

AXLIF N USELMED UNNIG D UNADI USSNAN
.ϣηξη ι ρσπϑυ ριιξ χ ρι.νξ ροι.ι
Χ.ο.υ.π.ξ ι ηρ:η:ν .χ ρη:ρ:ρ ι χξξξ ρξξ:
Χ.ξ:λλ.ςχ ι ρσ:κηξπξι ν χ:χη.ςξι

TASDAWIT LMULUD AT-MEMMER N TIZI-
UZZU
TAZEDDAYT N TSEKLIWIN D TUTLAYIN
AGDZU N TUTLAYT D YIDLES N TMAZIYT



N° d'Ordre :
N° de série :

AKTAY N TAGGARA N USWIR N LMASTER
AKTAY N LMASTER

TAYULA : TUTLAYT D YIDLES N TMAZIYT

TAFERNA : TIZRAWIN TISNALSIIYIN N TMAZIYT

ASENTEL

**ANEERUD N TSUQILT N YISAFAREN N CEVITAL YER
TEQBAYLIT D TESLEDT N TESNIREMT**

s-Yur :
DAHMANI FARIDA

Tamesnalayt :
Lydia GUERCHOUH

Aseqqamu n yimsekyaden :

Aselway :
Tamesnalayt : **Lydia GUERCHOUH**
Ameskayad :

Aseggas asdawan :2018-2019

Asnemmer

Di tazwara ad snemee-y massa GUERCHOUH LYDIA i yellan seg tazwara armi d taggara i lmendad n ukatay-agi nney, ad as –iniy tanemmirt tameqqrant yef tmusniwin ,d yiwellihen , d lweqt i y-id-tefka segmi yebda leqdic –agi.

I temddakult-iw CÉLIA iyi- d yefkan afus n lemɛawna.

Abuddu

Ad buddey axeddim-iw i yimawlan-iw : baba(SABER) d yemma (YAMINA).

I yessetma : SABRINA, MESSAD .

I lejdud-iw : CHABANE, OUZNA, AMAR , TASSADIT.

I tnannatin-iw : FATIMA , AZIZA.

I xwalti : SALIHA, BAYA d wergaz-is, d warraw-is : WALID, IMANE.

I MOHAND azizen.

I KAMILIA , DYHIA d warraw-is : MOUSSA, IMANE, ANIA, YASMINE, HARONE.

I twizett-iw INES.

Dial Djamila.

Ould Wali Hassani Samy.

Docteur Daoudi A. Kamel.

Bilal , Rachid, Magrouche.

*I temdukkal-iw : BABY, CICI, MEKIOUSSA , TINA , OUIOUIZ,
GHANIA, HOURIA, SONIA.*

FARIDA

Awalen irettalen igraylanan :

Kalsyum	Calcium
Kulistirul	cholestérol
şudyum	Sodium
Maynizyum	Magnésium
Libid	Lipide
Fusfur	Phosphore
Amidu	Amidon
Glutin	Gluten
Glusid	Glusides
Brutyin	Protéines

Tazwart tamatut :

Tamaziyt d tutlayt n tyemmat,teṭṭaf aḥric ameqqran deg waṭas n tentaliyin di tmura n tefriqt n ugafa (Lezzayer ,Lmaruk,Tunes ,Libya,Muriṭaniya,Mali ,Niġer, Maṣer...) yal yiwet seg tmura -agi tesεa amezruy -is ,agdud-is , idles-is .

Tutlayt-agi tettneri cwiṭ,cwiṭ armi tuḡald tunṣibt,tettwaru ama deg yiḍrisen ama deg yidlisen ...teṭṭaf azal amuqqran deg tmetti ,yef waya ilaq ad nesseḥbiber fell-as wa ad neckunṭeḍ deg-s ad nesnarni deg yedlis –ines akken ad taweḍ yer yigduden nniden, ad slen yis leġnas akken nsel ula d nukkni s yedles n yal tutlayt yellan deg ddunit .

Yal agdud yettnaḍaḥ akken ur tetmettat ara ,akken ad teġuġeg,yal aεeggal iqeddec akken ara d-yarnu di ccan n tutlayt –agi wa ad tt- yesbed akken ur tfennu ara, iwakken ad iban umkan d wazal –is ilaq –ay ad nesnarnni deg yifardisen n tutlayt –agi ,nukkni nextar tasuqilt.lxetyar n temsalt –agi akken ad siwḍan i yemdanen ad sxedman tameslayt –nsen di tazwara yef tiyaḍ nniden,tasuqilt dayen i d-illulen yakan ,umaεna tutlayt n tmaziyt ur steḡfil ara, xas akken tesεa aṭas n wuguran i d-ttafen yimsuqlen deg umawal n tmaziyt yesεan lexṣas ameqqran daya i d-ay yeġġan ad neenu tamsalt n tsuqilt i wakken ad neeraḍ ad nkemmel lexṣas –agi wa ad nesnulfu awalen imaynuten akken ad yennarni wazal n tmeslayt –agi.

Dag ukatay –agi nney ad neeraḍ ad nesuqel isafaren n tgella n cevital seg snat n tutlayin tafransist akked taεrabt yer tmeslayt n tyemmat (taqbaylit) ,wa ad d-nefk ibardan yellan deg tsuqilt, d tesniremt , i waken yer sdat ad nessexdam tutlayt- nney srid .

Asemned n usntel :

Tuget n yifarisen n tgulla uran s tutlayin tibaraniyin am tefransist akked taεrabt,imi tuḡal tutlayt n tmaziyt d tunṣibt yef waya nefran asentel n tsuqilt akken ad neeraḍ ad nessiwaḍ yer sdat ad nexdem s tutlayt –nney taqbaylit wa ad tili deg yal afaris,lexṣas n tseniremt deg tutlayt n tmaziyt i d-ay yewwin ad nexdem asentel –agi nney iwumi nefka azwel : « *Aneerud n tsuqilt n yisafaren n cevital yer teqbaylit d tesleḍt n tesniremt* »

Tamukrist :

Tutlayt n tmaziyt tewwi-d amekkan –is gar tutlayin nniđen,akken ad d-ufrar mlih, annecta-agi id -ay yeğğan ad neenu tamsalt n tsuqilt deg ukatay –nney uqbel ad nebdu nefka-d kra n yisteqsiyin :

- Nezmer ad neg tifarkiwin n usissen i yifarisen s tmaziyt ?
- Tella tesniremt iwatan i tira n yifarisen –agi ?
- Dacu tesεa tsuqilt d ugur ameqqran ?

Turdiwin :

1. Ma nezmer ad d-nesuqel afaylu unşib ?
2. Acu n yibardan nessexdam s waṭas akken ad d-nessiweđ ad nsuqel gar tmeslayin ?
3. Ma yilli ur d-nufi ara awalen ara nessexdem deg tsuqilt –nney ad d-nerđel seg tutlayin nniđen ney ad d-nesnulfu ?.
4. Anwi ireṭṭalen inessexdem aṭas d wid n tefransist ney d wid n taεrabt ?

Ammud :

Neğmee-d ammud –agi s-γur cevital 25 n yifarisen :

2-Aman(n tisit tamagant gazifier / , n tisit tamagant) .

4- Izmi n ččina (Mecmac d ččina, amexluđ, igumma izeggayen,ččina d lxux)

4- Iseqqan iquranen(Llubyan ,lεes,rruz,Lḥmmez)

4-Mayunaz ,lxel,ketcub, muṭard .

2- Maεğun (Mecmac, frez) .

1-Smen.

3- Zzit(Elio, zzit n yimyan ,fridor) .

3- Margarin(parisienne ,margarin n yimyan, Matina)

2- Ssker(amellal ,aqehwi) .

Cevital d yiwet ixedmen deg waṭas n tayulin seg sent : ayen iwumi neqqar agro-alimentaire, mi i d-neḡmae ammud –agi nney srid nesuqel-it-d seg tutlayt taerabt d tefransist yer tmaziyt , deg tsuqilt-agi nessexdem s waṭas amawal umaziḡ n wawalen imaynuten n **MOHAND AKLI HADADOU** , akked umawal n **DALLET J** .

Tarrayt :

Akatay-agi nney nebḍa-t yef sin yiḥricen :

Ixef amenzu,nexdem deg-s tasuqilt i 25 n yifarisen n cevital ,yal yiwen neered ad d- nefk agdazal –is deg tutlayt taybalut ,deg yifarisen –agi llan wawalen i d-newwi seg yimawalen, llan wid i d-nesummer, akken dayen llan wid i d-narḍel seg tutlayin tibaraniyin am tefransisit akked taerabt .

Deg yixef wis sin ,newwi-d awal yef tbadut n tsuqilt s umata, akken dayen newwi-tt- id yef laḥsab n LADMIRL, nefka-d assay yellan ger yimsuqel d umyaru , nerna-d tallalit d tbadut n tsuqilt , tiwsatin n tsuqilt, isudaf –is , tifukkest-is , syin nebda tasleḍt n tsuqilt nney , nefka-d tabadut n tesniremt ,asuddem, amyag , arbib, ireṭṭalen , isem n wallal , imerna , ismawen uddisen , tibawt , yalyiwen s yifardisen–is , d wazal n wawalen i nekkes .

Cevital :lalla khedidja

Eau minérale naturelle gazéifiée.

*Ingrédients :*Eau minérale naturelle lalla khedidja
additif alimentaire ,agent de carbonations
co².

K+ 0.54

Ca⁺⁺ 53So₄ 7Mg⁺⁺ 7

Na+ 5.5

Cl- 11

No² <0.5No²⁻ 0

F- 0.26

HCo²⁻ 180

Residues secs 180°c

Composition moyenne (Mg /L) :

Eau lalla khedidja embouteillée par cevital
SPA unité d'eau minérale d'Agouni
Gughrane willaya de tizi ouzou AlgérieA conserver à l'abri du soleil, dans un
endroit propre sec et tempéré

1L volume net.

Cevital : lalla xdiğa

Aman n tissit tamagant /.

uddisen :

aman n tissit tamagant lalla xdiğa asmernu
agellan ameggi n lkarbun
co².

K + 0.54

Ca⁺⁺ 53So₄ 7Mg⁺⁺ 7

Na+ 5.5

Cl - 11

No² <0.5

No 2- 0

F -0.26

Hco²⁻180

Tisigar tiquranin 180°

Asuddes alemmas (mg /l) :

Aman lalla xdiğa n tqereet s-yur cevital
SPA tayunt n waman n tissit n ugni n
yuyran asun n Tizi Uzzu ,Lezzayer.Ad yettwahrez anda ur yelli yitij deg
wadeg zeddigen ur nerđib ara.

1litra n ublay uzzig.

صنع في الجزائر
يستهلك قبل :
تاريخ الإنتاج:
رقم الحصة :
انظر أعلى القارورة .

D asnulfu n Lezzayer .
Ad yemačč uqbel :
Azemz tafarest :
Uttun unebday :
Muqel nnig n teqraet.

Cevital : Margarine végétale(fleurial)

Tartine

Cuisine

Gâteaux

Vitamine ADE

Sans cholestérol végétalis non Hydrogène

Riche en omega 6

Poid net 500g

À conserver au frais

Fleurial est la margarine idéale pour des gâteaux des tartines et même pour cuisson, (sauf fritures)

Date de fabrication :

Date limite de consommation :

N° du lot : voir le couvercle.

Saviez –vous que la margarine fleurial est:

Non Hydrogène

Parcequ'elles sont nocives pour la santé : lors de l'Hydrogénation

Une partie des acides gras polyinsaturés se transforment .

En acides gras trans qui font :

- Grimper le taux cholestérol.
- Augmenter les risques de maladies cardiovasculaire.

Fleurial est une margarine non Hydrogène qui offre un bon goût et du bon gras dans un seul et même pot .

Cevital: Margarin n yimyan(fleurial)

Isissnan

Tanwalt

Angul

Tibitaminin ADE

War kulistirul n yimyan war lidrujin

Anesbayur umiga6.

Tazayt tuzzigt 500 agram

Ad ten-ħrez deg tasmuđi

Fleurial d margarin taktwant i ungu d yisissnan ula i tawalt , (anagar n lqelyan)

Azemz n usnulfu :

Azemz sfel n usadur :

Uttun n unebđay muqel ayummu.

Tezram belli margarin fleurial :

War lidrujin

Acku diri-it i tezmert mi ara yili lidrujin

Aħric seg amayus n lidam deg ubeddel n ugetarummid .

Deg umayus n lidam: i yexedmen:

- Ssalayen agmuđ n kulistirul.
- Ssalayen ațțanen n wul d yizuran

Fleurial d margarin ur nessi ara lidrujin i wen d-yettaken arram anellay yef yiwet n tikkelt.

Cevital:lalla khedidja.

Eau minérale naturelle.

Montagnes du djurdjura.

Volume net .

1,5L.

Composition (mg/l):
Potassium 0.54
Calcium 53
Sulfates 7
Magnesium 7
Sodium 5.5
Chlorures 11
Nitrites 0.42
Nitrates 0.00
Fluor 0.26
Résidus secs 187
Bicarbonates 160
Ph 7.22

À conserver à l'abri du soleil dans un endroit propre ,sec et tempère .

À consommer de préférence avant la date indiquer sur la bouteille .

Eau de lalla khedidja embouteillé par cevital .

Unité d'eau minérale D'Agouni Gueghrane willaya de Tizi Ouzou.

صنع في الجزائر.

Cevital:lalla xdiğa.

Aman n tissit tamagant .

Idurarn n ğerğer.

Abley uzzig .

1.5 litra .

Asuddes(mg/l)
Buṭasyum 0.54
Kalsyum 53
Sulfat 7
Maɣnizyum 7
ṣudyum 5.5
kulurur 11
Nitrit0.42
Nitrat 0.00
Fliyur 0.26
Tisigar tiquranin 187
Bikarbunat 160
Ph 7.22

Ad ten-ħrez anda ur t- yetthaz yitij deg wadeg zeddigen yekkawen semḍen .

Ad ten-ssaxdem axir uqbel azemz i d-yuran yef tqereet .

Aman n lalla xediğa tettuaeemmer s-yur cevital .

Tayunt n waman n Ugni n Yeyran asun n Tizi Uzzu

D asnulfu n Lezzayer

Cevital:Mayonnaise.(fleural)

Ail et fines herbes .

350g.

Date de fabrication .

Date limite de consommation .

N° de lot :voir le haut du flacon apers
ouverteure se concerve 1 moins au
rèfrigèrateur .

Poid net.

Produit en Algèrie.

Produit par cevital SPA,unité d'El
Kseur,zone industrielle BP 66 route de la
gare El Kseur,Bèjaia.

Valeurs nutritionnelles pour 100g de
produit:

Ènergie Kcal 651.24

Protèines 0.85g

Glucides 2.21g

Lipides 71g

Acides gras, saturès 4.33g

Sel 1.5g

Cevital:Mayunez.(fleural)

Ticert d teħcicin

350 agram.

Azemz n usnulfu.

Azemz sfel n usadur.

Uħun unbday muqel nnig n uyummu
umbad tulya ad yenejmae yiwen waggur
daxel n yimsismedħ

Tazayt tuzzigt.

Asnulfu n Lezzayer.

Afaris s-yur cevital SPA,tayunt n Leqser
azi tamagurant BP 66 abrid n timersiwt
Leqser Bgayet

Azalen igellanin i 100g n
ufaris:

Tasarayt kcal 651.24

Brutiyn 0.85g

Glusid 2.21g

Libid 71g

Amayus tasemt aħčuran 4.33g

Tisent 1.5g

بدون حافظ .	War imehrez
المكونات:	Uddisen :
زيت نباتي،ماء،صفار البيض،خل،سكر، ملح،ثوم طازج،أعشاب، مركز الليمون.	zzit n yimyan ,awray n temllalet ,lexel,ssker,tisent ,ticcert yewan,lehcic ,almus n lim
sin 1422 مئخن مضافات غذائية	sin 1422 timerna tigullanin
sin330 معدل الحموضة	sin330
Sin415 صمغ الكزفتان	sin 415 /
(مضاد للأكسدة sin385) نكهة الخيدل ،	sin magal asufey n co2
sin 161b ملونات	Sin 161b amsinay
sin 160. اوليروزين الفلفل	Sin160 /

**Cevital:Sauce vinaigrette maison
l'authentique .**

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit:

Ènergie 169kcal.

Protèines 0.4g.

Glucides 3.5g.

Lipides 17g.

Sel 2.5g.

Ingèdient :

Eau, huile vègètèl,moutarde de Dijon ,
(eau,graine de moutarde,vinaigre,sel,
Antioxydant(sin224) acidifiant(sin330)
Vingaire,sucre, sel,consentrè de citron
Additif alimentaires èpaississant(sin1422)
Stabilisant (sin415)agent de conservation
(sin 202) colorant (sin161b) règulateur de
l'aciditè(sin330) arôme
moutarde:antioxydant(sin385).
500ml.

Marque et modèle dèposèe .

Produit par cevital SPA unitè d'El
Kseur,zone indistrielle BP 66route de la
gare El Kseur, Bejaia, Algèrie .

Date de fabrication, date limite
consommation :

N° de lot ,voir le haut du flacon, après
ouverture se consreuve 1 moins au
rèfrigèrateur.

**Cevital:Lmarqa n lxel
n uxxam**

Azalen igellanin i 100 agram
n ufaris :

Tasarayt 169kcak .

Brutiyin 0.4g .

Glusid 3.5g .

Libid 17g .

Tisent 2.5g .

Uddisen :

Aman ,zzit n yimyan ,muçard n Dijon
(aman,iwzan n muçard ,lxel, tisent ,
antiksidu (sin224) amayusan (sin330)lxel
Ssker , tisent, almus n llim ,
Amernay agellan imsuzer (sin 1422)
imserkad(sin415) ameggi unejmue
(sin202) amsinay (sin 161b) imerkad
n tameyust (sin330) /
muçard :antiksidu (sin 385).
500 ml.

Tazmilt akked ufrun yettuskelsen

Afaris s-yur cevital SPA tayunt n Leqser
azi tamagurant BP66 abrid n timersiwt
Leqser Bgayet ,Lezzayer .

Azemz n usnulfu , azemz sfel
n usadur :

Azemz unebday ,muçel s uffela n uyumu
,umbaed tulya ad yenejmae yiwen n wagur
deg yimsismeç.

Cevital:Sucre.

Sucre blanc cristalisè .

Sucre .

Qualité superieure .

La qualité cevital:

Skor cevital vous confère une sècuritè à toutes les ètapes de fabrication et vous garanti ainsi un sucre qui rèpond à vos exigences de qualité.

Valeur ènergètique	400 kcol
Glucides assimilables	100g
Total sucre	100g
Matiere grasse	0.0g
Totales :dont acides gras saturès	0.0%
Protèines	0.0%
Sodium	0.01g

Dècouvrez:aussi en sachet verseur pour une praticitè d'utilisation au quotidien.

Système de management de la sècuritè des denrès alimentaires .

Cevital SPA nouveau quai port de Bejjai 0600.

750g.

Conserver à tempèrature ambiante dans un endroit propre à l'abri de l'humiditè.

Cevital:Ssker

Ssker amellal

Ssker

Tayara taelayant .

Tayara n cevital:

Ssker cevital yeçmen-awen tayellist di yal asurif n usileç akken ad awen-yeçmen ssker n tayara, i yal tagnit .

Azal n tasarayt	400
Glusid	100agram
Agmuç n sker	100agram
Tanga n lidam	0.0 Agram
Agmuç : gar- asen amayus n lidam aççuran	0.0%
Brutiyyin	0.0%
şudyum	0.01agram

Yella dayen ssker n ucekkar isehlen i usexdem n yal ass.

Anagraw n tayellist n yisufar n tgella .

Cevital SPA agnenna ajdid asagan n Bgayet 0600.

750 agram

Ad t-neçrez deg wadeg zeddigen deg llant tfesniwin n tezyelt d tilemmasin .

Cevital:Haricotes blancs (leguste)

Riche en proteines .

1 kg .

Garantie cuisson r eussie .

Haricotes blancs   la tomate .

Durée 1h/4 personnes .

Ingrédients:

250g de haricotes blancs secs leguste

1petite boite de tomate concass es .

1 gousse d'ail .

1feuille de lavrier.

2 brins de thym.

Pr paration:

Etape 1:la veille trempez les haricotesdans une casserole remplie d'eau .

le lendemain ,déposez les haricotes  goutt es dans un faitout recouvrez –les d'eau et faites –les cuire 50mn sur feu doux .

Etape 2 :dans une sauteuse, faites chauffer les tomates concass es avec l'ail haché ,le thym et le lavrier, salez poivrez et laissez frémir pendant 15mn .

Etape 3:ajoutez les haricots cuits et  goutt es et m langez 5mn avant de les déguster .

- Riche en protéines.
- Riche en magnésium.
- Riche en fibres.
- Riche en phosphore .

Cevital:Llubyan taceb ant (leguste)

Anesbayur n brutiyin

1 Kilu.

Tadmawt n usewwi igerrzen .

Llubyan taceb ant s  ma ic .

Akud 1ssa a/4 i eggalen .

Uddisen:

250 g n llubyan taceb ant taqqurant legust.

1tankult tamec u t n  ma ic.

1Ticcet.

1 Ifer n rrend.

2 Iferkan n zze ter.

Aheggi:

Asurif 1:deg yid ad teslex ed llubyan daxeln uka run ye  uran d aman .

Azekka -nni squdder llubyan terred-tt daxel n waman ad teww 50n deqayeq yef tmes taxfifant.

Asurif 2:daxel n tmarmi  ad teqlu   ma ic akked ticcet ineyden ,zze ter akked rrend melle -it, eqqer-it e  -it ad yazag 15 n dqayeq.

Asurif3: arnu-as llubyan yewwan rwit tesq trem 5 n dqayeq uqbel ad yeme  .

- Anesbayur n brutiyin .
- Anesbayur n maynizyum
 - Anesbayur n /.
 - Anesbayur n fufur.

- Source de vitamine B9.
- Sans cholestérol.
- Sans gluten .

Valeur nutritionnelle pour 100g de produit .
Energie .
Graisse 1.78g dont acides gras saturée 0.22g .
Cholestérol. 0g.
Glucides dont saturée 1.62g.
Fibre alimentaire 1.68g .
Proteines 19.1g .
Gluten .
Sel 0.028g.
Phosphore 363g .
Magn�siume 187mg. (60.32%)vnr.
Vitamine B9 (folates) 307 mg

VNR: valeur nutritionnelle de référence .

  conserver   l'abrit de l'humidit  et de la chaleur .

Marque et modèle d pos e .

تاريخ التعبئة

التاريخ الادني للاستهلاك

رقم الحصة

معب  من طرف سيفيتال :

العنوان : في تيكاميرا منطقة

التخزين احد ادن بلدية

بجاية

المنتوج المعب : الفصولياء.

- Aybalu n tbi aminin B
- War kulestirul.
- War gluten.

Azalen n igellanin i 100 agram n ufaris.
Tasarayt.
Lidam1.78g gar –asen amayus n lidam a��uran 0.22
Kulistirul . 0g
Glusid gar-asen a��uran 1.62g
1.68g/
Brutiyyin 19.1 g.
Gluten .
Tisent 0.028g.
Fusfur 363g.
Maynizyum 187 mg.
Tibi�aminin 307mg .

AIT: azal igellanin n temselyut .

Ad ten- rez mbaeid yef nda d l hamu.

Tazmilt akked ufrun yettuskelsen

Azemz n u mer

Azemz umadrus n ussadur

U tun uneb ay

Yettwa mer s-yur cevital:

Tansa : deg tikamira tamenat

Unjemue Ihaddaden tayiwant n

Bgayet.

Afaris yettwa mren :Llubyan

Cevital :Le Semen Medina.

Aporte une touche de tradition et une saveur incoupable à tous vos plats.

Medina vous livre le secret d'une cuisine .

Celle que nos grands –mères ont su garder jalousement depuis très très longtemps .

SMEN 100% végétal .

Poid net 900g .

Conserver dans un endroit frais .

Produit halal .

Date de fabrication (f)

Date limite de consommation (e)

Nèmèro du lot

Composition :

Huile et graisse végétal en l'état (palme,coprah)

Additifs alimentaires :arôme (BPF):di alpha-tocaphèrol antixydant (BPF):bètacarotèn colorant(BPF):vitamines A D et E

BPF:bonne pratique de fabrication .

AJR:apport journalier recommandè.

µg:microgramme .

mg: milligramme .

cevital:Smen Medina.

Yettawi-d ansay akked Ibenna ixulfen yark i lqut.

Medina tettak-awen-d Ibaḍna n tanwalt .

D win ḥarezan lejdud nney.

SMEN 100% ameččay .

Tazayt tuzzigt 900 agram .

Ad yenejmae deg wadeg asemmaḍ.

Afaris ḥalal

Azemz n usnulfu .

Azemz amadrus n usadur .

Uṭṭun n unebḍay.

Asuddes :

Zzit akked lidam n umeččay (palme , coprah)

Asmernu agellan : / :dyafa-tukubirul untiksidu :bitkarktin amsinay :tibiṭaminin A D E

Tamellayt umsinay n ufaris .

Asar awassan anesqqamu

µg :mikrugram.

Mg :miligram.

Valeurs nutritionnelles 100 g de produit
Energie 900kcal/3700kj
Lipides 100g Dont acides gras saturée 50g Acides gras trans <2 Cholestérol nérite mg
Protéines 0g Glucides 0g
Vitamines : A 600(75% AJR) B 2.5(50% AJR) E 80(650% AJR)

Azlen igellalen 100g n ufaris
Tasarayt 900kcal/3700kj
Libid 100g Gar –asen amayus n lidam aččuran 50g Amayus n lidam gar-asen ?<2 Kulistirul mg
Brutiyin 0g Glucid 0g
Tibiṭaminin :A 600(75%AJR) B 2.5(50%aaAJR) E 80(650%aAJR)

منتوج من طرف سيفيتال .

سيفيتال ش ذ الرصيف الجديد ميناء بجاية

الجزائر

Afaris s-yur cevital.

Cevital agnenna ajdid asagen

Bgayet Lezzayer

Cevital : Rizo classic**Riz long étuvé.**

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit .
Energie 365kcal,1510kj
Graisse0.98g. Dont acides gras saturée 0.21g.
Cholestérol 0g.
Glucides 78.6g. Dont saturée 0.4g.
Amidon 72.1g
Fibres alimentaires 1.32g.
Protéines 7.11g.
Gluten 0g.
Sel 0.021g.
Phosphor162mg.

1kg .

Savoureux et goûteux en 5mn .

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur

Marque et modèle déposé .

Riz au poulet et aux légumes .

Durée 1h/ 4 personnes.

Ingrédients :

500g de riz étuvé long grains rizo.

200g de poulet coupé en dès.

4 tomates .

4oignons.

4gousses d'ail.

1 cuillère a soupe rasé de curcuma.

Un peu d'huile d'olive

Cevital :Rizu**Rruz ifuran .**

Azalen n ugellanin i 100g n ufaris.
Tasarayt 365kcal ,1510kj .
Lidam.0.98g Gar-asen amayus n lidam aççuran0.21g .
Kulistirul 0g.
Glusid 78.6g. Gar-asen aççuran 0.4g.
Amidu 72.1g.
/ 1.32g .
Brutiyyin 7.11g.
Glutin 0g.
Tisent 0.021g.
Fusfur 162mg.

1 kilu .

Ad yers ad yemmaç

Ad yenjmae mbaeid yef nda d lhamu.

Tazmilt akked afrun yettwasersen .

Rruz s uyazið akked lxuðra .

Lweqt 1ssaæa /4 iæggalen .

Uddisen :

500g n rruz ifuran

200g n uyazið igezmen tubitin .

4 ÷umaçic .

4 lebşel .

4 ticcet .

1 tayenğawt n lqut yemhan n kurkum .

Ciçuğ n zzit uzemmur .

Facultatif : 1 poivron en lamelle 1 ou 2 piments coupés menu .

Préparation :

1/ découpez les tomates en dès et hachez l'ail et les oignons, chauffez l'huile d'olive dans une sauteuse .

Ajoutez le riz , l'ail et les dès de poulet, remuez pour imbit chaque grain de riz sans laisser prendre couleur .

Lorsque le riz commence à blanchir ajoutez le curcuma et laissez chauffer 1 minute

2/ retirez les dès de poulet et faites –les revenir dans une poêle .

Ajoutez au riz les tomates et le poivron en fines lamelles et les piments coupés menu ,versez 1 litre d'eau chaude de robinet .

Mélangez et laissez mijoter à couvert 15minutes .

3 /au bout de 10minutes , le riz aura absorbé presque tout le liquide ,ajoutez alors les dès de poulet ,laissez de nouveau mijoter une dizaine de minutes .

4/salez ,poivrez puis dégustez sans modération .

Astuce du cuisson :

1) Cuisson par absorption :

* faites revenir 1 volume de riz dans une cuillère à soupe d'huile on de beurre jusqu'à ce que les grains soient translucides.

* ajoutez 2 volume d'eau salée à votre convenance .

Akken ik-yehwa :1 ifelfel ahlawan 1 ney 2 n yifelfel aqarhan igezmen .

Aheggi :

1/ ad t-gezmem tumaṭic d tubitin tezdem ticcet akked lebsel,tesḥmum zzit uzemmur daxel n tmeqlit.

Ad tarnum rruḥ,ticcet akked tubitin n uyaziḍ,ad tarwim iwakken ad tfaqem ieqqayen n rruḥ ur tettaḡam ara ad yentḍ.

Mi yebda rruḥ la yettimlil ad as-ternum kurkum ad tarḡum ad yeḥmmu 1 n dqiqqa.

2 /ad teksem tubitin n uyaziḍ err-it yer tmarmiṭ.

arnut –as i rruḥ tumaṭic akked ifelfel akked ifelfel aqarhan igezmen smir-t 1 n litra n waman yaryan n tbarnint.

Xleḍ-it,eḡḡ-it ad yeww slaḡel akken 15 n dqayeq.

3/akken 10n dqayeq ,rruḥ ad isew yark aman-nni ad yezqaf ,arnu-t tubitin n uyaziḍ,ḡḡet-tt i tikelt nniḍen ad yazgag akken 10 n dqayeq.

4/melleḥ-it eqqer-it umbaed ad yemmeḥ

amek ara yew:

1)tiwwin :

*err-it yiwen ublay n rruḥ deg yiwet n tyengawt n lqut n zzit ney n wudi

*ernu-t 2 n yibelayen n waman .

*couvrez et laissez cuire à feu moyen jusqu'à absorption de l'eau (environ 10minute).

2) cuisson par excès d'eau :

a) portez un grand volume d'eau à ébullition ,ajoutez le riz et une pincée de sel couvrez et laissez cuire à feu doux 10mn.

b) égouttez et servez .

4 personnes .

250g.

محصول السنة :

تاريخ التعبئة :

تاريخ الاذني للاستهلاك :

رقم الحصة :

معبأ من طرف سيفيتال ش ذا

العنوان الرصيف الجديد ميناء بجاية 0600

الجزائر

المنتوج المعبأ : أرز مفور

رقم المصلحة المستهلك

*yummet –tt, eğget –tt ad yeww yef tmet talemast alama uzqafen waman (akken 10 n dqayeq).

2) tiwwin s waman :

a) Ddem-t-d abelay ameqqran n waman yuzgagen arnu–as rruz akked tisent yummet-tt, eğget-tt ad yeww yef tmes taxfifant 10 n dqayeq .

b)ad yers ad yemečč.

Rebea ieggalen .

250 agram.

Ammađ n ussgas :

Azemz n uemmer :

Azemz amadrus n usadur :

Uṭṭun n unebđay :

Yettwaæmer s-yur cevital SPA

Tansa : agnenna ajdid asagen Bgayet 0600

Lezzayer .

Afaris yettwaæmeran :rruz ifuran .

Uṭṭun amezlu n umsider .

Cevital :Sucre roux cristallisè.

Le sucre roux est un sucre 100% pure canne, sans colorant qui se distingue par sa couleur ambrée et sa saveur authentique conservant une richesse de goût naturel .

Le sucre roux est idéal pour toutes vos préparations sucrées ,crêpes ,fruits et laitages a partager avec votre famille et vos amis .

Ouverture et fermeture faciles .

Poids net 750g.

Dosages précis .

Valeur énergétique 387kcal /1650kj.
Protéines 0.12g.
Glucides assimilables 97.7g.
Total sucre
Matières grasses totales
Dont acides gras saturée 0.00g.
Fibre 0.00g
Sodium 41.5g

100% sucre de canne .

500g.

Date de fabrication :

A consommer de préférence avant :

Numéro du lot (lt) voir ci-dessus.

Cevital SPA nouveau quai port de Bejaia
0600.

صنع في الجزائر

Cevital :Sskur aqehwi azeggay.

Sskur aqehwi d sskur 100% mebla amsinay yemgarad s yini-s imizwiq d lbenna-s tayebtant iherrzen ibayar n lbenna-s taybalant.

Sskur aqehwi d aktawan yark i uheggi nwen azidan ,tiyrifin ,agummu akked isafaren n uyefki ara tečcem akked ieggalen –nwen d lehbab nwen.

Tulyya d tuyelqin isehlen.

Tazayt tuzzigt 750agram .

Asmiri usdid .

Azalen n tasaraytin 387kcal/1650kj.
Brutiyin 0.12g .
Glusid 97.7g.
Ayrud n ssker 96.7g
Gar-asen amayus n lidam aččuran 0.00g.
Fibr 0.00g
şudyum 41.5g

100% ssker

500agram.

Azemz n ufaris :

Ad yemmeč axir uqbel :

Uttun anebday muqel nnig :

Cevital SPA agnenna ajdid asagen n
Bgayet 0600.

D asnulfu n Lezzayer .

Cevital :Beurre et margarine .

Matina .

Poids net 250g.

En riche vitamines ADE

Le mélange parfait.

Produit halal.

Conserver au frais.

Date de fabrication :

Date limite de consommation :

N° du lot :

Convient également à la cuisine et aux
gâteaux .

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Valeurs énergétique 738kcal/3035kj.
Lipides totaux 82g.
Dont acides gras saturée 43g.
Carbohydrates <0.04g dont sucres <0.04g .
Protéines 0.04g .
Vitamine A 792g.
Vitamine D3 2.5g/50% AJR.
Sel .

AJR : apport journalier recommandé.

منتوج من طرف سيفيتال ش ذ ا الرصيف الجديد ميناء
بجاية 06000

مصلحة المستهلك :

مزيج من الزبدة المارجرين غنية بالفيتامينات

D3 A

Cevital : Udi d margarin .

Matina .

Tazayt tuzzigt 250 agram.

Anesbayur n tbitaminin ADE.

Amexluđ ifazen .

Afaris ħalal .

Ad yehrez deg tasmuđi .

Azemz n usnulfu :

Azemz sfel n usadur :

Uđđun n unebđay :

Yelha i tanwalt,
akked ungul .

Azalen igellanin, i 100 agram n ufaris
Azalen n tsarayt 738kcal/ 3035kj
Libid ? 82g
Gar-asen amayus n lidam aččuran 43g
Karbuhidrat<0.04g gar-asen ssker<0.04g
Brutiyyin 0.04g .
tibiđaminin A 792g.
Tibiđaminin D3 2.5g/ 50%AJR
Tisent

Aasar awassan anesqqamu .

Afaris s-yur cevital SPA agnenna ajdid,
asagen Bgayet 06000

Amezlu n umsidren

Artay n wudi d margarin tanesbayurt s
tibtamint A D3

المكونات:

مادة دسمة لبنية منزوع منها المادة 51 دهون نباتية
مكررة غير مهدرجة (ستيرين النخيل جوز الهند) زيت
دوار الشمس ماء حليب ملح

المضافات الغذائية: مستحبات

(472 sin)(sin 322)(sin 471)(sin 492)

عطر الزبدة عطر (ط ح ص)

Sin 319 مضاد الاكسدة

Sin 270 الحموضة معدل

sin 200 ط ح ص محافظات

sin 60 ملون ط ح ص

ط ح ص الطرق الحسنة للصنع

Uddisen :

Tanga n tassemt umi ttwakksen waman
51% lidam n yimyan,
Tisent ayefki aman zzit n mageritij.

Timerna tigullanin :

(472 sin)(sin 322)(sin 471)(sin492)

/

Mgal asufey sin 319

/ sin 270

Imehrez sin 200

Amsinay sin 60

Tarrayt tanafut n usnulfu

Cevital :Huile feridor.

Feridor pour les professionnels .

Huile 100% végétale .

Volume net 10l

Sans cholestérol .

100g de feridor vous apportent :

Energie 900kcal,3700kj
Acides gras 100g
Acides gras saturés 15g
Acides gras mono insaturés 24g
Cholestérol 0mg
Protéines 0g
Glucides 0g
Vitamine E 90mg
Acides gras poly insaturés 61g

AJR ;apport journalier recommandé .

Système de ménagement de la sécurité des denrées alimentaires .

Ingrédient ;

Soja .

Ne pas chauffer l'huile au-delà de 180°.

Placer la bouteille dans un endroit propre et tempère à l'abri de la lumière et source de chaleur .

Cevital SPA nouveau quai du port de Bejaia 06000 Bejaia Algérie.

Service consommateur 021984555.

Produit halal.

Cevital:Zzit n feridor .

Feridor

Zzit 100% n yimyan .

Abelay uzzig 10 litrat .

War kulistirul.

100g n feridor tettawiyawen-d :

Tasayart900kcal,3700kj
Amayus n lidam100g
Amayus n lidam aččuran15g
Amayus n lidam ayinarummid 24g
Kulistirul 0mg
Brutiyin 0g
Glusid 0g
Tibiṭaminin E 90mg
Amayus n lidam agetarummid 61g

Asar awassan anesqqamu

Anagraw n tayellist
n yisufar tgella

Uddisen :

šoğa

Ur ilaq ara ad teḥmu zzit nnig n 180
tesdarin

Saresat taqeraet deg wadeg zedigan
mebayd n tafat akked leḥamu .

Cevital SPA agnenna ajdid asagan n
Bgayet06000 Bgayet Lezzayer.

Amezlu n umsider 021984555.

Afaris ḥalal

Produit en Algérie.

D asnulfu n Lezzayer .

Marque déposée .

Tazmilt yettuskelsen .

Date de production ,date limite de
consommation et N° de lot :voir le haut de
la bouteille .

Azemz n usnulfu azemz sfel n usadur
akked uṭṭun unebḍay:muqel nnig n teqraet.

Cevital :Tchina .

Boisson au jus .

Volume net .

Fruit rouges .

Ingrédients :

Eau ,sucre , concentrè de jus de fruits rouges (concentrè de jus de:pomme ,raisin rouge,aronia ,sureau ,fraise,myrtilles,cassis et framboise) additifs alimentaires (sin 330 acidifiant arôme (sin 242,sin202)conservateurs.

A conserver au frais à l'abri du soleil.

Service consommateurs .

Teneur en fruits 16% min

اصنع في الجزائر

معدل القيمة الغذائية (100مل)

القيمة الطاقوية 49 كيلو حريرة

الغوسيدات 12.19غ

البروتينات 0.06غ

الدهم 0.03غ

يستهلك قبل

تاريخ الانتاج

رقم الحصة

انظر اعلي القارورة

Cevital :Tchina.

Ameswi n yizmi .

Abley uzzig

Igumma izuggayen

Uddisen :

Aman ,ssker ,almus n yizmi n yigumma izuggaghen (almus n yizmi n :ttefaḥ,tizurintizugayin ,lifrez,akked tizwal)nasmernu agellan (sin 33) (sin 424,sin 202) .

Ad yenjmae deg tasmuḍi mebaeid yef yitij

Amezlu n umsider .

Yesæa igumma 16%min

D asnulfu n Lezzayer

Agmuḍ n wazal agellan i 100 ml

Azal n tsarayt 49 ?

ylusidat 12.19g.

brutiyin 0.06g.

lidam 0.03g.

ad yemačč uqbel .

azemz n usnulfu.

Uṭṭun unebḍay .

Muqel nnig n teqraet .

انتج من طرف سيفيتال ش ذا وحدة القصر المنطقة
الصناعية ص ب 66 طريق المحطة القصر بجاية .

Afris s-yur cevital SPA tayunt n Leqser
azi tamagurant BP 66 abrid n timersiwt n
Leqser Bgayet .

Cevital. :jus tchina .

Orange pêche.

Volume net 2l

Teneur en frais 15% min

Ingrédients :

Eau, sucre pulpe d'orange ,concentré de jus d'orange ,concentré de pêche additifs alimentaires (émulsion, pêche , arôme naturel pêche sin 1450 stabilisant ,sin 1518 support, sin 100,sin 160, colorants sin 320 antioxydant ,sin 260acidifiant ,sin 440 épaissiant ,sin 330 acidifiant, sin 300 antioxydant sin 242 ,sin 202 conservateurs

Boisson au jus .

A conserver au frais à l'abri du soleil .

Service consommateurs.

يحرك قبل الاستهلاك ويقدم باردا

أنتج من طرف سيفيتال ش ذ ا وحدة القصر، المنطقة الصناعية ص، ب 66 طريق المحطة القصر بجاية.

يستهلك قبل تاريخ الإنتاج :

رقم الحصة انظر القارورة

صنع في الجزائر

معدل القيمة الغذائية 100مل

القيمة الطاقوية 53.7 كيلو حريرة

البروتينات 0.10 غ

الغلوسيدات 13.10 غ

الدسم 0.10 غ

Cevital : izmi n ččina .

Cčina lxux .

Abley uzzig 2 litrat .

Ad yars semmađ 15% dqayeq

Udissen :

aman ,ssker,izmin ččina, almus n yizmi n ččina ,almus n lxux ,asmernu agellan

lxux , amagan ,lxux sin 1450imesarked,sin 1518 ,sin 100,sin 160, sin320 untiksidu, sin260 amayusen,sin 240 imsuzer ,sin 330 amayusen, sin 300 untiksidu sin 242 ,sin 202 imehrez .

Ameswi s yizmi

ad yettwahrez deg tasmuđi ideg ulac itij.

Amezlu n umsider

ad tarwiđ uqbel ,ad yettunefk semmeđ

yenulf-d s-γur cevital tayunt leqser tamnađ tamgurant 66 abrid n tmersiwt Bgayt .

ad yemač uqbel azemz ufaris :

uttun unebđay muqel nnig teqraet

Asnulfu n Lezzayer.

Agmuđ n wazal agellan i 100ml

Azal n tsarayt 53.7

Brutiyin 0.10agram

Ylusidat 13.10 agram

lidam 0.10 agram .

Cevital :Confiture de fraise

100/ naturelle

Poids net 400g

Composition :

Sucre, purée de fraise, additifs à des fins alimentaires épaississant (sin440) acidifiant(sin330)

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g de confiture

Valeur énergétique 270.5 K cal

Glucides 65.5g

Fibres 1.26g

Lipides 0.137g

Protéines 0.39g

Produit par cevital SPA unité

D'El kseur zone industrielle BP

66route de la gare El kseur

Bejaia Algérie

Service consommateurs :

Produit en Algérie

A consommer dans un délai de 36 mois à partir de la date inscrite surale couvercle

Date de fabrication (F) N° lot (lot), voir le couvercle

Découvrez également nos autre variantes

Cevital :Imaëgun n friz

100/ Tamagant

Tazayt uzzig 400 agrm

Uddisen :

Ssker,tarkuct, n lfriz n timerna tigellanin imsuzer (sin 440) amayusen (sin 330)

Azalen igellanen ilemassen i100 agram n Imaëgun

Azal n tsarayt 270.5 k cal

Glusid 270.5 K cal

Fibr 1.26agram

Libid 0.137agram

Brutiyin 0.39 agram

Afaris s-yur cevital SPA tayunt

Azi tamgurant BP

66 abrid n timersiwt

Bgayet Lezzayer

Amezlu n umsider :

Afaris deg Lezzayer

Ad yettwahrez di umençar 36 n wagguren

Seg uzemz i d-yuran yef uyummu

Azemz n usnulfu : wali yef uyummu

eereded dayen tandawin nniçen n ufaris

Cevital : la parisienne

Qualité supérieure

Ingrédients : huile et graisse

Végétales raffinées en l'état (palme tournesol et coprah) eau, sel,

Additifs alimentaires : mono et di glycérides d'acide gras, végétal SiN 471,

Lécithine de soja, Sin 270 régulateur de l'acide (B ,P ,F)

Sabate de potassium sin 202 et acide

Seri bique sin200 (B.P.F) béta

Carotène sin160 a (ii) : colorant (B.P.F)

(B.P.F) : bonne pratique de fabrication

Peut contenir des traces de lait

100g de parisienne vous apportent :

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit :	
Energie (kcal) (kj)	
Lipides (g)	82
Dont	
Acides gras saturés	50
Acides gras (g)	..1
Trans (g)	
Cholestérol (mg)	néant
Protéines (g)	
Glucides (g)	
Sel	

Cevital : la parisienne

Tayara yufraren

Isufar : zzit akked lidam

Imyan / (/ magritij akked /) aman ,tisent.

Timerna tigellanin:/ n umayus n lidam, imyan sin 471,

/ n soğa ,sin 270 imerkad n umayus

/ n buřasyum sin 202 umayus / sin 200

/ sin 160 : amsinay

Tamellayt usexdem n ufaris

Yezemer ad yeseu tissagar n wuyefki

100agram n parisienne ad awen-d tawi :

Azalen igellanen i 100agramn n ufaris :	
Tasarayt (kcal) (kj)	
Libid (g)	82
Gar- asenAmayus tasemt aččuran	50
Amayus tasemt (g)	..1
/ (g)	
kulistirul (mg)	néant
brutiyin (g)	
glusid (g)	
Tisent	

Produit par cevital SPA siège social :

Nouveau Quai de Bejaia Algérie

Tel :21334202000.

Fax :

Service consommateurs

A conserver dans endroit frais

Poids net 500g

Produit halal.

تاريخ لإنتاج

التاريخ الادنى للصلاحيية

رقم الحصية

مغريين للتوريق

Afaris s-yur cevital SPA asutel ametti

Agnenna ajdid n Bgayet Lezzayer

Tel :21334202000

Fax :

Amezlu n umsider

Ad t-nehrez deg wadeg asemmađ

Tazayt tuzziqt 500agram

Afaris řalal.

Azemz n ufaris :

Azemz amadrus n usadur :

Uřun unebđay :

Margarin /

Cevital :Confiture d'abricots

100/ naturelle

Poids net 400g

Composition : purée d'abricot

Additifs à des fins alimentaires

Epaississant (Sin 440)

Acidifiant (Sin 330)

Valeurs nutritionnelle moyenne

Pour 100g de confiture

Valeur énergétique 268 kcal

Glucides 66.5g

Protéines 0.3g

Fibres 0.3g

Lipides 50.1g

Produit par cevital SPA

Unité d'el kseur zone industrielle

BP66 route de la gare El kseur

Bejaia Algérie

Service consommateurs :

Cevital ;Lmeğun n lmeccmac

100/ Tamagant

Tazzayt 400agram

Uddisen, almus n lmeccmac, asmernu

Asmernu agellan

Imsuzer (sin 440)

Amayusen (sin 330)

Azalen igellanen ilemassen

I 100agram n lmaeğun

Azal n tsarayt 268 kcal

Glusid 66.5agram

Brutiyyin 0.3 agram

Fibr 0.3 agram

Libid 50.1 agram

Afaris s-yur cevital SPA

Leqser aži tamagurant

BP66, abrid n timersiwt Leqser

Bgayet Lezzayer

Amezlu n umsider :

Produit en Algérie

A conserver dans un délai 36mois à partir
de la date inscrite sur le couvercle.

Date de fabrication :

N ° lot :

Voir le couvercle :

Découvrez également nos autres variantes

Afaris n Lezzayer

Ad yettwahrez deg umenqar 36 n
wagguran seg azemz i d yuran yef
uyummu.

Azemz n usnulfu :

Uttun unebday :

Muqel yef uyummu :

æerded dayen tandawin nniden n ufaris .

Français ,**Cevital :jus tchina**

Cocktail tropical

Volume net : 2L

Ingrédients :

Eau, sucre concentré de jus tropical :
 (purée de banane, purée de pomme
 concentrée, jus d'orange concentrée, jus de
 pêche concentrée) purée de mangue,
 additifs alimentaires (sin338 acidifiant,
 sin300 antioxydant, sin466,

Epaississants arôme, sin15

(sin242, sin202) conservateurs

Tamaziyt,**Cevita :Izmi n ččina**

Amexluđ

Abley,uzzig 2 litrat

Uddisen :

Aman, ssker,almus n yizmi,Almus n
 lbanan,almus n tefah Izmi n ččina izmi n
 lananas almus n lxux
 Almus n mang asmarn agellan
 (sin338)Sin300
 untiksidu sin 466,

Imsuzer / sin 15

(sin 242, sin 202) imehrez

Boisson au jus

A conserver au frais à l'abris du soleil
 Service consommateurs (021.98.45.55)

Tchina

Ameswi n yizmi

Ad yettwahrez deg tasmuđi, ulac itij
 Amezlu n umsider (021.98.45.55)

Cčina

يحرك قبل الاستهلاك و يقدم باردا
 انتج من طرف سيفيتال
 ش.د.م
 وحدة القصر المنطقة الصناعية
 ص.ب 66 طريق المحطة القصر بجاية
 يستهلك قبل () تاريخ الإنتاج
 رقم الحصة.انظر على القارورة
 صنع في الجزائر
 معدل القيمة الغذائية 100مل
 القيمة الطاقوية 51 كيلو حريرة
 الغلوسيدات 12.73 غ
 البروتينات 0.12 غ
 الدسم 0.05 غ

Ad tarwiḍ uqbel n usadur ad yettunefk
 semmed
 Yennulfad s-yur cevital
 Tayimt Leqser tamnaḍt tamgurant
 66 abrid, timersiwt Bgayet
 Ad yemmeč uqbel azemz ufaris
 Uṭṭun unebday,muqel nnig tqaræet
 Asnulfu n Lezzayer
 Agmuḍ n wazal agellan i 100 ml
 Azal tasarayt 51,7
 ylusidat 12.73 agram
 brutinat 0.12 agram
 lidam 0.05 agram

Cevital : Jus tchina

Abricot orange

Volume net : 2L

Teneur en fruit : 17/

Ingrédients :

Eau, sucre, pulpe d'abricot concentrée de jus d'orange, additifs alimentaires

émulsion abricot : arôme naturelle d'abricot, SIN1450

stabilisant, SIN 1520 humectant

SIN1518 support

(SIN 100, SIN160) colorants, SIN 320Antioxydant Sin 440 épaissant, Sin 330Acidifiant, Sin300 antioxydant(Sin 242, Sin 202) conservateurs

Boisson au jus

A conserver au frais à l'abris du soleil

Service consommateur (021.98.45.53)

Tchina Pet

Cevital :Izmi n ččina

Mečmač ččina .

Abley uzzig : 2litrat

Ad yars17/

Uddisen :

Aman, ssker, lmečmač almus n yizmi n ččina timerna tigellanin.

/ n lmečmač : / tamagant n lmečmač,sin 1450

Imerkađ sin 1520

sin 1518 .

(Sin 100, sin 160) amsinay sin 320 untiksidu sin 440 imsuzer sin 330 amayus , sin 300 untiksidu (sin 242,sin202) imehrez

Imeswi n yizmi

Ad tettwahrez deg tasmuđi mebayed yef yitij

Amezlu n umsider (021.98.45.53)

Cčina Pet

يحرك قبل الاستهلاك و يقدم باردا	Ad tarwiḍ uqbel n usadur ad yettunefk semmeḍ
انتج من طرف سيفيتال ش.د.م	Yennulfa-d s-ḡur cevital
وحدة القصر المنطقة الصناعية	Tayunt Leqser tamnaḍt tamgurant.66 abrid timersiwt
ص.ب 66 طريق المحطة القصر	Bgayet
بجاية	Ad yemmeč uqbel azemz ufaris
يستهلك قبل () تاريخ الانتاج " "	Uṭṭun unebday muqel nnig tqeræet
رقم الحصة (101) انظر على القارورة	Asnulfu n Lezzayer
صنع في الجزائر	Agmuḍ n wazal agellan i 100ml
معدل القيمة الغذائية 100 مل	Azal tasarayt 55
القيمة الط قوية 55 كيلو حريرة	Glusid 13.20 agram
الغلو سيدات 13.20 غ	Brutiyin 0.10agram
البروتينات 0.10 غ	Lidam 0.20 agram
الدسم 0.20 غ	

Cevital. :huile végétale (fleurial).

Bonheur .

Sans cholestérol

100%tournesol

Riche en (vit A),(vit E),(vit D).

Huile qui prend soin de vous

4l

Volume net

Riche en oméga

Fleurial peut être utilisée pour assaisonner,
cuire, frire et dorer .

Ingrédients :

Huile végétale 100%tournesol, vitamine A
vitamine D fleurial et naturellement riche
en vitamine E et en acides gras essentiels .

- ❖ Pour conserver la qualité nutritionnelle de fleurial ,mettre la bouteille à l'abri de la lumière du soleil et des sources de chaleur .
- ❖ Refermer la bouteille après chaque utilisation .
- ❖ Pour les fritures ,éviter de laisser fumer l'huile et renouveler la totalité du bain ,après dizaine de fritures

Cevital :zzit n yimyan (fleurial).

Tumert .

War kulistirul

100% magritij

Anesbayur deg (tibi A),(tibi E),(tibi D).

Zzit i ken –yetthadren .

4 litrat

Abelay uzzig .

Anesbayur deg omiga .

Fleurial tezmer ad tettwasexdem i udhan
asswi,qellu, d usezwey.

Uddisen :

Zzit n yimyan 100% magritij,tibiāminin A
tibiāminin D fleurial d tanesbayurt n
tibiāminin E d umayus ilaġen .

- ❖ I wakken ad neħrez tayara tagellant n fleurial ad nessebæed taqeræet yef yinzizen n yitij akked uybalu n lħamu.
- ❖ yelqet taqeræet yal mi ara tt-tesxedmem .
- ❖ I lqelyan ,ur ttaġġat ara zzit ad d –tefk iraggen ,ttbeddilet akk zzit yal mraw n tikkal n lqelyan

❖ Ne pas mettre l'huile chaude dans une bouteille .

❖ Température maximale conseillée 180c°.

Date de production :

Date limite de consommation :

N°de lot :

Voir le haut de la bouteille .

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit :
Energie 900kcal
Acides gras saturés 10g
Acides gras mono insaturée 30g
Acides gras polyinsaturées 60g
Cholestérol Néant
Protéines Néant
Glucides Néant
Vitamine A 600ug 75% AJR
Vitamine D 5ug 100% AJR
Vitamine E 800mg 800% AJR
Lipides 82 g
Sel 0.4 g

❖ Ur tarat ara zzit yeryan deg tqraet .

❖ Lhamu sfel anesqqamu 180c°

Azemz n tfaresst :

Azemz sfel n usadur :

Uttun unbeday :

Muqel sufla n tqraet .

Azlen igellanen i 100agram n ufaris :
Tasarayt 900kcal
Amayus tasemt aččuran 10agram
Amayus tasemt ayinaruyyid 30g
Amayus tasemt agetarummid 60g
Kulistirul
Brutiyin
Glusid
Tibițaminin A600ug 75% AJR
Tibițaminin D 5ug 100% AJR
Tibițaminin E mg aAJR
Libid 82 agram
Tisent 0.4agram

AJR :apport journalier recommandé .	Asar awassan anesqqamu .
Produit halal	Afaris ḥalal
Marque et modèle déposé	Tazmilt akked afrun yettuskelsen
Fabriquer par cevital SPA	Yettwaxdem s-yur cevital SPA
service consommateurs :	Amezlu n umsider :
Nouveau Quai ,port de Bejaia .	Agnenna ajedid,asagan n Bgayet
système de management de la sécurité des denrées alimentaires .	Anagraw n tayellist n yisafaren n tgulla
Margarine végétale à teneur garantie en vitamine A E D	Margarin n yimyan a wen d yawin tadmawt n tbiṭaminin A D E
<i>Composition :</i>	<i>Uddisen :</i>
Huile et graisses végétale raffinées non hydrogénées (tournesol, palme et coprah) eau ,lait écrème sel	Zzit akked tasemt n yimyan war lidrujin (magritij) aman ayefki tisent
Additifs alimentaires mono et di glycérides acides gras esters , esters d'acides critiques des mono di glycérides des acides gras ,lécithine de soja, tristérate de sobitane , émulsifiants (BPF) acide lactique .acidifiants (BPF)sorabe de potassium ,acide sobriquet ,conservateurs (BPF),arôme beurre (BPF) vitamine A D E	Amernay n tgulla n umayus n lidam // //
THQ butyhydroquinone ,tertiaire antioxydant (BPF) béta carotène colorant (BPF)	Amayus n buṭasyum : // n wudi tibiṭaminin ADE // untiksidu // , umsinay
BPF : bonne pratiques de fabrication	Tamellayt usexdem n ufaris .
Produit en Algérie par cevital	Yettwaxdem deg Lezzayer

Cevital :Ketchup.

Feuriel .

La fraîcheur des bonnes tomates .

Date de fabrication .

Date limite de consommation .

n°de lot :voir le haut du flacon .

après ouverture se conserve 1mois ou réfrigérateur .

Produit par cevital SPA unité d'el kseur ,zone industrielle BP 65 route de la gare el kseur ,Bejaïa ,Algérie .

www.cevital-agro-industrie.com

Produit en Algérie .

Valeurs nutritionnelles pour 100g
Energie 97.44g
Protéines 1.2g
Glucides 22.2
Lipides 0.1g
Acides gras saturés 0.1g
Sel 1.2 g
Fibre 1.5g

Poids net :435g .

المكونات :

ماء ضعف مركز الطماطم سكر خل ملح .

مضافات غذائية :

مثخن 442 sin طماطم نكهة الكاتشب (ط-ح-ص) الطرق الحسنة للصنع

يمكن أن يحتوي علي ثار من البيض و الخردل ,

علامة ونموذج مسجلان .

Cevital :Ketchup.

Fleuriel .

Tasmuđi n tmellayt n țumațic .

Azemz n usnulfu

Azemz sfel n usadur

Uțun unebđay :muqel sufla n uyummu

Umbaed n tulya ad yenjemaē dixel n umsismađ.

Afaris s-yur cevital SPA tayunit n leqser aži tmagurant BP 65 abrid n temersiwt n leqser Bgayet ,Lezzayer .

www.cevital-agro-industrie.com

Afaris n Lezzayer .

Azalen igellanen i 100g n ufaris.
Tasarayt 97.44g
Brutiya 1.2g
Glusid 22.22g
Libid 0.1g
Amayus n lidam aččuran 0.1g
Tisent 1.2g.
/

Tazzayt tuzziqt :435g

Uddisen :

Aman,n walmus n țumațic ssker lexel tisent

Timerna tigellanin .sin 442 țumațic , kicub Tarrayt tanafut n usnulfu

Yezmer ad yeseu later n tmellalin d lxel .

Tazmilt akked ufrun yettwakelsen

Cevital :Fleuriel Moutarde de Dijon.

Le goût des tradition .

350g .

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Energie 5 kcal
Protéines 7g
Glucides 7g
Lipides 3g
Sel 7g

Date de fabrication :

Date limite de consommation et n° de lot voir le haut du pot ,après ouverture se conserve un mois au réfrigérateur

Poids net :

Produit en Algérie

Produit par cevital SPA unité d'el kseur zone industrielle BP route de la gare el kseur Bejaïa Algérie.

المكونات :

ماء، بذور الخردل ،خل، ملح ،مضافات غذائية،معدل الحموضة :sin 330

عامل الحفظ :sin224

علامة و نموذج مسجلان .

Cevital :Fleuriel Muțard n diju .

Lbna n wansayen .

350g .

Azalen igellanen i 100agram n ufaris
Tasarayt 5kcal
Brutiyyin 7g
Glusid 7g
Libid 3g
Tisent 7g

Azemz n usulfu :

Azemz sfel n usadur akked uttun unbday muqel nnig uyummu umbaed n tulya ad yenjmaeyiwen wagur deg imsismad.

Tazzayet tuzzigt :

Afaris n Lezzayer .

Afaris s-yur cevital SPA tayunt n Leqser aži tmagurant BP abrid n timersiwt n Leqser Bgayet Lezzayer.

Uddisen:

Aman ,iwzan n lxel,tisent,timerna tigellanin :sin 330

Imehrez unjmue: sin 224

Tazmilt akked ufrun yettwakelsen .

Cevital: Lentilles vertes (Lèguste).

Source de fer

1kg

Garentie cuisson rëussie

Lentilles vertes à la fortière

Durée 1h/ 4personnes

Ingrédients:

300g de lentilles vertes lèguste .

1petite boite de champignons de paris

100g de poulet

2carottes

1 bauquet garni

Sel et poivre

Prèparation :

Ètape (1) :dans une cassrole d'eau froide non salée mettez les lentilles,les carottes pelées et coupees en rondelles et le bouquet garni .faites cuire 40mn .

Ètape (2): èpluchez et coupez l'oignon en petits cubes.Dans une poêle faites revenir l'oignon ,le poulet et champignons .

Ètape(3):lorsque les lentilles sont cuites ègouttez –les et retirez le bouquet garni.

Ajouter-les dans la poêle et mëlangez .

Ètape(4) :salez,poivrez puis dègustez sans moderation.

- Source de vitamine B9.

Cevital :Lées aḥcayeci (Lèguste).

Aybalu n wuzzal

1 akilu

Tadmawt tiwwin yelhan

Lées aḥcayeci .

Lewaqt 1s/ 4ièggalen .

Uddisen :

300agram n lées aḥcayci lèguste .

1tankult tamectuḥt n yigarsalen n paris.

100agram n uyaziḍ.

2 zrudegga .

1 tamqunt n leḥcic .

Tisent d yifelfel abarkan .

Aheggi :

Asurif (1) :daxel n tmermiḥ n waman isemmaḍen war tisent,rret lées, zrudegga tegzem d timdewwrin akked tamequnt n leḥcic,seww-it 40 n deqayeq .

Asurif (2) : seqcer tgezmeḍ lebṣal d amctuḥ.daxel n tmermiḥ err lebṣel akked uyaziḍ akked yigersalen

Asurif (3) :mi ara yeww lees squdder –it ad kesad tamequnt nni n leḥcic .

Err –it daxel n tkasrut terwiḍ-t.

Asurif (4) :melleḥ-it eeqer-it teččed-t mebla lkil

- Anesbayur deg tbiṭaminin B9

- Riche en fibres .
- Sans cholestérol.
- Sans gluten .
- Anesbayur deg fibr
- War kulistirul
- War gluten

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit
Energie 327kcal
Graisse 1.8g Dont acides gras saturée 0.24g
Cholestérol 0g
Glucides 44.5g Dont saturée 1.1g
Fibres alimentaires 16.4g
Protéines 25.1g
Gluten 0g
Sel 0.13g
Fer 6.5
Vitamine (Folates) 8g 117 ug

Azalen igellanen i 100 agram n ufaris
Tasayart 327kcal
Lidam 1.8 agram ,Gar-asen amayus n lidam açčuran 0.24 agram
Kulistirul 0agram
Glusid 44.5 agram Gar-asen açčuran 1.1agram / 25.1agram
Brutiyin 0agram
Gluten 0agram
Tisent 0.13agram
Uzzal 6.5 agram
Tibiṭaminin (/) 8agram 117 ug

VNR :valeurs nutritionnelle de référence .

A conserver à l'abri de l'humidité et de la chaleur

Marque et modèle déposé.

محصول سنة

تاريخ التعبئة

تاريخ الأدي للستهلاك

رقم الحصة

معبأ من طرف سيفيتال ش ذا

العنوان :الرصيف الجديد ميناء بجاية 06000 الجزائر

المنتوج المعبأ :عدس

رقم مصلحة المستهلك

AIT : azalen igellanen n tamselyut

Ad yenjmae yef neḍa d lḥamu

Tazmilt akked ufrun yettwaklsen

Ammad n usggas

Azemz n uemer

Azemz amadrus n usadur

Uṭṭun unebḍay .

Yettwaemer s-yur cevital : SPA

Tansa : agnenna ajdid asagen Bgayet 06000 Lezzayer

Afaris yettwaemeran :Læs

Uṭṭun amezlu n umsider

Cevital :Pois chiche (Lèguste).

Riche en magnésium .

1kg

- Riche en magnésium
 - Riche en fibres
- Riche en protéines
 - Sans cholestérol
 - Sans gluten

Valeurs nutritionnelle pour 100g de produit
Energie 351kcal
Graisse 5.85g Dont acide gras saturée 0.55 g
Cholestérol 0g Glucides 47.5g
Magnésium 120mg (38.70VNR)
Fibres alimentaires 13.3g
Protéines 20.5g
Gluten 0g Sel 0.08g

VNR :valeurs nutritionnelle de référence
.Soupe poids chiches carottes .

Durées 30mn /8personnes

Ingrédients :

200g de poids chiches secs lèguste

1kg de carottes

2 navets

2cuillère à café de gros sel

Poivre noir

½ cuillère à café de chaque épice
(cumin,couandre,curcuma ,curry)

Préparation :

Cevital : Lhemmez(Lèguste).

Anesbayur n maynizyum

1akilu

- Anesbayur n maynizyum
 - Anesbayur n /
- Anesbayur n brutiyin
 - War kulistirul
 - War Glutin

Azalen igellanen i 100 agram n ufaris
Tasarayt 3351kcal
Tasemt 5.85g,Gar-asen amayus n tasemt aččuran 0.55agram
Kulistirul 0agram Glusid 47.5 agram
Maynizyum 120 mg (38.70 ?) / 13.3 agram
Brutiyin 20.5 agram
Glutin 0agram Tisent 0.08gram

AIT: azalen igellanen n tmselyut
Ccerba n lhemmez n zrudegga

Akud 30 n deqayeq / 8 ieeggalen

Uddisen :

200agram n lhemmez aqquran lèguste

1akilu n zrudegga

2 left

2 Tyenjawin n lqahwa n tisent

Ifelfel abarkan

½ tyenjawt n lqahwa si yal laqaqer –
agi(kmun ,kusbar,kurkum, kuri)

Aheggi :

Etape(1) : mettez les poids chiche dans un saladier avec l'eau toute une journée .

Etape (2) : le lendemain lavez les légumes et coupez les en morceaux dans un autocuiseur :mettez les poids chiche les légumes 1litre d'eau et le gros sel ,laissez cuire 15min après le sifflement de la soupape

Etape (3) : mixez le tout et assaisonnez avec le poivre et les épices .

A conserver à l'abri de l'humidité

Marque et modèle déposés .

Asurif(1) : err lhemmez dixel n teqduht n waman ass kmel .

Asurif (2) : azekayeni sired lxudra,gezmit di hericen dixel n temarmiṭ err lhemmez,lxudra,litra n waman,tisent,ḡḡit ad yeww 15 deqayeq umbad aṣfer n temarmiṭ (takukut).

Asurif (3) : eẓd kulec taeqqreḍ-t s ifelfel abarkan d lēqaqer .

Ad yenejmae yef neda

Tazmilt akked afrun yettwakelsen

البلد الأصلي: Mexique

محصول سنة

:juillet 2017

تاريخ نهاية الاستهلاك

مستورد من طرف سيفيتال ش ذ ا

العنوان الرصيف الجديد ميناء بجاية 06000

المنتوج المستورد:حمص

رقم مصلحة المستهلك :

رقم الحصة:

Tamurt taneṣlit : Mexique

Ammad n usuggas

:yulyu2017

Azemz ntaggara n usadur :

Anaḡaw s-yur cevital

Tansa : agnenna ajdid asagen Bgayet 0600

Asafar anaḡaw :lhemmez.

Uṭṭun n umezlu n umsider .

Uṭṭun unebḍay :

Cevital : Eliot .

Eliot vous apportent de 100g :

Energie 900kcal
Acide gras 100g
Acides gras saturés 15g
Acides gras mono insaturés 24g
Acides gras poly insaturés 61g
Cholestérol 0mg
Protéines 0g
Glucide 0g
Vitamine E 90mg

AJR :apport journalier recommandé

Produit halal

Sans cholestérol

Produit en Algérie

Date de production ,date limite de consommation et N° de lot :voir le haut de la bouteille.

Partager le meilleur

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires .

Huile végétale

Volume net : 1l

Marque déposée

Cevital :Eliot .

Eliot ad awen d-yawi i 100agram :

Tasarayt 900kcal
Amayus tsemt 100g
Amayus tsemt aččuran 15g
Amayus tsemt ayinarummid24g
Amayus tsemt agetarummid 61g
Kulistirul 0mg
Brutiyyin 0g
Glusid 0g
Tbiřaminine E 90mg

AIT : asar awassan anesqqamu

Afaris řalal

War kulistirul

Asafer n lezzayer

Azemz n tfarest,azemz sfel n usadur ,uřřun unebřay :muřel s uffla n teqraet .

Fareqet ayen yelhan

Anagraw n tayellist n yisufar n tgella .

Zit n yimyan

Abelay uzzig :1litra .

Tazmilt yettwakelsen .

المكونات:

الصوجا

شروط الحفظ و الاستعمال :

عدم تسخين الزيت الي درجة حرارة تفوق
°180

تحفظ القارورة في مكان نظيف و معتدل
الحرارة بعيدا عن أشعة الشمس

سيفيتال ش ذا

الميناء الجديد بجاية

مصلحة المستهلك :

Uddisen :

suğa

Imtiwal unjmuε d usexdem :

Ur ilaq ara ad teħmu zzit nig
tifesniwin n lħamu 180°

ad tenjmaε teqraεt deg wadeg
zedigen semđan mebayed n yitij

cevital :

Agnenna ajdid Bgayet

Amezlu n umsider :

Deg yixef –agi ad neereḍ ad nefk tabadut n tsuqilt akked talalit –ines ,arnu yer waya ad nefk ibardan i nesexdem i tsuqilt akked wanaw yellan deg turgrint –agi wa ad nesefhem amek ara nesēdi azen gar tmeslayt yer tayed, wa ad nesegzi amek yebna(uḍris nney) ad nefk yark awalen iretḥalen i d-newwi seg tutlayt taerabt d tefransist arnu yer waya ad nefk awalen uddisen s yifardisen- is ,akked yimyagen yettwasxedmen deg uḍris –nney arnu yer waya tabadut n yirbiben s imedyaten- nsen, akken nesēa dayen kra n yismawen n wallalen.

II.1 Tabadut n tsuqilt :

« *La traduction consiste à « faire passer » un message d'une langue de départ (langue source) dans une langue d'arrivée (langue cible) »¹*

Tasuqilt tesawed ad tesēddi izen n tmeslayt tamezwarut (tameslayt n tyemmat) yer tnicant

II.2 Tasuqilt yef laḥsab n LADMIRAL:

« *Définit ce concept comme suit : « La traduction est un cas particulier de « convergence linguistique » . Elle désigne toute forme « médiation linguistique » permettant de transmettre l'information entre locuteur différent »²*

Asbadu n tamidrart am akka : «tasuqilt d anamek amazlay n « umili asnilsan » tesebgan-d yark tugna n « user asnilsan » ad tēmed ad yefk talɣut gar tmeslayt tamezlayt .

II.3 Amsuyel akked umyaru :

« *selon MATTAR ,A.C « pour traducteur ,l'idée est imposée :il n'a pas à la chercher : il n'a qu'a l'exprimer dans l'autre langue .En d'autre termes ,l'idée n'appartient pas au traducteur ,mais à l'auteur du texte , les mots eux on peut dire qu'ils appartiennent en même temps à l'auteur et au traducteur »³*

Yef laḥsab n MATTAR ,A.C : i yemsuyel tiki tettwaḥtem mebla ma inuda-tt-id ,yesēa kan ad tt- id yesefham deg tmeslayt nniḍen .S tmuyli nniḍen tiki ur tt-yettalas ara umsuyel , tiki n umyaru n uḍris , awalen nezmer ad nini n umyaru akked umsuyel yef yiwet n tikelt .

¹Dubois J et All, *Dictionnaire de linguistique et science de langage* ,ed , Larousse,1994,P.486.

²Jean René LADMIRAL, *Traduire : théorème pour la traduction* , P 11.

³SADI.K, les problèmes pratique de la traduction journalistique Français ver Tamaziyt de l'œuvre d'Albert Camus ,Misère de Kabylie , mémoire de fin d'étude, Département langue et culture tamazight,Tizi Ouzou ,2008-2009.

II.4 Talalit akked tbadut n tsuqilt :

« La traductologie est une discipline universitaire et scientifique relativement récente ce qui manifeste entre autre par le fait qu'un grand nombre de membres de la communauté universitaire ne savent pas très exactement ce qu'est la traductologie .

Il est assez courant ,même parmi les spécialistes des disciplines voisines (linguistique ,théorie et histoire littéraire) le confondre la traductologie avec les pratique de la traduction .

Les traductologues eux – même définissent la traductologie comme une discipline universitaire étudiant la traduction ,voire parfois comme la science de la traduction .Puisqu'il aimeraient que la traductologie soit associée à une discipline scientifique ayant traduction comme objet de recherche »⁴

Tasuqilt tufared deg tesdawit ger inelmaden d iselmaden ɣas akken ur tt meyizen ara akken iwata, tettwasen gar iyyad yettmecabin(tasnilsit, tizri, amezruy,...)umaena yemxalef usxdem n tsuqilt , imsuɣlen fekan-as lmaena am uyyud asdawan yeslmeden tasuqilt, tikwal tezmraɗ ad tt- tewalid am tusna, lukan ufan imsuɣlen ad tilli tesa izuran ɣer uyyud n tusna yeran tasuqilt am wallal n unadi .

II.5 Tiwsatin n tsuqilt :

« Il existe plusieurs types de traduction .On établit souvent la classification sous forme dichotomies (paire opposées) suivant tel ou tel critère :

-Suivant l'instrument :traduction orale/écrite.

-Selon la dimension du texte favorisé par la traduction :traduction littérale (formel /esthétique)/ libre (sémantique).

-D'après le types / genre de texte : traduction technique (fonctionnelle ou pragmatique) littéraire ou poétique .

-Selon les objectifs de la traduction :traduction professionnelle / didactique .

-Selon Roman Jakobson : traduction intra-lingue / inter –lingue intersémiotique.

⁴ Zuzana Raková, *Les théories de la traduction* ,masarykova univerzita Brono.204,P.9.

-Selon John Dryden (écrivain anglais) la métaphore (le mot à mot), le paraphrase (explication) et l'imitation (traduction libre).

Llant aṭas n tsuqilin, neseqeed-itent yef laḥsab n wallalen n tsuqilt :

- Tatlayant ney tirawt .
- Alaḥsab n uḍris-nni i nextar :tasuqilt taseklant ney tillelit .
- Alaḥsab n yiswiyen n tsuqilt : tasadart n tesnalmudt .
- Alaḥsab n Ronan Jakobson :daxel ney berra n tesnilsit .

Alaḥsab n John Dryden :(awal s wawal) (tasuqilt tillelit).

Par ailleurs (la traduction) est considéré comme étant un terme polysémique . Il existe, selon certains, trois interprétations :

-La traduction en tant que produit , le texte d'arrivée .

-La traduction en tant que processus, le travail qui aboutit au produit .

-La traduction en tant que réalité sociale l'activité d'un acteur social (le traducteur), soumise aux diverses contraintes socioculturelles . »⁵

S tikti nniḍen tasuqilt tettwaḥsab d awal yesean aṭas n yinumak :

- Tasuqilt n uḍris aniccan .
- D anadi yettawin yer uḍris aniccan.
- Tasuqilt am tilawt n temtti ,d axeddim n umyaru .

II.6 :Isudaf n tsuqilt :

• Ikaln n tsuqilt :

Ikaln n tsuqilt yezmer ad yebḍu yef kraḍ n tefyar tinmezriyin :

II.6.1 Aeiwed :

Peut appeler aussi reformulation ou récréation :

Reformulation du vouloir dire en langue cible .

⁵ SADI,K ,op-cit, p22.

Aeiwed n usenfali .

Ad yettuεawed akken ad t-id –inniđ deg tutlayt taniccant .

II.6.2 Tigzi :

C'est une assimilation de sens véhiculer par un texte, du vouloir dire d'un auteur.

D Timsertiyin n unamek yettwaxedmen deg uđris ,yettwacuden yer umyaru .

II.6.3 déverbalisation / :

« Est un processus cognitif que nous connaissons tous : les données sensorielles deviennent en s'évanouissant des connaissances dévêtues de leurs forme sensible .Nous l'appelons mémoires cognitive : il s'agit d'une l'acquisition d'une connaissance ,si fugace qui soit sa rétention (...) »⁶

Ma yeli amdan yuyit leđal iseeā talγut deg lmuχ-is , neqqar-as timektit tawessunt

II.7 Tifukkest n tsuqilt :

II.7.1Aređđal :

« Il ya emprunt linguistique quand un parler A utilisé et finit par intégrer une unité ou un trait linguistique qui existait précédemment dans un parler B (dit la langue source) et que A ne possédait pas ,l'unité ou trait emprunté sont –eux-mêmes qualifiés d'emprunts . »⁷

Aređđal asnilsiyin mi ara yilli nheder(A) tettwasexdem s-γur usekcem n ufardis neγ n ujarriđ n tanilsit i yellan uqbel daxel n umslay B afardis neγ ajarriđ i d-yettwardalen ula d nutni ttwađsaben d imarđilen .

II.7.2Asele :

« On dit qu'il ya calque linguistique quand , pour dénommer une notion ou un objet nouveaux une langue A(le français ,par exemple) traduit un mot ,simple ou composé

⁶ Sadi kasi, op cit p 28.

⁷ Dubois J, op, Cit ,P 177.

appartenant à une langue B (allemand ou anglais par exemple) en un mot simple existant déjà dans la langue ou en terme formé de mots existant aussi dans la langue. »⁸

Aṣele asnilsiyin , mi ara yili ad nsemmi tamidrānt ney taḡawsa tajeḍiṭ tameslayt A (amedya, tafransist) ad suqleḡ awal aḡarfi ney uddis n tmeslayt B (amedya, talalmanit ney taglizit) awal aḡarfi yellan uqbel deg tmeslayt ney awal yetḡwilay seg wawal yellan dayen deg tmeslayt.

II.7.3 Tasuqilt taseklant :

« Ainsi appelée traduction mot a mot .Elle consiste à ne pas effectuer le moindre changement dans la langue d'arrivée ni dans l'ordre des mots ,ni au niveau des structures grammaticales .En effet , la traduction doit être correcte et idiomatique . »⁹

Nezmer ad as-nsemmi tasuqilt awal s wawal ,tessaweḡ akken ur yettili ara ubedel deg tmeslayt tanicant , la deg unamek n wawalen ,la deg yimidran n temṣukt n tjerrumt ,tasuqilt ilaq ad tili tṣeḡa.

II.7.4 Aseglet :

« La transposition consiste en changement de catégorie grammaticale ,le mot employé ayant la même racine ou étant complètement différent . »¹⁰

Aseglet d abeddel n tewsit deg tjarrumet ,awal yettwasxedemen yesea yiwen n uzar .

II.7.5 Ajmak :

« Elle est défini comme un changement de point de vue une déférence d'éclairage au quel le traducteur fait recours lorsque la traduction directe se heurte au génie de la langue d'arrivée ex (Wallpaper) devient en français (papier peint) »¹¹

D abeddel n tiki yemxallafen anda amsuqel yettuyal yer tsuqilt srid .

II.7.6 Tanmelha :

⁸ Dubois J,op, Cit, P 73.

⁹ AIT BRAHIM. S, DJAOUD.S, l'équivalence dans la traduction des proverbes populaires de l'arabe vers le français « Proverbes et diction populaires algériens » traduit par BOUTARENE comme modèle étude analytique et critique, mémoire de fin d'étude, Département de Traduction, Tizi Ouzou ,2016.

¹⁰Dubois, op- cit, P 24.

¹¹ AIT BRAHIM.S op-cit .P25.

« On Apple *équivalence l'implication réciproque* :si la phrase P1 ,implique la phrase P2 implique P1(par exemple relation actif –passif) on dira que P1 et P2 sont équivalents . »¹²

Tanmelha n yiselkimen iqarben : ma yella tafyirt T1 teselkem tafyirt T2 akked T2 teselkem T1 (amedya amtitel ameskar ,attway) ad ninni beli T1 akked T2 d yigduzal .

II.7.7 Amsasa :

« *Limite extrême de la traduction,ce procédé est appliqué lorsque une situation dans l'énoncé de la langue source n' a pas son équivalent dans celui de la langue cible ou encore lorsqu'elle n'a pas son correspondant dans la culture de la langue d'arrivé* »¹³

Askir –agi yettwasexdem mi ara tili tegnit n tira deg tmeslayt taybalut ur tessei ara agdazal deg tmeslayt taniccant .

II.8 Tasniremt :

« *Toute discipline,et à plus forte raison toute science a besoin d'un ensemble de termes définies rigoureusement,par les quels elle désigne les notions qu'il lui sont utiles :cet ensemble de terme consiste sa terminologie* »¹⁴

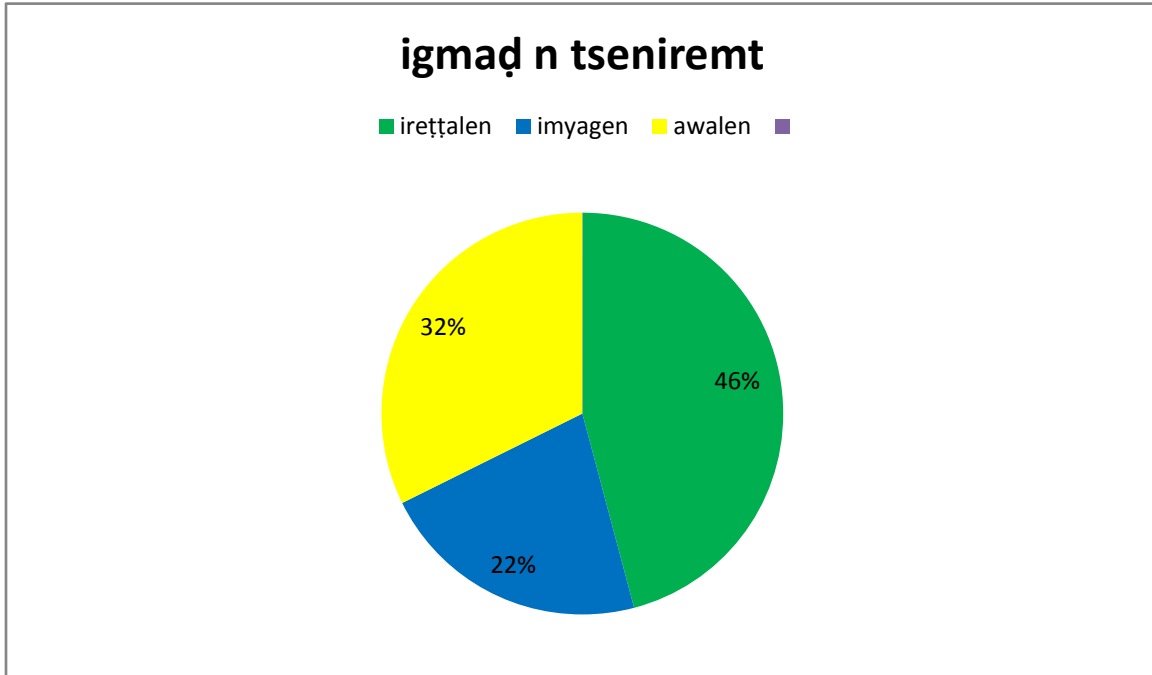
Tugrint n teyzen, yark tusna teħwağ agraw n yirmen unbadu ,s tid i d-temmal tamidrant tid yettwasxedmen : agraw n wawalen yesēa tasniremt .

Nufa-d 215 n n tesniremt gar tutlayt n taerabt akked tefransist.

¹² Dubois. J, op, Cit, p 185.

¹³ Redouane Joëlle,*stylistique comparée du français et de l'anglais ,le cours de langue variantes et étrangères*,office des publications universitaires, Alger, 1980, p 69.

¹⁴ Dubois .J, ibid , p 481.



Tasniremt n tefransist yer tmaziyt :

Awalen s tefransist :	Tasniremt –nsen :
Ingrédients	Uddisen
Minérale	N tissit
Naturelle	Tamagant
Additif	Amernay
Alimentaire	Agellan
Agent	Ameggi
Carbonations	Lkarun
Résidus sec	Tisugar tiquranin
Composition	Asuddes
Unité	Tayunt
Conserver	Yettwahrez
Volume	Abellay
Net	Uzzig
Tartine	Isissnan
Cuisine	Tanwalt
Gâteaux	Angul
Vitamine	Tibițaminin
Poids	Tazayt

Margarine	Margarin
Fabrication	Afares
N°	Uṭṭun
Hydrogénée	Lidrujin
Taux	Agmuđ
Cholestérol	Kulistirul
Gras	Lidam
Apport	Asar
Journalier	Awassan
Recommandés	Anesqqamu
Riz	Rruz
Huile	Zzit
Curcuma	Kurkum
Les dèš	Tubbitin
Poulet	Ayaziđ
Poêle	Tamermiṭ
Olive	Azemmur
Cuillère	Tayeğawt
Durée	Tanzagt
Chaleur	Lḥamu
Piments	Ifelfel aqqreḥan
Poivron	Ifelfel aḥlawan
Etuver	Ifuren
Sauteuse	Tameqlit
Grains	Ieeqqayen, iwzan
Feu	Tmes
Couvrez	yumi-t
Ajoutez	Errnu –t
Absorption	Zeqfen
Doux	Aḥlawan
Tradition	Ansay
Saveur	Lbenna

Smen	Smen
Végétal	Ameččay
Arôme	/
Plat	Lqut
Eau	Aman
Énergétique	Tasaryant
Mayonnaise	Mayunz
Haricots	Lubyan
Etape	Asurif
Sauteuse	Tamarmit
Tomates	tuṃaṭic
Ail	Ticert
Salez	Melḥ-it
Poivrez	eeqer-it
Laissez	Eğğ-it
Frémir	Yazag
M in	Dqayeq
Magnésium	Maɣnizyum
Chlorures	Klurur
Nitrates	Nitrat
Fluor	Fliyur
Calcium	Kalsyum
Potassium	Putasyum
Sulfates	Sulfat
Sodium	şudyum
Gluten	Glutin
Protéines	Brutiyyin
Fibres alimentaires	/
Amidon	Ssker
Phosphore	Fusfur
Valeur	Azal
Egouttés	Tesqitṭer

Déguster	Yemmeč
Sans	War
Petite	Tamectuđt
Casserole	Akaşrun
Laitages	Isafaren n uyefki
Crêpes	Tiyrifin
Cristallisé	/
Couleur	Ini
Roux	Aqehwi
Sucrées	Aziđan
Antioxydant	Untiksidu
Acidifiant	Amayusen
Moutard	Muđard
Acidité	Tamayust
Colorant	Aseyımay
Citron	Llim
Consontré	Almus
Endroit	Adeg
Nouveau	Ajdid
Système	Anagraw
Humidité	Nda
Blanc	Tacebđant
Bon	Anellay
Goût	Arram
Nutritionnelles	Igellanen
Produits	Afaris
Halal	đalal
Limite	Sfel
Consommation	Asadur
Lot	Anebđay
Beurre	Udi
Sel	Tisent

Energie	Tasarayt
Acides	Amayus
Déposée	Yettuskelsen
Marque	Tazmilt
Modèle	Amsil
Zone	Azi
Industrielle	Tamagurant
Flacon	Ayummu
Réfrigérateur	Imsismeđ
Source	Aybalu
Riche	Anesbayur
Kg	Kilu
G	Agram
Thym	Zzeęter
Laurier	Rrend
Brins	Ifurkan
Sécurité	Tayellist
Denrées	Isufar
Quai	Agnenna
Port	Asagan
Sauf	Anagar
Fréteurs	Lqelyan
Référence	Tamesluyt
Coupé	Igezmen
Légume	Lxuđra
Oignons	Lebşal
Blanchir	Yettimlil
Consommateur	Amsider
Carotte	Zrudegga
Froid	Asemmađ
Rondelles	Timdewrin
Épluchez	Seqcer

Fait	Err
Retirez	Ekkes
Mélanger	Arwit
Dégustez	Teččed-t
Pois chiches	Lḡhemmez
Saturée	Aččuran
Coriandre	Kusbar
Cumin	Kumun
Curry	Kuri
Microgramme	Mikrugram
Milligramme	Milligram
Santé	Tazmert
Conservateur	Imeḡhez
Boite	Tamkult
Lait	Ayefki
Teneur	Ad yars
Bonheur	Tumert
Utilisé	Tettwasexdem
Lumière	Inzizen
Soleil	Itij
Refermer	yelq-it
Renouveler	eiwed -it
Chaud	Yeryan
Haut	Suflla
Vert	Aḡcayci
Fer	Uzzel
Lentilles	Lées
Non salée	War tisent
Garantie	Tadmawt
Champignon	Igersalen
Bouquet	Tamqunt
Modération	Lkil

Sans cholestérol	War kulistirul
Naturellement	Tanesbayurt
Qualité	Tayara
Fumer	Iraggen
Soupe	Ccerba
Sec	Aqquran
Navet	Left
Café	Lqahwa
Noir	Aberkan
Saladier	Taqduđt
Lavez	Sired
Morceau	Iřricen
Abricot	Lmecmac
Herbes	Tiřcicin
Social	Ameti
Régulateur	Imserkad
Siege	Asutel
Jus	Iřmi
Epiassent	Imsuzer
Boisson	Ameswi
Délai	Ameđar
Inscrite	Ameklas
Moyen	Ilemmasen
Végétaux	Imyan
Banane	Lbanan
Pomme	Tefař
Orange	ććina
Ketchup	Kicub
Raisin rouge	Tizurin tizeggayin
Framboise	Tizwal
Sans gluten	War gluten
Sifflement	Ařfer

Soupape	Takukuđ
Rouge	Azuggay

Tasniremt n taerabt yer temaziyt .

Awalen s taerabt :	Tasniremt –sen :
مستورد	Anađaw
الاصلي	Tanařlit
الاقصى	Sfel
الحسنة	Tanafust
محصول	Ammad

II.8.1 Irem :

« En syntaxe , un terme est un mot qui assume ,dans une phrase une fonction déterminée ainsi ,dans un dictionnaire l'adresse n'est pas un terme au sens strict »¹⁵

Deg tseddast ,irem d awal i yezmren ad d- yesken tawuri dixel n tefyirt .

II.8.2 Awal :

« En linguistique traditionnelle ,le mot est un élément linguistique signification composé d'un ou plusieurs phonèmes »¹⁶

Deg tesnilest tamensayt ,awal d afardis asnilsan usnimek uddis yiwen ney atas n ufnimen .

II.8.3 Asuddem :

«Asuddem d allal i nesseqdac atas deg usiley n wawalen seg yiwen n uzar ad d-nessuddem isem n tigawt , isem n umeggay ,isem n wallal ,isem akmam ,arbib ,imerna,..... »¹⁷

II.8.4 Amyag :

¹⁵ Dubois .J , op-cit , p 480.

¹⁶ Dubois, ibid , p 312.

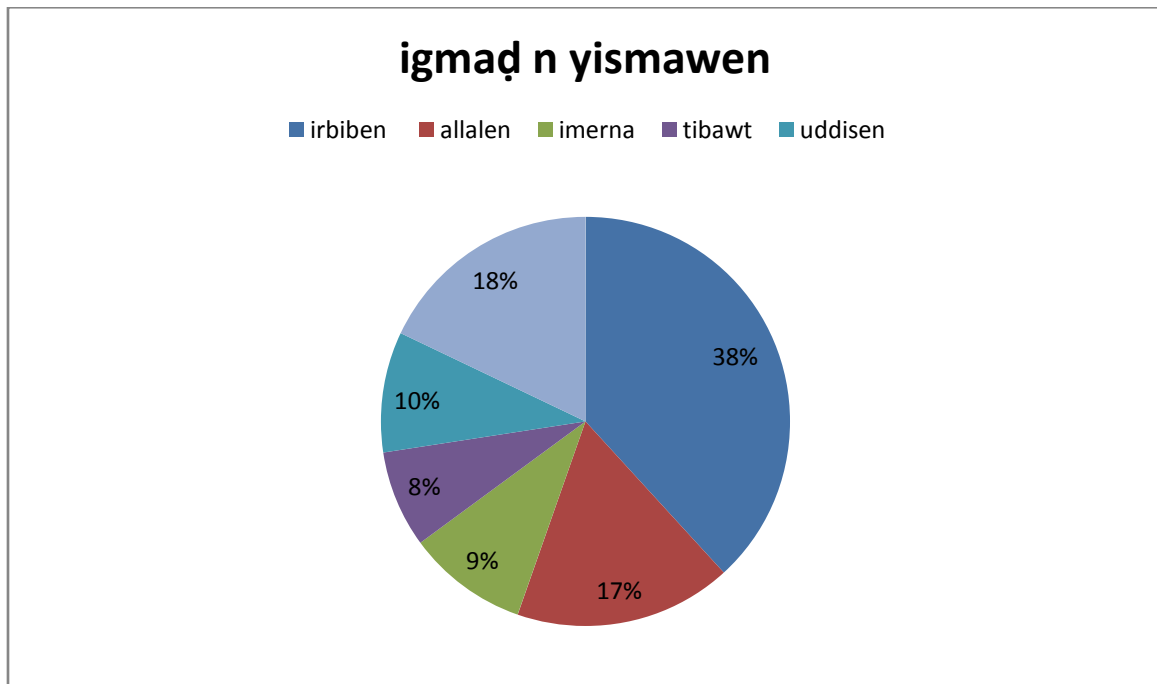
¹⁷ IMARAZENE, M, Awfus n tjerrumt n teqbatlit ,ed Elamel,2016,p 36.

D awal i d- yemmalen tigawt akked tayara ,amyag ifeti almend n wudmawen ,deg umyag mi ara yefti ,nettaf deg-s sin yimuren : amatar udmawan ,afeggag .

Nufa-d 28 n yimyagen :

Conserver	ḥrez
Salez	Melḥ
Poivrez	æqquer
Laisser	Eḡḡ
Frémir	Sizeg
Egouttés	Sqiter
Dépose	Yettwasarsen
Coupée	Gzem
Blanchir	Tettimlil
Remplir	emmar
Couvrez	yum
Dégustez	Ečč
Prend	Awi
Mettre	Err
Lavez	Sired
Fabriquer	Snulfu
Voir	Muqel
Épluchez	Seqcer
Prend	ḥader
Prendre	Dem
Changer	Beddel
Préparation	Heggi
Refermer	yleq
Mélanger	Erwi
Ajoutez	Errnu
Retirez	Ekkas
Teneure	Sers
Utilisé	xdem

Ismawen :id- nufa nebḡa-ten d taggayin :



II.8.5Arbib :

D isem i yettemalen amek inug kra ama d amdan ,ama d ayersiw ,ama d tayawsa ,yettwaffey- d urbib –agi seg umyag (amyag n tyara).

Nufa-d 20 n yirbiben :

Roux	Aqhwi
Sucrées	Azidan
Nouveau	Amaynut
Tartine	Isissnan
Naturelle	Tamagant
Net	Uzzig
Bon	Anellay
Halal	ḡalal
Poivre	Ifelfel aḡlawan

Piment	Aqqarḥan
Acidifiant	Amayusen
Blanc	Tacebḥant
Froid	Isemaḍen
Saturée	Aččuran
Vert	Aḥcayci
Sec	Aquran
Noir	Aberkan
Moyenne	Illemasen
Jaune	Awray
Rouge	Azuggay

II.8.6 Isem n wallal :

« *Drus maḍi n yismawen n wallal i yellan deg teqbaylit deg tuget ,nesseḡdac awalen ijentaḍen i d –yekkan seg tutlayin –nniden ladya wid n taerabt »¹⁸*

Nufa-d 9 n yismawen n wallalen .

Casserole	Akaşrun
Poêle	Tamermit
Cuillère	Taynjawt
Sauteuse	Tameqlit
Réfrigérateur	Imsimeḡ
Saladier	Taqduḥet
Boite	Tankult
Conservateur	Imeḥrez
Consommateur	Amsider

II.8.7 Imerna :

¹⁸ Imarazene, M, op-cit ,p 44.

« Amernu d awal i yettilin akked wawal nniḍen ama d amyag ,ama d arbib ,ama d amernu ,akken ad as ibeddel anamek ney ad as - t -yernu . Ihi amernu yezmer ad iguccel akk tafyirt ney yiwan n ufardis kan deg tafyirt .

S umata imerna ur tbeddilen ara almend n tewsit d umḍan .Llan imerna n wakked , n wadeg , n tilawt ,n tibawt ,n usadur . »¹⁹

II .8.7.1Imerna n tesmekta :

Nufa-d 04 n yimerna n tesmekta

Milligramme	Miligram
Microgramme	Mikrogram
Litre	Litra
Kilo	Kilu

II .8.7.2 Imerna n wakud :

Nufa-d 01 n umarnu n wakud :

Minute	Dqiqa
--------	-------

II.8.8 Ismawen uddisen :

« Tuddsa d yiwen n wallal usiley n wawalen i nessexdam deg tutlayt n tmaziyt xas ma ur telli ara s waṭas ma nkenna- tt yer usuddem .

Ayen i yessemgiriden sin n wallalen-a n usiley yettban –d deg useqdec –nsen yal aferdis i ibennun isem uddis ,yezmer ad yili waḥdes ,ad nesseqdac weḥd-s berra i yisem uddis .Ma d kra n yiferdisen isi nessiliy assuddim ,ur zmiren ara ad ilin berra i usuddim .

Llant snat n tewsat n yismawen uddisen di tmaziyt :asuddes n usemlil n sin n yifardisen d usuddes mebla asemlili (s tenzeyt) :

¹⁹Imarazene ,M,op-cit, pp 49.50

❖ *Asuddes s usemlili :*



Isem + isem



isem + amyag



amyag + isem



isem + tanzeyt

❖ *Asuddes mebla asemlili (s tanzeyt). »²⁰*

II.8.8.1. Wid i d-nufa deg usuddes s usemlili :

Amyag + isem :

Nufa-d 01 deg usuddes n usemlili

Tournesol	Mageritij
-----------	-----------

II.8.8.2 Wid i d-nufa deg usuddes mebla asemlili (s tanzeyt) :

Nufa-d 04n usuddes mebla asemlili

Piment	Ifelfel n lqares
Poivre	Ifelfel n leḡlu
Jaune d'œuf	Awray n tmellalt
Laitages	Isafaren n uyefki

II.8.9 Isem s tzelya n tibawt :

Llan kra n yismawan i yesəan anamek n unemgal n yirman nniḡan , nesselɣuy-iten s tmerna n tzelya n tibawt war akken ad d –nesbeggen ayen iban , d anemgal n wayen yellan .

²⁰Imarazene ,M, op-cit, pp 33.34.35.

Nufa-d 04 n yismawen s tzelya n tibawt :

Non salée	War tisent
Sans gluten	War glutin
Sans cholestérol	War kulistirul
Sans hydrogène	War lidrujin

II.8.10 Iređtalen :

« Ađas n yiređtalen i yellan deg tutlayt n tmaziyt ,ay-a icudd yer wađas n yimestaren ,ama d ineşliyen ,ama berra i tneşlit ,nezmer ad nessismel iređtalen –a yef krađ n taggayin :

II.8.10.1 Iređtalen yettwasmuzzyen :

Wigi d ismawen i kecmen deg tutlayt tđfen akk leqwaleb –is ama seg tama n temsislit ama deg talya ulac deg-sen ayen i ten yessemgarden yef yimawen .

II.8.10.2 Iređtalen i ikecmen s uzgen deg tutlayt :

Wigi tezrar –iten tutlayt n tmaziyt deg wayen yezran asenteq –nsen,maca talya –nsen teqqim kan akken tella deg tutlayt –nni iseg i d –kkan .

II.8.10.3 Iređtalen ur nekcim ara deg lqaleb n tutlayt :

Iređtalen –a xas kecmen –d yer tmaziyt ,qqimen kan s talya –nni isi llan deg tutlayt –nsen ,ulac abeddel i -ten –ihuzan akken ad kecmen deg tutlayt i ten –id iređlen ,taggayt –a n yimerđilen tban –d ađa yer tsuta tatrart i yesseqdacen snat ney ugar n tutlayin deg yiwen n yinaw . »²¹

Nufa-d 61 n wawalen iređtalen nebđa-ten yef krađ n yihricen :

a) Iređtalen yettwasmuzzyen :

Nufa-d 09n yiređtalen :

²¹ Imarazene, M , op-cit , pp 30.31.

Poivre	Ifelfel ađlawan
Tomate	ťumaťic
Soupape	Takukuť
Nouveau	Ajdid
Coriandre	Kusbar
Cumin	Kmun
Curry	Kuri
Curcuma	Kurkum
الأصلي	Tanaşlit

b) Ireťťalen i kecmen s uzgen deg tutlayt :

Nufa-d 29 n yireťťalen :

Pois chiche	Leđemmez
Sucre	Ssker
Thym	Zzeeter
Halal	đalal
Haricot	Lubyan
Friture	Lqelyan
Légumes	Lxuđra
Oignons	Lebşal
Citron	Lim
Riz	Rruz
Huile	Zzit
Vinaigrette	Lxel
Smen	Smen
Abricot	Lmecmac
Pêche	Lxux
Soupe	Ccerba
Lentille	Læs
Saveur	Lbenna
Minute	Dqiqa

Gras	Lidam
Confiture	Lmaeğun
Café	Lqahwa
Modération	Lkil
Pomme	Teffağ
Siffler	Aşfer
Cumin	Kmun
Curcuma	Kurkum
Curry	Kuri
Coriandre	Kusbar

c) Iređđalen ur nekcim ara deg lqaleb n tutlayt :

Nufa-d 23 n yiređđalen :

Phosphore	Fusfur
Lipides	Libid
Hydrogène	Lidrujin
Cholestérol	Kulistirul
Protéines	Brutiyin
Sulfates	Sulfat
Magnésium	Maynizyum
Moutard	Muđard
Nitrates	Nitrat
Mayonnaise	Mayunez
Calcium	Kalsyum
Vitamine	Tibiđaminin
Gluten	Glutin
Kilo	Kilu
Gram	Agram
Margarine	Margarin
Potassium	Buđasyum
Carbone	Lkarbon

Sodium	şudyum
Fluor	Fleyur
Milligramme	Miligram
Microgramme	Mikrugram
Ketchup	Kicub

II.8.11 Awalen i d-newwi seg tutlayt n taerabt :

Nufa-d 27 n yismawen :

Thym	Zzeeter
Halal	Halal
Oignons	Lebşal
Haricot	Lubyan
Citron	Lim
Nouveau	Ajdid
Riz	Rruz
Confitures	Lmaeğun
Gras	Lidam
Huile	Zzit
Vinaigrette	Lxel
M in	Dqiqa
Pêche	Lxux
Abricot	Lmecmac
Smen	Smen
Lentilles	Lees
Soupe	Ccerba
Saveur	Lbenna
Poivre	Ifelfel
Pois chiches	Lhemmez
Fritures	Lqelyan
Légumes	Lxudra
Café	Lqahwa

Modération	Lkil
Siffle	Aşfer
الأصلي	Tanaşlit

II.8.12 Awalen i d-newwi seg tutlayt n tefransist :

Nufa-d 29 n yismawen :

Sauteuse	Tamarmit
Tomate	ţumaţic
Sucre	Ssker
Soupape	Takukuţ
Phosphore	Fusfur
Lipides	Libid
Hydrogène	Lidrujin
Cholestérol	Kulistirul
protéines	Brutiyyin
Sulfates	Sulfat
Magnésium	Maşnizyum
Moutarde	Muţard
Nitrates	Nitrat
Mayonnaise	Mayunez
Calcium	Kalsyum
Curcuma	Kurkum
Vitamine	Tibiţaminin
Gluten	Glutin
Kilo	Kilu
Gram	Agram
Margarine	Margarin
Potassium	Buţasyum
Sodium	şudyum
Fluor	Fleyur
Milligramme	Miligram

Microgramme	Mikrugram
Ketchup	Kicub
Banane	Lbanan
Curry	Kuri
Cumin	Kumun

II.8.13 Awalen i d-nessumer :

Nessumer-d 13 n wawalen :

Conservateur	Imeħrez
Boisson	Ameswi
Net	Uzzig
Acidifiant	Amayusen
Additif	Amernay
Saturée	Aččuran
Stabilisant	Imserkeđ
Épissant	Imszuzer
Régulateur	Imerked
Colorant	Amsinay
Concentrée	Ussid
Mono saturés	Ayinarummid
Poly insaturés	Agetarummid

II.8.14 Awalen iwumi ur d- nufi ara tasniremt :

Lait écrémé	Hydrogénation
Mon hydrogénées	Tréstérate de sobitane
Coprah	Lactique
Palme	coprah, palme
Lécithine	Béta carotène
Gluten	Arôme

Cristallisé	Néant
Amidon	émulsion

لوثيان	النخيل
معدل الحموضة	ستيرين النخيل
اوليروزين	دهون نباتية مكررة غير مهدرجة
نكهة الخيدل	جوز الهند
مثن	مثبت

Deg yixef-agi nesawed ad nefk s tuget ayen yark icudden yer tsuqilt s yiferdisen –is , akken dayen nefka-d tasniremt iwatan i tsuqilt nney yal yiwen nefka-d igmaḍ -is d tbadut – is :

Imyagen :

Ireṭṭalen

Irbiben

Imerna

Isem n wallal

Awallen Uddisen

Isem s tenzayt n tibawt

Akken dayen nefka- d yark ayen i d - newwi seg tutlayin tibaraniyin :

Tafransist

Taerabt

Tagrayt tamatut :

Deg ukatay –agi nney neereḍ ad nesuqel isafaren n tgella seg tefransist akked taerabt yer teqbaylit ,nextar asentel –agi almend n lexšas yellan deg umawal n tesniremt n tmaziyt .

Di tazwara n uḥric nney nefka-d kra n turdiwin yef wamek id-tettili tsuqilt seg tmeslayt yer tayed , d wamek ara nexdem mi ara yili lexšas deg umawal n tutlayt tayemmat ,imi tamsalt n tsuqilt maci dayen isehlen ladya ayen yaenan tasniremt .

Deg tsuqilt -nney neereḍ ad nesuqel afaylu unšib n wayen yaenan tagella n cevital seg snat n tutlayin tibaraniyin yer tutlayt taybalut , ibardan nessexdem deg tsuqilt –agi yella wanda i d-nesuqel awal s wawal ,yella wanda i d-nesuqel s unamek kan, mi nexdem tasuqilt –agi nufa-d atas lexšas deg umawal n tutlayt n tyemmat daya i yettawin imsuqel ad yarḍel atas n yimeslayen seg tutlayin nniḍan tafransist akked taerabt , dayen yella wanda nerza yer usnulfu n tesniremt,amḍan n yireṭṭalen nessessexdem di tsuqilt-agi gar tutlayt tafransist d taerabt, nufat-id mḍaraben.

Akatay –agi nney nebḍa-t yef sin yeḥricen ,amenzu nessesuqel-d ifarisen i d-newwi s-yur cevital , aḥric wis sin tasleḍt i tsuqilt –nney.

Deg tesleḍt–agi inexdem nufa-d azal n 215 n tesniremt gar snat n tutlayin taerabt akked tefransist mi nesleḍ tasniremt –agi nekkes –d : imyagen, irbiben, awalen uddisen s yifardisen-is , imerna s yifardisen-is, ireṭṭalen s yifardisen –is, ismawen n wallalen,tibawt nefka-d tabadut s tuget i wawalen i d-nekkes seg tesniremt nney.

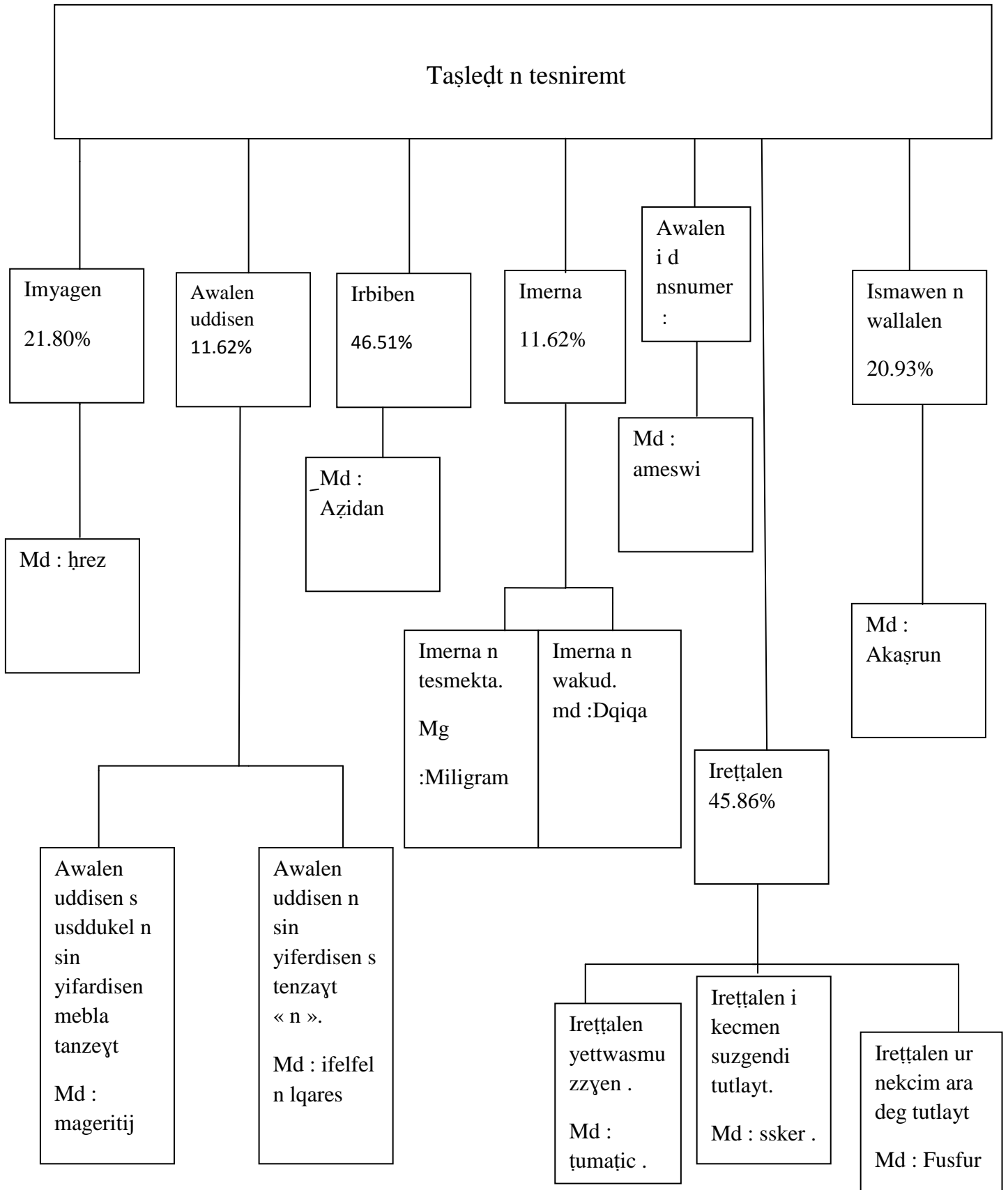
Yer taggara n ukatay –nney nessesaweḍ ad d-nerr tiririt yef yisteqsiyen i d-nefka deg tazwaran leqdic –agi :

Imi tuget n yifarisen uran s tutlayin nniḍen, ula d nukkni nezmer ad neg tiferkiwin n usissen i yifarisen s tmaziyt s tutlayt nney ladya imi tuyal d tunšibt.

Ifarisen –agi n cevital sean tasniremt iwatan deg tmaziyt, tasniremt –agi i d-ay yeḡḡan ad nessiweḍ ad d- nesuqel ifarisen –agi yer tutlayt n tmaziyt .

Ugur ameqqran n tsuqilt , d lexšas n yimawalen (la chemie) ulac agdazal –nsen deg tmaziyt , yef waya imsuqel yettuyal yal tikilt yer unarḍul seg tutlayin tibaraniyin , ma yella ulac agdazal n kra n wawalen neena tamsalt n usnulfu Md : imeḥrez (conservateur) . d asnulfu seg uzar i yellan deg tmaziyt seg umyag (ḥrez) s tmerna n uzwir « im »

Ad d- nessegzi tasleđt –nney s uzenziy-agi :



Tiybula :**Idlisen :**

Imarazene . Moussa, *Awfus n tjerrumt n teqbaylit* ,ed Elamel ,2016.

Jean René LADMIRAL , *Traduire :théorème pour la traduction* , *op-cit* .

Redouane Joëlle, « *Stylistique comparée du français et de l'anglais*, le cours de langue variantes et étrangères » office des publications universitaires, Alger .1980.

Zuzana Rakova , *Les théories de la traduction* , masarykova univerzita Brno .2014.

Imawalen :

DUBOIS . J. et autres , 1994, *Dictionnaire de linguistique et des sciences et du langage* ,ed Larousse ,Paris .

MOHAND –AKLI HADDADOU, *Amawal amaziy n wawalen imaynuten* ,ed BERTI ,Alger,2018.

DALLET J.M. (1982), *Dictionnaire Kabyle –Français , parler des At Manguellat (Algérie)* ,SELAFF (Maghreb-Sahara 1) ,Paris .

Ikayaten :

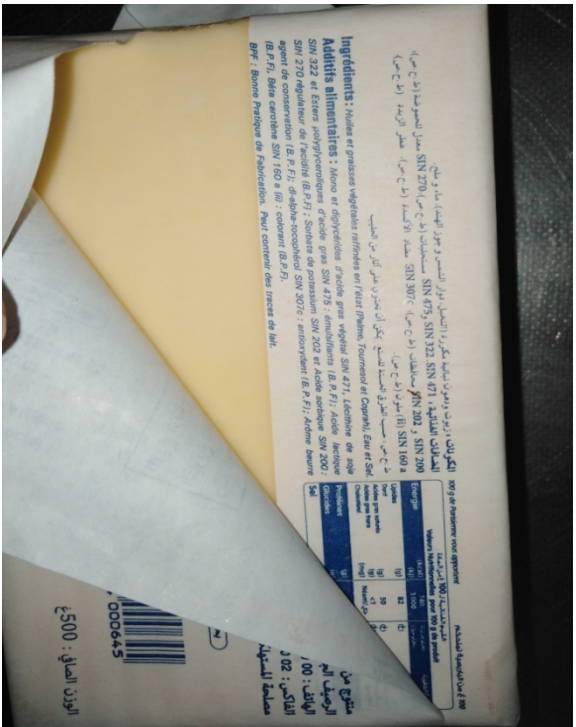
AIT BRAHIM.S et **ADJAOUD .S** , l'équivalence dans la traduction des proverbes populaires de l'arabe vers le français « Proverbes et dictionnaires populaires algériens » traduits par Kadda BOUTARENE comme modèle étude analytique et critique, mémoire de fin d'étude ,Département traduction ,Tizi Ouzou, 2016.

SADI .K , les problèmes pratique de la traduction journalistique Français ver tamaziyt cas de l'ouvre d'Albert Camus, « la misère de kabylie » , mémoire de fin d'étude, Département de langue et culture amazigh, Tizi Ouzou ,2008-2009.

Amawal :

Afaris	Produit
Afaylu	Document
Ajmak	Modulation
Amsuqel	Traducteur
Amsasa	Adaptation
Amyaru	Auteur
Anawen	Types
Ayyud	Discipline
Asefk	Donnée
Arettal	Emprunt
Aseglet	Transposition
Assudem	Dérivation
Aşlee	Calque
Awal	Mot
Awalenuddisen	Noms composées
Ikalen	Processus
Imerna	Adverbes
Irem	Terme
Ismawen n wallal	Instrument
Isudaf	Procédées
Srid	Direct
Takatut	Mémoire
Tanicant	Cible
Tasadart	Professionnelle
Taseklant	Littéral
Tasnalmudt	Didactique
Tasniremt	Terminologie
Tasuqilt	Traduction
Tatlaytant	Orale
Tifukkest	Techniques
Tigzi	Compréhension
Tirawt	Ecrite
Tussna	Science
Unşib	Officiel





















Asnemmer	p02
Abuddu	p03
Tazwart	p06
Asemmed usntel	p07
Tamukrist.....	p08
Turdiwin.....	p08
Ixef I : Tasuqilt.....	p10
Ixef II : Taslqt n tesniremt.....	p54
II.1 Tabadut n tsuqilt	p55
II.2 Tasuqilt yef lahsab LADMIRAL	p55
II.3 Amsuyel akked umyaru	p55
II.4 Tallalit d tbadut n tsuqilt	p56
II.5 Tiwsatin n tsuqilt	p56
II.6 Isudaf n tsuqilt	p57
II.6.1 Aeiwed	p57
II.6.2 Tigzi	p58
II.6.3 Déverbalisation	p58
II.7 Tifukkest n tsuqilt	p58
II.7.1 Arettal	p58
II.7.2 Aslee	p58
II.7.3 Tasuqilt taseklant	p59
II.7.4 Aseglet	p59
II.7.5 Ajmak.....	p59
II.7.6 Tanmelha	p59
II.7.7 Amsasa	p60

II.8 Tasniremt	p60
II.8.1 Irem	p68
II.8.2 Awal.....	p68
II.8.3 Asuddem	p68
II.8.4 Amyag	p68
II .8.5 Arbib.....	p70
II.8.6 Isem n wallal	p71
II.8.7 Imerna	p71
II.8.7.1 Imerna n tesmekta	p72
II.8.7.2 Imerna n wakud	p72
II.8.8 Ismawen uddisen.....	p72
II.8.8.1 Asudes s usemlili	p73
II.8.8.2 Asudes mebla usemlili	p73
II.8.9 Isem s tzelya n tibawt	p73
II.8.10 Iretṭalen	p74
II.8.10 Iretṭalen yettwasmuzzyen.....	p74
II.8.11 Iretṭalen i ikecmen s uzgan deg tutlayt	p74
II.8.12 Iretṭalen ur nekcim ara deg lqaleb n tutlayt	p74
II.8.11 Awalen i d –newwi seg taerabt	p77
II.8.12 Awalen i d –newwi seg tefransist	p78
II.8.13 Awai d –nessumer	p79
II.8.14 Awalen i wumui ur d-nufi ara tasniremt	p79
Tagrayt	p81
Tiybula	p84
Timerna	p86
Amawal	p87

Tugniwinp90

Agbur.....p102

Ayawas :

Asnemmer	p02
Abuddu	p03
Tazwart tamatut	p07
Ixef I : Tasuqilt	p10
Ixef II : Tasleđtn n tesniremt	p 54
- Tabadut n tsuqilt.....	p55
- Tasuqilt yef lahsab n LADMIRAL.....	p55
- Amsuyel akked umyaru.....	p55
- Tallalit d tbadut n tsuqilt	p56
- Tiwsatin n tsuqilt	p56
-Isudaf n tsuqil.....	p57
-Tifukkest n tsuqilt	p58
-Tasniremt	p60
Tagrayt	p81
Tiybula	p84
Timerna	p86
Agbur	p102