

# Monographie des Aït Yala

## Deuxième partie : l'Agriculture

**Salah Messemène**

DANS **ÉTUDES ET DOCUMENTS BERBÈRES** 1987/2 N° 3 , PAGES 84 À 102  
ÉDITIONS **LA BOITE À DOCUMENTS**

ISSN 0295-5245

ISBN 9782843160479

DOI 10.3917/edb.003.0084

Date de mise en ligne : 05/01/2023

Article disponible en ligne à l'adresse

<https://shs.cairn.info/revue-etudes-et-documents-berberes-1987-2-page-84?lang=fr>



Découvrir le sommaire de ce numéro, suivre la revue par email, s'abonner...  
Scannez ce QR Code pour accéder à la page de ce numéro sur Cairn.info.



**Distribution électronique Cairn.info pour La Boite à Documents.**

Vous avez l'autorisation de reproduire cet article dans les limites des conditions d'utilisation de Cairn.info ou, le cas échéant, des conditions générales de la licence souscrite par votre établissement. Détails et conditions sur [cairn.info/copyright](https://cairn.info/copyright).

Sauf dispositions légales contraires, les usages numériques à des fins pédagogiques des présentes ressources sont soumises à l'autorisation de l'Éditeur ou, le cas échéant, de l'organisme de gestion collective habilité à cet effet. Il en est ainsi notamment en France avec le CFC qui est l'organisme agréé en la matière.

## **MONOGRAPHIE DES AÏT YALA**

### **Deuxième partie : l'Agriculture**

par  
Salah Messemène

Toute la population des Aït Yala se livre à l'agriculture. Les terrains susceptibles d'être mis en culture – presque toutes les pentes accessibles situées au-dessous de 1200 m – ont été défrichés sous l'effet de la pression démographique. A une époque très récente encore, on a pu voir des paysans s'attaquer aux bancs calcaires pour « créer » des sols et y planter des figuiers. La tendance se renverse aujourd'hui ; les habitants sont las de se dépenser pour de maigres profits.

Comme presque partout en économie traditionnelle, on pratique une agriculture de subsistance. Les paysans s'efforcent de produire eux-mêmes tous les biens de consommation courante :

La propriété doit donc comprendre des parcelles complémentaires du terroir ; elle est morcelée pour cette raison d'abord, et ensuite à cause de l'accroissement de la population. Aujourd'hui, elle reste indivise dans la plupart des cas, non pas par respect de la coutume qui veut que la propriété reste dans les mains de la famille patriarcale, mais plutôt parce qu'on est parvenu à un stade où il est pratiquement impossible de poursuivre le partage entre les héritiers. Les limites compatibles avec le plein emploi de la main-d'œuvre familiale et l'assurance d'un revenu suffisant à une famille pour subsister, sont atteintes depuis plusieurs générations déjà.

Dans de telles conditions, le mode d'exploitation est naturellement le faire-valoir direct ; mais des formes d'entraide sont largement pratiquées, aux périodes de presse notamment.

Il convient de ne pas s'étendre sur les considérations d'ordre général, car chaque portion du terroir possède ses caractéristiques spécifiques suivant sa distance du village, la présence ou l'absence de l'eau et la nature du sol. Cependant, comme dans la végétation, c'est la distinction par zone qui s'impose.

Nous étudierons donc ces zones et les cultures qui y sont pratiquées : d'abord le Sahel et la culture de l'olivier, les parcelles de culture sèche ensuite, et enfin les jardins irrigués. Nous verrons ensuite l'exploitation de la montagne, et nous terminerons cette deuxième partie par l'étude de l'élevage.

## LE SAHEL, LES OLIVIERS ET L'HUILE

### a) *L'oliveraie*

Les deux tiers environ des 7000 hectares cultivés sont occupés par des oliviers. Le paysage du Sahel présente donc sur une vaste superficie des crêtes et des éperons au sol nu moucheté par les oliviers et quelques caroubiers.

Les champs s'appellent *iharkane*, mot qui contient la racine arabe du verbe « brûler ». Cela nous amène à formuler l'hypothèse de la destruction par le feu de la végétation originelle. Parmi les plantes qui ont repoussé, l'homme n'a gardé que les oléastres greffés par la suite. Les parcelles, de 1 à 5 ha environ, n'apparaissent pas ; leur limite, quand elle n'est pas un ravin, ou un chemin bordé de lentisques, n'est indiquée que par des repères espacés.

La propriété est morcelée : une même famille pouvant posséder une parcelle à un endroit et une autre à plusieurs kilomètres plus loin. Ce qu'on appelle parcelle peut se réduire en fait à quelques oliviers, voire même à un seul. Les *iharkane* d'un même village étaient sans doute rassemblés à l'origine dans un secteur déterminé ; les propriétés des habitants de villages différents se sont interpénétrées plus récemment.

Le sol schisteux et sec domine largement. Ce qu'on appelle la « grande terre », le sol assez profond de couleur ocre ou jaune, n'existe qu'en de rares endroits. En altitude, l'olivier couvre les *isoummar* (sing. *asameur* = l'adret) jusqu'à 1000 m ; sa limite est plus basse sur les versants exposés au nord (*imoula*, sing. *amalou*).

Plus encore que du gel qui intervient rarement, notre arbre souffre assez souvent de la casse occasionnée par la neige. A ces deux fléaux, s'ajoute l'invasion périodique de nuées d'étourneaux qui opèrent sur les récoltes de graves ponctions.

### b) *Une culture peu soignée*

La culture de l'olivier est la plus négligée, en partie à cause de l'éloignement des champs ; ceux-ci sont visités deux fois par an

pour la cueillette et pour les travaux. Ceux-ci consistent en un labour au début du printemps, suivi d'un deuxième en automne chez les paysans les plus attachés à la terre. Ce travail s'exécute à l'aide de l'araire antique tirée par une paire de bœufs ou de mulets. Composée de deux pièces en bois et d'un soc en fer, elle est suffisante pour les sols légers et déclives des Aït Yala. L'attelage des mulets est devenu le plus employé, parce que le plus rentable, ces animaux continuant à fournir du travail en dehors des labours. D'autre part, comme les cultivateurs n'en possèdent qu'un seul, ils se groupent à deux pour labourer leurs champs respectifs. Les rares propriétaires d'une paire de bœufs louent leur travail et celui de leurs bêtes.

Dans le champ, le laboureur est suivi par d'autres travailleurs, souvent ses fils ; avec la hache-pioche (*aguelzim*), l'outil le plus répandu, ils retournent la terre là où le soc ne peut pas passer. Ils coupent aussi les rejets poussant à la base des troncs ; les plus beaux sont plantés dans un espace jugé vide et greffés quelques années plus tard, les autres sont utilisés pour la construction de petits barrages à travers les ravines.

La superficie des propriétés est comptée en jours de labour ; ainsi, une propriété ordinaire a une superficie de un à deux jours, une « grande » jusqu'à quinze.

Les oliviers ne sont l'objet d'aucun autre soin. La rareté du fumier et l'éloignement des champs font que ces arbres ne reçoivent presque jamais de fertilisant. La taille se réduit à un émondage sommaire, pratiqué au moment de la cueillette avec une hachette-herminette. D'ailleurs, cette opération est plutôt destinée à faciliter le gaulage des fruits.

### ***c) La cueillette***

A cause de la distance et de l'incertitude du temps hivernal, la cueillette prend le caractère d'une expédition ; toute la famille est mobilisée, on sollicite en outre l'aide des villageois, aide rarement refusée, pour constituer ce qu'on appelle la *tiouizi*.

Afin de ne pas briser les rameaux rendus rigides par le froid, les gaulers attendent l'arrivée du soleil pour commencer leur travail ; les femmes et les enfants s'occupent du ramassage des fruits après s'être réchauffé les mains. L'effort est soutenu toute la journée par des cris de joie, et on ne mange sa ration de galette et de figues que sur le chemin du retour.

Les olives sont chargées dans des paniers jumelés sur les ânes et les mulets qui remontent péniblement vers les villages. Pendant deux semaines, les sentiers et les champs du Sahel se remplissent d'animation ; ils retrouvent ensuite, pour un an, leur triste solitude.

La production est très variable d'une année à l'autre. Lors des bonnes années, une propriété de 3 jours de labour donne 40 à 60 mesures (doubles décalitres) d'olives, ce qui fait 160 à 240 litres d'huile.

#### *d) L'huile*

A part une quantité infime consommée sous forme de fruits séchés ou préparés, les olives sont transformées pour donner de l'huile. Les olives ramenées du Sahel sont entassées sous un appentis ou sous le préau ; on attend les premières chaleurs du printemps pour les traiter dans les moulins rustiques. Les fruits sont écrasés sous une meule verticale mue par un mulet ; la pâte obtenue est mise dans des escourtins en alfa empilés sur un plat en bois reposant sur une murette. La pression sur les escourtins s'exerce à l'aide d'une vis verticale, également en bois, actionnée par deux adultes, hommes ou femmes.

Il y avait de deux à quatre appareils de ce genre dans chaque village, et beaucoup plus à Aourir et à Guenzet ; il n'en reste plus que quelques-uns. Les olives sont traitées maintenant tout de suite après la cueillette dans des moulins couverts et chauffés, dont certains sont entièrement motorisés. Ces « pressoirs français » sont une dizaine, la moitié se trouvant à Guenzet. Leurs propriétaires prélèvent 1/10 de la quantité d'huile obtenue et une partie des tourteaux pour chauffer leur atelier. Les possesseurs de pressoirs rustiques traitent la pâte une deuxième fois, l'huile ainsi recueillie leur appartient. Dans un cas comme dans l'autre, le paysan obtient 4 l. d'huile par double-décalitre d'olives.

Bon an mal an, la population des Aït Yala parvient à satisfaire ses besoins en huile, besoins énormes quand on pense que chaque personne en consomme en moyenne 10 l. par an.

L'exportation, très importante autrefois, est devenue modeste et irrégulière depuis une trentaine d'années. Néanmoins, de notables quantités sont envoyées aux parents émigrés, ou commercialisées en dehors de la région (au moins jusqu'en 1955). L'huile était échangée contre les céréales du pays arabophone par des muletiers,

ou transportée par camion en direction de Sétif, Constantine et Biskra notamment.

Outre les olives, le Sahel produit quelques caroubes qu'on donne aux bêtes ; dans sa frange supérieure, la plus proche des villages par conséquent, les figuiers se mêlent aux oliviers pour se substituer complètement à eux à partir de 900 - 1000 m.

## **LES JARDINS DE CULTURE SECHE (« AVAALI »)**

Sur une bande longue de plus de 15 km et étroite (1 à 2 km), le paysage change complètement par rapport au Sahel. Les villages et les vergers se pressent entre 900 et 1200 m ; mais les masses compactes des jardins irrigués contrastent violemment avec les versants couverts par une végétation clairsemée qui laisse apparaître un sol couvert au printemps et nu le reste de l'année. Ces portions de terroir réservées à la culture sèche seront étudiées en premier lieu.

### ***a) L'« avaali », le paysage agraire et les sols***

Les jardins de culture sèche, au contraire des champs d'oliviers, sont d'ordinaire délimités par des haies vives. Les défricheurs ont préservé autour de leurs nouvelles propriétés tout ce qui pousse à l'état sauvage : les chênes, les églantiers, les prunelliers, les azero-liers et surtout les ronces. La clôture est renforcée parfois par des murettes de cailloux provenant de l'épierrement. Il résulte de ces haies vives et des chemins qu'elles bordent, comme un paysage de bocage. A l'ouest de Guenzet, les clôtures deviennent rares ; en revanche, du fait de la pente plus forte et de l'affleurement des calcaires, on voit apparaître dans le paysage des murettes de pierres horizontales.

Dans l'unité initiale délimitée par une haie, sont taillées par suite du partage entre les héritiers, plusieurs parcelles séparées par de simples points de repère : des pierres ancrées au sol par exemple. La propriété familiale est beaucoup plus petite que dans le Sahel.

Les sols sont variables ; compacts quand ils proviennent des marnes, schisteux au voisinage du Sahel, souvent légers et pierreux en altitude. Les paysans les enrichissent périodiquement par des apports de terreau, parfois même avec du fumier. (Le terreau provient des dépotoirs qui bordent les villages. Dans l'ensemble, le sol travaillé est perméable ; toutefois, quand il y a danger de ravine-

nement, les cultivateurs creusent à l'amont de leurs champs, des rigoles pour conduire les eaux de pluie dans les « ighzer ».

Sur cette partie du terroir à laquelle on peut difficilement donner un nom, est pratiquée une polyculture complexe ; en effet, chaque parcelle est à la fois un pré, un champ de céréales, un potager et surtout un verger de figuiers.

## **b) Les figuiers**

*Une culture peu rationnelle.* — Les figuiers sont plantés sans ordre et à des époques différentes, si bien qu'on en trouve de grandeur et de densité variables. Dans un même verger, une gamme très large de variétés est représentée ; on y cueille des fruits de toutes les formes, de toutes les couleurs et de toutes les grosseurs. Ce qu'on appelle figuier est souvent un bouquet d'arbres, les paysans ayant l'habitude de planter dans un même trou plusieurs rejetons. Parvenus à un certain âge, les troncs et les branches s'entremêlent jeunes, selon que le « praticien » s'intéresse à la production des années prochaines ou se préoccupe d'un avenir plus lointain. L'opération est nuisible en tous les cas, le figuier étant particulièrement sensible à ces mutilations.

*Les soins.* — Le figuier n'est pas cultivé très loin des villages parce qu'il nécessite une intervention fréquente de l'homme, tant pour les soins que pour la cueillette. Les façons culturales consistent en un piochage du verger pratiqué au début de l'été, après la récolte du foin. Les bons cultivateurs brisent les mottes, au moins autour des troncs. On ne laboure pas, non seulement parce que la surface des vergers est réduite, mais encore à cause de la difficulté de faire passer la charrue entre les arbres trop rapprochés. Les figuiers bénéficient d'un deuxième piochage en automne quand on pratique une culture annuelle. Les piocheurs prennent également le soin de couper les rejetons poussant au pied des arbres. Après la chute des feuilles, on enduit de bouse les rameaux les plus proches du sol (pour les préserver du froid ?). A côté de ces travaux réguliers, les paysans, au hasard des jours, exécutent quelques greffes, plantent des rejetons ou suppriment les rameaux parasites. L'opération la plus importante reste la caprification. La récolte en dépend car celle-là a pour but d'empêcher la chute des figues avant leur complet développement. Pour cela, on cueille les fruits de figuiers mâles ou *dokkar* poussant en basse altitude ; après les avoir réunis en chapelets, on les suspend aux rameaux des figuiers ordinaires ; des insectes hyménoptères sortent des premiers et se répandent sur

les figues encore jeunes. Pour s'assurer de son efficacité, on répète l'opération plusieurs fois. La caprification est malheureusement négligée depuis quelques années ; la production s'en ressent.

*La cueillette des figues.* — La cueillette se fait au fur et à mesure de la maturation des fruits, laquelle s'échelonne sur un mois. Une partie des figues est consommée fraîche, souvent sur place. La plupart des fruits achèvent de mûrir et tombent dès qu'on secoue les branches avec un crochet. Ils sont ramassés alors et exposés au soleil sur des claies en diss où ils finissent leur dessiccation. Tous les membres de la famille participent à la cueillette, mais ce sont les femmes qui s'occupent du calibrage et de l'emmagasinage dans les *akoufi*. Les figues jouent un rôle considérable dans l'alimentation des Aït Yala. On en mange tous les jours pendant une grande partie de l'année. Une famille de six personnes consomme en moyenne 8 à 10 doubles décalitres de fruits secs. Rares sont les familles qui n'en récoltent pas leur provision annuelle ; une partie des surplus leur est alors offerte ou vendue. On expédiait naguère de notables quantités de figues au pays arabophone pour les échanger contre des céréales. L'exportation déjà peu importante et irrégulière avant 1950 a cessé depuis, malgré la diminution de la consommation ; c'est dire combien la production a baissé.

### **c) Les autres cultures**

*Les cultures en champ.* — Le verger est également un champ. Le paysan y cultive de l'orge pour réduire ses achats de céréales. Il pioche en automne, après avoir répandu la semence à la volée. La moisson se fait avec la faucille ou à même la main ; le dépiquage consiste en un piétinement des gerbes répandues sur une aire aménagée, par des ânes ou des mulets. Le mélange ainsi obtenu est projeté en l'air à l'aide d'une fourche en bois, le grain tombe sur place et la paille, entraînée par la brise, se dépose un peu plus loin. On pratique la jachère biennale pour ne pas épuiser le sol, mais aussi pour pouvoir récolter du foin. Cette culture a décliné dès avant 1950, les habitants ne consommant pratiquement plus d'orge ; de plus, l'abondance relative de la monnaie permet de se procurer facilement des céréales importées par camion. La deuxième culture en champ est représentée par les fèves. Le paysan n'ensemence que quelques ares ; il n'a en vue que la consommation de légumes frais de printemps ; le reste du terrain est laissé au foin coupé au mois de mai.

*Le potager et les semis.* — Dans un coin du jardin bien exposé au soleil et attenant quand c'est possible à la maison, une terrasse est

aménagée pour les légumes d'hiver et les semis. La terre enrichie par des apports de fumier, de cendre et de terreau, devient très meuble ; il devient facile aux femmes de la travailler pour y planter des artichauts, des oignons, des ails et du coriandre. Au printemps, elles y sèment des piments et des tomates sur une surface réduite mais bien fumée et exposée ; les plants qui s'y lèvent sont repiqués au début de l'été, dans les jardins irrigués. Les femmes entourent ces petites cultures de soins attentifs ; elles ne se lassent pas de biner et de sarcler ; elles en défendent l'accès aux poules par une haie en branchage ; les oiseaux en sont écartés par des épouvantails ; quand les pluies se font attendre, elles s'en vont chercher des outres d'eau pour arroser les semis.

*Les autres arbres fruitiers.* – Outre les figuiers, le paysan possède dans son verger quatre ou cinq de ces arbres : abricotier, prunier, amandier, pommier, poirier, azerolier, etc. La vigne est plus répandue ; il s'agit souvent d'un seul pied qu'on multiplie par marcottage. Les sarments sont soutenus par de jeunes arbres coupés dans la forêt. Le cep s'élanche parfois sur des arbres ; aux abords de la maison et dans la cour, il forme une treille. A cause de la négligence et probablement du phylloxéra, la vigne, au raison très renommé, dépérit actuellement, même dans les jardins irrigués.

## LES JARDINS IRRIGUÉS

Les jardins irrigués (*tivhirine*) sont la fierté des Aït Yala. Chaque famille tient à en avoir un, si petit soit-il. Le jardin est l'annexe quasi indispensable de la maison ; on y passe une partie de son temps de mai à octobre, appelé en principe par des travaux divers. En réalité, nul ne l'ignore, dans un pays où la population est chroniquement sous-employée, les hommes vont au jardin plutôt pour occuper leurs loisirs ; ils savent que leurs efforts opiniâtres sont à peu près vains.

### *a) Des propriétés minuscules valorisées par l'eau*

Les *tivhirine* couvrent à peu près 1/12 de la superficie totale de la commune, soit quelques 1000 ha. La part de chaque famille déjà réduite à l'origine, s'est considérablement amenuisée par suite du morcellement. Si les héritiers actuels procédaient au partage, leur part ne pourrait être évaluée autrement qu'en mètres carrés. La propriété la plus répandue reste donc indivise ; elle se réduit à une parcelle de quelques ares, répartis entre trois ou quatre planches,

plus les pentes qui les séparent ; elle est entourée d'une haie de ronces renforcée çà et là par un frêne, un ormeau ou même un figuier, arbres appartenant au propriétaire amont.

Ici comme ailleurs, l'exploitation se fait par la famille, même quand les hommes sont absents. Pour ne pas faire entrer un « étranger » dans leur bien, ce sont les femmes qui se chargent de tous les travaux. On ne consent à laisser son jardin à un « autre » – pourvu qu'il l'entretienne – que quand on émigre en famille.

La masse verte des jardins occupe les sols marneux assez fertiles mais très exigeants en fumier à cause de l'irrigation. La répétition des cultures fait qu'ils présentent des signes d'épuisement. La terre valorisée par l'irrigation justifie l'aménagement en terrasses ; le remblai de la partie aval de chacune est retenue par une ligne d'arbres et consolidée par un mur de soutènement quand la pente est trop forte.

L'irrigation est rendue possible par la présence d'un grand nombre de sources, la plupart alignées sur la courbe 1100 entre Titest et Guenzet. Une douzaine d'entre elles sont suffisamment abondantes pour être conduites directement sur les carrés à arroser. L'eau emprunte une rigole subhorizontale sur laquelle viennent s'embrancher d'autres rigoles.

Les eaux des sources moins importantes et les suintements des nombreux « ighzer » alimentent de petits réservoirs qu'on débouche une fois remplis. Dans un cas comme dans l'autre, un tour d'eau minutieux régleme la distribution du précieux liquide, la nuit comme le jour. De la fin juin à la fin septembre, les Aït Yala utilisent à peu près intégralement l'eau de leurs sources. Le grand nombre d'utilisateurs d'un même tour et l'archaïsme du système sont à l'origine de fréquentes querelles ; le tour change par exemple, à l'appel du muezzin ou quand le soleil arrive sur un repère ; or, comme chacun sait, le muezzin n'est pas toujours ponctuel et le soleil toujours brillant.

### ***b) Les légumes d'été***

L'attachement des paysans à leurs jardins s'explique en partie par la quantité et la variété des produits qu'ils en tirent ou qu'ils espèrent en tirer. Ils leur demandent souvent trop : des légumes et des fruits variés, du foin et du fourrage aérien, une partie du combustible et des matériaux de construction.

Le jardin irrigué est le seul endroit où le paysan peut pratiquer ses cultures d'été. Ce dernier plante un certain nombre de légumes toujours les mêmes : piments, tomates, oignons, navets et cucurbitacées. Il prend soin d'alterner les cultures sur une même planche dès que cela est possible. Voici un exemple d'assolement pratiqué dans une parcelle moyenne de trois planches, chacune mesurant un à deux ares :

– La première année, la planche est désherbée au printemps ; après le piochage et le bris des mottes, la surface est répartie en 5 ou 6 rectangles séparés par des levées de terre, de façon à pouvoir les arroser un à un. Le jardinier y plante des oignons après avoir répandu du fumier. Sur le rebord aval de la terrasse, il sème dans un sillon parallèle à la ligne d'arbres, quelques grains de courge : les plants pourront ainsi ramper sur la pente. Les oignons sont arrachés en septembre ; on sème aussitôt des navets à leur place, lesquels sont récoltés en hiver.

– L'année suivante, la planche est préparée de la même façon, mais au mois de juin, après la coupe du foin. Elle reçoit cette fois des plants de piments et sur son pourtour des plants de tomates ; on retrouve la ligne de courges à la même place.

– Le jardinier laisse se reposer la terre la troisième année, ce qui ne l'empêche pas d'y planter quelques lignes de haricots et de concombres.

Le plus souvent, faute de place, le jardinier est contraint de surcharger ses planches. La culture principale est concurrencée par des cultures secondaires ; le pourtour de chaque planche est garni non seulement de plants de tomates, mais aussi de haricots et de maïs. On réserve couramment aux piments la planche la plus ensoleillée quitte à y répéter cette culture plusieurs années de suite, et on relègue les haricots sur la même petite planche à l'ombre.

A ces cultures traditionnelles sont venues s'ajouter la pomme de terre, le chou, la salade, etc. La production de légumes est ridiculement faible. Peu de familles se suffisent en piments, tomates, haricots et courges. Pourtant, cinq mois durant, les hommes aussi bien que les femmes ne ménagent pas leur peine pour apporter du fumier et multiplier les binages et les sarclages. L'arrosage n'est pas la tâche la plus facile ; une fois tous les 5 jours, il faut capter l'eau depuis la source et surveiller les moindres fuites sur tout le trajet pour que le débit se maintienne pendant toute la durée du tour.

Les arbres profitent autant que les légumes de l'irrigation.

### ***c) Les arbres fruitiers***

Les jardins irrigués ont l'aspect d'un massif compact d'arbres

dont la verdure tranche sur les parties du terroir réservées à la culture sèche. Les arbres fruitiers se suivent très proches les uns des autres sur le rebord des terrasses et sur les pentes. Inévitablement, les branches s'enchevêtrent et l'égalage (la taille !) s'impose chaque automne. C'est un spectacle courant que de voir émerger un abricotier entre deux grenadiers, ou un pêcher chercher « sa place au soleil » au-dessus du feuillage d'un figuier. Si celui-ci n'a pas la possibilité de pousser droit comme ses semblables, on le voit plonger alors au-dessus de la terrasse en contrebas où des perches fourchues soutiennent ses branches pendantes. La confusion atteint son comble quand la vigne étale ses sarments dans ce fouillis.

*Une gamme variée d'arbres.* — Malgré le peu de place dont il dispose, le paysan désire réunir toutes les espèces dans son jardin. Il veut avoir son pommier, son poirier, son pêcher, son abricotier et son prunier ; il y introduit le cerisier, le néflier et l'oranger (ce dernier en basse altitude). Finalement, la récolte est décevante, par suite parfois des intempéries : grêle et gel, ou du manque de soins, toujours à cause du manque de place. La vigne et le grenadier sont mieux représentés. Plus résistants, leurs fruits étaient les plus recherchés pour l'échange après les figues sèches et l'huile. La production est comme pour toutes les denrées agricoles, très médiocre. Même dans les jardins irrigués, les arbres les plus nombreux restent les figuiers.

Les *bakors*. — La plus grande partie des figuiers est ici de la variété « bakor », différente des autres. Le « bakor » blanc et le « bakor » noir possèdent deux particularités :

1. Ils se passent de la caprification, qualité dont ils ne sont pas les seuls à jouir.
2. Surtout, ils donnent deux récoltes par an : des figues « d'été » portées par le bois de l'année précédente, et des figues « d'automne » poussant sous l'aisselle des feuilles, comme sur les figuiers ordinaires.

Les premières sont consommées fraîches au mois de juillet ; les secondes subissent la même destination que les fruits dont il a été question plus haut. Les jardiniers pratiquent souvent des greffes pour transformer en *bakor* les rejets des figuiers ordinaires.

L'inventaire des productions n'est pas achevé.

— Le paysan compte beaucoup sur son jardin pour sa récolte annuelle de foin. Normalement, l'herbe y pousse drue, mais quand le printemps s'avère particulièrement sec, on y amène de l'eau.

— Le frêne (*islen*) et l'ormeau (*oulmou*) sont d'une grande utilité ; ils servent de support à la vigne ; ils fournissent les poutres,

mais surtout le fourrage aérien : leurs branches sont coupées en été et données aux chèvres à leur retour de la montagne.

## L'EXPLOITATION DE LA FORET

### *a) La forêt*

La forêt, si l'on se fie aux taches vertes qui la représentent sur la carte, couvre plus de 4000 ha (le tiers de la commune). En réalité, elle consiste en un taillis bas et clairsemé plutôt qu'en une véritable futaie. Trois-quarts du territoire forestier sont occupés par le chêne vert (Adrar à l'est de Guenzet) et le reste par le pin (Adrar à l'ouest de Guenzet, Montagne de Tilla).

La forêt appartient en droit au Beylik (État) ; en fait, elle est collective, et comme telle, elle n'est l'objet d'aucun soin. Des gardes forestiers sont certes chargés de sa protection : mais leur tâche, limitée à la distribution de procès-verbaux, se révèle parfaitement vaine. N'étant pas propriétaires de la forêt et poussés par la nécessité, les hommes y exercent des usages abusifs à tel point que l'on peut parler de destruction au lieu d'exploitation. Les observations récentes et les témoignages de personnes âgées permettent de retracer l'évolution des déprédations opérées sur la forêt originelle.

### *b) Destruction de la forêt de chêne*

L'homme dispose pour cette besogne de deux armes complémentaires : la hache-pioche et la chèvre. En effet, la forêt est pour lui une réserve de bois et un pâturage. Le processus de destruction serait le suivant depuis un siècle environ :

A l'origine, la forêt se présente comme une futaie épaisse : les villages en sont à la lisière. Les habitants ébranchent les arbres pour se procurer du bois de chauffage et des supports pour leurs vignes. Ils y mènent leurs chèvres qui broutent en premier lieu l'herbe du sous-bois, herbe verte, semble-t-il, même en été. Les déprédations restent peu importantes, la population étant faible.

Au cours d'un deuxième stade, l'évolution précédente s'accélère au fur et à mesure que la population augmente :

- L'ébranchage se poursuit de plus en plus loin des villages.
- Les troncs épargnés jusqu'alors sont attaqués à leur tour, car les bûches qui en proviennent flambent lentement et chauffent beaucoup.

Des rejets poussent sur les souches et réussissent à former un taillis quand ils ne sont pas broutés par les chèvres. Si les troupeaux

les visitent trop souvent, ils deviennent rabougris. Au terme de ce stade, la forêt présente trois étages d'aval en amont :

- Des buissons rabougris au voisinage des villages ;
- un taillis de plus en plus épais à mesure qu'on s'en éloigne ;
- de véritables arbres enfin plus ou moins mutilés suivant leur distance.

Parallèlement à cette exploitation menée par les habitants, une déforestation plus grave, parce qu'officielle, est entreprise à partir du versant sud de la Montagne, après l'implantation de la colonisation : des pans entiers de la forêt sont détruits par des équipes de charbonniers.

Pendant un troisième stade, il se produit une translation des étages cités, vers l'amont ; mais le dernier ne peut que se rétrécir du fait de l'exploitation « scientifique » en vue de la fabrication du charbon. Au cœur de la Montagne, on ne trouve plus que quelques troncs dressant vers le ciel leurs moignons nus. Pour avoir du combustible qui « maintient » le feu, on se met à rechercher ces vieux troncs, mais ce qui sera lourd de conséquences, on s'attaque surtout aux buissons rabougris. Ceux-ci sont déchaussés après que les pluies d'automne aient ramolli la terre ; on arrache alors les vieilles souches, et les racines ; le terrain ne peut être mieux préparé pour le déchaînement de l'érosion.

Le bois ordinaire vient du taillis. Les hommes rasant quelques buissons, choisissent les meilleurs des jeunes arbres, en font des fagots qu'ils chargent ensuite sur leurs ânes ; ils reviennent quelques jours après pour chercher les plus fins devenus secs entre-temps. Le bois provenant du taillis est vite brûlé ; de grosses quantités sont nécessaires pour chaque foyer.

Le quatrième stade caractérise la période contemporaine (en gros l'après-guerre 39-45). Les déprédations de toutes sortes se sont aggravées. Ceci est rendu possible non seulement par l'accroissement démographique, mais aussi par la multiplication des feux après l'éclatement des familles patriarcales en un grand nombre de ménages. Longtemps dédaignées, les dernières carcasses de chêne, les plus noueuses et les plus éloignées, sont débitées au coin et à la masse par de véritables « spécialistes ».

Sur toute la montagne prédominent désormais des buissons suffisamment bas pour constituer la pâture normale pour les chèvres. En effet, les troupeaux trouvent peu d'herbe, sa pousse étant presque impossible sur le sol régulièrement piétiné, quand il n'est pas emporté par les eaux. Le paysage actuel de la Montagne se présente

sous l'aspect d'une forêt de buissons plus rapprochés et plus vigoureux à mesure qu'on va vers l'est et le sud : à l'est, parce que la population riveraine est peu dense ; au sud parce qu'on s'éloigne des villages. Si le chêne conserve partout une prépondérance écrasante, on le trouve associé au genévrier, lui aussi à l'état de buissons, à des touffes de diss et à des genêts épineux.

Ce qui reste de la forêt se régénère lentement, à la faveur de la diminution de la population. En outre, les habitants vont de moins en moins chercher du bois par suite de l'utilisation de réchauds à pétrole, et même de fourneaux à gaz. Il faut se garder d'être trop optimiste : les troupeaux continuent à fréquenter la montagne, et les dégâts sont tels, que celle-ci ne retrouvera jamais sa couverture primitive ; aux environs de Guenzet en particulier, la forêt a totalement disparu. Ailleurs, elle n'est pas continue ; des clairières s'ouvrent,ensemencées autrefois en céréales, plus ou moins abandonnées aujourd'hui.

### ***c) La forêt de pin***

La forêt de pin mérite mieux son nom. On la rencontre sur la partie occidentale de la montagne et sur les pentes de Tilla.

A l'ouest de Guenzet, elle est conservée parce que la population des villages est peu nombreuse. De plus, sa reconstitution n'est pas entravée par les chèvres ; ces animaux n'apprécient guère les rameaux résineux. Elle doit aussi sa survie au dédain dont est l'objet le pin. Les habitants préfèrent pour leur chauffage le noble bois de *ballout* (chêne). Malheureusement, les fabricants d'huile n'ont pas de possibilité de choix : seul ce conifère peut leur fournir les grosses bûches dont ils ont besoin pour chauffer leurs moulins. C'est ainsi que cette forêt a reculé elle aussi.

Longtemps préservée de l'incendie, grâce à sa fragmentation par les défrichements et les escarpements rocheux, elle en est durement atteinte pendant la guerre. Le secteur le plus dense n'a pas résisté aux bombes incendiaires larguées par les avions : il a flambé comme la forêt de Tilla. Avant son incendie en 1957, cette forêt était la plus belle de la région. Son épaisse futaie de chênes et surtout de pins était protégée de l'homme par son éloignement. Elle se régénère lentement maintenant. Outre le bois et les possibilités de pacage, la forêt offre à l'homme de menus produits. Le pin donne son écorce, un peu de résine et de goudron et des grains comestibles. On utilise l'écorce de la racine du chêne pour tanner les peaux à eau et ses glands pour la nourriture du bétail.

## L'ÉLEVAGE

Les Aït Yala sont un pays d'arboriculteurs, mais pour tirer un meilleur parti de leur terre, les hommes ne négligent aucune ressource, en particulier d'élevage. Faute de place, et par conséquent de nourriture, celui-ci tient une place modeste. Il est pourtant remarquablement intégré à la culture. On élève le bétail pour ses productions (chèvres) et pour le travail fourni (âne et mulets).

### a) Les chèvres

« Pour nous, écrivait Mouloud Feraoun, la chèvre n'est pas la vache du pauvre, mais celle de tout le monde ». Aussi, les chèvres sont les animaux les plus nombreux. Chaque famille en possède de deux à quatre, rarement plus. Le troupeau n'est pas excessif ; il n'y a qu'une chèvre pour trois habitants. L'élevage caprin est limité par la difficulté de trouver une nourriture suffisante pour les bêtes.

*Nourriture difficile à trouver.* — Les chèvres passent la journée à la montagne. Un berger rassemble les bêtes du village et les emmène paître tous les jours du matin jusqu'au soir. (Les bergers des villages proches de la forêt rentrent leurs troupeaux pendant les fortes chaleurs de midi). Le problème de la nourriture se pose donc quand les chèvres sont à la maison.

— Au printemps, les habitants sarclent soigneusement les céréales et même l'herbe. Toutes les plantes qui ne donnent pas de foin, comme les marguerites, les pissenlits et les laitrons, sont cueillies pour elles. Les femmes en remplissent des hottes qu'elles transportent sur le dos.

— On leur ramasse en été les figues tombées avant maturité, les rejets et les rameaux en surnombre. C'est pendant cette saison que les possesseurs de « fourrage aérien » coupent des branches de frêne et d'ormeau pour les leur donner.

— En automne, les feuilles de figuier, fraîches ou sèches, sont le menu ordinaire des chèvres.

— Le foin ramassé au jardin leur est distribué en hiver, en particulier pendant le mois de stabulation imposé par la neige. C'est à ce moment qu'elles mettent bas, pour pouvoir reprendre le chemin de la montagne dès la fonte des neiges. Pendant leur convalescence, les femmes les nourrissent d'un peu d'orge ou de son enduits d'huile et chauffés.

*Productions insuffisantes.* — Dans chaque village, la reproduction est assurée par deux ou trois boucs collectifs achetés au début de

septembre et revendus quelques semaines après. On ne cherche pas à améliorer une race pourtant médiocre. Que donnent, en effet, les chèvres des Aït Yala ? Elles offrent la viande de leurs chevreaux qu'on ne garde pas, faute de pouvoir les entretenir. Elles fournissent le poil avec lequel sont fabriquées les cordes et les peaux qui servent à transporter l'eau et l'huile.

Les chèvres sont appréciées surtout pour leur lait, un lait rare pourtant. Une chèvre en donne à peu près un demi-litre par jour durant le printemps. Le liquide est amassé par la ménagère ; au bout d'une semaine, elle le bat dans une peau de mouton gonflée ou dans unealebasse ; le beurre est salé et conservé... dans un bocal ; le babeurre sert à accompagner la galette. A partir du mois de juin, les femmes n'arrivent à traire qu'une tasse par chèvre. Le lait est versé alors dans la sauce ; on l'offre aussi aux bébés et aux malades appartenant ou non à la famille.

Les foyers sans chèvres sont très rares. Pour les vieilles femmes vivant seules, ces bêtes sont de fidèles compagnes qu'on entoure alors de soins affectueux. Qu'importe si elles donnent peu ; comme dans la culture, on vise moins la quantité que la variété des produits. Outre le poil, la viande et le lait, les chèvres donnent régulièrement leur fumier, ce qui n'est pas négligeable. Même le crottin répandu sur les chemins et le lieu de rassemblement du troupeau est ramassé. Il est curieux de constater ce « partage des responsabilités » : tout ce qui est en rapport avec l'élevage des chèvres relève des femmes ; les hommes détiennent la compétence exclusive sur tout ce qui intéresse les ânes et les mulets.

### ***b) Les ânes et les mulets***

*Un « mal nécessaire ».* – L'élevage des ânes et des mulets est, pour reprendre une paraphrase célèbre « un mal nécessaire ». C'est d'abord un mal parce que le problème de la nourriture se pose d'une manière angoissante. Il est nécessaire parce que ces animaux sont de précieux auxiliaires pour nos montagnards. L'âne et le mulet mangent ce que les chèvres délaissent, mais leur nourriture ordinaire reste la paille, importée de l'extérieur. On leur donne un peu d'orge, un litre par jour pour le premier, deux pour le second. Le grain est mis dans une sacoche attachée au cou de l'animal, lequel plonge son museau et mange intégralement sa ration. Il leur arrive de paître aux champs ; on les surveille alors afin qu'ils n'opèrent pas de déprédations.

Comme leurs propriétaires, ils sont généralement sous-alimentés ; l'âne ne dédaigne ni le chardon du bord des chemins, appelé non



Femme revenant de la fontaine.

sans raison « l'épine de l'âne », ni même les excréments, pour compléter son ordinaire. La difficulté de nourrir leur bétail interdit aux Kabyles d'élever (au sens étroit du terme) ces équidés. L'espèce mulassière est importée du pays arabophone à l'âge du travail ; on y achète également des ânes adultes, à l'exclusion des ânesses qui risqueraient de mettre bas dans un pays où leur progéniture n'aurait pas sa place. Toujours pour la même raison, les mulets sont quatre fois moins nombreux que les ânes. Plus exigeants en nourriture, ils rendent en revanche de plus grands services ; seuls les gens aisés et les véritables paysans en possèdent.

*Des animaux adaptés au pays.* — Leur force, leur endurance et la sûreté de leur pied sont leurs qualités les plus appréciées. L'âne et le mulet sont les « moyens de transport » du montagnard. Ce sont eux qui ramènent les fagots de bois coupé dans la montagne. C'est sur leur dos qu'on charge les fruits et l'huile pour les échanger contre du grain. Le mulet peut transporter pendant plusieurs heures un bissac pouvant dépasser 8 mesures de blé, et l'âne ne ploie pas sous un quintal de grain. Les *chouaris* (couffins jumelés) contenant du fumier ou des récoltes du jardin et les fûts d'eau ne fatiguent pas nos animaux ; au contraire, c'est avec peine qu'ils remontent du Sahel avec des charges d'olives.

Pour circuler sur les nombreux sentiers créés simplement par le passage répété, l'âne et surtout le mulet sont des montures idéales. Les mulets sont utilisés pour les labours, mais l'attelage des ânes et à plus forte raison l'attelage bariolé restent de mauvais goût.

Quand on possède un âne ou un mulet, on arrive à fumer convenablement son jardin irrigué. Le fumier est activement recherché, les chemins en sont vite débarrassés. Il n'est pas utilisé seulement pour la fertilisation du sol ; il entre dans la composition de l'enduit de terre dont les femmes recouvrent les murs et le parterre des maisons.

Avec le déclin de l'agriculture et du genre de vie traditionnel, le nombre des solipèdes a considérablement diminué. Il y a vingt ans, presque chaque famille possédait un âne ou un mulet ; aujourd'hui on ne rencontre guère qu'un âne pour dix personnes environ ; l'espèce mulassière déjà peu représentée, est décimée en 1966 par la peste.

### **c) L'élevage secondaire**

*Ovins et bovins.* — Dans le troupeau villageois, quelques brebis partagent les conditions d'existence des chèvres ; elles prennent vite, semble-t-il, l'habitude d'apprécier la végétation arbustive. Les moutons achetés pour la fête sont élevés quelques jours seulement.

Les peaux ovines sont transformées en outres à grain, en barattes et en tapis de sol pour les moulins à bras.

L'élevage bovin est encore insignifiant. Les rares vaches de la région se rencontrent chez les cultivateurs disposant d'un peu plus d'argent et de place (proximité de la forêt). Les individus sont découragés par le « mauvais œil » et les incessantes demandes émanant des voisins ; le propriétaire d'une vache se croit obligé de leur donner de la bouse pour fertiliser leur ligne de courges, du lait pour leurs malades, du beurre pour de multiples emplois.

*Le petit élevage.* – Le petit élevage n'est pas négligeable ; c'est une source appréciable de protéines pour des gens qui achètent rarement de la viande. Beaucoup de familles possèdent des lapins, et toutes élèvent des poules. Ces animaux sont tués dans des circonstances particulières telles la visite d'un parent, le retour d'un émigré, un jour de marché quand tous les voisins ont acheté de la viande. Outre leur chair, les poules sont élevées pour leurs œufs qui sont l'objet d'un trafic intense de la part des femmes ; elles les portent dans leur corsage pour les offrir à l'occasion d'un événement quelconque. Comme ces « dons » se compensent, tous les habitants finissent par consommer quelques œufs... provenant d'un élevage autre que le leur. « Élevage » est un terme trop fort ; en fait, les poules sont chassées dehors toute la journée ; ce n'est qu'à leur retour que les femmes leur jettent une poignée de grains. Les volailles autres que les poules restent des curiosités. L'apiculture était assez répandue autrefois ; il ne subsiste que quelques ruches.

Ainsi confinée dans un terroir exigu et peu fertile, la population des Aït Yala n'arrive à tirer d'une agriculture complexe que des profits insuffisants. Alors se pose le problème de la lutte pour la survie.

**Salah Messemène.**