وزارة التعليم العالي والبحث العلمي
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE

UNIVERSITE MOULOUD MAMMERI DE TIZI-OUZOU
FACULTE DES LETTRES ET DES LANGUES
DEPARTEMENT LANGUE ET CULTURE AMAZIGHES

جامعة مولود معمري - تيزي وزو
كلية الآداب واللغات

N° d'Ordre :
N° de série :

Mémoire en vue de l'obtention
Du diplôme de master II

DOMAINE : Langue et culture Amazighes

FILIERE : Langue et civilisation

SPECIALITE : Anthropologie du patrimoine

Titre

La culture de la figue : production, conservation et commercialisation.

Étude du cas de la région de Tizi Rached les années 1950.

Présenté par : HADI Nawal **Dirigé par : Pr HADIBI Mohand Akli**

Jury de soutenance :

Président : KINZI Azedine, professeur, UMMTO
Encadreur : HADIBI Mohand Akli, Professeur, UMMTO
Examinateur : SALHI Karim, MCA, UMMTO

Promotion 2021/2022

Remerciement

Je tiens d'abord à exprimer ma profonde gratitude et mes sincères remerciements au **Pr HADIBI. Mohand Akli** pour son savoir-faire, ses conseils, sa patience et l'attention avec laquelle il a suivi et dirigé ce travail de recherche. Mes vifs remerciements vont aux membres du jury qui auront à évaluer ce travail.

Mes sentiments de reconnaissance vont à toute personne ayant participé de près ou de loin dans la réalisation de ce travail et particulièrement **Monsieur Khris Aissa**, pour sa disponibilité et ses encouragements.

Dédicaces

Je dédie ce modeste travail à la mémoire des paysans (e) et ouvriers (e) agricoles de la région de Tizi-Rached en particulier et celle de Kabylie en générale.

Un patron parmi les anciens notables interdisait aux paysannes ayant pour tâche de trier des figues sèches dans une coopérative agricole de la région de Kabylie, de porter aggusen (ceintures kabyles en laine) afin que si elles mettent des figues sèches à l'intérieur de leur robe et les volent, ces dernières vont glisser et tomber par terre. Ainsi, ce patron avare réduisait également leur salaire par ce qu'il pensait que ces vieilles femmes mangeaient les figues pendant qu'elles les trient.

Anecdote

Table des matières

Table des matières

Introduction générale..... 9
Chapitre I Cadre méthodologique.....13
Introduction 14
I. La présentation du sujet 15
II. Le choix du sujet 15
III. Problématique 16
IV. Les hypothèses.....17
V. Les méthodes de recherche.....17
VI. Les objectifs de la recherche 17
VII. Les techniques suivies sur le terrain.....18
1. L'entretien 18
2. L'observation.....22
3. La collecte de documents 22
VIII. L'analyse conceptuelle 23
IX. Les obstacles de la recherche 25
Conclusion.....26

Chapitre IILa culture du figuier dans la localité de Tizi-Rached..... 27
Introduction 28
I. La culture du figuier 29
1. Plantation du figuier.....31
2. Techniques de greffage chez les paysans de la région.....33
La greffe en écusson.....34
La greffe en fente 34
3. Mode paysan et traditionnel d'entretien du figuier.....34
Labourage.....34
Caprification 36
Fumigation.....37
Élagage.....38
4. La récolte.....39
La cueillette des figues fraiches.....39
5. Les feuilles du figuier, un aliment pour le bétail 42
6. Les branches du figuier, un ingrédient pour la fabrication du tabac à chiquer.....42

II. Le figuier symbole de la fécondité 43
1. Les cérémonies collectives et agraires 44
2. L'interdiction 46
Conclusion 47

Chapitre III La culture de la figue dans la région de Tizi Rached :Conservationetcommercialisation 49
Introduction 50
I. Figues, variétés, catégories et utilités 53
II. Figue produit alimentaire, culturel 56
1. *Arkul* un plat kabyle d'automne 57
III. Séchage 57
IV. Modes de conservation des figues sèches dans la localité de Tizi-Rached 59
1. Mode paysan et traditionnel de conservation familiale de la figue sèche 60
Salage et stockage 60
La littérature kabyle témoigne de l'autosuffisance alimentaire des kabyles 61
Conservation dans l'huile d'olive 62
2. Mode coopératif de la conservation de la figue sèche 62
Blanchiment 67
La mise en paquet des figues 70
V. Les modes d'échange et de distribution de la figue sèche 77
1. Mode paysan et traditionnel d'échange et de distribution de la figue sèche 78
Les marchés 79
Dépôts de figues sèches 82
Coopératives agricoles de figues sèches 82
2. Mode coopératif d'échange et de distribution de la figue sèche 83
Commercialisation vers l'étranger et la métropole (La figue de Tizi-Rached dans le marché international)…. 84
Commercialisation vers d'autres régions d'Algérie 88
3. Moyens de transport de la marchandise, outils et unités de mesure 89
Conclusion 90

Conclusion générale 92
Agzul s tmaziɣt 95
Lexique : Tamazight /Français 95
Bibliographie 96
Annexes…. 102

Introduction générale

La culture de la terre en Kabylie est d'une importance majeure.[1] Associée à la sexualité et la fécondité[2] ; elle était une activité qui servait de moyen de subsistance pour sa population. Cette zone essentiellement rurale et méditerranéenne referme des terres agricoles et fertiles dans les plaines et des zones montagneuses et de piémonts escarpées et peu fertiles ; ont été de tout temps des lieux agricoles et symboliques favorisant l'existence d'une variété de produits agro-alimentaires de qualité et de quantité considérable. Les cultures de pleins champs, la culture maraîchères, l'arboriculture (olivier, cerisier, figuier) sont des activités de base. Par ailleurs, une ancienne pratique, en l'occurrence l'élevage, est exercée par des familles paysannes kabyles. Ainsi, la préférence de ces familles est pour des cultures qui assurent des produits à bonne attitude de conservation donc valable au stockage alors ils cultivaient davantage dans le domaine arboricole : l'olivier et le figuier. Ce dernier est un arbre symbolique de l'histoire de l'humanité.[3] Il appartient avec l'olivier et la vigne à la trilogie des plantes traditionnelles de la culture méditerranéenne. La culture de la figue est ancestrale ; ce fruit était incontournable dans l'alimentation des anciennes civilisations de la méditerranée. Cette espèce fruitière recèle une grande diversité variétale.

En Kabylie, pendant la période coloniale, le figuier est un arbre planté par excellence. Sa culture était très répandue. Comme disait l'ingénieur horticole Chaux C. « *le figuier est l'enfant de la Kabylie qui lui réserve les meilleures terres et les soins les plus assidus* ».[4] Elle assurait la sécurité alimentaire des familles kabyles, pauvres et nombreuses dans les zones rurales. Son produit était destiné après le séchage, la conservation et le conditionnement à l'exportation dans certaines régions de Kabylie. Par ailleurs, l'économie tirée des produits agricoles était tournée vers la métropole par l'intermédiaire des colons français[5]. Les terres des plaines impliquant toutes les vallées, sont destinées aux colons mais la production de la

[1] En 1954, 80,8% de la population algérienne vit du secteur agricole. Lequy R., « *L'agriculture algérienne de 1954 à 1962* », In : Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, n°8, 1970, p43-45.

[2] Dans toutes les traditions agraires, comme chez les kabyles par son symbolisme universel de sexualité et de fécondité, lors du labourage le sillon symbolique représente l'ouverture de la terre et du sexe féminin (Servier J., 1962). La glèbe et la femme sont assimilées aux sillons ensemencés, le labour à la pénétration sexuelle ; l'accouchement à la moisson, le travail agricole à l'acte générateur et le soc de la charrue au phallus (Moreau J. B. & Dahmani M., 1962). Le labour et les semailles marquent l'aboutissement du passage du dehors vers le dedans, du vide vers le plein, du sec vers l'humide, de la lumière solaire vers les ténèbres terrestres et de l'homme fécond vers la femme fertile (Bourdieu P., 1980).

[3] Dans l'aire méditerranéenne, il est étroitement associé à l'idée de génération et de valeur nourricière par son fruit. Évoquant des testicules et par sa sève blanche, assimilée au lait maternel (Papaikonomou I. D., Huysecom-Haxhi S., 2009). Dans les évangiles, le figuier est l'arbre maudit par le christ. Cet arbre de la connaissance prohibé, associé au mythe du péché originel pour Aden et Ève (El Bouzidi. S, 2002), ses feuilles représentent dans les œuvres de peinture du moyen âge un support pour cacher leur sexe après avoir touché à arbre de la connaissance.

[4] Les techniciens de l'Agriculture Algérienne, *Aspects et Réalités de l'Algérie Agricole*, Alger, p110.

[5] Dahmani M., *« Atlas économique et social de la Grande-Kabylie* », Ed : OPU, Alger, 1987, p43.

figue reste pour une bonne partie de la population rurale un potentiel économique non négligeable. Elle constituait la production la plus importante dont les propriétaires des ateliers de conditionnement tirent leurs principaux revenus. Cette accentuation de la culture de la figue a contribué à l'élargissement des connaissances et à l'approfondissement des savoir-faire liés à cette culture dans cette région. Les espaces agricoles de cette dernière sont structurés sous forme de couronne. Elle connait des altitudes et des qualités du sol variable ce qui lui a permis la variabilité des produits agricoles. Comprise entre la côte 170 et la côte 781, la région de Tizi-Rached était soumise à un climat varié chaud et sec en été, froid et humide en hiver[6]. En effet, la partie montagneuse de la région appartient au massif de la Grande Kabylie. Une petite crête déboisée et où se situe le village de Takaats, au sommet Ighil Oumcheddal côte 781,[7] les hautes attitudes étaient consacrées à la culture maraichère à consommation familiale et à la culture de quelques variétés d'arbres fruitiers, tels que les cerisiers, les chênes verts et les caroubiers, etc. Sur l'Oued Sébaou jusqu'à la côte 300, s'étalent les alluvions et les marnes argileuses favorisant la céréaliculture familiale et l'arboriculture fruitière dont la culture du figuier et de son fruit sont accentuées.

Dans ce présent mémoire, nous allons nous intéresser à la culture de la figue sous ses différents aspects, en évoquant la façon dont les familles paysannes de la région de Tizi-Rached des années 1950, procédaient à maintenir ce patrimoine figuicole, familial et régional. Pour cela, nous avons élaboré un plan de travail pour répondre aux exigences de notre méthodologie de recherche. Ainsi, nous avons divisé notre travail en trois parties. La première est le cadre méthodologique et théorique dont la construction de notre objet d'étude. Nous allons consacrer la seconde partie de ce travail à la culture du figuier en évoquant sa dimension symbolique. Dans la troisième partie, nous allons présenter les cultures relatives à son fruit impliquant les différents modes de conservation et de la commercialisation.

[6] Pour le cas du climat, il est difficile d'avancer des données. Nous supposons que les conditions climatiques reçoivent un léger changement depuis les années 50. Nous feront référence à une monographie administrative et coloniale, datant de 1952.
[7] Monographie de la commune municipale de Tizi-Rached, 1952, trouvée dans la salle des archives communales de Tizi-Rached.

Chapitre I

Cadre méthodologique

Introduction

Tizi-Rached, [8] colline de Rachid[9] de 665 hectares ; était une superficie qui dénombrait trois mille quarante-huit habitants, soit une densité moyenne de cinq cents habitants au kilomètre carré[10] ; est situé sur les premiers contreforts du Djurdjura, en bordure de la vallée de l'Oued Sebaou. Cette région se limite au Nord par cette vallée, à l'est par l'Oued Bouaimeur *Asif n Bu Σimer*, à l'Ouest, par l'Oued Bouklil *Asif n Bu Xlil*, au Sud, par la ligne de crêtes de la commune de Fort-National, actuellement Larebaa Nath Irathen. Si la vallée connait la fraicheur des nuits et les chaleurs de l'été la fréquence des brouillards et les froids de l'hiver ; les pluies sont rares en été, peu abondantes au printemps et en automne, sont fréquentes en hiver. Cependant, les lieux qui se situent dans les hautes altitudes de la région manquent de sources. L'eau de ruissement forme des Oueds à débit faible et irrégulier : *Bouaimeur* et *Boukial*. Ces cours d'eau limitrophes alimentent le territoire.

La localité de Tizi-Rached comprend plusieurs villages : Au sommet Ighil Oumcheddal, A l'est, en contre-bas, Amalou. Dans la deuxième zone sur le plateau tertiaire le village de Takaats. A l'est plus au-dessous se blottit Tiznagine ; Au centre s'étale le village de Boushel. Trois zones bien distinctes s'étagent du haut-Sébaou jusqu'au sommet. La plaine riche d'alluvions est une terre propre à toutes les cultures : culture d'été, blé, orge, fève, béchna ; cultures du printemps, pois chiche et petit pois. Cette culture semble se limiter à la côte 305, [11] au dessus se trouve l'olivier, arbre à feuilles persistantes qui lui aussi est l'arbre d'élection de la région. A côté de l'olivier, se trouve le figuier, culture ancestrale des zones agricoles de Kabylie.

Le figuier a, en effet, trouvé dans les ravins ombrager le terrain qui lui convient. Sa culture, soumise aux caprices de la nature, apporte un appoint très appréciable aux

[8] Tizi-Rached est un village qui appartenait à la tribu At Lkerma. Cette dernière suit la confédération d'Ath Irathen. Après le découpage administratif colonial français de la confédération des Ath Irathen en douars, traité dans le Sénatus Consulte en 1863 et la création de la commune mixte du Fort National, Tizi-Rached promu centre administratif rattaché au douar Ait Akerma, partie intégrante de la commune mixte de Fort-National. Un deuxième découpage administratif colonial est mis en place en 1946, les douars sont supprimés au profil des centres municipaux, trois villages deviennent des centres municipaux, à savoir le centre municipal Charioua, le centre municipal Tizi-Rached et celui de Tala-Amara, et tout faisaient partie de la commune mixte de Fort–Ouzou. Journal officiel de l'Algérie : lois et décrets, n°97, 1946. Un autre découpage administratif colonial avait eu lieu, suivant la réforme communale faisant suite du décret du 28 juin 1956, Tizi-Ouzou devient département de la Grande Kabylie, Fort National devient nouvelle commune et Tizi-Rached est promu arrondissement.

[9] Tizi-Rached est une altération du nom de Sidi-Rached. Saint ayant vécu à Takaats ou il fut enterré.

[10] Nous tentons de présenter quelques données géographiques et administratives des années 1950 à partir du dernier recensement, celui du 31 octobre 1948.

[11] Monographie de la commune municipale de Tizi-Rached, 1952, trouvée de la salle des archives communales de Tizi-Rached.

fellahsKabyles de la région dans une période de creuse de l'année. Il convient aussi de signaler les cultures peu importantes d'orangers, de poiriers et de néfliers et de vignes. La culture maraîchère est conditionnée par la possibilité d'irrigation suffit tout juste aux besoins familiaux. La région est essentiellement arboricole, interdit un élevage intensif. L'élevage familial est le seul pratiqué.

On s'est intéressé à la région de Tizi-Rached qui connait un processus de production de la figue suivit par différents modes de conservation et de la marchandisation pouvant faire l'objet d'une attention particulière. On s'est intéressé à une filière de produits ayant une réputation à laquelle cette région s'identifiait, le produit incarnait le terroir ; les savoirs et les savoir-faires de cette région pourtant assez défavorisés du point de vue géographique, économique et culturel.

Dans ce chapitre qui s'inscrit dans le cadre méthodologique, nous allons cerner notre sujet l'explorer et construire notre problématique dans le contexte d'une recherche ethnographique.

I. La présentation du sujet

Notre recherche est une ethnographie. Elle portera sur la restitution du processus de production, de conservation et de la commercialisation de la figue sèche dans la localité de Tizi Rached, pendant les années 1950. Il s'agit pour nous de retracer les savoirs en rapport à la figue dans cette localité qui s'y apprête par ce que située sur les hauteurs de la plaine du Sebaou riche en culture de la figue réputée pour l'ensemble de la Kabylie. Nous avons choisi ce thème parce que peu de travaux ont été consacrés aux coopératives agricoles de figues sèches, ils sont encore rarissimes, voir inexistants.

II. Le choix du sujet

Malgré la diversité des thèmes qui existent, nous avons montré un intérêt particulier à la culture de la figue dans la région de Tizi-Rached dans les années cinquante pour les raisons suivantes :

- Nous avons porté un intérêt à cette localité nous appartenons et à cette période parce que la plupart de nos informateurs (les ouvriers agricoles dans les coopératives de figues sèches) y ont travaillé durant les années 1950.

- Notre choix est aussi motivé par le manque d'études antérieures sur le thème choisi, surtout en ce qui concerne les coopératives agricoles de figues sèches et les différentes techniques de conservation du fruit et de sa commercialisation.

III. Problématique

La région de Tizi-Rached est réputée par ses importants champs de figuiers et sa commercialisation des figues sèches pendant la période coloniale. En effet, il existait quarte coopératives agricoles de figues sèches essentielles : *Ait, Amokrane, Adjoud et Hayef/Aired*, deux dépôts de figues sèches et un Ssuq *Ttlata Nat Yiraten*, ayant une valeur économique, politique et culturelle considérable. La situation géographique de Tizi-Rached qui domine la plaine du Sébaou favorable à l'implantation du figuier a permis à celle-ci d'être la plaque tournante du ramassage, du séchage et de la commercialisation de la figue sèche. Cette activité lucrative a nécessité une accumulation d'un savoir-faire concernant le processus de production, de conservation et de la commercialisation du fuit pendant la période coloniale et qui s'est vue dépérir avec la guerre de libération nationale et les transformations qu'a connu l'Algérie indépendante. Il s'agit pour nous de voir de près la culture du figuier dans la localité de Tizi-Rached, de montrer l'entretien tout au long de l'année de ce produit à travers le greffage, les rituels agraires, la récolte du fruit, en s'arrêtant sur chacun de ces pratiques. De mettre en évidence la culture de la figue, ses usages en adéquation avec divers besoins économiques et sociaux de ses variétés. De décrire les différentes techniques de séchage et de la conservation de la figue sèche par les paysans de la région, en se penchant sur les coopératives agricoles de figues sèches et en décrivant ces organisations, ainsi que les modes de distribution de la matière et de sa commercialisation. Il s'agit également de montrer la culture du figuier et de la figue sous son aspect culturel et symbolique.

Ce présent mémoire sera consacré à la description et l'étude des valeurs culturelles et symbolique liées à la culture de la figue. Et pour se faire nous tenterons de répondre à plusieurs questionnements en rapport avec cette culture, sa conservation et sa commercialisation et que nous résumerons dans ce qui suit :

- Comment les paysans entretenaient le figuier et cultivaient la figue dans cette localité pendant les années 1950 et quelles sont les pratiques rituelles qui les accompagnent ?
- Quelles sont les différentes techniques et étapes de séchage et de la conservation du fruit ?

- Comment les coopératives agricoles de conditionnement de la figue sèche ont fonctionné ? Quelles sont les modes de distribution et de la commercialisation de la figue sèche dans cette région ?

IV. Les hypothèses

La figue est d'une valeur économique considérable. L'économie de la région se basait essentiellement sur l'agriculture outre l'importante main d'œuvre migratoire qu'elle exporte. La dimension culturelle de ce fruit est présente dans le nombre important de variétés existantes et leurs variables utilités. Elle apparait aussi dans sa gestion, le séchage et la conservation de la figue. Vue l'abondance de ce fruit dans cette localité, des dépôts et des coopératives agricoles ont été mises en place pour la commercialisation des figues sèches cultivées par les paysans de la région. La culture de la figue à une dimension symbolique qui réside dans l'ensemble des représentations symboliques et des rituels qui accompagnent cette culture.

V. Les méthodes de recherche

Pour mener à bien notre recherche, nous avons utilisé une méthode de recherche en fonction de notre discipline, l'anthropologie et la nature même de notre objet. Il s'agit d'une méthode qualitative. Afin de construire notre sujet d'étude en un objet d'étude, nous l'avons cerné dans le temps et dans l'espace. A cet effet, nous avons mené des pré-enquêtes, en faisant des entretiens exploratoires et des recherches bibliographiques et d'archives relatifs à notre sujet et qui nous ont servi par la suite de référence. Cette phase exploratoire nous a permis de nous inscrire dans une méthodologie de travail plus rationnel et de nous introduire dans l'étape de la construction de la problématique et avoir des réponses provisoires aux questionnements (hypothèses).

VI. Les objectifs de la recherche

Toute recherche ethnographique à des objectifs qui se résument dans la collecte des données concernant le thème, d'autres objectifs peuvent être soulignés :

- Découvrir et montrer comment la culture de la figue était maintenue dans cette région dans les années 50. Comprendre comment ce fruit est d'ordre culturel, économique et symbolique.
- Montrer les différents modes de conservation et de commercialisation de la figue sèche dans cette période.
- Tenter de présenter des données concernant les coopératives agricoles de conditionnement de figues sèches et de comprendre le contexte socio-historique,

politique et économique de la localité à travers ces unités et le marché *Ttlata Nath Irathen* également.

- Cette recherche va servir comme une référence pour un travail d'illustration graphique dans le domaine des arts plastiques.

VII. Les techniques suivies sur le terrain

1. L'entretien

Est un moyen que nous avons utilisé sur terrain dans le but de regrouper des informations. Notre travail de recherche repose essentiellement sur cette technique de la collecte de données.

Au fur et à mesure d'entretenir nos informateurs à l'aide d'un guide d'entretien[12], nous notons certaines réflexions tout en enregistrant les récits de l'orateur.

- **Les guides d'entretien**

Nous avons réalisé deux guides d'entretien pour répondre à la logique de la structure de notre travail de recherche. Le premier consiste en un ensemble de thématiques traitant la culture de la figue depuis la plantation du figuier jusqu'à la conservation de son fruit dans les foyers kabyles et de sa commercialisation. Le second est consacré uniquement aux coopératives agricoles *Ait, Amokrane, Aired* et *Hayef, Adjoud* destiné aux héritiers de ces dernières, et pour ceux qui ont travaillé à l'intérieur, pour pouvoir avoir la description la plus détaillée possible de cette activité agricole et commerciale.

- **La grille des personnes entretenues**

Pour avoir plus d'informations possibles et s'assurer de leur véracité, nous nous sommes entretenus avec plusieurs paysans et paysannes des villages différents, ainsi que des ouvriers agricoles qui ont travaillé dans les unités agricoles de conditionnement de figues sèches de la localité de Tizi-Rached, également quelques membres des familles propriétaires des dépôts et coopératives agricoles qui ont gardé des souvenirs ou des récits qui nous concerne. Nous avons illustré les plus intéressants :

[12] Les deux guides d'entretiens sont disponibles dans les annexes p113.

Nom / Prénom	**Sexe**	**Age**	**Lieu de résidence**	**Profil**	**Justification du choix**
AICHOUNE Tahar	M	80	Boushel	Enseignant, retraité (Il était encore scolarisé dans l'école française de Tizi-Rached lorsqu'il a travaillé dans la chaine de conditionnment).	Il a conditionné des figues sèches dans la coopérative agricole *Amokrane* entre 1953 et 1954. Il fabrique la *Boukha* à base des figues.
AIRED Idir	M	93	Bouchfia	Ancien émigré, retraité. (Agé de 22ans/ 23ans. Il était sans aucune autre fonction lorsqu'il travaillé dans les ateliers agricoles de conditionnement).	Il appartient à la famille Aired ayant la coopérative agricole de figue sèche en collaboration avec la famille Hayef. Il a également conditionné dans leur atelier entre 1951 et 1952.
AIT AHMED Wali	M	83	Tiznagine	Ancien maquisard (Il était élève dans l'école française de Tizi-Rached lorsqu'il a conditionné les figues dans les ateliers.)	Il a travaillé dans la coopérative agricole *AIT Ramdhan.*
AIT Fadhma	F	90	Timizar Uhebban	Enseignante, retraitée	Epouse d'*AIT Ramdhan,* le propriètaire de la coopérative.
AIT Salah	M	71	Timizar Uhebban	Retraité	Il le fils du propriètaire de la famille *Ait* ayant la coopérative.

AKSAS Arezki	M	88	Boushel	Ouvrier, Maçon dans une entreprise de batiment, retraité	Il a travaillé dans la coopérative agricole *Ait, Adjoud* de Tizi Rached, on le considère comme le meilleur ouvrier agricole et le mieux payé.
AMOKRANE Belkacem	M	80	Boushel	Ancien émigré (il était encore élève âgé entre 12ans et 13ans lorsqu'il a œuvré dans la chaine de conditionement).	Il a travaillé dans leur coopérative familiale dans les années 1954, 1955.
AMOKRANE Mhemmed	M	72	Boushel	Infermier, retraité	Il est de la famille *Amokrane* ayant la coopérative.
AMOKRANE Yasmine	F	86	Boushel	Paysanne	Elle est de la famille *Amokrane* ayant la coopérative.
ARAB Ali	M	85	Boushel	Ouvrier émigré, retraité (Il avait entre 14ans et 15ans quand il a travaillé dans la chaine de conditionnement).	Il a travaillé dans trois coopératives agricoles de figues sèches *Ait, Amokrane* et *Adjoud* entre 1951 et 1952.
BELAID Mohemmed Said	M	82	Boushel	Responsable de bureau Lahia Modjahidine de Tizi-Rached. (Il a travaillé dans la chaine de conditionnment des figues lorsqu'il avait uniquement 11ans et 12ans.	Il a travaillé dans deux coopératives agricoles de figues sèches de Tizi Rached *Ait* et *Amokrane*.
CHELLAL Tassadit	F	94	Tansaout	Paysanne	Son mari cultivait les terres d'une autre famille de Tala-Amara.

DJEMLI Messaouda	F	94	Tala Amara	Paysanne	Elle gardait véritablement bien en mémoire la culture de la figue entretenue par sa famille, dont elle participait.
FERROUK Dahbia	F	85	Takaâts	Paysanne	Son père avait des champs de figuiers à Tala Amara et commercialisait des figues sèches à Tizi-Ouzou.
FODIL Mokrane	M	77	Tizi-Rached centre	Ex-présendent de l'APC de Tizi-Rached en 1980. (il a travaillé vers 1954 et 1955 dans la chaine de conditionnement.)	Il a marqué quelques passages dans la coopérative *Hayef/Aired*.
HADI Fadhma	F	79	Tala Amara	Paysanne	Elle cultivait la terre, réalisait des iferrugen, séchait et conservait les figues.
HADI Mohand	M	78	Tawit Ou Lakhrif	ancien émigré, retraité	Nous l'avons jugé utile par ce qu'il est le plus âgé dans le village *Tawit U Lakhrif*.
KARED Rabah	M	80	Tazeqqa Zitoun	Paysan	Il vendait des figues sèches dans des ssuq appartenant à la confédération d'Ath Yirathen.
LAISSAOUI Amazighe	M	35	Ikhriben	Agriculteur et responsable du bureau de l'agriculture de Tizi-Rached.	Il est le porteur du projet de la réhabilitation de la culture de la figue dans la région.
SADDEG Mebarek	M	64	Tansaout	Conducteur, agriculteur retraité	Il participait dans le maintien d'une cinquantaine de figuiers qu'avait sa famille.
SADDEG Tasadit	F	80	Tansaout	Paysanne	Sa famille d'Igounan louait leurs champs situés dans les plaines de

					Tizi-Rached à des fellahs et produisait des figues sèches commercialisées à Tizi-Ouzou.
YEFSAH Said	M	70	Tala-Amara	Paysan	Il appartient à l'une des familles propriétaires des plus importants champs de figuier à Tala-Amara. Il participe également à sa culture. Sa famille commercialisait les figues sèches vers Tizi-Ouzou et vers le dépôt de *Buluɣen*.
ZABAR Omar	M	61	Tala Amara	Ouvrier retraité	A partir de décembre 1962, sa famille s'occupait d'une partie des terres du colon Roche à Taboukert jusqu'à la nationalisation des terres agricoles qui relèvent des colons.

2. L'observation

Étant donné que nous étudions la culture de la figue dans les années 1950, notre observation se limite à la recherche de traces révélatrices dans les champs de figuier et celles des coopératives agricoles telles que les constructions restantes qu'on a illustré dans les chapitres suivants. En effet, nous nous sommes rendus dans les endroits où se situaient les champs, les dépôts et les ateliers de conditionnement pour comprendre le choix de leur emplacement et les outils employés à l'intérieur. Nous avons aussi vérifié les sources d'eau qui servaient pour blanchir les figues sèches dans ces ateliers.

3. La collecte de documents

Nous avons également procédé à la collecte de documents et photos anciennes, notamment à travers une association régionale et culturelle *Axxam n dda Ali*, en diffusant des affiches (un exemplaire est disponible dans les annexes : Figure 21) dans la région de Tizi Rached.

Nous nous sommes rapprochés de plusieurs services et salles d'archives publiques communales et de la wilaya, dans l'espoir de trouver des traces et documents permettant de justifier et d'avancer nos propos (en ce qui concerne l'existence des coopératives agricoles à Tizi-Rached et l'exportation de leur produit).

VIII. L'analyse conceptuelle

Dans le but de mieux de construire notre analyse, nous avons définit certains des concepts clefs.

1. **Culture :** Le mot culture qui revient dans notre travail avec aqcuité est définit dans le Dictionnaire de sociologie, Comme étant « *Issu du latin cultura, apparait en français vers la fin du XIII siecle. Il désigne à l'origine soit une pièce de terre cultivée, soit le culte religieux* ». [13] Historiquement, la culture est associée au travail de la terre *l'agriculture* qui est « *l'une des plus anciennes activités de l'homme, consiste à produire, dans un milieu donné, des végétaux ou des animaux utiles à l'activité humaine, et en particulier à l'alimentation… . Depuis le néolithique, les aspects culturels infencent l'évolution de l'agriculture. L'activité agricole, une activité culturelle : chaque fonction de l'agriculture est productrice de culture autant qu'elle résulte de la culture* ». [14] 'agriculture est définie par Prevost P., dans son livre intitulé, *Les bases de l'agriculture*, comme étant « *L'ensemble des activités économiques ayant principalement pour objet la culture des terres, et d'une manière générale l'ensemble des travaux transformant le milieu naturel pour la production des végétaux et d'animaux utiles à l'homme* ».[15]
2. **Rite :** est un concept que nous avons traité dans notre travail qui est définit dans le *Dictionnaire des sciences humaines,* comme un « *ensemble codifié d'actes et de gestes, de paroles, d'objets manipulés et de représentations associées, qui se répète chaque fois qui surviennent- d'une manière périodique ou aléatoire- les évènements ou les circonstances auxquels il est lié : retour des saisons ou des astres, sécheresse prolongée, naissance, mort, maladie, etc. L'une des caractéristiques d'un rite est qu'il n'a pas forcément un but utilitaire et qu'il se construit surtout à partir de symboles* ». [16] Selon Mircea Eliade, La culture de la terre est considérée comme un véritable rituel, illustré également dans *les symboles de fertilité des poteries berbères d'Algérie, « Le travail agricole est un rite, non seulement par ce qu'il s'accomplit sur le corps de la terre mère, et par ce qu'il séchaine les forces sacrées de la végétation, mais par ce qu'il implique l'intégration du laboureur dans certaines périodes du temps, favorables ou nocives… . La terre s'oppose symboliquement au ciel comme l'aspect féminin de la manifestation, le yin youg … .Elle symbolise la fonction*

[13] Ferreol G. & d'autres, *Dictionnaire de sociologie*, ARMAND COLIN, France, 2004, p38, 39.
[14] Yves Capul J. & Gamier O., *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales*, Hatier, 1996, p368.
[15] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, France, 2006, pp01, 08, 10.
[16] Gresle & d'autres, *Dictionnaire des sciences humaines, sociologie, psychologie sociale, anthropologie*, NATHAN, France, 1990, p291.

maternelle : Tellus Master. Elle donne et reprend la vie, enfante tous les êtres, les nourrit, puis en reçoit à nouveau le germe fécond. La glepe et la femme sont assimilées, sillons ensemencés, labour et pénétration sexuelle. Accouchement et moisson, travail agricole et acte générateur, cueillette des fruits et allaitement, soc de charrue et phallus ». [17]

3. **Symbolique :** « *symbolique a en anthropologie une acception restreinte est un sens large. Dans son acception restreinte ou spécialisée, il sert à qualifier des œuvres de culture qui ont pour caractéristique d'être pourvues d'une valeur perçue comme immédiatement expressive : mythes, rites, croyances, etc. Les débats menés en son sein sur la nature des processus mis en œuvre dans la symbolisation doivent beaucoup aux rencontres avec des savoirs voisins, provenant plus particulièrement de la psychanalyse, de la linguistique et de la psychologie cognitive* ». [18] « *On fait d'un terme ou d'un objet un usage symbolique si le sens qu'on lui donne ou la manière dont on l'utilise sont différents du sens ou de l'usage usuels mais sont culturellement reconnus et liés à ceux-ci par des relations d'ordre métaphorique, métonymique, analogue* ». [19]
4. **Sociétés paysannes :** le statut de la paysannerie peut être qualifié à une société dans le cas de la présence d'un ensemble d'éléments qui la caractérisent comme telle. « *A la suite de Redfield (1956) on peut définir ce type de société par les traits suivants : l'autonomie (toujours partielle) des collectivités rurales au sein de sociétés globales dominatrices ; l'importance du groupe domestique dans le cadre d'une économie d'autosubsistance qui ne connait qu'une faible spécialisation des tâches ; la priorité accordée aux rapports d'interconnaissance au détriment des rapports avec les collectivités extérieures (autres villages ou cités), qui dépendent du bon vouloir de notables faisant payer leur rôle d'intermédiaires aux prix forts (par des prélèvements matériels ou monétaires)* ». [20]

5. **Économie :** « *l'anthropologue peut déterminer des formes élémentaires, révélatrices des types « d'intégration de l'économie à la société » (réciprocité, redistribution, marché), et les combiner de manière à les rendre compte de la diversité des systèmes économiques « réels » (Polanyi, 1957)* ». [21]

6. **La commercialisation :** L'action de la commercialisation est culturelle. elle implique des savoir-faire et des régles de commercialisation propre à chaque groupe. Le commerce est « *une forme d'échange dans laquelle, pour les besoins de la transaction, les biens échangés sont considérés comme étant d'égale valeur… . L'échange commercial implique qu'il y ait négociation sur le prix des biens échangés : des biens qui ont une valeur d'usage deviennent des marchandises qui ont une valeur d'échange. Acheteurs et vendeurs doivent se représenter la valeur des marchandises et, pour pouvoir commercer, se référer à un étalon commun… . Les négociations sur les prix peuvent aussi porter sur la quantité de biens définie par l'étalon de mesure. On peut distinguer plusieurs catégories de marchandises : les produits de luxe, les aliments de première nécessité, les produits*

[17] Moreau J. B. & Dahmani M., *Les symboles de fertilité des poteries berbères d'Algerie*, Achab, 2019, pp18, 25.
[18] Bonte P. & Izard M., *Dictionnaire en ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, France, 2016, pp 688, 689.
[19] Gresle F. & d'autres, *Dictionnaire des sciences humaines, sociologie, psychologie sociale, anthropologie*, NATHAN, 1990, p321.
[20] Ibid, p249.
[21] Bonte P. & Izard M., *Dictionnaire en ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, France, 2016, p215.

artisanaux ou d'autres travaux manufacturés, les personnes, le bétail, le sel, les métaux, etc. L'échange peut avoir lieu entre personnes d'un même village ou d'une même famille, sur la base de la division sexuelle du travail : le commerce inclut alors l'échange réciproque et la circulation redistributive de certains biens… . Quand le commerce est suffisamment développé, il est souvent encadré par des institutions qui favorisent les relations commerciales et la spécialisation marchande. L'appartenance ethnique, la parente, le mariage, la langue et la religion définissent une solidarité favorable à l'établissement de réseaux d'échange ». [22] L'échange peut être monétaire ou par troc. Ce dernier « *constitue un premier contre-exemple par ce que les biens ne s'y achètent pas toujours contre de la monnaie* ». [23]

IX. Les obstacles de la recherche

Lors de la recherche, nous avons eu quelques difficultés qui nous ont retardées, quelques unes, peuvent être enregistrées :

- La rareté des documents, surtout ceux qui concernent les coopératives agricoles de figues sèches de Tizi-Rached.
- La rareté des gens à entretenir, surtout ceux qui ont travaillé dans les coopératives agricoles et leur difficulté à se souvenir des détails (effectivement, ils étaient très jeunes quand ils ont travaillé à l'intérieur [24]) nécessaire pour mener à bien notre recherche, chose qui a compliqué le déroulement de l'enquête.
- En interrogeant la mémoire collective des natifs de la région à propos de cette activité, nous nous sommes rendu compte que cette mémoire inconsciente trahit la réalité, d'où la non-fiabilité de certains récits.
- Certaines cultures liées à la figue sont oubliées impliquant la perte d'un riche vocabulaire et littérature orale. Nous avons supposé que certains rituels sont oubliés d'autres ont changé de forme et de sens et revêtent une forme moderne.

Conclusion

En guise de cette conclusion, nous pouvons dire que ce chapitre de méthodologie va nous servir d'un point d'appuis pour nous inscrire dans une méthodologie de travail fiable qui répond aux normes de la discipline.

[22] Bonte P. & Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, PUF, France, 2016, p163.
[23] Yves Capul J. & Gamier O., *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales*, Hatier, 1996, p368.
[24] Pour le cas des femmes ouvrières qui triaient les figues sèches avant l'étape du conditionnement, nous n'avons pas pu enregistrer une seule femme. Effectivement, les coopératives agricoles recevaient uniquement les femmes très âgées ce qui justifie leur non disponibilité dans le temps présent.

Chapitre II
La culture du figuier dans la localité de Tizi-Rached

Introduction

La localité de Tizi Rached comme pour la plupart des régions de Kabylie des années 1950, était une zone agricole. La toponymie de la région révèle l'importance du figuier dans cette localité. Effectivement, certains noms de lieux sont associés à la figue et ses variétés. Ainsi, *Dekkar* : variété de figue mâle non destinée à la consommation [25] ; est le nom attribué à une parcelle de terrain située dans le village de Boushel. Il existe également un village qui suit la tribu At Lkerma *Ta3wint U Lexrif* : Ruisseau de figues, un village agricole qui était rempli de figuier dont *Buluɣen*, un espace de séchoir des figues.

At Lkerma, d'après Lacoste Dujardin Camille., est un bourg des Akerma, Tizi-Rached (Icheraouyen). [26] « *At* » est un déterminatif qui marque l'appartenance tribale ; « *lkerma* » signifie : figues (*lbexsis, tibexsisin*, voire *tazart*) selon les usagers du terme. Ces derniers, expliquent que c'étaient les Français qui l'ont attribué ce nom parce qu'ils ont remarqué les importants champs de figuier qui se trouvent dans cette localité. On retrouve un sens approximatif accordé à cette appellation dans les propos de Cheriguen F. [27] qui se veut *el-karma* : du figuier, karmane : des figuiers. Néanmoins, cet auteur explique que ce terme est un toponyme de souche arabe et qu'il existe bien avant l'arrivée du colonialisme français, en autre, c'est une appellation tribale. Karma désigne le figuier en arabe marocain ; Sidi Bou Karma, littéralement, veut dire : mon seigneur maître du figuier, protecteur d'arbre fruitier. [28] Encore, il existe une variété de figue appelée karmat lahdjar « كرمة لحجر » introduite récemment dans cette localité, cultivée actuellement par certains cultivateurs qui nous ont servi d'informateurs.

Il est à noter que *lkerma* peut avoir un autre sens, la vigne en arabe:

[29] دالية ,شجرة العنب:« كرمة » .مغروسة كرم ارض : « كرم »

Effectivement, il existe un village Taboukert, ayant des terres dites *« lfirma n rruc »*, prises par un colon français Roche [30], dont il cultivait la vigne et fabriquait du vin. Alexis ROCHE est le nom complet du colon français propriétaire des terres agricoles les plus fertiles de la localité, qui se situe dans la vallée de Sebaou, qui s'étend de Mekla jusqu'à Taboukert

[25] Dallet J. M., *Dictionnaire kabyle-français : Parler des At Mangellat*, Algérie, 1982, p138.
[26] Lacoste-Dujardin C., *Dictionnaire de la culture berbère*, la Découverte, Paris, 2005, p28.
[27] Cheriguen F., *Toponymie Algérienne des lieux habités : les noms composés*, Épigraphe, Alger, 1993, pp16, 17, 59, 105.
[28] El Bouzidi S., « *Le figuier : histoire, rituel et symbolisme en Afrique du Nord* », In: Dialogues d'histoire ancienne, vol 28, n°2, 2002, p115.
[29] المنجد في اللغة العربية المعاصرة, دار المشرق, بيروت,طبعة الثانية, 2001, ص 1227
[30] Un rapport qui date de 1954, marque la présence d'un conseillé de l'administration de S.A.P à Taboukert qui porte le nom de ROCHE et qui habite en façe de la maison S.A.R. Documents (La situation agricole mensuelle, du 21 Aout 20 Septembre et du 21 Octobre au 20 Novembre 1954), tirés des archives départementales de l'A.P.W, annexé : figure 12.

comme l'indique Zabar O. [31] Ce dernier auquel nous référons nos propos, nous a expliqué que ce colon fabriquait du vin et suppose la présence d'une cave dont ils maintenaient cette activité et témoigne qu'ils ont trouvé lorsqu'ils ont occupé une partie de ses terres et de sa demeure en 1962, un moteur à pressoir qui servait à la transformation des raisins en vin, des citernes et quelques traces de vignes.

Ce patron employait des paysans natifs de la région pour cultiver les champs. Ait Ahmed W., nous transmet dans ce contexte les récits de son père parce que lui aussi se rendait chez Roche au moment des vendanges pour travailler dans le temps de grandes misères et dit : « *Mon père, iḥekku-yi-d. Yenna-d lweqt n les vendanges, donc vers le mois de septembre. Yenna-d, le chomage. Lɣaci ttruḥun, ad xedmen, ad fersen les vignes, ad ksen tiẓurin. Yenna-d, on se présentait à 150. Roch le patron, eh bein! ad yiḥwiğ uniquement 50 personnes. Ad yeṭṭef les fossiles, imgaren, les secateurs, ad yeṭṭeggir umbeɛd lɣaci ad ttazzalen, anwa ara iḥewṣen*.» [32] A côté de la viticulture, ce propriétaire se consacrait également à la culture maraichère qu'il irriguait avec des puits ; et à l'arboriculture : des orangers, des poiriers, de mandariniers, etc.

Dans ce chapitre, nous allons nous intéresser à la culture du figuier dans les années 1950, en montrant les différentes techniques de sa production, de son entretien et sa dimension symbolique en traitant les rituels qui le concernent, dans la localité de Tizi-Rached.

I. La culture du figuier

Le figuier *taɣliḍt* est un arbre le plus cultivé et maintenu à côté de l'olivier dans la localité de Tizi-Rached. Sa culture commence à reculer dès la fin des années 50, sans doute lié à la guerre de libération. Tizi-Rached devient une zone ciblée par les colons français. A partir de 1956, les paysans se sont peu à peu déracinés de leur terre et certaines familles sont évacuées vers d'autres régions. Après l'indépendance, d'autres facteurs ont fait anéantir cette culture malgré l'effort de quelques citoyens. Pratiquement, beaucoup de terres agricoles ont été répertoriées, voire expropriées et destinées aux projets de construction et d'aménagement communal pour le bien public, tels que les vergers de figuiers remplacés par le quartier Bounamane et le stade communal. Cette situation a engendré une régression des superficies figuicoles. L'émigration en Europe et l'exode rural ont de même contribué au rejet de la terre.[33] Aujourd'hui, Tizi-Rached est une zone industrielle. Elle recouvre un grand nombre

[31] La famille de M. ZABAR Omar résidante actuellement à Tala Amara, s'occupait, à partir de 1962, d'une partie des terres du colon Roche à Taboukert jusqu'à la nationalisation des terres agricoles.
[32] Extrait de l'entretien maintenu avec M. AIT AHMED Wali le 03/ 03/2022 à domicile.
[33] Hammad M, « *Arboriculture* », Encyclopédie berbère, n°6, 1989, pp855-861.

d'entreprises (publiques et privées) qui y ont été implantées dont l'E.N.I.E.M [34], l'établissement Touareg (spécialisé en confection), entreprise Nouara (spécialisée en produits alimentaires) ainsi d'autres.

Cet arbre est considéré comme *tamdullit* capricieux, l'olivier est honorable *tanaṣlit* du fait que le figuier contrairement au second, ne fertilise pas s'il ne reçoit pas les soins qu'il demande. Effectivement, le figuier nécessite un entretien bien particulier sur la longueur de l'année et un savoir-faire sur le long terme, conditionné par des gestes précis et lié au calendrier agraire. [35] Les paysans disent également que cet arbre et l'olivier font survivre et grandir un orphelin *tameɣrust d tzemmurt tettrebbi-d agujil* pour sa capacité à assurer la sécurité alimentaire pour les familles pauvres et paysannes. Ainsi, pour préserver ce patrimoine ayant plusieurs dimensions ; naturel, culturel, symbolique et économique ; les paysans de la région de Tizi-Rached procédaient à son entretien.

Cet arbre majestueux a connu une extension remarquable en terme de superficie ; « *la Kabylie, à elle seule, possède 90% de tous les figuiers d'Algérie : six million de pieds (en 1958), soit, en moyenne cinq par habitant* ». [36] Le rythme de plantation s'est accentué dans les années qui ont connu un système de conservation et de conditionnement favorable à l'exportation de son fruit. Nos informateurs racontent avec beaucoup de nostalgie sur les espaces occupés par cet arbre, Saddeg M. [37] s'exprime : « *cfiɣ-d i tɣezza n umreɣrus, ma yella ur teknid ara ɣer lqaɛa, ur tettwaliḍ ara amdan-nni tɣum akk tmeɣrust* » ; Ait Ahmed W., s'exprime également : « *Cfiɣ am ass-a. Ttsubbuɣ si l'embranchement. J'attendais le car din-a alamma iɛedda-d. Eh bein! On pouvait marcher de l'embranchement jusqu'a Tizi-Rached, ur kem-yettnal ara yiṭij seg yiferrawen n tneqlin arkelli. D les figuiers arkelli seg yiɣzer-agi alamma d Tala Σmara* ». La culture du figuier était maintenue par des hommes ainsi que par des femmes à l'exception des femmes maraboutes de la région qui se distinguent par leur non-participation à cultiver la terre et leur mise à l'écart de tout travail extérieur [38]. Pour ce qui concerne les champs de figuier des marabouts, certains d'entre eux sont cultivés et labourés par des kabyles du village sans attendre un retour matériel, une sorte de tiwizi, souhaitant par cela, avoir la bénédiction et la baraka de leur saint

[34] L'Entreprise Nationale des Industries de l'ElectroMénager.
[35] C'est la raison pour laquelle le figuier est, par la suite, remplacé par l'olivier et qui donnera lieu à un nombre de l'huilerie considérable dans la région. De plus le figuier perd, après l'indépendance, sa rentabilité notamment avec le changement des habitudes alimentaires.
[36] Lacoste-Dujardin Camille., *Dictionnaire de la culture berbère*, la Découverte, Paris, 2005, p28.
[37] Saddeg M., résidant à Tansawt (Tala-Amara), entretenu à plusieurs reprises de 10mars à 2 mai chez lui.
[38] On peut noter que la tâche des femmes maraboutes se limite au travail de la domestication.

ascendant. C'est le cas des marabouts du village de Tala-Amara [39] dit *iseklawiyen* [40]. Monsieur Yefsah S., [41] réplique avec beaucoup de satisfactions que lorsqu'ils étaient jeunes (les jeunes du village de Tala Amara), ils partaient labourer les champs de figuier des *Iseklawiyen* sans rétribution.

1. Plantation du figuier

Nous avons recensé deux techniques de plantation essentielles et traditionnelles du figuier, entretenues par les paysans de la région de Tizi-Rached.

- La première est **la plantation par bouturage *uẓu s tiskert, lγers,*** c'est la plus préférée et utilisée par les paysans, du fait qu'elle servait à la multiplication des figuiers. Selon eux, la taille des boutures se fait de mois d'octobre à novembre, dans la période des labours « *ḥertadem* » avant l'arrivée du froid qui fragilise le figuier et avant que sa sève *lliqa* atteigne son tronc et ses branches. Juste après les récoltes du fruit, les paysans taillaient des boutures de 40 à 50 cm au moment de l'élagage des arbres et prenaient soin de tailler celles qui relèvent des branches mûres *ifurkan iɛetqen* en choisissant des variétés de figuier souhaitées. Le choix des variétés dépend de l'orientation de la production, soit pour le séchage ou pour la consommation frais, essentiellement celles qui sont bonnes à la conservation, [42] et font une pépinière *lwad, aḥwiḍ* plu : *lwidan, iḥewḍan,* ils les plantaient d'une façon alignée et légèrement inclinée. [43] Ces boutures nécessitent une bonne alimentation en eau alors ils les arrosaient et piochaient *« swayen, neqcen »* jusqu'à ce qu'elles soient enracinées. Certaines femmes prenaient soin de leur

[39] Tala Amara était un village agricole, la plupart de ses habitants ayant des terres agricoles dans ce village ; appartenaient aux tribus qui se situent dans les hauteurs de la confédération d'Ath Yirathen. Anciennement, il suit la tribu d'Irjen. Situé à l'ouest de Tizi-Rached, son nom composé de deux mots comprend plusieurs hypothèses de sens. Le nom «Tala» veut dire une fontaine, mais pour le mot «Amara», nous avançons deux significations, les plus courantes, relatives à l'histoire du village. La première, c'est que le mot «Amara» viendrait du verbe remplir ou truffer. Allusion faite en rapport à l'installation récente et massive des habitants venus des autres tribus autour de la fontaine. La seconde hypothèse parle d'un certain Amara, fils de *Taâbit* coordinatrice de la tribu de Tamda. À ce jour, un lieu près de Tamda porte le nom *Taâbit*. Les deux enfants de Taâbit, Amara et Athmane, se sont rendus coupables d'un délit dont le châtiment était la mort ou le bannissement. Dans l'intérêt de la communauté le conseil leur suggéra une sortie de la sanction, il leur proposa de trouver, chacun, une source d'eau. Aussitôt dit, aussitôt exécuté et les villages créés autour de ces sources, portèrent leurs noms : Tala Athmane, Tala Amara (La Dépêche de Kabylie, 2015).

[40] Sidi Hend Aseklawi est l'ancêtre vénéré de la famille maraboutique *Iseklawiyen* de Tala Amara. La mémoire collective des femmes du village rapporte des mythes relatifs à ce saint qui se transformait tantôt en un bouc, tantôt en un lion gardien des lieux saints tels que *taxxamt n lğir*, *taqerrabt useklawi*. On dit qu'il faisait des miracles. Il fait apparaître une source d'eau en frappant la terre avec son bâton, qui donnera lieu par la suite à une fontaine présente qui portera le nom de la fontaine d'Aseklawi « *tala useklawi* ».

[41] YEFSAH Said résidant à Tala-Amara, est entretenu le 04/06/2022, dans sa demeure.

[42] Nos informants affirment que les familles paysannes de la région préféraient planter les variétés de figuier qui produisent un fruit ayant une bonne attitude de conservation et qui relève de la qualité dite « *supra* » valable à l'exportation que nous allons voir avec plus de précision dans le chapitre qui suit.

[43] Pour s'assurer et permettre aux boutures de prendre des racines.

mettre des bouses de vache qui consiste à un véritable engrais pour enrichir le sol et protéger les boutures du gel. Il n'est pas rare ou elles procèdent également à éclabousser les boutures avec un liquide préparé à base d'eau et des bouses de vache afin d'empêcher les bêtes de se rapprocher de ces boutures, Djemli M. [44] nous décrit avec une attitude et des expressions verbales et de geste qui montrent combien cette pratique était épuisante : « *Mi ara timẓi tmeɣrust, nettagad ad tt-iɣeẓ uzger, nettarra zbel n tfunast deg ubidun, nettarra-as aman, ad ten-nḥul alamma yefsi zbel-nni ;ad neṭṭef taẓeṭṭa ad tt-nger deg- s, ad nettṛuccu akka-agi timeɣrusin amer ad tent-iɣeẓ lmal ; ad d-tnadiḍ akk urti. Acemma imiren, xas ḍegger-ik ɣer yiɣzer, xas mecṭuḥit nettṣiḥi*».

Pendant l'automne impliquant *ḥertadem*, l'hiver impliquant *isemmaḍen, lemwaleḥ* et le printemps impliquant *leqwareḥ, leswaleḥ, lefwateḥ, izegzawen, iwrayen et imellalen* les boutures reçoivent des pluies de saisons. A partir de l'été *iquranen,* ils les arrosent régulièrement au moins deux fois par semaines ; le matin avant le lever du soleil ou le soir afin que les boutures puissent garder leur fraîcheur. Pendant cette saison, certains cultivateurs préfèrent planter les plantes potagères (tomates, piments verts…) entre ces boutures ; un geste économique qui permet d'irriguer à la fois ces boutures et les autres plantes. Au bout de deux ans, ils les transplantent à nouveau dans la période qui s'étend de novembre à mars, 5 mètres à peu près « *xemsa iqeddimen* » [45] d'intervalle entre les boutures. Ces dernières deviennent par la suite des arbustes « *tineqlin,* [46] *timeɣrusin* [47] » et entre en production à partir de la quatrième année ; c'est vers sa douzième année qu'il atteint sa pleine production qui durera environ soixante ans.

La fin des années 1940 et le début des années 1950 a connu un travail de bouturage collectif. Certains de nos informateurs ont souligné que ces boutures ont été encaissées dans des caisses exportées vers des pays étrangers, Aksas A. [48] : « *nxeddem tiskert deg lexlawi ɣer Adjoud Belkacem, après xedmen-asent l'exportation* ». Amokrane. K ajoute: « *iḥekku-d jeddi, cfiɣ akka-agi, la coopérative Aǧud xedmen ula d tiskert deg yiwen n lwaqt akkeni, exportation ɣer la Turquie* ». Néanmoins, on ignore certains détails liés aux conditions dans lesquelles les boutures ont été emballées et aucune trace d'archive justifie

[44] DJEMLI Messaouda résidante à Tala-Amara, entretenu chez elle, le 26/05/2022.
[45] Il est à noter que certaines variétés de figuiers peuvent atteindre jusqu'à 5 mètre de diamètre.
[46] Taneqlet, plu : tineqlin, R : NQL, transplanté. On a supposé que terme peut designer un arbre de petit taille, planté par bouturage.
[47] Tameɣrust, plu : timeɣrusin, R : ΓRS, planter.
[48] AKSAS Arezki résidant à Boushel, ouvrier dans les deux coopératives agricoles et régionales *ADJOUD* et AIT, entretenu chez lui, en février 2022.

nos propos jusqu'à l'instant présent. De nombreux informateurs ont souligné qu'au moment de l'élagage des arbres, après la pleine saison des figues, les jeunes kabyles de la région se rendaient dans leurs vergers de figuier et coupaient des boutures pour permettre, à la fois, d'entretenir les figuiers et de les régénérer ainsi que de les commercialiser par l'intermédiaire du patron et officier du mérite agricole ADJOUD KACI [49]. Les boutures, soigneusement couvertes d'herbes qui servaient de support de protection, sont mises dans des caisses qui ont fait objet d'économisassions et de marchandisation vers d'autres régions.

- La seconde technique est la **plantation par marcottage *uẓu s urkel, arkil :*** Au printemps, les cultivateurs choisissent une ou plusieurs jeunes tiges basses qui poussent au pied du figuier proches de la surface du sol *uclixen*, ils les tirent vers le bas d'une façon allongée et couvrent une partie avec de la terre pour les enraciner. Ces branches mises en contact avec la terre, ne nécessitent pas l'arrosage jusqu'à ce qu'elles soient transplantées de préférence au printemps.

Parfois, les paysans recouraient, directement, à arracher ces branches et les plantaient séparément de l'arbre.

La plantation du figuier est généralement pratiquée par les deux sexes, néanmoins, le travail de bouturage collectif est une pratique masculine par excellence.

2. Techniques de greffage chez les paysans de la région

Le greffage est une pratique peu utilisée pour le figuier. Elle concerne plus les autres arboricoles fruitiers. Les figuiers obtenus par ce procédé donnent les mêmes fruits que les arbres dont les greffons *taxellalt,* plu: *tixellalin* proviennent. Nos informateurs considèrent cette pratique comme inutile d'autant plus que la sélection du choix des variétés se fait dès le bouturage. Les paysans employaient la greffe uniquement pour changer l'espèce, dans le cas d'une volonté de transformer un caprifiguier (le figuier mâle) en une variété de figue consommable par exemple. Ces cultivateurs veillent à choisir un jeune tronc pour greffer, comme disait le proverbe : *Zayla demmeq neɣ qim, yir sɣar ur yettleqqim.* Ou encore, *Yir sɣar ur yettleqqim, yir mdan nder neɣ qim, akken it-id-yefka useksut i yeqqim*

En ce qui concerne cette activité dans les années 50, les écoles régionales françaises enseignaient déjà quelques bases de l'agriculture comme beaucoup de nos informateurs l'ont souligné et ayant été scolarisé à l'intérieur. Pour cela on distingue deux techniques traditionnelles de greffage, employées pour le figuier par les paysans de la région :

La greffe en écusson Aleqqem s ṭṭabeɛ

[49] Il s'agit du seul propriaitaire d'une coopérative agricole de figues sèches dont nous disposons d'une trace écrite qui démontre son statut d'officier du mérite agricole (disponible dans les annexes). Ce patron possèdait une cave pour le conditionnement de la figue sèche au centre de la commune municipale de Tizi Rached.

La greffe en écusson est une technique qui s'applique particulièrement sur les arbres fruitiers comme le figuier. Elle renforce l'arbre et permet à celui-ci de mieux résister aux maladies et au froid. Cette greffe se réalise de préférence en printemps.

Les cultivateurs sélectionnaient un rameau et taillaient l'écorce du porte-greffe en forme de + en utilisant un greffoir. Puis, ils les soulevaient et inséraient sous cette écorce un œil *lɛina* taillé précédemment et coupaient l'extrémité du rameau. Les greffeurs utilisaient parfois des tissus ou une bonde fibreuse raphia *rrafiya* pour la serrer. Belaid M. S, [50] nous explique: « *Ttleqqimen am tẓurin. D lɛina ara d-tekseḍ seg la qualité-nni ar teẓẓuḍ. Ad tcergeḍ en quatre, akka, ad tneqleḍ iccer-nni, ad tegreḍ lɛina-nni ɣer daxel, ara tciddeḍ mliḥ, mliḥ, ad tgezmeḍ usawen* ».

La greffe en fente Aleqqem s txellalt

La greffe en fente est une technique de greffage réalisée sur le figuier par les paysans de Tizi-Rached. À l'aide d'un greffoir, le paysan taillait le bout de la branche souhaitant de la greffer, d'une façon inclinée pour empêcher à l'eau de pluie de dépérir la greffe et faisait une fente dans laquelle un bourgeon taillé d'un autre arbre sera inséré. La partie greffée est serrée avec une bonde à tissus ou avec le raphia impliquant aussi la surface couronnée sont couvertes de terre pour réussir la greffe.

3. Mode paysan et traditionnel d'entretien du figuier

Dans le but de préserver le figuier de l'assèchement *taɣert,* des parasites et d'améliorer également la qualité et la quantité de la production ; des techniques d'entretien variables sont entretenues par les familles paysannes de la région de Tizi-Rached que nous allons essayer d'évoquer en bas.

Labourage *tayerza*

Les paysans disent *Tameɣrust tḥemmel tayerza* le figuier estime le labourage, du fait qu'il s'agit d'un entretien nécessaire pour le maintien de cette espèce. Tous les kabyles tiennent à cette pratique qui s'avère indispensable, comme disait le proverbe : Qim ur kerrez, ad tafeḍ lɛezla a tferrec.

Le labourage des figuiers ce fait, au printemps, vers la fin du mois de mars, en moyenne deux fois jusqu'à trois fois pas an, jusqu'à l'apparition des chaleurs *iquranen* dont il est défendu de labourer. Cette opération est refaite lors de la décente des pluies afin

[50] BELAID Mohand Said résidant à Boushel, est entretuenu le 15/01/2022, dans le siège des lahias moudjahidine.

qu'elle soit plus pratique (le sol devient moins difficile à le traiter et plus bénéfique pour l'arbre).

Elle se fait également en automne *ḥertadem,* après la période licite au labourage *leḥlal umeggal « iweğğiben »* mais elle concerne les autres cultures destinées à la semence des grains de blé, de la bechna et autres.

Le paysan, armé d'une pioche et d'une perle de bœufs attachée à une charrue *lmaɛun* en bois souvent fabriquée par les artisans de la région, [51] se rendait très tôt dans les vergers de figuier. Cette perle de bœufs est guidée par le laboureur à l'aide d'un long bâton *anzel* léger, d'une extrémité pointue ayant un clou qui servait à piquer les bêtes pour les faire pousser ; et de l'autre extrémité un petit grattoir en acier est utilisé pour enlever les cumulés de terre entassée sur la charrue. Souvent, un autre paysan est chargé de suivre le laboureur pour enlever les pierres qui empêchent le passage du socle *tagersa* de la charrue ; pioche les parties oubliées par cette dernière autour des arbres et brise également les nottes *ttkebbis akerra* avec une pioche *agelzim.* Une fois que les labours soient finis et que les nottes soient brisées, certains vieux paysans procédaient à briser les noeuds de terre restants. Saddeg M., nous explique comment son vieil oncle partait le matin vers leur champ accompagné d'un bâton *azduz* et disloquait les petits grains de terre jusqu'à ce que la terre devienne égalisée : *« Lawan-nni cfiɣ-d i ɛemmi, ad yeṭṭef, ad yerkeb zzayla, ad yaweḍ ɣer din-a, ad d-yeddem azduz, win-a swayes zewwint tlawin taduḍt, ad yeqqumec ɣer lqaɛa, seddaw tmeɣrust, toute la journée, hatah ! Xas d iṭij tella tili, telsa tmeɣrust. Ad t-yexdem akk am ṭɛam, ad d-tayli tazart-nni, ad tt-id-tedmeḍ ur t-jerreḥ, ur d-yelli* ». Cette technique est indispensable pour empêcher, selon nos références, la pénétration des chaleurs vers les racines du figuier qui assèchent l'arbre ; facilite le ramassage des figues sèches, et ajoute : « *akerra mi ara yeqqim yettjini iniɣem mi ara d-yeɣli, din-a ifellaḥen ttkebbisen akerra-nni. Premièrement, ur ikečč̣em ara yiṭij ɣur-s ɣer yiẓuran, ad tt-iḍur deg unebdu. Nekk asmi meẓẓiyeɣ cfiɣ ad ṯfeɣ agelzim, ad rẓeɣ akerra. Yella uzduz, xedment yimɣaren* ». C'est ce que nous explique également Hadi F. : *« nettruẓu akerra. Nekk rẓiɣ-t. Ad teṭfeḍ adebbuz swayes nzeggi taduḍt mi tkerzeḍ kan ad tɛeddiḍ, ad tmeḥqeḍ akk akerrayen-nni alamma tuɣal lqaɛa am ṭɛam, akken ur ikečč̣em ara uweṭṭuf iniɣem-nni yerna ur ifeddex ara seg ikerrayen-nni »*.

Les vieilles femmes peuvent intervenir à aider les laboureurs en faisant briser les nottes et piocher les arbres. Les jeunes femmes quant à elles s'occupaient de préparer

[51] Les charrues employées dans les plaines sont plus large par rapport à celles utilisées dans des zones escarpées (Boulifa S., 1974). Malgré que cette période a connu quelques techniques et outils moderne pour pratiquer l'agriculture, notamment avec l'introduction des écoles des métiers artisanals par les colons ; les outils employés pour le labourage restent traditionnels. Il existe une devinette *aqnuẓ, tamseɛraqt* qui décrit cette pratiqu agricole *Sin cudden, ccix ileḥḥu itedden.*

et de transporter la nourriture, souvent accompagnées par un parent. Ferrouk D., [52] nous raconte qu'elle se rendait, parfois, avec ses sœurs dans leur champ fréquemment accompagnée d'une vieille femme de la famille pour joindre leurs terres et préparent sur les lieux un repas qu'elles offrent aux fellahs, « *cfiɣ tella yiwet n tfellaḥt n ibeɛḍawen, d taberkant, d taɛlayant, tettabaɛ izgaren n tyerza, txeddem lexla-nneɣ lḥara ukulla ukud ifellaḥen nniḍen, d arraw-is. Fell-aɣ i cerken* ». Et s'ensuit: « *Nettawi-asen taberkukest neɣ nessewway din-a imir ad asen-d tessawel yemma*». Djemli M: « *ttawin-aɣ yimɣaren, nettruẓu ula d nekkenti. Ad aɣ-d-heggin ibudiden, am akken ara tedzeḍ abelluḍ, lameɛna ad ifsusen akka ciṭuḥ, ttarran-asen tafettust am umger, ɣezzif ciṭuḥ akken ad yenɣed akerra-nni, nettaṭaf-iten, netteddez*».

Le labourage peut se tenir pendant des semaines de travail et pratiquement, toutes les familles paysannes sont propriétaires d'une ou de plusieurs charrues et de perles de bœufs. Certains vergers de figuiers sont labourés par leurs propriétaires ; d'autres sont cultivés par d'autres familles dans le cas de l'absence de leurs propriétaires ou de leurs incapacités à l'entretenir. [53]

Caprification adekker

La caprification consiste à une pratique qui se fait au moment des premières apparitions des figues *aqerquc.* Généralement, les femmes cueillaient des figues mâles dès qu'elles commencent à mûrir *ttruẓun-d dekkar* [54] qu'elles enfilaient quelques unes dans des fils de raphia *rrafiya* et faisaient des chapelets *tiseɛlaq n dekkar, ticedda n dekkar*. Ces derniers, étaient soigneusement accrochés sur d'autres figuiers ; contiennent des insectes pollinisateurs qui servaient à la fructification des autres variétés de figues vertes. Le nombre de chapelets suspendus dépend essentiellement du niveau de développement de l'arbre, de 3 à 6 profichis en moyenne. Dans l'ensemble, cette pratique se fait une seule fois durant l'année.

Pour certains propriétaires ayant des champs de figuiers spacieux, préfèrent planter quelques arbres qui produisent cette espèce *tadekkart,* plu : *tidekkarin* dispersées d'une manière à ce qu'ils caprifiaient les autres figuiers. Comme on dit : « *axxam mebla tamɣart, am lmelk mebla tadekkart* ». Amokrane M., [55] a tenté de nous expliquer ce

[52] FERROUK Dehbia résidante à Takaats, est entretenue à plusieurs reprise du décembre 2021 à juin 2022 chez elle.
[53] La famille de DJEMLI Messaouda et celle de YEFSAH Said s'occupaient de la culture de leur terre. La famille de FERROUK Dahbia et celle de MENNAN Tasadit louaient leur terre pour les fellahs de la région. Quant à la famille de CHELLAL Tasadit et celle de HADI Fadhma se chargeaient de travailler les terres des autres familles. Les contrats du travail et la part de la récolte du fellah se diffère avec la différence des tâches assurées par ce dernier.
[54] Dekkar Figues mâles, caprifiguier, R : DKR, nous supposant que le mot peut être un emprun arabe ذكر.
[55] AMOKRANE Mhemmed résidant à Boushel, est entretenu à plusieurs reprises dans les ruelles de son village.

proverbe en disant : « *dekkar yettaṭaf lexrif, ramɣart ṭherrez, tettḥadar axxam akken ur iɣelli ara* », ainsi on dit également « *turew tdekkart, tɛelleq teɣliḍt* », pour montrer la fonction de ce caprifiguier dans le maintien des autres variétés de figues dans un bon état de fertilité et dans l'amélioration de la qualité de la production. Djemli M., nous décrit comment elle cueillait à plusieurs reprises dans la journée avec ses belles sœurs les figues mâles et comment elles enfilaient des chapelets et accrochaient sur les arbres pendant des heures, « *Nettekkes-it-id (dekkar), nettɛelliq-it i tbexsisin. Mi tefsa tmeɣrust, tger-d akk iferrawen, tebda tettefruri, nekkni ad nemmeɣ ɣef dekkar, ad t-id-nekkes, ad nawi isegnan, rrafiya, ad neqqim ddaw n tzemmurt, ad nesni setta sebɛa iɛeqqayen n dekkar, ad ten-ncid, ad nesrusuy imiren iciddan, ad ten-nerr s iqecwula. Ad neddem aceddiw, ad ten-ɛelleq sin, tlata, rebɛa i tmeɣrust. Meɛna ad d-tnadiḍ akk urti ad temteḍ si tikli, sin, tlata iqecwalen. Mi ifuk uqecwal ad d-tuɣaleḍ alamma d aqecwal-nni deg teqqimeḍ. Mi teččureḍ aqecwal ad truḥeḍ, ad tleḥḥuḍ, ad tɛelliqeḍ* ».

Fumigation lemɛinṣla

Le jour du solstice d'été *insla,* [56] très tôt, les hommes ainsi que les femmes participaient au sarclage des vergers de figuier, enlevaient les mauvaises herbes qu'ils mettaient au feu et faisaient plusieurs fumées *lemɛinṣla* qui se répandaient sur les figuiers. Ces fumiers ont une composition d'éléments fertilisants. Effectivement, ils introduisaient aussi dans la fumée des tiges de fèves *aɣeryun n yibawen* après la récolte de ses graines qui sont de véritables pesticides. Ces fumures d'entretien s'effectuent sur toute la surface, permettant par cela de se débarrasser des parasites, des insectes et des mousses qui peuvent nuire à la croissance des figues. Djemli M., a participé à cette pratique : «*Nesseməinṣir, nettceɛɛil times. Isɣaren akk, iqecḍan, icelman n yibawen ma llan daɣen ad rɣen. Nttḥuccu ahicur s imegran, nejammaɛ-it-id s rruṭat, d iɛemmuren, mi rɣan imiren yettbuxxur, dexxan-nni yettruḥu ɣer lexlawi, ɣer tmeɣrusin. Tura fukent tmeɣrusin. Ulac acu d-yeqqimen* ».

On attribue à la fumigation, une réunion du sec et de l'humide en brûlant les herbes vertes.[57] Cette pratique est également employée pour émonder la vigne en brulant les herbes vertes et les bouses de vache incorporées avec le sang du mouton égorgé lors du Laïd qu'on appelle *ticcict* une fois collées au mur et séchées.

Le scolyte *taylalt* est un parasite que tous les paysans craignaient, car il fait

[56] Bourdieu P., *Le sens pratique*, Les éditions de minuit, p346.

[57] Ibid.

dépérir le figuier et aucun entretien et traitement traditionnels [58] peut protéger et garantir la sauvegarde de l'arbre attaqué. On dit *« ak-d-yefk rebbi taylalt* » quand on veut souhaiter un grand malheur à quelqu'un. Le scolyte est un ver destructif qui attaque initialement le tronc par les racines puis le restant de l'arbre. Cette maladie se manifeste par un jaunissement des feuilles et par une chute prématurée du fruit jusqu'à la destruction totale de l'arbre. Elle peut être contagieuse car « *elle peut dépeupler totalement un verger* ». [59] Il s'ensuit que les propriétaires interviennent également à entretenir et à fertiliser le figuier avec un autre procédé, en faisant empoussiérer les arbres, Comme on dit « *tayliḍt tḥemmel aɣebbar* ». Des femmes trouaient des trous (*igḍan,* sing : *agḍi*) à côté des arbres pour faire extraire de la terre écrasée avec laquelle elles empoussiéraient tous les arbres. Djemli M., témoigne : *« Neṭṭeggir aɣebbar-nni yakk. Aɣebbar-nni d lfayda n uqerquc ur iɣelli ara. Tura ay- ɣelli. Ad neṭṭeggir aɣebbar i tmeɣrusin, ad nɣez amruğ, ad ten-ddez ad yifsus, ad ten-ṭeggir. Ad nuɣal ɣer yidis ihen dayen ad nɣez amruğ, ad neṭṭeggir, wagi mi ara yimɣur uqerquc, anebdu warɛad id-yettaweḍ mliḥ ».* C'est une tâche essentiellement réservée aux femmes.

Élagage afras n teɣliḍt

Le travail d'élagage se fait en automne, après la récolte du fruit et après la chute totale de ses feuilles. Les hommes se chargeaient d'éliminer les branches cassées, mortes et encombrantes pour favoriser l'aération de la frondaison et la régénération de l'arbre. Cette taille d'entretien permet également d'induire une bonne alimentation des fruits et de réduire les risques de maladies.

En hiver il est défendu de toucher le figuier car il rentre dans une période de repos hivernal.

Comme nous l'avons précédemment souligné, la fin des années 1940 et le début des années 1950, le travail d'élagage des figuiers s'est accentué, car c'est aussi le moment des coupures des boutures qui servait à la commercialisation et à la multiplication par plantation.

4. La récolte

La récolte du fruit est l'occasion de festivités. Le bon fonctionnement de la récolte *lɣella* des figues astreint à un calendrier précis ; impose une organisation du travail tantôt

[58] Genevois H. dans « *le rituel agraire* » a souligné une pratique traditionnelle maintenue en Kabylie dont il s'agit de la culture de le laurier-rose *ilili* qui consiste à planter quelques tiges dans les champs pour éloigner les vers *qawsas* et *maras*.

[59] Chaker S., « *Figue/Figuier* », Alimentation, *Encyclopédie berbère, IV, p*. 472-533.

collective et tantôt familiale. L'appropriation des vergers de figuier était souvent familiale, ce qui explique l'intérêt de tout le monde au maintien et à la récolte également. Cette activité selon Bourdieu P., ne peut être considérée ni comme un temps de travail des labours et des moissons, ni comme temps de gestation, à la manière de l'hiver et du printemps. Pour lui, c'est un temps masculin par excellence dont le groupe est excité et s'ouvre vers le dehors. [60] C'est à la fin de la récolte des figues sèches que certains villages comme Tala-Amara célèbrent les mariages ; après avoir marchandisé la récolte pour pouvoir enfin subvenir aux dépenses de la fête.

La cueillette des figues fraiches

La cueillette de la figue fraiche se fait par les paysans de la région depuis les premières apparitions des figues mûres *urgalen*, suivant le degré de leur maturité, à partir de mois de mai, impliquant *aẓɛic, abakur* (figue bifère assure deux productions par an, arrivant à maturité en juin, juillet et en août, septembre). Puis une génération de figues mûrit d'une façon échélonnée, dans la plaine saison *alekkak, tabuyeḥbult, taɣanimt, tabelluḍt, abuzeggag, taɛemrunt, ajanjar, abuɣenğur, abuḥercaw*, en mois d'août et septembre *tasemḍit n lexrif* [61] ; c'est la production la plus importante en matière de quantité et de qualité d'autant plus qu'elle est la seule récolte caprifiée. Ce n'est que les figuiers d'automne qui produisent des figues de séchage. La variété de figue *tacetwit* arrive tardivement, vers le mois d'octobre jusqu'à novembre comme son nom l'indique.

Les familles paysannes de la région impliquant les hommes, les femmes et les enfants partaient, le matin, aux champs de figuier à la cueillette du fruit, accompagnés des paniers à roseau *tiqecwalin* dans lesquels ils mettaient les figues fraîches précédées et couvertes par des feuilles fraiches du figuier pour garder la fraicheur et la fermeté du fruit et pouvoir, ainsi, les protéger des regards malveillants.

Il est à noter que dans certains villages, la cueillette des figues fraiches ne peut se faire qu'avec le consentement de la communauté, car une interdiction de cueillir des figues s'instaure dès le mûrissement des premières figues *tasemḍit*. On dit *yufa tasemḍit* quand un paysan découvre ces dernières. L'autorisation *laden* ne se fait que lorsque le fruit soit généralisé « *icax lexrif* » [62] dans tous les vergers, Ait Ahmed W., dit : «

[60] Bourdieu P., *Le sens pratique*, Les éditions de minuit, 1980, p388.

[61] Boulifa S., distingue tasemḍit de tisemḍit. Selon lui (*tasemḍit d lwaqt amezwaru i lexrif deg ibeddu tiwwi, ma yella tin i wumi qqren tisemḍit d tabexsist i tewwan d tamezwarut*). P115.

[62] Bourdieu P., *Le sens pratique*, Les éditions de minuit, France, 1980, p347.

Tellement meḥsub, yella laẓ. At tudrin ur beqqun ara ad walin yaɛni yiwen yenḥaf. Xas deg wayla-m, ur tesɛiḍ ara le droit ad tt- id-tekseḍ, ad tt-id-tawiḍ s axxam ḥacama d laden tura c'est ouvert. Yewweḍ-d akken ad tekseḍ, lğar-im as-t-muddeḍ nṣib ».

Les autorités françaises ont également chargé des gardes champêtres « *ccambiṭ* » pour surveiller les champs des vols. Arab A, [63] nous raconte *« Llan les gardes champêtres, ccambiṭ, eh bein ! Netta il veillait sur les terrains. Yella Qaci Ubelqasem, yella daɣen Dda Ḥsin. Ce sont des embouchés à la mairie. Ttxelliṣen-ten une misère, ad as-fken rebɛin duru i waggur. La tâche est de surveiller les champs* ».

Cette interdiction prend une autre forme dans le village de Tala-Amara dont il est prohibé de cueillir des figues dans les vergers des marabouts « *iseklawiyen* » sous prétexte que leurs figuiers soient ensorcelés par leurs ascendants [64], Djemli M. : « *Ayla n iseklawiyen ttarun-as, akken ur ttakren ara warrac ukud wid ara iɛeddin di lmelk-nsen, yerna ma tekseḍ-tt-id di lmelk-nsen ur d asen-tenniḍ ara ad thelkeḍ yella win ara yedrewcen. Leflani yella wacu d-yewwi seg-sen yečča-t dɣa yedderwec. Dɣa nekkni seg wasmi i nesla, ur tezmireḍ ara ad tɛeddiḍ deg wayla-nsen ma ur yeddi ara walbaɛ-nsen, a lukan ur tettawḍeḍ ara ɣer cɣel-ik, ad tbeṭleḍ cɣel-ik »*. Ensuite, cette prohibition fut généralisée sur tous les vergers de figuiers du village afin d'empêcher aux enfants la cueillette prématurée des figues. Les familles veillent à garder la plus importante quantité pour le séchage qui servira à la conservation et à l'échange.

Le ramassage des figues sèches

Étant donné l'abondance des figues dans les villages qui se situent près du Sébaou tels que Tala-Amara et Bousmahel ; le ramassage des figues sèches est familial qui se traduit par un geste quotidien par la nécessité de marquer des passages tous les jours, qui peut s'étendre sur plusieurs semaines, au moins deux fois par jour et suppose la participation de tous les membres de la famille, car il y a plusieurs récoltes successives, Saddeg M., raconte comment il faisait deux jusqu'à trois trajets avec un âne chargé de figues sèches, *« cfiɣ d amecṭuḥ, Nettelqaḍ- d sbaḥ zik ukkud tameddit, xeddmeɣ sin, tlata n les voyages deg wass s zzayla ḥaca-m. Ṣbaḥ, ttilin aṭas ɣellin-d aṭas mi ara yili waḍu deg yiḍ»*. Djemli M. : « *Nleqqeḍ-d ɛecra, ɛecrin n yicwura-nni n usɣar deg ttawint teslatin lesfenğ,*

[63] ARAB Ali un citoyen de la commune de Tizi-Rached, résidant à Boushel est entretenu dans la tajmaat de son village le 27/03/2022

[64] D'autres interdictions plus ou moins directes sont établit par les marabouts, qui concernent les autres variétés d'arbres, à titre d'exemple, les kabyles des villages de la région qui nous concerne, craignaient planter les noyers par rapport au mythe raconté par les marabouts, dont celui qui planta un noyer mourra lorsque le tronc atteindra l'épaisseur de son cou. On dit également que les noix sont souvent commercialisées par les marabouts dans les marchés locaux et que se sont les seuls qui disposent de noyers.

wammag tiɣbirt, ad nessemnenni iferrugen wa ghef wa, mi neṣṣef tiɣbirt ur zmireɣ ara ad ssaliɣ aferrug ɣer d asawen, ur ttkemmileɣ ara cɣel, xedmeɣ ayen nniḍen ». Il arrive ou des femmes pauvres font tiwizi et participent à la récolte pour bénéficier d'une part.

Certaines familles ayant des champs de figuier loin de chez eux, s'installent provisoirement dans des maisons kabyles *tizeɣwa* jusqu'à ce que la récolte soit finie. Vu les énormes quantités de figues récoltées, des huttes à roseau *imiṣuren*, sing : *amiṣur,* ont été réalisés à côté de leur demeure dont ils versaient leur récolte, notamment à Laazib et Bouloughen, cela leur permettra également de surveiller leurs champs et leurs récoltes des tentatives de vol. Djemli M. : « *Taddart-agi (Tala-Amara) yakk ukessar sɛan tazart. Llan wid yettɛassan imiṣuren-nsen n tazart. Gganen din, mi sumten tamegḥelt ad ṭsen. Dɣa axxam-agi n ḥsen ali u muḥend bab-at-sen d afellaḥ, ɣef aydeg s qqaren ɛelğiya uɛerqub, deg uzaɣar i yezdeɣ, yewwi-tt-id s aɛerqub ɣer lexla itt- yewwi, zedɣen din, xedmen tafellaḥt din, ttɛassan din. Wellah ar nettaweḍ s tiqejjirin-agi ɣer Lɛinṣer Qasi, nleqqeḍ din-a tazart. Nteddu ukud ilewsan-nteɣ, sḥerḥiren-aɣ* ». Ce n'est qu'une fois la récolte soit achevée que les familles puissent retourner vers leur demeure initiale.

D'autres préfèrent les louer aux paysans qui ne disposent pas de terres agricoles tels que la petite famille de Chellal T, de Tansawt qui s'occupaient des champs d'une autre famille à Tala-Amara ; et la famille Mouloudj résidante à Taza [65] et Mendjal d'Igounane, et ayant des champs de figuiers et d'oliviers à Tala Amara. C'est ainsi que certaines familles ont hérité quelques parcelles de terrain. La récolte sera par la suite soigneusement partagée entre le propriétaire et le cultivateur.

Les dernières figues partiellement séchées sur l'arbre se font tomber à l'aide d'un long bâton qu'on appelle *amextaf* et se font ramasser ; sont qualifiées par *taqeccact n lexrif*. La fin de la récolte et le remplissage des huttes de figues sèches, donnera lieu à une cérémonie collective et solennelle.

Les femmes qui ramassent les fruits abattus au moyen d'une gaule munie d'un crochet ; l'opération s'appelle *alway n tneqlin*.

5. Les feuilles du figuier, un aliment pour le bétail

Si les feuilles du figuier servaient de protection aux fruits des chaleurs d'été, pendant l'automne *leḥlal n yifer* période licite pour l'effeuillage des figuiers, [66] les femmes

[65] Un village qui suit Larebaa Nath Iraten

[66] Boudieu P., *Le sens pratique*, Les éditions de minuit, 1980, p340.

ramassaient des feuilles et procédaient, après la récolte du fruit, à l'effeuillage des figuiers *ttruẓun-d iferrawen* qui serviront à l'alimentation du bétail mélangé avec d'autres aliments. Selon nos informateurs, ces feuilles favorisent l'allaitement chez les femelles, c'est ce que nous indique Ferrouk D. : *« nettawi-d iferrawen n tmeɣrust wid yeqquren i lmal. Setten-ten. Nettak-iten s ṭṭaqa i lmal ameqran* ». Et ajoute *« lhan i taɣaḍt iwakken ad tesɛu ayefki*».

6. Les branches du figuier, un ingrédient pour la fabrication du tabac à chiquer

Une fois que les figuiers soient élagués et que les branches qui servaient au bouturage soient récupérées, les branches restantes desséchées *ḥeḍmen* impliquant celles qui sont mortes, sont utilisées pour la fabrication du tabac à chiquer *cemma*. La cendre des branches de figuier tamisée et incorporée avec des feuilles du tabac séchées et broyées ; sert à rendre la poudre du tabac piquante tel qu'il est indiqué par Amokrane M., Sa préparation se fait en mélangeant deux mesures du tabac avec une mesure de la cendre de figuier, le tout légèrement arrosé avec de l'eau. Cette recette qui remonte à une époque lointaine, est fabriquée et consommée par les hommes ainsi que par certaines femmes. La consommation du tabac à chiquer se fait avec discrétion pour les femmes.

Dans les années 1950, le tabac à chiquer fabriqué par les artisans de la région n'était pas commercialisé dans le marché de la localité, sa préparation se limitait à la consommation personnelle. Les feuilles du tabac sont les seules à avoir été commercialisé et acheté parce qu'elles n'étaient pas cultivées dans la région. Pendant cette période, l'exploitation des branches du figuier était par modération. [67]

Les branches et le tronc de figuier n'étaient pas utilisés pour la fabrication des articles en bois. Tous d'abord, parce que c'est un arbre protégé et bénéfique et vue la fragilité de sa matière.

II. Le figuier symbole de la fécondité

Dans l'aire méditerranéenne, le figuier était étroitement associé à l'idée de génération et de valeur nourricière par son fruit. [68] La figue et le figuier ont depuis toujours

[67] Aujourd'hui, le tabac à chiquer emballé dans de petits sacs en plastique est marchandisé. Pour certains producteurs, d'autres ingrédients sont ajoutés à sa préparation, tel que le plâtre, sans doute pour permettre d'avoir la quantité de la préparation souhaitée. Comme nous pourrons le remarquer, le savoir-faire relatif à la fabrication du tabac à chiquer est maintenu et connait une extension importante du fait qu'il est un produit demandé et commercialisé contrairement à la production de la figue qui connait un recul avec le changement des habitudes alimentaires également.

[68] Paikonomou I. D. et Huysecom-Haxhi S., « *Du placenta aux figues sèches : mobilier funéraire et votif à Thasos* », n°22, 2009, pp. 133-158. https://journals.openedition.org/kernos/1779

fait objet de nombreux mythes. Cet arbre sacré et son fruit symbolisent souvent la richesse et la fécondité, « *En Afrique du Nord, la figue est le symbole de la fécondité venue des morts, son nom est synonyme de testicule et remplace, dans la conversation courante le nom de l'automne, saison des figues : lexrif substantif masculin. Pleines des graines innombrables, les figues sont un symbole de fécondité et, à ce titre, sont déposées sur les rochers et sanctuaires des génies gardiens invisibles elles-mêmes don de l'invisible.* » [69]

L'action de caprification et de fertilisation *adekker* peut également être associée à l'union entre les deux sexes : mâle (le figuier mâle tadekkart) et figuier femelle désignant les autres variétés de figuier.

Le champ de figuiers *urti* pendant la plaine saison *lexrif* [70] est un espace de plénitude et de fécondité parce qu'il est d'abord plein de figues et aussi de paysans comme nous pouvons le constater dans les récits de nos informateurs, Saddeg M. « *ula d lweḥc ur tettiwḥiceḍ ara. Ttruḥun yirgazen gganen din s warraw-nsen d tulawin-nsen, ad d-jemɛen la récolte nsen, une fois yelḥa useggas tekfa tazart snuzunt ttnejmaɛ-d* » ; contrairement à la forêt *lexla* [71] associée à la solitude, la peur et le sauvage. [72]

La culture du figuier est accompagnée par un nombre de rituels agraires. Nous citons :

1. Les cérémonies collectives et agraires

Timecreḍt est une pratique rituelle, maintenue jusqu'à présent par chaque village de la région de Tizi-Rached, voire par des hameaux dans le cas des grands villages comme *Tala- Amara*. Une cérémonie annelle est inaugurée dès l'occasion des labours d'automne *ḥertadem, leḥlal n tyerza ;* lors du passage de la saison d'automne (la cueillette et le séchage des figues) à la saison humaine (labour et semailles) qui présente une opposition [73] ; par l'immolation d'un bœuf espérant par cela que la pluie soit abondante et que les champs soient fertiles (le figuier est également concerné). La viande sera partagée par le groupe pour participer au rituel. Cette activité symbolique s'étale sur toutes les récoltes et reçoit un léger changement[74].

Nous avons porté un intérêt particulier à une autre cérémonie collective,

[69] Moreau J. B et Dahmani M., *Les symboles de fertilité des poteries berbères d'Algérie*, Achab, 2019,
[70] Le nom de la saison d'automne signifie « figues en arabe ».
[71] Emprunt arabe qui veut dire le vide, lieu abandonné et déserté par l'homme.
[72] Bourdieu P., *Le sens pratique*, Les éditions de minuit, 1980, p367.
[73] Ibid, p338.
[74] Dans certains hameaux ce rituel est célébré le jour du Lid Sghir. Avant, les familles pauvres ne participaient pas dans l'achat du bœuf. C'est derniers sont parfois offerts par les familles aisées.

chargée de rites, célébrée par les propriétaires des champs de figuiers dans le village de Tala-Amara à la fin de la récolte des figues sèches et au moment du stockage des grandes quantités de la récolte dans des huttes à roseau *amiṣur* ; qui consiste à égorger un bouc dans les vergers souhaitant par cela, l'abondance pour l'an prochain et la baraka.

Les paysans se rendaient très tôt sur les champs, chargés d'ustensiles, de couscous, de légumes secs et de l'huile d'olives et des bidons d'eaux pour préparer le sacrifice. Le bouc doit être égorgé sur les lieux des récoltes tout comme on égorge une bête pour les premières fondations d'une maison.[75] Djemli M. nous raconte comment sa famille procédait à l'inauguration de ce rituel « *Amiṣur n tazart. Ad tacar alamma d sqef, ttalin fell-as yirgazen s yirkasen, ttesden ad tessurrugeḍ ɣer din. D iɛecciwen, ad teddari, qqaren-as amiṣur n tazart. Assen deg ara tt- nɛemmer nzellu aqelwac, nettawi leğfun, nettawi iseksuten, tasilin, aman. Ad nerr tasilin deg uɛerqub. Isɣaren ad ttnefnifen, lkanun, tasilt a yelli ad tettreɣruɣ, teččur d aksum n uqelwac. Win id-iɛeddan ad yečč, win id-iɛeddan si lɛinṣar qasi ɣer Tala-Σmara ad ččen akk. Lğefna, lḥemmeẓ, abidun n zzit, ma yehwa-ak acar taxbizt s zzit, ad tt-teččeḍ deg ubrid. Seg wasmi ruḥen akk wigi ur yemzil uqelwac di lexlawi, ur uɣalent tasilin di lexlawi. Seg wasmi d-tebda lgerra, i yekkes wannect-a, ruḥen mmuten akk. Nekk sɛiɣ setta n tinuḍin mmutent akk ala nekk id-yegran, mmuten yimɣaren-nneɣ di lgerra-nni* ». On retrouve le même rituel dans les propos de Prichard A., illustré également par Moreau J. B., : *« Le symbolisme sexuel du bouc et du figuier : Aux Irjen, en Kabylie, d'après les récits recueillis par André Picard (1958), le sacrifice du bouc, Aḥuli, est lié au caractère fécond du figuier, donc les fruits sont synonymes de testicules, le tronc phallique et la sève lactescente rappelant le sperme et achevant de conférer à cet arbre une signification sexuelle…. Au moment des récoltes, les femmes enduisent de fumier l'air de séchage des figues fraiches (Tabexsist, plu : tibexsisin) ou l'on égorge un bouc afin que les figues soient abondantes,… le sang de bouc lié à cette opération étant destinée à mesurer la perpétuation d'une fructification prolifique pour l'année suivante »*[76]. On a supposé que c'est le même rituel qui est maintenu dans le village de Tala-Amara et de ses environs, rappelons que ce village appartenait à la tribu d'Irjen avoisinante à la tribu d'At Akerma et qu'elles appartenaient à la confédération d'At Yiraten.

Comme toutes les cérémonies qui se célébraient pour marquer le passage de la saison des récoltes associée (à la mort les champs deviennent vides) à la saison des labours et des semences associée à la régénération et la fécondité ; le rituel cité en haut s'inscrit dans le même ordre « *Le meurtre rituel du champ peut être accompli au travers du sacrifice d'un animal qui en est à la fois l'incarnation et le substitut… . Pour comprendre*

[75] Cette pratique subsiste encore qui servait pour écarter les djins.

[76] Moreau J. B. & Dahmani M., *Les symboles de fertilité des poteries berbères d'Algérie*, Achab, 2019, p39.

complètement cet autre rituel visant à rendre licite la réunion des contraires, la cérémonie des labours, il faut savoir que la période qui suit la moisson et ses rites visant à assurer la perpétuation du principe fécondant est un temps de séparation ». [77]

Une autre cérémonie collective et symbolique présente est pratiquée par les habitants du village de Boushel, qui consiste à égorger un bouc *aqelwac, aḥuli* qui est inaugurée au moment d'assainissement de la fontaine du village « *tala n dekkar »*, nom associé à la place où elle se situe. Il est probable que l'endroit devait être dans une époque ultérieure un verger de figuiers, ce qui suppose encore la possibilité d'élargir le sens du sacrifice à l'incitation à une bonne récolte de figues. Ainsi, ce rituel aura perdu une bonne partie du sens ; cette pratique ne revête plus son caractère sacré et les villageois qu'on a interrogé se contentent de nous dire qu'elle sert à inciter la présence d'eau uniquement. L'auteur ajoute à ce titre : « *Le sacrifice du bouc pour l'abondance et la prospérité n'est pas limité au seul figuier : il s'étend à l'eau, source de vie et aux hommes… . Le village, lorsqu'il procède à l'aménagement de la fontaine et que l'eau fait défaut, achète des boucs qu'il sacrifie (une timecreḍt)* ». [78]

Nous avons également supposé que ce rituel qui se tient pendant l'été s'inscrit dans la période du solstice d'été *Insla*, lors des fumées *lɛinṣla,* rappelons que cette pratique est un rite de purification, d'élimination et d'expulsion du mal qui présente des interdictions dans lesquelles d'autres activités étaient maintenues telles que le nettoyage des fontaines. [79]« *En effet, avec l'arrivée des grosses chaleurs, l'eau absolument nécessaire pour les gens et les bêtes, va se raréfier. Il importe donc de procéder à un sérieux nettoyage des fontaines, travail qui fait l'objet d'une corvée communautaire de village (tacemlit), tout comme le nettoyage des cimetières. Quel jour y est plus propice que celui de Leinesla, les hommes ne pouvant aller travailler dans les champs* ». [80]

2. L'interdiction

La sacralité du figuier peut notamment se traduire par les interdictions. Sa moindre poussée dans un endroit inhabituel fera de cette espèce un objet votif et sacré, tel est le cas du figuier poussé sur un mur qui couvrait la cour de la maison de la famille Ferrouk résidante à Takaats. Leurs ascendants prohibaient toute tentative d'ébranchement de cet arbre. Cette interdiction est liée à un mythe raconté et transmis, dont une femme enceinte perdit son enfant faute d'avoir coupé quelques branches de cet

[77] Bourdieu P., *Le sens pratique,* Les éditions de minuit, 1980, pp 386-388.
[78] Ibid, pp39, 40.
[79] Genevois. H, « *Rituel agraire* », n°127, 1975, pp 37, 43.
[80] Ibid, p39

arbre, nous illustrons le récit du mythe fidèlement, tel qu'il est raconté par Ferrouk D. :

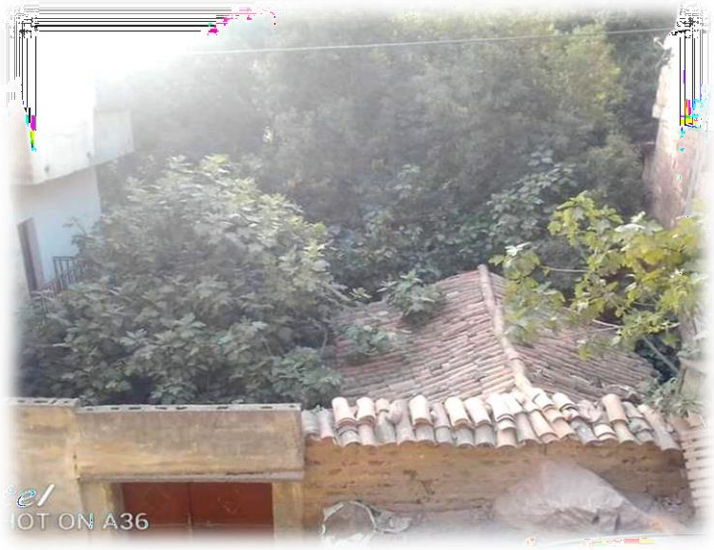
Une femme enceinte appartenant à cette famille, coupa quelques branches du figuier poussé en pleine cour qui nuisaient au passage des personnes bien qu'elle fût avertie par les autres d'une probable malédiction. Une fois l'arbre fut ébranché, il se mit à couler de sève puis du sang. Vers la nuit, trois femmes apparurent dans le rêve de la femme et discutaient sur la façon dont elles allaient la punir. Alors, la première exigea de la tuer, mais la seconde femme refusa et proposa de la rendre aveugle. C'est la dernière femme qui décida de sa punition de tuer l'enfant de son ventre. Le lendemain, la femme rêveuse du cauchemar, se leva avec des douleurs atroces au niveau de son ventre et perdit son enfant. Depuis, la famille veille à protéger l'arbre.

Cette photo illustre le figuier porteur de malédiction. L'arbre était coupé et repoussé à nouveau.

Photo prise le 04/08/2022 dans le foyer de la famille

Ferrouk résidente à Takaats.

Cette informatrice nous a informé de la présence d'un gardien du foyer « *aɛessas n lḥara* » ayant l'apparence du lion, il veille sur la maison impliquant le figuier.



Une famille maraboute du village Ibehlal[81] a également un figuier existant depuis un long temps est défendu pour quiconque de le couper quoiqu'il présente un obstacle pour le projet de construction comme le souligne Chachoua N. qui, enfant qu'elle était, son grand-père l'empêchait constamment de jouer près de

[81] Un village des marabouts qui suit la commune d'Irjen.

l'arbre et veillait à sa longévité. Pour certains, cet arbre bien vêtu de branches et de feuilles, servait d'un moyen pour couvrir *tusra* la *hurma* des femmes maraboutes.

Cette photo illustre les deux figuiers qui couvrent la cour
de la famille maraboutique Chachoua d'Ibehlal.
Photo reçue le 13/ 08/ 2022.

Le figuier mâle a également une représentation symbolique par rapport à son rôle de caprification des autres figuiers femelles. La famille maraboute Amokrane de Boushel avait également cet arbre à côté de leur demeure, considéré comme objet vénéré pour son rôle de fertilisation.

Conclusion

La culture du figuier dans la région de Tizi-Rached, dans le début et le milieu des années 50, présente un processus de production et un savoir-faire qui comprend les différentes techniques de plantation (uẓu s tiskert, uẓu s urkel), de greffage (aleqqem s ṭṭabeɛ, aleqqem s txellalt) et les différents procédés d'entretien (tayerza, adekker, lemɛinṣla, afras) et d'exploitation (familial et collectif) qui répondent à un ordre agraire, social et culturel.

A l'instar de la fonction de la production du fruit qui servait d'aliment de base pour la population et à la marchandisation qu'assurait cet arbre. Il présente d'autres utilités donc d'autres savoir-faire, impliquant ses feuilles qui servaient d'aliment pour le bétail, et ses branches nécessaires à la fabrication du tabac à chiquer.

En automne et en printemps, le figuier était l'objet de culture par excellence. C'est pendant ces deux saisons que se situent la plupart des pratiques agraires.

Le figuier a une dimension symbolique de fécondité qui réside dans le nombre de rituels significatifs (les cérémonies collectives de sacrifice) ; et de sainteté qui se manifeste dans le nombre de mythes chargés d'interdictions (le cas des figuiers illustrés protégés par ces dernières).

Ce patrimoine naturel, culturel et régional, était longtemps maintenu et transmis à travers les générations ; connaît un recul manifesté par la régression des superficies agricoles de figuier et la disparition totale et regrettable de certains lexiques et de cultures, tel que le rituel de sacrifice du bouc qui se tienne après les dernières récoltes des figues.

Chapitre III

La culture de la figue dans la région de Tizi Rached :

Conservation et commercialisation

« Si le kabyle est un bon laboureur,

s'il sait conduire ses arbres vers la production normale de fruit,

s'il est quelque fois commerçant subtil,

il est malheureusement un mauvais industriel ».

Brichet J., Conseiller Agricole, Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p06

Introduction

Selon les références coloniales, [82] le colonialisme français a fait en sorte que l'agriculture algérienne connaisse d'importants bouleversements. Il construit des barrages d'eaux pour irriguer les champs ; crée des caisses de crédits agricoles et des organisations ayant pour but la vulgarisation de l'agriculture telle que le Centre Algérien de Vulgarisation Agricole (C.A.V.A). [83] Il introduit aussi dans le pays des écoles françaises de formation des métiers artisanaux et agricoles, et mis en pratique des concours d'agriculture [84].

Néanmoins, il y a lieu de signaler la faiblesse des investissements industriels et une dépendance accentuée de l'Algérie vis-à-vis de la métropole. [85]Les politiques agricoles orientées vers la mise en valeur des territoires agricoles, étaient conçues pour combler les handicaps qu'a connus cette période impliquant les limites naturelles (les terres peu fertiles et le climat qui réduit les productions agricoles), sociale et historique (les instabilités politiques et la colonisation agraire) et politique (les politiques relatives aux formes sociales d'organisation de l'agriculture). [86] La période coloniale était une période de crise ; des crises multidimensionnelles qui ont touché plus particulièrement les zones rurales qui connaissent un déséquilibre de l'économie rurale (entre les revenus des paysans et les besoins exprimés) ; et influence l'industrie et le commerce. Les autorités coloniales ont mis en place des lois foncières ayant pour fonction d'établir les conditions favorables au développement d'une économie moderne, fondée sur l'entreprise privée [87] et la propriété individuelle [88]; pour faire de la terre une marchandise qui peut être vendue et achetée et pour également densifier le peuplement européen en Algérie. [89]*« Le morcellement excessif des terres a toujours constituée dans l'histoire le point de départ de la constitution de la grosse propriété foncière, par rachat de terre aux paysans ruinés. Un grand nombre de petits propriétaires sont devenus khammes sur*

[82] Les auteurs, les agronomes (Ouveroux. P, Chaux C., Widiez M., etc) et les films documentaires, expriment le secteur agricole devenu, selon eux, grâce à leur effort, comme une véritable réussite.
[83] Les techniciens de l'Agriculture Algérienne, *Aspects et Réalités de l'Algérie Agricole*, Alger, p26.
[84] Des concours d'agriculture ont été programmé pour favoriser le secteur agricole des le début des années 1900. Crescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1844-1914*, Tome 1, Editions Alpha, Alger, 2007, pp260, 162. Et des propriétaires des terres agricoles et des membres du service d'agriculture sont nommés Mérite agricole, Cescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1914-1928*, Tome 2, EL AMEL, Algérie, 2017, pp 215, 242, 302.
[85] Addi L., *De l'Algérie pré-coloniale à l'Algérie coloniale : Economie et société*, Entreprise Nationale du livre, Alger, 1985, p141.
[86] Lars J., *La révolution agraire en Algérie : Historique, contenu et problèmes*, The Scandinavian Institute Of African Studies, Uppsla, 1978, p14.
[87] Les coopératives agricoles de conditionnement de figues sèches portent un statut de propriété privée.
[88] Bourdieu P. & Abdelmalek S., *Le déracinement : la crise de l'agriculture traditionnelle en Algérie*, les éditions de minuit, paris, 1964, p16.
[89] Op, cit, p14.

leurs terres après avoir été entraînés dans l'engrenage ». [90]

La période coloniale est aussi caractérisée par l'apparition de petites activités commerciales et modernes, moins importantes, dans le secteur moderne et industriel et la présence de petites industries favorisant le secteur agricole et rural. [91] Ainsi, la production algérienne était avant tout au service de la métropole et de la communauté européenne qui vivait en Algérie. En 1954, 80 % des exploitations étaient fournies vers la métropole. La communauté algérienne bénéficiait très peu des investissements de la colonie française. Ainsi, 80 % des participants aux caisses des crédits agricoles étaient des Européens. L'intérêt qu'avaient les colons vis-à-vis de l'arboriculture, dès les années 1930, était sans précédent, expliqué par le devoir de couvrir les arrêtés de l'exportation du vin et de plantation de la vigne, la création d'emplois et de revenus. [92] Isnard explique que l'une des causes qui ont ruiné directement l'agriculture était la surcharge humaine et pour l'artisanat était la concurrence du produit fabriqué. Et ajoute que la Grande Kabylie devenait un réservoir de la main-d'œuvre à bon marché où puisent l'Algérie et l'étranger.[93] Ainsi, cette économie était incapable de sortir les paysans des famines *« Le paysan, exploitant un lopin de terre, écoule à peine des produits qu'ils à la consommation, soit pour se procurer d'autres bien de consommation, soit pour payer les impôts*. » [94]

Le modèle coopératif d'organisation de la main-d'œuvre ouvrière et du travail agricole semble s'adapter au mode de vie du paysan algérien car il régit une sorte d'économie solidaire, compatible avec les coutumes et la vie organisationnelle et solidaire rural. C'est aussi une manière de penser collectivement à la subsistance de la communauté à travers le principe de coopératives. [95] Le système d'organisation vise à apporter des réponses adaptées aux besoins sociétaires et constitue des rapports sociaux sur la solidarité. Or seul un élément a été pris en considération par l'administration française, c'était la marchandise à exporter qui doit répondre à un certain nombre de normes et d'instructions

[90] Addi L., *De l'Algérie pré-coloniale à l'Algérie coloniale : Economie et société*, Entreprise Nationale du livre, Alger, 1985, p65.
[91] Oussalem M. O., « *Kabylie : Economie contemporaine* », Encyclopédie *berbère*, 26 | 2004, p01.
[92] Lequy R., « *L'agriculture algérienne de 1954 à 1962* », In : Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, n°8, 1970, pp53, 54, 79.
[93] Isnard H., « *Kabylie : Structures de l'agriculture en Grande Kabylie* », Encyclopédie berbère, 26 | 2004, p05.
[94] Addi L., *De l'Algérie pré-coloniale à l'Algérie coloniale : Economie et société*, Entreprise Nationale du livre, Alger, 1985, p65.
[95] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, Françe, 2006, p22.

parfois insoutenable faute des *agricoles* telles qu'elles étaient désignées dans la monographie de Tizi Rached, datant de 1952 (annexe, figure : 10). Ainsi, des coopératives agricoles ont été implantées dans tout le pays, des ateliers de conditionnement des aliments frais et secs, des caves du tabac à Bourdj Mnayel, de céréales à Bouira et du vin ont été réalisées.

Après l'indépendance, ce mode coopératif du travail agricole est réinitié par l'Algérie indépendante ; nous illustrons les petites exploitations des cultures complexes des coopératives agricoles de production, de commercialisation et de services : Coopératives Agricoles de Production de la Révolution Agraire (C.A.P.R.A), [96] Coopératives Agricoles d'Exploitation en commun (C.A.E.C) en 1983. [97]

En 1963, une coopérative de travaux publics, nommée Laimeche Ali [98] était créée à Tizi Rached, son siège se situait dans l'emplacement actuel du commissariat de police ; équipée de machines industrielles et constituant d'une main-d'œuvre importante pour la région. Mais elle n'a pas duré longtemps à cause des conflits entre les adhérents et des membres du Parti F.L.N de la région, comme le souligne l'ex-président Foudil M., de l'A.P.C de Tizi Rached, « *Celle de 1963 c'est une initiative des citoyens, c'était M. ABDOUZ qui a initié et occupé de la création à l'aide d'un député monsieur BOUAZIZ Rabah. Alors, ils ont crée une coopérative Laimeche Ali, c'était un rassemblement d'artisan, de main d'œuvre, de maçons qui ont rejoint la coopérative de travaux publics, sɛan la cantine, sɛan ijenyuren. Teṭṭef ɛamayen avec les évènements du F.F.S, l'attentat nni F.F.S di l'embranchement, il y'avait des opposants, il y avait un clan qui s'est crée. Ca ne marchait pas la direction de la coopérative avec les responsables du F.L.N. Le siège nsen dagi di Buneɛman* ». Le travail collectif de séchage des figues était relancé. Le recensement de 1966 de la Daïra de Larbaa Nath Irathen indique la présence de coopératives de séchage des figues à Tizi Ouzou et Tizi Rached et des pépinières de plant de figuier. Mais la production souffre déjà de la réduction du prix de vente ce qui a entrainé le désintéressement des cultivateurs face à cette culture. [99]

[96] Lars Jonsson, *La révolution agraire en Algérie : Historique, contenu et problèmes*, The Standinavian Institute Of African Studies, uppsla 1978, p30

[97] Dahmani M., *Atlas économique et social de la Grande-Kabylie*, OPU, Alger, 1987, p152.

[98] Militant de Tizi Rached assassiné pour ses idées défenseuses de la langue berbère pendant la guerre de libération nationale.

[99] Cartographie de la localisation de la population et des types de groupement de l'habitat au recensement de 1966 : Daira de Larebaa Nait Iraten, Wilaya de Tizi Ouzou, Alger, 1970, annéxé, figure 11, p29.

La période des années 1950, connaît des modes de conservation et de la commercialisation de la figue variables. Des modes traditionnels impliquant des savoir-faire acquis depuis des générations lointaines ; et coopératifs initiés par l'administration française.

Dans cette partie du travail, nous allons nous intéresser à la culture de la figue comme produit alimentaire et étudier les différents modes de conservation et de la commercialisation de la figue dans la localité de Tizi-Rached. Il s'agit pour nous de rendre compte des techniques de transformation de la figue et de sa distribution.

I. Figues, variétés, catégories et utilités

Le patrimoine figuicole recèle un nombre important de variétés de figues, dont la nomination dépend tantôt de leur couleur comme *abuzeggaɣ* (*azeggaɣ,* couleur rouge), *ajanjar* (*jenjer* qui signifie violet) et *aburemman* (nom de la figue dont sa chair est rouge sanguine comme une grenade *remman*) ; tantôt de la forme telles que *tabuyaḥbult* (savonnette *taḥbult* ayant une forme plate et ronde), *tabelluḍt* (ayant une forme petite comme un gland *abelluḍ*) et *abuɣenğur* (figue ayant un pédoncule long et allongé, faisant référence à un nez aquilin *aɣenğur*). Parfois, la nomination se fait selon la fonction de la figue telle que *dekkar* (*adekker* caprification) ; ou ses caractéristiques gustatives telles que *alekkak*, (*ilekkek* par rapport a son goût un peu désagréable et légèrement acide après le séchage) ; de la texture de sa peau comme *abuḥercaw* (*aḥercaw* qui signifie rude) et *taɣanimt* (par rapport aux railleurs de sa peau semblable au roseau *aɣanim*) ; peut, encore, être nommée pour désigner la saison ou la période du mûrissement de la figue telle que *tacetwit* (emprunt arabe, *cetwa* hiver) et abakur (emprunt arabe بكر qui veut dire précoce et qui mûrit dès le début d'été), ou elle peut être nommée *Taɛemrunt* ou *taɛemrawit* pour désigner son intérieur plein, verb *yeɛmer* confi et garni. [100] Pour nos informateurs, son nom renvoie à l'endroit ou elle est cultivée pour la première fois désignant par cela les Amraouas, Fodil M., « *Di Buluɣen id-tlul tɛemrunt.Qqaren-as taɛemrunt. Ɛemrawa is- qqaren i yidis-nni. Akka iɣ-d-ḥekkun yemɣaren, di Buluɣen principalement. Yella lqayed yesɛa aṭas n Wakal di Buluɣen, qqaren-as Bouzeggar* ». On dit *leflani-a am ubexsis kan,* cet être est comme une grosse figue, pour désigner une grosse personne, flasque et faible.

[100] Kaoui K., *Etude géo-linguistique du champ lexical des figues en Kabylie. Comparaison intradialectale : Tizi- Ouzou (Boudchicha, lemsella, At Nzar, Tafoughalt), Bouira (Raffour), Bejaia (Beni Maouche), Sétif (At Kebila),* mémoire de Master en Linguitique, UMMTO, promotion 2015/2016, p11-14.

Les figues sont désignées aussi suivant leurs différents stades de croissance, comme le montre cette devinette *ilul-d d netta, yuɣal d nettat, yemmut d netta,* pour illustrer *aqerquc :* masculin, *tabexsist* : feminin et *iniɣem* : masculin. Si les appellations *tazart*, *iniɣem*, *aḥbub* sont considérées comme étant des variations régionales indiquant l'état de la figue séchée, certains de nos informateurs parviennent nettement à les distinguer [101]. L'appellation d'*iniɣem*, plu : *iniɣman*, est la première forme du murissement de la figue, verb : *yennuɣem* syn : mûrit, reflétant l'état du séchage partiel de la figue sur l'arbre et une fois tombée par terre également. Ce n'est qu'une fois que les figues demi-séchées soient récupérées et soient entièrement séchées sur des claies qu'elles deviennent *tazart* [102], monème invariable, désignant par cela les figues séchées en quantités importantes ; et ce n'est qu'une fois que les figues sèches seront stockées dans des ikufans qu'elles revêtent leur caractère singuliers de leur consommation, désignées par *aḥbub*, plu : *iḥbuben* (emprunt arabe, syn : *aɛeqqa,* grain). Par ailleurs, seules les figues qui mûrissent dans la pleine saison, seront désignées par *lexrif* ; les figues qui mûrissent dès le début de l'été sont qualifiées d'*urgalen* figues précoces.

On retrouve le système de la catégorisation sociale kabyle (esclave *akli* et libre *aḥurri)* se traduit dans la catégorisation des figues. Ainsi, les surnoms *tacebḥant* et *taḥerrit* sont attribués à la catégorie de figues vertes et blanches, de grandes tailles, délicieuses, pleines et surtout ayant une bonne attitude de conservation, telles que *taɛemrunt* et *taɣanimt*.[103] Ces dernières, sont les variétés les plus favorisées à l'exportation donc à la commercialisation vers les coopératives agricoles de transformation et à la production également ; considérées comme étant de la meilleure qualité dite *supra.* Celles qui sont de la taille moyenne seront classées comme étant la seconde qualité dite *extra*. Quant aux surnoms *lerhayeḍ* et *taberkant* sont associés aux figues noires et petites comme *ajanjar*, sont indésirables et exclues de la marchandisation vers les coopératives et à l'exportation.[104] Les propos de Chellal T., montrent cette catégorisation « *Mi ara tferneḍ tazart ad as-tekseḍ taberkant-nni, tin-a n diri weḥed-s*». Dans le même contexte Amokrane M., explique « *Ur ttawin ara ajanjar* (les *exportateurs*). *Il n'est pas*

[101] Il est à noter que les noms associés au stade de séchage (iniɣem, tazart) du fruit ne sont plus désignés selon leur sens initial ; tout comme les appellations indiquant les stades de croissance du figuier impliquant (tineqlin, timeɣrusin, tiɣliḍin); sont encore utilisées pour désigner globalement le figuier.
[102] Le terme tazart est très ancien, issu de racine ZR qui renvoie aux notions de graine, grain rond (Chaker S., 1997).
[103] Ces deux variétés sont peu consommées en frais. Elles rentrent dans le processus de séchage pour la commercialiser, « *Taɣanimt tettaǧew. Ur tt-id-tteksen ara d tibexsisin, ttcuḥḥun-as. Tɣelli d iniɣma, zzaǧawen-tt.* », Hadi F.
[104] Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p5.

demandé à la commercialisation. Ẓid am win-a nniḍen meɛna ur yesɛi ara udem ». La sélection des fruits doit être conforme aux règles. La maturité, la couleur, la taille et la fermeté des figues sont les paramètres déterminant la qualité du fruit et sa classification dans le marché international et local. La variété de la figue *aẓɛic* biphore, précose, petite et d'un tein foncé est, aussi, classée comme étant figue non commerciable et moins favorisée ; le proverbe dit : *Anwa ik-iḥesben ay aẓɛic asmi i yenhel lxrif.*[105] Nos informateurs distinguent *aẓɛic akli* d'*aẓric aḥerri*. Selon eux, le premier est d'un teint, entièrement, violet foncé contrairement au second dont la couleur du pédoncule est tirée vers un rose violacé donc moins foncé, Hadi F., « *Yella uẓɛic aḥerri, ma d aberkan-nni aḥesri neqqar-as aẓɛic akli… . Nekkni taneqqact ukessar-nni yella sin n leṣnaf n uẓɛic. Yella yiwen taqamumt-is d tawerdit netta d aberkan d aẓidan, ur t-rewwuḍ ara. D amecṭuḥ mači am lexrif nniḍen. Aẓɛic akli, win-a d aberkan ḥesri* ». Pour cela, les paysans de la localité veillaient à cultiver davantage les deux variétés qualifiées de blanches *tacebḥant* et gardaient les plus fermes et grandes à la commercialisation vers les coopératives agricoles et les dépôts. *« Les variétés à peau noire qui sont souvent de qualité supérieure et très recherchées des indigènes, telles que les Azendjar, Averan, Azagran et Azaïch. Elles sont dédaignées par le commerce* ».[106]

La majorité des figues rentrent dans le processus de séchage et de la conservation à l'exception d'*abuɣenğur*, *abakur* et *alekkak* qui sont inconsommables après le séchage car, elles deviennent juteuses. Les deux premières variétés forment un véritable luxe d'autant plus qu'elles sont moins cultivées. Les figues sèches de moindre qualité sont stockées pour une consommation familiale et celles usées *leɛraqi* – les figues sèches très petites, abimées par les pluies, ouvertes *ccerent*- sont destinées, généralement, à la consommation animale.

Les figues sèches faisaient objet de la *sadaka* et *zakat* ; qui rentre dans l'ordre religieux formant des impôts pour les cultivateurs des champs [107]. Chaque propriétaire, souvent un vieux ou une vieille de la famille, fait un don équivaut à la dixième part de chaque récolte *aɛeccer* impliquant les figues sèches également ; offert aux familles pauvres et dispensées de ce fruit. Chellal T., nous décrit comment ses beaux parents procédaient au don « *Amɣar, ad yektil ɛecra n lgelbat n nneɛma wis ɛecra ad t-yefk. Ad yečč usɛi ad yečč igellil.* »

[105] Cette variété est peu goûteuse après le mûrissement des autres variétés. Ce proverbe cité en haut a le sens équivalant que celui *Tfuh a taga, tura wwan ibawen.*

[106] On suppose que certaines variétés sont perdues avec cette logique de classification et de catégorisation, « *Il faudrait que dans des pépinières gouvernementales ou communales, on sélectionne les meilleures variétés et qu'on les propage dans les terrains et les expositions qui auront été reconnus comme étant les plus favorables. Tout est à faire de ce côté-là »*, L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, p422.

[107] Abdennebi H., *Cuisine, rituel collectif et différenciation sociale dans une tribu "Aarc" de Kabylie (At Budrar) entre 1830 et 1999*, Mémoire de magister en langue et culture amazigh, option : civilisation (Socio- Anthropologie), 2002, pp140, 141.

De même Djemli M. nous explique : « *Ma d tazart ḥedreɣ ɣer umɣar-iw, mi ara iɛemmer sin n yiqenṭaren, ad yekkes nnefs uqerwi. Rebɛa n iqenṭaren ad yekkes amehraz n laɛcur, d aṣeddeq. Yettusemma, nettɛeccir. Nettɛemmir ɛecra iqenṭaren, ad d-tekseḍ aqecwal. Ad ternuḍ ɛecra iqenṭaren ad d-tekseḍ aqecwal, daɣ netta yettɣimi rreẓq di lexla.* »

II. Figue produit alimentaire, culturel

La figue est un fruit précieux et énergétique de l'automne par excellence ; un aliment dont sa dimension culturelle se manifeste dans les différentes façons de le produire, de le transformer, de le consommer et de le commercialiser, propre à une communauté bien déterminée. « *La nourriture caractérise une civilisation autant que la langue et la religion.* » [108] Un produit alimentaire qui peut créer des liens socio-culturels entre les communautés, notamment, à travers les échanges commerciaux « *la nourriture et la façon de s'alimenter constituent un ensemble de pratiques sociales et de rites qui construisent des types de liens sociaux.*» [109]

La figue une fois séchée, devenait un aliment de première nécessité et constituait un produit de base de l'alimentation et de la marchandisation dans la communauté de Tizi Rached en particulier et en Kabylie en général car, elle est exportée « *les figues sèches, ce n'est pas en tant que primeur qu'elle occupe sa véritable place dans l'économie algérienne, à part un très petit commerce de figues fraîches, qui trouvent surtout des débouchés dans la consommation locale : c'est en effet le fruit séché qui intéresse l'exportation* ». [110] Elle est échangée avec d'autres marchandises et formait une source d'approvisionnement, transportées avec de l'huile d'olive, de la galette, de l'eau et parfois d'un petit lait pour les familles aisées ; qui accompagnait les paysans vers les champs. Belaid M. S., « *sbeḥ mi iruḥ ad yexdem, ad yawi aɣrum aquran (galette kabyle), ad yawi iniɣman. Ma sɛan tistan, ad yawi iɣi mulac ad yawi tabuqalt n waman*». Ces fruits secs rassasient également les gourmandises des petits enfants qui glissaient quelques figues dans leur poche et s'amusaient à se surprendre entre eux en découvrant l'intérieur des figues et leur saveur. L'*abakur* -verte et noire- et l'*abuɣenğur*, servies dans un récipient remplie d'eau fraîche pour un invité d'honneur est une offre de luxe. La figue tardive *tacetwit* est également consommée en frais et ne peut être séchée car, sa peau se déchire faute des changements de sa peau se déchire faute des changements de températures subites entre la nuit et le jour et les premières pluies d'automne.

1. Arkul un plat kabyle d'automne

[108] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, France, 2006, p10.
[109] Ibid.
[110] Blottière J., *Les productions Algériennes*, Cahiers des centenaires de l'Algérie IX, 1830, pp 30-31.

L'arkul est un plat kabyle des origines arabe *rouina* [111] généralement consommé avec des figues fraîches, on le prépare, généralement, en automne qui peut être aussi consommé avec des figues sèches durant l'année ; que l'on ouvre et trempe dans l'arkul. Ce complément alimentaire est préparé à base d'orge *timẓin* récupérée des champs que les femmes trient, nettoient et bouillissent dans une grande marmite et sèchent à l'air libre. Elles le font par la suite griller dans une cassole en terre cuite *ṭajin* jusqu'à ce que les graines deviennent dorées ; qu'elles transforment en farine en les faisant passer dans un moulin à main rotatif *tissirt n yirden*. Pour celles qui préparent les grandes quantités d'orge grillée ; sera transporté dans des sacs vers le grand moulin du village. Il n'est pas rare ou les femmes aisées bouillissent, grillaient et pressaient d'autres ingrédients, des céréales comme le blé, *irden* et des légumes secs comme le pois chiche *lḥemmeẓ* ou le poids cassé *abiṣar* pour être par la suite mélangé dans un récipient en terre cuite *tabaqit* avec la farine d'orge, de l'huile d'olive, de l'eau et du sel.*« Megren-aɣ-d yimɣaren timẓin n lexla. Ad tent-id-awin, ad tent-neṣṣenṣal akka alamma yewweḍ uɛemmur, ad as-neṭṭef aɛekkaz ad ten-nweddec akken ad frurint temẓin-nni, ad nerr tasilt tameqrant, ad tent-nesfuruy, mi furent ad tent-neḍleq, ad tent-nerr ɣer ṭajin alamma uɣalent d tiwraɣin, ad tent- nefk i tissirt ad d-yeẓd, ad yuɣal d arkul. Ad teğğeḍ aftat n uksum, ad d-truḥeḍ ɣer warkul d tibexsisin. D ayen i yeṭfen ciṭuḥ n nnwa akka am nekkni s yimɣaren* » témoigne Djemli M.

III. Séchage

Le séchage est une pratique très ancienne qui concerne les céréales comme le blé, les légumes comme la tomate et les fèves, mais aussi les fruits comme les figues ; qui consiste à abaisser la teneur en eau du produit pour être par la suite favorable au stockage.[112] L'étape du séchage suit successivement les grandes récoltes des figues partiellement séchées *iniɣman*, qui s'effectue à partir du mois de septembre *ṣmayem n lexrif*. Les paysans fabriquaient jusqu'à une centaine de claies *iferrugen* [113] et réparaient les précédents stockées dans un abri *aɛecciw*.

[111] Boulifa S., *Méthode de la langue kabyle, cours de deuxième année : Etude linguistique et sociologique sur la Kabylie du Djurdjura*, Adolphe Jourdan, Alger, 1913, p34.
[112] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, France, 2006, p233.
[113] Les claies ayant une forme rectangulaire sont fabriquées par trois ou quatre personnes – généralement par les hommes- dans le cas des grandes claies. Après avoir coupé et récupéré des rigides tiges de roseau de taille similaire (une plante qui pousse partout, domestiquée et marchandée qui servait également à clôturer les cours des foyers kabyle *afrag* comme une barrière pour cacher l'*hurma* des femmes) ; ils procédaient à les nettoyer à l'aide d'une faucille *amger*, les tremper dans l'eau pour certain et les laisser sécher à l'air libre pendant des jours (les claies fabriquées à base de roseaux secs sont moins lourdes, ce qui permet de ne pas écraser les figues lors de leur superposition. De plus, celles qui sont fabriquées à base de roseaux verts ralentissent le processus de séchage des figues, Boulifa S., 1913) ; sont par la suite, soigneusement accrochées les unes avec les

Les figues sont étalées sur des claies *iferrugen* au soleil, remuées *aseḥrured,* soigneusement, à plusieurs reprises et triées *fernent* avec la participation de tous les membres de la famille pour extraire ceux qui sont séchées et abimées. Cette pratique peut se tenir pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'elles deviennent entièrement séchées comme l'indique Hadi F., « *iniɣman mi qquren ad ten-tferneḍ akken daxel uferrug. Ad asen-tekseḍ iniɣem n diri, win yecren, win ifexsen, ad as- tekseḍ iniɣem amecṭuḥ, ad ten-tjemɛeḍ d leɛraqi i lmal* ». Plusieurs claies de roseau superposées, remplies de figues donnent lieu à une pile de claies *tiɣbirt* [114], plu : *tiɣbirin*. Plusieurs piles de claies *tiɣbirin* forment une parcelle de terrain remplie de piles de claies qu'on appelle *tarḥa* [115], plu : *ṭraḥi*. Certaines familles procédaient une centaine de claies, voire plusieurs parcelles de terrains destinées au séchage *ṭraḥi*. Ainsi, souvent, elles se situent juste à côté de leur demeure ou un abri est construit près de ces espaces de séchage afin de surveiller la récolte des bêtes sauvages et des vols comme nous l'avons précédemment souligné. Dès le coucher du soleil, les claies précédées des troncs d'arbre d'une manière à ce qu'elles restent droites et pour éviter la mise en contact avec la terre ; sont superposées *asemnenni* les unes sur les autres, mises à l'abri de l'humidité, de la rosée et des pluies imprévues et couvert de bâche suivit de pierres. Le matin, les paysans procédaient à l'étalage *asefsu* des claies de figues empilées la veille, nous illustrons les propos de Hadi F., « *Mi ara nessemlil ɛecra, ḥdac n yiferrugen alamma dayen ur tezmireḍ ara ad ten-trefdeḍ ɛlayet tiɣbirt-nni, iferrugen-nni ad rsen ɣef ibudiden n uslen d uzemmur. Sin di tlemmast, yiwen di leryaf akken ur iɛewwej ara iferrugen-nni yerna xas yewwet-d ugeffur, ur yettḥaz ara iniɣman- nni. Mi ṭfukeḍ, ad as-terreḍ iḥelyiwen diɣen ad asen-tesserseḍ ibudiden s ufella xas yella waḍu ur ten- yettawi ara* ».

Un second séchage des figues est mis en œuvre dans les coopératives agricoles de conditionnement après le blanchiment des figues précédemment séchées. Le processus du séchage reste traditionnel, il se fait selon le même procédé que le premier.

Les ouvriers qui sont passé par les coopératives agricoles régionales de Tizi Rached, au début et au milieu des années 1950, expliquent que les figues étaient séchées à l'air libre à l'extérieur des locaux de la conservation des figues, étalées sur des claies de roseau.

autres et enfilées par deux personnes sur les deux extrémités à l'aide des bobines de fer, une autre personne intervient à enfiler la claie au milieu. Les bâtons de roseau ayant une extrémité large et une autre rétrécie sont enfilés à l'intervalle avec un sens contraire pour que les claies soient équilibrées et bien droites. Ainsi, d'autres roseaux entouraient et clôturaient la claie afin que les figues ne tombent pas et permettre, encore, l'arriération des figues mises dans des claies superposées. Pratiquement, toute les familles procèdent un ou plusieurs claies. Beaucoup d'entre elles comme celle de Djemli. M fabriquaient une centaine de claies.

[114] Pile de claies pour le séchage des figues, ensembles des claies rassemblées en un endroit (Dallet, p601). Une pile de claies peut contenir jusqu'à 25 claies (Amokrane M.) ce qui rond l'action de la superposition est généralement destinée aux hommes.

[115] Parcelle du terrain plate pour culture ou pour séchoir de figues. De ce fait, nous pouvons rapprocher le sens du verbe " *ṭṭreḥ*" :"exposer" ; (Dallet, p843).

IV. Modes de conservation des figues sèches dans la localité de Tizi-Rached

La figue est un aliment produit en quantités importantes et consommé en permanence par la communauté de Tizi-Rached des années cinquante ; c'est la raison pour laquelle cet aliment est conservé et stocké ou encore commercialisé. « *Le stockage des produits agricoles se justifie dans deux cas principaux : la régulation de l'offre et de la demande du marché.* » [116] Avant l'étape de la conservation et du stockage, un triage à domicile est mis en œuvre ; nécessaire pour extraire les différentes catégories de figues impliquant les figues usées, les figues blanches destinées à la commercialisation et les figues noires et petites destinées à la consommation familiale. Néanmoins, une partie de cette dernière catégorie sera également échangée, car les familles paysannes stockaient uniquement la quantité annuelle *lɛula* nécessaire à la consommation familiale, dans de grandes jarres en terre *ikufan* [117]. Le surplus des figues destinées à la commercialisation est stocké provisoirement dans des huttes à figues sèches i*miṣuren n tazart* [118]. Souvent, un paysan intervient pour presser les figues avec ses pieds dans la hutte jusqu'à ce qu'elle soit remplie. Djemli M., réplique « *Amiṣur n tazart. Ad tacar alamma d sqef, ttalin fell-as yirgazen s yirkasen, ttesden ad tessurrugeḍ ɣer din. D iɛecciwen, ad teddari, qqaren-as amiṣur n tazart. Ass deg ara tt-nɛemmer nzellu aqelwac.* ». Ferrouk D., « *Lɛula qqaren-as-t i wayen ara teččeḍ aseggas ɣer useggas. Tettaṭaf-aɣ aseggas nneɛma ciṭ kan akka* ».

Le stockage des figues sèches dans les coopératives agricoles de conservation, est défavorisé car il est recommandé de les traiter immédiatement pour éviter sa transformation et la perte du suc *lwekt* liquide.

La région de Tizi Rached a connu, dans les années 50, deux modes conservation de figues sèches, traditionnel et coopératif que nous allons tenter d'illustrer :

---

[116] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, Françe, 2006, p231.

[117] *Afuki*, plu : *ikufan*, une jarre en terre crue, immobile, fabriquée par les artisanes – généralement, deux femmes s'occupent de sa construction- de la région à base d'argile traitée et du fourrage, pendant des jours. L'une d'entre elles est chargée de préparer l'argile incorporé avec du fourrages secs afin qu'il soit solide et l'autre s'occupe de la construction du jarre sur le mur qui séparait l'espace animal de l'espace humain dans la maison kabyle. Cette construction est parfois décorée par des motifs, des signes et des couleurs symbolisant souvent le monde naturel. Elles servaient au stockage des grains, des fruits et des légumes secs ; peut faire jusqu'à un mètre de hauteur ayant deux ouvertures *tiselfuyin.* L'une sur l'extrémité du jarre qui servait à extraire l'aliment stocké en haut.
Une autre ouverture est faite à un niveau inférieur de la construction couverte d'un bouchon en liège. Cette petite couverture à la taille d'une main d'adulte est utilisée une fois que le stock atteint la moitié du jarre. Pratiquement, toutes les maisons kabyles ont des jarres en terre construites l'une à côté de l'autre –trois jarres en moyenne-. Il existe une devinette qui les désigne "*taddart iḥenderfufen, wa ur yettlaɛi wa".* Le mot *Akufi* est ancien et très répandu dans les langues européennes qu'on retrouve dans le grec, le latin et le français : coufin (Camps-Fabrer. H ; 1986).

[118] Amiṣur, plu : imiṣuren sont des huttes larges construites par les paysans dans les vergers avec des tiges de roseau secs et des branches d'arbres. Ayant un couvert fabriqué à roseau qui servait de protection pour les figues.

1. Mode paysan et traditionnel de conservation familiale de la figue sèche

Les figues sont transformées et stockées pour un usage de longue durée et une vente future. Dans les procédés de transformation et du stockage traditionnels, les techniques employées sont simples et réalisées avec les moyens les plus rudimentaires qui, parfois, ne répondent pas aux exigences du marché international.

Salage et stockage

C'est une technique traditionnelle qui consiste à projeter du sel dans un aliment pour réussir sa conservation ; est pratiquée pour les viandes, les légumes et les fruits. Le procédé de salaison des figues ne concerne pas celles qui seront commercialisées - seules les figues conservées dans des ikufans *lɛula* seront concernées -.

Les femmes procédaient à la conservation des figues sèches récupérées depuis les claies ; qu'elles versaient à l'intérieur des ikufans et font introduire un enfant pour les presser avec des pieds nus afin d'empêcher la pénétration de l'air qui dépérissent l'aliment stocké ; et adoucissent les figues. Ces paysannes veillaient à arroser les figues sèches dans les *ikufan* avec de l'eau –bouillante et refroidie pour certaines- légèrement salée à chaque fois qu'un grand panier de figues est versé et pressé, pour empêcher le développement des enzymes *taɣmalt*. Certaines femmes ajoutaient quelques feuilles de laurier pour empêcher l'apparition de mauvaises odeurs, parfumer l'aliment et repousser les insectes. Une fois rempli, il est clôturé par un disque en terre cuite. Hadi F., « *llan ikuffan. Ad terreḍ tlata rebɛa n iqecwalen ɣer daxel ukufi, ad tetfeḍ aman, ad ḥmun, ad terwiḍ aman-nni ukkud lmelḥ, ad asen-tanfeḍ, ad asen-tekkes lḥamu-nni imiren ad trucceḍ akufi-nni n yiniɣman akken ur seɛɛun ara tawka. Ad tesserseḍ lɛebd amecṭuḥ ad ten- yerkeḍ akken ad sden, ad ilqiqen* ».

Après une longue durée du stockage, les figues sèches subissent une transformation. Une substance en poudre semblable à la semoule fine se compose sur les figues stockées, c'est la raison pour laquelle elle est nommée *tawret* faisant référence à la semoule *awren.* Le goût des figues sèches, légèrement salé, et l'étrange poudre blanche qui couvre la peau des figues, ne semble pas nuire aux consommateurs, au contraire, elles sont appréciées comme telles. Les personnes que nous avons entretenues

s'expriment sur le goût qui est considéré comme étant une véritable saveur. Cela démontre, encore, que les critères gustatifs qui s'inscrivent dans les habitudes alimentaires, sont culturels. La communauté s'est habituée au goût. Djemli M., dit à ce propos **«** *Ttiẓiden! Seɛɛun tawret. Ttiẓiden. Tettali-ten. Akken it-iḥub rebbi, am uwren. Ad tbeṭṭuḍ akka, ad ak-tettɣiḍi ma teɣli ciṭ tewret-nni.Yessiẓid-it. Ad ten-sden. Wellah ar akka iten-id-tessekfal temɣart-nneɣ mi ara aɣ-ten-id-efk.* »

La littérature kabyle témoigne de l'autosuffisance alimentaire des kabyles

A Faḍma ɛas axxam a yaxxam ɛas faḍma

Oh! Fadhma surveille le foyer oh! Foyer (les gardiens du foyer) surveille Fadhma

La mémoire collective met au même pied à égalité l'ange protecteur de la maison et le rôle protecteur de la femme, tous deux gardiens de la maison, le conte narré par Ferrouk D., dit ce qui suit :

« *Yal mi ara teffeɣ yiwet n temɣart seg uxxam-is teqqar-as i teslit-is: A Faḍma ɛas axxam; daɣen ad tessiwel: a yaxxam ɛas Faḍma. Armi d yiwen wass, faḍma mi tt-tweṣṣa temɣart-is ɣef uxxam, teffeɣ. Taswiɛt, tislit tger afus-is deg yimi n ukufi akken ad d-teddem kra n yiḥbuben dɣa teɣli ɣer daxel-is, tewqeɛ, temmut. Akken d-tuɣal temɣart d kra n tlawin, ad tt-id- afent temmut daxel ukufi.* »

La vieille femme sollicite, tous les jours, le gardien du foyer *aɛessas n uxxam* de surveiller la conduite de sa belle fille ; en contrepartie, elle incite Fadhma à veiller sur le foyer. La mauvaise conduite de cette dernière cause sa mort. Nous pouvons facilement tirer la morale de ce récit qui est le devoir de gérer convenablement les provisions d'hiver ; et enseigne les auditeurs de se contenter du peu, *leqniɛa,* et de ne pas en abuser. Une éducation qui transmet des habitudes alimentaires qui répondent au régime alimentaire d'auto-suffisance.

Les ikufans de blé, de figues et de fèves sont souvent gérés par la vieille de la famille. Les figues sèches prises, tous les jours, sont comptées et les ouvertures des jarres en terre sont, soigneusement, fermées et bouchées. Djemli M., nous explique comment sa belle-mère prenait soin de gérer les provisions stockées : « *D tamɣart-nneɣ iɣ-d-yettadamen s leḥsab mulac ad yekfu ukufi-nni. Tettadam-aɣ-d setta i nekk, setta i leflanteyya* (gg), *tinuḍin*

arkelli ; rnu tubbit n uɣrum, ruḥ ɣer lexla ad tḥucceḍ. Selɣen aselfu-nni mulac ad d-neddem. Ur tezmireḍ ara ad t-id-tekseḍ mulac ad d- ibin, ad k-nɣen, ad k-sqirriyen yiwen, yiwen. Ma ufant d kemm ad am-ţfen aɛekkaz. Lḥerṣ yella, lqut aẓidan yella ».

Conservation dans l'huile d'olive

Une seule variété de figue est concernée par cette technique de conservation il s'agit de la variété *ajanjar* car, malgré que cet aliment ne soit pas considéré comme étant produit à exporter ; les paysans reconnaissent ses vertus médicinales. Pour cela, cette variété est soigneusement conservée dans l'huile d'olive. Une fois séchée, les femmes veillaient à conserver une quantité de figues noires qu'elles ouvraient et trempaient dans des bocaux en verre ou en terre cuite partiellement remplies de l'huile d'olive, laissées infuser à l'abri de la lumière. Il est recommandé de les consommer pendant l'hiver a jeûne, en plaine nuit. Selon nos informateurs cette conserve permet au corps de le protéger contre les maladies hivernales telles que les rhumes et les maux de gorge. Saddeg M., a gardé l'habitude de la consommation régulière de ces figues trempées dans l'huile, pendant l'hiver et dit : « *ajanjar yelha d ddwa. Si lawan ɣer lawan ujanjar, amek isen-xedmeɣ ad ten-bḍuɣ akk mnaṣef. Gareɣ-ten di zzit, ur ten-bedduɣ ara alamma d ccetwa dans des bocaux en verre neɣ leqseḍ, meilleure technique de conservation. Mi tekfa la saison, ad tt-teğğeḍ, ad teww. Nekk ttkumarṣiɣ (je commence) à partir décembre, et tous les jours. Sin tlata n yiniɣman sew taɣenğawt n zzit. Ur tt-sett ara mi ara teččeḍ lqut. Sin, tlata n yiniɣman seww taɣenğawt n zzit. Ur iyi-kkat waḍu. Mi ara teṭseḍ, ad tuɣaleḍ s iḍes, ad tḥusseḍ i idmaren-im. Elle digère bien* ».

2. Mode coopératif de la conservation de la figue sèche

Avant, les figues étaient transformées, traditionnellement, par les familles paysannes et exportées en vrac. La normalisation et la standardisation des aliments exportés, n'a commencé qu'avec l'apparition de la concurrence dans le marché mondial, dès 1930. La standardisation est une politique coloniale visant à renforcer le colonialisme [119] qui prétendait transformer l'Algérie en pays de qualité comme une solution aux difficultés que rencontrent les produits « algériens » sur le marché international. Cette politique qui consiste à la mise en place des techniques agricoles et industrielles modernes, introduites et copiées du modèle

[119] Cette politique favorise le tourisme l'achat des terres et l'investissement des européens dans les terres algériennes à travers l'O.F.A.L.A.C, comme nous pouvons le voir dans la publicité réalisée par cette entreprise. Pub coloniale, O.F.A.L.A.C, in : https://www.youtube.com/watch?v=b0u9dYL4K6g

coopératif Californien d'organisation du travail agricole, en mettant en pratique de nouveaux procédés de transformation, qualifiés de rationnels ; est appliquée obligatoirement sur les produits à exporter, à partir de 1935. [120] De nombreux arrêtés concernant les figues sèches pour l'exportation sont appliqués.[121]

Une semaine du figuier était organisée à Bougie par le service commercial des Chemins de fer de l'État pour faire une démonstration des techniques nouvelles impliquant la pratique du soufrage et la stérilisation à vapeur pour remplacer les méthodes traditionnelles jugées arriérées [122] et que la figue algérienne regagne sa place dans le commerce international, menacé par la concurrence des figues d'Orient et de Californie. [123] Un premier essai était mis en pratique dans les communes mixtes de Fort-National et à Mizrana.[124] Des ateliers de conditionnement de figues sèches ont été mises en œuvre dans la Petite et la Grande Kabylie [125]. Une coopérative *« la figuacoop »* était créée, dès1931, dans le département de Tizi Ouzou. Cette fondation avait pour fonction de permettre à ses adhérents commerçants de se procurer des figues. Nous avons déduit l'existence de plusieurs coopératives agricoles et commerciales, nous citons une importante coopérative Bouzar [126] ; et dans les régions rurales appartenant à ce département citant Azazga, Ouadhia, Makouda et Tizi Rached. Celle-ci objet de ce travail a connue un grand intérêt par la colonisation française, et devient l'une des premières régions qui connaissent l'initiative du travail du conditionnement des figues sèches.

Une première coopérative était mise en place dans le chef lieu *ttlata* de Tizi-Rached qui suit le douar Ait Akerma. Cette première initiative était gérée par un patron surnommé Officier du

[120] Raymond B. A., « *Une « Algérie californienne » ? L'économie politique de la standardisation dans l'agriculture coloniale (1930-1962)* », n° 95, 2011, pp24, 25, 45. « *Avis aux exportateurs de figues sèches. Le service de contrôle de l'OFALAC rappelle qu'en vertu de l'article 2 de l'arrêté du 15 avril 1937 fixant les règles générales applicables à la standardisation des produits agricoles à leur sortie d'Algérie, les exportateurs son tenus de fournir, pour chaque lot présenté au contrôle, une déclaration d'expédition indiquant le nombre de colis, catégories de qualité, le poids, la présentation de la marchandisation, le lieu de destination* » La Kabylie française : Le petit kabyle, n°719, Tizi-Ouzou, 1937, p03.

[121] L'arrêté du 19 juillet 1937, réglemente l'exportation des figues en trois qualités : extra, standard et marchand. Journal « La Kabylie française : Le petit kabyle », n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p 02.

[122] L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, p416.

[123] Chiavassa I., « *Les figues d'exportation en Kabylie (1930-1953) : réussite ou échec du colonisateur ?* », Des ressources et des hommes en montagne, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 2019, p02.

[124] La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p02.

[125] Des ateliers de conditionnement des figues ont fonctionné dans d'autres régions. Une étiquette qui servait à étiqueter les figues conditionnées, est enregistrée dans les annexes (figure : 08) ; indique la présence d'un atelier de traitement des figues à Blida.

[126] Des traces sont disponibles dans les annexes, (Figure 01, indique les différentes étapes de la conservation et de la mise en paquet des figues dans les ateliers de la famille Bouzar. Figure 02, illustre différentes étiquettes portant la marque hirondelle reflétant le produit de la coopérative Bouzar. Figure 03, présente les sept ateliers de conditionnement de figues sèches appartenant à la famille Bouzar.)

mérite agricole ADJOUD Kaci, sous le nom Belqacem Nath Lhadj. [127] Le travail coopératif pour le traitement des figues était appliqué dès les années 1930, selon nos sources orales (Fodil M. & Belaid M. S.) et écrites. [128] Trois coopératives privées ont été créées pour suivre le modèle de la première initiative dans la même région. Nous citons la coopérative agricole AIT gérée par le propriétaire Ait Remdhan [129] surnommé chahid. Un grand atelier fut construit, dès les années 1940, du modèle de construction kabyle à base de terre et de pierre, qui se situe dans le centre municipale à côté du commissariat de police actuelle. La mémoire collective reconnait qu'il s'agit de la plus grande coopérative de la région compte tenu de la quantité de figues traitées et du nombre d'ouvriers agricoles employés, Aksas A., « *ilaq tazart nni yelhan appropriée. Ait remdhan usalem i xedmeɣ aṭas axaṭar aṭas n tazart isen-d-ikecmen. Meẓẓiyit, imeqranen sewwayen tazart* ». La coopérative agricole Amokrane dite *AMOKRANE FRERES* était gérée par le propriétaire AMOKRANE Chrif. Son atelier de conditionnement se situe sur l'entrée de Tizi Rached en face du bureau d'agronomie et le siège de l'association des chômeurs. Il s'agit d'un atelier muni d'une cave, construit à béton vers 1952 (Amokrane M.,) ; dont l'activité de conditionnement de figues sèches a été maintenue pendant quelques années seulement. Néanmoins, un autre hangar a été disloqué pour la réalisation d'une nouvelle construction et le local restant est aménagé pour l'hébergement de ses descendants Amokrane M., « *la cave nneɣ est une construction française, d les italiens itt-yebnan lawan-nni. Cfiɣ-d kan akka-agi i l'image. Dagi deg uxxam un mauvais temps, bnan deuxieme etage, alors ɣiwel ɣiwel, uɣalen akk deg uxxam, ad nawi les tuiles, ad ten sersen, iwakken ur ten yettawi ara ugeffur, j'avais 10 ans et 12 ans* ». Une quatrième coopérative a été instaurée à Tizi Rached, cette fois-ci, en collaboration entre deux familles Hayef et Aired ayant des liens d'alliance. Leur atelier se situe à Tizi Rached, plus exactement, dans le quartier Bouchfia, près de la poste actuelle.

[127] L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, pp 437, 445.
[128] Journal « La Kabylie française : Le petit kabyle : Les ateliers communaux de séchage de figues de Tizi- Rached et de Makouda », n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p 02, article illustré dans les annexes, figure : 19.
[129] Sa photo est illustrée dans les annexes, figure : 01.

Un hongar appartenant à la famille *Amokrane*. Photo prise le 12/02/2022.

Un vestige d'atelier de travail de la transformation et du conditionnement de la coopérative Aired et Hayaf, s'effectue dans le rez de chaussée de la construction. Photo prise le12/02/2022.

Ces ateliers fonctionnaient, uniquement, durant quelques mois, pendant la saison des figues, plus précisément pendant la période du séchage des figues ; comme les huileries qui fonctionnent seulement pendant la récolte des olives. La durée de leur fonctionnement est déterminée par la quantité de figues disponibles à traiter pour, généralement, l'exportation. Une fois que les figues sèches soient finies, les ateliers ferment.

Un article publié dans un journal *Le petit kabyle*, intitulé La *défense de la figue algérienne*, indique qu'une réunion était tenue à Tizi Ouzou, le 26 aout 1949, présidé par un délégué M. Abbo, avec la présence des maires et des représentants des communes mixtes de Kabylie et un groupement de planteurs de figuiers. Les conditionneurs de figues étaient représentés par MM. Boucaru et Missika, secrétaire général du syndicat des conditionneurs de figues et M. Achour, président du syndicat des conditionneurs de figues de Tizi-Ouzou. Lors de la réunion, les membres assistants ont présenté les problèmes de la récolte des figues en 1949, portant des réclamations sur le déroulement de la compagne des figues, adressées aux

autorités gouvernementales dont l'interdiction des importations étrangères en France et la réduction ou la suppression des taxes douanières. [130]

Le travail de transformation alimentaire dans les coopératives agricoles régionales de Tizi Rached, est mené par des ouvriers agricoles des deux sexes. Une chaine de transformation et de conservation de figues sèches comprend les opérations suivantes : triage, blanchiment et le remplissage des paquets et des boites (le conditionnement). Ce travail ouvrier connait une dision de travail et une répartition des tâches suivant l'âge et le sexe.

Dans cette partie intitulée « *mode coopératif de la conservation de la figue sèche* », nous allons essayer de mettre en exergue le travail coopératif de conservation et de conditionnement du produit et de tenter une restitution du cheminement de ce travail dans ces coopératives régionales de Tizi Rached.

Blanchiment

Le blanchiment, tel qu'il est expliqué dans le livre intitulé « *Les bases de l'agriculture* » comme une technique qui « *consiste à faire passer le produit dans un bain d'eau bouillante ou de vapeur durant un temps très court afin de détruire les enzymes sans cuire le produit* » [131] ; est munie dans les quatre coopératives agricoles. Seuls les hommes sont chargés de la pratiquer car elle nécessite un gros effort physique et plus de prudence au moment de la transformation, pour ne pas cuire et abimer le produit. Cette étape de la stérilisation du fruit sec qui permet aussi son ramollissement est introduite par les agronomes français chargées d'améliorer

[130] La Kabylie française : Le petit kabyle, n°1335, 1949, p01.

[131] Prevost P., *Les bases de l'agriculture*, TEC/ DOC, Françe, 2006, p233.

les gestes traditionnels -qui sont considérées moins favorables-, de la conservation des produits agricoles. Les ateliers étaient équipés de machines qui servaient à broyer les figues. Une machine de blanchiment, est encore présente que nous illustrons :

Une machine de blanchiment manuelle en acier rouée, appartenant à la famille *Ait*. Photo prise le 17/12/2021, dans la maison des jeunes de Tizi Rached. Cette machine fait objet d'exposition par le service d'agriculture communal lors des semaines de portes ouvertes.

Les ouvriers des ateliers se chargeaient de remplir le bassin de la machine, d'eau très chaude bouillée dans des grandes marmites ; et mettaient de figues sèches dans la bassine perforée qu'ils trempaient et roulaient dans l'eau pendant quelques secondes, puis élevaient à nouveau la bassine pour les égoutter. Les figues, une fois égouttées, sont étalées sur des claies traditionnelles, nous illustrons ceci par les propos d'amokrane M., « *Ttaɣen-tt-id teqqur. Ad tt- id-tawiḍ ɣer win i tt-yuɣen, netta ad tt-yessired, amek ara tt-yessired, yesɛa tasilt n waman. Tamacint ad tt-teddawwareḍ, ad tacaṛ d aman, ur tettaweḍ ara 100 L. Aman, ur tettnadiḍ ara ma yella ḥman niɣ ala. Ilaq ad wwen au dernier degré. Le grilloir iwumi ara terreḍ tazart, ad txedmeḍ un trempage. Tu trempes alamma dayen, ad tt-terreḍ ɣer le séchoire* ». Le même modèle de machine était utilisé dans les autres ateliers à l'exception de celle Hayef et Aired qui procède à ce mode de transformation [132] des figues en les trempant dans des grandes marmites ayant de l'eau bouillante qu'ils étiraient à l'aide d'un panier en tôle perforée ou en toile métallique, une sorte de récipient filtreur. Il existe quelques petites différences, notamment, dans les modèles de machines disponibles. [133] Peu d'ouvriers s'occupent du blanchiment des figues. [134] Pour le cas de la coopérative Amokrane, c'est une activité réservée aux membres de la famille propriétaire de l'atelier. Le travail de blanchiment est exercé dans le rez de chausser de l'atelier ; il arrive ou ils blanchissent les figues dans les nuits pour accélérer le processus de

[132] Asmani N et Zalouk S., *Sécurité sanitaire du produit alimentaire issue de transformation traditionnelle cas : Figue de Beni Maouche*, mémoire de Master en sciences agronomiques, promotion 2015/2016, p06.

[133] Arab Ali ayant travaillé dans les ateliers *Ait* et *Amokrane*, décrit que les bassines sont perforées de trous ronds pour certains et à railleurs pour d'autres.

[134] Les techniques de conservation au mode coopératif impliquant le blanchiment et le conditionnement sont des savoir-faire introduits par les colons or les autres procédés de production (plantation, entretien, greffage de l'arbre ...) restent traditionnelles.

la conservation et permettre de préparer une nouvelle quantité de figues blanchies prêtes à être manipulées et empaquetées. [135]

L'usage de l'eau dans ces ateliers était quotidien et indispensable pour l'immersion des figues dans l'eau bouillante, pour cela chacun d'entre eux avait une source d'eau. La coopérative agricole Adjoud se servait d'eau du bassin public *abaṣan n umyis* qui se situait au milieu de la commune - dans l'emplacement de la bibliothèque communale actuelle -, en façe de leur atelier, pour blanchir les figues ; celle Amokrane bénéficiait de l'eau de la fontaine Bouhadj *Tala n buḥağ* ; quant à la coopérative Ait avait un puit à l'extrémité du hangar, comme nous pourrons le voir sur la photo qui suit :

Un puits dégradé appartenant à la famille *Ait* qui servait de source d'eau pour le blanchiment des figues séchées. Photo prise le 17/12/2021.

Un produit dioxyde de soufre est ajouté à l'eau bouillante. Pour certains, du sel est sepoudré pour remplacer le soufre lors du broyage, Amokrane M., « *ad tt-terreḍ ɣer tasilt n waman, llan wigad is-yettarran cituḥ n lmelḥ, ayen salé, la bête nni i kecmen ɣer daxel ad d-teffeɣ, ad temmet, umbeɛd mi itt-id kseḍ, ad tt-teğğeḍ ad tekkaw, peut être toute la journée après ad tt-terreḍ de côté. D tin-a i xedmen d le conditionnment de la figue, tacebḥant* ». Cet additif alimentaire est utilisé pour modifier la structure du produit en vue de faciliter le séchage et d'éviter la contamination microbienne et les dégradations biochimiques. Eventuellement, la stérilisation au soufre au moment du broyage des figues permet de garantir une meilleure hygiène. On retrouve cette technique illustrée dans les propos de Lery F., « *Quant au séchage, les fruits sont blanchis dans une eau bouillante légèrement salée en 40 à 50 secondes, traités à l'anhydride sulfureux puis séchés. Le séchage est suivi d'une désinsectisation au bromure d'éthyle* ». [136]

[135] L'éclairage artificiel dans l'atelier amokrane était disponible. Un éclairage d'appoint à l'acétylène était employé pour se permettre de travailler tardivement et pendant les nuits. « *Ixus (l'éclairage), mi d-teɣli tmeddit, c'est un éclairage d'appoint anida ara trekḍeḍ, acu ara d-tedmeḍ xedmen-tt s ujaɛbub-agi sexdamen i waman, neqren-ten arkelli xedmen-asen-ten, c'est des briquets leḥḥunt* », témoigne Amokrane M.

[136] Lery F, *L'agriculture au Maghreb : techniques agricoles et production méditerranéennes,* Maisonnette et Larousse, Paris, 1982, p281.

Après l'égouttage rapide, les figues sont directement mises à sécher, traditionnellement, à l'air libre sur une centaine de claies de roseau, pendant des jours. [137] Après le séchage, elles sont triées automatiquement en les faisant passer dans un calibreur, une sorte de machine ronde filtreuse des figues de 2m de diamètre environ, pour extraire la qualité première dite *supra*. Les figues moyennes et petites qui passaient et glissaient dans des caisses en bois ; sont par la suite récupérées et triées à nouveau par des vieilles femmes ouvrières [138]**,** deux qualités sont distinguées : l'extra et la standard -. Fodil M., « *En pleine période, 30 medden, waḥed 20 n tlawin neɣ ɛeddant. Wa yessewway, wa ils trient ɛeddan rebɛin, wigad ixedmen apaki ukkud wid iqedcen. Axaṭar sewwayen-tt, après ttarran-tt dans un lieu de séchage. Après ttawin-tt i tlawin ad tt-fernen, après ttawin-tt I ixeddamen I wid ixedmen tipakiyin* ».

Une main d'œuvre considérable était présente dans les ateliers de séchage et de la conservation des figues, plus d'une vingtaine de femmes procédaient aux triages ; et seules les vieilles femmes qui sont dans le besoin sont impliquées. Les ouvriers agricoles qui s'occupent du blanchiment des figues et du triage étaient des journaliers quant aux trieuses et les transformateurs du fruit reçoivent un salaire mensuel.

La mise en paquet des figues

Les figues blanchis, séchées et triées sont enveloppées et emballées dans des sachets en cellophane [139] pour être prêtes à exporter. Dans des locaux répartis en chambre équipés de longues tables, une équipe d'ouvriers se chargeaient de remplir des moules en bois contenant des sachets, jusqu'à l'obtention du niveau du moule ; ils couveraient les paquets remplis de figues, soigneusement, superposées sous forme de piles de manière a ce que l'œil des figues soit vers le bas, le pédoncule vers le haut. Une étiquette choisie suivant la qualité est fixée avec une colle. Le paquet est pressé à l'aide d'une planche en bois puis extrait du moule ; Ait Ahmed W., disait : « *la mise en boite, yella un moule s usɣar avec des planches fines. Il faut respecter les dimensions du paquet ara tacareḍ dans la cellophane, ad tt-tettelliḍ, ad tesɛeddayeḍ ɣer din-a. tazart est triée en trois choix. Le paquet, yesɛa arḍel. Alors, mi tfeṭḥeḍ le paquet-nni vide, ad d-*

[137] En 1937, il est indiqué que les claies sont posées à l'air d'une façon alignées sur des fils de fer pour éviter le contact direct avec la terre. Ce détail semble être négligé au fil du temps par les ateliers de conditionnement. La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p02.

[138] Au début, l'introduction de la femme dans les ateliers de conditionnement forme une difficulté qui va contre les coutumes de la communauté (Chiavassa I., 2019), c'est la raison pour laquelle seules les vieilles femmes sont impliquées.

[139] Les caisses et les sacheries pour l'emballage étaient déjà disponibles, en 1920, à Tizi Ouzou. Crescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1914-1928*, Tome 2, EL AMEL, Algérie, 2017, pp148, 172.

tedmeḍ la supra, ad dmeḍ, ad tdefseḍ akka ad terreḍ, umbeɛd, ad yacar, snat n derrat. Une fois tselkeḍ, tu as ce qu'on appelle la papresse am tmaddazt, tin-a swayes kkaten taduṭ. Ad d-tedmeḍ un morceau de bois akka, ara iɛeddin swaswa daxel le moule-nni. Umbeɛd ad yili s ufella un morceua de bois qui va dépacer (des deux côtés) bac ad tetfeḍ. Alors, une fois tselkeḍ tazart, tu la fermes, tu commences par deux extrémités de la cellophane, umbeɛd wigi akka (les deux autres extrémités restantes seront également pliées), umbeɛd ad as-terreḍ llesqa. Mi tɣelqeḍ, tu prends la presse nni bac ad tetfeḍ umbeɛd ad tettekkiḍ fell-as ». Une étiquette [140] est précédée dans le paquet avant d'empiler les figues ou mis après sa clôture. Elle identifie la qualité - supra, extra et standard -, la marque exemple de - *Au cœur du pays kabyle* - pour la coopérative Ait, le poids -500g pour un paquet- et l'adresse du producteur, nous illustrons le procédé avec l'étiquette que nous avons trouvé :

Une étiquette du paquet de figues sèches appartenant à la famille Amokrane. (celle d'en haut) Le poids : 500g, qualité : supra, la marque : figues sèches d'Algérie, l'identifiant : AMOKRANE FRERES, Tizi-Rached, Algérie. Photo prise le 17/12/2021.

Une étiquette de paquet des figues sèches appartenant à la famille Adjoud (Celle d'en bas). Le poids : 500g, la qualité : extra, la marque : figues sèche d'Algérie, l'identifiant : ADJOUD Ali fils de ADJOUD Belkacem, Tizi-Rached, kabylie, Algérie. Photo prise le 09/03/2019 dans une association culturelle et régionale de Tizi-Rached *Axxam n Dda Ali.*

[140] Il est à noter que l'imprimerie existait et les étiquettes permettent d'assurer la performance du produit et pouvoir le certifier à l'O.F.A.L.A.C d'Alger et son exportation.

Cette étape est désignée par nos informateurs, dans certains documents et dans les étiquettes par le terme de conditionnement [141] pour évoquer la conservation des figues dans des emballages en cellophane est peu approprié, car ce terme désigne la forme moderne et industrielle de la mise en emballage régissant un certain nombre de normes pour lesquels le travail doit être soumis impliquant une haute maîtrise et contrôle des degrés de température et des taux d'humidité et assurer l'hygiène des emballages. C'est un mode de conservation qui nécessite l'entretien des locaux qui doivent être de nature à prévenir toute condition susceptible d'entrainer la contamination des aliments.[142] Les bonnes manières et les bonnes pratiques agricoles de fabrication et d'hygiène sont moins prises en considération.

Souvent un ouvrier est chargé de contrôler les paquets, car il est recommandé de les réaliser en réponse aux exigences de l'exportateur. C'est ainsi qu'il est important d'aplatir la figue une fois séchée et triée, d'une façon précise en pinçant le pédoncule et l'apex jusqu'à ce qu'ils rentrent en contact, avant de l'insérer dans le paquet, ce qui lui confère un aspect rond et présentable.

Cette technique est acquise par les ouvriers après quelques jours, seulement, de travail dans l'atelier, Belaid M. S., nous explique en faisant une démonstration comme suit : « *ilaq ad tetfeḍ aɛenqud-nni ilaq ad yers da (sur la paume de la main), lɛina-nni da, tu le presses (tu l'aplaties avec le doigt) »* et ajoute « *Mi id-fɣeɣ si llakul s lyaṭic. Ad tkecmeḍ sur place, deux jours dayen tu prends la main, ad txedmeḍ les paquets. Sɛan des moules avec une presse. Ad txedmeḍ iniɣman s ufus-ik, ad ten- tqeɛdeḍ, wa s nnig wa* ». Arab A., s'exprime sur la difficulté que présente cette activité et décrit comment le pousse de la main qui servait à aplatir le pédoncule qui devient rude après le séchage, s'abîmait et saignait à force de le pratiquer ; **«** *Ad iwali ma ur d-yeffiɣ ara uɛenqud mulac ad as-tɛiwdeḍ. Il faut travailler sérieux et rapide. Iḍudan-nneɣ armi d-ṭṭerḍiqen d idamen seg iɛenqyad- nni a force d'aplatir. C'est des milliers de figues par jour qu'on aplatie* ». Or une moindre déformation des figues du paquet impliquera son rejet pendant sa transaction au niveau du port. C'est la raison pour laquelle ils ont mis un ouvrier chargé de contrôler la marchandise dans chaque coopérative ; Arab A., « *Nekkni mi nsellek asenduq, on appelle le contrôleur, il vient vérifier. Hmed U Belqasem ad fell-as yeɛfu rebbi, un ancien postier* ».

[141] Le conditionnement est une « *Opération consistant à placer une denrée ou une marchandise dans un contenant pour assurer sa conservation son transport et sa commercialisation. Le conditionnement est la pépinière étape de l'emballage. Le matériau utilisé pour protéger les produits alimentaires et éviter leur dégradation physique, chimique ou biologique peut être du papier, du carton, des feuilles métalliques, du bois ou plastiques adaptés et autorisés* », Larousse agricole : le monde agricole au XXI[ème] siècle, Ed : Larousse, Italie, p194.

[142] Asmani N. & Zalouk S., *Sécurité sanitaire du produit alimentaire issue de transformation traditionnelle cas : Figue de Beni Maouche*, mémoire de Master en sciences agronomiques, promotion 2015/2016, pp 57-59.

Dans ce contexte Amokrane B., avoue avec un esprit naïf, comment ils poussaient les pédoncules sortis des extrémités du paquet à l'aide des allumettes pour empêcher leur apparition. Les figues empilées dans des paquets, sont par la suite mises dans des caisses en bois de 40 paquets et fermées, greffées ou clouées avec des clous après être, soigneusement, examinées par un ouvrier chargé de cette activité. La dernière qualité et la moins favorisée est mise dans des boites en bois fin et plus grande car contrairement aux deux qualités supérieurs, nécessite plus de figues pour avoir à la fois le prix et le poids équivalant Arab A., « *On faisait des colonnes, quatre colonnes, trois, trois figues. La supra c'est la meilleure, meqret tazart. Une caisse fait quarente paquets, qui doit faire 20kg* ». Fodil M., « *Xedmen le trie, iniɣman imeqranen qqaren-asen la supra, umbeɛd tesɛiḍ l'extra, umbeɛd tesɛid la standard. Snat-agi timezwura xedmen-tt en paquet. Tin-a nniḍen xedmen-tt en vrac dans des boites en bois, ttacaren-tent ».* La main-d'œuvre appliquée pour empaqueter les figues était considérable. Les ouvriers agricoles ayant pour tâche la mise en paquet et la mise en boite des figues sèches, sont pour la plupart encore mineurs. Certains de nos informateurs nous indiquent qu'ils étaient enfants encore scolarisés lorsqu'ils manipulaient les figues dans la chaîne de conditionnement ; et avaient, en moyenne, entre (12ans et 16 ans), Ait Ahmed W., réplique en disant : « *les dimanches et même les mardis, wid yeqqaren, c'est-à-dire une façon ad d-tsewreḍ ciṭuḥ axaṭar c'est payé à la tâche, ayen ara xedmen yaɛni les paquets* » et ajoute en disant qu'ils faisaient des efforts en se tenant sur la pointe des pieds lorsqu'ils pressaient les paquets, « *Nekkni d imecṭaḥ netteɛluluq iman-nneɣ din- a* (sur les moules)». Ces ouvriers étaient des journaliers, car ils étaient payés suivant le nombre de caisses réalisées, pour cela, pour être qualifié d'un bon ouvrier, il est recommandé de mener un travail rapide et précis ; c'est ainsi qu'un ouvrier AKSAS. A est surnommé électricité, *trisiti,* compte tenu de sa rapidité et sa précision dans la mise en emballage.[143] Les ouvriers agricoles qui nous ont servi d'informateurs et ceux qui ont été cités par ces derniers, se situent dans les villages avoisinants de la commune municipale de Tizi Rached, cas de Boushel, Cherioua et Tala Amara. Toutefois, nous ne pouvons faire une analyse statistique de la situation des ouvriers agricoles, car nous ne disposons pas du nombre total d'employés. En les interrogeant sur leur choix de travailler dans la coopérative, ils avancent soit des raisons d'appartenance ; de l'emplacement des ateliers c'est-à-dire plus la coopérative est proche de leur demeure, plus ils s'intéressent à travailler à l'intérieur, rappelons que ces ateliers étaient distanciés, uniquement, de quelques mètres ; ou pour des raisons monétaires, car des tensions et de la concurrence étaient dences pour trouver des paysans marchants ayant une bonne qualité et quantité de figues à échanger et de la main d'œuvre en prélevant le salaire également Ait Ahmed W., « *la concurrence d leɛǧeb, d'ailleurs, ils ne pouvaient pas se sentir wa gar-asen, am takniwin. Surtout, anwa ara d-yaɣen aṭas vis-à-vis des*

[143] L'article intitulé *Les ateliers communaux de séchage de figues de Tizi-Rached et de Makouda,* publié en 1937, souligne 15 à 20quitaux de figues traitées par jour, La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi- Ouzou, 1937, p02.

producteurs, surtout, surtout ɣef les contacts » ; Arab A., « *Anida iɣ- rnan un centime nettruḥu(en souriant). Nekkini Urezqi Ubelɛid, ttuɣ le troisième-nni, Amokrane nous a donné un franc de plus pour une caisse de figues sèches dɣa neṭṭaxer-d, dɣa imir Uremḍan Usalem meskin iwala-aɣ-d, yenna-aɣ-d, ṣaḥḥa ttrebga d-trebba ufus-iw truḥ, ad fell-as yeɛfu rebbi, nettsellik-it, nekk da Arezqi da, wayeḍ-nni da, imɣaren-nni msakit iɣ-d-yettawin tazart, nesseɛya-ten, trois quart d'heures awi-d tazart* ». Les ouvriers travaillaient pratiquement, toute la journée, sans arrêt, la seule pose dont ils se disposaient était lors du repas du jour et il se nourrit sur place. Comme disait Dehlal M., « *Cfiɣ nekkini ttawiɣ-as lqut i gma, din-a i fetren (la coopérative AIT)* ». L'administration française a introduit une machine qui servait à presser les figues sèches une fois mise en emballage. Aucun de nos informateurs ne reconnaît avoir utilisé cette machine pour presser les figues, toute fois, ils connaissent comment elle fonctionne. Nous supposons que cette machine devait être introduite dans les années 50 c'est-à-dire dans les années qui ont connu plusieurs tentatives d'amélioration des matéri- aux [144] et des techniques de transformation. De plus, cette machine de 1,5m de hauteur et qui demande un effort physique, devait être non favorable aux jeunes enfants employés. Seule la coopérative *Ait* avait cette machine :

Machine à presser manuelle en acier, rouée appartenant à la famille *AIT*. Photo prise le 17/12/2021 dans la Maison des Jeunes de Tizi Rached. Cette machine fait également objet d'exposition par le service d'agriculture communal lors des semaines de portes ouvertes.

Les matériaux employés dans les ateliers de conditionnement impliquant les claies à roseau, les caisses, les tables, les machines et les moules ; sont fournis par les magasins de

[144] D'autres machines d'une autre conception et semblable à celle illustrée sont également décrites par nos informateurs. Arab. A, nous décrit une machine ayant une pédale qui servait à manipuler la presse qui servait à son tour à aplatir les figues « *C'est des tables comme la machine à coudre. Il y'a un moule xedmen-as un socle, au lieu de presser à la main, tu l'as glisse tu fais tomber le socle-nni usawen, il aplatit les figues, avec une pédale. C'est du fer, très solide* ».

Sociétés Agricoles de Prévoyance (S.A.P) existant à Taboukert qui assurent les ventes et les locations des matériaux agricoles et disposent d'artisans menuisiers qui s'occupent de la fabrication et de la réparation des articles et matériaux en bois destinées aux ateliers de conditionnement.[145] Un document tiré du service des archives départementales de l'A.P.W de Tizi-Ouzou indique une subvention, en 1957, destinée à la reconstruction d'un hangar métallique détruit accidentellement par l'armée française, pour logement des matériaux d'agriculture du S.A.P à Taboukert. [146] Des rapports et des bilans sont réalisés sur les ateliers de conditionnement pendant la saison des figues pour poursuivre et s'assurer du bon déroulement de l'activité nous illustrons un extrait du rapport de 1954, « *une première étude d'un local appartenant a M. Amokran a été faite par Maitre Gouin, un devis des préparations et d'aménagement a été donné par M. Carmana maçon à Tizi-Ouzou* ». [147]

En 1956, les coopératives régionales de la conservation et de la commercialisation des figues sèches de Tizi-Rached, sont stoppées. Cette année coïncide avec l'assassinat du gérant- propriétaire AIT Ramdhan par l'armée française pour ses activités combattantes dans le cadre de l'A.L.N. Eventuellement, le travail de conditionnement a cessé d'exister avec cet événement, les rapports rédigés par les Secteurs d'Amélioration Rurale (S.A.R) des communes exposent le problème du dysfonctionnement du travail coopératif avec l'insécurité qui règne dans les régions rurales et les attaques « *S.A.P de Fort National : Région de Tizi Rached : les producteurs ne veulent pas traiter leurs figues (mêmes raisons que pour le secteur de Sidi Namane) Mr Arbouz ne veut pas s'occuper de l'atelier fixe de Tizi Rached. Mr Sekrane de celui de Charioua. Le S.A.R de Taboukert, n'a plus de moniteur* ». [148]

Beaucoup d'agronomes et rapports administratifs, critiquent les savoir-faire traditionnels et paysans impliquant les techniques de conservation et du stockage ; et critiquent la façon dont laquelle les nouveaux savoir-faire ont été mis en œuvre en qualifiant le kabyle comme *un mauvais industriel* [149] tout en négligeant les conditions de travail qui s'avèrent non disponibles et le salaire attribué aux ouvriers et ouvrières agricoles qui ne peut pas couvrir leurs

[145] Rapport d'activité du mois de février 1955 adressé au Gouverneur général (la direction de l'Agriculture, inspection du Paysannat), S.A.P de Fort National : S.A.R de Taboukert, illustré dans les annexes : figure 13. « *Une fois garnies les claies sont rangées dans la chambre à sulfuriser. Celle-ci peut contenir quatre claies, soit environ trois cents kilos de figues. On introduit alors dans laquelle sont placées.* »

[146] Document (réponse à une demande de subvention), S.A.P à Taboukert, Tizi Rached, Fort National, 1957, tiré des archives départementales de A.P.W de Tizi-Ouzou, illustré dans les annexes : figure 15.

[147] Document indique la situation agricole mensuelle, du 21 Aout au 20 septembre et du 21 Octobre au 20 Novembre 1954. Tiré des archives départementales de L'A.P.W. Annexé : figure 12.

[148] Rapport de 1956 qui porte sur le déroulement des ateliers de conditionnement de figues sèches dans la région de Tizi Ouzou, tiré du service des archives départementales de l'A.P.W de Tizi Ouzou, annexé : figure 14.

[149] Brichet J., Conseiller Agricole, Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p06.

besoins les plus élémentaires et leur procurer d'une vie prospère. Nous illustrons deux extraits :

> « *Les causes de cette régression sont connues et il est facile d'y apporter un remède. Ces causes sont les mauvais procédés de séchage employés par les indigènes et les méthodes défectueuses de conservation et de présentation adoptées pendant la guerre. Mais, pendant que l'Algérie conservait ses pratiques arriérées, d'autres pays s'organisaient pour lui faire une concurrence rendue trop facile par sa négligence : la Californie, l'Italie et la Turquie.*» [150]
>
> « *Il suffit de quelques investigations auprès de nos négociants en denrées alimentaires et coloniales ou de nos grands exportateurs de figues sèches, pour se rendre compte de l'impuissance de ces derniers à remédier efficacement à une situation aussi profondément regrettable.* » [151]

Les ouvriers bénéficiaient d'un salaire qualifié de *misérable*. C'est la raison pour laquelle seule la catégorie - enfants, vieux et vieilles - acceptait un salaire démuni et s'intéressait au travail dans les ateliers de Tizi Rached. [152] La plupart des petits ouvriers ont immigré vers la France. Il arrive ou les coopératives passent par des périodes de crises sans précédent ce qui induit un payement tardif des ouvriers Fodil M., « *Nekk xedmeɣ di la coopérative Aired et Hayef. Nekk déjà xedmeɣ lawan-nni. C'était un engouement, ttaken-aɣ azal n un dinars à peu près (il hésite) i tpalitt. Mi itt-txedmeḍ, ad tacareḍ asenduq n rebɛin n tpakiyin, ad ten-tawiḍ, ad ten-kuntrulin, ak-d-fken ajiṭu. Mi d la fin de la semaine ad k-id-xelṣen, 15 jours ça dépend* » ; ou encore le manque des éléments d'appertisation [153] tels que le soufre qui est tantôt remplacé par le sel. La colle utilisée pour fixer l'étiquette, quelquefois, remplacée par l'application du suc des figues usées comme l'indique Arab A., Le procédé de la conservation ayant une valeur marchande, démontré lors de la semaine du figuier maintenu à Sidi Aich, pendant le mois d'octobre, (trempage, soufrage, séchage, ressuyage, lavage) [154] ne semble pas être réalisé à la lettre dans les ateliers de la conservation des figues. Chiavassa I., reprend les propos de Pierre Bourdieu et Abdelmalek Sayad dans *Le déracinement* pour expliquer la crainte des paysans de s'aventurer dans l'industrie par leur faible niveau de vie et l'économie de survie qui permet à peine de

[150] L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, p416.
[151] Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p5.
[152] L'administration française avait un intérêt dans la diminution des salaires des ouvriers pour pouvoir, ainsi, accepter le prix de vente moins cher qu'imposait le marché international pour ce produit conditionné « *Le prix de revient de la préparation des figues était de 25 francs le quintal au début 11 tend à s'abaisser à mesure que les ouvriers sont plus expérimentés et s'abaissera encore notablement quand l'atelier travaillera sur une plus grande échelle* », La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p02.
[153] Les conditions d'utilisation des conservateurs sont strictement réglementées. Larousse agricole : le monde agricole au XXI^{ème} siècle, Ed : Larousse, Italie, p 194.
[154] L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, p436.

nourrir les familles. [155] La politique d'amélioration du monde rural et de la standardisation des produits algériens est expliquée par cet auteur, comme un *« dogme de la supériorité morale du colonisateur, supériorité censée entraîner les administrés dans la voie du progrès et qui ne semblait guère souffrir de remise en question.* » [156]

V. Les modes d'échange et de distribution de la figue sèche

La figue sèche consiste en un aliment ayant une valeur marchande, connait des types d'échange monétaire et par troc. La figue fraîche n'était pas commercialisée, car elle ne peut pas être stockée longtemps pour un usage futur. De plus, l'action de sa commercialisation entraine la sous-estimation de la marchandise par les acheteurs. C'est ainsi que le père de Ferrouk D., fut surnommé, péjorativement, vendeur de figues fraîches, *lḥağ Σacur yesnuzun tibexsisin,* pour évoquer son caractère avare ou, encore, pour désigner une personne peu utile mais débrouillarde. [157] Toutefois, cela n'exclue pas la présence de quelques exceptions marchands qui écoulent quelques kgs dans les marchés.

La figue conditionnée et empaquetée a une valeur monétaire plus importante que celle non manufacturée, car elle entraine des frais de mains d'œuvre et de transport lors de sa distribution vers les expéditeurs de la marchandise au niveau du port.

Le secteur informel est apparu durant la période coloniale, constitué d'un ensemble de métiers de subsistance auxquels les algériens ont dû recourir à cause de la domination du secteur moderne. Il était présent dans tous les secteurs économiques déjà existant en Algérie, comme le commerce (fruits et légumes, ventes des cigarettes). Concentré dans la Grande Kabylie, le travail informel s'est développé à cause de l'exode rural, le chômage et la pauvreté ; et domine les transactions commerciales. [158] La valorisation des ressources et des produits agricoles en vue de l'exportation, connait des perturbations. Parfois des commerçants intermédiaires des zones citadines, parviennent à peine à acheter le surplus de figues des paysans. « *Beaucoup de propriétaires kabyles abandonnent leurs plantations en prévision du prix désavantageux des figues* » [159]. *« Une force de travail mal employé, dans un secteur resté archaïque peu préparée à l'embauche industrielle* ». [160] Cette crise perturbe, également, le

[155] Chiavassa I., « *Les figues d'exportation en Kabylie (1930-1953) : réussite ou échec du colonisateur ?* », Des ressources et des hommes en montagne, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 2019, p06.

[156] Ibid, p07.

[157] L'action de la marchandisation des figues mâles est également considérée comme acte qi relève de l'avarice.

[158] Kara A. S., *L'économie informelle comme facteur de substitution à l'échec des industries publiques locales : Cas de Tizi Ouzou*, mémoire de Master en sciences économiques, UMMTO, 2015, pp24, 25, 68.

[159] Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p11.

[160] Lequy R., « *L'agriculture algérienne de 1954 à 1962* », In : Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, n°8,

fonctionnement des coopératives agricoles de figues sèches appartenant à Tizi Rached. Façe aux perturbations, ces coopératives recouraient à d'autres pratiques pour surpasser les dettes et pouvoir, ainsi, payer les impôts et leurs mains d'œuvre et marchands adhérants. Les coopératives se mettaient tantôt en collaboration entre elles et recouraient à d'autres échanges, notamment, au marché noir, pendant l'arrêt de l'exportation du fruit.

L'appartenance familiale et les liens d'alliance participent à la définition d'une solidarité favorable à l'établissement de réseaux d'échange et de la distribution. La figue de la région de Tizi-Rached des années 1950, connait des modes d'échange et de distribution variables que nous allons tenter d'expliciter.

1. Mode paysan et traditionnel d'échange et de distribution de la figue sèche

Deux types d'échange peuvent être distingués lors des transactions commerciales chez la communauté de Tizi-Rached. Le premier type est l'échange par troc qui se traduit par un système de ventes immédiates ou indirectes dont les conditions de vente étaient fixées librement. L'échange par troc est ancien et courant. Les figues sèches sont échangées avec d'autres catégories de marchandises comme les aliments de première nécessité et les produits artisanals ; considérées comme étant d'égale valeur et circulaient partout dans le pays et même dans les régions du Sud de l'Algérie et créaient des liens entre les sociétés algériennes. Des marchands colporteurs venus du Sahara fréquentaient les tribus *leɛrac* d'At Yirathen [161] pour échanger leur production avec celle produite par cette confédération *taqbilt*. Les villages *tuddar* qui se situent sur les hauteurs, échangeaient l'huile, avec du sel transporté par des chameaux et qui présente un produit alimentaire demandé et nécessaire. Quant à ceux qui se situent dans les plaines se procuraient du sel en échangeant avec les figues sèches, Fodil M., *« Ttruḥun-d waɛraben s yileɣman. Ttɛeddayen ɣef tudrin* ». Ce type d'échange traditionnel entre des communautés appartenant à des régions différentes ayant un climat différent, donc des

1970, p46.

[161] Avant les découpages administratifs coloniaux At Yiraten était une confédération *taqbilt* répartie en cinq tribus : Ait Oussamer, Ait Oumalou, Irjen, Ait Lkerma, Ait Aggouacha. Effectivement, le Fort-National est occupé, définitivement, par l'armée française le 14 Juin 1857. Ainsi, le Fort-Napoléon a été construit sur l'emplacement du marché de Larebaa des Ath Irathen, érigé en commune de plein exercice le 11 septembre 1873. Le premier découpage administratif colonial était crée par l'arrêté gouvernemental du 25 août 1880 (territoires distraits de la commune indigène de Fort-National). Avec l'application du Sénatus Consulte de 1863 cette confédération devient douar Beni Irathen. Ainsi, plusieurs découpages administratifs étaient appliqués, par la suite, en portant des modifications et en introduisant d'autres tribus appartenant à d'autres confédérations, dans le but était pour disloquer l'organisation sociale, les tajmaats et les toufiqs qui structurent la confédération et la désagrégation traditionnelle avec la constitution des douars. Selon Camille Lacoste-Dujardin, la commune mixte du Fort-National est repartie sur plusieurs douars réalisés par les autorités françaises pour pouvoir contrôler et dominer la confédération. Cet ordre tribal fut bouleversé par les transformations induites par le régime colonial, (Lacoste-Dujardin C., 2005).

productions différentes ; semble disparaître par la favorisation de l'échange monétaire. Ce second type d'échange concerne les transactions commerciales les plus denses c'est-à-dire celles qui sont menées par les coopératives agricoles et commerciales avec un payement immédiat de la marchandise. La monnaie remplace, petit à petit, les figues sèches dans les échanges commerciaux dans la communauté.

La valeur monétaire de la figue et sa distribution dépend de sa qualité. Ainsi, la figue blanche était commercialisée par les producteurs locaux pour les coopératives agricoles de conditionnement ; les autres catégories de figues étaient écoulées, généralement, vers les marchées. Hadi F., « *Wigad n tyanimt weḥed-nsen, ad ten-teziğweḍ. Wid n diri ad ten teziğweḍ i wid iten-yettawin i lmal, leɛraqi, imecṭuḥen, ineggura-nni n ḥertadem, wid-ak ineṭḍen ɣef wakal mi yekkat ugeffur*. »

Les paysannes de cette région, sont nombreuses à procéder à l'échange par troc. Elles échangeaient les figues sèches avec les femmes des régions avoisinantes qui ne disposent pas de ce fruit. Djemli M., témoigne avoir échangée les figues sèches avec des objets d'artisanat de cuisine en terre cuite et des légumes secs avec les femmes des villages qui se situent dans les hauteurs de la confédération d'Ath Yiraten, « *Cuya, nutni (Takaats et Igounane) d dizriz ukud lberquq i sɛan. Ma yella ur tesɛiḍ ara tasilt ukud useksut, nutenti bennut ad tbedleḍ s lḥemmeẓ, ibawen, ajilban, nettawi-d ayen ur nesɛi ara* ». Des contrats étaient maintenus entre les familles d'Ighil Ifri [162] qui exercent l'activité de la boucherie avec les familles productrices des figues ; en échangeant les viandes restantes après les clôtures des marchés avec les figues. Les femmes peuvent aussi procéder au don et au contre don qui caractérise et renforce les liens entre elles. Cette pratique concerne également d'autres aliments tels que les fèves et l'huile d'olive. Des camions privés de la région permettent d'approvisionner les familles des céréales depuis d'autres régions d'Algérie en échangeant avec les productions de la tribu, les figues par excellence. « *Lkar Σic ukud lkar Umenya, ttruḥun ɣer Msila ttawi-d irden par troc* » Amokrane B., Les plus importants points de distribution de la figue, durant le début et le milieu des années 1950, étaient les marchés, les coopératives de conditionnement de la figue et les dépôts.

Les marchés

Certains paysans préfèrent écouler leurs figues stockées dans les marchés hebdomadaires. Le marché Ttlatha Nath Yirathen appartenant à la tribu d'Ath Lkerma et le

[162] Un village qui appartient à la commune d'Irjen.

marché Larebaa Nath Yirathen [163] sont parmi les ssuq les plus fréquentés par les marchands et acheteurs de la région pour des raisons d'appartenance. Le nom du premier indique le jour ou les marchands et les acheteurs se rassemblent *ttlata* Mardi ; suivit par *Nat Yiraten* pour indiquer son appartenance à ce segment. Il est, de même, appelé Ttlatha n Sidi Houcine faisant référence à un personnage religieux, descendant direct de Cheikh Ben Arab.[164] Le ssuq se tient sur le chef lieu du centre municipal de Tizi-Rached, ayant une valeur économique qui se traduit dans le nombre de transactions exercé par des d'acheteurs et de vendeurs des régions différentes qui le fréquentaient. Ce lieu de contact est d'une valeur culturelle qui se manifeste dans les qanuns et les types d'échange pratiqués. Des tentes et des halls sont mis en place dont ils vendaient les viandes et les céréales et d'autres besoins. Ait Ahmed W., décrit le chef lieu Tizi Rached, les années 50 « *Ulaḥed les constructions de masse. Alors, ad d-yekkumarṣi* (*il commence*) *si lğameɛ lemṣara iṛuḥ d iɛecciwen, anida yella ubudrar ukkud la bibliothèque communale. Vers lğameɛ lemṣara qqaren-as le hall au grain, si je me souviens bien sa appartenait aux adjouds, Ağud Qasi, ayen is qqaren le hall au grain axaṭar wid id-yettawin irden, lbecna, timẓin arkelli, din-a i tt-ttaṭafen, d iɛemmuren. C'est construit d acu ulaḥed tiwwura. Lğiha-inna akinna yella un petit mûr.Ukessar, ddaw le hall au grain d tixibuḍin… . Di tlemmast, anida akka tella la mairie, d iɛricen en bois couvèrent de fougères. D'ailleurs, d tin-a i itessun i uksum, aɛric ad tekubrin* (*ils couvrent*) *yis-sen. Llan de l'emplacement anida ara xedmen aqiḍun, snuzun selɛa nniḍen taɛeṭṭar mači n la région nneɣ. »* Belaid M. S., « *Ssuq n Tizi-Rached aqdim qqaren-as Ttlata Nat Yiraten. … Wigad id-yettawin iqiḍunen, znuzun lkettan, tisegnatin, qedran* ».

Le territoire du marché est régit par un droit coutumier. Ainsi, si le ssuq de Ttlata est actuellement mixte, [165] contrairement à ce que beaucoup prétendent, il était un espace masculin par excellence. Un qanun local interdisait la circulation des femmes vers la fontaine *Bouhadj* le jour du mardi jusqu'à 16 h du soir c'est-à-dire jusqu'à la clôture du marché ; rappelant que cette fontaine se situe dans le village de Boushel proche du territoire du ssuq. Belaid M. S., « *ulac tilawin lawan-nni (dans le marché) tella tala n Buḥağ, ttagmen deg sut Bushel. L'interdiction le mardi ad truḥ tmeṭṭut ad tagem aman avant 4h de l'après-midi, alamma yefra ssuq* ». Pour Ait

[163] Le marché *Larebɛa*, est un grand marché hebdomadaire qui est inauguré le mercredi ; se situe pré des frontières tribales de la confédération d'Ait Yirathen. Du Nord Ait Akerma, de l'Est Ait Oumalou, du Sud Est Ait Aggouacha, du Sud Ait Yanni (qui suit la confédération d'Ait Betroun), du Sud Ouest Ait Oussammer, Nord Ouest Irjen.

[164] Cheikh Ben Arab qui fut l'un des premiers propagateurs de la doctrine de khalil. Il professa sa doctrine dans le village Tachrait (aujourd'hui Charaioua un village qui suit administrativement la commune de Tizi-Rached), Monographie de la commune municipale de Tizi-Rached 1952, les archives communales de Tizi-Rached.

[165] Actuellement, le marché est fréquenté par les deux sexes. Des vieilles paysannes appartenant à la région se présentent, chaque mardi, et vendent quelques animaux domestiqués tels que les poules et les lapins et les graines de semence. Ce ssuq a subi des fermetures sous l'ordre des autorités communales pendant les crises d'épidémies de la covid-19, néanmoins, cela n'a pas empêché sa ré-ouverture ce qui démontre l'importance qu'avait cet espace des transactions commerciales.

Ahmed W., l'introduction de la femme, après l'indépendance, dans le marché local de Tizi-Rached est une justice sociale ; expliquée par la participation des femmes à la guerre de libération nationale et ayant perdue leurs époux, fils et frères de se procurer, librement, les biens alimentaires dans le marché pour leurs besoins. « *Ssuq, n'était pas mixte. C'est après l'indépendance, avec la révolution, on a passé d'un niveau à un niveau supérieur. Durant la révolution, la femme a participé à la guerre. En 1962, après l'indépendance, ur tezmireḍ ara ad as-tiniḍ, iḍelli ɛṭikem ṣaḥa, baraka llahu fik, tura uɣal s axxam. C'est une justice sociale. Umbeɛd, imjuhad fkan lamer surtout, surtout tid ur nesɛi ara nnayeb, tezmer ad truḥ. Au départ, amek akkenni, ẓẓay ciṭuḥ. Umbeɛd, c'est devenu normal.* »

Le jour du marché, les hommes *imsewqen* [166] se rendaient pour faire leurs provisions. Les figues sèches sont vendues dans les marchés avec un prix équivalent, [167] généralement, pour échanger les figues exclues de la conservation dans les ateliers. Elles sont, de même, échangées par troc. L'action de vendre les figues, est appelée *asiǧew* qui est valable aussi pour désigner la vente d'autres aliments comme l'huile d'olive. Djemli M., **«** *Ad tent-ttawiḍ imiren ɣer leswaq, ad tezzaǧaweḍ imiren iqenṭaren-nni.* ». Belaid M. S., *« Zik, chaque coin, rreḥba n lmal, rreḥba n zzit, tin tyuẓaḍ. Anida akka tella la mairie llan yeɛricen, zellun jusqu'à 15, 20 veoux, ulac tiḥuna du boucher* ».

A partir de 1958, le marché local de Tizi- Rached a cessé de fonctionner. Sa clôture coïncide avec l'assassinat d'un militaire français par un membre de l'A.L.N. Le marché est ré-ouvert après l'indépendance.

Le marché de Tizi Rached avant l'indépendance de l'Algérie, Lambert G. et De Lartige M., *Chez nous en Algérie*, 2013.

[166] *Imsewqen*, sing : *imsewweq* qui veut dire celui qui fréquente le marché et qui participe aux transactions en négociant sur le prix.

[167] Il serait difficile d'avancer des propos sur la valeur marchande des figues dans les marchés et dans les ateliers avant le processus de la conservation, et de comprendre le choix de distribution de la figue également par le manque de données concernant. Toutefois, nous ne pourrons nier l'idée du rôle que peut jouer les prix de figues dans le choix de leur distribution.

Dépôts de figues sèches

Nos informateurs indiquent l'existence des dépôts locaux de figues sèches à Bouloughen et à Tala Amara. Des fellahs distribuaient leur stock de figues vers ces dépôts. Les figues étaient stockées à l'intérieur sans être traitées. Un dépôt qui se trouve sur les terres du Kaid Bouzeggar à Bouloughen était important, car beaucoup de familles cultivaient la figue dans les villages avoisinants tels que Taouint Oulkhrif et Tala Toulmouts ; et choisissent ce dépôt. Hadi M., « *zik, llant likumpiratib* (*les coopératives*) *n yiniɣman i xedmen llant di Tizi Rached. Tella zik, di Buluɣen di Tala N Tulmut n wexxam n lqayed* ». Un dépôt moins important était maintenu par la famille Yefsah du Village de Tala Amara, a fonctionné aussi pour une durée après l'indépendance et reçoit les stockages de figues des paysans du village. Tous ces grossistes qui sont des commerçants autonomes qui achètent les produits des producteurs à un prix déterminé pour les vendre à leur propre compte ; servaient d'intermédiaires entre le paysan et les ateliers de la manipulation de la figue, car rappelons que la période des années 1950, connait les arrêtés de la standardisation obligatoire du fruit. [168]

Coopératives agricoles de figues sèches

L'accentuation de la culture de la figue a favorisé le développement du réseau de commerce et la création des institutions qui ont pour fonction d'encadrer les liens commerciaux. La plupart des fellahs de la région s'abonnent et vendent leur stock aux coopératives agricoles qui conditionnaient les figues. La catégorie de figues blanches *taɣanimt* et *taɛemrunt* étaient beaucoup demandées. Les paysans prenaient soins de marchander les figues transportées dans des sacs vers leurs ateliers. Les figues sont pesées à l'arrivée et échangées. Hadi F., « *ad tawiḍ, ad teziğweḍ, zik, d iqenṭaren, tacekkart n uqenṭar tettawi snat n tcekkarin n xemsin kilu, d ticekkarin n uxican. Nekkni nettruḥu ɣer likumpiratib* (*les cooperatives*) *n Tizi Raced imi d tin-a i d aɣ-iqerben. Ma yessuter-ak-tt-id anida yebɛed ad as-tt-tawiḍ xas yebɛed llan ikumya, dagi ufiɣ-d yesɛa Akli n Uzwaw, lmulud n Muḥend U Rabeḥ ukkud Akli N Wehruc. Yettawi selɛat. Likumpiratib-nni ad awin iniɣman- nni. Timura ixuṣen tazart ,ad d-ruḥen ikumya ad asen-tefkeḍ*. ». Le type d'échange entre le livreur et l'acheteur dans ces unités était souvent monétaire. Pendant la saison de ce fruit, ces dernières se déplacèrent

[168] Car avec l'application de la norme de standardisation des fruits et légumes à exporter, les grossistes devaient transférés au premier lieu leurs marchandises aux ateliers de traitement et de conservation avant de la diriger vers le port.

quotidiennement vers les villages pour se procurer des figues à emballer. Arab A., « *Celle AMOKRANE prenait le camion et parcourait les villages avoisinants* ». Quelques fois, les paysans louaient entre eux des camions pour faire déplacer les figues vers les centres de conditionnement régionals.

Les villages qui cultivent la figue dépendent de plus en plus de ces unités de transformation et d'exportation. [169] C'est ainsi qu'après l'indépendance les familles paysannes se retrouvent face aux difficultés d'écoulement des figues avec la cessation des coopératives agricoles de conditionnement du fruit et de son exportation.

2. Mode coopératif d'échange et de distribution de la figue sèche

Tizi-Rached, productrice d'énormes quantités de figues, le conditionnement de sa production nécessite une main d'œuvre, des moyens de conservation et du transport considérables. La région connait un commerce florissant durant certaines périodes. Ainsi, la production de la figue à Tizi-Ouzou, en 1937, est satisfaisante, elle était considérée comme la principale région de production. Les deux initiatives à Makouda et à Tizi-Rached, ont livré au commerce 500 quintaux de figues sèches triées conformément au standard officiel, au prix moyen de 250 francs pour un quintal. [170] Les producteurs étaient attirés par le prix.

La figue est le produit commercialisé par excellence et gagne l'intérêt et les transactions commerciales des producteurs et conservateurs de la région. Les trois qualités distinguées emballées et empaquetées- la supra, l'extra et la standard - sont exportées. L'échange monétaire était le plus essentiel. Le franc [171] était l'unité de compte et le moyen d'échange employé pendant les années 1950. La région connait un réseau d'échange et de distribution de la marchandise différent que nous allons tenter de présenter.

Commercialisation vers l'étranger et la métropole (La figue de Tizi-Rached dans le marché international)

Avant la constitution de l'entreprise L'office algérien d'action économique et touristique (O.F.A.L.A.C) [172] chargée des affaires du tourisme et

[169] Dahmani M., *Atlas économique et social de la Grande-Kabylie*, OPU, Alger, 1987, p 146.
[170] La dépêche algérienne : Le petit algérien, n°18788, Algérie, 1937, p04.
[171] Le franc algérien des Colonies françaises d'Afrique (C.F.A), est une monnaie issue de la période coloniale, considérées comme étant un symbole du colonialisme. Il est institué officiellement en 1945, Neveu C., « *Une introduction au franc CFA* », Les jeunes IHDN, 2019.

[172] Journal officiel de l'Algérie du 27 novembre 1931. Chargé d'assurer les exportations et les activités touristiques.

d'exportation des fruits et légumes, le canal de distribution et d'exportation des figues était long et indirect qui se fait avec des intermédiaires commerciaux et négocients [173] qui connaissent le marché étranger et simplifiaient les opérations administratives.

La figue normalisée était commercialisée avec un type d'exportation directe. L'O.F.A.L.A.C s'occupait de l'exportation de la marchandise sur le marché mondial en assurant la livraison et la facturation depuis le port d'Alger. En 1949, l'Algérie a exporté 370 000 quintaux de figues. [174] Dans les années 1950, le travail d'exportation mené par les coopératives agricoles de Tizi Rached était direct sans avoir recourir à des intermédiaires au niveau des départements. Elles étaient autonomes dans la gestion de leur activité commerciale ; et affiliées à l'O.F.A.L.A.C. « *Aujourd'hui, la figue de Tizi-Rached est vendue aux consommateurs métropolitains sans intermédiaire* ». [175] Ait Ahmed W., « *Nutni tous les jours à Alger, syin-a ttwessiqen ɣer Fransa neɣ ɣer tmura nniḍen* ». Généralement, les prix étant déterminés en moyenne par l'administration. La marchandise était livrée au commerce d'exportation vers la Métropole coloniale et d'autres pays étrangers. Mais le produit connait une régression de valeur dès 1926. Les ingénieurs expriment la nécessité de concurrencer l'Amérique et la Turquie qui gagnent le marché international. [176] Certains consommateurs étrangers préfèrent la figue américaine et celle de Smyrne [177] pour leur uniformité et leur préparation soignée. D'autres abandonnent le fruit pour le remplacer par un autre dessert. [178] L'Espagne était aussi un pays exportateur de la figue favorisé pour la France expliqué par la différence du coût de transport. [179] A partir de 1934, les marchands se précipitent à livrer leur marchandise le plutôt possible pour pouvoir placer et exporter leur marchandise avant que le marché ne soit envahit à nouveau par la masse des autres marchands ; et réclament le droit à exporter sans aucune limite ses produits vers la France, en ayant la priorité vis-à-vis des productions étrangères. [180] A côté de l'application de la politique de la

[173] Le négocient est un agent commercial qui agit en tant qu'intermédiaire indépendant entre l'exportateur et l'acheteur, son rôle est de négocier la vente ou l'achat des marchandises. Les Acheteurs et vendeurs doivent se mettre d'accord sur le prix final d'une marchandise. Les représentants des activités commerciales et des secteurs d'exploitation et qui s'impliquent dans les affaires administratives coloniales peuvent être considérés comme étant des éléments qui encouragent le colonialisme français. Ait Ahmed W., « *il y'avait imir des lobbies. Ad tafeḍ albaɛḍ yeṭṭef le conditionnement de figues agi, un représentant* ».

[174] L'Algérie pays de la qualité, Les actualités françaises, O.F.A.L.A.C, 1948.

[175] Monographie de la commune municipale de Tizi-Rached 1952, p06, annexe : figure 10.

[176] Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p5.

[177] La Turquie, plus exactement la région smyrne est réputée pour sa culture de la figue. Certains agronomes pensaient déjà à introduire leur variété en Algérie. Des écrits démontrent l'intérêt qu'avaient les agronomes français pour cette région qui envahisse le marché mondial avec sa figue présentable et qui est conforme aux exigences des consommateurs.

[178] Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, p5.

[179] Addi L., « *De l'Algérie pré-coloniale à l'Algérie coloniale : Economie et société* », Entreprise Nationale du livre, Alger, 1985, p129.

[180] Rraymond B. A., « *Une « Algérie californienne » ? L'économie politique de la standardisation dans l'agriculture coloniale*

normalisation de la figue, les autorités coloniales ont renforcé le produit des colonies de l'Afrique du Nord dès la fin des années 1930 dont l'Algérie est la plus importante ; et ont limité l'importation de figues sèches étrangères en favorisant de la marchandise des colonies d'Afrique du Nord, l'Algérie par excellence, comme nous pouvons le constater dans le tableau qui suit :

La part de l'Algérie de figue sèches dans l'approvisionnement de la métropole française pour les décennies 1938/1949. [181]

L'année d'importation des figues.	La quantité de figues sèches importées par la France depuis l'Afrique du Nord dont l'Algérie.	La quantité de figues sèches importées par la France depuis l'étranger.
1938	Afrique du Nord 6919 tonnes dont l'Algérie 6896 tonnes	Etranger 5489 tonnes
1948	Afrique du Nord 33394 tonnes dont l'Algérie 31595 tonnes	Etranger 3919 tonnes
1949	Afrique du Nord 12152 tonnes dont l'Algérie 11975 tonnes	Etranger 2742 tonnes

D'autre part ces autorités perturbent les travaux agricoles et commerciaux. Les brigades militaires forment un véritable obstacle pour les déplacements dans le cadre des échanges commerciaux. Des couvres feu sont lancés, des impôts et un contrôle minutieux était impliqué à chaque déplacement des transports de marchandises. De plus, les échanges commerciaux entre les départements en dehors de l'exportation, étaient châtiés, comme Amokrane M., en temoigne : « *deg yiḍ, mi d-yuɣal ukamyun-nnegh si temda yesseyres le fil faqen-aɣ dya armi t- nessegrareb ɣer yiwen akken n uḥdid akken ur t-id-ttwalin ara yuɣ lḥal fɣen-d tili aɣ-t-ksen* ». Toutes les actions de l'administration française dans ce segment restent limitées et insuffisantes par rapport au potentiel de la quantité et la qualité de la production. Le travail d'exportation est, de même, loin d'être un succès pour ces coopératives qui vivent de temps à autre des perturbations et des crises financières, c'est la raison pour laquelle ces coopératives s'associent entre elles pour

(1930-1962) », n° 95, 2011, p29.

[181] Les données insérées dans ce tableau étaient tirées depuis un article du joural, *Information marocaine : organe de défense et de la colonisation française au Maroc*, n°506, 1950, p04.

surpasser les périodes de crises. Un moindre défaut sur le paquet de figues conditionné, c'est toute la marchandise qui est rejetée au niveau du port et des sanctions sont mises en pratiques. [182] Peu d'ouvriers tenaient à cette activité et ne vont pas s'attarder à abandonner ce travail, car l'émigration avait beaucoup contribué au rejet du travail d'agriculture et colonial, peu rentable. Il devient aux yeux de ceux qui l'exercent moins une profession qu'une occupation pour gagner l'argent de poche. Le travail des industries de conditionnement est presque instable car il est soumis aux impératifs de la commercialisation. En 1937, une nouvelle augmentation des frets d'exportation qui concerne les légumes et les fruits était communiquée. [183] La figue subit, encore, des soldes et des réductions de prix. A partir de 1940, le gouvernement général a fixé un prix au quintal qui amoindrie le prix offert auparavant ce qui déchaîne des mécontentements. [184] « *Si l'on veut exporter, il faut produire au plus bas prix possible* ». [185] En 1954, les prix offerts par la métropole étaient réduits de 10%. [186] Pour cela, L'administration française voyait la solution dans la diminution des frets du conditionnement de la figue et probablement cela induira, de même, la diminution du salaire des ouvriers et de faire accepter le prix de vente amoindrie qu'imposait le marché international aux commerçants locaux.

> *« Cela suppose une rupture avec certaines habitudes dans les méthodes de travail comme dans les conceptions des procédés. Il faut enfin simplifier les emballages et méthodes de transports pour que le consommateur, qu'il vive en Algérie, en France ou à l'étranger, ne soit pas toujours victime de laisser aller et des vieilles routines. En dernière analyse, ce sont les pays producteurs et le cultivateur qui en sont finalement victimes* » [187]
>
> « *Le prix de revient de la préparation des figues était de 25 francs le quintal au début 11 tend à s'abaisser à mesure que les ouvriers sont plus expérimentés et s'abaissera encore notablement quand l'atelier travaillera sur une plus grande échelle* ».[188]

[182] Raymond B. A., « *Une « Algérie californienne » ? L'économie politique de la standardisation dans l'agriculture coloniale (1930-1962)* », n° 95, 2011, p31.
[183] La dépêche algérienne : Le petit algérien, n°18788, Algérie, 1937, p04.
[184] Chiavassa I., « *Les figues d'exportation en Kabylie (1930-1953) : réussite ou échec du colonisateur ?* », Des ressources et des hommes en montagne, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 2019, p05.
[185] Rebour H. & Chevalier A., « *Les cultures fruitières d'Algérie. État actuel. Perspectives d'avenir* » In: Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale, n°359-360, 1952, p448.
[186] Dans le rapport sur le S.A.R de taboukert, en mois d'avril 1954, il est écrit avec satisfaction *« une grosse activité règne dans tous les docks, les prix offerts par la métropole étant intéressant malgré une baisse de 10 %, on paie actuellement 8500 à 9000 frs les supra. Alger, à la production, les prix maintiennent aux environs de 4700 à 4800 frs pour le tout t – rares sont les lots qui atteignent 5000 francs*. », annexe : figure 12.
[187] Rebour H & Chevalier A., « *Les cultures fruitières d'Algérie. État actuel. Perspectives d'avenir* » In: Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale, n°359-360, 1952, p448.
[188] La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p02.

Un article publié dans *Le petit kabyle*, [189] en 1920, annonce le risque et le danger que peut subir la Kabylie par rapport à la politique d'interdiction de l'exportation de la figue prise par le Gouverneur Général ; expliquée par la nécessité de combler le manque des céréales. Le conseil municipal de Tizi-Ouzou souligne le désastre que peut causer sur les nouvelles récoltes cette politique si elle sera maintenue et peut également contribuer à la perte de la place de la figue de l'Algérie dans le marché mondial et la perte d'un potentiel considérable. Pour finir, l'article montre que les paysans payaient leurs impôts après avoir commercialisé leurs figues. Un arrêté d'interdiction de l'exportation de la figue était relancé en 1957. [190] Et des demandes de subventions aux groupements coopératifs agricoles du département de Tizi-Ouzou ont été enregistrées. [191]

De 1954 à 1962, la région de Tizi Rached sous la guerre va connaitre une accentuation des difficultés économiques et sera gravement compromis comme toutes les régions de Kabylie. A partir de 1956, les coopératives ont cessé de fonctionner. L'atelier de la famille *Ait* était fermé suite à l'assassinat de son propriétaire gérant AIT Ramdhan en 17 mars 1956 par l'armée française pour ses actions revendicatives dans le cadre de l'A.L.N. Fodil M., *« La dernière cessation est en 1958. Remḍan Usalem nyant en 1956 dya l'unité a stoppée. Amokrane a cessé en même temps 1957 donc à partir de 1958 il y'avait plus de conditionnement. La coopérative a cessé* ». Le local appartenant à cette famille était détruit par l'A.L.N, car l'armée française voulait l'approprier. Mais cette dernière avait pris l'initiative de le reconstruire à nouveau pour s'installer et abriter à l'intérieur, comme l'indique l'épouse du Chahid. Pour le cas de la coopérative agricole et familiale *AMOKRANE* s'est retrouvée faillite devant ses difficultés à résister aux exigences de la normalisation de la marchandise et devant son incapacité à payer ses ouvriers. C'était le même sort pour les autres ateliers. De plus, les ouvriers ont renoncé à cette activité à cause de l'insécurité qui régnait dans la région. Amokrane M., « *Γef l'exportation-agi i ḥebsen. D tin-a i d sseba. Ifellaḥen dayen, tayliḍt d lgerra, ifellaḥen ulac… .*Awwah! *Am-qqareɣ d tin-a i d sseba terwi yakk dunnit. Ad truḥeḍ, ad terẓeḍ akk aqerru-k arkelli, mi itt-tewwiḍ ɣer din-a, il y'a un endroit deg ara tenz, ttkuntrulin-tt (ils contrôlent la marchandise. Ad walin kan irumyen un truc de rien du tout, err-itt* »

[189] Le petit kabyle, organe de la défense des intérêts de la Kabylie et des Issers, n°37, 1920, p01.
[190] Un document datant du 03/09/1958, indique une autre tentative de ré-ouverture de la compagne des figues, après un arrêté du 12 août 1957, tiré des archives départementales de l'A.P.W du Tizi Ouzou, annexé, figure 17.
[191] Une réponse à la demande de subventions aux coopératives agricoles du département de Grande Kabylie, adressé au Préfet du département de Grande Kabylie en 1961, tirée des archives départementales de l'APW. Annexe : figue 09.

Il s'agit l'un des anciens camions *l'international* qui transportait les figues sèches conditionnées par la coopérative agricole *Amokrane*. L'homme qui apparait sur la droite est le propriétaire-gérant de la coopérative AMOKRANE Chrif.
Photo scannée le 17/12/2021.

Commercialisation vers d'autres régions d'Algérie :

Pendant les périodes de crise, certaines coopératives agricoles font recour à une économie informelle en vendant la catégorie de figues non consommable *leɛraqi* vers d'autres régions d'Algérie. Cette activité était pratiquée une fois que la fin de la saison des figues, s'approchait et que la saison des figues tire vers sa fin. Des échanges avec la région de Bouira et Blida, ont été indiqués. Amokrane M., « *akamyun-nni, l'americain yettawi tazert ɣer Ṣṣur lɣizlan di Sidi Aissa. D nukni itt-yettawin. Axaṭar idis-nni ulac la figue, Blida, Bouira. Sidi Aissa, xedmen le troc, ad iruḥ ukamyun ad yawi leɛraqi, c'est le dechet, ẓran wi yettaɣen din-a. Ad as-yessers akamyun n leɛraqi win-a as-yini ad awiɣ akamyun n yirden* ». Cette catégorie de figue usée et échangée, était utilisée pour fabriquer une boisson alcoolisée la *Boukha*[192]. C'est ainsi qu'on dit *yiwen n leɛraqi* pour évoquer un verre de la Boukha. Amokrane M., « *win-a d'abord à la fin de la saison, id- suffuɣen leɛraqi, melmi id-yejmaɛ kullec, ttnuzun d ineggura. Dans le cadre de la commercialisation ɣer berra, xedmen yis les liqueurs, des boissons alcoolisées. Acimi is-qqaren swiɣ-d yiwen n leɛraqi d win- a i d la base* (*de la préparation*). ». La transformation de la figue en boisson était indiquée dès 1830 dans les écrits de Blottière J., avec la torréfaction des figues. « *Mais une certaine quantité (de figues) est destinée à des usages industriels dont l'un des plus curieux est la fabrication du café de figues* ». [193]

1. Moyens de transport de la marchandise, outils et unités de mesure

[192] La boukha est une eau-de-vie fabriquée à base de figues des origines tunisiennes. Son nom signifie vapeur d'alcool en dialecte judéo-tunisien. Cette boisson fait partie du repas du groupe lors du pèlerinage de la Ghriba : Séoudo Boukha et fruit secs.

[193] Blottière J., *Les productions Algériennes*, Cahiers des centenaires de l'Algérie IX, 1830, pp 30-31.

Les moyens utilisés pour transporter les figues étaient les camions que possédaient chacune des coopératives qui assuraient la livraison jusqu'au port. Des bateaux et des avions [194]s'occupent de l'exportation de la marchandise.

On dit *lkemca* pour évoquer la quantité qui équivaut deux mains bien remplis. Les paysans utilisaient des outils pour mesurer les aliments à marchander impliquant les figues sèches dans les marchés à l'aide des seaux de mesure. Ainsi, deux seaux *Rrabɛa* [195] de 4kg forment *nnefs uqerwi* de 8kg. Deux seaux de 8kg équivalent *lgelba* de16kg. *Lmizan n ṭremmant*, [196] littéralement, la balance à grenade est un instrument de pesage le plus fréquent qui servait pour peser les grands sacs d'un quintal de figues. Une bascule plus importante a été indiquée, employée pour peser les grandes quantités de figues transportées dans des camions. Il s'agit du pont bascule, [197] la coopérative AIT disposait de cette balance. Ait Ahmed W., témoigne, « *Yella un pont bascule. Au lieu de décherger le camion, umbeɛd ad twezneḍ s ticekkarin, xaṭi, ad iɛeddi, il s'arrête, umbeɛd ad walin acḥal weqbel ad immir. Mi yewzen iɛedda ils deversent la marchandise ad yuɣal, ad walin acḥal yewzen ukamyun-nni, par tonne. AIT yesɛa-tt. Akamyun ad iɛeddi s ufella-s, il s'y mobilize, ḥacamma walan acḥal, umbeɛd ad yeffeɣ ad yeddicargi (il se décharge), daɣen ad yuɣal ad yewzen. Il indique acḥal s les chiffres* ».

Conclusion

La culture de la figue représente la principale ressource agricole de la communauté de Tizi-Rached. Ce produit caractérise la vie quotidienne et alimentaire de ses habitants. Elle comptait un riche vocabulaire et littérature. Cette culture se traduit dans la façon de le gérer l'aliment et de le consommer.

La première moitié des années 1950, cette région connait l'existance des coopératives agricoles qui associait les producteurs, traiteurs et commerçant ; introduites par

[194] « *Les villes européennes peuvent voir se poser les cargots de l'air qui sans secours apportent dans les quelques heures les primeurs et les fruits récoltés la veille. C'est que l'avion est le transporteur idéal des fruits de qualité.* », L'Algérie pays de la qualité, Les actualités françaises, O.F.A.L.A.C, 1948.

[195] Seau cylindrique en acier ou en bois, utilisé pour mesurer *aktili* les figues, les fèves sèches et d'autres.

[196] Tremmant veut dire grenade faisant référence à la boule de la bascule et qui servait à quantifier la marchandise. Ait Ahmed W., « *lmizan n tremmant, il y'a une tige en acier. Yettawi ḥacamma d aqenṭar, genre d'une règle avec une boule en cuivre ara tetfeḍ ɣer ṭejra. Ayen ara twezneḍ, ad tekruciḍ ɣer la tige nni. Umbeɛd win-a n le cuivre ad tesselḥayeḍ alamma yewweḍ l'équilibre dɣa ad twaliḍ acḥal yewzen. Alors, mi t-rran ɣer ṭṭerf arkelli, il est au repôt. Mi tɛelqeḍ lḥağa i win-a yesɛa un autre crochet ara yetfen selɛa* ».

[197] Le pont bascule est introduit durant le colonialisme. Un projet de construction d'un pont bascule était indiqué dès 1925 entre Tizi Ouzou et Azazga. Crescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1914-1928*, Tome 2, EL AMEL, Algérie, 2017, p295. Une autre bascule appelée Roberval était identifié dans le rapport de 1955 fait sur le S.A.R de Taboukert, annexé : figure 13.

les autorités administratives ce qui a favorisé la présence des modes de conservation traditionnel (conservation par salaison et conservation dans l'huile d'olive) et coopératif (blanchimant puis mise en emballage).

Le réseau d'échange était large et s'étend jusqu'à l'exportation du produit. Deux modes peuvent être, également, expliciter : Le mode traditionnel (échange monétaire et par troc dans les marchés locaux, vers les dépôts et coopératives agricoles de traitement du fruit) et le mode coopératif dans le produit est déstinés essentiellement vers la métropole.

Le colonialisme français qui caractérise la période des années 1950, semble améliorer et favoriser ce produit de culture ancestrale. Toutefois, il a contribué à exploiter le travail de la paysannerie pour le bien de la métropole ; et dont l'initiative de la normatisation du fruit est loin d'être une réussite. La concurrance dans le marché mondial, la guerre de liberation nationale et les changements qu'a connu l'Algérie indépendante sont les facteurs les plus essentiels qui ont contribué au recule jusqu'à la rareté de cette culture, manifesté par la fermeture des locaux de conservation de la figue puis par l'abandon total de la production du fruit.

Conclusion générale

Tizi-Rached est une région qui domine la plaine du Sébaou. Ses terres favorable à l'implantation du figuier a permis l'accentuation de la culture de la figue. Ce fruit est l'objet de nature et de culture par excellance dans le début et le milieu des années 1950. Un produit alimentaire ayant une réputation avec laquelle cette région s'identifiait et ayant la qualité du produit reflétant la région et tout le pays. La culture de la figue représente la principale ressource agricole de subsistance pour la communauté de Tizi-Rached, et caractérise la vie quotidienne des paysans. Elle comptait un riche vocabulaire et une littérature. Cette activité culturelle a nécessité une accumulation d'un savoir-faire qui s'étend depuis la production du figuier impliquant les différentes techniques de plantation, de griffage et d'entretien jusqu'à sa commercialisation et sa consommation en passant par le séchage, la conservation et le stockage du fruit.

Le figuier est un arbre qui symbolise la sexualité et la fécondité. Des critères qui présentent des oppositions sont associés à cet arbre ; car s'il est symboliquement représenté comme une force protectrice, il est de même fragile et nécessite beaucoup de soins. Et s'il est généreux notamment à travers son fruit précieux, il est également capricieux. Des rituelles agraires et solaires accompagnent les jours de récolte du fruit et celles de la fumigation pour l'arbre. Des mythes et des interditions sont instaurés pour veiller à sa longévité et à gérer les récoltes. Il présente d'autres utilités à côté de la production de son fruit ; qui impliquent la fabrication du tabac à chiquer avec son bois et l'alimentation du bétail avec ses feuilles.

La période des années 50, se caractérise par la présence des modes : traditionnel et coopératif de conservation de la matière. Le premier mode consiste à des procédés de conservation, paysans et familials. Le second est introduit par les colons français sous les arrêtés de standardisation obligatoire des fruits et légumes à exporter ; qui consiste à des procédés coopératifs nouveaux pour la région menés dans les ateliers de conditionnement de figues sèches et encadrés par des centres d'agriculture. La figue présente une source économique pour la région. Le réseau d'échange de la marchandise était monétaire et par troc ; qui s'étand sur les marché et les dépôts et gagne le territoire algérien notamment avec le marché noir. Le produit une fois manufacturé est soumi à l'exportation vers la métropole française par excellence.

Résumé en Tamazight

Tamnaḍt n Tizi Raced yettabaɛen lɛerc nat Lkerma, taqbilt nat Yiraten, tedder deg yiseggasen n 1950 s tfellaḥt. Teẓẓun ifellaḥen-is deg yizuɣar n tamnaḍt-a ugar n umeɣrus ɣef wayen nniḍen. Tettwassen yi-s. Kesben tamusni lqayen yeqnen ɣer leḥsab agriguri amek ara d-lhun d ṭejra-a id-lemden seg tasutiwin tiqdimin. Taɣliḍt d azamul n tlekmast d tuẓẓut. Aṭas n waskiren d wansayen i sfuggulen imezdaɣ-is ɣef teɣzi n useggas. Sexdamen isɣaren-is akken ad d-sufɣen cemma ukkud iferrawen-is akken ad d-ceččen lmal. Deg tallit-a, tazart d tagella ttnawalen diɣ snuzuyen, ɣef waya yella-d sin ttawilat amek itt-xedmen s tarrayin timensayin neɣ s tarrayin tinmirgin mi ara sxeznen diɣ ad zenzen tagella-a. Tarrayt-a tis snat d leḥkem aṛumi i islemden i imezdaɣ n temnaḍt n Tizi Raced s tazuriwin nniḍen id-yettilin deg yixxamen n tfellaḥt i lmendad n leqwanen imaynuten id-xedmen ɣef wamek ara d-tili tazart weqbel ad ttwesqen ara tmura n lberrani neɣ ɣer tmurt tamhersant s ṭṭaqa. Tazart n Tizi Raced tnuda-d yal amkan deg tmurt n Lzayer. Tettnuzu deg leswaq ukud d imekwan n usersi n tazart. Γas ulamma imherres afransis yerra-d lwelha-s ɣer tfellaḥt-a, ur d as-yefk ara azal neɣ ad iɛiwen afellaḥ aqbayli. Ugur-is, ad yessiwed ad yessečč tamurt-is (fransa) s wayes tesɛa tmurt. Segmi tebda lgerra tettenqas tfellaḥt-a. Mi d-tewwi tmurt timunnent, tigemmi-a tettwattu tettwabeddel s tfellaḥt nniḍen.

Lexique : Tamazight / Français

- Amawal ; lexique ;
- Askir : rituel ;
- Awesseq : exporter ;
- Azamul : symbol ;
- Imekwan n usersi : dépôts ;
- Tagella : aliment ;
- Talekmast : fécondation ;
- Tamensayt : traditionnelle ;
- Tamhersant : colonialiste ;
- Tanmiregt : coopérative ;
- Tarrayt : méthode ;
- Tasekla : littérature ;
- Tasutiwin : générations ;
- Tazuri : technique ;
- Tigemmi : patrimoine ;
- Timunnent : indépendance ;
- Tuzzuft : sexualité.

Bibliographie

Ouvrages :

- Addi L., *De l'Algérie pré-coloniale à l'Algérie coloniale : Economie et société*, Entreprise Nationale du livre, Alger, 1985.
- Benamrane D., *Agriculture et developpement en Algérie*, Société Nationale d'édition et de diffusion, Alger, 1980.
- Blottière J., *les productions Algériennes,* Cahiers des centenaires de l'Algérie IX, 1830, in : http://aj.garcia.free.fr/Livret9/L9p30-31.htm.
- Boulifa S., *Scènes de vie agricole*, FDB, n°123, Fort National, 1974.
- Boulifa S., *Méthode de la langue kabyle, cours de deuxième année : Etude linguistique et sociologique sur la Kabylie du Djurdjura*, éditeur Adolphe Jourdan, Alger, 1913.
- Bourdieu P., *Le sens pratique,* Les éditions de minuit, France, 1980.
- Bourdieu P. & Abdelmalek S., *Le déracinement : la crise de l'agriculture traditionnelle en Algérie,* Les éditions de minuit, paris, 1964.
- Cheriguen F., *Toponymie Algérienne des lieux habités : les noms composés,* Épigraphe, Alger, 1993.
- Crescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1844-1914*, Tome 1, Editions Alpha, Alger, 2007.
- Crescenzo J., *Chroniques Tizi-Ouziennes, 1914-1928*, Tome 2, EL AMEL, Algérie, 2017.
- Dahmani M., *Atlas économique et social de la Grande-Kabylie,* OPU, Alger, 1987.
- Genevois H., *La femme kabyle : les travaux et les jours*, F.D.B, N° 103, Fort National, 1969.
- Genevois H., *Rituel agraire*, F.D.B, n°127, Fort National, 1975.
- Lery F., *L'agriculture au Maghreb : techniques agricoles et production méditéranéennes,* Maisonnette et Larousse, Paris, 1982.
- Les techniciens de l'Agriculture Algérienne, *Aspects et Réalités de l'Algérie Agricole*, Alger.
- Moreau J. B. & Dahmani M., *Les symboles de fertilité des poteries berbères d'Algérie*, Achab, Algérie, 2019.
- Prevost P., *Les bases de l'agriculture,* TEC/ DOC, France, 2006.
- Salhi M. B., *Histoire économique, sociale et politique de la wilaya de Tizi-Ouzou*, Volume 1, CREAD, Tizi-Ouzou, 1988.
- Servier J., *Les portes de l'année,* Monaco, Rocher, 1986.

- Lars J., *La révolution agraire en Algérie : Historique, contenu et problèmes*, The Standinavian Institute Of African Studies, Uppsla, 1978, in : https://www.files.ethz.ch/isn/97152/47.pdf

Articles :

- Camps-Fabrer H., « *Akufi (pl. ikufan)* », Encyclopédie berbère, n°3, 1986, in : http://journals.openedition.org/ encyclopedieberbere/2405 ; DOI : https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2405.
- Chaker S., « *Figue/Figuier* », Alimentation, *Encyclopédie berbère, IV,* p. 472-533, in : https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.2051
- Chiavassa I., « *Les figues d'exportation en Kabylie (1930-1953) : réussite ou échec du colonisateur ?* », Des ressources et des hommes en montagne, Éditions du Comité des travaux historiques et scientifiques, Paris, 2019, in : http:// books.openedition.org/cths/5763>. ISBN : 9782735508884. DOI : https://doi.org/10.4000/books.cths. 5763.
- Douman S., « *Marché (Ssuq)* », Open Edition, n°30, 2010, in: https://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/462.
- El Bouzidi S., « *Le figuier : histoire, rituel et symbolisme en Afrique du Nord* », in : Dialogues d'histoire ancienne, vol 28, n°2, 2002, pp 103-120, in : https://www.persee.fr/doc/dha_0755-7256_2002_num_28_2_2474
- Hammad M., « *Arboriculture* », Encyclopédie berbère, n°6, 1989, in : http://journals.openedition.org/ encyclopedieberbere/2578
- Isnard H., « *Kabylie : Structures de l'agriculture en Grande Kabylie* », Encyclopédie berbère, 26 | 2004, document K11, in : http:// journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1421; DOI : https://doi.org/10.4000/ encyclopedieberbere.142
- Lambert G. & De Lartige M., « *Chez nous en Algérie* », document non publié, 2013.
- Lequy R., « *L'agriculture algérienne de 1954 à 1962* », Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée, n°8, 1970, pp. 41-99, in : https://doi.org/10.3406/remmm.1970.1081, https://www.persee.fr/doc/remmm_0035-1474_1970_num_8_1_1081
- Oussalem M. O., « *Kabylie : Economie contemporaine* », Encyclopédie *berbère*, n°26, 2004, in : http://journals.openedition.org/encyclopedieberbere/1424 ; DOI : https://doi.org/10.4000/encyclopedieberbere.1424
- Papaikonomou I. D. & Huysecom-Haxhi S., « *Du placenta aux figues sèches : mobilier funéraire et votif à Thasos* », n°22, 2009, in : https://journals.openedition.org/kernos/1779
- Raymond B. A., « *Une "Algérie californienne" ? L'économie politique de la standardisation dans l'agriculture coloniale (1930-1962)* », n° 95, 2011, in : https://www.cairn.info/revue-politix-2011-3-page-23.htm

- Rebour H. & Chevalier A., « *Les cultures fruitières d'Algérie. État actuel. Perspectives d'avenir* », Revue internationale de botanique appliquée et d'agriculture tropicale, n°359-360, 1952. pp. 474-479, in : https://doi.org/10.3406/jatba.1952.6532 https://www.persee.fr/doc/jatba_0370-5412_1952_num_32_359_6532

Dictionnaires :

- Yves Capul J. & Gamier O., *Dictionnaire d'économie et de sciences sociales,* Edition Hatier, 1996.
- Lacoste-Dujardin C., *Dictionnaire de la culture berbère en Kabylie*, la Découverte, Paris, 2005.
- Bonte P. & Izard M., *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, M, PUF, France, 2016.
- Ferreol G. & d'autres, *Dictionnaire de sociologie,* ARMAND COLIN, France, 2004.
- Gresle F. & d'autres, *Dictionnaire des sciences humaines, sociologie, psychologie sociale, anthropologie*, NATHAN, 1990.
- Dallet. J. M., Dictionnaire kabyle-français : Parler des At Mangellat, Algérie, 1982.
- Larousse agricole : le monde agricole au XXI^{ème} siècle, Ed : Larousse, Italie, 2002.
- المنجد في اللغة العربية المعاصرة, دار المشرق, بيروت,طبعة الثانية ,2001

Mémoires et thèses :

- Abdennebi H., *Cuisine, rituel collectif et différenciation sociale dans une tribu "Aarc" de Kabylie (At Budrar) entre 1830 et 1999,* Mémoire de magister en langue et culture amazigh, option : civilisation (Socio-Anthropologie), UMMTO, 2002.
- Asmani N. & Zalouk S., *Sécurité sanitaire du produit alimentaire issue de transformation traditionnelle cas : Figue de Beni Maouche,* mémoire de Master en sciences agronomiques, UMMTO, promotion 2015/2016.
- Kaoui K., *Etude géo-linguistique du champ lexical des figues en Kabylie. Comparaison intradialectale : Tizi-Ouzou (Boudchicha, lemsella, At Nzar, Tafoughalt), Bouira (Raffour), Bejaia (Beni Maouche), Sétif (At Kebila),* mémoire de Master en linguitique berbere, UMMTO, promotion 2015/2016.
- Kara A. S., *L'économie informelle comme facteur de substitution à l'échec des industries publiques locales : Cas de Tizi Ouzou*, mémoire de Master en sciences économiques, UMMTO, 2015.

Sites internet :

- http://www.lestizis.fr/Bouzar-Figues/
- L'histoire de Tala Amara revisité, La Dépêche de Kabylie, 2015, https://www.depechedekabylie.com/national/150167-lhistoire-de-tala-amara-revisite/ https://archive.org/details/Mandhumat.A-saklawi
- http://alger-roi.fr/Alger/documents_algeriens/economique/pages/68_figuier.htm
- https://jeunes-ihedn.org/wp-content/uploads/2019/09/Franc-CFA-final.pdf

Archives :

- Bougie et la Petite Kabylie, syndicat d'initiative de Bougie, 1914, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k147314v.r=bougie%20et%20la%20petite%20kabylie%20LA%20KABYLIE%20SES%20INDUSTRIES.%20SES%20PRODUCTIONS.%20SON%20CLIMAT?rk=21459;2
- Cartographie de la localisation de la population et des types de groupement de l'habitat au recensement de 1966 : Daira de Larebaa Nait Iraten, Wilaya de Tizi Ouzou, Alger, 1970.
- Fruits et primeurs de l'Afrique du Nord et la revue française de l'oranger, n° 82, 1938, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k9797711c?rk=257512;0
- Information marocaine : organe de défense et de la colonisation française au Maroc, n°506, 1950, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5113806p?rk=42918;4
- Journal du dimanche : conteur, passe-temps, roman pour tous, n° 2695, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6152559s?rk=21459;2
- Journal et supplément de l'Afrique du Nord agricole, n°479, Alger, 1930, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5793366w.r=AFRIQUE%20DU%20NORD%20AGRICOLE%20n%C2%B0479%2C%201930?rk=21459;2
- Journal officiel de l'Algérie : lois et décret, n°97, 1946, les archives communales de L.N.I.
- La dépêche algérienne : Le petit algérien, n°18788, Algérie, 1937, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bd6t554640v/f4.image.r=Les%20ateliers%20communaux%20de%20s%C3%A9chage%20de%20ligues%20de%20Tizi%20Rached%20et%20de%20Makouda?rk=107296;4#
- L'agriculture pratique des pays chaux : bulletin du jardin colonial et des jardins d'essai des colonies françaises, n°24, 1932, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k6410635q?rk=85837;2
- La Kabylie française : Le petit kabyle, n°719, Tizi-Ouzou, 1937, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k60505610/f1.image.r=Les%20ateliers%20communaux%20de%20s%C3%A9chage%20de%20ligues%20de%20Tizi%20Rached%20et%20de%20Makouda?rk=42918;4#

- La Kabylie française : Le petit kabyle, n°724, Tizi-Ouzou, 1937, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k60505662.r=Les%20ateliers%20communaux%20de%20s%C3%A9chage%20de%20ligues%20de%20Tizi-Rached%20et%20de%20Makouda?rk=21459;2

- La Kabylie française : Le petit kabyle, n°1335, 1949, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k60508752?rk=21459;2

- Le petit kabyle, organe de la défence des intérêts de la Kabylie et des Issers, n°37, 1920, in : https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k60495069?rk=21459;2

- Procès-verbaux de délibérations de la Commission Départementale de la Grande Kabylie et de la commission Administrative Départementale : 1ère session ordinaire de 1959, imprimerie Nord Africain, Alger, les archives communales de L.N.I.

Documents audiovisuels :

-L'Algérie pays de la qualité, Les actualités françaises, O.F.A.L.A.C, 1948, in : https://www.youtube.com/watch?v=f9gXsr5FCsE&t=28s

-Pub coloniale, O.F.A.L.A.C, in: https://www.youtube.com/watch?v=b0u9dYL4K6g

Abréviations :

- **A.L.N :** Armée de Libération Nationale ;
- **A.P.C :** Assemblée Populaire Communale ;
- **A.P.W** : Assemblée Populaire de la Wilaya ;
- **C.A.E.C :** Coopératives Agricoles d'Exploitation en Commun ;
- **C.A.P.RA :** Coopératives Agricoles de Production de la Révolution Agraire ;
- **C.A.V.A :** Centre Algérien de Vulgarisation Agricole ;
- **O.F.A.L.AC :** Office Algérien d'Action Economique et Touristique ;
- **O.F.L.A :** Office des Fruits et Légumes d'Algérie ;
- **S.A.P :** Sociétés Agricoles de Prévoyance ;
- **S.A.R :** Secteur d'Amélioration Rurale.

Annexes

Nous avons annexé 26 fichiers pour compléter notre rédaction et les illustrer pour être consultables. Certains fichiers sont des documents administratifs coloniaux, d'autres sont des anciennes photos.

Figure 01: Photos datant de 1948 et montrant les différentes étapes de la conservation et de la mise en paquet des figues dans les ateliers de la famille BOUZAR, Tirées du site internet : http://www.lestizis.fr/Bouzar-Figues/

Figure 02: Etiquettes portant la marque hirondelle reflétant le produit de la coopérative BOUZAR, qui servait à étiqueter les figues sèches. Tirées du site internet : http://www.lestizis.fr/Bouzar-Figues/

Figure 03 : Les sept ateliers de conditionnment de figues sèches appartemant à la famille BOUZAR, fondés en 1924, présents sur la ville de Tizi Ouzou, rue Oubouzar Chrif. Photo prise le 14/02/2022.

Figure 04: Etiquettes des paquets de figues sèches utilisées lors de l'emballage des figues, BOUMAZA et KHELFI. Tiré du site internet : http://www.lestizis.fr/Bouzar-Figues/

Figure 05 : Un atelier de conditionnement de figues sèches maintenu par la famille KHELFI. Tizi-Ouzou, rue Oubouzar Chrif. Photo prise le12/02/2022.

Figure 06: Une photocopie d'un ancien document de l'officier agricole ADJOUD Kaci (Belqacem), datant des années 1950. Document reçu le 15/ 03/ 2020.

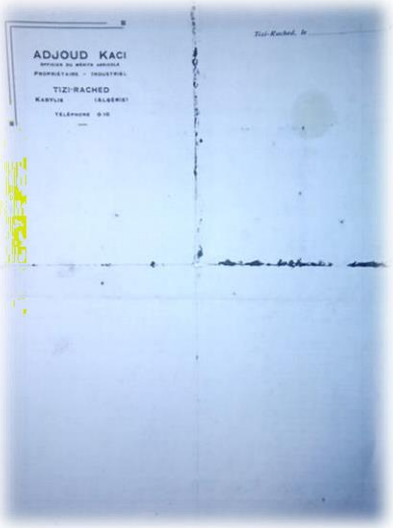


Figure 07: AIT Remdhan est le gérent- propriètaire de la coopérative agricole privée, chahid assassiné le 17 mars 1956 par l'armée française.

Photo reçue le 05/08/2022.

Figure 08: Une étiquette de paquet des figues sèches appartenant au propiètaire Marcel BENSAID. Le poids : 500g, qualité : extra, la marque : figues sèches d'Algérie, l'identifiant , 6. Rue Tirman, Blida, Algérie. Photo prise le 17/12/2021 dans l'association culturelle et régionale de Tizi-Rached « Axxam n dda Ali ».

.

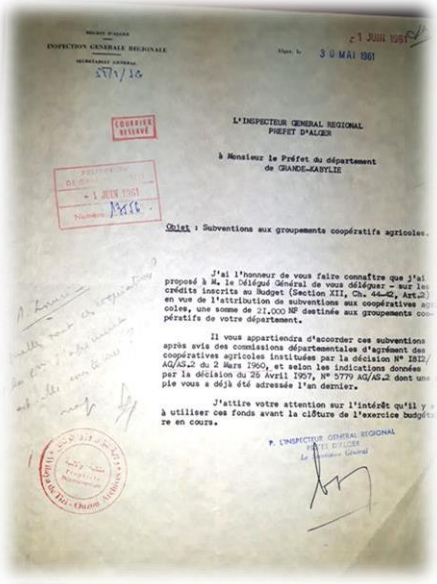
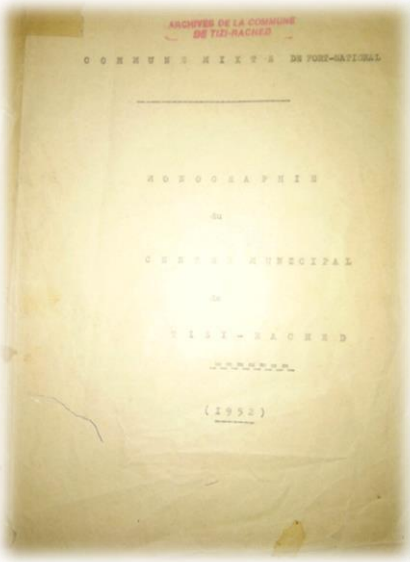
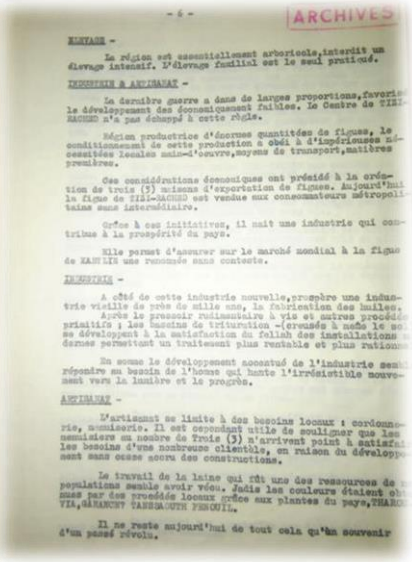
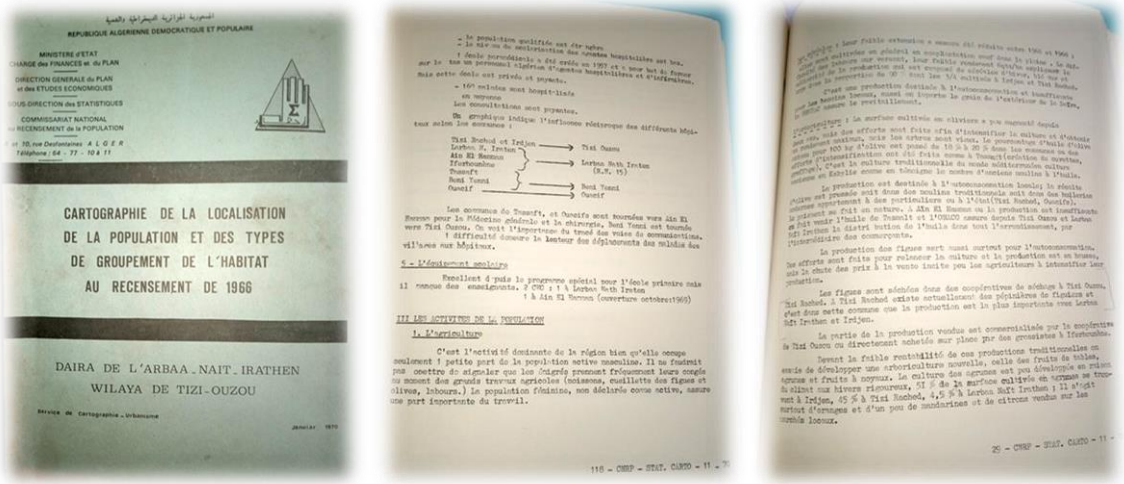


Figure 09: Une demande de subventions aux coopératives agricoles du département de Grande Kabylie, tirée des archives départementales de l'APW. Consultée et photographiée le 31/08/2022.

Figure 10 : Cette partie du document (Monographie de la commune municipale de Tizi-Rached 1952) marque la présence de trois coopératives de conditionnement de figues sèches. Consultée et photographiée le 14/03/2022 dans la salle des archives communales de Tizi-Rached.







REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE

MINISTERE D'ETAT
CHARGE des FINANCES et du PLAN
DIRECTION GENERALE du PLAN
et des ETUDES ECONOMIQUES
SOUS-DIRECTION des STATISTIQUES
COMMISSARIAT NATIONAL
au RECENSEMENT de la POPULATION

CARTOGRAPHIE DE LA LOCALISATION DE LA POPULATION ET DES TYPES DE GROUPEMENT DE L'HABITAT AU RECENSEMENT DE 1966

DAIRA DE L'ARBAA - NAIT - IRATHEN
WILAYA DE TIZI-OUZOU

Figure 11: Extraits de (Cartographie de la localisation de la population et des types de groupement de l'habitat au recensement de 1966 : Daira de Larebaa Nait Iraten, Wilaya de Tizi Ouzou, Alger, 1970), tirés des archives communales de L.N.I. Consultés et photographiés le 17/ 01/2022

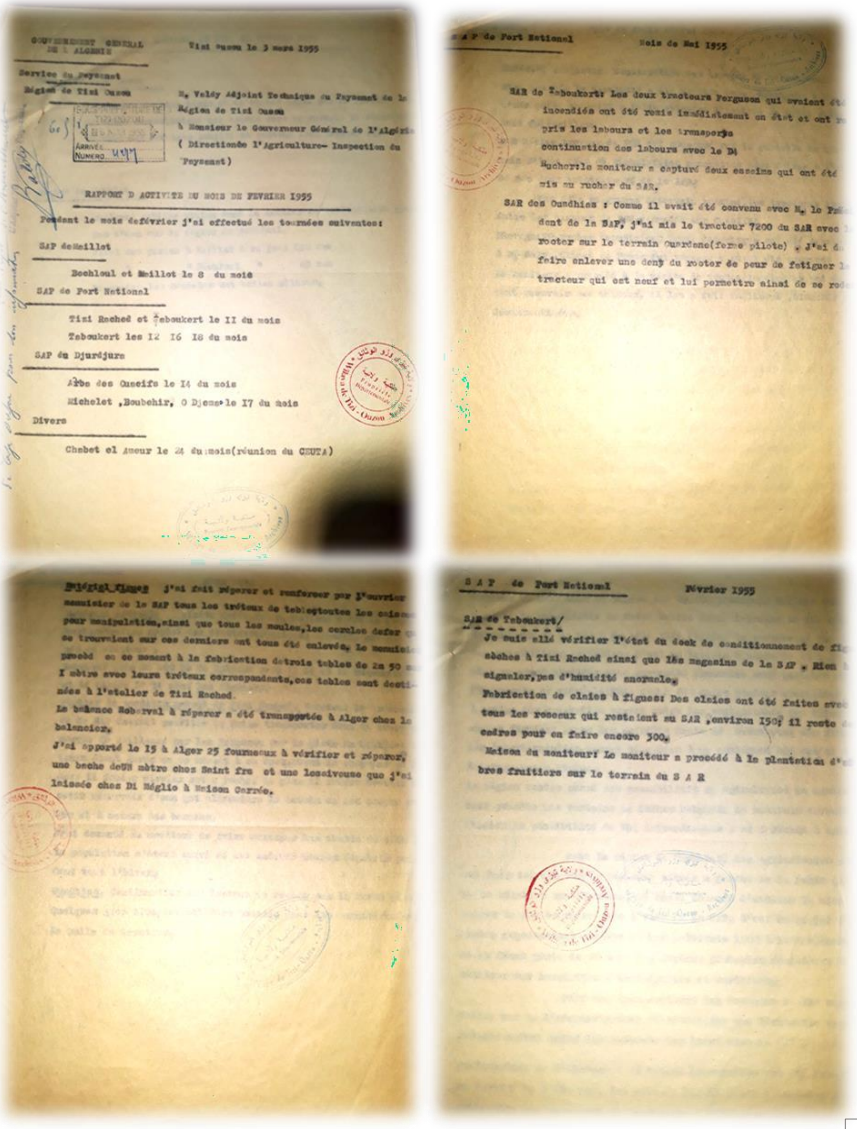
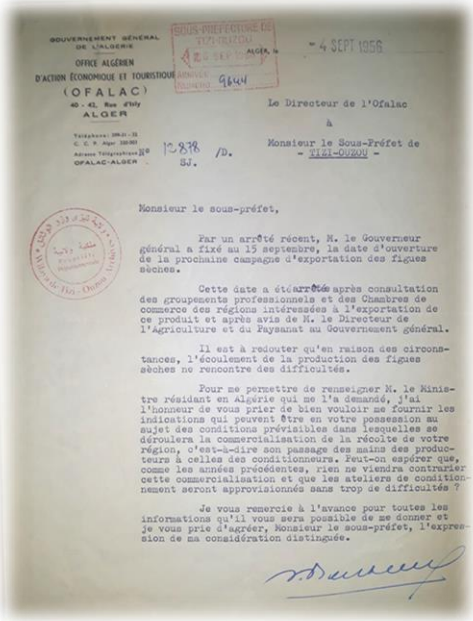


Figure 12: Documents (La situation agricole mensuelle, du 21 Aout 20 Septembre et du 21 Octobre au 20 Novembre 1954), tirés des archives départementales de l'A.P.W. Consultés et photographiés le 28/08/2022



GOUVERNEMENT GÉNÉRAL DE L'ALGÉRIE
OFFICE ALGÉRIEN D'ACTION ÉCONOMIQUE ET TOURISTIQUE
(OFALAC)
40 - 41, Rue d'Isly
ALGER

SOUS-PRÉFECTURE DE TIZI-OUZOU
ARRIVÉE
9644

ALGER, le 4 SEPT 1956

Le Directeur de l'Ofalac
à
Monsieur le Sous-Préfet de
- TIZI-OUZOU -

N° 12838 /D.
SJ.

Monsieur le sous-préfet,

Par un arrêté récent, M. le Gouverneur général a fixé au 15 septembre, la date d'ouverture de la prochaine campagne d'exportation des figues sèches.

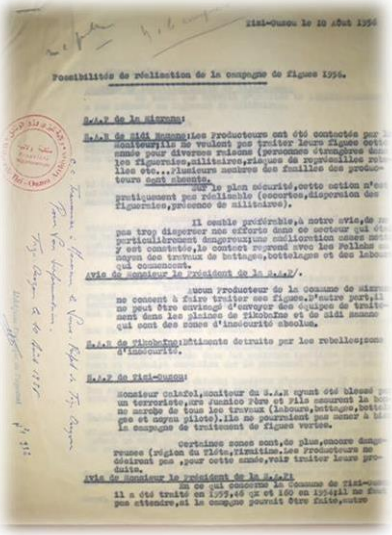
Cette date a été arrêtée après consultation des groupements professionnels et des Chambres de commerce des régions intéressées à l'exportation de ce produit et après avis de M. le Directeur de l'Agriculture et du Paysanat au Gouvernement général.

Il est à redouter qu'en raison des circonstances, l'écoulement de la production des figues sèches ne rencontre des difficultés.

Pour me permettre de renseigner M. le Ministre résidant en Algérie qui me l'a demandé, j'ai l'honneur de vous prier de bien vouloir me fournir les indications qui peuvent être en votre possession au sujet des conditions prévisibles dans lesquelles se déroulera la commercialisation de la récolte de votre région, c'est-à-dire son passage des mains des producteurs à celles des conditionneurs. Peut-on espérer que, comme les années précédentes, rien ne viendra contrarier cette commercialisation et que les ateliers de conditionnement seront approvisionnés sans trop de difficultés ?

Je vous remercie à l'avance pour toutes les informations qu'il vous sera possible de me donner et je vous prie d'agréer, Monsieur le sous-préfet, l'expression de ma considération distinguée.

Figure 13: Document traitant la réalisation de la compagne de figues, 1956, tiré des archives départementales de l'APW. Consulté et photographié le 28/08/2022.



Tizi-Ouzou le 10 Août 1956

Possibilités de réalisation de la campagne de figues 1956.

S.A.P de la Mizrana:

S.A.P de Sidi Mohand:Les producteurs ont été contactés par
Monsieur,ils ne veulent pas traiter leurs figues cette
année pour diverses raison (personnes étrangères dans
les figueraies,militaires,risques de représailles pol
lies etc..,Plusieurs membres des familles des produc-
teurs sont absents.
Sur le plan sécurité,cette action n'
pratiquement pas réalisable (escortes,dispersion des
figueraies,présence de militaires).

Il semble préférable,à notre avis,de n
pas trop disperser nos efforts dans ce secteur qui
particulièrement dangereux(une exploration assez
y est conseillée,le contact reprend avec les Fellahs
moyen des travaux de battage,bottelage et des labo
qui commencent.

Avis de Monsieur le président de la S.A.P/.

Aucun producteur de la commune de
ne consent à faire traiter ses figues.D'autre part,il
ne peut être envisagé d'envoyer des équipes de traite-
ment dans les plaines de Tikobaine et de Sidi Mohand
qui sont des zones d'insécurité absolue.

S.A.P de Tikobaine:Installations détruite par les rebelles(zone
d'insécurité.

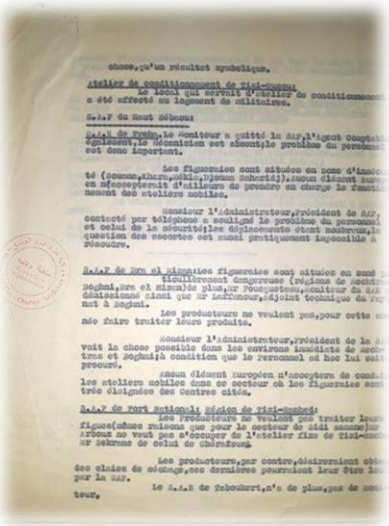
S.A.P de Tizi-Ouzou:

Monsieur Colafel,exploitant du S.A.P ayant été blessé
un terroriste,ainsi Jumelle père et fils assurent la ba
ne accepte de tous les travaux (labours,battage,botte
ge et moyen pilote).Ils ne pourraient pas assurer à la
la campagne de traitement de figues sèches.

Certaines zones sont,de plus,encore dange-
reuses (région du Tizi-Ouzou,Timizine.Les producteurs ne
désirent pas ,pour cette année,voir traiter leurs pro-
duits.

Avis de Monsieur le président de la S.A.P.

En ce qui concerne la commune de Tizi-Ouzou
il a été traité en 1955,46 qx et 160 en 1954;il ne
pas attendre,si la campagne pouvait être faite,notre



chose,qu'un résultat symbolique.

Atelier de conditionnement de Tizi-Ouzou:
Le local qui servait d'atelier de conditionnement
a été affecté au logement de militaires.

S.A.P du Haut Sébaou

Atelier de Draa-Ben-Khedda:Le Gérant a quitté la SAP,l'agent comptable
également,la désaffection est absolue,le problème du personnel
est donc important.

Les figueraies sont situées en zone d'insécu-
té (commune,chaabanet,Akkla,Djemaa Saharidj).Aucun élément eu-
en désespoir d'ailleurs de prendre en charge le conditionnement des ateliers mobiles.

Monsieur l'administrateur,président de la SAP,
contacté par téléphone a souligné le problème du personnel
et celui de la sécurité;les déplacements étant maintenant,la
question des escortes est quasi pratiquement impossible à résoudre.

S.A.P de Draa el Mizan:Les figueraies sont situées en zone
ticulièrement dangereuse (régions de Ouaguenoun
Boghni,Ifra el Mizan)de plus,sur route(sens,Gendarmerie de
Akkla,Monsieur Lefranc,adjoint technique du
nat à Boghni.

Les producteurs ne veulent pas,pour cette
née faire traiter leurs produits.

Monsieur l'administrateur,président de la
voit la chose possible dans les environs immédiats de
tres et Boghni;à condition que le personnel ad hoc lui
proposé.

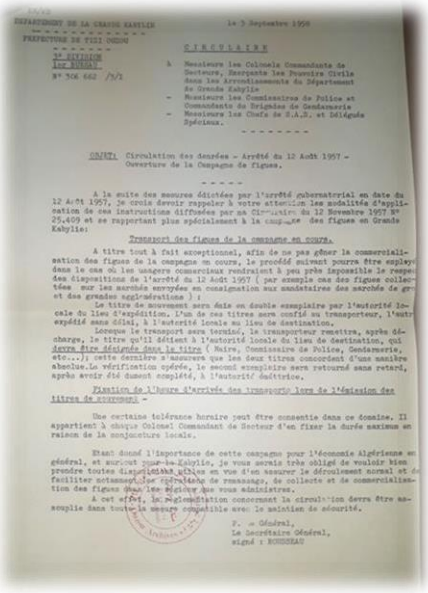
Aucun élément européen n'accepterait de condu
les ateliers mobiles dans ce secteur où les figueraies sont
très éloignées des centres cités.

S.A.P de Fort National; région de Tizi-Ouzou:
Les producteurs ne veulent pas traiter leurs
figues(autres raisons que pour le secteur de Sidi Mohand
Arbour ne veut pas s'occuper de l'atelier Draa de Tizi-Ouzou
sur retenue de celui de Cherfaoua.

Les producteurs,par contre,désireraient obt
des chaînes de séchage,ces dernières pourraient leur être lo
par la SAP.

Le S.A.P de Tadoudert,n'a de plus,pas de nou-
veau.

Figure 14: Document (Rapport d'activité agricoles et industrielles, du mois de février au mai 1955) tiré des archives départementales de l'APW de Tizi-Ouzou. Consulté et photographié le 01/09/2022.



DEPARTEMENT DE LA GRANDE KABYLIE
PREFECTURE DE TIZI OUZOU
1er BUREAU
N° 306 662 /S/2

le 3 Septembre 1956

CIRCULAIRE

à Messieurs les Colonels Commandants de Secteurs, Recevants les Pouvoirs Civils dans les Arrondissements du Département de Grande Kabylie
- Monsieur les Commissaires de Police et Commandants de Brigades de Gendarmerie
- Messieurs les Chefs de S.A.S., et Délégués Spéciaux.

OBJET: Circulation des denrées - Arrêté du 12 Août 1957 - Ouverture de la Campagne de figues.

A la suite des mesures édictées par l'arrêté gubernatorial en date du 12 Août 1957, je crois devoir rappeler à votre attention les modalités d'application de ces instructions diffusées par ma Circulaire du 12 Novembre 1957 N° 25.409 et se rapportant plus spécialement à la campagne des figues en Grande Kabylie:

Transport des figues de la campagne en cours.

A titre tout à fait exceptionnel, afin de ne pas gêner la commercialisation des figues de la campagne en cours, le procédé suivant pourra être employé dans le cas où les usagers commerciaux rendraient à peu près impossible le respect des dispositions de l'arrêté du 12 Août 1957 (par exemple cas des figues collectées sur les marchés envoyées en consignation aux mandataires des marchés de grandes agglomérations) :

Le titre de mouvement sera établi en double exemplaire par l'autorité locale du lieu d'expédition. L'un de ces titres sera confié au transporteur, l'autre expédié sans délai, à l'autorité locale du lieu de destination.

Lorsque le transport sera terminé, le transporteur remettra, après déchargement, le titre qu'il détient à l'autorité locale du lieu de destination, qui devra être désignée dans le titre (Maire, Commissaire de Police, Gendarmerie, etc...); cette dernière s'assurera que les deux titres concordent d'une manière absolue.La vérification opérée, le second exemplaire sera retourné sans retard, après avoir été dument complété, à l'autorité destinatrice.

Fixation de l'heure d'arrivée des transports lors de l'émission des titres de mouvement -

Une certaine tolérance horaire peut être consentie dans ce domaine. Il appartient à chaque Colonel Commandant de Secteur d'en fixer la durée maximum en raison de la conjoncture locale.

Etant donné l'importance de cette campagne pour l'économie Algérienne en général, et surtout pour la Kabylie, je vous serais très obligé de vouloir bien prendre toutes dispositions utiles en vue d'en assurer le déroulement normal et de faciliter notamment les opérations de ramassage, de collecte et de commercialisation des figues dans les régions que vous administrez.

A cet effet, la réglementation concernant la circulation devra être assouplie dans toute la mesure compatible avec la sauvegarde de sécurité.

P. le Général,
Le Secrétaire Général,
signé : ROUSSEAU

Figure 15: Document montrant la ré-ouverture des compagnes d'exportation de figues sèches fixé le 15/09/1956, après un arrêté du 12/08/1955, tiré des archives départementales de A.P.W de Tizi-Ouzou. Consulté et photographié le 30/08/2022.

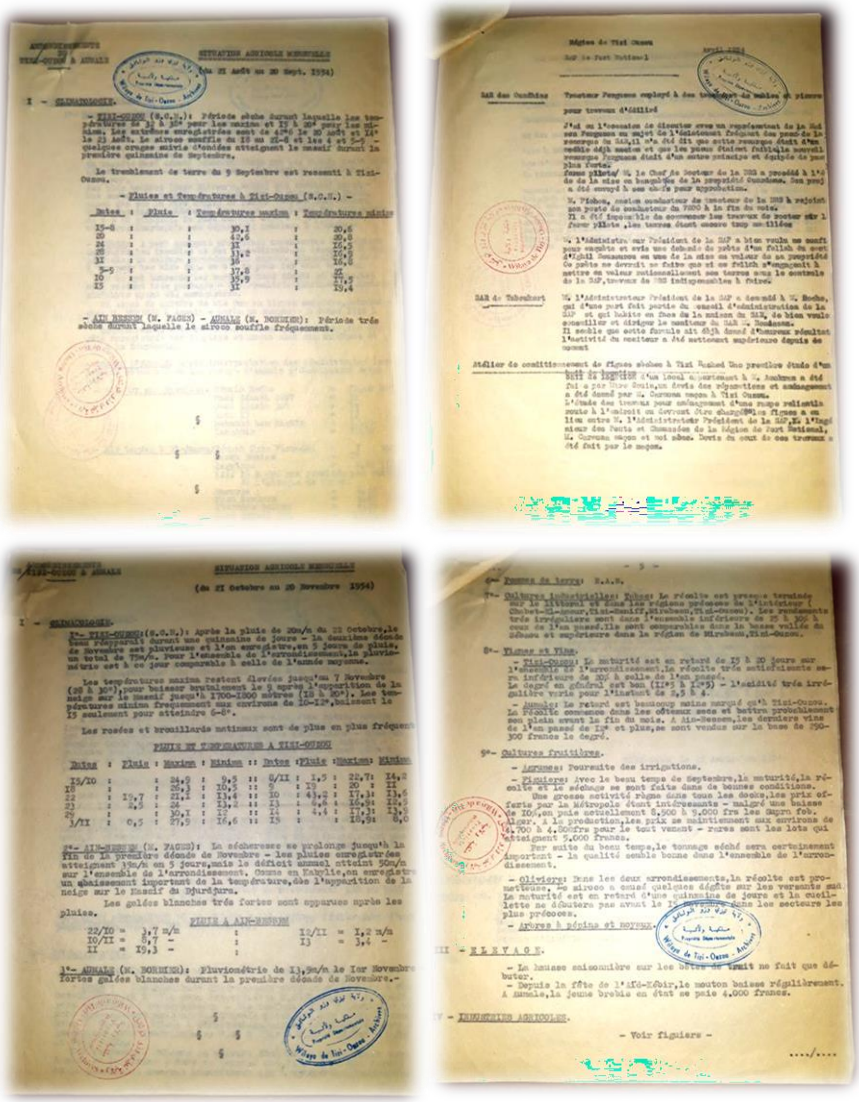


Figure 16: Document indiquant une subvention déstinée à la reconstruction d'un hangar métallique pour logement du matériels d'agriculture du S.A.P à Taboukert, Tizi Rached, Fort National, , tiré des archives départementales de A.P.W de Tizi-Ouzou. Consulté et photographié le 30/08/2022.

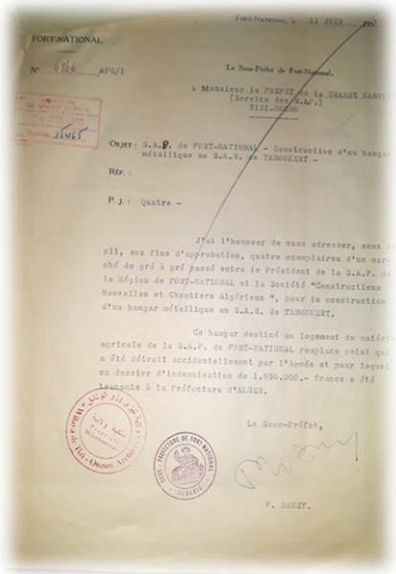


Figure 17: Document datant du 03/09/1958, indique une autre tentative de ré-ouverture de la compagne des figues, après un arrêté du 12 Août 1957 ; tiré des archives départementales de l'A.P.W du Tizi Ouzou. Consulté et photographié le 30/08/2022.

COMMUNE DE TIZI-RACHED

ANCIEN DOUAR IRATEN

PLAN

Figure 18: Photocopie d'une carte géographique de la commune municipale de Tizi Rached datant de 1958 tirée des archives communales de L.N.I. Consultée et photographiée le 17/01/2022.

Les ateliers communaux de séchage de figues de Tizi-Rached et de Makouda

La figue est la grande ressource de ces régions où une bonne partie de la récolte est vendue aux exportateurs. Or, les procédés de séchage des indigènes étaient jusqu'ici des plus rudimentaires, contribuant à la réputation peu favorable de la figue d'Algérie sur les marchés mondiaux.

Afin d'y apporter remède et de donner un exemple convaincant, M. Charavin, Administrateur de la commune mixte de Fort-National et M. Lestrade-Carbonnel, Administrateur de la commune mixte de la Mizrana, organisèrent respectivement à Tizi-Rached et à Makouda un atelier de séchage de figues.

Il s'agissait de montrer aux producteurs kabyles comment il est possible d'obtenir de bonnes figues sèches d'une réelle valeur commerciale, par des procédés simples et peu coûteux.

Après quelques jours d'hésitation et de méfiance, ils ont pu apprécier les résultats obtenus ; leurs appréhensions ont fait place à une entière confiance et c'est, par exemple, à la cadence de 15 à 20 quintaux par jour qu'ils apportent maintenant leurs fruits à l'atelier de Tizi-Rached.

ORGANISATION D'UN ATELIER DE SECHAGE

Un atelier bien compris, tel que celui de Tizi-Rached comporte :

1°) Une aire de séchage recouverte d'une couche de gravelette, où des piquets, sortant de terre d'une vingtaine de centimètres, soutiennent les fils de fer sur lesquels seront alignées les claies. Les terres entaillées aux abords l'aire ont été fouettées à la chaux, de manière que la poussière soulevée par le vent soit réduite au minimum.

2°) Un bâtiment de quatre pièces. Dans la première est aménagée une chambre de sulfurisation. La seconde sert de salle de réception, de pesage et de tri des figues apportées. La troisième contient les caisses à ressuyage et la quatrième est la resserre de figues sèches prêtes à être livrées.

3°) Une station d'ébouillantage.

4°) Une table d'égouttage, de trousseage et de mise en claies des figues ébouillantées.

FONCTIONNEMENT DE L'ATELIER

Les figues sont pesées à l'arrivée. L'agent technique de la Société indigène de Prévoyance qui dirige l'atelier, en apprécie la répartition en qualité. Trois catégories sont prévues correspondant à celles fixées dans l'arrêté du 19 juillet réglementant l'exportation des figues : extra, standard, marchand.

Les figues sont placées dans des bassines métalliques d'une contenance de 15 à 16 kilos de figues, et perforées de nombreux trous d'environ 12 millimètres de diamètre. Elles sont alors plongées dans une marmite d'eau bouillante salée à raison de 3 kg. 7 de sel pour 100 litres d'eau. Après 5 ou 6 immersions la bassine est maintenue en l'air quelques secondes pour égouttage. Les figues ébouillantées sont apportées sur une table à claire-voie où elles achèvent de s'égoutter tandis que les ouvriers les alignent sur des claies en leur donnant d'un coup de

Vue générale de l'aire de séchage de l'atelier de Tizi-Rached

pouce une forme arrondie. Une fois garnies les claies sont rangées dans la chambre à sulfuriser. Celle-ci peut contenir quarante quatre claies, soit environ trois cents kilos de figues. On introduit alors dans la chambre une caisse de bois à l'intérieur de laquelle sont placées des rondelles de soufre (15 grammes par mètre cube). La partie inférieure de la caisse est constituée par quatre palettes formant ventilateur. Le soufre allumé et la chambre fermée, on donne quelques tours d'une manivelle qui, traversant la porte, met en mouvement le ventilateur. Le gaz est ainsi brassé et atteint toutes les claies. La sulfurisation dure environ quarante cinq minutes.

L'ébouillantage a eu pour effet de débarrasser les fruits de toutes les impuretés dont ils étaient chargés et de ramollir leur peau. La sulfurisation les blanchit en même temps qu'elle tue un grand nombre de germes parasitaires. A la sortie de la chambre de sulfurisation les figues sont blanches, troussées et dodues ; elles sont vraiment appétissantes.

Les claies retirées de la chambre sont placées sur l'aire de séchage. A cinq heures du soir les claies sont rentrées à l'atelier. Les figues ne risquent donc pas d'être contaminées par les papillons qui, comme on le sait, ne pondent qu'au coucher du soleil. Le matin les claies sont rapportées à l'aire. Après trois jours d'exposition, quatre lorsque le soleil n'a pas été très chaud, les figues sont placées dans les coffres de ressuyage. Cette opération a pour objet de répartir uniformément d'humidité chaque fruit. Un brassage de la masse est opéré chaque jour.

Après six jours de ressuyage les figues peuvent être livrées au commerce.

Pour compléter ces opérations l'atelier de Tizi-Rached sera doté bientôt d'un dispositif de pré-stérilisation à l'oxyde d'éthylène. Ce dernier traitement aura pour effet de tuer tous les germes vivants que les fruits pourrait encore contenir.

∴

L'intérêt éveillé en Kabylie par le fonctionnement des ateliers de Tizi-Rached et de Makouda a été considérable. De nombreuses collectivités sont décidées à suivre l'exemple ainsi donné. Il est vrai que les résultats obtenus sont remarquables. Traitées dans les meilleures conditions de propreté, les figues se présentent en lot homogènes, bien séparties suivant leur qualité; elles possèdent également toutes les qualités voulues de maturité, de degré d'humidité, et de consistance de la chair.

Donc les deux expériences ainsi réalisées vont prendre dans l'avenir un développement très sérieux. Multipliées dans toute la Kabylie, les indigènes en tireraient un bénéfice matériel appréciable. Et, enfin, la figue algérienne ne tarderait pas à reprendre sur le marché mondial la place qui lui revient.

A noter que tout le matériel employé à l'atelier de Tizi Rached a été fabriqué par les ouvriers et apprentis menuisiers kabyles du centre d'éducation professionnelle de la commune mixte de Fort-National. L'aménagement des locaux a été réalisé par les maçons et les apprentis kabyles du même centre.

Tout le personnel employé à l'atelier (6 hommes et 9 jeunes gens) est kabyle. Les salaires qu'ils gagnent restent donc dans la région.

Le prix de revient de la préparation des figues était de 25 francs le quintal au début. Il tend à s'abaisser à mesure que les ouvriers sont plus expérimentés et s'abaissera encore notablement quand l'atelier travaillera sur une plus grande échelle.

Figure 19: Journal « La Kabylie française : Le petit kabyle : Les ateliers communaux de séchage de figues de Tizi-Rached et de Makouda », n°724, Tizi-Ouzou, 1937, p02.

Figure 20: Photo ancienne de Tizi Rached dattant de 1959, LAMBERT. G et DE LARTIGE. M, « *Chez nous en Algérie* », document non publié, 2013.

Figure 21: une affiche portant pour objet la collecte de documents anciens et photos, relatifs à la région de Tizi-Rached dans le cadre de ce travail de fin d'étude en collaboration avec l'association culturelle et régionale *Axxam n dda Ali*. Photo prise le 10 / 09/ 2021.

Figure 22: Photo ancienne de Tizi-Rached, tirée de la salle des archives communales de Tizi-Rached, scannée le 17/03/2022.

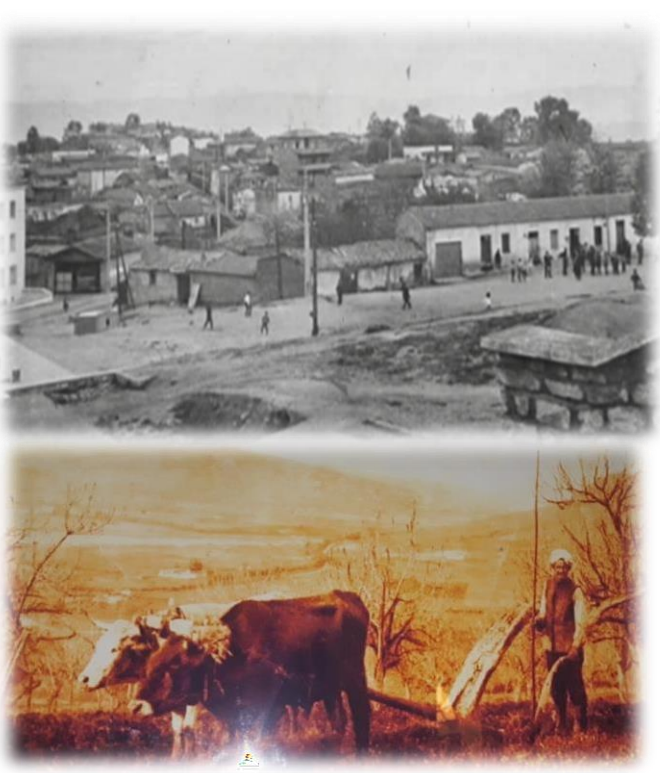


Figure 23: Photo ancienne de Tizi Rached, chef lieu, une partie de la placette du marché, de 1965.

Sur les quais d'Alger

Un service de vérification des primeurs et une installation pour les touristes

Voici une vue générale des nouveaux locaux de l'Ofalac, à l'extrémité du môle El-Djefna. Cette construction, de style agréable, est divisée en deux parties. Dans la première, côté ville, sont installés les services de vérifications des primeurs standardisées.

La seconde partie, côté quais, est aménagée pour la réception des touristes : hall, toilettes, cabine téléphonique, service de renseignements et de guides.

Cette innovation sera certainement fort appréciée et par les primeuristes utilisant les services maritimes de notre port et par les touristes débarquant à Alger. Elle fait honneur à ceux qui l'ont conçue et réalisée.

Figure 25: La gare maritime ou se situe O.F.A.L.A.C, le môle El-djefna, Alger, Algérie.

Figure 26: Batiment O.F.A.L.A.C d'Alger charger des affaires touristiques et commerciales, tirée du site internet : boulevat carnot alger-roi.fr

Les entretiens :

J'ai choisi un entretien le plus pertinent pour le transcrire qui nous a servi de référence pour nos propos.

Entretien n°1 : Nous avons longtemps maintenu une discussion avec M. ***AIT AHMED Wali*** chez lui, le 03/ 03/2022 pendant 2 h 43 min qui nous a bien accueilli et informé.

- Présentez-vous, svp.

Si wali : tamezwarut lɛeslama-inem. Je suis très content de savoir qu'il y'a des jeunes qui s'intéressent à un tel sujet. De plus que c'est une activité qui a marqué mon enfance. Nekkini isem-iw *Wali AIT AHMED*. J'ai fait mes études primaires à l'école primaire de Tizi-Rached, ou j'ai obtenu le concours d'entrée en sixième au collège classique et moderne de Tizi-Ouzou. C'était le seul établissement secondaire au niveau du département de la Grande Kabylie c'est-à-dire la Wilaya de Tizi-Ouzou, la Wilaya da Bouira et une grande partie de Boumerdes. Il n'avait qu'un seul département. Sɛan de la sixieme jusqu'au terminal, s'a commencé d'abord, zik, par rappel EPS, école supérieure ḥacama le brevet PEPC, ensuite, en 1949, iɛedda collège classique et moderne de Tizi-Ouzou, de la sixième jusqu'au bac et après l'indépendance, carrément, ils ont crée les collèges pour les moyens et des lycées pour les secondaires. En 1958, j'avais prie le maquis. J'ai fait un peu toute la zone 3. Alors, je vais commencer par Ath Bouchayyad, lğiha-agi At Frawsen, At Umalu. J'étais dans les postes de commandement les PC. Embeɛd, 1959, j'étais promu au PC de la région de Fort National qui allait de Iloula jusqu'au Massif Sebaou, c'est la région de Fort National. Donc, j'étais le secrétaire général de la région 1. … Imir (avant 56) mazal yeɛmer ssuq n Tizi-Rached, ɣef rebɛa mazal lɣaci di ssuq. Seg Iɣil Umceddal, beddeɣ-d seg tbucict, sakdeɣ-d, on entendait des sons syin-a.

- Citez-moi les coopératives agricoles de figues seches de Tizi Rached que vous connaissez

Si Wali : Am-id-iniɣ yiwet n lḥağa ur zriɣ ara ma tesneḍ-tt niɣ xaṭi. Tezriḍ isem-is Tizi Raced neɣ xaṭi ?

- At lkerma.

Si Wali : D'ou vient le mot Ait Akerma. D tineqlin, wagi tura Ait Akerma alamma les années 1946. A partir de 1946, c'est le centre municipal de Tizi-Rached.

- Avant, c'était un douar, waqila ?

Si Wali : Un douar. Pourquoi maintenant At Σkerma-agi. Cfiɣ am ass-a. Bab-a, il travaillait à Alger. Mi ara aɣ-d-iceyyeɛ, un coufin par le car Amrouche. Ttsubbuɣ si l'embrenchement. J'attendais le car din-a alamma iɛedda-d. Ad t-iyi-d-yefk le receveur. Eh bein ! On pouvait marcher de l'embrenchement jusqu'à Tizi-Rached, ur kem-yettnal ara yiṭij seg yiferrawen n tneqlin arkelli. D les figuiers arkelli seg yiɣzer-agi alamma d Tala Σmara.

- Donc si on essaye de situer la région de Tizi Rached. Imiren-nni, ma tettekka ɣur-s Taɛwint U Lexrif, par exemple ?

Si Wali : Tettekki, toujours. Tezriḍ, les limites, Tala Σmara akin-a iɣzer n Bu Smaḥel ɣer d akessar s asif n Sébaou, d les limites Ouest. Dagi iɣzer n Bu Σimer vers le nort c'est le Sébaou, anida yemlal yiɣzer n Bu Σimer d Sébaou ḥacama anida yemlal le Sébaou d tasift n Bu Smaḥel, wagi d la limite Nord. Lğiha-agi ufella, twalaḍ Sidi Σli Crif. Un peu plus haut, Belyas et Agni Ujilban faisaient partie de Tizi-Rached. Par contre, Iɣil n Yifri (gg) xaṭi. Mais les meilleures terres étaient prises par les colons. Taboukirt, c'etait la meilleure terre de la région. Tesɛiḍ, la ferme Roche deg-s yeẓẓa, surtout, surtout, le vignoble du vin. Tura atan abondonné, bnan din-a. Mon père, iḥekku-yi-d. Yenna-d lweqt n les vendanges, donc vers le moi de septembre. Yenna-d lɣaci, le chomage. Ttruḥun, ad xedmen, ad

fersen les vendanges, ad ksen tiẓurin. Yenna-d, on se présentait à 150. Roche le patron, eh bein!, ad yesɛu, ad yiḥwiğ uniquement 50. Ad yeṭṭef les fousils, imgaren, les secateurs, ad yeṭṭeggir umbeɛd lγaci ad ttazzalen, anwa ara iḥewṣen. Lğiha-ina akin-a, kif kif, d ayla n lqeyyad les Ameurs.

- Tamda ?

Si Wali : Non, Tamda c'est un autre colon. Qqaren-as *Chazel* axaṭar Tamda ne faisait pas partie de Tizi Rached, la poste de Tizi Rached din-a i tella. Y'avait deux, yiwen n Ignan *Lḥağ*, wayeḍ *Boumraḥ* n Tqaɛett. D acu nniḍen, l'activité, yella ciṭuḥ n uzemmur, mais a partir d'une certaine attitude ; yella dizriz ddeqs à partir n Ucluḥ, Taqaɛett, Ignan, Belyas, Icerɛiwen, Ixriben, Agni Ujilban, tout ça des serises.

- I tmeγrust, tettaṭaf deg usawen?

Si Wali : Tettaṭaf. D acu dagi, c'est des petites parcelles, sa suffisaient à la consommation familliale. Par contre, ukessar, llan wid yesɛan di Tala Σmara, llan les *Yefsah*, llan les *Lazri*, aṭas, azaγar-nni arkelli. Llan les *Rabhi*. Σmer Umeẓyan yesɛa azaγar-inna Aḥemmam, tazart-is annectilatt. Alors, c'est tout ça ; wwet-itt si Buɛimer ḥacama d Bu Smaḥel, ala tineqlin. Tella cituḥ n čina lğiha-inna akin-a n Umyis, abaṣan n Umyis. Cuya taferraḍt di Tbuqirt, lqewwa irkelli d tineqlin et sa produisait beaucouq, aṭas aṭas. Lqewwa iγelli d tazart, ad iγelli akken-nni, alors zik seɛɛun ṭraḥi, ṭerḥa, d iferrugen. Ad tezḍeḍ aγanim yeqquren, ad as-ternuḍ yiwen n uɛekkaz di ṭṭerf wayeḍ di ṭṭerf. Ad tezḍeḍ avec le fil de fer, ileẓwi, umbeɛd, tellement yella lexrif, yella cci, ur zmiren ara ad ḥyun s lexrif, alors, yettγimi win yettnuγmin. Alors, maintenent, je te pose une question, quelle différence y'a-t-il entre tazart, ahbub, iniγem.

- C'est des variations régionales.

Si Wali : Non, non, pas du tout. Alors tu as par exemple, iniγem, ad yili γef ṭejra yennuγem, iɛedda d lexrif, mi d-yeγli di lqaɛa d iniγem. Mi i terriḍ s aferrug, tu l'étales. Llan wid yessawḍen ḥacama meyya n yiferrugen n tazart. Asemnenni, tameddit, de temps en temps, ad asen-txedmeḍ, bac ad ten-yewwet yiṭij, mais tameddit γer yiḍ tella nnesma, tella l'humidité donc ad tt-tessemnenniḍ, ad d-tedmeḍ aferrug, umbeɛd ad d-ternuḍ wiyaḍ fell-as jusqu'à une certaine hauteur. Ma tesɛiḍ aṭas ad ternuḍ akkeni kan, qqaren-as ṭerḥa irkelli, s ufella ad as-terreḍ la tolle bac yeɛni ad iḥareb, bac ur ikeččem ara ugeffur, l'humidité. Azekka-nni ṣbaḥ, ad tuγaleḍ daγen ad ten-tfesreḍ, ce n'est pas plus iniγman , qqaren-asen tazart, ad zzun i yiṭij. Une fois zzan irkelli s'a y est au fur et à mesure, ad d-γlin si ṭejra, ad d- jammaɛen. Alors mi-id-jemɛen, mi uγalen d tazart, mi zzan arkelli, ad ten-tawiḍ s axxam. Akufi, alors, nekkini, surtout axxam n xwali, deg Ignan. Iyi-tessali xalti. Ad ssirdeγ mliḥ mliḥ iḍarren-iw axaṭar pieds nus i nleḥḥu. Ad kecmeγ γer daxel n ukufi, Ad tesmiri tazart-nni, umbeɛd nekkini ad tteɛfaseγ. Mi selkeγ, ad n-ternu akkeni alamma yečču r.

- Ayen i txedmeḍ akken ?

Si Wali: Tura tusda-nni bac ur yettγimi ara nnefs gar-asen, axaṭar nnefs-nni yettawi-d lmaḍerra i yiḥbuben. Ils deviennent iḥbuben tura. Deg ukufi, ils deviennent iḥbuben.

- Ayγer ?

Si Wali: Akka i sen-neqqar. Donc iniγem akken kan yennuγem. Di ṭerḥa, tazart, daxel ukufi d iḥbuben. Leqbayel, zik, ils ont bien déterminé les périodes, iniγem, tazart, aḥbub. Alors, ad d-nuγal s l'alimentation des quatre ateliers. Wid yesɛan aṭas n tazart, lamci ad ten-xeznen akk deg uxxam. Donc ils vont les écouler γer les ateliers-agi. Les ateliers, anwa yellan. Yella *Ayit Remḍan* d ccahid, ad fell-

as yeɛfu rebbi en 17 mars 1956. Yella *Aǧud Belqasem*. Yella *Ameqran (Ssi Crif)*. Tu as *ḥayef*. Tu as *Aired* (ils travaillaient ensemble). D'ailleurs, teẓriḍ le lycée –ina Laimeche Ali, axxam-nni juste en face. D tin-a i d la coopérative, s nnig la poste.

- Yettwazdaɣ tura ?

Si Wali : Yettwazdaɣ d acu ils ont reconstruit. Twalaḍ la poste, s nnig la poste anida zedɣen les *Hayef*.

- L'atelier *Hayef* ?

Si Wali : *Hayef et Aired*. Dagi, tu as *Adjoud* ar lǧameɛ (Lǧameɛ Lemṣaṛa). Tu as les *Amokrane* ɣer ubrid n Buḥağ.

- Yella un hangar jusqu'à présent !

Si Wali : Voilà.

- Ala win-a i sɛan neɣ yella anida nniḍen i sɛan?

Si Wali: Nekk i win-a kan iwumi d-cfiɣ. *Ait Remdhan*, Avant l'arrivée du commissariat. Alors c'était le plus grand atelier de conditionnement. Alors, ils achètent la figue mi tekkaw, umbeɛd les propriètaires wid yesɛan, ad tt-id-awin au poids, kada wa kkada.

- Acḥal teswa, à peu près ?

Si Wali : (il hésite) c'est difficile. J'étais enfant.

- Est ce que c'est rentable ?

Si Wali : Tesɛici. Par exemple, je parlais à *Σmer Meẓyan*. Ad fell-as yeɛfu rebbi. Axaṭar nous avons des liens de parenté. Il était très aisé. Iɛac s tazart à Hemmam. Twalaḍ le tolier-nni yellan en face le centre commercial. Wid-ak-nni akk d les *Rabhi*, win-a arkelli d tazart, s nnig n ubrid d tineqlin.

- Acu yettabaɛ yidis-nni?

Si Wali : Tizi-Rached.

- Tenniḍ-d argaz-agi ixeddem tazart!

Si Wali : Oui, oui. Yesɛa tazart. yeznuzu et il était très aisé. Lgerra-nni, asmi i fɣeɣ au maquis, il n'a pas hésité, iruḥ ɣer yemma, ɣer bab-a. Yenna-asen, ḥadret, ayen tebɣam, ma teḥwaǧem tella tazart, llan yirden. Snuzun des tones et des tones. Donc muqel kan 4 n les ateliers acḥal n tazart. Muqel cfawat n Aksas Arezki. Il est plus agé que moi. Il était un bon ouvrier. C'était le meilleur ouvrier de tout les ateliers, jeune homme imir. Nekkni, nous étions à l'école primaire.

- Xedmen din-a imecṭaḥ ?

Si Wali : Les dimenches et même certains mardi, wind yeqqaren c'est-à-dire une façon ad d-tṣewreḍ, axaṭar c'est payé à la tâche, ayen ara txedmeḍ yaɛni n les paquets, ad ten-terreḍ dans une caissette en bois. Au lieu un paquet, un paquet, tu as une caissette de 20 paquets, win-a en bois. Alors, din-a le propriétaire de l'atelier, il y'a différentes phases. Ilaq ad ten-tt-yesɛeddi di la vapeur d'eau, ad tekkaw.

- A la vapeur neɣ sɛeddayen-tt deg waman yeḥman ?

Si Wali: Enfin, mi ara tt-ssirden ur tettɛeṭṭil ara. La mise ne boite, teẓriḍ amek. Yella un moule s usɣar avec des placches fines. Il faut respecter les dimensions du paquet ara tacareḍ. Dans le cellophane, ad tt-tettelliḍ, ad tesɛeddayeḍ ɣer din-a. Tazart est triée en trois choix. Tu as la supra, tu as l'extra, la standart.

- Quelle est la différence ?

Si Wali: L'extra c'est la meilleure, les figues annect-ilatent.

- Donc c'est par rapport à la taille !

Si Wali : Le nombre de figues aux poids. Le paquet si je me souviens bien, yesɛa arḍel. Alors, mi tfetḥeḍ le paquet-nni vide, ad terreḍ ɣer le moule, umbeɛd, ma tebɣiḍ ad txedmeḍ la supra, ad d-tedmeḍ (iḥbuben), ad ten-terreḍ, snat n derrat, ama xemsa akkenni. Plusieurs piles akken ad yacar, une fois tselkeḍ, tu as ce que on appelle la presse.

- Amek tga ?

Si Wali: Twalaḍ tamaddazt. Tin-a swayes kkaten taduṭ. Bon ! ad txedmeḍ un morceau de bois akka, ara iɛeddin swaswa daxel le moule-nni. Umbeɛd, s ufella ad yili un autre morceau de bois qui va dépacer (des deux cotés), bac yeɛni ad teṭfeḍ. Alors, une fois meḥsub tselkeḍ tazart, soit l'extra, soit la supra, soit la standart. Umbeɛd, tu la fermes. Tu commances par les deux extremités, umbeɛd wigi akka (les deux autres extremités du cellophane seront également pliées). Umbeɛd, ad as-terreḍ lesqa. Mi it-ɣelqeḍ, tu prends la presse-nni, am-in-qqareɣ un morceau de bois swaswa ɣef le moule-nni et un dépassement à droite et à gauche, bac ad teṭfeḍ. Umbeɛd ad tettekkiḍ fell-as. Nekkni d imecṭaḥ, même netteɛluluq iman-nneɣ din-a! Mi tselkeḍ atan la caisse-nni de vingt paquets ad ɛeddin, ahat, mi tfukeḍ yiwen (paquet), ad tḍegreḍ ɣer din-a. La supra est comptée moins chère, axaṭar il y'a moins de figue. L'extra, la standart, aṭas n les figues ara txedmeḍ , yErna ad tɛeṭleḍ.

- C'est quoi exactement le deuxième choix ?

Si Wali : Axaṭar y'avait trois qualités. La supra c'était la meilleure, d timeqranin. L'extra, mais moyenne tesser mliḥ, mliḥ iman-is. La standart, c'est surtout, surtout, il y'a des familles non aisées. C'est moin chère que d'acheter la supra et extra.

- D leɛraqi ?

Si Wali : Un peu près d leɛraqi, mais consommable, axaṭar leɛraqi on jette, imecṭaḥ-nni lhan. Umbeɛd, la journée mi tselkeḍ ad d-iɛeddi, ak-yeḥseb acḥal txedmeḍ, et il te paye sur place, nutni, tout les jours à Alger, syina ttwessiqen ɣer Fransa neɣ timura-nniḍen.

- I melmi i xedment les cooperatives-agi? Deg useggas kamel?

Si Wali : Non, non! Ttuɣ afran-agi en trois qualités d tilawin it-ixedmen, d timɣarin.

- Tilmeẓyin, non ?

Si Wali : Non, non ! Alors mi id-iɛedda deg waman. Ad kiwen, umbeɛd elles trient. Elles voient la grosseur de la figue.

- Comment elles sont payées puiqu'elles ne font pas le conditionnement ?

Si Wali : (il hésite) il y'a des travaux nniḍen din-a, axaṭar daɣen, elles trient biensûr, ur zriɣ ara, nous etions des écoliers. Alors, la duré du travail, généralement trois mois, lawan n tazart. Il faut commencer le mois d'octobre. Ttselliken le mois de décembre ahat.

- Xedment akk la mise en paquet ?

Si Wali : Arkelli

- Ula d tin-a n *Aǧud?*

Si Wali : Oui, tella l'étiquette. L'étiquette Adjoud.

- Imelmi i fetḥent i tikelt tamezwarut?

Si Wali: Ur zmireɣ ara ad d-iniɣ yeɛni. Les années 40, 1946, 1947, 1948. (il est incertain)

- Imelmi ɣelqent ?

Si Wali : Asmi tekkumarṣi lgerra. *AIT Remḍan* en 56.

- Nnan-d setreḍqen amkan-nni anida yella le hangar, d acu tenniḍ ?

Si Wali : De toute façon, mači ala i win-a iwumi xedmen akkenni, même les maisons d'habitation. A partir de la guerre de libération, pratiquement ur xedmen ara. Tura Tizi-Rached, tezriḍ seg wansi id-iruḥ le Tizi-Rached. Yella yiwen isem-is *archid,* le fugitif iruḥ-d seg isaḥliyen, Aẓeffun. Comme yella d ṭṭaleb, yeɣra, umbeɛd, il s'est installé dagi, umbeɛd *Archid* s'est devenu *Rachid*, yemḍel di tqaɛet, anda yella lǧameɛ-nni. D'ailleurs, zik, d tazeqqa kan, après 62 i tebna.

- Dɣa même la construction des coopératives temxalaf. La coopérative *Ait Ramdhan* tebna am uxxam aqdim. Yebna s wakal d weẓru.

Si Wali : C'est un hangar. C'est un grand hangar. Ur cfiɣ ara ma s wakal i yebna. L'architecture de l'atelier *Amokrane* est moderne. Tagi n *Amokrane* ger yixxamen id-tezga. *Ait* waḥed-s (id-tezga), cfiɣ-d d ameqran d'ailleurs deg-s kan i xedmeɣ.

- Ayen d win-a i textareḍ?

Si Wali : Je ne sais pas. Nutni n *wat Ahmed,* nekkni, d acu nutni rsen *Ait* seulement, yerna le patron iḥemmel-iyi. Asmi id-wwiɣ la sixième c'est lui qui me l'a annoncé. Ruḥeɣ sufɣeɣ ikerri n lɛid ɣer

ṭṭurna n tewrirt, abrid-agi vers l'embrenchement, tella une l'huilerie. Yewweḍ-d lkar Σic. Dɣa si ṭṭaq iwala-yi-d Uremḍan Usalem, dɣa yenna-yi-d : a Waɛli, a Waɛli. Anɛam a dda Remḍan. Tu es admis en sixième, dɣa imir, imir uɣaleɣ-d s axxam .....Souvent ils étaient ensemble, Aired et Hayef, donc nesɛa rebɛa n les coopératives.

- Ihi tella une concurrence ?

Si Wali : A oui ! La concurrence d leɛğeb. D'ailleurs, ils ne pouvaient pas se sentir wa gar-asen (en riant), am takniwin.

- Amek id-tettban la concurrence deg uxeddim ?

Si Wali : Surtout anwa ara d-yaɣen aṭas vis-à-vis du producteur, surtoût, surtoût ɣef les contacts

- Est ce qu'ils essayent d'attirer les ouvriers et les producteurs en élevant le prix par exemple ?

Si Wali : Cɣel-agi ur zmireɣ ara am-d-iniɣ. Ur d-wwiɣ ara s lexbar. Mais ad d-iniɣ kifkif.

- Ttawin ɣer Tizi Wezzu ?

Si Wali : Din-a à Tizi-Ouzou y'avait des conditionnements de figues sèches. Llan wid ixedmen le gros, alors je parle de *Tiar, Tamzali*.

- Tella une cooperative TAMZALI à Tizi-Ouzou ?

Si Wali: *Tamzali*, je sais qu'il achetait la figue. Ur zriɣ ara l'atelier anida. Yella *Khalfi*. Alors din-a c'est-à-dire au lieu de laisser les gens partir à Alger, umbeɛd, nutni font le gros, nutni ad ttwessiqen, cɣel les intermaidiaires.

- Dɣa l'action de la conservation amek is-neqqar s teqbaylit ?

Si Wali: Neqqar-as-t kan les coopératives n tazart.

- Mi ara tt-ssufɣen ɣer berra n tmurt, c'est par l'intermédiaire de l'administration française, akka ?

Si Wali: D Fransa i iḥekmen kul cci.

- Est ce que les propriétaires des coopératives avaient une posture bien déterminée vis-à-vis du colonialisme français ? Mi tekker lgerra, est ce qu'ils avaient une réaction vis-à-vis eux puisqu'ils représentent l'économie de la région ?

Si Wali : Non, il y'avait imir isem-is des lobbies. Ad tafeḍ albaɛd yeṭṭef le conditionnement de figue - agi, un représentant.

- Di Tizi-Rached ?

Si Wali : Les gros poissons c'est à Tizi-Ouzou. Tu as *Tiar, Tamzali*. D'ailleurs Tamzali, tella la figue. Il a l'huile aussi.

- C'est un négocient ?

Si Wali : Oui, un négocient. Netta tura avec, il s'entrait dans l'administration coloniale. Il y'avait des députés algériens. Le député *Tamzali* yettwassen. Ils étaient proches de l'administration francaises, lqeyyad, lbacaɣawat.

- Les conditions de travail mxalafent si la coopérative ɣer tayeḍ neɣ ala ? Par exemple, les machines manuelles, est ce que sɛan-tt akk ?

Si Wali : De toute facon, d tin n *Ait* i sneɣ netta yesɛa-tent.

- Yesɛa lbir ?

Si Wali : Effectivement, effectivement.

- Tenniḍ-d, à partir 56, yemmut le patron Ait Ramdan ? Teḥbes la coopérative. I tin Adjoud Belkasem i melmi ?

Si Wali : Le figuier est un arbre fragile. Tu l'abondonnes deux trois ans, xlaṣ, il dépérit. Or, tekkumarṣi déjà lgerra 54, 55 u lɣaci ttagaden ad fɣen.

- Mi tɛedda lgerra, d acu yeğğan ad tenqes akter dagi?

Si Wali : Imir ils ont repris la culture mais pas aussi massivement. Umbeɛd cuya, cuya l'olivier remplace le figuier.

- Ayɣer ?

Si Wali : Le figuier hcic, alors que l'oliver mi tufiḍ kan aẓebbuj kan lqem-it, il resiste.

- Acḥal n les variétés i nesɛa di la région (de figues)?

Si Wali : Alors, la variété aṭas. Tu as la meilleure di tazart d taɛemrunt. Tu as la variété tabuzeggaɣt, ajanjar. Généralement, ajanjar ce n'est pas pour l'exportation.

- Ayɣer ?

Si Wali : Je ne sais pas. Tu as alekkak, mais alekkak diri-tt tazart-is, ur yettaṭaf ara. Tu as abuḥercaw. Taɣanimt telha tazart-is. Tu as aẓɛic.

- Nnan-d, llant deux variétés deg uẓɛic, aẓɛic akli, aẓɛic aḥerri.

Si Wali : Aẓɛic généralement, la figue est très douce, de petit format, tamecṭuḥt, enfin il y'a plusieurs.

- Parlant des techniques de conservation, ttarran-ten daɣen di zzit ?

Si Wali : Oui, win-a c'est pour la consommation familiale. Cɣel n ddwa.

- D acu i yettlawi exactement? i melmi iten-setten?

Si Wali : Win-a surtoût, surtoût, di ccetwa. Daɣen tella tawret yettalin tazart. Cɣel n uwren mais c'est naturellement, si le traitement-nni arkelli. Ad yali tazart akken-i. La saveur d ayen ur tettamneḍ ara.

- Tettuɣal d tacebḥant ?

Si Wali : D tacebḥant naturellement.

- Dacu is-t-id-ixedmen?

Si Wali : Ur zriɣ ara exactement, mais di xwali seɛɛunt tawret.

- Mi ara ten-terrem ɣer ukufi, yella wacu sen-tettarram neɣ akken kan.

Si Wali : Si ṭṭerḥa qbala. Llan wid yettarran lmelḥ i tewka. Umeɛna ur ilaq ara ad t-ḥiwleḍ, il y'a une mesure. Cwiyya kan ɣer waman.

- Le goût ur d-yettas ara amer ?

Si Wali : Non ! C'est délicieux.

- Mi d-thedreḍ ɣef les variétés de la figue, ttewwayent ɣef tikelt neɣ ala ?

Si Wali : Non, c'est suivant les variétés. Timezwura par exemple, alekkak akked abuḥercaw par exemple zemreɣ ad d-iniɣ itewwa vers moi de juin. D acu alekkak akked abuḥercaw tazart-nsen cuya kan, ur temliḥ ara, d lexrif yetɛedda. Abuɣenğur akked abukar ur sɛin ara tazart.

- Ayɣer ?

Si Wali : Wissen, imi daxel ahat c'est juteux daxel kulci. Ur yettaṭaf ara iman-is, je pense.

- Anwi i yettewwan ɣef buḥercaw?

Si Wali : Par la suite tu as taɣanimt, ajanjar.....Les variétés nettutent akk tura.

- Tacetwit ?

Si Wali: Acetwi, tazart-is cuya kan, lexrif-is yetɛedda.

- Ayɣer is-qqaren akka ?

Si Wali : Yettaṭaf ḥacamma la fin novembre lexrif. Ur d-iteww ara ɣef tikelt. Mkul ass ad d-tekseḍ taḍebsit, alors tout les jours.

- Amek i xedmen i tmeɣrust?

Si Wali : Il demande des soins d ayen ur tettamneḍ ara. Ilaq ad tt-tkerzeḍ, ad tt-tneqceḍ. A côté de l'arbre, ad as-terẓeḍ akerra. Bac iṭij ur s-ikečč̣em ara ɣer les racines. Tu as par exemple taylalt.

- Comment elle manifeste sur le figuier ?

Si Wali : Alors, win-a il attaque le tronc. Ad d-yebdu seg yiẓuran qbel. Umbeɛd mi ara d-yaweḍ ɣer le tronc, yessexsar déjà lexrif. Il faut le traiter à temps. Taylalt ulaḥed l'ennemi numéro 1 am taylalt. Yernu il suffit am tehlek yiwet, si tu tailles yiwet avec un sécateur. Le sécateur nni ma yella ur t-tennitoyiḍ ara (n'est pas nettoyé), eh bein! Ad yessenṭeḍ i tiyaḍ.

- I ma yella ur tent-tettuciḍ ara, est ce que yezmer ad yili le contact gar-asen?

Si Wali : Par les racines.

- Les techniques traditionnelles de soin contre la scolyte taylalt ?

Si Wali : Welleh ma zemreɣ am d-iniɣ. Yeɛni d tawka, qqaren-as taylalt.

- I mi ara tefteḥ tbexsist, ayɣer?

Si Wali : Teccer! Win-a c'est la différence de température. Deg wass yeḥma lḥal deg yiḍ semmeḍ lḥal. D'ailleurs ticetwiyin mači d aftaḥ i fetḥent. Fetḥent mi ara d-yewwet ugeffur. Mi le changement de température d ticraḍ. Tu vois la figue, am micki yexbec-itt wemcic.

- Amek teẓẓun tameɣrust

Si Wali : la plantation, les différents genres de plantation. Il y'a d'abord la multiplication par bouturage. Mi tferseḍ, tu prends une bouteille en plastique. Σemmer-itt d nnefs n wakal. Tu mets la bouture din-a.

- Melmi ?

Si Wali : Généralement, mois de décembre, qqaren-as par bouturage. Par griffage, il vaut mieux l'éviter axaṭar hcicet ṭejra. Axaṭar ma teldiḍ-tt tzemreḍ ad tt-tesseblissiḍ. Tu as aussi une autre méthode, par marcottage. Tu as une branche annect-ilatt teqreb ɣer lqaɛa. Au printemps, mois de mars, la branche-nni tu la tire vers le bas. Tu couvres une partie, mais l'autre partie ad d-teffeɣ si lğiha-nni

akin. Lğiha-nni akin ad tili teṭṭef ɣer yemma-s. Au bout d'un ans ou deux ans, tu peux couper lğiha-nni anida akken tekcem. Ad tt-tafeḍ tesɛa iẓuran et tu la plante.

- Amek is-qqaren i la technique-agi s teqbaylit ?

Si Wali : (il hésite), waqila azebber. Win-a par bouturage, mi id-tekseḍ tiskert, mači deg useggas-nni ara tt-teẓẓuḍ. Deg useggas neɣ ɛamayen mi itt-twalaḍ teṭṭef mliḥ, umbeɛd tu l'arrose. La bouteille kkes-as lqaɛ bac ad tejmaɛ izuran.

- Tenniḍ-d tameɣrust tḥemmel tayerza. I melmi itt-kerzen ?

Si Wali : Généralement, c'est le printemps, d acu ilaq ad tterẓeḍ ikerrayen bac iṭij ur ikeccem ara s iẓuran. Elle est tellement fragile que les gens de maintement préfèrent l'olivier.

- Mi ara teẓẓuḍ tiskert, tezmer ad d-tger mebla aleqqem?

Si Wali : Tezmer ad d-tger lameɛna ur tettaf ara iman-is, d tamecṭuḥt. D acu im-qqareɣ, il faut toujours la suivre avec l'eau.

- Llan wid ixedmen iḥewḍan n waman ?

Si Wali : Win-a mi ara txedmeḍ aṭas, industriel.

- Ssuq n Tizi Raced, amek-is-qqaren zik ?

Si Wali : Zik, ssuq n ttlata is-qqaren.

- I melmi i tuɣal l'appelation Tizi Rached administrativement parlant 1946.

Si Wali : Zik, Ait Lkerma, du temps du Kaid Ameur, qqaren-as douar Ait Akerma. Ameur (Ait waɛmar)i iḥekmen deg-s. Atan sɛan lferma à côté l'ENIEM. En 46, yuɣal umbeɛd, centre municipal de Tizi-Rached.

- Dɣa di Tizi-Rached centre i yella ?

Si Wali : Là, je vais te décrire ssuq cfiɣ am ass-agi, ulaḥed, les constructions de masse. Alors ad d-yekkumarṣi lğameɛ lemṣara, si je me souviens bien il a été inauguré en 1952 waqila. Alors din-a ad iruḥ d iɛecciwen, anida yella ubudrar. La bibliothèque communale di l'emplacement y'avait un grand bassin, din-a llan waman, l'eau courante, qqaren-as abaṣan. Vers lğameɛ lemṣara qqaren-as la halle aux grains, si je me souviens bien sa appartenait aux *Adjouds*. Ayen is-qqaren la halle aux grains, axaṭar wid id-yettawin arkelli irden, timẓin, lbecna arkelli din-a i tt-ttafen d iɛemmuren, c'est construit, d acu ulaḥed tiwwura. Lğiha-ina n webrid n wadda, yella un petit mur bac ur ɣellin ara lɣaci, mais ar dagi ulac (idis n ssuq anida ttɛeddayen lɣaci). Ukessar ddaw la halle aux grains d tixibuḍin. D'ailleurs asmi iɣ-wwin ar din-a iɣ-rran aṭas yid-neɣ. Din-a i ttɛettiben lɣaci.

- Ihi mi tekker lgerra ?

Si Wali : Oui, am-d-rnuɣ. Entre l'école primaire ukkud lğameɛ lemṣara c'est un grand jardin qui appartenait à l'école. On sortait chaque semaine pour apprendre les travaux agricoles. Amek ara teẓẓuḍ tabaṭaṭat, amek ara tleqmeḍ. Mi ara tkecmeḍ c'est une grande cour. Sur la droite tella une cave deg ttağğan asɣar pour le chauffer. Umbeɛd di le pré-haut yella une un escalier vers la première classe. Mais si les classes-nni akinna c'etait le jardin y compris le lycée (actuel). Alors le jardin yewwet ḥacama d iɣzer ɣer *wecluḥ.* Du côté bas, ɣer tama n ubrid, il y'avait un cimetière, daxel n le jardin-nni Akken kan it-id-ufiɣ, ur zriɣ ara wit-ilan ; ur meṭlen ara deg-s yaɛni, din-a donc c'est l'école. En façe, anda tella la poste (actuelle), tella l'habitation *Bouamara* juste à proximatif de la poste. Ma terriḍ-d s lexbar, yella un mécanicien metwal Dadache, din-a d lqahwa n uxelfun, mais une simple maison, umbeɛd ad d-tsubbeḍ *Laras* (nom de famille) yella le coiffeur, qqaren-as Iḥesnawen. Umbeɛd ad d-tsubbeḍ, tella une vieille maison deg xedmen les scottes *Laimeche Ali Uxelfun.* Ad d-tafeḍ lqahwa *Useɛdud* umeɛna mači akka tella tura, une simple maison, umbeɛd les propriétés les *khris* sur une seule ligne, anida akka tella lqahwa *Adjoud*, n *useɛdud,* ulaḥed l'étage. Umbeɛd talemmast-nni d aɛric. Anida akka tella tura la mairie, la daîra, llant kra n tjur n uzemmur.

- Dagi tura les années 40, 1950 ?

Si Wali : Les années 40,50. Deg tlemmast yella ubaṣan ma yebɣa ad isew walbaɛḍ. Umbeɛd, d iɛricen en bois couvert de fougère. D'ailleurs d tin-a i tessun i uksum. Isem-is akken tura, atan tettemɣi-d ɣer yiɣezrawen. C'est surtout les bouches itt-yesteɛmilen. Aɛric ad t-kkubrin yis-sen. Imir d'ailleurs tilawin sut Iɣil Umceddal, qqaren-as ddeɛwat n ccer i wid yeksen iɛricen, axaṭar zik ayen ur zenzen ara waklan mi wwḍen waklan s axxam, ad t-ferqen arkelli, mulac ad yexṣer. Llan des emplacements anida ara yexdem aqiḍun-ines. Snuzun sselɛa nniḍen. Taɛeṭṭart mači n la région nneɣ. Iɛricen n weksun n sut Yiɣil, Icerɛiwen, ttabaɛent Tizi Raced.

- Ssuq n Tizi Raced, est ce qu'il a toujours été mixte ?

Si Wali : Jamais, mixte c'est après l'indépendance. Le dernier marché di lgerra-nni, en juillet 1958, asmi *Boudiaf Belaid,* ad fell-as yeɛfu rebbi, ukkud *Hamaz Ɛacur*, fkan-asen yimjuhad deux pistolets. Ruḥen nɣan yiwen uğadermi. Seg wass-nni, xlaṣ, ur yeɛmir, la walu alamma d 62.
En 1962, avec la révolution on est passé d'un niveau à un niveau supérieur. Durant la révolution, la femme a participé à la guerre. En 1962, après l'indépendance, ur tezmireḍ ara ad as-tiniḍ, iḍelli ɛṭikum ṣaḥḥa, baraka llah fik, tura uɣal s axxam, ur tezmireḍ ara, c'est une justice sociale. Umbeɛd imjuhad fkan lamer yaɛni surtout, surtout tid ur nesɛi ara nnayeb deg uxxam, amek ara texdem, tezmer ad truḥ. Donc au départ, amek akkenni ẓẓay ciṭuḥ umbeɛd c'est devenu normal.

- Nnan-d tella yiwet n tala di ttlata, ur ilaq ara ad truḥ tmeṭṭut ɣur-s deg wass n ttlata.

Si Wali : Tala n buḥağ.

- Ayen is-qqaren akken ?

Si Wali : Wissen, n Bushel, twalaḍ les habitations *Amokrane,* abrid-nni ɣer d akessar. Certainement, imir win ara d-isewqen, ad d-iruḥ seg At Jennad, si Larebɛa At Yirathen. Seg Irjen, seg At Frawsen, ad d-yawi zzayla donc zzayla-nni il faut l'attacher ɣer ṭejra donc zemren ad awḍen ɣer din-a yirgazen.

- Ad d-nuɣal ɣer yiwet n la variété de la figue, dekkar ?

Si Wali : C'est la fructification. D tizit iteffeɣ seg le fruit dekkar, elle sert à fructifier les autres figuiers. Tura win yesɛan aṭas n tneqlin, un vaste champ de figuier, yezmer ad yeẓẓu a une certaine distance, en quelque sorte pour fructifier les figuiers yellan din. Mais win ur nesɛi ara aṭas, qu'est ce qu'il fait ad d-yekkes dekkar, ad ten-yerr, ad ten-yesɛeddi di rrafiya.

- D acu-tt?

Si Wali : Eh ! Malheureusement, c'est tout ça qui disparait. Cɣel n lxiḍ umeɛna, c'est naturel, c'est une plante mais elle est très flexible, alors ad tesniḍ qqaren-as ad nesnu dekkar s umecḥud, ad teṭfeḍ amecḥud, ad tesniḍ rrafiya-nni. Ad as-tettarraḍ dekkar, mi tessawḍeḍ un petit chapelet, ad tciddeḍ, mi tselkeḍ, l'opération-nni, ad truḥeḍ mkul ṭejra as-tɛelqeḍ yiwet, le chapelet, axaṭar une fois yewweḍ le fruit n dekkar, tefɣent-d cɣel des moustiques, ttruḥunt ɣer lexrif et ils fructifient, ad tdekreḍ, d'ailleurs dekkar, sa se vent yaɛni.

- Yettnuzu ?

Si Wali : Généralement, ttmuddunt d tukci, mais llan kra, ils sont tellement chiche alors ur tettmuddun ara. D'abord yettak lbenna i le fruit yerna sa resiste mieux ur iɣelli ara d aqerquc, mi is-terriḍ dekkar-agi qlil win ara yeɣlin d aqerquc. Donc, il y'a la fructification sa donne une douceur au fruit yerna yessenqas aɣelluy n uqerquc.

- Anwa i it-ixedmen udekker?

Si Wali : Généralement c'est le couple.

- I tayerza ?

Si Wali : D irgazen.

- Tettili temɣart ?

Si Wali: Tin-a mi ara tettabaɛ kan, ad tettruẓu akerra, s tqabact, ttsusin.

- Les unités de mesure.

Si Wali : Amud d'abord, c'est l'équivalant de deux mains, tu as umbeɛd rrabɛa, c'est quatre kilos, tella nnefs n lgelba c'est deux mesures n rrabɛa 8 kg. Lgelba tu as 16 kg.

- Lmizan ?

Si Wali : Se sont des différentes balances, tu as la balance de l'épicier, le support di tlemmast, sur le support-nni llan deux plateaux, yiwen ad terreḍ lmizan deg-s d sselɛa. Umbeɛd ad twezneḍ ɣer ukessar ilaq ad yili l'équilibre.

- D tigi i sexdamen di les ateliers de conditionnment ?

Si Wali : Non ! Wagi c'est pour les épiceries.

- Donc d acu sexdamen daxel n la coopérative.

Si Wali : Yella un pont bascule, c'est une bascule, c'est fait sur la même formule, cɣel lmizan. Au lieu de décharger un camion umbeɛd ad twezneḍ s ticekkarin ; ad iɛeddi, ils déverssent la marchandise ad d-yuɣal (vide) ad walin acḥal yewzen ukamyun-nni, par tône. Au lieu ad teṭṭfeḍ, tacekkart, ad d-yuɣal (vide) ad walin, acḥal yewzen ukamyun-nni, par tône. Au lieu, d teṭṭfeḍ tacekkart, ad twezneḍ, kada wakada. Ad teṭfeḍ di lemtel 100 iqenṭaren, acḥal n tcekkarin, yerna anwa ara yizmiren i ticekkarin uqenṭar.

- Amek is-qqaren s teqbaylit? Ma tesɛa-t la coopérative-nneɣ

Si Wali : Ur zriɣ ara, mais tella.

- Anta la coopérative itt-yesɛan ?

Si Wali : *Ait* yesɛa-tt

- Acḥal ara yili lmizan-agi ?

Si Wali : C'est-à-dire s ddaw n lqaɛa. Akamyun ad iɛeddi s ufella-s, ad ibedd din-a, il s'y mobilise ḥacama walan acḥal, ils prennent note, umbeɛd ad yeffeɣ, ad yeddicargi (il se décharge), daɣen ad yuɣal, ad yewzen. Il indique acḥal s les chiffres.

- I lmizan n tremmant ?

Si Wali : Lmizan n tremmant c'est autre chose, il y'a une tige en acier, tettawi ḥacama d aqenṭar, genre d'une règle avec une boule en cuivre, nḥas si lğiha, yesɛa un support swayes ara teṭfeḍ ɣer ṭejra. Ayen ara twezneḍ, ad tekruciḍ ɣer la tige-nni, umbeɛd win-a en cuivre ad tesselḥayeḍ acḥal yewzen.

- Est ce qu'il a un support ?

Si Wali : Le crochet, ɣer la tige ara tekruciḍ, alors qqaren-as taremmant. Pourquoi taremmant, win-a n nḥas d tabubult akken, cɣel n tremmant. Win-a ara tesselḥuḍ ɣef la tige-nni, il est glissant. Alors mi it-rran ɣer ṭṭarf arkelli, il est au repos, mi tɛelqeḍ lḥağa i win-a, yesɛa un autre crochet ara yeṭfen sselɛa, cela dépend, d aḍellaɛ neɣ. Umbeɛd taremmant-nni ad tesselḥuyeḍ, kul cci yeṭṭef ɣer ufurek n ṭejra neɣ. Yella le pont bascule, la ballance du commerçant, un plateau win-a c'est surtoût pour mesurer le poid d'une personne, ibedded cɣel n ssaɛa. Mais i tazart c'est le pont bascul