Arboriculture

(voir Alimentation)

M. Hammad

Édition électronique

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2578>

DOI : [10.4000/encyclopedieberbere.2578](https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2578)

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 janvier 1989

Pagination : 855-861

ISBN : 2-85744-324-2

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

M. Hammad, « Arboriculture », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 6 | 1989, document A260, mis en ligne le 01 décembre 2012, consulté le 13 octobre 2020. URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2578> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2578>

Ce document a été généré automatiquement le 13 octobre 2020.

© Tous droits réservés

Arboriculture

(voir Alimentation)

M. Hammad

« L'arboriculture tient et a tenu une place importante dans certaines régions méditerranéennes et dans les oasis. Les Berbères savent greffer les oliviers sauvages, féconder les figuiers et sans doute les palmiers, et cultiver la vigne depuis les temps protohistoriques. » (J. Despois et R. Raynal, 1967).

- 1 Ajoutons que, jusqu'à la Seconde Guerre mondiale, la plupart des Berbères vivaient en économie familiale et que, pour les montagnards surtout, les arbres fruitiers offraient les produits essentiels pour la consommation : les figues et l'huile tenaient une grande place dans l'alimentation. Nous choisirons nos exemples de préférence en Kabylie où l'arboriculture correspond à une vieille tradition.

Le figuier

- 2 Le figuier (*tanq^wlet*, plur. : *tinq^wlin*) occupe souvent de larges espaces dans les plaines et les vallées, mais on le trouve un peu partout jusqu'à des altitudes de 1 000 à 1 200 mètres. C'est un arbre qui s'accommode à peu près de tous les sols et qui se contente de peu de soins : en Kabylie, on ne pratique guère qu'un ou deux labours par an, on taille de façon rudimentaire et on laisse faire la nature.
- 3 Les plants de figuiers (*tameyrust*, plur. : *timyrusin* ou *timyras*) sont achetés, le plus souvent, au marché local, chez les pépiniéristes ambulants, ceux-ci pratiquent en général le bouturage, parfois le marcottage, sur les berges des oueds ; la pépinière (*agrur*) est l'objet de soins plus rationnels : binages fréquents, arrosages. Les variétés de figuiers sont nombreuses ; on peut les classer, selon H. Truet, en trois catégories : les figuiers bifères, les figuiers d'automne et les caprifiguiers.
 1. Les figuiers bifères donnent deux récoltes : la première sur les rameaux de l'année précédente (figues-fleurs ou *abakur*), la seconde sur le bois de l'année (figues normales : *tabexsist*, plur. *tibexsisin*).
 2. Les figuiers d'automne produisent sur les rameaux de l'année (figues d'automne, *lexrif*). On trouve dans cette catégorie toutes sortes de variétés dont le nom change

d'une région à l'autre ; les plus réputées sont : *taemriut*, répandue en Grande Kabylie dans la vallée de la Soumam, dans le Guergour, *tayanimt*, figue blanche allongée, que l'on rencontre particulièrement en Kabylie : *imlifas*, figue verte ou ronde ; *taylit*, *tazdelh*, *abergac*, *abelyenjur*, parmi les figues noires, la plus courante est *ajenjar*.

Les Kabyles désignent par *ag^warbirz* une figue développée mais non encore assez mûre pour être consommée ; les figues hâtives sont appelées *rugalen* ; quant aux figues avortées et sèches, on les nomme *aqerquc*, plur. : *iqerqucen* ; elles ont destinées à l'alimentation des bêtes, notamment des moutons.

3. Les caprifiuiers sont des figuiers à fleurs mâles dont les fruits ne sont pas comestibles ; on les appelle *tadk^wart*, plur. : *tidk^warin*, collectif *ad^wekar*. Les caprifigues sont suspendues en chapelets aux branches des figuiers d'automne pour assurer leur fécondation.

- 4 Autrefois, quand un habitant d'un village découvrait dans un champ une figure mûre, il avertissait les responsables (*taman*) et « la djemâa » proclamait l'interdiction de la cueillette ; l'autorisation de récolter n'était accordée, collectivement, que lorsque chaque famille avait suffisamment de fruits sur ses arbres ; c'était en somme une solidarité dans la privation.

- 5 Les figues, très mûres et déjà demi-sèches, sont récoltées le plus souvent par les femmes qui ramassent les fruits abattus au moyen d'une gaule munie d'un crochet (*amextaf*) ; l'opération s'appelle *alway n-teneq^wlin*.

- 6 Les figues sont ensuite rassemblées sur le lieu de séchage (*tarha*) où elles sont étendues sur des claies (*iferrug¹en*, *idenyen* ou *idencen*), entourées d'une clôture pour éviter l'accès des bêtes goumandes, chiens et chacals en particulier. Le séchage au soleil a lieu pendant plusieurs jours ; on a soin, chaque soir, d'empiler les claies et de les couvrir pour les protéger de la rosée et des insectes, et chaque matin de remuer et de retourner les fruits pour activer le séchage. Quand celui-ci se fait loin de l'habitation, il existe alors pour abriter les claies, un local rudimentaire (*axxam n-tarha*).

Une fois bien sèches, les figues sont conservées dans de grandes jarres en terre non cuite (*akufi^{*}*, plur. : *ikufan*). La maîtresse de maison y puisera alors pour les repas ou les provisions de voyage.

Les figues sèches sont désignées par plusieurs noms, suivant les régions : *iniem*, plur. : *iniyman* ; *ahbub*, plur. : *ihbuben* ; collectif *tazart*.

En automne, quand les « prairies aériennes » (frênes) sont épuisées, on recourt aux feuilles de figuiers pour alimenter les animaux, notamment les vaches et les bœufs.

- 7 Croyances, rites, dictons se rapportent aux figuiers : pour prévenir les maladies et éloigner les ennemis, on suspend aux branches des crânes d'ânes, de mulets ou de chevaux. Au mois de juin, on allume des feux pour enfumer les figuiers (*einšla*) et les débarrasser des parasites.

- *tanq^wlets n-Beleajud tebb^wa* (le figuier de Beleajud a des figues mûres) : allusion à l'envie de profiter du bien d'autrui.

- *exdem jaja a-ččed b^wab^wa* (soigne les figuiers, tu auras du pain).

L'olivier (tazmurt, plur. : tizemrin, coll. azemmur).

- 8 L'olivier vient immédiatement après le figuier dans l'ordre d'importance. C'est un arbre très ancien en Afrique du Nord ; il existe abondamment à l'état sauvage (oléastre ou *tazbbujtt*, plur. *tizbbujin*, coll. *azbbuj* ; on dit aussi *aḥocaḍ*, *aliu*).
- 9 L'olivier craint l'air marin et les gelées ; on ne le trouve donc ni sur le littoral ni en haute altitude, au-dessus de 900 mètres environ. Il est très répandu en Grande Kabylie, mais aussi dans l'Aurès, dans les environs de Tlemcen, Mascara, Ighil Izane, Sidi Bel-Abbès, l'Ouarsenis... La plantation, dispersée et réduite dans les petites propriétés, est, au contraire, dense et étendue dans les grosses propriétés.
- 10 Comme le figuier, l'olivier ne reçoit que peu de soins : labours et élagage lors de la récolte. Les variétés d'oliviers les plus communes sont : *asṛrağ*, *acemllal*, *aberkān*, *ilimli*, *ṭteffaḥ*. Les olives sont récoltées quand elles sont mûres et bien noires, au début de l'hiver. Ce travail exige une main-d'œuvre importante ; aussi recourt-on à l'entraide (*tiwizi*) ou fait-on appel à des femmes et des enfants payés à la journée. Le cueillette des olives se fait à la main ; on saisit les rameaux entre le pouce et l'index et on tire pour en détacher les fruits ; cette opération est désignée par le mot *acraw*. Quand les branches ne sont pas à portée de la main, on les attrape et on le courbe au moyen d'un long bâton muni d'un crochet (*amexṭafen*) ; parfois on gaule en battant le branches (*azway*), risquant alors de détruire les jeunes rameaux fructifères l'année suivante. Ce sont en principe les hommes qui grimpent aux arbres, les femmes et les enfants ramassant les olives une à une sur le sol ; les propriétaires aisés se procurent des bâches que l'on étend sous les arbres pendant le gaulage ; les olives sont ainsi plus proprement recueillies et il suffit d'éliminer les brindilles et les feuilles.
Les olives récoltées sont mises en tas et subissent une fermentation avant leur transport au moulin.
- 11 Pendant longtemps, les travaux de broyage et de presse furent archaïques. Puis apparurent les moulins à grosses meules en pierre mues par la traction animale (âne, mulet ou cheval) auxquels succédèrent moulins et pressoirs mécaniques (*lemeinṣra*, plur. *lemeinṣrat*). Le propriétaire d'un moulin demande une contribution en nature : prélèvement d'une quantité déterminée d'olives ou d'huile. Les tourteaux (*aḥḥus* ou *amegruc*) sont utilisés pour allumer le feu ; parfois on les donne aux bêtes.
Les Kabyles prétendent qu'il faut laisser reposer (*ad yers*) les oliviers pendant un mois environ avant de les faire broyer : l'huile serait plus abondante et plus forte.
- 12 L'huile contenue est conservée dans de grandes jarres émaillées et étanches appelées *aḥali*, plur. *iḥaliyen*, que parfois ont remplacées les fûts métalliques munis d'un robinet. La capacité des jarres est variable et leur nom est différent d'une région à l'autre : *ṭadbriwt*, *aḥbar*, *tiziret*, *taxabit*...
- 13 En général, on laisse vieillir l'huile (*zzit taqdimt* : huile vieille) et on l'emploie pour tous les usages dans l'alimentation : couscous, fritures, omelettes, crêpes, galettes, etc. Lorsqu'elles vont en visite, les femmes portent souvent des provisions : semoule, œufs, huile ; ce cadeau s'appelle *tarzeft* ; c'est un don qui implique d'ailleurs un contre-don (*tirit* : ce que l'on rend).
- 14 Quand la récolte est abondante, on prélève la quantité annuelle nécessaire à la consommation familiale et l'on vend le surplus sur les marchés voisins ; ce sont les hommes qui font alors ce commerce.

- 15 Autrefois les bergers et les ouvriers emportaient dans leur musette le repas de la journée (*aewin*) : de la galette, des figues et une fiole d'huile d'olive. On se servait de l'huile aussi pour l'éclairage au moyen d'une mèche (*taftilt*, plur. *tiftilin*) ou pour fabriquer du savon mou. Les femmes s'enduisaient la chevelure d'huile avant de se peigner.
- 16 Les conserves d'olives sont plutôt rares ; tout au plus consomme-t-on parfois des olives noires bien séchées au soleil.
- 17 Le bois d'olivier, très dur, était employé pour confectionner des vis de pressoirs ; on en faisait aussi des plats et des jattes.

Proverbes :

- 18 - *exdem tazmurt aṭ-Teṭṭusseqqi terbut* (planter un olivier, le plat (de couscous) sera arrosé).
 - *ayit xas d-amyar isea azemmur degg uzayar* (épouse-le, même s'il est vieux, il a des oliviers dans la plaine).

La vigne (*tajnat*, plur. *tijunari*)

- 19 La vigne rampante (*taferant*) n'est pratiquement pas cultivée. On trouve essentiellement la vigne à raisin de table, sous deux formes :
1. la treille (*aeric*, plur. *iericen*), soit à l'entrée de la maison, soit dans la cour, soit dans le jardin attenant à la maison.
 2. La vigne grimpante (*tara*), s'enroulant autour des arbres, frênes ou micocouliers. Les variétés les plus connues sont : *aḥmar bu Ammar*, raisin à gros grains oblongs de couleur rose vif, particulièrement apprécié en Kabylie ; l'origine du nom n'est pas typiquement berbère : *aḥmar*, en arabe, signifie rouge ; *bu-Ammar* est le nom d'un oiseau aux pattes rouges (le kobez) ; on peut risquer alors de traduire « rouge comme les pattes du kobez ».
- 20 Les autres variétés sont : *tizurin timllalin* (raison blanc), *tizurin tiberkanin* (raisin noir), *afrara* (raison blanc à petits grains), *tibueadnanin* (raisin de Bou-Adnane, village des Aït Boudrar en Grande Kabylie), *timesriyin* (raisin noir d'Égypte).
- 21 Le produit de ces vignes est, soit consommé par les familles, quand elles ont un niveau socio-économique suffisant, soit vendu sur le marché local. En été, pendant les fêtes — mariages, circoncisions — on propose quelquefois du couscous accompagné de grains de raisin frais ou sec.

Le cerisier (*ḥebb-le mluk*, nom arabe ; on emploie également très couramment l'emprunt français : *lizriz/disriz*)

- 22 Signifiant « grains des anges », le merisier ou cerisier sauvage (*anḍrim*, *arḍlim*) produit des fruits tout petits, non commercialisés. Le cerisier abonde dans la Kabylie du Jurjura, dans les régions de Miliana, Médéa, Tlemcen. Sa plantation a été surtout encouragée

par les instituteurs dont les écoles possédaient un jardin scolaire. La variété appréciée pour la vente est le bigarreau : le fruit, à pulpe blanche, est gros et ferme.

L'abricotier (ṭamcmacṭ, plur. timcmacin, collectif : Imecmac)

- 23 C'est un arbre assez répandu, notamment dans l'Aurès et la vallée du Cheliff. Les abricots mûrissent en juin, on les récolte avec précaution et on les étend sur des claies pour les faire sécher un peu puis on les emporte et on les étale sur les terrasses pour achever la dessiccation. Ces abricots secs sont vendus dans l'Aurès sous le nom de *afermes* : on en met dans les soupes, en particulier si l'on manque de tomates (cf André Basset, *Textes berbères de l'Aurès*).

Le grenadier (ṭaṛemmaṇ, plur. ṭiṛemmaniṇ, coll. remman)

- 24 Le grenadier est un arbre de jardin que l'on trouve, dans les vallées de l'Aurès, de Kabylie, des plateaux telliens de l'ouest ; il serait, selon J. Despois, d'origine punique. Les variétés sont classées en trois catégories : les grenades douces (*chlu*), les grenades acides (*lqares*) et les grenades mi-douces (*lmuz*).
- 25 La grenade est un fruit d'automne dont les enfants surtout sont friands ; sa consommation laisse les doigts poisseux et favorise ainsi les maladies des yeux comme l'ophtalmie (*tindaw*) qui provoque un écoulement de chassie (*tirtaw*). L'écorce des grenades est employée dans la fabrication de matières tinctoriales. Le grenadier est un symbole de fécondité ; aussi, après un accouchement, les femmes enterrent-elles le placenta au pied d'un grenadier ou d'un olivier.

Le figuier de Barbarie (*akermus*)

- 26 Le figuier de Barbarie occupe de vastes espaces dans les plaines et les régions de moyenne altitude ; il constitue surtout des clôtures efficaces contre les animaux et les maraudeurs ; se multipliant très facilement et très rapidement, il suffit de creuser une tranchée, d'y disposer des raquettes les unes contre les autres et de remblayer.
- 27 Les figues de Barbarie (*takermust*, plur. *tikirmusin*) se cueillent à l'aide d'un long roseau fendu à un bout en trois languettes que l'on maintient entrouvertes en y introduisant un bouchon : cet instrument est appelé *aqrac* ou *taqract*. On approche l'ouverture ainsi pratiquée et on y fait entrer la figue de Barbarie ; puis on tourne le roseau et le fruit se détache de la raquette (*iḥder ukermus*). Une fois cueillies, les figues sont roulées sur le sol avec des branches de frêne ou de chêne, afin de faire tomber les épines fines qui les tapissent (*isnnanen*). Pour les manger, on tranche les deux extrémités puis on pratique sur la peau une ouverture en long et on ouvre avec les doigts. Absorbées à jeun, les figues de Barbarie provoquent la constipation.
- 28 Une plantation importante et dense de figuiers de Barbarie est désignée par le terme de *leṛsa*, plur. *leṛasi* ; il en existe d'immenses au Maroc, dans la région d'Oued Zem et Boujad.

Autrefois on échangeait les figues de Barbarie contre des oignons, du sel, voire de l'orge.

Les raquettes, débitées en tranches et mélangées à de la paille, sont données en nourriture aux bovins.

C'est surtout le figuier de Barbarie épineux qui est cultivé ; une haie de ces *opuntia* est absolument infranchissable. Aussi la croyance populaire veut-elle qu'une raquette d'*opuntia*, sur le toit de la maison, éloigne tout danger.

Autres arbres fruitiers

« Les autres arbres ont une importance très secondaire et sont généralement une culture de jardin : grenadiers, pêcheurs, poiriers, pruniers, amandiers... » (J. Despois).

- 29 1. Le prunier (*taberquqt*, plur. *tiberquqin*, coll. *lberquq*) a une aire de culture restreinte ; les fruits sont consommés frais ou vendus sur le marché de la région.
Le prunier sauvage ou prunellier est désigné par deux expressions : *lbarquq n tayat* (prunes de la chèvre), ou *lbarquq bbuccen* (prunes du chacal).
- 30 2. Le pêcher (*txuxet*, plur. *tixuxtin*, coll. *lxux*) est un arbre fruitier très délicat ; on le trouve dans les vallées et les oasis.
Quand on parle d'une belle fille, on dit parfois « *am te u ets* », c'est-à-dire « comme une pêche »
- 31 3. Le néflier (*tazaerurt*, plur. *tizaerurin*, coll. *zaerur*) est originaire de l'Extrême-Orient (néflier du Japon). Peu répandu, malgré sa résistance.
- 32 4. Le poirier (*tifirest*, plur. *tifiras*, coll. *if ires*) et le pommier (*taṭṭeffaht*, plur. *tiṭṭeffahin*, coll. *ṭṭeffah*) n'ont guère connu de développement chez les Berbères montagnards, ni d'ailleurs dans les grandes exploitations du littoral.
- 33 5. L'oranger (*tačinats*, plur. *tičintin*, coll. *čina*), le mandarinier (*tamandarit*, plur. *tīmandariyin*, coll. *lmandari*) et le citronnier (*taqarest*, plur. *tiqarestin*, coll. *lgares*) sont des arbres qui réussissent dans les plaines ou les vallées humides.
- 34 Le jus de citron est employé comme médicament en cas de fièvre ou d'indigestion.
- 35 6. Le cognassier (*taktunya*) est considéré comme un arbre sauvage ; on en trouve de ci de là et les fruits épluchés sont souvent cuits dans les ragoûts.
D'une personne peu aimable, âpre, on dit *ṭ-taktunya*, « c'est un coing ».
- 36 7. L'amandier (*taluzet*, plur. *tiluztin*, coll. *lluz*) très connu au Maroc, l'est moins en Algérie ; quelques tentatives de plantation en Kabylie ont été faites grâce à l'influence de l'école.
- 37 8. Le noyer (*tağuzet*, plur. *tiğuztin*, coll. *ujuj*, *lğuz*) et le châtaignier (*ab urumi* : les glands des Français) poussent jusqu'à une altitude de 900 mètres environ ; on en trouve surtout dans les vergers scolaires, terrains d'expérimentation des instituteurs, et dans quelques jardins. En Kabylie, le noyer est rejeté parce qu'une croyance dit que la mort de l'arbre entraîne celle du propriétaire. Quant au châtaignier, on ne l'a guère adopté parce qu'il ne commence à produire qu'après de longues années. L'écorce de noyer est utilisée par les femmes pour se frotter les dents et se colorer les lèvres ; elle est vendue par les colporteurs sous le nom de *agus*. Les feuilles, écrasées, donnent un liquide que les femmes mélangent au henné.

- 38 9. Le caroubier (*taxrruḃt*, plur. *tixrruḃin*, coll. *axrrub*) pousse à l'état spontané ; il fournissait autrefois une bonne nourriture pour les équidés (*leelef*) ; en période de famine, les siliques broyées fournissaient une farine que l'on employait dans l'alimentation. Le caroubier, quand il est très vieux, est souvent considéré comme arbre sacré. Dans les villages, un clan est appelé *axrrub*, c'est-à-dire ensemble de personnes unies et soudées comme les graines d'une caroube.
- 39 10. Le chêne à glands doux (*tabellut*, plur. *tibelludin*, coll. *abelluḃ*) pousse spontanément. Il a fourni, dans les périodes difficiles de disette ou de rationnement un complément précieux pour l'alimentation des humains. Grillés puis concassés à l'aide d'un battoir (*azduz*) les glands donnaient une farine dont on faisait des galettes ou du couscous. On trouve souvent, même aujourd'hui, des marchands de glands doux sur les marchés ; ils sont même très appréciés notamment dans la région de Iwadiyen où ils valent environ huit dinars le kilogramme.
- Le chêne est désigné aussi par le terme *aḃerruc* ou *takerruct*. Et d'une personne peu policée on dit dans le pays kabyle « *d aḃerruc* », « c'est un chêne ».
- La soupe de farine de glands est donnée comme remède pour guérir le rhume ou la constipation.
- Les glands amers (*abelluḃ ggilef* : glands du sanglier) sont donnés aux bêtes (moutons en particulier pour les engraisser).
- « Avant, c'était le paradis ; on avait de tout : des haricots, du blé, des raisins, des olives, des figues... Il y avait tant de figuiers qu'il se touchaient en faisant une ombre continue et l'on n'avait jamais à arroser. A présent, ce champ sert de pâture à une paire de bœufs de labour » (C. Lacoste-Dujardin, *Dialogue de femmes en ethnologie*, éd. Maspéro).
- 40 L'émigration en Europe et l'exode rural ont en effet singulièrement transformé le paysage agricole des montagnes berbères — surtout en Kabylie — : les champs ne sont plus labourés, les arbres ne reçoivent plus aucun soin et dépérissent.
- 41 Notons cependant un intérêt nouveau pour les arbres fruitiers dans quelques régions ; les autorités font distribuer des plants à titre gratuit aux personnes désireuses de créer des vergers et la reprise de l'arboriculture a été amorcée.

BIBLIOGRAPHIE

(voir *Alimentation*)

DALET J.M., Dictionnaire kabyle-français. Parler des At. Mangellat. Algérie. Selaï, Paris, 1982.

DESPOIS J. et RAYNAL R., Géographie de l'Afrique du Nord-Ouest, Paris, Payot, 1967.

DESPOIS J., L'Afrique blanche française, t. I, « L'Afrique du Nord », PUF, 3^e édition, 1964.

TRUET H., L'arboriculture fruitière.

HANOTEAU A. et LETOURNEUX A., La Kabylie et les coutumes kabyles, t. I, 1893.

LAOUST E., Mots et choses berbères, Paris, Challamel, 1920.

HUYGHE P. G., Dictionnaire kabyle-français, Paris, 1901.

BASSET A., Textes berbères de l'Aurès. Parler des Aït Frah, Alger 1961.

INDEX

Mots-clés : Agriculture, Algérie (partie nord), Alimentation, Botanique