Olivier (La culture de l'olivier, de l'Antiquité à la Kabylie contemporaine)

Jean-Pierre Laporte, Rachid Oulebsir, Tahar Hamadache (Ighil Oumsed, Akbou), Salem Chaker et Jean-Pierre Brun

Édition électronique

URL : <https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2812>

DOI : 10.4000/encyclopedieberbere.2812

ISSN : 2262-7197

Éditeur

Peeters Publishers

Édition imprimée

Date de publication : 1 juin 2013

Pagination : 5730-5749

ISBN : 978-2-7584-0184-1

ISSN : 1015-7344

Référence électronique

Jean-Pierre Laporte, Rachid Oulebsir, Tahar Hamadache (Ighil Oumsed, Akbou), Salem Chaker et Jean-Pierre Brun, « Olivier (La culture de l'olivier, de l'Antiquité à la Kabylie contemporaine) », *Encyclopédie berbère* [En ligne], 35 | 2013, document 015, mis en ligne le 12 mars 2021, consulté le 17 février 2022.

URL : <http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/2812> ; DOI : <https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2812>

Ce document a été généré automatiquement le 17 février 2022.

© Tous droits réservés

Olivier (La culture de l'olivier, de l'Antiquité à la Kabylie contemporaine)

Jean-Pierre Laporte, Rachid Oulebsir, Tahar Hamadache (Ighil Oumsed, Akbou), Salem Chaker et Jean-Pierre Brun

- ¹ Olive, olivier et huile paraissent tellement liés à la vie berbère traditionnelle que l'on oublie souvent que de grandes régions berbères (comme le Sahara) en sont entièrement dépourvues (au bénéfice du beurre) pour des raisons climatiques. Même si la question de l'oléiculture et de la fabrication de l'huile a déjà été abondamment traitée par H. Camps-Fabrer dans la notice "huile" (H62, EB XXIII, 2000), quelques compléments peuvent être apportés ; certains le seront également à l'article "pressoir"*. Une bonne part de ces additifs provient de la monumentale somme en trois volumes consacrés par J.-P. Brun à l'archéologie du vin et de l'huile en Méditerranée (Brun 2003 à 2004), ainsi que d'enquêtes menées récemment en Kabylie sur l'oléiculture traditionnelle (Lacoste-Dujardin 1982 et Oulebsir 2008).

Ancienneté de l'olivier et rôle de l'homme

- ² Le développement de la culture de l'olivier est lié à l'alimentation de l'homme et à la mise en place de ce que l'on a appelé la trilogie méditerranéenne : blé, raisin et huile d'olive. Cette arboriculture a été et reste fondamentale dans toute la frange septentrionale du monde berbère. À ce titre, elle a marqué la plus grande partie de la population et de sa culture : langue, toponymie, coutumes et légendes, depuis l'Antiquité jusqu'à nos jours.
- ³ L'abondance de la documentation disponible pour l'époque romaine tend parfois à occulter le rôle fondamental de l'olivier et de l'huile avant et après cette période. L'un des apports importants de J.-P. Brun est d'avoir rassemblé de manière pratique l'essentiel des sources antiques et des attestations archéologiques, bien plus nombreuses qu'on ne le croyait (Brun 2003 à 2004, notamment 2004a, p. 187-191).

- 4 Gsell (HAAN, V, p. 199), dès 1927, notait que vigne, olivier et figuier sont indigènes en Afrique du Nord, mais il en attribuait le développement aux Phéniciens. Le premier développement de l'oléiculture lié à Carthage est attesté dès le V^e siècle avant J.-C. (Brun 2004a, p. 187). Plus tard, selon Aurelius Victor (*Liber de Caesaribus*, 37), Hannibal fit planter des oliviers par ses soldats pour les occuper et les aguerrir, sans doute dans la région de Sousse où, d'après Tite-Live (XXXIII, 47), il avait son quartier général (à la fin du III^e siècle avant J.-C.). Au II^e siècle avant J.-C., l'olivier existait à Gammarth dans une installation qui aurait été détruite en 146 avant J.-C. Le rôle tout particulier du monde phénico-punique dans la propagation des techniques liées à l'olivier et à l'huile pourrait expliquer une curieuse particularité linguistique : l'absence d'un nom pan-berbère pour l'huile, dénommée *zzit*, que l'on explique d'ordinaire par l'arabe, mais qui pourrait en fait avoir été précédé par une forme phénico-punique (voir O15, « Olivier : note linguistique »).
- 5 L'olivier et l'huile ont sans doute aussi été l'une des préoccupations des royaumes numides tout imprégnés de culture punique, tant avec le pressoir à *prelum* qu'avec beaucoup d'autres procédés qui n'ont pas laissé de traces archéologiques ou seulement des indices que nous ne savons pas encore reconnaître. La mise en forme d'une documentation écrite, recueil de méthodes et de préconisations à la fois théoriques et pratiques, remonte à l'agronome punique Magon (avant le II^e siècle avant J.-C.), ce qui confirme l'intérêt de Carthage pour cette culture. Son traité fut traduit en latin sur l'ordre du Sénat de Rome, signe de sa grande valeur et de l'intérêt que les vainqueurs portaient à l'agriculture punique. Des fragments de ce traité, perdu, nous sont parvenus par des agronomes latins, notamment Caton et Columelle, qui surent en tirer profit. On ne connaît toutefois pas le rayonnement de ces auteurs dans une population peu alphabétisée.

L'Antiquité romaine

- 6 L'essor maximal de la culture de l'olivier revient sans conteste à la période romaine. Mais il ne fut pas immédiat, car Rome mit longtemps avant de se risquer au-delà de l'ancien territoire carthaginois, pourtant occupé dès 146 avant J.-C. L'olivier fut très tôt cultivé en abondance puisqu'au milieu du I^{er} siècle avant notre ère, Jules César imposa tant à la Numidie (Plut., *Caes*, 55) qu'à *Lepcis magna* (Pseudo César, *Bellum Africum*, 97) le versement d'un lourd tribut annuel en huile : dans chaque cas trois millions de livres d'huile (un peu plus d'un million de litres).
- 7 Au premier siècle après J.-C., la partie romaine de l'Afrique n'était encore une terre d'élection que pour le blé (Pline l'Ancien, *H.N.*, XV, 8) et l'huile d'Afrique avait fort mauvaise réputation (Juvénal, *Satires*, V, 86-91) en raison de sa forte odeur (qui provenait sans aucun doute du « chômage » des olives dont nous reparlerons). Du côté de la Numidie*, Rome rencontra de vigoureuses résistances comme celle de Tacfarinas* (17-24 après J.-C.) qui ralentirent sa progression (le nord de l'Aurès ne fut conquis qu'en 75-100 et 104-105 pour le piémont sud). La demande explosa plus tard avec la nécessité de nourrir Rome par le système de l'annone (impôt en nature payé sur la récolte annuelle) et avec l'introduction de l'huile dans l'alimentation des régions septentrionales de l'Empire. A *Hispalis* (Espagne), on connaît (CIL, II, 180) l'*adiutor* (aide) d'Ulpius Saturninus, préfet de l'annone, *ad oleum afrum et hispanum recensendum*

(« préposé au recensement de l'huile africaine et espagnole »), après 160 de notre ère (il s'agissait de nourrir le peuple de Rome après la guerre contre les Parthes).

- 8 La production atteignit son apogée sous les Sévères (193-235) et fut exportée massivement, notamment (mais pas seulement) dans le cadre de l'annone. C'est sans doute alors que des régions comme celles de Thélepte* et de Kasserine (Cillium*) devinrent des lieux de production massive avec l'installation d'huileries monumentales décrites par Sehili (2009). La culture de l'olivier progressa loin vers le sud, jusqu'à de basses latitudes comme la région de Bir el-Ater et même *Nigrenses Maiores* (Négrine*). L'huile était expédiée vers la côte dans des outres de peau (Marlière et Costa 2007) et « embouteillée » au plus près des ports dans des amphores caractéristiques, pour son embarquement et son exportation dans tout le bassin méditerranéen.
- 9 La période chrétienne ne ralentit pas les plantations, et une inscription d'*Upenna* (ILT 243 ; Raynal, *Upenna*, II, 2005, p. 539-541) en Tunisie (fig. 1) rappelle qu'un certain Pudion, mort à 80 ans, avait planté 4 000 arbres dont la plupart étaient sans doute des oliviers, avec peut-être aussi des figuiers.

**Fig. 1 : ÉPITAPHE DE PUDION QUI AVAIT PLANTÉ QUATRE MILLE ARBRES (VERS LA FIN DU V^e SIÈCLE).
MUSÉE DE L'ENFIDHA**

Cliché J.-P. Laporte

- 10 La conquête vandale (429 puis 439) ralentit tout ce mouvement, avec la fin des livraisons obligatoires et gratuites pour l'annone.
- 11 Des documents écrits sur tessons de poterie ou des tablettes de bois (*Tablettes Albertini*, sur la frontière algéro-tunisienne à l'est de Bir el-Ater) montrent, s'il en était besoin, que la culture de l'olivier ne s'est pas arrêtée avec la fin de la domination politique et militaire de Rome, y compris dans des régions les plus méridionales. À la fin du V^e siècle, selon les *Tablettes Albertini*, l'olivier restait l'arbre roi : sur 246 arbres recensés, on compte 178 oliviers, pour 49 figuiers et 10 caprifiuiers (*Tablettes Albertini* 1952,

p. 203-205). Cependant les mêmes documents montrent la grande faiblesse du prix de la terre et des arbres, par rapport à ceux des produits élaborés (*Tablettes Albertini* 1952, p. 205). Le volume des exportations maintenant payantes pour des marchés européens ruinés par les invasions germaniques, avait fortement chuté, ce qui ne pouvait que porter un coup sévère à l'oléiculture, avec une crise de surproduction amenant à abandonner une partie des surfaces complantées.

- 12 La reconquête byzantine (533 après J.-C.) n'eut sans doute que peu d'incidences, car les conquérants passent alors que les paysans restent et que l'olivier traverse relativement bien quelques périodes d'abandon. En revanche la fiscalité byzantine était renommée pour sa lourdeur. Un tesson byzantin de Négrine (wilaya de Tébessa) témoigne de livraisons d'huile en 542 (fig. 2).

Fig. 2 : OSTRACON DE NÉGRINE DATÉ DE LA XVI^E ANNÉE DE JUSTINIEN (1^{ER} AVRIL 542 AU 31 MARS 543 DE N.É.). D'APRÈS ALBERTINI 1932, P. 53-62 :

ANNO XVI DOMNI / NOSTRI IUSTINIANI IN/PERATORI, EXTIMA/TUS FUIT LAUDETU IN / PORTIONE DOMINICA / OLIARIU ARCARIU. / UNU TANTUM.

« EN L'AN SEIZE DE NOTRE SEIGNEUR L'EMPEREUR JUSTINIEN, A ÉTÉ CONTRÔLÉ, À LAUDETU, SUR LA PARTIE DOMANIALE DU TERROIR, UN PRODUCTEUR D'HUILE TENU DE VERSER À LA CAISSE PUBLIQUE, JE DIS UN »

Le Moyen Âge

- 13 Même si l'on peut suspecter une part d'exagération, les chroniques médiévales relèvent le fait que les conquérants arabes s'étonnèrent de circuler sous des frondaisons quasi ininterrompues d'oliviers. La population avait bien conscience de l'origine de sa richesse. Ibn 'Abd al- Ĥakam (trad. Gâteau, p. 43) note qu'au moment de l'expédition d'Ibn Sa'd (647-648, dans la région de Sbeitla/Sufetula), celui-ci s'étonna de l'abondance de l'argent monnayé chez les habitants de l'Africa : – « D'où cela vous vient-il ? », demanda Ibn Sâ'd ; l'un des Africains se mit alors à fureter comme s'il cherchait quelque objet. Il trouva enfin un noyau d'olive et, le montrant à Ibn Sa'd : – « Voici, dit-il, la source de notre argent ».

- 14 Par la suite, les mentions d'oliviers, d'huile et même de marchands d'huile sont nombreuses dans les écrits des voyageurs, géographes et historiens arabes, sans permettre à ce jour une vision d'ensemble. Au XII^e siècle, encore, on peut trouver dans El-Bekri des indications importantes sur la culture de l'olivier. Elle semble avoir périclité par la suite.
- 15 Bien qu'on connaisse mal la chronologie de ce changement, des terres méridionales furent abandonnées par l'oléiculture. On a souvent évoqué l'influence – certaine – des désordres causés par les Hilaliens, donc à partir du milieu du XI^e siècle. Il faut cependant mentionner aussi un phénomène naturel de dégradation sur la longue durée de sols fragilisés par la mise en culture à partir de la période romaine, les sols labourés n'étant plus protégés par la végétation naturelle.
- 16 Aujourd'hui encore, on relève des isolats de cultures traditionnelles aussi notables que spectaculaires, comme les Kabylies en Algérie et les Matmata* en Tunisie. Dans ce dernier cas, on note même, comme on le verra sous la notice « Pressoir », la persistance de pressoirs à *prelum* de type antique, également attestés dans l'Atlas marocain (Laoust 1920), dans la région de Fès (Bel 1917) et, jusqu'en 1940, dans l'Aurès à T'kout. Comme l'a rappelé M. Gaudry en 1929, la disparition des grandes olivettes de l'époque romaine dans l'Aurès a toutefois laissé subsister des oliviers séculaires dispersés, autour desquels les traditions du passé ont subsisté dans quelques tribus : Aït Ferah, vallée de Rassira et de Taghilissia (douar Kimmel), Ouldja, Taberdga, Zaouia (dans la vallée de l'oued Bidjer), et un peu à T'kout (Gaudry 1929, p. 223 ; réédition 1998, p. 212).

Olivier et huile dans la Kabylie ancienne

- 17 On s'intéressera ici au rôle de l'olivier, de l'olive et de l'huile dans les milieux berbères traditionnels. L'olivier était un bien qui s'héritait indépendamment du sol¹. Tout était utilisé. L'olive pour l'huile (alimentation, produits de beauté féminine), les feuilles et les olives abîmées pour l'alimentation des animaux, les grignons pour le chauffage, le bois pour l'outillage, la vaisselle, et les tablettes à écrire.
- 18 L'huile a constitué un élément fondamental de la nourriture et de l'équilibre alimentaire des sociétés traditionnelles. Aussi n'a-t-on jamais pardonné aux envahisseurs qui ont commis le crime de couper les précieux oliviers, comme les Turcs, puis le maréchal Randon lors de la campagne de Kabylie (1857). Les espèces d'oliviers (*acemlal*, *ayemmel*, *aşerrağ/azerrağ*, *aharun*, etc.) sont très nombreuses, et une même région peut en cultiver plusieurs sortes (37 variétés ont été recensées dans la vallée de la Soummam par l'Institut des techniques agronomiques, ITAF). Elles donnent des olives d'usage variés (olives de table ou à huile), d'aspects divers, et des huiles de saveurs différentes – le mode de trituration et de pressage influant beaucoup sur le goût et la qualité. En Kabylie, dans la vallée de la Soummam, on cite ainsi celle de Tablast, conforme au goût européen et médaillée à l'exposition universelle de Bruxelles dès 1910, celle d'Illoula (*Illulen*) de couleur vert-jade ou encore celle rose-orangée de Seddouk (*Sedduq*).
- 19 Si moulins et pressoirs traditionnels ont souvent été évoqués, les processus de production d'huile ont été plus rarement décrits dans leur totalité (cf. toutefois Hanoteau & Letourneux 1873/2003). E. Laoust a recueilli et publié (1920) des traditions et méthodes de production de l'Atlas marocain – à ce jour le relevé le plus scientifique

sur la culture de l'olivier, la production d'huile et son vocabulaire pour une région déterminée. A. Bel en a fait partiellement de même (1917) pour la région de Fès. Une courte notice de M. Gaudry (1929) a montré dans l'Aurès une collaboration entre les sexes variable suivant les lieux. Le pressurage incombait aux hommes à T'kout et à Aït Frah (Beni Ferah), aux femmes à Taberdga et à Ouldja. Dans ce dernier lieu, les Aurasiennes mettaient les paniers de pâte cuite entre deux meules sur lesquelles elles sautaient. À Taberdga, elles jetaient la pâte au fond de trous creusés dans le sol et remplis d'eau, et, jupes retroussées jusqu'aux hanches, descendaient dans ces fosses, piétinaient la pâte et ramassaient entre leurs mains l'huile qui montait à la surface pour la déverser dans des récipients (Gaudry 1929, p. 225).

- 20 La séparation des tâches semble avoir été traditionnellement plus codifiée et constante en Kabylie. Pour cette région, outre Hanoteau & Letourneux (1873/2003), on peut s'appuyer sur de rares travaux récents qui ont recueilli une tradition encore vivante, à la fois sur les usages traditionnels et sur les évolutions actuelles. C. Lacoste-Dujardin a publié en 1982 un article témoignant de la tradition et des évolutions préoccupantes dans la tribu des Iflissen (Kabylie, wilaya de Tizi-Ouzou, région de Tizirt). Elle fait état de traditions plus générales dans son *Dictionnaire de la culture berbère* (2005) aux articles « Olivier » et « Pressoir ». En 2008, R. Oulebsir, journaliste et oléiculteur, a publié un remarquable petit ouvrage sur l'olivier dans la région de Tazmalt (wilaya de Bougie, vallée de la Soummam) qui fournit un abondant matériel linguistique, ethnographique et historique. Les méthodes traditionnelles paraissant avoir varié parfois sensiblement d'une région à l'autre et disparaissant rapidement, de tels recensements devraient être multipliés un peu partout. Aussi le présent utilisé dans la description qui suit ne doit pas cacher les évolutions considérables que toutes ces pratiques ont connu : les usages, jadis relativement homogènes pour une région donnée, se sont diversifiés, avec des changements profonds, mais aussi parfois des persistances partielles.

Un calendrier de l'oléiculture artisanale traditionnelle à Tazmalt (Kabylie)

- 21 Le calendrier agraire berbère varie sensiblement suivant les endroits (Genevois 1975). Celui de l'oléiculture artisanale traditionnelle de la région de Tazmalt a été décrit en détail par Oulebsir (2008). On en présente ici un résumé, en gardant à l'esprit que certains usages ont disparu ou ont évolué récemment.
- 22 Dès le début de l'automne (*Iweǧiben*, « les devoirs », 27 octobre), les paysans nettoient les oliveraies avant le démarrage de la cueillette. Ils réalisent les retenues, nettoient les rigoles, reconstruisent les murets et restanques, aménagent les pistes, les captages des petits ruisseaux ; même les eaux qui coulent dans les sentiers seront redirigées vers les oliviers. Les paysans arrachent de nouvelles parcelles à la broussaille et greffent les oléastres qui y poussent. Ils s'occupent simultanément de la coupe des drageons (*lqares*), rejets qui poussent du tronc de l'olivier.
- 23 L'almanach kabyle traditionnel indique une période de cueillette entre le 15 novembre et la fin février. La date de début de la cueillette officielle se situe plutôt autour du 15 décembre dans la Haute Soummam. Avant cette date, on estime que l'olive n'a pas formé son maximum d'huile et, au-delà, le fruit s'assèche et perd de sa valeur.

- 24 Avant l'ouverture officielle, les enfants sont autorisés à ramasser les olives tombées prématurément du fait du vent ou des oiseaux et à les vendre pour se constituer une petite cagnotte (*aḥiwec*). Les huiliers saisissaient l'aubaine pour préparer leur outillage et graisser leurs pressoirs à moindre frais.

L'ouverture de la cueillette : *Timecret* uzemmur*

- 25 L'ouverture de la cueillette (*llq°eḏ*) est lancée dans chaque village à une date fixée par *tajmaet**, l'assemblée du village, par le rituel sacrificiel de *timecret uzemmur* (« le sacrifice des olives »), une fête coutumière qui célèbre la communion avec la nature. Ce rituel a aussi pour but de protéger les paysans durant la récolte des olives, notamment contre *Tiṭṭ**, le mauvais œil*.
- 26 Le partage du travail est opéré après ces réjouissances, les ménages répartis sur les oliveraies, et les moulins collectifs remis en marche. En décembre, les femmes, traditionnellement chargées de la récolte – cette période était aussi celle de l'accomplissement de nombreux rites de protection dits *aḥjab* –, cueillent et ramassent les olives (le gaulage était déconseillé, car il abîme les arbres), qu'elles entassent dans des paniers pour les rapporter au village. La cueillette s'étale sur trois mois, avec quelques interruptions. Une série d'interdits l'entoure de façon à la circonscrire dans la période la plus favorable pour la quantité et la qualité.
- 27 Pendant ce temps, les hommes préparent les moulins et les pressoirs. L'ouverture rituelle de la campagne est célébrée dans chaque moulin par une collation dite *azunzu*, où l'on consomme des corbeilles d'olive noires et de figues sèches farcies de miel, de la galette d'orge avec une gelée de caroube, *aḏemmin*, arrosée d'huile nouvelle.
- 28 Les premières olives doivent rentrer dans la cour des moulins avant les grands froids, *isemmaḏen iberkanen* (« les jours froids et sombres »), les vingt journées les plus froides de l'année (du 14 janvier au 2 février). Elles sont ponctuées par *leezla* (« la quarantaine », du 3 au 5 février), trois jours pendant lesquels toute entrée dans les oliveraies est considérée comme néfaste. La récolte reprend rapidement.
- 29 En début janvier, la récolte des olives bat son plein dans la vallée de la Soummam et au-delà, depuis Akbou jusqu'au lointain bassin du Hodna, dans la région de M'sila. *Amenzu n Yennayer**, jour de l'an berbère (12 janvier) l'interrompt : tous les travaux cessent et la récolte des olives est suspendue pour trois jours. Les familles se rassemblent dans la demeure de l'aïeul, repeinte et ouverte aux convives de l'*afrag*², les enfants du clan.
- 30 Dans la haute Soummam, la récolte est en principe terminée en fin février. Le travail dans les moulins bat alors son plein. Les enfants sont autorisés à ramasser les dernières olives pour leur propre compte et complètent ainsi leur pécule et gagnent leur argent de poche ; il n'y a plus d'olives à terre et l'honneur du clan est sauf.

Fin de la récolte, le repas de clôture, *imensi uzemmur*

- 31 La récolte terminée, le propriétaire se rend au village pour payer ses dettes et montrer qu'il a rempli son devoir. Les grands propriétaires qui, ne pouvant venir à bout de leur récolte, s'en sont remis aux voisins en quête de travail, les payent lors du partage de l'huile. Le partage se fait en trois parts : un tiers comme rente pour le propriétaire, le second tiers pour les soins des oliviers et le troisième pour celui qui a récolté l'olive.

Cette répartition intervient après que le propriétaire du moulin ait pris sa part en huile, soit un sixième du rendement global.

- 32 Le repas de clôture, *imensi uzemmur* (« le dîner des olives »), est une cérémonie familiale. Les femmes, doivent prouver leur qualité de maîtresses de maison en organisant ce grand dîner rituel, fête familiale annuelle de l'olive. Aucune erreur dans les invitations ne doit être commise ! Le respect des priorités suivant la généalogie et les alliances familiales est la règle de base. La famille se réunit à la maison pour fêter l'événement, sans égorger ni volaille ni mouton, mais en agrémentant le couscous de viande de veau. La maîtresse de maison fait le maximum pour que l'on parle de son repas. Une chorale accompagne la veillée. Une soirée de danse clôture ce moment de joie conviviale. On y parle alliances et mariages en évoquant toutes les acquisitions que permettra la récolte. Les propriétaires ont le devoir de pourvoir en viande toutes les familles qui ont travaillé pour eux. Le repas doit profiter à tous ceux qui ont participé aux différentes tâches, du nettoyage de l'oliveraie jusqu'à la trituration des olives. À ceux que l'on aime bien mais que l'usage exclut de l'invitation, on fait porter l'offrande rituelle, *tun̄ict*³, un plat de couscous chaud avec les parts de viande bien en vue. Les enfants sont sollicités pour porter ces mets prêts à être consommés. En retour, on leur remplit les poches de friandises et de quelques pièces bien sonnantes.
- 33 *Taḥawact* (féminin d'*aḥiwec*), le pécule des femmes, est au centre de tous les débats féminins. C'est la partie de la récolte vendue qui leur est attribuée. L'importance de ce petit revenu est fonction de l'affection que porte le paysan à son épouse et du respect qu'il témoigne aux femmes de la famille élargie qui ont travaillé à la cueillette. Une règle immuable fixe un minimum auquel l'homme le plus avare ne peut se dérober : il doit payer le renouvellement de l'habillement, robes, souliers, foulards et bien d'autres objets féminins, dont la liste est établie par *tamṛayt*, la plus âgée des femmes de l'*afrag*, la famille indivise. Quand le mari se soustrait à ce devoir, la femme n'hésite pas à se servir par des voies détournées, en vendant quelques litres d'huile à la dérobée ou en prétendant s'acquitter d'une vieille dette imaginaire. Après la fête, les femmes prennent quelques jours de repos chez leurs parents (*arzaḥ*, *tarzeft*⁴.) Le paysan quant à lui retourne dans son oliveraie pour élaguer, irriguer, débroussailler, approfondir le puits pour assurer l'eau de l'été. La récolte suivante se prépare déjà.
- 34 Dès le début du mois de février commence la taille (*afras*) des arbres qui ont donné des fruits, après les trois jours dits *læzla*, durant lesquels il est déconseillé de toucher à la végétation et la redoutable journée d'*areṭṭal* (« l'emprunt »), dernière journée du mois de *Yennayer*, souvent grise et glaciale comme le veut la légende⁵. Suivent sept journées de gelées matinales où le givre brûle le tapis végétal, *mirḥan* (« les gelées »). Les jeunes rameaux des citronniers, des pêchers et des abricotiers qui ont fleuri trop précocement sont détruits.
- 35 *Amenzu n tefsut*, « premier jour du printemps », le 28 février, clôt la semaine des journées instables dites *iezriyen* (« journées folles »). Suivent alors *Tizeggayin*, les dix « journées rouges », qui se terminent par les giboulées du mois de mars dénommées *timḥarin* (« les vieilles (capricieuses) »). Durant toute cette période, les tailleurs exploitent les moments où les arbres ne sont pas mouillés pour opérer la coupe et l'élagage.
- 36 La taille est une opération fondamentale, comme l'explique un proverbe kabyle dans lequel l'olivier s'adresse à l'homme : « Appauvris-moi en bois et je t'enrichirai en

huile ». De même, *tazemmurt* : *fers-iyi, ur yi-neqqec*, « L'olivier [dit] : taille moi bien et passe-toi de piocher alentour » (Hamadache 2009, n° 926).

- 37 Il ne faut pas tailler trop tôt pour éviter la repousse des gourmands, et pas trop tard non plus pour se prémunir des effets désastreux de la sécheresse. Quand l'arbre est jeune, la taille doit former sa charpente ; s'il est vieux, elle le régénère en deux opérations : le ravalement qui diminue la taille des branches charpentières ou bien le recépage qui consiste à rabattre la totalité de l'arbre à une faible hauteur au-dessus du sol et à lui permettre ainsi un nouveau démarrage. Quand l'olivier est en pleine production et qu'il a besoin d'une taille d'entretien, on pratique alors la taille de fructification. En Kabylie, l'olivier fructifie plutôt tous les deux ans et les olives apparaissent pour l'essentiel sur le bois de l'année précédente. La taille doit permettre à l'arbre de développer des rameaux de remplacement qui porteront les fruits de l'année suivante. Certains oléiculteurs taillent tous les deux ans pour permettre à l'arbre de se reposer un an et développer de nombreux rameaux fructifères l'année suivante. D'autres préfèrent sacrifier la quantité à la qualité en pratiquant une taille annuelle. Certains ne touchent aux oliviers qu'après trois ans de production. Les paysans savent que la taille influe directement sur la qualité de l'huile : les oliviers bien taillés donnent une meilleure huile. On a constaté par ailleurs en Tunisie et en Espagne qu'elle réduit l'alternance bisannuelle.
- 38 La taille mal effectuée peut engendrer des maladies, notamment *aburmel*, le *neiroun*⁶, qui se manifeste par de petites boules de sciure qui cachent de petits trous tout le long des rameaux malades. L'insecte, installé à l'intérieur du bois, provoque le dessèchement des branches. Il faut donc brûler tous les résidus de la taille et stocker loin des oliviers le gros bois de chauffage.
- 39 La taille continue parfois jusqu'à la mi-avril. Puis, la sève remonte dans les branches et les rameaux. La végétation se réveille. L'écorce se détache alors facilement de l'aubier et toute coupure des branches peut générer des coulées de sève nuisibles à la croissance de l'olivier. C'est le temps de la greffe qui prépare l'avenir. Tout le monde ne sait pas tout faire, aussi : *ma yik-if gma-k leɣrus, heyyi amgud i ttelqim*, « Si ton frère est meilleur planteur, prépare un plant pour greffer » (Hamadache 2009, n° 504).

La production familiale d'huile (féminine)

- 40 Au fur et à mesure de la récolte, les olives empruntent deux circuits différents, selon leur destination : la production manuelle d'huile familiale par les femmes ou la production artisanale assurée par les hommes.
- 41 Quand les quantités sont peu importantes et pour certaines qualités d'olives, elles peuvent être traitées manuellement par les femmes. C'est le cas des olives devant être cueillies fraîches car se conservant mal, sur les oliviers poussant dans des endroits peu favorables, à l'ombre ou en des lieux humides (*azemmur azebli*), ou des olives dont on attend le dessèchement sur l'arbre et qui procurent une huile très appréciée appelée *zzit uberray*. Elles étaient alors pressées à la maison par de simples procédés manuels : la pierre-meule pour écraser les olives (*abray*), une cuve de décantation (*Iberka*, « bassin »), un bassin aménagé dans un ravin (*aḥaḍun/aḥḍun*) sur lequel on récolte par flottage *zzit uberray* ; l'huile est purifiée ensuite par chauffage.

- 42 Dans la région des Iflissen (Lacoste-Dujardin 1982), les olives, récoltées au fur et à mesure de leur chute, sont d'abord enfumées ou bouillies, puis exposées au soleil sur des claies pendant la journée pour les sécher, rassemblées pendant la nuit et recouvertes de branchages (la même pratique est encore en vigueur en Petite Kabylie dans de nombreux villages de la tribu des Aït Abbas - Ighil Ali). Une fois bien sèches, les olives sont apportées dans l'*abray* (meule et moulin) constitué d'une aire circulaire de quelque soixante centimètres de rayon, revêtue de terre bien lissée et très dure, analogue à celle dont on fait le sol des maisons, entourée de grosses pierres qui en délimitent le pourtour ; il contient une grosse pierre aux angles arrondis, maniée par une ou souvent deux femmes se faisant face, assises de part et d'autre de faire, qui sert de meule en écrasant grossièrement les olives (fig. 3).
- 43 Les noyaux sont laissés sur place, et la pâte de pulpe est alors transportée à proximité immédiate dans *lberka*, une cuve de décantation constituée par un amas de pierres jointoyées entre elles par le même crépi de terre que le sol de *abray*, ménageant en leur milieu un creux circulaire semblable à celles d'*abray*, profond d'une soixantaine de centimètres. La pulpe y est foulée aux pieds avec addition d'un peu d'eau de temps à autre.
- 44 C'est alors que l'huile commence à sortir que l'on transporte ce qui reste de pâte au moyen de *aħellab* (gros cruchon en terre cuite), tout en bas de la longue pente dominée par la croupe sur laquelle est aménagée *annar** (aire à battre), à un bon kilomètre de distance, dans le lit même du ravin : *aħaḍun* (ou *aħḍun*), bassin de décantation en forme de baquet réalisé par un assemblage de pierres jointoyées avec de la terre de la même façon que *lberka*. On continue à y mélanger et triturer pâte, huile et eau avec un bâton. Peu à peu, l'huile surnage et on la rapporte à la maison pour achever de la purifier par chauffage (Lacoste-Dujardin 2008, p. 47-48).

Fig. 3 : TAKSEBT DES IFLISSEN, ABRAY RÉUTILISANT UNE CUVE DE PIERRE PEUT-ÊTRE ANTIQUE

Cliché J.-P. Laporte, 1980

- 45 Ce procédé, en apparence fort rudimentaire, était pourtant préféré par les femmes : « l'huile est très bonne, meilleure que l'autre, celle du moulin » (mécanique : *lmeinsra*). Déjà, Hanoteau et Letourneux (2003, p. 412-415) disaient combien cette huile appelée *zzit uberray* ("huile de la meule") était appréciée, mais rarement produite, car ce mode de traitement était lent et les manipulations nombreuses. La quantité ainsi traitée était forcément restreinte, mais c'est cette méthode qui assurait l'essentiel de la consommation familiale. Jadis, un paysan kabyle se serait senti ridicule d'acheter de l'huile et aurait été la risée du village.
- 46 Traditionnellement, on stockait l'huile d'usage domestique dans des jarres à huile (grès, argile cuite...) : la petite jarre mobile s'appellait (*t*) *acbalit*(*t*), la moyenne *tacbaylit*, les grandes jarres-réserve, fixes, s'appelaient *acbayli* ou bien *leqseq* (emprunt à l'arabe) ; il existait d'autres dénominations locales ou spécialisées (*taxabit*, *tabeqbat*, *taqeset*...).

Fig. 4 et Fig. 5 : TRAITEMENT TRADITIONNEL DES OLIVES DANS L'AHADUN (PRODUCTION FÉMININE), KABYLIE, NON LOCALISÉ

Clichés M. Gast, 1964

La production d'huile artisanale (masculine)

- 47 Les quantités d'olives plus importantes étaient portées au moulin qui les écrasait, puis au pressoir qui en extrayait l'huile, avec un équipement technique produit en partie par les paysans eux-mêmes et en partie par des artisans spécialisés, ainsi le forgeron, personnage important rétribué en nature après la moisson et la récolte. Aux Aït Zouaou des Iflissen, on comptait souvent au moins un forgeron par lignage. Cet équipement technique artisanal, moulin et pressoir, sera décrit à l'article pressoir*. La transformation des produits agricoles se faisait en grande partie dans des moulins (et pressoirs*) à huile ou à farine ; huiliers et minotiers étaient rétribués en nature (10 % du produit pour le propriétaire du moulin à huile, 16 % pour le meunier).
- 48 La faible cadence des vieux pressoirs obligeait au « chômage » des olives, c'est-à-dire à leur stockage. Elles étaient parfois déposées dans le cimetière à la garde des défunts. L'entassement provoque une fermentation qui élève la température et facilite l'extraction de l'huile, ce qui explique que les maîtres de moulins aient apprécié le procédé. Cependant, lorsqu'il se prolonge, il favorise l'apparition d'un champignon microscopique qui entraîne une dégradation d'une fraction de l'huile en oléine, lui donnant un fort goût, aujourd'hui encore apprécié dans la montagne mais souvent

rejeté par les consommateurs urbains actuels. L'huile kabyle était renommée au point que les arabophones parlaient souvent de *zit qbayel* (« huiles des Kabyles ») pour désigner l'huile d'olive en général. Les Kabyles allaient vendre leur huile notamment dans le Hodna, mais aussi plus au sud. Le transport commercial se faisait dans de grandes outres*, *azealug* ou *ayddid*, de 30, 40, voire 50 litres, confectionnées dans la peau d'un grand caprin (Oulebsir). Il se faisait sur des distances parfois très importantes. La charge typique d'un mulet (= *tteghrisa*, « charge d'huile ») dépassait souvent 120 litres (Hanoteau & Letourneux 2003, p. 445).

Fig. 6, 7 : MOULINS À OLIVES (MEULES ET PRESSEURS), IBAHRISSENE (PETITE KABYLIE, ROUTE AKBOU – EL-KSEUR)

Clichés M. Gast, 30 avril 1968

Olivier et imaginaire

- 49 Peu présente dans les contes, l'huile d'olive avait toutefois des pouvoirs réputés. Partout en Kabylie, l'« huile vieille » (*zzit taqdimt*) est réputée avoir des vertus curatives. Offrir de l'huile nouvellement recueillie est réjouissant. Présenter de l'huile en quantité suffisante avec le repas offert est très apprécié ; en mettre peu est faire preuve d'avarice. D'autres croyances relèvent du magique. Passer à travers le trou d'un olivier guérit de la coqueluche. En revanche, l'olivier duquel un ouvrier est tombé et en est mort, est entouré d'un certain tabou (Hamadache, Akbou). L'huile d'olive possède un pouvoir de guérison miraculeux, c'est en quelque sorte une panacée. Les croyances kabyles anciennes lui accordaient une âme, avec le pouvoir magique de dissoudre les maléfices. Sa consommation est réputée allonger l'espérance de vie, fortifier le corps et clarifier la vue.

Fig. 8 : MOULIN À OLIVES (MEULE), PETITE KABYLIE (NON LOCALISÉ)

Cliché M. Gast, sept. 1965

Quelques proverbes

- 50 Olivier et huile tiennent naturellement une place dans la conversation courante, notamment par des expressions, proverbes et dictons dont nous citerons quelques-uns, rapportés par Oulebsir (2008) pour la région de Tazmalt :
- *yexli yizi g zzit* : « Une mouche est tombée dans l'huile », quand rien ne va plus. Au contraire :
 - *yers lebher am zzit* : « La mer est calme comme de l'huile » = « tout va bien ».
 - *yufrar-d am zzit xef waman !* : « L'huile flotte sur l'eau » signifie qu'une énigme est résolue.
- 51 Certains comportements sont moqués :
- *yessissin s ezgel* : « Il fait semblant de tremper la galette dans l'huile » se dit d'un tricheur.
 - *yezmi izi deg zzit* : (« Il essore une mouche tombée dans l'huile ») se dit d'un personnage particulièrement avare.
 - *yessalay-dezzit* : « Il m'a fait remonter l'huile » = « il me donne la nausée ».
 - *ma yexla ucayli dacu i g-d-iqimen ay Aqbayli* : « Si ta jarre est vide, que te reste-t-il, ô Kabyle », souligne par antiphrase la place de l'olivier et de l'huile dans la culture kabyle.
- 52 Bien d'autres proverbes ont été recueillis par Hamadache (2009 ; Ighil Oumsed, Akbou) :
- *Aeqqa-aeqqa, ad temmed rremya* : « Grain après grain (d'olive), on atteindra la quantité pour aller au pressoir » (n° 170), conseil de patience et de persévérance.
 - etc.

Evolutions de l'oléiculture en Kabylie

- 53 Tout a beaucoup évolué et les pratiques se sont diversifiées selon les familles, les villages et les régions en raison des changements politiques, économiques et culturels considérables du XX^e siècle.
- 54 Les premières évolutions apparurent après la grande insurrection de 1871. Le colonisateur vainqueur punit les insurgés par le séquestre généralisé des meilleures terres et, à terme, par le démantèlement des tribus par un arsenal juridique impressionnant. La loi Warnier de 1889, notamment, avait pour but de briser la cohésion des tribus en sapant leur base économique. Sur la côte kabyle (Lacoste-Dujardin 1982, p. 44-45), la confiscation des terres de plaine empêcha les Iflissen de trouver les nécessaires compléments alimentaires en céréales, à une époque où la population était en pleine croissance. L'exode rural qui s'en suivit diminua la main d'œuvre agricole. Faute de clients, les artisans qui fournissaient l'outillage partirent. La guerre d'indépendance longue et particulièrement meurtrière porta le coup fatal à cette agriculture traditionnelle ; l'établissement de « zones interdites » empêcha toute culture, provoqua la destruction d'une grande partie des arbres fruitiers, par faits de guerre ou absence d'entretien. Des coups très durs furent ainsi été portés à ce qui subsistait encore de vie économique locale (Lacoste-Dujardin 1982, p. 44).
- 55 L'interdiction des exportations d'huile en 1963-1964 coupa les rapports avec l'extérieur et affaiblit à la fois la nécessité, la demande et le désir de modernisation. L'exode rural fut à l'origine de la faiblesse des plantations dans les années 1970 et 1980 et de la perte des savoirs et métiers traditionnels.
- 56 Dans les années 1980, chez les Iflissen, la production artisanale était en chute libre ; la transformation des produits de l'agriculture récoltés en quantités réduites ne suffisait plus à alimenter les nombreux moulins, ni pour les céréales, ni pour l'huile. Parallèlement la production féminine était en hausse, mais essentiellement pour la consommation familiale (Lacoste-Dujardin 1982). Par le développement des surfaces cultivées, on essaya de compenser la chute brutale des ressources. Mais les terres conquises sur le maquis avaient le double inconvénient d'être à la fois éloignées des villages et peu propices aux cultures. La décennie de violences 1990-2000 a encore augmenté les difficultés. La production artisanale n'existe pratiquement plus chez les Iflissen, alors qu'elle est encore forte dans le bassin de Larbaanath-Iraten (ex Fort-National).
- 57 Aujourd'hui, on assiste au contraire à une augmentation de la production dans l'ensemble du pays, avec, par exemple, la plantation récente (2005) d'oliviers arrosés au goutte-à-goutte dans la plaine pré-saharienne immédiatement en contrebas de Négrine* (Nemencha*). Dans certaines régions du Nord, les efforts publics et collectifs parviennent au moins à arrêter le dépérissement accéléré de l'oléiculture et même parfois à la relancer, avec des situations contrastées suivant les régions. En 2010, le Ministère de l'agriculture a annoncé la plantation d'un million d'oliviers en Algérie avec des subventions accordées en fonction du nombre d'hectares complantés (et non du nombre de jours de labours), ce qui favorisera *a priori* les zones de plaine.

Evolutions récentes dans la région de Tazmalt

- 58 Dans la région de Tazmalt (vallée de la Soummam, wilaya de Bougie), l'oléiculture traditionnelle a aussi beaucoup souffert, mais des signes de renouveau apparaissent (Oulebsir 2008).
- 59 Les difficultés sont multiples. Le non-respect des dates traditionnelles a perverti les pratiques coutumières. La tolérance qui permettait aux enfants de ramasser les olives tombées avant le début officiel de la récolte (et après sa fin) a été détournée. Avec le chômage et la misère, les maraudeurs se sont multipliés. Les receleurs d'olives (*inağawen*⁷) apparaissent dans chaque village au début de la saison oléicole, achètent à bas prix les olives volées. Certes, les producteurs d'huile refusent les olives que leur proposent les adultes connus pour ne posséder aucun olivier, mais les *inağawen* n'ont guère de mal à les écouler dans des villages lointains en se faisant passer pour de gros propriétaires. D'autres difficultés résident dans le coût de la main d'œuvre pour les labours et la taille, la disparition des nombreux spécialistes qui accompagnaient les modes traditionnels de culture (dresseurs de bœuf, artisans fabricants de charrues, d'araires, de jougs et divers outils en bois), alors que le relief fait souvent obstacle à la mécanisation. Les huiles de grain, beaucoup moins chères que les huiles d'olive, attirent les consommateurs. Par ailleurs, les paysans se tournent naturellement vers la culture de nouvelles espèces qui offrent une meilleure rentabilité, comme l'amandier, le noyer ou le cerisier. D'autres difficultés notamment environnementales sont apparues, liées dans la montagne à la pollution des torrents par les eaux usées des villages, qui pénètrent aussi en plaine dans les nappes phréatiques à la faveur des extractions de gravier, mais aussi aux poussières des cimenteries, aux incendies de forêt, etc.
- 60 Malgré ces problèmes, on note dans la région de Tazmalt un certain renouveau. L'exode rural se ralentit et on constate même parfois des retours au pays. L'augmentation du prix de l'huile et le ralentissement du départ vers les villes conduisent à un renouveau des pratiques d'entraide collective. L'association *Tazerajt*, agréée en 2003, regroupe les rares agriculteurs professionnels et les propriétaires terriens de Tazmalt avec ses trois communes. Dès 2003-2004, les efforts ont produit des résultats encourageants, avec des volumes de production qui n'avaient pas été enregistrés depuis longtemps – ce qui ne s'est d'ailleurs pas traduit par une baisse des prix au détail.
- 61 Les autorités algériennes favorisent de nouvelles plantations d'oliviers, le rajeunissement de celles existantes, et sensibilisent les paysans aux bonnes pratiques, notamment pour la cueillette. En effet, gauler vigoureusement et/ou secouer fortement les branches pour faire tomber les fruits dégradent l'arbre, en affectant notamment sa floraison future. De meilleures méthodes pourront atténuer sensiblement le caractère alternatif de la culture oléicole, qui veut qu'à une bonne année succède une mauvaise. La réduction des dettes des agriculteurs et des huiliers, la modernisation des huileries (et le développement des pressoirs modernes), l'encouragement des coopératives vont dans le sens de la pérennisation et du développement d'une oléiculture modernisée. À la recherche d'une meilleure rentabilité, des investissements industriels sont même réalisés dans le secteur, au moins dans les terrains les moins pentus et les plus accessibles.
- 62 La somme des productions d'huile de la wilaya de Bougie et de celle de Tizi-Ouzou dépasse toujours 50 % de la production algérienne, même si ce pourcentage tendra certainement à diminuer avec le développement de l'oléiculture dans d'autres régions.

Annexe 1 : L'oléiculture en Kabylie, en Algérie, en Afrique du Nord et dans le monde

A. Les oliviers dans le monde (source : Comité International de l'Oléiculture (COI))

Pays	Espagne	Italie	Grèce	Tunisie	Maroc	Algérie		Reste du monde
						Kabylie	Autres	
Millions d'oliviers	300	200	70	55	45	12	08	260

B. Les oliviers en Algérie (source : Ministère de l'Agriculture)

Wilayate	Bejaia	Tizi-Ouzou	Bouira	Setif	Bordj Bou Arréridj	Autres	Total Algérie
Millions d'oliviers	05	03,5	01,5	01	01	08	20

C. Le parc de transformation des olives en Algérie (source : Ministère de l'Agriculture)

Wilayate	Bejaia	Tizi-Ouzou	Bouira	Bordj Bou Arréridj	Autres	Total Algérie
Huileries traditionnelles	175	320	90	90	240	915
Huileries modernes	255	80	90	15	100	540
Total	430	400	180	105	340	1455

Annexe 2

63 Le chant des gauleurs d'olives (Marguerite Taos Amrouche)

BIBLIOGRAPHIE

ALBERTINI E., « Ostrakon byzantin de Négrine (Numidie), *Cinquantenaire de la Faculté des Lettres d'Alger* (1881-1931), Alger, 1932, p. 53-62.

BEL A., « La fabrication de l'huile d'olive à Fès et dans la région », *Bulletin de la Société de Géographie d'Alger et de l'Afrique du Nord*, 1917, p. 121-137.

BRUN J.-P. :

2003 – *Le vin et l'huile dans la Méditerranée antique. Viniculture, oléiculture et procédés de fabrication*, Paris, éd. Errance, 240 p.

2004a – *Archéologie du vin et de l'huile. De la Préhistoire à l'époque hellénistique*, éd. Errance, 230 p. [p. 187-192 pour l'Afrique du Nord].

2004b – *Archéologie du vin et de l'huile de l'Empire romain*, Paris, éd. Errance, 2004, 320 p.

BERTHIER A., « Un habitat punique à Constantine », *AntAfr.*, 16, 1980, p. 13-26.

GAUDRY M., *La femme chaouia de l'Aurès*, », Paris, Geuthner, 1929 ; « La fabrication de l'huile » : p. 223-225. Réédition Alger, Chihab/Awal, 1998 : p. 212-214.

GENEVOIS H., « Le calendrier agraire et sa composition », *Le Fichier périodique (FDB)*, n° 125, 1975 (1), 89 p.

IBN 'ABD AL-HAKAM : *Conquête de l'Afrique du Nord et de l'Espagne*, traduction A. Gateau, Alger, Carbonel, 1947.

HAMADACHE T., *Nnan Imezwura. Proverbes berbères de Kabylie*, Bejaia, éd. Talantikit, 2009, 148 p.

HANOTEAU A. & LETOURNEUX A., *La Kabylie et les coutumes kabyles*, 1873 (dernière édition : Paris, Bouchène, 2003, I, [« Olivier », p. 397-398 ; « Fabrication de l'huile », p. 412-415 ; « Commerce de l'huile », p. 445].

LAOUST E., *Mots et choses berbères. Notes de linguistique et d'ethnographie. Dialectes du Maroc*, 1920, 531 p., 112 pl., 4 croquis. Réédition Rabat, 1983. [Aux p. 444-464, riche documentation concernant l'oléiculture traditionnelle (textes, schémas et vocabulaire)].

LACOSTE-DUJARDIN C. :

1982 – « Survivance, décadence et renouveau de productions techniques en montagnes algériennes », *Le cuisinier et le philosophe*. *Hommage à Maxime Rodinson*. Études d'ethnographie historique du Proche-Orient, réunies par J.-P. DIGARD, Paris, Maisonneuve et Larose, p. 41-53. [Données sur la région de Tizirt et des Iflissen, en 1980. Survivances de l'agriculture et de l'outillage ; décadence de la meunerie et de la production d'huile, permanence de la poterie et du tissage].

2005 – *Dictionnaire de la culture berbère en Kabylie*, Paris, La Découverte, 2005, 395 p. ; s.v. « moulin et pressoir ».

MARLIERE E. et TORRES COSTA J., « Transport et stockage dans l'Afrique romaine : le rôle de l'outre et du tonneau », *Africa et Hispania : Etudes sur l'huile africaine*, ed. A. Mrabet et J. Remesal Rodriguez, coll. *Instrumenta*, 25, Barcelone, 2007, p. 85-106.

OULEBSIR R., *L'olivier en Kabylie entre mythes et réalités*, Paris, L'Harmattan, 2008, 186 p. [Réunion d'enquêtes publiées dans la presse algérienne de 2003 à 2004 sur la région de Tazmalt (vallée de la Soummam)].

SEHILI S., *Huileries antiques du jebel Semama*, Tunis, La Manouba-Centre de Publications Universitaires, 2009, 490 p.

TABLETTES ALBERTINI, *Actes privés de l'époque vandale (fin du V^e siècle)*, édition et commentaire C. Courtois, L. Leschi, Ch. Perrat, Ch. Saumagne, Paris, AMG, 1952, 345 p.

ANNEXES

(Chants berbères de Kabylie, disques BAM, LD101, Paris, 1967. Existe aussi en version CD, Buda Musique, « Musique du monde ». Ce chant ne figure pas la réédition réalisée par L'Empreinte digitale, Marseille, 2002).

<i>Tekkat lga(le)rra</i>	Tombe la pluie
<i>S ubeḥri d_tagut</i>	Dans la brume et le vent
<i>A bab gg°a(la)ḥriq (= /n weḥriq/)</i>	Ô maître du champ
<i>Leɣun n tsekkurt</i>	Œil de perdrix
<i>Tekkat lga(le)rra</i>	Tombe la pluie
<i>Tekkat f inijjel</i>	Tombe sur les ronces
<i>A wid i dd-izegg°in</i>	Gauleurs d'olives
<i>Lqahwa ufenğal</i>	Ô saveur de café
<i>Tekkat f uzezzu</i>	[Tombe sur les genêts
<i>A bab gg°a(la)ḥriq</i>	Ô maître du champs
<i>Leɣun ufalku</i>	Œil de faucon]
<i>Ay imelq°alađen</i>	Ô ramasseurs d'olives
<i>Ṛebbi a k°en-iēiwen</i>	Que le Seigneur vous aide
<i>Kemmelt-aɣ tirni-nni</i>	Encore un effort
<i>Akka d asawen</i>	Ainsi jusqu'en-haut
<i>Ay imelq°alađen</i>	Ô ramasseurs d'olives
<i>Ṛebbi a k°en-ihenni</i>	Que Dieu vous donne la paix
<i>Kemmelt-aɣ tirni-nni</i>	Encore un effort
<i>Alamma d aq°ni</i>	Ainsi jusqu'au plateau.

Le texte kabyle est établi par S. Chaker à partir de l'enregistrement original. Il est caractérisé par une technique vocale ancienne très particulière : l'ajout de syllabes

(mises entre parenthèses) pour les besoins de la versification, qui en rend la compréhension parfois délicate (ces syllabes sont en harmonie vocalique avec le contexte immédiat).

La traduction suit au plus près celle de Taos Amrouche, sans toutefois lui être totalement fidèle car le texte français qu'elle donne sur la pochette du disque est lacunaire par rapport au chant original ; ainsi la troisième strophe (mise entre crochets) n'y figure pas.

La version chantée est interprétée dans le parler kabyle des *At Eebbas* (Ighil-Ali) ; elle est elle-même manifestement partielle, comme le montre la comparaison avec la version française qu'en donne Jean Amrouche (*Chants berbères de Kabylie*, Tunis, Monomotapa, 1939, p. 141-145 ; voir aussi la réédition en partie bilingue : 1988/2012, Paris, L'Harmattan/Points, p. 172-175) qui comporte au moins trois strophes absentes de la version chantée par Taos. Une autre version bilingue, beaucoup plus développée, est également fournie par Malek Ouary, *Poèmes et chants de Kabylie*, Paris, St. Germain-des-Prés, 1974, p. 44-53, « *Zawrara*, Chant de l'olil'olivade ». Ces fluctuations n'ont rien de surprenant : ces chants de travail sont constitués de strophes indépendantes chantées alternativement par les groupes engagés dans la même tâche, répartis le long des pentes et des flancs de collines, et qui se répondent l'un l'autre. Il y a donc une part importante d'improvisation et d'adaptation : une strophe peut être chantée ou non, elles peuvent être interverties, voire adaptées en fonction des protagonistes...

NOTES

1. Cette pratique, *abandu*, « propriété d'arbres indépendante du sol », était très répandue dans la Kabylie traditionnelle et pouvait concerner dans cette région d'arboriculture tous les arbres fruitiers. [S.C.].
2. *Afrag*, « clôture » et « unité domestique, famille élargie », du verbe *freg*, « clôturer ». [S.C.].
3. *Tunṭict* est le diminutif (à suffixe -c) de *tunt*, « la part, le lot ». *Tunṭict* est donc la « petite part ». [S.C.].
4. *Tarzeft/arzaf*, « visite familiale », du verbe *rzef*, « faire une visite familiale », était un droit très codifié de la femme mariée, généralement stipulé dans le contrat de mariage. [S.C.].
5. Il s'agit de la légende bien connue du prêt d'une journée par le mois de février (*Furar*) à celui de janvier (*Yennayer*), qui explique pourquoi février est le mois le plus court de l'an l'année ; cf. notamment Genevois, 1975, p. 28-35. [S.C.].
6. Insecte xylophage qui s'attaque tout particulièrement aux branches affaiblies des oliviers.
7. Il s'agit ici d'un usage péjoratif, manifestement local ou idiolectal, du mot *anağaw/inağawen*, nom d'agent régulier issu du verbe *ağew*, « acheter des denrées alimentaires de base » ; *anağaw* désigne à proprement parler tout négociant-acheteur en denrées alimentaires de base (figues sèches, blé, huile...). [S.C.].

INDEX

Mots-clés : Agriculture, Botanique, Commerce, Economie, Linguistique