tandis que de nouvelles liaisons ferroviaires et routières ont été inaugurées pour connecter les régions enclavées aux grands centres touristiques.

Maintenir le cap

Ainsi, l'Algérie a réussi en 2024, à redéfinir son image touristique, à la fois auprès de ses citoyens, de la Diaspora Algérienne à l'étranger, ainsi que la communauté internationale. Ce nouveau souffle donne espoir que le pays continuera sur cette lancée pour exploiter pleinement son immense potentiel et offrir au monde la richesse de son patrimoine. Notre pays semble bien partie pour s'imposer comme une destination touristique de premier plan dans les années à venir.

Pour cela, il faudrait une meilleure coordination entre les différents acteurs du secteur est nécessaire pour garantir la durabilité de ces progrès.

Les avancées sont notables, mais les défis subsistent. Il faut juste maintenir une vision claire et un engagement continu,



Agenda 2024

Cinq salons pour vendre la Destination Algérie

Les salons nationaux jouent un rôle central dans la promotion du secteur touristique en Algérie, Le SITEV, le SIAT, le FITS, etc... rassemblent tous, les acteurs clés du tourisme et constituent une vitrine exceptionnelle pour présenter l'Algérie comme une destination touristique incontournable. Ce sont des Rendez-vous qui valorisent les richesses culturelles, naturelles et historiques du pays, et incitent

les citoyens à privilégier les destinations locales pour leurs vacances et de renforcer leur attachement au patrimoine national.

Cinq salons ont meublé l'agenda touristique en 2024, ce qui a permis aux professionnels d'avoir des échanges, et de créer des synergies pour développer une offre touristique compétitive et innovante.





6^e édition du Cirta Siyaha
(Du 28 au 30 avril à Constantine)

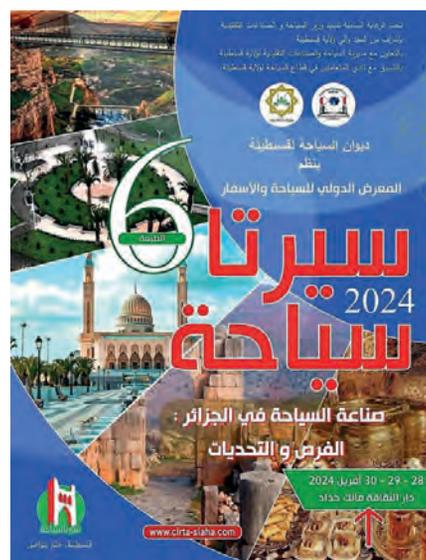
UN PATRIMOINE HISTORIQUE À FAIRE VALOIR

40 exposants nationaux et provenant de pays étrangers ont participé à ce salon régional dont l'Indonésie, la Tunisie, la Croatie, la Palestine et la Tanzanie. Différentes agences de tourisme et des voyages, des complexes touristiques, des hôtels classés, des offices locaux du tourisme et des artisans, notamment constantinois, ont pris part également à ce salon qui vise à promouvoir la destination Constantine en mettant en valeur les potentialités touristiques de cette ville millénaire, riche par son histoire, sa culture et son patrimoine. Des rencontres entre professionnels, des séances de formation pour les étudiants universitaires et des sorties vers des sites touristiques de la wilaya

14^e édition du SIAHA
(Du 20 au 23 février à Oran)

ORAN DONNE LE TON

Plus de 250 exposants des secteurs du tourisme, du voyage, de l'hôtellerie et des transports et leurs homologues de pays étrangers comme la Tunisie, la Turquie, l'Égypte, la République tchèque et le Qatar ont participé à cette manifestation. Des spécialistes des centrales de réservation, des banques, des assurances, des offices de tourisme et des centres de formation aux métiers de l'hôtellerie et du tourisme, ainsi que des investisseurs dans le domaine de l'équipement hôtelier, ont pris part à ce Salon. L'EGT Centre a fait la promotion de la station climatique El Arz, ainsi que l'hôtel Touat d'Adrar. Le groupe HTT a mis en valeur le potentiel de ses filiales, notamment thermal, avec l'EGT Tlemcen qui a participé en force à cette édition, et aussi le complexe les Andalouses Oran, notamment « le patio Andalou », qui a dévoilé une nouveauté : des cures d'amincissement et de nutrition.



de Constantine au profit des participants ont été programmées. L'objectif consiste aussi à développer et relancer l'investissement touristique à l'échelle locale et nationale.



25^e Salon international de l'Artisanat
(Du 23 au 27 mai à Oran)

L'ARTISANAT À L'HONNEUR

Ce salon international a été considéré comme un espace interactif à travers lequel les artisans ont échangé leur créativité, reflétant leur détermination à préserver le patrimoine et l'authenticité du produit traditionnel algérien. Il a réuni un riche programme d'expositions de divers produits de l'artisanat traditionnel algérien

avec une participation étrangère, qui a offert l'opportunité de bénéficier de l'échange d'expériences et encourager l'innovation et permettre la commercialisation des produits des artisans participants.



23^e édition du SITEV
(Du 30 mai au 02 juin)

L'ALGÉRIE EN PROMOTION INTERNATIONALE

C'était une belle occasion pour promouvoir davantage la destination Algérie à l'international. Le SITEV est devenu un rendez-vous annuel, très attendu par les opérateurs et les professionnels du secteur afin de gagner davantage en parts de marché au niveau national et international et renforcer ainsi leurs clientèles respectives. Le salon de cette année a enregistré la participation de 475 exposants, dont 100 étrangers. Une opportunité a été créée pour mettre en évidence les facilités et les avantages mis en place par l'Etat pour encourager et améliorer le climat d'investissement conformément aux orientations des hautes autorités et en application des nouvelles lois relatives à la promotion de l'investissement et à l'octroi

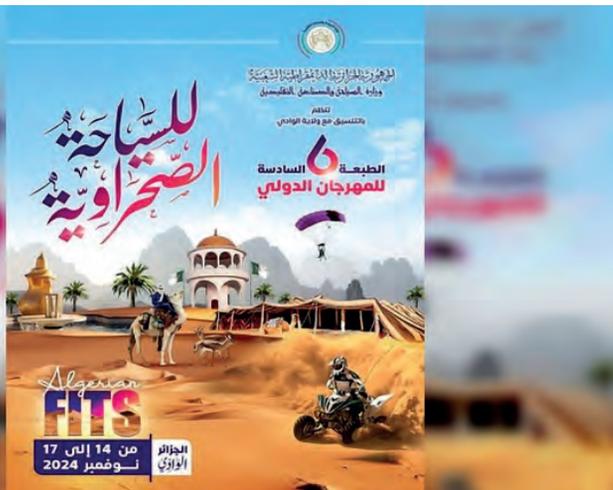


du foncier économique. Parmi les chiffres annoncés : plus de 2200 projets d'investissement ont été approuvés, dont 800 sont en cours de réalisation.

6^e édition du Festival international du tourisme Saharien (Du 14 au 17 novembre à El Oued) MISE EN VALEUR D'UN PRODUIT AUTHENTIQUE

Ce Festival s'imbrique dans le cadre des efforts des pouvoirs publics pour promouvoir le tourisme saharien, au regard des potentialités touristiques exploitables dont regorgent les différentes régions

du pays, notamment le Sud. Il a permis de valoriser les offres touristiques à travers la programmation d'ateliers et de conférences sur les voies de promotion du tourisme saharien en Algérie. A ce titre, il a été mis en exergue l'élaboration d'une stratégie de développement du tourisme saharien, axée sur la diversification des modèles de résidences touristiques, la valorisation de la culture locale, la formation, l'appui et le développement de partenariats avec les acteurs sociaux, en sus de l'ouverture de nouvelles dessertes aériennes nationales et internationales vers les destinations touristiques algériennes. Le FITS vise à positionner ce type de tourisme sur la carte mondiale comme étant l'une des meilleures destinations. Il ambitionne à lui donner un avantage compétitif avec des produits diversifiés et riches en paysages naturels, patrimoines historiques et traditions.



Agenda 2024

Quatre grandes haltes à l'étranger

Riche de son patrimoine culturel, naturel et historique, l'Algérie a renforcé, durant l'année 2024, sa présence sur la scène internationale. Ses participations actives aux salons mondiaux du tourisme, ont offert de précieuses opportunités pour promouvoir la destination Algérie et repositionner son image à l'échelle globale. Ces rendez-vous ont constitué des vitrines commerciales et des

plateformes stratégiques pour soigner et renforcer l'image touristique de notre pays.

À travers ces stratégies, l'Algérie ambitionne de se positionner comme une destination touristique émergente en Afrique du Nord et en Méditerranée afin de transformer le secteur touristique en un levier de croissance économique et de rayonnement culturel.



Thermalies de Paris (Du 25 au 28 janvier 2024)

METTRE EN VALEUR LE PRODUIT THERMAL

Une participation qui entre dans le cadre de la promotion de la Destination Algérie, et la mise en valeur du segment thermal. Elle a démontré un retour en force de l'Algérie sur la scène internationale. C'est la première fois que l'Algérie participe à cet événement avec un stand dédié. Le stand préparé par l'ONT, et sponsorisé par le groupe hôtellerie, tourisme et thermalisme (HTT) a été conçu avec une esthétique intégrant des éléments visuels attrayants et une disposition fluide pour faciliter les échanges et les rencontres. Le SPA et le bien-être a été l'autre segment mis en valeur par les représentants Algériens pour faire découvrir aux visiteurs les nouvelles tendances des stations thermales en Algérie et notamment, Bouhadjar, Bouhanifa, Boughrara, de l'EGT Tlemcen, Chella-la de l'EGT Annaba, ainsi que les Thalasso de Sidi Fredj et le Patio d'Oran



L'ITB de Berlin (Du 5 au 7 mars)

ATTIRER LE CLIENT ALLEMAND

Comme à son habitude, l'Algérie a participé à cet événement, eu égard à son importance et à l'attrait du marché touristique allemand, premier pourvoyeur de touristes au monde avec une moyenne de 100 millions de touristes par an. Les touristes allemands préférant les destinations ensoleillées comme l'Algérie en hiver, les professionnels et les représentants du secteur ont veillé à travers leur participation à mettre en valeur cet atout et à promouvoir la destination Algérie. Les opérateurs algériens ont participé à plusieurs rencontres et tables rondes programmées portant sur des thèmes liés au tourisme, aux défis à relever et aux nouvelles techniques en matière de commercialisation et de promotion touristique. La priorité a été donnée aux agences réceptives.

Le MITT de Moscou (Du 19 au 21 mars 2024)

CONVOITER LE MARCHÉ RUSSE

La participation de l'Algérie à cette édition du Salon visait à « Réaffirmer l'engagement du secteur à renforcer sa présence sur le marché russe, un des marchés exportateurs de tourisme vers l'Algérie, et à promouvoir le produit touristique algérien et ses spécificités ». Un espace a été réservé au stand algérien, conçu dans un style associant la modernité et l'authenticité de l'Algérie avec son cachet architectural et culturel et équipé de tous les moyens et supports contribuant aux opérations de promotion et de commercialisation. Il a été orné de produits artisanaux pour favoriser une affluence continue des visiteurs tout au long de l'événement. Des supports de marketing et des dossiers de presse en anglais et en russe ont été également présentés et distribués aux visiteurs du stand algérien afin de leur permettre de mieux connaître les principales spécificités des régions touristiques algériennes.



L'ARTIGIANO de Milan
(Du 30 novembre au 8 décembre)
**EN TANT QU'INVITÉE
D'HONNEUR**



L'Algérie a été l'invitée d'honneur pour le continent africain de la 28e édition du Salon international de l'artisanat (Artigiano in fiera 2024) avec la participation de plus de 100 pays. Houria Meddahi, ministre du Tourisme et des métiers de l'artisanat, a effectué le déplacement dans le cadre d'une visite de travail de trois jours où elle a supervisé la participation de l'Algérie. Un salon international important qui a contribué à renforcer la coopération algéro-italienne dans le domaine du tourisme et de l'artisanat, et qui connaît un rythme soutenu, en phase avec la forte volonté des deux pays de développer une coopération fructueuse et bénéfique à tous les niveaux. La participation de nos artisans a été perçue comme étant une grande opportunité pour les visiteurs du pavillon algérien de découvrir de près la beauté et la splendeur des produits, œuvres artistiques et créations de nos artisans, véhiculant l'authenticité et l'identité du patrimoine culturel, artistique et civilisationnel de l'Algérie. En exposant son artisanat, l'Algérie a attiré l'attention des visiteurs et a assuré une meilleure attractivité touristique.



Perspectives 2025

Consolider la relance du tourisme

En 2025, les perspectives s'annoncent prometteuses grâce à une série de mesures destinées, non seulement à renforcer l'attractivité du pays, mais aussi promouvoir ses richesses culturelles et naturelles. Le secteur aura plus d'opportunités pour devenir, en cette nouvelle année, un levier stratégique pour diversifier l'économie nationale.



L'Algérie entend tirer parti de son potentiel immense, allant des plages méditerranéennes aux vastes étendues sahariennes, en passant par des sites historiques. En 2025, les autorités prévoient d'encourager les investissements. Parmi les priorités figure l'augmentation du nombre d'hôtels et d'infrastructures modernes capables de répondre à une demande croissante des touristes locaux et internationaux.

Plus de 2200 projets d'investissements touristiques ont été approuvés, dont 800 projets pouvant fournir 90 000 lits et créer 45 000 emplois, dont la mise en œuvre a déjà été lancée. Le parc hôtelier national a atteint 1650 établissements hôteliers, fournissant un total de 152 000 lits nécessitant le renforcement et la diversification pour atteindre, à l'horizon 2030, une capacité d'accueil de 300 000 lits.

Rendre l'Algérie plus accessible

Un des défis majeurs pour l'Algérie est de faire connaître ses produits touristiques, encore sous-exploités, sur les marchés internationaux. En 2025, le pays ambitionne de créer des partenariats avec des agences de voyage et des plateformes numériques pour rendre l'Algérie plus accessible et visible. Les festivals culturels, les circuits sahariens et les expériences écotouristiques seront au cœur de ces efforts promotionnels, avec l'ambition de positionner l'Algérie comme une destination authentique et diversifiée. Pour attirer davantage de visiteurs étrangers, l'Algérie devra travailler à la simplification de la délivrance des visas, en particulier pour les touristes en provenance de l'Europe et des pays voisins. Après la délivrance du visa de régularisation à l'arrivée, ce qui a permis aux étrangers qui se déplacent avec des agences de voyages, une meilleure accessibilité au territoire. Dans ce contexte, le ministère du tourisme et de l'artisanat évoque la possibilité d'aller vers le visa électronique.

Participer aux salons internationaux

En même temps, il s'agit d'intensifier la participation à des salons touristiques internationaux, tels que l'ITB Berlin ou le Fitur de Madrid pour promouvoir son offre auprès des professionnels du secteur. »



» En 2025, une part importante des efforts sera consacrée à l'achèvement du programme de modernisation des hôtels publics pour les hisser aux standards internationaux et leur donner une seconde vie et la mise en place de formations continues pour les professionnels afin d'améliorer l'accueil et le service.

Avec ces initiatives, le tourisme pourrait devenir un pilier essentiel de l'économie d'autant plus que l'Algérie a connu une croissance significative de son secteur touristique en 2024 se classant parmi les pays africains ayant enregistré la plus forte progression. En plus des touristes étrangers, il y a une forte croissance du tourisme interne, notamment grâce à la communauté algérienne établie à l'étranger.

Ainsi, avec cette stratégie claire et ses actions ciblées, le tourisme algérien pourrait consolider sa relance entamée en 2024, et prendre son envol. Les

perspectives sont prometteuses. Le pays dispose d'un riche patrimoine culturel et historique,

Diversifier les offres

Les touristes nationaux représenteront une part importante du marché et sont souvent attirés par les destinations côtières, les sites historiques et les zones naturelles. Pour cela il va falloir diversifier les offres, et répondre à la demande croissante des





circuits touristiques axés sur la découverte. Une plateforme numérique a déjà été lancée avec 380 circuits et plus de 1140 sites touristiques. Elle devra être enrichie davantage et passer à 500 circuits. En s'appuyant sur la richesse de son patrimoine culturel et naturel, le pays peut devenir une destination touristique majeure en Afrique, et incontournable dans la région méditerranéenne. Les touristes, ciblés viendront principalement d'Europe (France, Allemagne, Italie), du Maghreb et du Moyen-Orient, et sont tous, motivés par la découverte du patrimoine culturel et naturel, les paysages variés (désert, montagnes, côtes) et aussi l'hospitalité.

Cependant, pour concrétiser ces ambitions, la coordination entre les acteurs publics et privés est plus que nécessaire pour lutter contre les lenteurs administratives

diverses formes de tourisme plus spécifiques, les uns que les autres.

Le tourisme culturel, le tourisme d'aventure, le tourisme religieux, ou encore le médical. Il faut donc, maintenir l'attractivité des villes côtières, comme Alger, Oran, Annaba, et Béjaïa avec leurs plages, leurs promenades en bord de mer et leurs vies nocturnes animées notamment lors de la saison estivale... Multiplier la visibilité des sites historiques à l'image de Timgad, de Tipasa, et Djemila, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO...Et faire du désert, une destination de rêve pour les amateurs d'aventure et de paysages grandioses telles que les parcs nationaux de Tassili n'Ajjer véritable joyau de la biodiversité.

Multiplier les circuits touristiques

En 2025, l'Algérie Touristique sera consolidée par le maintien, mais aussi le développement des

Tisser le grand réseau de l'artisanat

Les visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers, s'intéressent de plus en plus à la richesse artisanale et culturelle des régions comme la Kabylie, célèbre pour ses bijoux traditionnels et ses villages pittoresques comme Béni Yenni. Les poteries sont réputées pour leurs formes élégantes et leurs décors souvent inspirés de la nature. Chaque région possède ses propres techniques de tissage et ses motifs distinctifs. Les bijoux sont souvent ornés de pierres semi-précieuses et de motifs traditionnels. Les souks resteront les endroits idéaux pour découvrir l'artisanat local ainsi que les boutiques spécialisées. L'artisanat permettra aux touristes de rapporter des souvenirs originaux et de qualité qui témoignent de leur voyage. L'Algérie continuera à organiser des foires et des festivals de l'artisanat pour promouvoir les produits locaux et attirer les touristes.

Brahim Djelouadji (General Manager de Méd Events & Travels)

«On a de grands atouts à faire valoir»

Brahim Djelouadji fait partie de ces professionnels du tourisme qui pensent que le tourisme saharien a pris un sérieux élan en 2024. Pour lui, La Destination Algérie a de sérieux potentialités et atouts à faire valoir. Il suffit juste de coordonner les actions entre pouvoirs publics, acteurs et professionnels du tourisme.

Tout d'abord, présentez-vous à nos lecteurs...

Je suis Brahim Djellouadji, fondateur et président de MED Voyages, une agence de voyages et d'événementiel qui opère entre Alger et Marseille. Mon parcours reflète une passion profonde pour le tourisme et la culture, des domaines auxquels j'ai consacré ma vie professionnelle. Tout a commencé dans les années 1980, lorsque j'ai obtenu un diplôme supérieur de gestion touristique à l'hôtel El Aurassi, à Alger, en partenariat avec l'École hôtelière de Glion en Suisse. J'ai ensuite enrichi ma formation avec une licence en histoire à l'Université de Constantine.

Pouvez-vous nous parler de votre parcours professionnel

Mon expérience professionnelle s'est construite progressivement. Pendant près de 10 ans, j'ai travaillé comme cadre commercial à l'ONAT. Ensuite Sales Manager en Suisse et en France, notamment chez Concept Vacances et Nouvelles Vacances. Cela m'a offert une perspective internationale, mais l'étape la plus marquante était ma collaboration avec Air Algérie à Marseille en tant qu'attaché commercial, où j'ai consolidé mon expertise dans les relations commerciales et le développement de réseaux. Aussi, mes participations à des forma-

tions d'envergure internationale, comme celles de la Chambre de Commerce et d'Industrie de Marseille et de l'Université du Tourisme de l'OMT et de l'UNESCO, m'ont permis d'avoir une vision globale et stratégique du secteur.

Et MED Voyages dans ce parcours ?

Fort de ce parcours, j'ai fondé, en 2000, MED Voyages. Une agence de voyages et d'événementiel qui opère entre Alger et Marseille. Mon objectif est de continuer à positionner notre agence comme un acteur clé du tourisme méditerranéen, tout en contribuant à l'image positive de l'Algérie sur la scène internationale. Le tourisme saharien a fait une grande percée en Algérie...

Tout à fait, les premiers résultats de la politique touristique envers le sud algérien commencent à donner leurs fruits (visas de régulation, ouverture de lignes aériennes directes, dont celle Paris-Djanet), mais tout cela doit être soutenu à moyen et long terme.

Comment voyez-vous cette tendance

Je pense qu'il est primordial maintenant d'aller vers le visa électronique pour les voyageurs qui passent par les agences de voyages ayant acheté un forfait, et augmenter les capacités aériennes vers le sud en vols directs ou via Alger. Il faut permettre aux professionnels du tourisme algérien de se former et d'améliorer leurs compétences en leur octroyant des aides et de l'assistance pour le montage de produits, la maîtrise du marketing digital, l'acquisition de moyens de transport adaptés au désert (4x4neufs), l'application d'allègements





fiscaux, la facilitation des autorisations de terrains pour monter des gîtes et des campings de qualité et évidemment une bonne communication à l'internationale. Ce sont là, à mon avis, les conditions sine qua non pour consolider ce réveil du tourisme saharien.

Une autre tendance voit le jour en Algérie, celle de l'hébergement chez l'habitant au lieu des hôtels. Qu'en pensez-vous de ce tourisme humain et chaleureux ?

En effet, le voyageur du post-covid qui cherche à vivre de nouvelles expériences, a besoin de produits authentiques. Il est en quête de nouvelles destinations plus chaleureuses et moins polluantes. Le modèle économique des tours operators, avec des produits standardisés, est arrivé à ses limites. La disparition ces dernières années de grands géants de l'industrie touristique en est la parfaite illustration. Cette tendance lourde nous interpelle à revoir nos approches, changer de paradigmes et s'adapter à la demande du marché en quête d'authenticité, du sur-mesure et de personnalisation des services et des produits.

Pensez-vous que cela va réussir en Algérie ?

La destination Algérie est un territoire vierge qui commence à attirer les grandes compagnies internationales notamment TUI, Terres d'aventures et bien d'autres qui ont commencé à programmer la destination dans leurs catalogues. Ce qui donne lieu à l'émergence d'une nouvelle offre, celle des maisons d'hôtes et des gîtes. On doit absolument encourager ces offre dite « hébergement alternatif

», les rapprocher des standards internationaux, tout en préservant son authenticité et les spécificités algériennes. A mon avis, Il serait judicieux d'amener ces acteurs à aller vers une charte d'éthique aboutissant progressivement à la création du Label algérien écotouristique.

Vous avez organisé récemment une caravane des oasis. Comment jugez-vous cette expérience ?

Tout à fait. Nous avons eu l'honneur d'inviter des collègues nationaux et étrangers à une caravane eductour des oasis. Je peux vous affirmer qu'ils ont tous apprécié cette initiative d'autant plus que pendant les six jours passés ensemble, nous avons aussi invité des acteurs locaux de l'agritourisme, des sociologues, des économistes, des artisans, des cadres de l'administration du tourisme et de l'artisanat, de la culture et des dirigeants de maisons d'hôtes de plusieurs régions d'Algérie. Tout ce beau monde était impliqué, motivé et engagé à redonner au tourisme algérien ses lettres de noblesses. Cette caravane eductour nous a permis de créer un premier réseau d'éco acteurs du tourisme prêts à s'engager pour un tourisme écoresponsable, la préservation et la promotion de notre patrimoine matériel et immatériel. Cette caravane eductour nous a également permis de présenter la destination Algérie à nos homologues étrangers dans toute sa diversité et originalité. Nous étions fiers de les voir satisfaits et surtout engagés à prévoir la destination Algérie dans leurs prochains programmes. Une riche expérience reste absolument à renouveler avec le soutien des pouvoirs publics

En tant que professionnel du tourisme, quelles sont les destinations qui ont eu la cote à l'occasion des festivités de fin d'année ?

En cette fin d'année, les destinations qui font le plein au niveau du tourisme international sont celles qui ont des infrastructures d'accueil de bonne qualité et des offres de transport aérien suffisantes pour drainer des flux importants. On y trouve toujours la France à la première place, puis l'Espagne avec une progression de +11,4% du panier moyen, il y aussi, la Tunisie qui retrouve des couleurs avec +61,5 % de forfaits achetés, et +13,9 % de progression du panier moyen.

Donc, trois pays du bassin méditerranéen qui se trouvent en haut du tableau en cette période, ce qui nous pousse à croire un peu plus en l'avenir de la destination Algérie, car nous avons tant de potentialités et d'atouts à faire valoir, notamment au regard de la proximité des marchés émetteurs. Il suffit juste de coordonner nos actions entre pouvoirs publics, acteurs et professionnels du tourisme.

L'Algérie enrichie son patrimoine



L'année 2024 restera gravée dans les annales du patrimoine culturel algérien. Deux nouveaux bijoux de son patrimoine immatériel ont rejoint la prestigieuse liste représentative de l'UNESCO : le « costume féminin de cérémonie dans le Grand Est algérien » et « le henné »

C'est au début du mois de décembre, lors de la 19e session du comité intergouvernemental de la sauvegarde du patrimoine culturel immatériel tenue à Asuncion, au Paraguay, que l'UNESCO a officialisé l'inscription du dossier : « Costume féminin de cérémonie dans le Grand Est algérien : Savoirs et savoir-faire associés à la confection et à la parure de la Gandoura et de la Melehfa ». Un

dossier qui met en lumière l'importance culturelle de ce costume, symbole vivant des traditions du Grand Est algérien. Il s'agit de pièces telles que la Gandoura, la Melehfa, le Caftan ou encore le Seroual, ornées de broderies et accompagnées de parures raffinées comme les bijoux traditionnels « Chachia », « Khit-errouh » et « Khelkhal ». Chaque détail, des motifs brodés aux ornements, témoigne d'un savoir-faire

Patrimoine immatériel à l'UNESCO

transmis de génération en génération, incarnant une partie essentielle de l'identité culturelle algérienne. Cette reconnaissance internationale est le fruit des efforts des chercheurs et experts algériens, soutenus par le ministère de la Culture et des Arts, dans le cadre d'une stratégie nationale visant à protéger et valoriser le patrimoine matériel et immatériel du pays.

Du costume au henné

Le second produit, l'art du henné, présenté par l'Algérie en collaboration avec 16 États arabes, a également fait son entrée sur la liste représentative de l'UNESCO. Pratique millénaire, le henné occupe une place centrale dans les traditions sociales et esthétiques de l'Algérie et du monde arabe. Utilisé lors d'événements tels que les mariages, les naissances et les circoncisions, il est réputé pour ses bienfaits esthétiques et

médicinaux. Chaque pays participant a contribué à ce dossier scientifique en détaillant les spécificités de la pratique, des techniques de préparation aux symboles uniques des dessins appliqués. Ce projet, qui a demandé plus d'un an et demi de travail collaboratif, met en exergue la diversité culturelle et la richesse des savoir-faire partagés.

De la préservation à la valorisation

Ces deux nouvelles inscriptions viennent enrichir une liste déjà bien fournie de l'Algérie au patrimoine immatériel de l'humanité. Parmi les éléments précédemment reconnus, citons l'Ahellil du Gourara, en 2008, les rites et savoir-faire artisanaux du costume nuptial de Tlemcen en 2012, le rituel de la Sebeiba dans l'oasis de Djanet en 2014, les savoirs des mesureurs d'eau des foggaras, en 2018 et la musique Rai en 2022 comme chant populaire algérien.

Ces reconnaissances renforcent l'engagement de l'Algérie dans la préservation et la transmission de son patrimoine culturel. Elles permettent non seulement de célébrer la richesse et la diversité de ces traditions, mais également de les protéger face aux défis contemporains. Avec ces nouvelles inscriptions, l'Algérie affirme une fois de plus son rôle de gardienne d'un héritage culturel universel, contribuant à l'épanouissement de la diversité culturelle au niveau mondial. D'autres éléments sont partagés avec des pays voisins, comme l'Imzad des communautés touarègues ou le savoir-faire autour du cous-cous.

The women's ceremonial costume in the region of...Algeria
Representative List 2024



« PREVIOUS | NEXT »



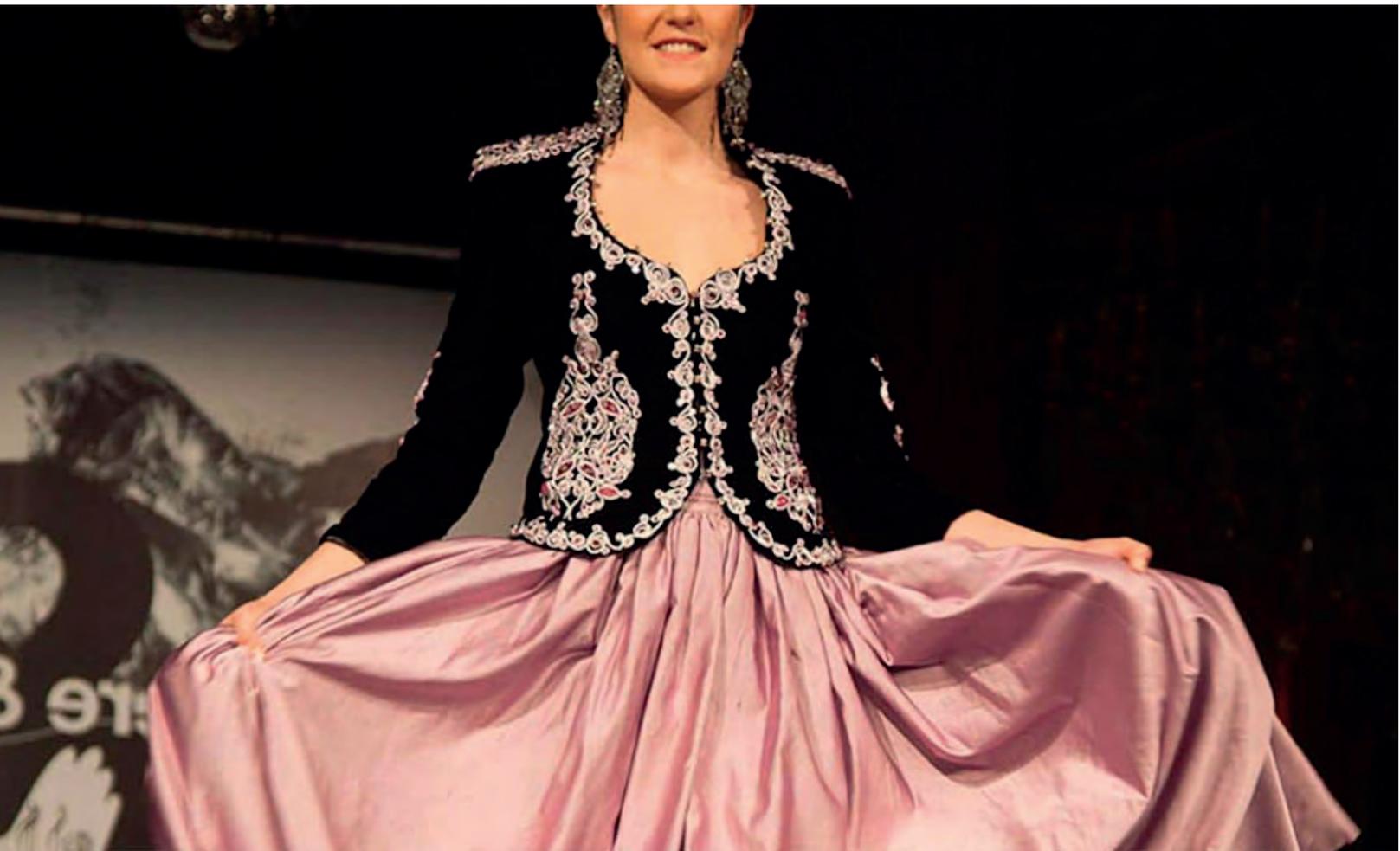
© Centre national de recherches préhistoriques anthropologiques et historiques (CNRPAH), Algérie, 2023
FR: Caftan brodé au "mejboud" avec motifs floraux et animaux



unesco



Costume traditionnel, l'élégance



Le costume féminin algérien est bien plus qu'un simple habit. C'est une véritable œuvre d'art, un témoin historique et un héritage vivant qui reflète l'identité culturelle et les savoir-faire ancestraux de l'Algérie. C'est l'élégance au féminin.

Du Nord au Sud, d'Est en Ouest, chaque région possède des vêtements traditionnels uniques, reflétant la diversité et la richesse de ce patrimoine immatériel qu'il est crucial de préserver. Parmi les bijoux de ce patrimoine, on retrouve des pièces emblématiques comme la Gandoura, la Melehfa, le Caftan, ou encore le Seroual.

D'autres habits ont aussi une aura tels que le karakou, originaire d'Alger, il est porté lors des grandes occasions, le haïk, un voile blanc qui couvre entièrement le corps sauf le visage et le Melhfa, typique du Sahara, constitué d'un grand tissu coloré enroulé autour du corps reflétant les influences nomades. Chaque vêtement est le fruit d'un savoir-faire transmis de génération en génération, mêlant techniques artisanales et symboliques culturelles. Les broderies délicates,

les tissus chatoyants et les ornements précieux ne sont pas seulement des éléments esthétiques : ils racontent une histoire, celle des femmes qui les portent, des traditions qu'elles perpétuent et des célébrations qu'elles illuminent.

Un héritage culturel...

Des mariages, des fêtes religieuses ou des célébrations locales, ces tenues traduisent l'atta-



ance au féminin

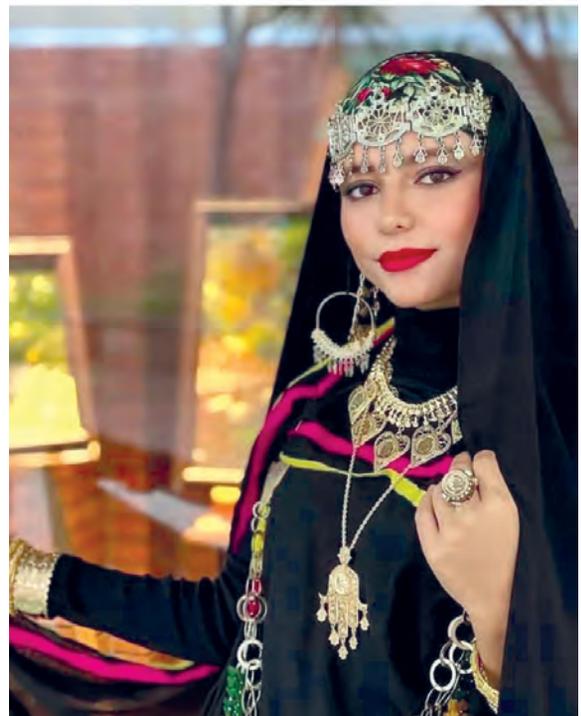
chement des Algériens à leurs racines et leur volonté de préserver leur héritage culturel. La Gandoura et la Melehfa sont des tenues traditionnelles portées par les femmes dans le Grand Est de l'Algérie à l'occasion de fêtes telles que les mariages, les cérémonies et les festivités nationales et religieuses. La Gandoura est une longue robe évasée en satin ou en velours, brodée de motifs floraux et animaliers à l'aide de techniques telles que le fil d'or et le perlage. Parmi les accessoires, on retrouve une chaîne autour de la taille et une coiffe conique brodée de fils d'or ou ornée de pièces de monnaie, d'un diadème ou d'une chaîne à médaillons. Des vestes brodées ou de longs vêtements drapés peuvent être portés par-dessus la robe.

... Et un trésor national

La Melehfa est un vêtement large et drapé, soutenu sur les épaules par deux broches en argent et à la taille par une longue ceinture en laine teintée. L'excédent de tissu est replié sur la poitrine et vers l'arrière. Il est complété par un turban ou un foulard orné de pendentifs ou d'un diadème. Les deux tenues sont complétées par des bijoux tels que des boucles d'oreilles, des chaînes, des colliers, des bracelets et des bracelets de cheville. Les connaissances et les compétences associées à la confection et au port



des tenues et des accessoires sont transmises de manière formelle par des centres de formation et des institutions privées, mais aussi de manière informelle au sein des familles. Le costume féminin algérien, véritable trésor national, est une fenêtre sur l'histoire et la diversité culturelle du pays. Il est essentiel de le protéger, non seulement pour honorer le passé, mais aussi pour inspirer l'avenir. En transmettant ces savoir-faire et en valorisant ces traditions, l'Algérie affirme son engagement en faveur de la préservation de son identité culturelle.



Le henné, pour la séduction et



Le henné possède un double langage, celui de la séduction et de la magie à travers les différents rituels. Sa pratique fascine, enchante notre société depuis la nuit des temps. Il fait partie intégrante de la vie traditionnelle.

L'utilisation du henné est très ancienne, même s'il est associé le plus souvent à l'Islam de nos jours. Le rituel qui a le plus de valeur symbolique reste celui de « la nuit du henné » consacré à la cérémonie du mariage. Il est l'un des arbres du paradis pour l'ensemble du monde musulman. Cette plante se récolte dès qu'elle arrive à maturité. On ne la coupe pas, on l'effeuille, puis on le fait sécher à l'abri du vent et à l'ombre ; le soleil lui ferait perdre toute sa puissance. Actuellement, il est l'objet de tractations commerciales importantes entre les oasis productrices. Les femmes principales utilisatrices du henné se nourrissent de croyances populaires, elles y puisent la force et le courage d'affronter les vicissitudes du foyer conjugal. Le henné est un lien magique qui les protège, les aide et leur apporte le rêve.

Symbole de fête et de joies

Outre la production agricole qui est du ressort de l'agriculteur, l'apprentissage de la pratique du henné regroupe toutes les festivités sociales auxquelles il est associé. En cela, les pratiques se distinguent car le moment du henné est une partie d'un ensemble de traditions qui varient d'un événement à l'autre : la fête de la mariée, la fête du marié, la fête du circoncis, sont accompagnés par des chants singuliers.

Quelle que soit la pratique, elle s'apprend directement sur le tas, dès le jeune âge, quand les petites filles et aussi les garçons assistent aux événements où les adultes préparent le henné, et scandent les chants en fonction des situations, souvent des chœurs, en toute harmonie, les enfants sont de bons apprenants. Depuis quelques

et la magie

années, alors que les fêtes se préparent dans des salles équipées d'instruments de musique et d'enregistrements de chants des femmes, plus professionnels mais moins attractifs, des associations simulent ce genre de célébrations, pour favoriser leur sauvegarde dans un cadre plus global du patrimoine culturel immatériel.

Un rituel ancestral

La pâte de henné est couramment utilisée par les femmes à des fins esthétiques, notamment pour teindre les cheveux et le bout des doigts ou pour décorer les mains et les pieds. Symbole de joie, il est utilisé dans la vie quotidienne et lors d'occasions festives telles que les naissances et les mariages. Les branches, les feuilles et la pâte de henné sont également utilisées dans l'artisanat et à des fins médicinales, notamment pour le traitement de certaines maladies de la peau. Son utilisation est souvent accompagnée de manifestations orales telles que des chants,



des chansons, des proverbes et des poèmes, et est liée à des règles et des traditions sociétales vieilles de plusieurs siècles. Les familles et les communautés transmettent les traditions par l'observation et la pratique. Aujourd'hui, les organisations, les centres de beauté, les universités et les médias contribuent également à leur transmission. Composante essentielle des événements traditionnels, les rituels de henné renforcent les liens sociaux et favorisent la communication.



La gastronomie algérienne, t



La gastronomie algérienne est une richesse culturelle unique, avec des influences berbères, arabes, ottomanes et méditerranéennes. Son rôle dans l'attractivité touristique de l'Algérie est inestimable, tant elle se distingue comme un atout majeur et une composante essentielle de la Destination Algérie.

La Gastronomie est importante dans la stratégie touristique de chaque pays. A titre d'exemple 32 % des visiteurs étrangers ont cité la gastronomie espagnole comme facteur déterminant dans leur choix de destination, contre 25 % en 2020. L'Italie, quant à elle, attire 28 % des visiteurs pour sa gastronomie contre 22 % des visiteurs en 2020. Il faut donc investir davantage dans ce créneau qui connaît une fulgurante ascension dans le monde.

Une mosaïque d'influences

La gastronomie Algérienne ne date pas d'un passé récent, elle est le fruit d'une histoire millénaire. Les Berbères, premiers habitants du territoire, ont posé les bases de cette gastronomie avec des plats simples et nutritifs comme le couscous. Les arabes ont introduit les épices et les saveurs orientales, tandis que l'Empire ottoman a enrichi le patrimoine culinaire avec des plats comme le bourek. Les influences fran-

e, un trésor culinaire

çaises, héritées de la période coloniale, se retrouvent également dans certaines pâtisseries et techniques culinaires. Cette mosaïque d'influences a donné naissance à une cuisine diversifiée, adaptée aux climats variés du pays. Les régions côtières, par exemple, privilégient les plats à base de poisson, tandis que les zones montagneuses et sahariennes se tournent vers des plats plus consistants comme les ragoûts et les grillades.

Un rôle important pour la Destination Algérie ... Avec l'émergence du tourisme culinaire dans le monde, la gastronomie algérienne se présente comme un puissant levier pour attirer des visiteurs. Les voyageurs d'aujourd'hui recherchent des expériences authentiques, et la découverte des saveurs locales fait partie intégrante de leur séjour.

Dans ce contexte, les pouvoirs publics tentent de multiplier les festivals, les événements ou les journées gastronomiques afin de promouvoir la diversité culinaire du pays. Des agences proposent, aussi, des circuits culinaires incluant des ateliers de cuisine, des dégustations chez l'habitant, ou encore des visites de marchés locaux.

... Et la promotion de la culture locale

Les voyageurs d'aujourd'hui cherchent à vivre des expériences immersives et authentiques. En Algérie, participer à la préparation d'un plat traditionnel, comme la Chorba ou le Berkoukes, ou déguster un méchoui préparé selon



les coutumes berbères, permet de tisser un lien direct avec la culture locale. Les marchés algériens, avec leurs étals colorés de dattes, épices et produits frais, offrent également une immersion sensorielle incomparable. Les agences de voyages et de tourisme pourraient envisager un itinéraire autour du couscous, incluant la visite de maisons traditionnelles, des ateliers de préparation et des dégustations, offrirait une expérience complète et inoubliable. Les festivals gastronomiques, tels que ceux organisés autour des produits locaux comme l'huile d'olive ou les dattes Deglet Nour, attirent également de nombreux visiteurs et mettent en lumière les savoir-faire régionaux. Les saveurs uniques, les récits qui accompagnent chaque plat, et l'hospitalité légendaire des Algériens pourront faire de chaque repas une expérience mémorable.

Un moteur économique

Le développement du tourisme culinaire peut générer des retombées économiques significatives. En encourageant les agriculteurs locaux, en valorisant les produits du terroir et en créant des emplois dans la restauration et l'hôtellerie, la gastronomie devient un moteur pour l'économie nationale. Les produits algériens tels que l'huile d'olive, le miel de Kabylie, ou encore les dattes de Tolga peuvent également conquérir les marchés internationaux, renforçant ainsi l'image de marque de l'Algérie à l'échelle mondiale. Malgré ses atouts, la gastronomie algérienne reste encore sous-exploitée dans la promotion touristique.

Et une invitation aux voyages

La gastronomie algérienne est bien plus qu'un »»





« Simple patrimoine culinaire : elle est une invitation au voyage, une célébration de la diversité et un outil de promotion touristique de premier ordre. En investissant dans ce secteur, l'Algérie peut renforcer son attractivité et offrir aux voyageurs une expérience mémorable, où chaque repas devient une découverte. Cependant, beaucoup de défis sont à relever, à commencer par une meilleure formation des professionnels de la restauration et la mise en valeur des produits du terroir à travers des labels de qualité. Les opportunités sont nombreuses, grâce à l'essor des réseaux sociaux qui permettent de partager des recettes et de promouvoir les spécialités locales auprès d'un public international.

Une cuisine généreuse et variée

La cuisine algérienne est à la fois généreuse et variée aux accents méditerranéens. C'est un cadre de rencontre, d'échange et de partage d'expériences, d'autant que les touristes veulent vivre une bonne expérience et découvrir le pays

à travers les recettes, il est à la recherche d'éveil des sens. Ce n'est pas qu'une bouchée ou une dégustation, c'est un langage, le plat vous emmène, vous transporte vers un univers magique. Il y a une curiosité et une envie de bien manger et sagement.

Dans ce contexte, des manifestations peuvent être organisées pour permettre aux chefs de parler des valeurs de notre cuisine locale, provençale et méditerranéenne.

Ainsi, la gastronomie reste un atout touristique pour nos villes, et les touristes en quête d'authenticité trouvent en Algérie une cuisine qui raconte une histoire à chaque bouchée.

Vers la reconnaissance internationale

La route vers la reconnaissance internationale de notre gastronomie passe par la mise en valeur de l'authenticité et la qualité des produits locaux. Cela nécessite un travail d'éducation et de sensibilisation, non seulement auprès des consommateurs étrangers mais aussi des acteurs locaux de la gastronomie algérienne. Entrepreneurs, chefs et passionnés de cuisine sont appelés à œuvrer ensemble pour la préservation de notre héritage culinaire et sa promotion à l'échelle mondiale. Que ce soit à travers l'ouverture de restaurants spécialisés, la création de marques de produits alimentaires traditionnels ou encore l'organisation d'événements culinaires internationaux, les possibilités d'entrepreneuriat sont vastes. Ces initiatives contribueront non seulement à la valorisation de notre cuisine mais aussi à la création d'emplois et à la stimulation de l'économie locale.



Classement mondial Taste Atlas L'Algérie, meilleure gastronomie Arabe et Africaine

La gastronomie algérienne a été classé 21^e parmi les meilleures cuisines au monde, selon le dernier classement publié par la plateforme spécialisée Taste Atlas. Une reconnaissance qui met en lumière la richesse et la diversité culinaire de l'Algérie.

Ce prestigieux classement consacre la gastronomie algérienne, comme la meilleure sur le plan arabe et africain, surpassant des pays à la tradition culinaire bien établie comme le Liban (26^e), la Tunisie (30^e), l'Égypte (40^e), la Syrie (42^e) et la Palestine (46^e). Une prouesse qui témoigne de l'authenticité des saveurs algériennes.

La gastronomie algérienne, fruit d'un riche mélange d'influences berbères, arabes, ottomanes, andalouses et françaises, séduit par sa diversité et son équilibre entre tradition et innovation. Des plats emblématiques comme le couscous, inscrit au patrimoine immatériel de l'humanité par l'UNESCO, la chorba, les bourek, ou encore le mhajeb, illustrent l'excellence culinaire algérienne.

Cette distinction internationale constitue une opportunité pour la cuisine algérienne de s'affirmer davantage sur la scène mondiale. Elle ouvre également des perspectives intéressantes pour la promotion du tourisme gastronomique en Algérie, en incitant les visiteurs à découvrir non seulement les paysages du pays, mais aussi ses trésors culinaires.

À l'échelle mondiale, le classement est dominé par la gastronomie grecque, suivie de celles de l'Italie, du Mexique, de l'Espagne, du Portugal et de la Turquie.



DES PLATS INCONTOURNABLES

LE COUSCOUS

Plat national par excellence, il est à base de semoule de blé dur cuite à la vapeur et servie avec une sauce et de la viande (agneau, poulet) accompagnée de légumes variés (carottes, navets, courgettes).

LA CHORBA

Une soupe traditionnelle, idéale pour commencer un repas, particulièrement appréciée pendant le Ramadhan.

LE MÉCHOUI

Agneau rôti, symbole de convivialité et de festivités.

LA HRIRA

Une soupe riche en saveurs, souvent consommée en hiver.

LE TADJINE

Plat mijoté dans un récipient en terre cuite du même nom, il peut être préparé avec de la viande, du poisson ou des légumes.

La chakhchoukha :

Plat populaire à base de pâtes courtes, de viandes hachées, de poivrons, d'oignons et d'épices, c'est un plat réconfortant.

LE ZVITI

Plat traditionnel emblématique de la cuisine algérienne, originaire de la région des Hauts-Plateaux. Il est préparé en broyant des ingrédients tels que des galettes, des piments, des tomates, de l'ail et de la coriandre fraîche dans un récipient en bois appelé mehraz (mortier). On le mange traditionnellement directement dans le mortier en bois.

RECHTA ALGÉROISE

Plat de pâtes traditionnelles en sauce à base de poulet, de pois chiches et navets dans une sauce blanche très savoureuse.

TRIDA

Spécialité de l'Est algérien (Constantine et ses environs), constituée de petits carrés de pâtes artisanales à base de semoule.

L'Olivier, une iden



Durant plusieurs jours, la Fête de l'Olivier propose un programme alliant festivités, découvertes culturelles et activités économiques.

Les visiteurs ont l'occasion de participer à des ateliers de pressage traditionnel, où ils peuvent observer les méthodes ancestrales de production d'huile d'olive. Ces démonstrations permettent de valoriser le savoir-faire local tout en sensibilisant les participants à l'importance de préserver ces pratiques. Les stands installés au cœur de Maatkas mettent en avant une multitude de produits dérivés de l'olive : huiles aromatisées, savons artisanaux, et conserves. Ces produits reflètent le talent des artisans locaux et attirent l'attention des visiteurs, qu'ils soient locaux ou étrangers. Par ailleurs, des conférences animées par des agronomes et des experts permettent d'échanger sur les défis et opportunités liés à la culture de l'olivier, notamment face au changement climatique. Ces rencontres favorisent la transmission des connaissances et encouragent les jeunes générations à s'impliquer dans la préservation de

ce patrimoine. Ces démonstrations permettent de valoriser le savoir-faire local tout en sensibilisant les participants à l'importance de préserver ces pratiques.

De la route de Tlemcen...

Dans ce contexte, le programme Jil Siyaha a identifié une route touristique assez intéressante à promouvoir : la route des oliviers à



entité culturelle et ancestrale



Tlemcen. Elle traverse plusieurs communes sur un parcours de 160 kms à partir de Mansourah jusqu'à Beni Snous et Sebdou où l'on retrouve des champs d'oliviers et des maisons d'hôtes en milieu rural. De nombreuses fermes proposent des visites guidées pour découvrir les secrets de la culture de l'olivier et déguster de l'huile d'olive vierge extra. Cette route est une destination idéale pour les amoureux de la nature, de la culture et de la gastronomie dans une région authentique pleine de charme !

... Aux hauteurs de Maatkas

Dans le même contexte, la commune de Maatkas,



nichée dans les montagnes verdoyantes de Kabylie, célèbre chaque année la Fête de l'Olivier, un événement emblématique qui rend hommage à cet arbre ancestral, symbole de paix, de fertilité et de prospérité. Plus qu'une simple manifestation, cette fête met en lumière un pilier de l'identité culturelle et économique de la région. La Fête de l'Olivier, organisée chaque année en décembre, coïncide avec la période de la récolte des olives. C'est un moment de partage et de convivialité, où les habitants se rassemblent pour célébrer les bienfaits de cet arbre et perpétuer leurs traditions.





Une distinction au salon culinaire Awards de Qatar

Une cheffe algérienne a remporté la première place au niveau mondial lors du salon culinaire Awards 2024 organisé par Hospitality Qatar. Il s'agit d'Imane Laichi qui a obtenu la médaille d'or après s'être classée première sur plus de 20 pays.

La consécration tient notamment aux versions qu'elle a présentées de la chorba, le couscous, le pain maison (Khobz dar, des tadjines et du thé). Des mets et breuvages emblématiques de la culture algérienne et transmis de génération en génération. La consécration d'Imane Laichi est une opportunité en or pour promouvoir et faire briller la gastronomie algérienne à l'échelle internationale. Chaque plat est une porte d'entrée vers un voyage à travers les différentes régions du pays. En associant ses plats à des récits sur l'origine des recettes, la cheffe a démontré que la cuisine algérienne ne se limite pas à l'assiette : elle raconte une histoire, celle d'un peuple chaleureux, riche

de ses multiples influences berbères, arabes, andalouses, ottomanes et françaises. Son triomphe est une invitation pour le monde entier à découvrir une cuisine authentique et généreuse. Et pour l'Algérie, c'est un appel à investir davantage dans la formation culinaire, les festivals gastronomiques et la promotion de son patrimoine culinaire unique.

La gastronomie algérienne, longtemps restée dans l'ombre de ses voisines maghrébines et méditerranéennes, commence à faire entendre sa voix grâce à des ambassadeurs talentueux et passionnés. L'approche d'Imane Laichi, mêlant authenticité et innovation, constitue un modèle à suivre. Elle a prouvé que l'on peut moderniser des plats traditionnels tout en respectant leur histoire. Le tourisme culinaire en Algérie est une formidable occasion de préserver et de transmettre un patrimoine culturel riche, en rendant hommage aux recettes et traditions ancestrales.

Emirates dévoile officiellement son premier A350

Emirates a officiellement présenté son tout premier Airbus A350-900 lors d'un événement exclusif à Dubaï, dirigé par Sir Tim Clark, Président d'Emirates Airline, en compagnie des invités VIP, des partenaires de l'aérospatiale, des personnalités, des membres des médias, ainsi que des passionnés d'aviation.

L'A350 d'Emirates propose trois classes de cabines spacieuses, avec une capacité de 312 passagers : 32 sièges inclinables Business Class de nouvelle génération, 21 sièges Premium Economy et 259 sièges Economy Class généreusement espacés. Les produits les plus récents à bord témoignent de l'engagement de la compagnie à offrir une expérience premium aux passagers tout en optimisant l'efficacité opérationnelle. L'A350 est le premier nouveau type d'appareil à rejoindre la flotte d'Emirates depuis 2008. Philippe Mhun, Vice-président exécutif Programmes et Services chez Airbus, a déclaré : « Nous sommes fiers d'étendre davantage notre partenariat stratégique avec Emirates, qui a vu le jour il y a près de quatre décennies avec l'A300, l'A310, l'A330, l'A340 et l'A380. L'A350 marque un nouveau chapitre pour Airbus, et nous attendons de cet appareil qu'il devienne un membre essentiel de la flotte d'Emirates, soutenant sa croissance continue et ses ambitions de durabilité. »

Omar Ali Adib, Vice-président senior Clients pour le Moyen-Orient et l'Afrique chez Rolls-Royce, a ajouté : « L'effort collaboratif entre Emirates, Airbus et Rolls-Royce illustre ce que l'on peut accomplir

lorsque nous partageons un engagement pour l'excellence et établissons un partenariat à long terme qui nous renforce tous. Avec notre investissement de 1 milliard de livres sterling dans la durabilité de notre famille de moteurs Trent, nous sommes déterminés à continuer d'évoluer et d'améliorer nos produits dans les années à venir. »

En plus de son tout nouvel A350, Emirates exploite deux autres types d'appareils pour desservir 140 destinations à travers le monde : le Boeing 777 à fuselage large et l'emblématique Airbus A380 à deux ponts. L'introduction de l'A350 permettra à Emirates d'étendre son réseau vers de nouvelles destinations à l'échelle mondiale, notamment vers des aéroports de taille moyenne, qui ne sont pas adaptés aux appareils plus grands. L'A350 d'Emirates sera livré en deux versions : une pour les vols régionaux et une autre pour les vols ultra-long-courriers.

La compagnie prévoit d'effectuer son premier vol commercial programmé avec l'A350 à destination d'Édimbourg le 3 janvier 2025. Dans les mois qui suivront, les passagers pourront découvrir l'A350 d'Emirates sur des destinations existantes dans les pays du Golfe, comme Bahreïn, Mascate et Koweït, à Lyon et Bologne en Europe, ainsi qu'à Colombo, Mumbai et Ahmedabad en Asie de l'Ouest, en plus de nouvelles opportunités de voyage jusqu'à 15 heures de vol depuis Dubaï, qui seront annoncées en 2025.



Air Algérie renforce sa

La compagnie nationale Air Algérie poursuit le développement de son réseau en annonçant l'ouverture prochaine de nouvelles lignes internationales. Ces ajouts visent à renforcer la connectivité entre l'Algérie, l'Europe et l'Afrique.

Le marché britannique touristique et économique est important attirant de nombreux voyageurs algériens. Ainsi, à partir du 2 avril 2025, Air Algérie ajoutera une nouvelle liaison entre Alger et l'aéroport de Londres Stansted. Cette ligne vient compléter l'offre existante vers l'aéroport de Heathrow, permettant aux voyageurs de choisir entre deux points d'entrée dans la capitale britannique.

Cette stratégie reflète la volonté de la compagnie nationale de s'adapter aux besoins variés de sa clientèle. Pour cette nouvelle destination, Air Algérie prévoit jusqu'à deux vols par semaine, opérés les mercredis et jeudis, grâce à un Boeing 737-800 et un Airbus A330-200.

Une liaison vers Abuja

En parallèle, Air Algérie renforce sa présence sur le continent africain avec l'ouverture d'une nouvelle ligne vers Abuja (Nigeria). Cette liaison s'ajoute au réseau existant qui relie Alger à Douala, au Cameroun. Les passagers pourront désormais bénéficier d'un itinéraire reliant Alger - Abuja - Douala, consolidant ainsi la position stratégique de la compagnie dans la région. Un vol hebdomadaire est prévu pour cette nouvelle destination, opéré par un Boeing 737-200. Cette fréquence vise à répondre à une demande en constante évolution tout en offrant des options de voyage adaptées aux besoins des passagers.

Il faut dire qu'Abuja est une plaque tournante africaine et un hub économique majeure en Afrique offrant de nouvelles opportunités de commerce et de tourisme. Cela contribue également au renforcement du hub d'Alger : ces nouvelles lignes contribuent à faire d'Alger un véritable hub aérien international, facilitant les connexions entre l'Afrique, l'Europe et le reste du monde. Pour Air Algérie, le but est d'offrir des vols plus variés pour répondre à une demande croissante.



présence internationale



PARTENARIAT AVEC TASSILI AIRLINES

La compagnie nationale Air Algérie a signé une convention-cadre de partenariat et de coopération avec Tassili Airlines. Cet accord vise à « renforcer la collaboration entre les deux compagnies et à diversifier leurs domaines de partenariat, en soutenant leur croissance et leur stabilité financière ». Il a également pour objectif de « créer des synergies entre leurs activités et de favoriser l'échange de compétences et de savoir-faire ». Cette convention couvre plusieurs domaines essentiels, notamment les activités commerciales, les systèmes d'information, la maintenance aéronautique, la formation et le fret, ainsi que d'autres aspects liés au transport aérien, afin d'assurer une meilleure intégration entre les deux compagnies. Air Algérie réaffirme ainsi son engagement à développer le secteur du transport aérien en Algérie et à améliorer les services proposés à ses clients, tout en renforçant la coopération avec ses partenaires. En favorisant une meilleure intégration entre les deux compagnies, cette convention permettra une optimisation des coûts : grâce à la mutualisation des ressources, Air Algérie et Tassili Airlines pourront réaliser des économies significatives, tout en augmentant leur compétitivité. D'autre part, elle contribue à une amélioration des services : les passagers bénéficieront d'une expérience de voyage enrichie, avec des correspondances plus simples, des horaires mieux coordonnés et des services améliorés. En plus, les deux compagnies pourront mieux répondre aux exigences du marché international et attirer davantage de touristes et de partenaires commerciaux vers l'Algérie.

30 % DE RÉDUCTION POUR LES VOYAGES MÉDICAUX

Un accord de coopération a été signé entre la compagnie nationale Air Algérie et la CNAS dans le but d'alléger les démarches des voyages médicaux des patients affiliés à la caisse d'Assurance, ainsi que de leurs accompagnateurs. En vertu de cet accord, Air Algérie propose une réduction de 30 % sur les billets d'avion pour cette catégorie spécifique de voyageurs. Outre la réduction tarifaire, la compagnie nationale s'engage à offrir une « inscription prioritaire sur les listes d'attente » en cas de vols complets, garantissant ainsi une meilleure prise en charge des patients transférés à l'étranger. Cette mesure vise à limiter les obstacles logistiques pour les patients devant respecter des calendriers médicaux souvent contraints. Ce partenariat témoigne d'une volonté commune de renforcer le soutien aux citoyens confrontés à des besoins de santé délicats et souvent urgents. Par ailleurs, une antenne dédiée a été mise en place au siège de la CNAS pour faciliter les démarches administratives liées aux services d'Air Algérie. Cette antenne prendra en charge la gestion des réservations, la billetterie et fournira des informations personnalisées aux patients et leurs accompagnateurs.

LA «TWINBOX», LA SOLUTION TÉLÉCOM ET DJEZZY

Algérie Télécom et Djezzy se sont unis pour lancer la solution All-in-One qui révolutionne l'accès aux services numériques et offre une expérience complète et innovante aux Algériens, il s'agit de la «TWINBOX».

La nouvelle box est un équipement de nouvelle génération qui rassemble plusieurs services et répond aux besoins d'une expérience numérique moderne de toute la famille. Ainsi, on peut accéder à un contenu multimédia, une sélection de jeux numériques pour des moments de détente et de divertissement, on peut profiter d'un apprentissage éducatif en ligne, via des applications algériennes, vivre, en live, les grands événements sportifs, ou encore accéder à une large bibliothèque de contenu de divertissement grâce à la plateforme TOD du groupe beIN media group. Autant de services qui font vivre une expérience unique pour tous les membres de la famille.

La Twinbox donne la possibilité d'accéder aux offres et services d'Algérie Télécom, grâce à My Idoom et Idoom Market, ainsi qu'à Djezzy App, l'application intuitive de Djezzy qui permet de gérer les comptes mobiles, et effectuer des rechargements en ligne.

Une collaboration intelligente

Ce projet est une preuve du travail et du soutien de toutes les entreprises Algériennes à l'innovation locale et à l'écosystème numérique national.

Les équipes d'Algérie Télécom et de Djezzy continuent de travailler afin d'enrichir le contenu de la TWINBOX pour répondre aux attentes

ALL-IN-ONE D'ALGÉRIE

des citoyens algériens à la quête des nouveautés technologiques.

Ce projet est une concrétisation de la collaboration inscrite dans le cadre du partenariat stratégique signé entre les deux opérateurs et qui vise à combiner leurs expertises respectives pour relever les défis du secteur des télécommunications et offrir des solutions adaptées aux attentes des utilisateurs.

Les deux entreprises ambitionnent de renforcer leur collaboration en mutualisant leurs réseaux respectifs pour mieux répondre aux attentes des

citoyens et assurer une commercialisation efficace de leurs services

Ce lancement marque un tournant dans l'histoire des télécommunications en Algérie, en mettant la technologie au service de tous, pour un avenir plus connecté.

Avec TWINBOX, Algérie Télécom et Djezzy réaffirment leur engagement à promouvoir la digitalisation et l'innovation en Algérie. Cette solution encourage les start-ups locales à enrichir le contenu et les fonctionnalités du service, renforçant ainsi l'écosystème numérique national.

UNE CONSÉCRATION INTERNATIONALE POUR L'INNOVATION ET LA QUALITÉ

Algérie Télécom a fièrement décroché le prestigieux «Quality Choice Prize 2024», lors du Congrès organisé par l'ESQR (Société Européenne pour la Recherche de la Qualité). Cet événement, qui rassemble des leaders de divers secteurs venus de 41 pays à travers le monde, met en avant des initiatives exemplaires en matière de qualité et d'innovation. Ce prix reflète l'engagement d'Algérie Télécom envers l'excellence et l'innovation dans ses services, basé sur des critères précis tels que la qualité des produits et services, la politique tarifaire, l'engagement des employés, la responsabilité sociale, la performance financière, l'image de marque et la satisfaction des clients.

Algérie Télécom exhibe, avec fierté, cette troisième reconnaissance internationale en l'espace d'un an, et réaffirme son engagement à mener des initiatives audacieuses en matière d'amélioration continue, renforçant ainsi la culture de l'excellence dans le secteur des télécommunications en Algérie.

UNE OFFRE COMMERCIALE À 1.2 GBPS

Algérie Télécom a lancé une nouvelle offre Internet au débit ultra-rapide allant jusqu'à 1,2 Gbps. Il s'agit d'une première sur tout le continent Africain. Ce nouveau débit vient s'ajouter à d'autres nouveaux débits dans les offres Idoom Fibre comme suit :

- Offre 1,2 Gbps : 4 200 DA / mois ;
- Offre 500 Mbps : 3 600 DA / mois ;
- Offre 300 Mbps : 3 000 DA / mois ;
- Offre 240 Mbps : 2 800 DA / mois ;
- Offre 120 Mbps : 2 600 DA / mois ;
- Offre 60 Mbps : 2 400 DA / mois ;
- Offre 30 Mbps : 2 200 DA / mois ;
- Offre 15 Mbps : 2 000 DA / mois.

A travers cette offre, Algérie Télécom continuera à développer ses services afin de répondre aux attentes de ses clients, notamment en offrant des débits Internet très élevés et en étendant le réseau de fibre optique à travers tout le pays.

Algérie Télécom distinguée par
Le "QUALITY CHOICE PRIZE 2024"



لأول مرة في إفريقيا



DE NOUVELLES CONVENTIONS

En application de la stratégie d'Al Salam Bank dans le domaine de la promotion et le développement de ses produits et en vue d'accompagner les besoins de toutes les catégories professionnelles, La banque a profité des derniers jours de l'année 2024 pour signer une nouvelle convention.



La convention signée le 26 Décembre a réuni le Croissant-Rouge algérien (CRA), l'établissement « Iamal » et la compagnie « Salama Assurances » pour accompagner les catégories défavorisées et financer les projets de femmes au foyer.

La convention vise à renforcer l'effort social commun à travers le lancement de projets de développement au profit des catégories défavorisées de la société. Elle porte sur « le financement de projets destinés aux femmes veuves

pour assurer leur autonomisation socioéconomique et les encourager à contribuer activement à améliorer leurs conditions de vie, ainsi que sur le soutien aux projets durables favorisant le développement local et renforçant le tissu social.

Des micro crédits pour soixante femmes

Dans une première étape, une soixantaine de femmes issues de six wilayas du pays, qui sont: Ghardaia, Tizi Ouzou, Tébessa, Illizi, Tlemcen et

S POUR AL SALAM BANK

Annaba, vont bénéficier de financements à travers le produit «HIRFATI» afin qu'elles assurent leur autonomie socio-économique et contribuer activement à améliorer leurs conditions de vie, par le biais de projets certifiés conformes aux principes de la Chari'a islamique.« La signature de cette convention représente une étape importante vers la réalisation des objectifs du CRA en matière de soutien pratique aux différentes catégories défavorisées, en coordination avec ses partenaires d'autres partenaires » souligne le communiqué d'Al Salam Bank .

Cette convention permet aux femmes qui activent dans les maisons de bénéficier de micro-crédits (court et moyen terme) en fonction de crédits de financement dans le respect des principes de la Shari'a. Elles pourront aussi être accompagnées, encadrées et entraînées afin de réussir toutes les démarches entrepreneuriales. Les bénéficiaires pourront aussi profiter de tous les services de paiements de la banque comme la carte de retrait électronique, l'application «Al Salam Smart Banking»

Un autre accord avec l'association «Kafel Al-Yateem»

Dans le même contexte, Al Salam Bank a signé, le 31 Décembre un autre accord de partenariat stratégique avec l'association «Kafel Al-Yateem» et Salama assurances.

L'accord introduit, cette fois ci, les femmes exerçant une activité économique domestique, les artisans et les petites entreprises, membres de l'association caritative « Kafel Al-Yateem » qui

seront financées par le biais du produit « Hirfati » de la Banque Islamique Al Salam Bank

Pour rappel, Hirfati, est l'une des solutions innovantes pour soutenir les projets artisanaux et les activités économiques domestiques, Cela consiste à aider cette catégorie de personnes à développer ses projets. Al Salam Bank propose le livret d'épargne « HIRFATI ». Une microfinance à court et moyen terme pour financer les projets avec assurance Takaful en partenariat avec Salama Assurances où les bénéficiaires sont encadrés par des incubateurs spécialisés, agréés par Al Salam Bank Algeria et qui sont aussi responsables de sa gestion. Il suffit juste d'avoir 19 ans au moment de l'ouverture du compte, de souscrire mensuellement à un plan d'épargne, et d'être titulaire d'une carte professionnelle, ou une carte d'artisan pour les femmes qui exercent à domicile dispose d'une carte d'artisan.



BON À SAVOIR

1/ Al Salam Bank a été agréée par la Banque d'Algérie en septembre 2008. Elle a débuté son activité avec pour objectif principal d'offrir à sa clientèle des produits et services bancaires innovants. Depuis, elle opère selon une stratégie claire et conforme aux exigences du développement économique, et développe des produits afin de répondre aux besoins du marché, des consommateurs, des concessionnaires et des investisseurs, et ses transactions sont réglementées par un organisme légitime composé d'universitaires chevronnés en charia, et opère conformément aux lois algériennes, et aux dispositions de la charia islamique.

2/ La banque est détenue par le groupe Bahreini Al Salam Bank, qui est devenu actionnaire majoritaire en portant sa part à 53,13% depuis les nouvelles dispositions du Code de l'investissement algérien autorisant les investisseurs étrangers à détenir jusqu'à 66% du capital des banques locales.

3/ Les services, produits et accords de financements sont contrôlés et validés par des oulémas spécialisés en droit musulman des affaires, des foqqaha'a. Ils sont aussi validés par la haute instance de l'industrie financière islamique au niveau du conseil supérieur islamique. Ce sont des oulémas spécialisés qui ont la capacité de délivrer des fetwas propres à la banque au niveau national.

OMRATI, la formule gagnante pour les lieux saints

Tout au long de l'année, Al Salam Bank s'active à développer ses produits dédiés aux particuliers, mais aussi aux professionnels. La banque diversifie sa gamme, cible tous les segments, développe son portefeuille client et multiplie sa visibilité à travers les salons et les expositions. C'est pratiquement une banque pour tous, et notamment pour les pèlerins qui veulent accomplir la Omra.

A quelques semaines du mois sacré de Ramadhan, les Musulmans préparent la rituelle visite des lieux saints. Mais, les conditions financières imposés par les agences de voyages, les compagnies aériennes, ou encore les sites d'hébergements en Arabie Saoudite, laissent les personnes perplexes, ne sachant quoi faire devant la cherté du séjour.

Toutefois, Al Salam Bank, semble avoir trouvé la bonne solution pour tous.

En effet, la banque qui pense à toutes les franges de la société, propose, depuis longtemps le produit Omrati. Il permet au client d'investir son argent et d'accomplir une Omra par facilité grâce au concours d'une des agences de tourisme partenaires d'Al Salam Bank. Pour cela il suffit juste d'ouvrir un compte livret d'épargne "Omrati" d'une valeur de 50 000 DA minimum, avec engagement de maintenir le montant pour une durée d'une année ferme. Ce livret donne le droit à son détenteur d'offrir les privilèges du livret d'investissement à une tierce personne (Omra par facilité ; bon de réduction ; tirage au sort tombola Omra). Il s'agit, donc d'un moyen simple et sûr d'investir son argent, tout en percevant, les profits générés trimestriellement, selon les préceptes de la Chariaa Islamique.

Cet engagement vous donne, aussi la possibilité de participer à un tirage au sort pour tenter de gagner une Omra offerte par l'une des agences partenaires de la banque. Par ailleurs, pour toute Omra payée cash, le client bénéficie d'une réduction de 10 000 DA offerte par l'une des agences de voyage partenaire.



Voici les documents à fournir pour ouvrir un compte Omrati :

- Un acte de naissance
- Un certificat de résidence en cours de validité (moins de 3 mois) ;
- Une copie de la carte d'identité en cours de validité ;
- Une photo
- Un dépôt initial minimum de 50 000 Dinars Algériens.

Al Salam Bank : participation à la foire nationale forte

Le point fort de la banque Islamique dirigée par M. Hideur est la participation aux salons et conférences. Une stratégie payante puisque Al Salam Bank s'offre une grande visibilité auprès des partenaires économiques.

La banque Islamique place la visibilité et la communication d'entreprise comme un vecteur important pour un développement durable de l'économie nationale. Une stratégie, devenue nécessaire pour Al Salam Bank qui désire se replacer sur la scène économique du pays, doit passer par une présence régulière sur le terrain, ainsi qu'une politique de rapprochement « Ce n'est pas aux clients de venir vers nous, c'est nous qui devons nous rapprocher d'eux à travers les événements et salons, mais aussi avec nos différentes applications numériques et notamment Al Salam Smart Banking » rappelait, à chaque fois, le directeur général M. Hideur Nasser.

Un grand carrefour économique

Dans ce contexte, Al Salam Bank n'a pas raté l'occasion de participer à la 56^e édition de la foire internationale, considéré comme le plus grand carrefour économique en Algérie, ainsi que le 13^e édition du salon Expo-Finances 2024, organisée en marge de la foire de la production algérienne qui s'est tenue du 19 au 28 décembre derniers au palais des expositions des pins maritimes à Alger. Ce rendez-vous, marquée par la présence de plusieurs opérateurs activant dans le domaine des finances, a permis à Al Salam Bank de se distinguer par ses produits et services proposés au large public.



Plusieurs produits mis en avant

Ainsi, Al Salam Bank a mis à profit ce rendez-vous professionnels pour en faire des rencontres B2B, avec des sessions de réseautage et des présentations pour nouer de nouveaux partenariats et de renforcer les collaborations existantes.

La banque a marqué sa présence, à travers son pavillon de présentation, qui met à la disposition des clients, entreprises et professionnels, des services et produits bancaires tels que Lespro, Lesmed et son nouveau produit, "Hirfati", financés tous selon des formules de financement approuvées par le comité de la Sharia de la Banque, telles, Mudaraba ; Musharaka , Idjara mountahia bitamlik, en plus d'une variété de services destinés aux particuliers, tels que les produits d'épargne «Omraty» ; "Hadiyati"; "Siyahati" ; Al Salam Tayseer", «Financement immobilier Dar Al Salam» et bien d'autres produits et services. Pour rappel, Cet événement économique a connu la participation de plus de 600 participants.

5 APPLICATIONS DE VOYAGES

Aujourd'hui, le monde est devenu un village, et quand on voyage, on a tendance à vouloir faire des économies, trouver de bons plans, se débrouiller en cas de problèmes de sécurité ou de santé, bref il faut s'entourer du maximum de garanties, et pour cela rien de plus normal que d'avoir des applications bien utiles sur votre Smartphone.

Peu importe où et quand vous partez, que vous soyez sur iOS ou Android, téléchargez simplement ces applications, vous ne le regretterez pas ! Nous avons sélectionné pour vous cinq applications qui répondront à vos besoins, que ce soit pour choisir un transporteur, réserver un hôtel, louer une voiture, ou découvrir un restaurant.



COUCHSURFING TRAVEL

C'est l'application incontournable pour les adeptes du couchsurfing ! Elle vous aide à trouver un logement chez l'habitant partout dans le monde grâce à une communauté internationale de plus de 10 millions de voyageurs, dans 200 000 villes. L'application permet notamment de rechercher des personnes par lieux et d'entrer en contact, de déposer ou de répondre à des demandes d'hébergements, d'échanger avec les futurs hôtes.



SKYSCANNER

Cette application vous permet de comparer les prix des billets d'avion sur plus de 1000 compagnies aériennes. Les recherches sont rapides et permettent de comparer facilement les tarifs à différentes dates, afin de trouver le vol le moins cher possible.

TRAVELLO

Il s'agit de la communauté de voyage la plus fiable au monde avec des voyageurs passionnés dans plus de 180 pays. Rentrez en contact avec de nombreux globetrotteurs, découvrez les expériences et les conseils de milliers de voyageurs et surtout partagez les vôtres.



WIND GURU

La version mobile du site référence pour les surfeurs ! Plus de 3000 spots à travers le monde sont répertoriés. Les prévisions sont par tranches de 3 heures et sont très précises : force du vent, taille et direction des vagues, température de l'eau, etc. Vous pouvez personnaliser les informations affichées et créer des favoris pour les spots que vous fréquentez régulièrement.



YELP

Magasins, restaurants, cafés, épicerie... Yelp vous permet de découvrir l'essentiel à proximité. Avec plus de 100 millions d'avis, vous dénicherez les meilleurs endroits à travers le monde pour un séjour sans faute. Précisez vos recherches par quartiers, prix, notes..., vérifiez les horaires d'ouverture et consultez quelques photos pour trouver ce qui vous correspond le mieux.



AL SALAM BANK
الجزائر - Algeria

دفتر الإستثمار دراستي



إبتدائي - متوسط - ثانوي - معاهد التكوين - جامعات



www.alsalamalgeria.com
tawassol@alsalamalgeria.com



مصرف السلام الجزائر

جديد

TWINBOX

Designed by DJEZZY & ALGERIE TELECOM



تجمع بين

الإنترنت والمحتوى

ANEP 24 16 04 00 27



DJEZZY
جاري