

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR
ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou
Institut De Langue Et Culture Amazighes



**Mémoire de fin d'étude
En vue de l'obtention du diplôme de Master**

Optionl : Langue Et Civilisation

Spécialité : Anthropologie Du Patrimoine

SUJET :

Le festival du lait, les usages, et la transmission des savoirs-faire

Rédigé par :

AIT GHERBI Aldjia

Encadré par :

Mme ABDENNEBI Houria

Membres de jury

Presidente : Mme.DAHMANI Samia, professeure, UMMTO

Examinatrice : Mme. KACED Sacia, MAA, UMMTO

Rapporteur : Mme ABDENNEBI Houria, professeure, UMMTO

Promotion: 2024

Remerciement

Nous tenons tout d'abord à remercier dieu le tout puissant et miséricordieux, qui nous a donné la force et la patience d'accomplir ce modeste travail.

En second lieu, nous tenons à remercier notre encadreur Madame : ABDENNBI, son précieux conseil et son aide durant la période du travail. Nos vifs remerciement vont également aux membres du jury pour l'intérêt qui ils ont porté à notre recherche en acceptant d'examiner notre travail et de l'enrichir par leur proposition.

A tous les informateurs qui nous ont munis les informations pour terminer ce modeste travail, a leurs têtes les membres de village **Imaloussen**

Sommaire

Introduction

CHAPITRE I METHODOLOGIE

- 1- Choix du sujet
- 2- Concepts clés
- 3- Problématique
- 4- Hypothèses
- 5- Moyens et techniques de recherche

CHAPITRE II GENERALITE SUR LE VILLAGE

Introduction

- a- Présentation historique et géographique du village
- b- Activités agricole

CHAPITRE III LE PRODUIT ET SA TRANSFORMATION

Introduction

- 1- Généralité sur le lait
- 2- Production du lait
- 3- Transformation du lait et ses dérivés

CAPITRE IV LES USAGES DU LAIT

- a- Les usages nutritionnels
- b- Les usages thérapeutiques
- c- Les usages esthétiques

CHAPITRE V COMMERCIALISATION ET LE FESTIVAL DU LAIT

Introduction

- 1- Le don et le contre don
- 2- Émergence de la commercialisation
- 1- Histoire de la fête de lait
- 2- Organisation (les commissions, financement, les participants)

3- Finalités (les bénéfiques)

Conclusion generale

Annexe

Bibliographie

Introduction

Le lait étant l'un des aliments essentiels de consommation quotidienne de l'homme ; riche en nutriment fournissant à ce dernier et aux jeunes mammifères un aliment complet.

En Algérie spécialement en Kabylie, le lait est considéré comme un produit de base dans la consommation où il occupe une place importante dans la ration alimentaire de la population, avec une consommation moyenne de 110 litres/habitant/an selon les statistiques de l'organisation des Nations unies pour l'Alimentation et l'Agriculture de l'anglais Food and agriculture organization of the United Nation (FAO) en 2007, estimée à 115 litres en 2010¹.

Le lait est un aliment de base de l'alimentation rurale, et sert comme symbole de bienvenue de la société kabyle en particulier de village Imaloussene.

Le lait est source de nombreux produits et donne lieu à d'abondantes recettes culinaires, cosmétique, thérapeutiques.

Le lait et ces produits dérivés sont essentiellement utilisés soit directement, soit comme ingrédients.

Les produits laitiers sont, en générale des denrées périssables. Et l'agriculteur au consommateur, la chaîne du froid doit être respectée pour certains de ceux-ci de manière qu'ils restent comestibles. Ces aliments sont en générale perçus comme étant bons pour la santé.

-tous les historiens anciens depuis Hérodote sur la vie des berbères, remarquent la frugalité des populations du Maghreb et du Sahara avec comme principale

nourritures le lait, le proverbe touareg ne dit-il point «l'eau c'est l'âme, le lait nous fait vivre » (aman iman, ax isudar)¹

Aujourd'hui et avec la demande croissante des consommateurs pour des produits plus naturels et ressemblant le plus possible aux produits frais, les efforts vont dans le sens d'une amélioration des propriétés organoleptiques du produit tout en assurant une bonne salubrité de celui-ci.

De nombreux travaux ont entamé ce sujet que ce soit en biologie, agronomie, ...etc. par différents angles. Il paraît donc, que c'est très important pour nous de retourner vers ce produit que ce soit de point de vue historique ou actuelle. On a cherché de comprendre le processus de production jusqu'à la commercialisation du lait.

Dans ce contexte que s'inscrit la présente étude réalisée au village Imaloussene commune Timizart wilaya de Tizi-Ouzou. Ce mémoire est fait au cours du festival du lait en 2018 à Imaloussene et quelques visites ou familles bien connu dans le domaine plus tard, cette thèse est répartie en cinq (05) chapitres :

Chapitre méthodologique,

Chapitre II généralité sur le village

Chapitre III le produit et sa transformation,

Chapitre IV les usages du lait,

Chapitre V commercialisation et le festival du lait

¹0020Le lait encyclopédie des berbères

CHAPITRE I :

METHODOLOGIE

I. Introduction :

Tout travail de recherche en science sociale exige une méthodologie, qui ne permette de suivre une démarche plus appropriée à cette recherche et un bon itinéraire afin de pouvoir cerner les grands axes de la recherche, les questionnements les plus importants, la problématique, et puis le bon angle de présenter le sujet de travail de recherche, à ce fait, nous avons fait de notre mieux pour objectiver notre travail de recherche, en choisissant une méthodologie qui nous a apparue appropriée dans la résolution de notre sujet de recherche.

II. Présentation du sujet :

Le sujet de notre recherche s'agit du lait et savoir-faire dans la région d'At Jennad n Sidi Mansour précisément au village d'Imaloussen. Avec une approche dynamique, nous allons étudier l'évolution de la production du lait dans sa globalité, ses usages ses dérivés, et sa commercialisation. Nous allons aussi essayer de porter lumière sur le métier d'élevage à Imaloussen notamment l'élevage bovin, et le rôle de la femme et de l'homme dans ce travail.

Le lait est d'une valeur anthropologique très intéressante. Il représente un héritage culturel et économique très important. Ce capital culturel et économique villageois, rentrant dans le système économique traditionnel et ruraux qui servent à l'origine d'économie de subsistance relève d'une richesse de valeur à la fois anthropologique et économique, voire sociale et culturelle, ancrée dans la mémoire collective.

1-Choix de sujet

Plusieurs raisons nous ont amené à porter la réflexion sur ce sujet en question, elles sont pertinentes les unes que les autres.

- Raisons objectives

✓ D'abord, notre démarche nous est suggérée par une insuffisance de travail sur ce sujet (le lait en Algérie)

✓ En outre, cet aliment reforme une mine importante d'informations, et que paradoxalement, elles restent à l'écart du grand public.

- Raison subjective :

La réputation de la fête de lait et la mobilisation de tous les gens de village d'Imaloussen, aussi la préservation des traditions régionale et la culture par les femmes villageoise pour les transmises de générations en générations, on sait que, les hommes Kabyle avaient l'habitude de fréquenter la ville étant que colporteurs ou s'installaient pour exercer des métiers comme maçons, commerçons, cafetiers, puis l'émigration¹, contrairement les braves jeunes du village d'Imaloussen qui sont attachés à leur terre, créent leur mode de vie, inspirent de la différence de mode de vie de monde rural, inspire l'intérêt de choix du thème.

a- Problématique :

Le lait est un aliment riche en nutriment à fournir à l'autrui et aux autres mammifères ; En Kabylie, le lait est considéré comme un produit de base dans la consommation, les paysans kabyles utilisent celui de la vache, de chèvre et de brebis.... On le consomme sous forme de lait frais, de lait caillé, de crème de beurre, de boissons lactées, de bouillie ou de couscous. Il existe d'autres usages de lait, à savoir : - culinaire _esthétique _thérapeutique

¹ Kaced Sacia Magister TM 024, p 10

Il est à noter qu'en Kabylie, le lait de vache est le plus consommé que celui de chèvre et de brebis.

Afin de bien mener notre étude, nous avons choisi un village classé comme le premier producteur du lait de la région. Le **village Imaloussene**, est situé dans la commune de Timizart à 25Km au Nord-Est de wilaya de Tizi Ouzou, ce village est connu par l'élevage bovin, particulièrement les vaches laitières.

L'élevage du bétail pendant les années 1980 est un élevage à usages domestiques, les agriculteurs ne possèdent que quelques vaches laitières, et les bœufs de labour qui sont important dans leurs exploitations quotidiennes. A cette époque, L'homme occupe la tache économique au assurant l'alimentation au bétail et la femme est assure le nettoyage de l'écurie, de lait et laitage.

Après les années 1990, la commercialisation de lait apparaitre ; la tache de la femme est réduite ou éliminée, l'homme prend la charge à l'aide de la machine avec l'utilisation de matériel moderne pour développer la filière lait.

A partir des années 2000, la commercialisation de lait et des produits à base de lait reconstitue ont des moyens publicitaires.

En 2013 le village Imaloussene organiser une manifestation, le festival de lait, cet évènement le premier de genre en Kabylie, a été initié par les habitants du village, conduit par le comité du village.

Et pour augmenter notre compréhension sur le lait et ses usages, on pose des questionnements sur l'évolution dans les processus de production, de transformation et de commercialisation du lait.

Quel est l'évolution dans les processus de production ; de transformation et de commercialisation du lait ?

b-Hypothèses :

1-La production du lait à évolué par plusieurs étapes passant de la production destinée à la consommation jusqu'à la commercialisation.

2-Durant les années, le lait à subit plusieurs transformations, actuellement on trouve différents produits sur le marché.

3-La commercialisation du lait est devenue actuellement une importante source de revenu des éleveurs du village d'Imaloussene.

C-moyens et techniques de recherche

Notre travail est réalisé par le déplacement aux terrains et la rencontre des éleveurs ; les femmes villageoises, la consultation des données enregistrée au niveau de la subdivision de l'agriculture qui se trouve à Freha et par les interviews réalisées avec les anciens éleveurs.

2-concepts clé :

Production : ¹

La production est une notion issue de l'économie politique, historiquement liée à celle de valeur. La production d'un pays ou d'une région est usuellement mesurée par le produit intérieur brut (PIB), qui la détermine dans une unité monétaire et la définit fondamentalement connue la somme des valeurs ajoutées par l'activité productive dans le territoire de référence.

Evolution : ²

La notion d'évolution désigne un processus de changement systématique et dans un sens déterminé affectant les institutions et les pratiques sociales.

¹ Frédéric Lebaron, les 300 mots de la sociologie,ed DUNOD,Paris, France2014, page 170

² Frédéric Lebaron , LES 300 MOTS DE LA SOCIOLOGIE , Edition DUNOD, Paris, France, 20014. Pp 109

Savoir :

Les savoirs sont des stocks de connaissances accumulées, reproduites et transmises, notamment à travers le système scolaire.¹² PP 192 On distingue classiquement savoir et pouvoir, avec leurs inscriptions sociales concrètes que sont par exemple, le savant et le politique (dans certaines sociétés, le sage et le monarque, le spirituel et le temporel, ect).

Les savoirs sont aussi des stocks de connaissances accumulées, reproduites et transmises, notamment à travers le système scolaire.

Echange :

L'échange est un phénomène de transmission réciproque de bien, de services, de paroles, de gestes, ect.³ PP97

L'échange suppose donc une interaction et une forme de réciprocité. Pour la sociologie, l'échange est loin de se réduire à l'échange monétaire, qui n'en est qu'une modalité particulière. le troc, le don/ contre-don⁴ les interactions linguistiques sont d'autres formes d'échanges sociaux.

L'échange est au fondement de la cohésion sociale.

Usage : action de se servir de quelque chose : perdre l'usage de la parole²-fonction, emploi : trouver quel est l'usage d'un appareil³-coutume, habitude commune à un groupe : aller : contre l'usage établi. ■ à usage destiné à être utilisé de telle ou telle façon : à usage externe ■ à l'usage de à l'intention de. - en usage actuellement employé - hors d'usage dont on ne peut plus se servir.

Plusieurs raisons nous ont amené à porter réflexion sur ce sujet en question, elles sont aussi pertinentes les unes que les autres.

¹ Frédéric Lebaron , LES 300 MOTS DE LA SOCIOLOGIE , Edition DUNOD, Paris, France, 20014.

² Idem

³ Idem

⁴(Macel Mauss, Essai sur le don, 1924),

On a essayé de saisir le savoir-faire d'une société paysanne sur la production et usage du lait, une activité qui fait, ou faisait partie de sa vie quotidienne.

CHAPITRE II

Présentation historique et géographique du village

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

Introduction :

Le village Imaloussene est situé dans la commune de Timizart de Sidi Mensour d'Ath Jennad, dans les plaines, est connu par l'agriculture et l'élevage.

1-Présentation historique et géographique du village.

1-1 Géographie

Le village à 25Km au Nord-Est de wilaya Imaloussene est situé dans la commune de Timizart de Tizi Ouzou,

Il est situé dans les plaines du flanc sud des Ath Jennad, avec une vaste superficie environ 700 hectares ; limité au nord par Tighilt farhat (Suk el Had), à l'Est Vagu (Freha), séparé de lui par un fleuve, à l'ouest c'est Tikubaine (Ouaguenoun), et au sud on trouve Nezla et El Hamri (Freha). Administrativement rattaché à la commune de Timizart (wilaya de Tizi- Ouzou) ; Constitué d'environ 2400 habitants en 2014. C'est un village agricole où on trouve trois barrages destinés à l'agriculture ; il tire son essor d'une intense activité d'élevage essentiellement bovin et de production laitière des plus prospères d'Algérie.

-c'est une agglomération pauvre en équipement, on trouve une école et une mosquée.

-la maison individuelle est le type d'habitats le plus dominant, elle a une architecture variée en étage avec une toiture en tuile.

-habitation traditionnelle réalisée avec de la pierre et la terre et une toiture en tuile

village est connu par l'élevage bovin, particulièrement celui de vache laitière, faisant de ce village le premier producteur du lait de la région.

1-2 Historique

Au début du xx siècle, un exode d'habitants d'Ath Jennad descendit et s'installa pour cultiver les terres. D'après les ancêtres, c'est la famille I3amrache qui vient d'une commune nommée Timizar Sidi Mensour qui

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

s'installa dans ces plaines en premier lieu. Après sa stabilité, plusieurs familles du même village ont suivi, la famille Ait Ramdane, la famille Ougemat, la famille Arkoub, La famille Touchrift, La famille Ouiker, la famille Tamda, la famille Laayoun, la famille Iwas3idan et la famille Loukirt qui sont les marabouts de Timizar. Cependant, la famille Sekkour vient d'un autre village appelé Ath Gwaret. Les familles, Belhadji, Isyakhm, eux viennent de Tavoudoucht, un village situé dans la commune d'Aghrib.⁹

De nos jours, Imalousses est nommé 'Adrum I3amrach' qui veut dire la tribu des I3amrach. C'est un signe de respect à cette famille qui a été la première à s'installer à Imaloussen. ¹⁰⁾

Village martyr, Imaloussene a payé un lourd tribut durant la guerre de libération national ; vingt-six (26) martyres sont tombés au champ d'honneur et des dizaines de Moudjahid ont rejoint le maquis. Refuge des combattants de l'ALN, il porte aujourd'hui encore les traces de cette histoire glorieuse.

C'est à la fin du 19ème siècle que le village a été créé avec l'exode des habitants de plusieurs villages d'Ath Jennad, des espaces montagneux du nord, vers les terres à vocation agricole situées au sud ; à la recherche de subsistance et de sécurité alimentaire ; les premiers habitants s'y sont vite fait à leurs destins d'agriculteurs. Ils y trouvèrent une vocation qui perturbe jusqu'au aujourd'hui, conjuguant expertise avérée et attachement affectif au précieux aliment qui est le lait. Plusieurs retenues collinaires et barrages d'eaux y sont érigés et permettent à l'activité maraîchère de prospérer d'années en année.

Du hameau du siècle dernier, Imaloussene s'est transformé en grand village de plus de 2000 âmes. Les affaires du villages sont pilotées par un comité de village (Tajmaat) qui fédère de jeunes fougueux et dynamiques et des vieux sages et aguerris, et dont la mission fondamentale et celle de l'amélioration

⁹ Mr Achili Said

¹⁰ Iaamrache Akli.

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

permanente du bien-être des habitants. L'effort laborieux de Tajmaât a permis de doter le village de toutes les commodités (Electricité, Gaz, Route, ...ect) qui font de ce village une belle destination d'investissement aussi bien en agriculture qu'en élevage ou en industrie laitière et dérivés. Essentiellement jeune et instruite, la population d'Imaloussene et de toute la région constitue un levier extraordinaire qui peut être à profit de toute dynamique de développement économique, culturelle et social.

Classé, en 2008 premier producteur de lait en Algérie, le village Imaloussene constitue un vivier économique extraordinaire. L'activité de collecte de lait connaît une croissance rapide sans précédent, fournisseur, ainsi, les grandes marques algériennes de produits laitiers renforçant une dynamique de création d'emplois de la région.

2- Activité agricole

L'agriculture représente l'activité essentielle des villageois d'IMALOUSSEN, Plusieurs activités sont pratiquées.

Dans les conditions normales, sur les plaines on cultivait des plantes et élevait des animaux très divers assurant l'alimentation des anciens Kabyles cultivateurs (), on trouve :

2-1-Agriculture L'économie repose essentiellement sur deux arbres, l'olivier et le figuier, avec des cultures complémentaires (blé dur orge)

-Les arbres fruités :- le Fiquier, L'Olivier, Le résiné, La culture de la pomme de terre, Cultures maraichères protégées, Tomates, Piments, poivrons, concombres, haricots- verts, aubergines,ex : Culture des céréales la quantité atteinte plus de 8q^x en 2013 dans superficie moissonnée 7 ha(hiver et été), Blé dur, Blé tendre, Pois secs, Lentilles, Fèves, Fourrage naturelle et artificielle, Vignoble¹¹

¹¹ Révision du pdau de la commune de Timizart02/2014

¹¹ Mr Arkoub Abd Elah, président de comité de village Imaloussen.

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

L'un des citoyens a déclaré "lhemmez, ajilban, irden, lfarina, timzin, d agi id yi nteici"¹²

2-2-L'élevage

Ou village comme toute la Kabylie, L'élevage du bétail pendant les années 1980 est élevage à usages domestiques, comme Hanouteau et Léternou on est expliqué, traditionnellement en Kabylie l'élevage du bétail est une industrie forte limitée. Les agriculteurs ne possèdent que quelques vaches laitières et les bœufs de labour nécessaires à leur exploitation.

Le nombre des moutons n'est pas de beaucoup supérieur à celui des bêtes de l'espèce bovine.

On les achète pour les engraisser et les livrer ensuite à la consommation.

La chèvre est naissée et s'élève dans le pays. Mais la race est petite et donne peu de lait.

Les animaux de cette espèce ne sont pas plus nombreux l'élevage des chevaux va sous cesser en diminuant¹³. L'âne certainement l'animal le plus employé aussi bien comme bête de transport. Mais dans toute la Kabylie il n'existe pas d'ânesse. L'ânesse est en effet frappée d'un interdit total et absolu. Un Kabyle n'en accepte jamais la propriété. Chez les Ait Djennad, ce serait sur l'injonction du Murabout Sidi-Mansour, que les ânesses auraient été bannies à la suite également d'actes contre nature⁵.

.Mais aujourd'hui c'est un espace d'élevage avec un cheptel de

1-Histoire de l'élevage dans le village Imaloussene

Le village est une région plaine, connaît par l'agriculture et l'élevage, au début ce dernier est un système d'élevage traditionnel dit « vaste ».

¹² mouhemed ben lounes, citoyen de village Imaloussene.

¹³ (A. Hanoteau et A. Letourneux, La Kabylie et les coutumes kabyles, Elevage du bétail, Tome1, édition : Bouchene, paris 2003, pP 394

(G. Camps, J. C. MUSSO et S. CHAKER. Encyclopédie berbère, Anacutas- Anti-Atlas. Âne.

Interdit frappant l'ânesse en Kabylie. J C MUSSO).

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

(zik yella laz, ad nesa3u tafunast, snat d tafunast n wexxam, ad tesεud tayuga ityarza, ad tesεud tafunest)¹⁴.

(Zik ur nseεεu ara atas n lmal nseεεu tiyigiwin, iεejmiyen-a akk imectuhen ney ihejluden snuzuyen-ten,seεεun snat, seεεun tlata alama d rebea n testan, axatar ur zajawen ara ayefki¹⁵.

L'élevage existe depuis la construction du village, avec la descendante des montagnards qui ont ramenés leur bétails avec eux, dans les années 1900 environ, chaque villageois construis sa maison avec un étable(adaynin) pour le grand bétail et un enclos(tagrurt) pour le petit bétail(brebis et ses petits, chèvre et ses petits), la hutte pour l'âne.

L'étable donne sur la grande salle familiale par un petit escalier de pierre qui coupe un muret de pierre criblé de meurtrières séparant les deux espaces. Au fond de l'étable, un cellier(Lemdaoud) est construit à la dérobee. On y abrite les bûches, les rondins de bois sec, l'aliment du bétail (paille, foin, orge, avoine, caroubes et feuille de frêne).

(Lkuri(adaynin) zik d tazeqqa,bnunt s wublad, seqfent s lqarmud; yesεa tigejda, ijga, yesεa ayanim).

(Anaf deg-s lmedwed, bnant s ublad ad setteen deg-s yezgaren, ad as-nexxdem akka ahejjar azal nelmitra, deffir-s d taerust, ad t-naxdem taerust axatar ad seun iduynan-nni takanna akka s ufella, nettali yer tkanna-nni s taerust-nni.

Lmedwed xedmen sublad d wakal, ma drbug s umrar

Učči: lawan n yiweğğiben settent lqerđ, settent lbecna, axatar zik xedmen medden lebcani; zarεen-t deg unebdu, lawan n iwejiben (hartadem), ad tt-cerfen ad ksen akubab-nni ufella n lbecna-nni, ad tt-dzen ilqut, ayen-id-yaqqimen ad tt-id-ħucen, ad ttqedren, ad tt-gezmen akka, neqar-as aγeryun, aγeryun n lbecna, ad tgezmeđ, ad tqedređ akk nsaf, axatar ma ur tqedređ ara ad inay izgaren, inaq lmal, ma ur asent-tegzimeđ ara s tqabact. Izgren lawen-a n hartadem tina akk

¹⁴ mouhemed ben lounes

¹⁵ .A, Ldjouher, citoyenne de village Imaloussen, femme au foyer

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

isetten taqa. Di cetwa d lqar, llan yibawen imecṭuḥen ttakenten d lʔelf(mi fernen), axarub tawint-id deg udrar takent d lʔelf abaɛda i tyuga ikerzen, taken-asen sbaḥ tameddit ciṭuḥ ciṭuḥ, tṭhund aslen tikwal, timzin i tyuga ikerzen, i testan i qarben akken ad ḡehdent mi ara arwent, asenni deg ara arwent ad as-id-ḥmunt azal n rrabɛa n temzin ney akken tezmer ad ttečč ad as-tent-id-ḥmun s zit uzemur deg uḍajin ciṭuḥ akken qaren ad tesḍar, imir ulac ṭbib ara d-yekksen taryudin-a, ttaken-as-tent mi turuw azal n rebɛa ney zuj killo ney tlata akken tezmer ad tečč.

Tistan settent di tefsut laḥcic abaɛda mi ikyefka mars d tasawent yella mliḥ, yella uqarṭan seg zik, ney timzin, maɛna imi ttubbiren medden timuran-sen(akal), yesawaḍ laḥcic di tefsut(ttubiren deg ḥartadem), deg nebdu kessen mi ḥuccen leqraḍi, mi id-yehḍer ḥartadem dayenni yettili yifer n tneqlet at-id nekkes nettaččar ticekkarin s yifer n tneqlet ḥartadem kamel, ur taken ara lqar d walim alama d cetwa, tačaren iɛeciwen d itemma jemɛenten i cetwa(xedmen i temma d imdewren) ¹⁶.

La race des animaux est la race locale (vache avec la couleur jeune, rouge, grise...)

Dont les années 1980, l'élevage commençait a changé, avec l'influence d'un développement agricole durable, et le déploiement de maladies, les étables sont installé dans un champ, à l'extérieur de la maison,

A partir des années 1990, il y a un changement des choix techniques, du type d'animaux, et des systèmes d'élevages implantés. Apparaître un système dit « semi intensif », il concerne le bovin croisé (local avec importé), ce système fournit une production laitière non négligeable destinée à l'autoconsommation et parfois, un surplus est dégagé pour la vente aux riverains. Ces animaux valorisent seuls ou conjointement avec l'ovin et le caprin. Ces élevages sont familiaux, avec des troupeaux de petite taille. La majeure partie de leur alimentation est issue des pâturages sur jachère, sa richesse saisonnière en

¹⁶ A Idjouher, citoyenne de village Imaloussen, femme au foyer

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

herbages poussa les bergers à emmener leur bétail au pâturage, cette tâche assurée par les enfants, des parcours et des résidus de récolte et comme compléments, du foin, de la paille et du concentré. Le recours aux soins et aux produits vétérinaires est assez rare.

A la fin des années 1990, un nouveau système est montré (appliqué), le système « intensif », il montre la tendance mixte de l'élevage, le sevrage est tardif, l'insémination artificielle n'est pas une pratique courante et les performances de production et de reproduction sont loin des aptitudes du matériel génétique utilisé. Les troupeaux sont généralement d'effectifs moyens à réduits (autour de 20 têtes) et entretenus par une main d'œuvre familiale. L'alimentation est à base de foin et de paille achetés. Un complément concentré est régulièrement apporté. Les fourrages verts sont assez rarement disponibles car dans la majorité des élevages bovins, l'exploitation ne dispose pas ou dispose de très peu de terres. Ce type de système fait appel à une grande consommation d'aliments, une importante utilisation des produits vétérinaires ainsi qu'à des équipements pour le logement des animaux¹⁷.

(Seiy tura yuri 29 i ærrumen d 30 wulli. Tura ulac tayessawt, nek giyasen l park)¹⁸.

(bdiy en 2014, d afellaḥ ajdid; tafunast bac ad tetxedmeḍ tesæa les moyen, on dit c'est une machine, efk-as ad ak-d-tefk.

Ayen tsett: t-tett alim, lqarḍ, t-sett tizegzewt; noulemalement tizegzewt ur tt-txeṭṭu ara).

(Afakken nezra tafunest baci ad agdefk (ça vous dire) la production, ama i sehḥa-s baci ad tgerrez sehḥa-s t-laḡ tizegzewt).

La matière sèche akken i as qqaren alim akked lqerḍ ur t-dépasser ara 15%, (15-20%) ayen nniḍen akk d tizegzewt æala dur leam ur tt-txeṭṭu ara akk.

¹⁷ Mémoireonline.com, contribution à la connaissance des systèmes d'élevage bovin, 2007)

¹⁸ Ougmat Lounes.

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

Deg unebdu, neseččay la lezert, neseččay sorgo, di tefsut neseččay dya la lezère toujours tella, la regara, le trèfl, timzin, taqurçant c'est-à-dire tafunest ilaq att équilibrer, laqen les protiènes lakud les nergies; les protiènes tettawwi-ten-id di les negaras akked le trefl; les nergies t-ttawitn-id di tqertant akked ttezin.

Netta tafunest baci akken attaf seħħa-s ilaq ad taf les protiènes, ad taf les nergies, axaṭṭar ma tura tettakkeḍ-as kan les nergies am lqerḍ kan ad tt-ṭhersed yess ad tesɛu la diarie, safi txus les protiènes, il faut l'équilibre alimentaire.

L'aliment, nekkni neqqar-as, maena akken id-neyra ciṭuḥ l'aliment c'est un compliment, ayyer i as-qqaren c'est un compliment, il est complité l'alimentation, ayen akken deg acu txus tfunest yella deg-s, i les protiènes ney i les nergies ad t-id-taf i l'aliment-nni, c'est un mélange varier.

Yella win i sečč ayen 12 kg n l'aliment, ça ce fait pas, ur ilaq ara ad tædi (ne dépasser pas) 8kg, mbaed sa dit pas tafunest, mačči am tin yuwen taleqqaqt am ad as-tefkeḍ zyada axatar taḥwaj ad produit, ma tamgayezt (tin i dépassin ney ieeddan3 mois) ad as-tesneqseḍ l'aliment axatar ur t-tt-aḥwij ara, la senté ines déjà ur t-tt-aḥwij ara l'aliment, ua t-tt-aṭafeḍ ara yiwen n lmizan (le staf) əala dur ləam, ad attḍureḍ tafunest, acu i d saḥ tafunest d tizegzewt, noulemalement əala dur ləam, ur tt-txeṭu ara tzegzewt).

(Deg la journée ad kreḍ ad tebdud s walim, ad as tefkeḍ qbel alim, ma ur yewjid ara ad as tefked lqerḍ (c'est-à-dire) lḥaḡa yequren, la matière seche, imir l'aliment (ciṭuḥ kan mulac ad tt-tḍur), ur ilaq ara dayen ad tt-tefkeḍ i tazwara, tesca les acides, ṭurrunt di listomat, syen yer-s alim ilha ciṭ ad tfarqeḍ (diviser), ur ilaq ara ad tæddid(dépasser)5%, cinque pour cent i la journée (deg wass), ilha kan i la degistion (i ussuffey), tafunest yelha ad tečč alim (baci) akken ad tettarra ifezz. Ad d-tefk ayefki, mi as tefkiḍ alim akkeḍ l'aliment mbaed efk-as tizegzewt, ayen i as tefkiḍ ilha-as. Di tagara ney vers la fin ma tarniḍ-as alim ney lqarḍ ad tettes s-yis yelha-as ad terr ifez, yerna noulemalement(ilaq) Imakla ur tetxeṭu ara, en voulanté, tizegzewt ad tili dima deg umajwar(le majeure), d la lézère ney le regra, le regra i wint-id melmi kan niqal nekni nxeddem timzin

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

aked le trefl, timzin seant les nergies, le trefl les protiènes, le regra c'est un complément varie, yexled cyel n l'aliment u wumi qqaren le match kif kif, le match xas d win kan i as-tefkiđ i tfunest amzun tečča kulec, ad tayred a Rebbi sar, akken ad tafed Ifayda.

Xadmay la formation i lindi(en2017), i tefsut,(mars, abril, mai), usan a ieeddan dayen naxdem yiwet di freha nxeddem chaque aseggas, d l'association mi ay-d-ss-awlen i nuđ ad nexdem.

L'association de la production du lait n les éleveurs, dya di tiziwezu(tadukkla n wid yettrebbin lmal (n yifellađen) n tiziwezu.

Tuzga n tezeg bardayen deg as, deux fois par jour, sbađ d t-meddit, tuzga dayen s lwaqt, tafunest ilaq attezeg chaque 12h akken ad tejmae ayefki(la quantité), lant testan ur tettatafent ara ayefki mi ara ad arwent des fois(race wanchtain), ilaq ad tezeg trois fois par jours(c'est une vache de cours) akken i as qqaren tesea xilla uyeki,ayen i as tefkiđ d lmakla ad ak-t-id-tefk d ayefki, ayyer ur tettawi ara aksum, ħninet seħħa-s meskint tettağğa-tt c'est pour ça déjà nekkni ur as- nezmir ara l'état ney akken nxeddem yeweer ad tkesbed ur ilaq ara ad txas, mačči am la mobilière(roge et bland), tina deux fois par jours, xedmay les abravoires automatiques d axel n lkuri ad swent lwaqt i asen-ihwa, ula mi ara ad teffay yer la cours ilaq ad txedmed amad deg umekkan n tili d les moujaires ad tečč ad tesew en volanté, melmi ad as iejeb, tezmer ad truđ ad tesew alama d sebaa n yiberdan deg wass, elle dépase, ad teeeddi ilaq 200 L par jour).¹⁹

Avec l'importation de bovins laitiers et l'insémination artificielle, qui ont induit une mutation profonde de la structure du cheptel. Ceci a été dû une augmentation concomitante de la proportion du cheptel dit «Amélioré» ().²⁰

Qu'il soit un simple élément de prestige et de positionnement social(en effet la valeur et la richesse d'un homme se mesure là-bas à la taille de son cheptel)

¹⁹ Sekur Said

²⁰Mohamed Taher Srairi, 2007.Memoire Online, Typologie des systèmes d'élevages laitiers au Maroc en vue d'une analyse de leurs performances, Faculté universitaire des sciences agronomique de Gembloux, Belgique-Doctorat En Sciences agronomiques et Ingéniererie biologique 2004

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

ou une activité purement lucrative, la pratique au village est à l'aune d'une mutation importante.

De nos jours, le système d'élevage pratique au village est à la croisée des chemins : Elle cherche à se frayer un chemin entre tradition et modernité, l'élevage tant à devenir de nos jours une activité commerciale très rentable, lucrative.

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

C.Présentation des pâturages

Le village Imaloussen avant 1920, était l'un des terrains marichaire d'Ath Djennad (azaghar) ; reside dans la commune de Timizart n Sidi Mensour. Cette dernière, dans la division de l'année 1957 jusq'à l'année1976, suit la Daira d'Azeffoune, de : 1976-1991, elle était attaché admistrativement à la daira d'Azazga. Et apartir de 1991, elle suit la daira d'Ouaguenoune.

At Djennad est une confédération (taqbilt) composée de quatre grandes tribus Kabyles (Âarc ou Âarchs) qui occupent la partie de la chaine maritime de la grande Kabylie, région situe précisément entre l'antique Bida Municipium (Djemâa Saharid) et Rus-Upicir(Taqbilt n Iflissen lebhar).

Le territoire des At Djennad est délimité à l'Ouest par la confédération des Ait Ouaguenoun, ou nord-Ouest par celle des Iflissen lebhar. Il s'étend au nord-est jusque la mer Méditerranée. Et trouve à l'est une frontière avec les tribuus de Tigrim, yazzouzen et At Flik. Au sud-ouest la ville d'azazga marque la frontière avec la tribu des At Ghobri, tandis qu'au sud-est la vallée de Sebaou constitue une frontière naturelle qui sépare les At Djennad des at fraousen.

Les confédérations voisines exposées aux attaques des ottomans, devinrent les alliés privilégiés des Ait Djennad, à qui ils demandèrent de l'aide, le collectif formé autour des Ait Djennad et de leur Morabut Sidi Mansour pour devenir l'une des armées les plus puissantes de Kabylie. C'est ainsi que pendant plus d'un siècle, les tribus de la Kabylie maritime, sous le commandement des Ait Djennad, affronteront sous relâche les turcs qui ne réussirant jamais à assoir leur domination sur les tribus qui entoure le sommet de Tamgout.

La tradition montagnarde dite integraliste fait de la Kabylie une région guerrière au sein de laquelle les ethnologues, comme Carette(18848) ou Lacoste-Dujardin(1997), qualifient les Ait Djennad de « très guerriers » « asgharuaouij s thiqith » pour chaque branche tordue, une goutte de sang »

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

célèbre phrase de Yousef Ouqassi en repouse aux chefs ottomans qui demandèrent de couper du bois de la forêt de Tamgout pour construire leurs navires de guerre !²¹

Dans les régions de plaine, qui étaient en contact avec des pouvoirs centralisés (dynasties Hafside, beylik de Constantine ou d'Alger) s'étaient constituées des familles qui jouaient le rôle de relais ; ce fut le cas de la famille des At Kaci (At Qassi) dans la vallée de sébaou.

L'extension de la plaine (Azaghar) d'At Djennad Pendant la colonisation française, de l'ancien pont de Tamda vers le village de Kahra, jusqu'à Iajmad de Abizart, l'oultre vallée du sébaou appartient à At Kassi.

Le territoire commence par ElNaciria(boumerdes), de rend point de quarq(vers Constantine), la route vers Tizi Ouzou c'est les frontières de la Wilaya de Tizi Ouzou, jusqu'à Akfadou, ce sont les Ait kuassi qui commandent. Après la colonisation française a séquestré les terres de Mechelet, Ath Irathen. Alors ils ont reprennent les terres arables ; oussi Idjer, Agni Lbir, d Lmechmel, Freha, Tizi Rached, Choufa.

Par contre, les Ait Djennad sont pas signé le contrat avec la colonisation, ils ont déconseillés par les Iataren.

L'administration Française les invite pour définir les frontières (des limites) de leur terre pour cadastrer.²²

Les agriculteurs possèdent un petit élevage familial. La terre était possédée en indivis par la grand famille, mais depuis une vingtaine d'années, les ruptures d'indivise se sont multipliées. Il existe aussi des terrains communs au clan ou au village (Meshmel) qui servent le plus souvent de pâturage.²³

²¹ (page de Facebook Actualités Tigzirt)

²² Mouhemed Ben Lounes entretint

²³ Pierre bourdieu, Sociologie de l'Algerie, Les Kabyles, Page12

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

Le système d'élevage est traditionnel dit « extensif », la majeure partie de leur alimentation est issue des pâturages sur jachère.

Les agriculteurs d'At Djennad pendant le pâturage il ne faut pas dépasser leur territoire, pour n'a pas avoir provoqué la guerre contre At Kassi,

La majeure partie de leur alimentation est issue des pâturages sur jachère, Les montagnards descendent pour permettre d'exploiter la terre éloigné, les cultivateurs se furent installer, et exerce l'agriculture, utilise cinq sortes d'animaux domestiques : le mouton, la chèvre, le bœuf, l'âne qui sert pour le transport, le cheval. Sa richesse saisonnière en herbages poussa les bergers à emmener leur bétail au pâturage. Les familles élèvent surtout le grand bétail, en les mettant en pacage sur les champs moissonnés ou en jachère conduisent leurs troupeaux de pâturage en pâturage

A la fin des années 1990, un nouveau système est montré (appliqué), le système « intensif », il montre la tendance mixte de l'élevage, le sevrage est tardif, l'insémination artificielle n'est pas une pratique courante et les performances de production et de reproduction sont loin des aptitudes du matériel génétique utilisé. Les troupeaux sont généralement d'effectifs moyens à réduits (autour de 20 têtes) et entretenus par une main d'œuvre familiale. L'alimentation est à base de foin et de paille achetés. Un complément concentré est régulièrement apporté. Les fourrages verts sont assez rarement disponibles car dans la majorité des élevages bovins, l'exploitation ne dispose pas ou dispose de très peu de terres. Ce type de système fait appel à une grande consommation d'aliments, une importante utilisation des produits vétérinaires ainsi qu'à des équipements pour le logement des animaux.)²⁴

²⁴ (mémoireonline.com, contribution à la connaissance des systèmes d'élevage bovin, 2007

Chapitre II Présentation historique et géographique du village

CHAPITRE III :
Production et
transformation du lait.

Introduction

A la suite de la domestication des animaux et de l'élevage, le lait est récolté par la traite des femelles, il est connu que le lait est un aliment de base de l'alimentation rurale, et sert comme symbole de bienvenu de la société kabyle, et le lait de vache est le lait le plus consommé, et peut être plus ou moins transformé, et forme la principale matière première de l'industrie laitière.

Le lait et ces produits dérivés sont essentiellement utilisés soit directement, soit comme ingrédients. Aussi le lait est source de nombreux produits et donne lieu à d'abondantes recettes culinaires, cosmétique, thérapeutiques.

1. DEFINITIONS

D'après la FAO/OMS, le concept lait est exclusivement réservé au produit de la sécrétion mammaire normale obtenue par une ou plusieurs traites sans aucune addition ou soustraction.

D'après Quittet et Nelis (1999), le lait est tout produit provenant de la vache et dont la valeur naturelle en matières grasses a été ou non modifiée, y compris la crème.

Le lait peut en outre être défini comme un milieu multiphasique, une phase aqueuse comprenant essentiellement le lactose, les sels minéraux et des éléments dispersés de nature lipidique (globules gras) et de nature protéique (micelle de caséine).

2. Composition

C'est un aliment complet composé :

- 87% d'eau.
- Protéines (32g/litre)
- Vitamines A B D
- Glucides
- Lipides. Les lipides du lait sont constitués d'acides gras, dont 64% sont saturés et 36% insaturés (mono et polyinsaturés). Tous sont nécessaires à l'organisme.
- Élément minéraux (moisissures, pesticides, désinfectants).

Lactose (sucre nature) 48g/litre.

Un aliment complet :

Le lait est considéré par les spécialistes de la santé et de la nutrition (Académie de médecine), INRA comme un aliment complet, équilibré en nutriments, riche en minéraux (en particulier en calcium)_sauf enfer_ et contenant presque toutes les vitamines.

Le lait de vache est le lait produit par la vache et utilisé dans l'alimentation humaine.

Il contient les trois types de nutriments principaux (glucides, lipides, protéines) et des sels minéraux tels le calcium et le phosphore, des vitamines...

La production et la consommation de lait de vache augmentent toujours dans les années 2000.

En 2010 le village Imaloussene et le premier producteur de lait de vache dans le pays.

Une quantité de 90 million de litre de lait cru a été produit durant l'année 2012 selon la direction des services agricole(DSA), plus de 30 000 litres de lait est quotidiennement produit par environ 1000 producteurs et éleveurs d'ovins et de bovins.²⁵

En 2014, la filière lait est représentée par Neo éleveurs dont totalisant un cheptel de 1200 vaches pour environ 2400 habitants, la production journalière de lait de village est de 15000 litre²⁶.

La dénomination de lait est deffert selon les régions en Kabylie tel que :

Ayefki : dans les vallées d'At djennad, Freha,...

Aceffay :Tazrut (Aghrib)

Ayefk : Ait Menguellet selon J. M. DALLET

²⁵ La dépêche de Kabylie première édition de la fête de lait 26/05/2013

²⁶ Village Imaloussen : une fête du lait pour valoriser les métiers agricoles, facebook, twitter, google, la redact 31/05/2014

Akeffay :Draa Lmizan.

On a expliqué quelque visiteur au village pendant la fête du lait Mai 2018.

Espèce produisent du lait dans le village Imaloussen

On générale, ces bêtes sont des brebis, chèvres, vaches produisant du lait

Cependant que les années 1980, la race de bétail est local qui ne fournit que peu de lait

(2L→10L par jours/ Vache).

(1L→3L par jours/Chèvre).

La production du lait

Pour que la vache puisse produire du lait, elle doit d'abord donner naissance à un veau. Comme pour les humains, la gestation de la vache dure neuf mois.

Elle met alors au monde son petit veau. C'est à partir de ce moment qu'elle produit du lait. On dit alors qu'elle est en lactation. Le temps de lactation dure autour de 300 jours, soit 10 mois.

La lactation de la vache débute par la production de colostrum. Ce lait est réservé généralement au veau, qui en retire des anticorps spécifiques contre les infections.

Après une semaine, La production de lait atteint un sommet en huit semaines et diminue ensuite lentement jusqu'au tarissement.

La vache est inséminée à nouveau en cours de lactation. Finalement, elle est mise au repos deux mois avant l'arrivée du veau. Et le cycle recommence. Le lait de vache représente une grande part dans la production de lait au village d'Imaloussen de la wilaya de Tizi Ouzou, et c'est le lait de vache le plus consommé que celui de chèvre, ou des brebis.

En général, la production laitière provient des petites exploitations traditionnelles d'une multitude de petits agriculteurs produisant du lait. Ceux-ci

détiennent des troupeaux bovins laitiers de petite taille, 2 à 5 vaches par éleveur en moyenne.

(zik nseεu kan ayen ara nessew, ad nesa3u tafunast, snat (Sekkur Muħemmed Ben Lounes)

(Zik ur nseεεu ara atas n lmal nseεεu tiyigiwin, iεejmiyen-a akk imecϕuħen ney iħejluħen snuzuyen-ten,seεεun snat, seεεun tlata alama d reħea n testan (A. Ldjouher)

Les femelles produisent de lait dans le village lmaloussene :

Les villageois ont majorités élevés les vaches et rarement les chèvres et les brebis. Mais dans toute la Kabylie il n'existe pas d'ânesse.

Comme tous les mammifères femelles, les vaches produisent du lait. Mais pour ce faire, elles doivent d'abord donner naissance à un veau (on appelle « génisses » les jeunes vaches qui n'ont pas encore vêlé). C'est ce qui déclenche la production de lait dans le pis(ou mamelle) qui est constitué de 4 « quartiers » terminés par 4 « trayons ».

A ce moment les gens fait sorti les autres animaux pour avoir un grand espace, et la mettre a laise.

La femme aide la vache de faire la mise bas au nouveau-né, elle met du sel entre les deux sole sur la partie Inta digitée de veau dans le but de solidité, après elle prend un peu de sel et un petit morceau de placenta pour faire un petit talisman et faire attacher au collier (taqlat) de la vache pendant sept jours. Après elle le détache du collier (taqlat) et l'accroche sur la calebasse .On donne à la femelle l'orge échauffée graissé avec huile d'olive pour mieux évacuation du placenta. Avant de l'évacuation de placenta, le nouveau-né ne tête pas sa mère, donc la femme lui donne un mélange d'un œuf et de huile d'olive. Après la mise-bas de placenta la femme lave la mamelle de la vache et aide le nouveau-

né à téter pour la première fois puis elle l'attache pour ne pas être agressé par les autres bêtes. Et fait traiter la femelle.

(Asen-nni mi turew tfunest nettrajut di lkuri alama tesdar mulac ad tečč taryudin-nni, nettaggađ ad tđurrent yerna yettruđu-as uyefki, ur tseεeu ara ayefki, mi tesdar dayen teğad taryudin-nni netteksed deg-sent lħarz-nni id-teddun dya deg-sent akken ateneellaq i tfunest, aner taryudin-nni yer rif anda ur ten-ttawed ara tfunest, ad ten-tenyum s leybar akken ur-tent-sett ara, ad qiment dina teltiyam imir ad qqdent; ad denheggi setta(06) n imegran

Taryudin: atesxedmed setta(06) n yimegran, deg was wis teltiyam, ad ilint snat n tlawin, sin nyimegran ad taqqed-ent yisen sebεa n yibardan, yiwet ntmetut ad teffay yer barra zdat ntewwurt, yiwet ad teqqim daxel nlkuri. Asmi llan twiqan-nni imecđuħen swayes sufuyen laybar sufuyent-tten syen, tagara-ya sufuyent-tten s tewwurt, yiwet d'Axel tayed sbarra, ad tettef yel yiwet sin nyimegran, Tina yellan daxelas ad as-t-id-sufay ad as-tini"ay minefkiy d ddfae", ad as-tnider Tina yellan barra ad as-tini"ay minarriy d nfaε", akken sebaa nyibardan, mbaed atentawi yiwet deg-sent yer lkarmus s yimegran-nni ad tentdeggar ad tentyum s lkarmus, ad tekkes yiwen n umejjug n lkarmus ad tidawi yides ad tđeggar yef lkuri).

(Ma yella dlħarz-nni id teddun Di taryudin-nni mara tarew tfunest,i teddud kra akken cyul n lħarz, ntteks-it-id ad tnar daxel n ufenjal ad as nernu cituħ nlmelħ, cit n l'aliment ney annexal, zik d lfetla ney d awren, Tura dl'aliment ney d annexal, ad nyum afenjal-nni s ugecrir n yezdi(arruda-nni n yizdi s wacu n tellem tadut), ad t-tef tmetut-nni ara ad yezgen, ad tezeg gher d'Axel n ufenjal-nni; adyes-nni ad yett-εeday d'Axel n t-iđuct-nni n ugecrir-nni n yezdi akken ad qaedent yifan-nni n tfunest, mara ad t-ttezeg ayefki Ur it-ruħ ara akka ney akka, après ad tetfed ayen yellan deg ufenjal-nni ad tetxelled ad cudded di tbaħnuqt d lħarz ad as-teelqed i tfunest yef yicw-is, alma wden sbeyyam ad t id teksed ad teelqed i tbaqluct).

(As wis sebeiym ad tesbeed dduzan-nni yer id tezged adyes, ad tsebæed i tfunest.

Amek ara ad tsebæed i tfunest?

Ad tesirded qbel tamazagt-is s waman yahman d Sabun n lqaleb, ad tawid tidekt, ad tt-tegared yer d'axel n waman ad tt-tezariqed tafunest sebæa n yibardan yer tmazagt-is, imir dayen tsebææ.

Dusan-nni swayes id tezged adyes dayen ad sebæen, ad tentsirded (ad cellen) s tidekt-nni sebæa n yibardan imir dayen sebæen).

La traire du lait

Ce sont les femmes qui traient régulièrement les vaches ; après la têter de nouveau-né qui ne prend pas assez de temps, la femme prend un récipient (bidon, aḥellab) et le mètre entre les deux pattes de la vache et commencer la traire.

La traite a lieu deux fois par jour, matin après l'arrivés de pâturage et soir après l'entrée des bêtes, chaque jour de l'année. C'est un moment que les vaches apprécient car cela soulage leur mamelle remplie de lait.

La femme lave la mamelle de la femelle (vache), elle pose le récipient sur la terre, elle se place ensuite en position accroupie, ou bien assez sur un tabouret (taqarumt), elle traire dans un récipient, elle saisit un trayon et elle le presse doucement avec un déplacement vers le bas. Ce qui en fait sortir le lait, une main tire un trayon pendant que l'autre relâche le voisin selon un rythme assez rapide.

(Ad tsirded tamazagt n tfunest ad as-tserḥed i ugenduz ad yetted mi yetted ad t-id- teqned, ad tawid taḥellabt(tesæa snat n tfettusin), ad tessarsed yer lqaæa ad tezged tafunest-nni, mi-tt-id-tezged ad t-id-tawid. Zik-nni d aýerbal- inesæa, ur nesei ara tise fayin-a n tura, ad tawid aýerbal ad tsefid ar tuggi)²⁷

quand est terminé elle va détacher le veau pour têter, elle va amener le lait à la maison, elle va filtré, elle va prenant une part pour le bouilli, et une part pour

²⁷ A. Ldjouher

le cailler, une fois il est caillé, on envie la crème pour le baratter dans unealebasse, produit le petit lait et le beurre.

Une fois la vache mise- bas elle produit le colostrum pendant cinq ou sept jours selon les vaches, le troisième jour, la famille (femme) fête l'occasion, et préparer imensi n t funest negh imensi n ugenduz, c'est plat spéciale Barkukes u seksut s ighunem, ou bien Acharid s ighounem.

Le lait était malheureusement de production saisonnière et de conservation précaire. L'homme s'efforça de le transformer en aliments agréables et conservables. Ainsi naquirent fromages et beurres, fruits de la simple observation et de l'application ménagée de phénomènes spontanés (caillage, montée de la crème).

Quand la femme est terminée la traite de la vache, elle va transporter le lait à la maison, elle va filtrer, elle va prenant une part pour le bouilli, et une part pour le cailler.

Avant les années quatre-vingt-dix la quantité du lait est peu et conduite vert l'auto consommation.

Au début des années 90, la production du lait reste stable c'est-à-dire la quantité est restée peu, et c'est la femme qui a pris charge de travail dans l'écurie, la traite des vaches et le litage ; aussi la quantité de cheptel reste stable, les cultivateurs ne vendant pas les bêtes femelles, pour grandir le cheptel et augmenter la quantité de lait qu'elle est conduite (orientée) vers la commercialisation (vente), en avant chaque année les cultivateurs vendant quelques bêtes qu'elles sont surplus pour leur dépense, à la fin des années 90 la filière lait est née dans le village, les producteurs achetant des vaches de la race importée et aidant les femmes dans l'écurie (nettoie et traite), à partir des années 2000, la production du lait a connu une évolution importante, les producteurs ont construit les bâtiments d'élevage plus moderne, la femme quitte la tâche de l'écurie qui a été occupée par l'homme à l'aide de la machine à traire, la quantité du lait augmente de l'année à l'autre, la plupart orientée ou conduite vers la commercialisation et maintenant une quantité a été emportée à la maison pour la consommation.

La production de lait est passée d'une production axée sur la consommation à une production orientée vers l'industrie.

De nos jours, la production progresse en quantité et en qualité.

Transformation du lait

Les peuples éleveurs dépendent entièrement de leurs troupeaux : le lait est à la fois leurs aliments et leurs boissons.

Le lait est à la fois indispensable à leur survie et nécessaire à leur vie sociale. Il conserve toutes les propriétés que la nature lui a attribuées, et culturelle.

Le lait est consommé sous diverses formes : on peut le prendre frais, juste après la traite ou immédiatement après le repas ; on peut, au contraire, qu'il ait caillé ; pour accélérer le processus, on ajoute souvent un peu de lait de la veille déjà sursé. Le lait aigre ou petit-lait, résidu de la fabrication du beurre, est souvent additionné d'eau ; il est parfois salé pour en faciliter la conservation. Les produits dérivés du lait sont très nombreux, beurre, yogourt, fromages... et ces aliments tiennent une grande place dans la vie quotidienne des éleveurs. (boisson et civilisation en Afrique).

Le lait cru est le lait fraîchement tiré de la mamelle de la vache en lactation. Il n'a pas subi de traitements thermiques, d'homogénéisation et d'écémage. Il

2- Le matériel de transformation du lait (duzan uyefki)

Les instruments et ustensiles qui servent aux traites des animaux et à la manipulation du lait et des laitages sont tous très fonctionnels et adaptés selon les qualités journalières depuis le seau (ahellab) ou enalebasse, en passant par tuggi

Le barattage peut s'effectuer dans unealebasse que l'on puisse secouer.

Le beurre frais est mélangé par de sel pour mieux conserver.

dduzan nseεεu tabelyunt n tuzga, nseεεu tasilt taqeddurt akken i as-qqaren(taqedduht), uyur ara tettarađ ikil, anda ara tettarađ ayeki ad ikal.(moh ben lounes)

udi nettarra-t di tħellabin ta tettawi litra ta nnefş akken tebyiđ ad tayed, tihellabin-a sęant tadimt, sęant tafetust²⁸.

aħellab: Auge à traire ou ęuelle à traire. Estentiel de poterie. Remplacer par un bidon en plastique

Usage: Aħellab, de taille plus grande que taħellabt, est le ręipient contenant Usage -l'auge à traire (Aħellab) constitue un ręipient de petite taille, contenant 4à5 litres, utilisé pour traire la vache. C'est le premier instrument qui reęait le lait à la sortie de la mamelle. Il est le plus souvent fabriqué à la poterie.

Ustensile de remplacement : bidon en aluminium ou en plastique.

: Aħellab. Ręipient de collecte ou grandealebasse. Fabriquer de la poterie.

le lait frais issu de la traite de plusieurs vaches. Il est transporté du lieu de traite à l'ętable.

Le lait en est ensuite distribué aux membres de la famille pour la consommation directe, ou transvasé dans un autre ręipient pour sa fermentation. Il est conservé dans la cuisine, sur l'ętagère situé auprès de la chaleur; Il est le plus souvent fabriquer en poterie.

Ustensile de remplacement: sopère en aluminium, en ęmil en plastique.

Tuggi: Ręipient à fermenter

fabriquer à la poterie.

Usage: cet instrument est destiné à recueillir le lait frais destiné à la fermentation. le lait caillé (ou lait fermenté) obtenu de ce procédé est appelé ikil. Il contient ęgalement de la crème qui peut servir à la fabrique l'huile de beurre de lait.

Comme Aħellab, le ...peut ętre fabriqué a partir de la poterie.

Ustensile de remplacement: seau en plastique.

- La fabrication du "taklilt":
- La fabrication de "iyunam":

²⁸ A. Ldjouher, 66ans, femme au foyer

: sendu: baratte à main

le lait est utilisé pour la confection du lait caillé, mais aussi du beurre (udi) solide ou clarifié. Les techniques de séparation de la matière grasse s'appuient sur le barattage du lait fermenté ou de la crème (ifrar) obtenu par séparation naturelle.

Le barattage se fait dans des gourges à col fermées (tabaqluct) que l'on secoue pendant plusieurs minutes. Les granules de beurre sont ensuite séparées de babeurre (taqedduht) pour laver, puis rincées et malaxées pour former des boles homogènes. Le beurre peut ensuite être fondu et devient alors un produit « de garde ». Le beurre est utilisé dans la cuisine, pour les soins cosmétiques, ou commercialisé sur les marchés.

Provenance de l'objet : Kabylie

Usage : la calabasse ou gourde est une plante rampante ou grimpante de la famille de cucurbitacées. Elle est cultivée dans le nombreux pays en potagers ou en plein champs pour son fruit qui sert à fabriquer divers objets.

Le fruit est charnu, de forme variable, sphérique ou allongé, avec une partie renflée et un col plus ou moins long. Le péricarpe du fruit se dessèche et se lignifie à maturité.

La calabasse fermée à col (tabaqluct) sert au barattage de la crème. Remplacer par une calabasse électronique.

Préparation des sous-produits de lait**1- Ighounam**

La vache produite les premiers jours, pendant cinq ou sept jours environ le colostrum, la femme fait le bouillir avec un pincée du sel et le mouvoir afin de former ou extraire le l'eau et le colostrum caillé. Elle a le met à l'écart jusqu'à le fraîchir pour le consommé, Mi-t-nerra ad bben kersen am tmellalin, imir asentegred acarid ad wagi id l3adda-ney nekni, (Iamrache ourida) chez les Mourabits l'étranger et la belle fille nouvelle (nouvelle mariée, qu'elle ne dépasse pas encore un an) non mange pas ighunem, pour non pas avoir le malheur à les bêtes. Ass-nni amezwaru n tezged adyes, nesenyal-it, llan wid it-tetten, llan wid it-isenyalen, ass-nni n teltiyam mi id nezeg sbah at id-nawi at nesseb d iyunem, ad neftel barkukes s lhemmez, ad t-nedhen, ad nessars adyes-nni akka s ufella, ad ten-nečč yerna ad nefraq i wid i ay-ityilin, neqqar-as imensi n tfunest ney imensi n ugenduz. Talla lèada yer yimrabden n Sidi Mensour ur ilaq ara ad yečč ubarrani adyes-nsen diri yef lmal nsen(porte maleur), ula d tislit tajdidt id tewin alama yezid fell-as useggas, la amcic abarrani wa la aqjun ula d iyersiwen ur ilaq ara ad tmeçen, s wakka ma yella neylent ilaq ad tyummen akken ur tmeçen ara.

IKIL le lait caillé

La femme prend une grande part de lait frais et le transvaser dans un grand récipient spéciale en poutrie (tuggi), elle le mettre dans un endroit chaud pour sa fermentation, prend un jour pendant les saison chaude et vers deux ou trois jours pendant les saison froid, le lait se transformer de liquide à solidité (caillé), il se forme deux produits, au-dessus la crème, et au-dessous le lait caillé.

Xedmay iyi: mi ikal uyefki ad senday, wakken ad y ikil di tefsut yettyima 2-3 jours, ma3na nek s3iy choufage, imir tečxixyt dixel n le potagère assa, azekka nni atafay ikal.¹

¹ Iamrache ourida citoyenne de vilage Imaloussen.

Ighi d wudi le petit lait et le beurre

Lorsque le lait est caillé, la femme enlève la crème et la met dans laalebasse, elle ne remplit qu'à moitié et l'attache à une corde d'alfa, laalebasse est suspendue à une poutre du plafond.

Pour baratter, la femme s'assied par terre sur un tapis de laine de mouton (alemsir), prend entre deux main laalebasse et la secousse de manière va et vienne, c'est cette secousse répétée qui baratte le lait. Il faut environ une demi-heure pour cela. La femme de village Imaloussen s'aperçoit que le beurre est fait, au choc que les petits morceaux produisent contre la paroi de laalebasse pour s'en assurer, elle ouvre le bouchon de laalebasse et regarde à l'intérieur. Si le beurre n'est pas pris, elle ajoute un peu d'eau tiède et continue à baratter ; s'il est pris, elle referme laalebasse et la pencher vert bas, et la détourner rapidement, de cette manière à détacher le beurre accolé aux parois et à rassembler en une seule motte. La met par terre.

Cette opération terminée, la femme dispose, par terre, autour d'elle, les objets qui lui sont nécessaires : deux bols (tibaqsiyin) remplis d'eau, un pot avec un bouchon de bois et du sel. Elle lave ses mains, en les trempant dans un peu d'eau, plonge la main droite dans laalebasse, en retire le beurre par poignées et le met dans le bol, ou elle le triture avec de l'eau pour le séparer du lait qu'il peut contenir encore. Ce lavage terminé, elle jette l'eau, aplatit le beurre sur le fond du plat, en forme de galette, elle sépare un morceau pour la consommation, et le reste le sale et, le prenant à pleines mains, le met dans un pot où il sera conservé. Chaque jour, elle augmente sa réserve. Quand le pot est plein, elle le bouche avec un bouchon du bois (iqeci), la femme Kabyle doit mettre de côté, en dehors de ce qui est nécessaire à la consommation courante. Elle le réserve dans la chambre au plafond (di tkanna), jusqu'à elle le besoin, soit pour commercialiser ou pour le don comme un cadeau de naissance. Si la provision dépasse les besoins du ménage, on en cède par vente ou échange. La fabrication

du beurre, si elle est un travail domestique et, quelquefois, journalier, est donc, en même temps, une industrie familiale.

Le petit lait restant constitue la boisson favorite des villageois.

Aux cordes au filet qui enserrant laalebasse, la femme de village Imaloussen accroche un talisman, dont la mission est d'empêcher que le beurre contenu dans le lait ne lui soit dérobé : « le jour où le vol a lieu, on disait une méchante femme l'a enlevé par un maléfice. Ne pouvant reconnaître les voleuses, qui sont très nombreuses, nous nous préservons d'elles en accrochant un talisman à notrealebasse. Une femme de village nous explique. Il avait

tin yetteksen udi, qui a la propriété de faire passer le beurre desalebasses étrangères dans celle à laquelle.

Le talisman préservatif dealebasse est constitué : un petit morceau de placenta qui a été comme un talisman, la femme déjà avait arraché dans le placenta de la vache le jour de mise-bas, on le ajoute un peu de sel, on ajoute un disque de fuseau de tissage(agecir n yezdi), on le attache dans un petit morceau du tissu blanc, ainsi un autre morceau on le met dans un peu de mouture de blé un peu de sel qui on avait mouillé avec le premier colostrum de premier jour de mise bas, le talisman défend le beurre de sonalebasse, la femme fait baratte et le son de le talisman auditer en dehors de la maison.

Une fois le beurre fait, on consomme le petit lait, soit seul, ou avec le pain galette (aghrum aquran), ou avec le couscous.

On lave laalebasse avec de l'eau et on le met dans des feuilles de plante d'lentisque pour avoir le bon goût.

Taklilt le fromage blanc

On chauffe le petit lait qui reste, on obtient un fromage blanc (taklilt), pour le faire la femme a besoin de l'ustensile spéciale en poutrie (tuggi), elle l'enduit

avec l'huile d'olive et mettre un peu de sel dans le dans, elle renverse le petit lait elle le déposé sur un feu douce, en l'enferme avec un bouchon au poutrie, on le met sur le bouchon un couteau, un peu de sel et un peu de fermier (ticict) , environ une heure il sera cuisiné, on le consomme avec tabarkukest useksut. tiklilt-a ad nerr tuggi(d tasilt n ufexxar yesean rebea n yifassen), ad tt-terređ yef lkanun, ad xedmađ ticicin times axađtar tidak slaeqel slaeqel ken, times – nsent d dtaqarđant meena slaeqel ittecealent. anerr tasilt-nni, tina d iyi, ad tessend iyi-nni n uđyes ney iyi nniđen. Xas d wayeđ, aprés iyi-nni ad yew d tiklilt,anezwir ad as-nexdem ciđuh n lmelđ, ad as-nesmir iyi-nni, ad as-nessers s ufella n uyummu-ines adyay(awdec, win swes n teddez laeqaqar), neqqar-as awdec, ad as-nernu lmus s ufella, n rennu-as ciđuh n ticict, ad nezzer tewwa mi id teli ney mi id tefrari tiklilt-nni d asawen aman-nni qimen di kesser, ad as-neseeddi lmus ad tefyen waman-nni sfan, ad tt-id-tessersed, mi semđet ad tt-id-εemređ yer udebsi, zik d idebsiyen n wakal i yellan, yer tqedduđt n wakal, ad imečč s ucebađ, ney s seksu, ney s barkukes, ad tt-id-sersed akken sufella ad tt-teččeđ, tesa akken tizeđt, ad as-ternuđ iyi ad iseqqi yes, win yebyen d ikil ad as-tyernu dayen, kul yiwen akken it-iđhemmel, ha-ta ¹

N tara iyi ad yeb, nsxellas ayefki azegzaw ad as narnu ciđuh n lmelđ, zit, bicarbounet daya mucfiy, yettefyed am ufarmage agi nelbi3, mi yebba ad tnar yer tbađnuqt ad yežem².

Aghoughlou : est un fromage traditionnel ou bien c'un flan traditionnel l'essentiel c'un lait cru à base de lait de vache ou de brebis ou de chèvre; sa particularité est d'être obtenu par emprésurage avec la sève de figuier.

Les familles des travailleurs dans des fermes agricoles sont faire des autres produits dans il y a le flan, le camembère et de pain à café (khobz daar).

après les années 80 on trouve plusieurs produits entrés dans l'alimentation de village comme :

Le flan : on prend une demi litre de lait et on ajoute deux jaune d'œuf et quatre cuillères du sucre, on mélange sur le feu deux jusqu'à le bouiller, on reverse dans des bols, une fois il est froid on le servir comme un dessert.

¹ A. Ldjouher, 66ans, femme au foyer

² Iamrache ourida femme au foyer).

Le camembère

On transvasé le lait dans un bol rend on ajoute un peu de sel renfermé, une fois il est caillé, on va presser par un outre bol pour perdre de l'eau, et faire une pelure. Que on doit ajouter des plantes aromatiser pour avoir les différent goûts, comme le romarin, le persil, l'ail ect.

Khobz daar

1. On prend une écuelle et en renversé un vert du lait tiède et un peu de sel, on ajoute un tiers de vert d'huile, demi verre du sucre, une cuillère à soupe de levure, une œuf, on mélange avec de farine ou de semoule faine, et on lisser reposé, une fois la quantité est doublé, on a cuisiné sur un tadjin en potrie qu'en refermer avec lemkhob, sur un feu doux, et en deux face. On le mange avec un lait au café.

Aujourd'hui on trouve de nombrant produit issu ou à la base du lait destiner ou marché

Les produits laitiers : sont essentiellement utilisés dans l'alimentation humaine, soit directement, soit comme ingrédients dans la pâtisserie, la biscuiterie, la charcuterie, en fromagerie, Lait cru, Lait, Beurre, Fromage au lait de vache, Crème fraiche, Lait pasteurisé, Lait UHT,

Desserts, yaourt... mais aussi dans l'alimentation animale (lait en poudre pour les veaux).

La symbolique du lait

Le lait est un aliment de connaissance absolue, l'aliment de Dieu.

Le lait est don de Dieu. Et l'Islam n'est pas reste puisque « l'ésotérisme islamique a fait du lait le symbole de l'initiation à la vie spirituellement à la spirituelle(...) le prophète aurait déclaré que celui qui rêve de lait rêve de la connaissance absolue ».

Le lait est un don de Dieu. Et l'Islam, n'est pas resté puisque le caractère de pureté de lait, le fait qu'il n'est pas altéré par la main de l'homme, en fait le symbole médiateur de la spiritualité.

Sa couleur est l'un des premiers éléments symboliques qui vient spontanément à l'esprit lorsqu'on évoque le lait « Blanc comme le lait ».

Michel Pastoureau, spécialiste de la symbolique des couleurs, décrit ainsi le blanc « cette couleur-là est sous doute la plus fidèle, celle qui porte depuis toujours les symboles les plus forts les plus universels, et qui nous parle de l'essentiel, la vie, la mort, et peut-être aussi est-ce la raison pour laquelle nous lui en voulons tout-un peu de notre innocence perdue ».

Il évoque également l'association du blanc avec l'idée de la pureté et de l'innocence. Le blanc de lait réfère aux notions du pur, de frais, d'inaltéré. Cette symbolique est également présente chez les Berbères.

Camille Lacoste-Dujardin le souligne, particulièrement en ce qui concerne le lait. La couleur blanche, autre la pureté.

L'enfant est intimement associé à ces images, composant un tout inspirant la douceur, la tendresse, l'innocence.

La couleur de la pureté s'associe au symbolisme accordé aux vertus du lait pour en faire un aliment de connaissance absolue, l'aliment de Dieu.

Dont l'iconographie célèbre la permanence et la beauté, qu'en est-il de Dieu ? Le lait devient un symbole de l'amour divin.

Le lait est une bénédiction ». ¹

¹ Isabelle Landry ; Les pouvoirs du lait. Analyse du système symbolique du lait maternel chez les Berbères du Maghreb

CHAPITRE IV :
Usages du lait et de
produits laitiers

Le lait de vache est un aliment (très) largement consommé, soit sous forme liquide proche de produit naturel, soit sous forme de produits transformés, soit encore sous d'ingrédients alimentaire. Selon les habitudes alimentaire et régions.

Outre leurs qualités nutritionnelles incontestables, le lait et ses dérivés ont plusieurs autres vertus, ils sont employés dans divers domaines comme la santé et le domaine de beauté (usage thérapeutique et esthétique).

Le beurre de vache est hautement valorisé par les femmes kabyle, c'est un produit aux usages particulièrement variés C'est un aliment très apprécié, et un médicament nécessaire.

Usages nutritionnelles :

Le lait est l'un des piliers de notre alimentation. De vache, de brebis ou de chèvre, le lait et ses dérivés sont consommés de toutes les façons, pur ou dans la cuisine. Le lait est l'aliment consommé au petit déjeuner. Mélangé au café, ou tout simplement dans des céréales. Il est aussi utilisé pour un nombre incalculable de recettes pour faire des gâteaux, des gratins, des desserts et même dans les soupes.¹

Comme dans le monde entier, Imaloussen les emploient aussi dans diverses recettes alimentaires ; par exemple le lait caillé et le petit lait sont fréquemment consommés avec des dattes ou des figues séchées (ikkil d yiyi aked yiniyeman ney ttemar) , surtout durant le mois sacré de Ramadan avant de rompre le jeûne bien entendu , ils sont aussi consommés avec du pain traditionnel fait à la maison nommé « ayerum aquran ». ¹ En outre, ces deux dérivés sont consommés notamment avec du couscous et de raisin, et avec du couscous avec des fèves 'leyemud' ²

¹ Laayoun karima

²Ouguemat Sadia

Un autre usage du colostrum dans la cuisine kabyle d'Imaloussen, il faut d'abord le mettre en feu pour lui enlever l'eau pour lui donner la consistance qu'il faut pour en fabriquer des boules, puis finalement ajouté à berkukes, un plat kabyle traditionnel fait de grosses graines de semoules cuisiner dans une soupe avec de la viande¹.

Mi-t-nerra ad bben kersen am tmellalin, imir asentegred acarid ad wagi id l3adda-ney nekni. Llan wid isebayen tabarkukest, wa isebbayiten s ucarid, wa s tbarkukest, wiyad s bayenten wahdes, ullac acu id sen saxellayen, settenten kan akkenni timellalin.

Mara ten n seb nxedmasen cituḥ nlmelḥ d zit, d ayagi; mi ban ad akinin fkiten i y gerdan, ma3na blak ad tensuḍen, acuyer: mulac ad katen i gendyaz-nni id ḡant.²

Un autre repas préparé à base du lait, c'est 'ashabad' c'est une sorte de crêpes gonflées dans du lait. Ce dernier est préparé pour assurer la fécondité des troupeaux et l'abondance du lait durant l'année.³ Le même plat est préparé à Imaloussen mais d'une autre manière, tout d'abord le petit lait doit être bouilli, en outre il faut ajouter les ingrédients qui suivent; acebbaḍ' une sorte de crêpes', du sel et de l'huile d'olive. Il faut laisser le mélange cuire pour quelques minutes. Ensuite, il faut ajouter des œufs puis mélanger le tout jusqu'à la cuisson. Vers la fin, il faut verser le tout dans un récipient, et le bourrer avec de l'huile d'olive. Le repas est prêts à être déguster.

2Usages thérapeutiques :

Le lait est largement utilisé dans le domaine de la santé, En premier lieu, ce produit est utilisé pour se protéger des infections. C'est une véritable barrière contre les microbes. Le lait empêche une flore pathogène de croître. Le lait et le petit lait renforcent le système digestif. Dans le lait se trouvent aussi des facteurs de croissance, d'où la nécessité d'allaité chez les mammifères, le lait renforce

¹ 4Laayoun karima villagionne et vitirénaire à la supdivision régionale de freha. Oguemat Sadia femme au foyer village Imaloussen.

² Iamrache ourida

³ SERVIER J, traditions et civilisations berbères, les portes de l'année, Paris, Du rocher, 1985. Page 156

les capacités de défense du system immunitaire. Ses composés permettent également le renouvellement de la proie intestinal.

Deuxièmement, il est employé pour combattre l'hypertension et le stress, le lait a également un effet favorable sur la pression artérielle. Ensuite, le lait est aussi employé pour se préserver de certaines maladies comme l'ostéoporose, il est une source fiable du calcium et de vitamine D qui sont très important pour maintenir l'équilibre calcique et préserver la santé des os. D'ailleurs, une recette à base du caillé et lbecena est employée rien que pour soigner les os.

« Yeli tahlek ttakrahent ak laedam-is iwiyyt yer tebib imudas-d dwa welah matufi yuri-s almi i y-d-yenna yiwen n umyar awiyas-d lbecena atteccitt aked yikil ihi iwiyy-as-d lbecena tecatt aked yikil xas akken ussan imezwura ustezmir ara axatar lbecena aki amay win ittetten remel ihi tecca lbecena-nni tettetti-tt sbah mi ara dekkar dya seg timir ur teawed adeceteki . » En outre, le colostrum, « le nom donné au lait produit par les mammifères femelles dans les trois ou les quatre jours qui suivent l'accouchement », il est employé pour des fins médicinales et esthétiques. Il est utilisé pour soigner l'anémie en le buvant tout cru sans rien rajouter ou bien en le mélangeant avec des 'tifides', cette recette et aussi utilisé pour ouvrir l'appétite. Le colostrum est aussi utilisé comme remède pour guérir la maladie du siècle, le cancer, il doit être consommé sous forme de boules en lui rajoutant de l'huile d'olive avec du pain ou sans.

« Taggawet-iw tuden atan n le concer uknaeniyy tuy tettawid tikaciyin si fransa kul tabbat s umelyun almi isyena yiwen n tbib ruh yer temurt awid adyes n tfunast ccit ihi tuss-ad yuri mudyas adyes tura amdiniyy amek isexedmay tefayd adyes-ni rriyy-t yer ufurnu almi iseksen waman-nni tefayt-id xedmay-t ceyelt n les boulettes ariyy-t zdaxel n zzit mudy-as-t tettetit svah lhemdulah mazalitt teaac ar assa sa fait wahed eecer snin tura seg imi tahlek yarna tezmar attejemeit alama samayen uyettaxesar ara »

Pour étaler sa consommation pour une ou deux années de plus, il doit être mis au feu pour lui enlever l'eau, puis le conserver sous forme de bouille dans un congélateur. Au besoin, le décongeler à la vapeur, le manger comme frais en lui ajoutant de l'huile d'olive.¹

saxdamey ayefki; adyes saxdament i le colestérole, attxedmed litra bdyes ad as tesxelled litra uyefki azegzaw ad teskled mi ikal settent, ittekkes le coléstirole. Ma d le concert d tafunest yurwen tadist tamenzut, ad tefked adyes. Lakud legrajem(tayuct). (Iamrache ourida)

De plus, le beurre est employé pour soigner les bruleurs. En plus de ses effets analgésiques, il contribue à la régénération des cellules mortes, certes en l'appliquant sur l'endroit cramé.¹

« Nek memm-is xali tuy-it ixeddem di la boulangerie yarya deg ufos-is mlih yaeni zemray troisième degré almi krent tekeccawin deg ufos-is ihi acehal n tebba i yeeddand fell-as uyufi-ara yur-sen almi iruh yar yiwen n tbib yenna-as alaq as tared udi n tefunast amessas ihi yussa-d yuri muddey-aset dya seg timir akken qqaren tekkes tawela yahla umudin atan tura yuyal yer uxeddim-is hemdulah »

En outre, il est aussi utilisé comme remède pour la grippe saisonnière en buvant une cuillère à soupe avant de dormir pour les majeurs. En revanche pour les enfants, il est appliqué comme pommade au niveau de la poitrine. Pour les maux de gorge et l'insomnie, mélangée du miel avec du lait est la meilleure potion pour s'en débarrasser.¹

Si quelqu'un est éteint d'une variole, le nourrir avec du beurre non cuit, des dattes, de la viande de bœuf et des fèves l'aide à soulager le malade, Si quelqu'un souffre de rougeole, le malade doit être revêtu d'habits de soie et on l'alimente de bouillie, de beurre et (tabarkukest) de couscous à gros grains.²

¹ Laayoun Karima

²Laoust E, Mots et Choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, Dialectes du Maroc, Paris, ed Librairie maritime et coloniale,1920. berbères page 159.160) .

Pour l'ophtalmie ou la conjonctivite, appliquez sur les yeux un cataplasme très chaud de chchih pilé, ou de piment ou encore de tifidas écrasé et mélangé au lait d'une chèvre noire.¹

Le lait de chèvres est aussi utilisé comme bain bouche pour les enfants qui souffrent d'aphtes (vu melel).¹

Mélangé du lait avec Azarif sert comme antidiurétique, fréquent en toponymie. Cette recette est utilisée dans la médecine traditionnelle par les barbiers. ²

1. Usages esthétiques:

En plus d'être excellent pour la santé en général, le lait s'avère aussi être le produit de beauté parfait pour prendre bien soin de sa peau. Les nutriments qu'il contient en abondance lui confèrent, en effet, la qualité d'être à la fois régénératrice et hydratante des tissus cutanés.

Tout comme celui de la vache, de la chèvre ou de la brebis, ils sont, les uns comme les autres, efficaces. D'ailleurs Imaloussen est connu pour l'utilisation de certaines recettes, par exemple mélangé l'argile avec le lait de brebis ensuite utilisé le mélange comme masque pour soigner sa peau.¹

Tout comme le lait, le colostrum est employé comme gommage pour le visage pour enlever les impuretés et les cellules mortes qui peuvent ternir le teint. Pour cela, il faut mélanger deux cuillerées à soupe de lait avec un peu de flocons d'avoine, puis appliquez le mélange obtenu sur la peau légèrement humide, et laissez sécher. Gomez pour finir avec un coton imbibé d'eau chaude et rincez.³

¹Laoust E, Mots et Choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, Dialectes du Maroc, Paris, ed Librairie maritime et coloniale,1920. berbères ,page 171

² AHMED ZAYED Yidir, AMAWAL, lexique de la science de la terre, kabyle Français, réalisés dans le cadre de consulting pour le compte du HCA 2004, page 21.

³ Laayoun karima + Ouguemat Sadia

Ou bien, il faut utiliser la crème fraîche ; la matière flottante qui apparue pendant le processus du caillage, il faut tout d'abord l'isoler, ensuite la mettre dans un réfrigérateur, quelques heures après, appliquez sur le visage.

Ensuite, il est aussi employé pour illuminer la peau. Le lait est surtout reconnu pour sa vertu éclaircissante. Il suffit d'un verre de lait dans le bain et votre peau rayonnera de santé et deviendra plus lumineuse. Toutefois, après avoir terminé, il faut bien se laver pour enlever les résidus qui collent à la peau. Le lait est aussi utilisé comme masque pour revitaliser le visage. Un masque à base de lait et de miel. La peau du visage se retrouve revitalisée et plus douce, après seulement une quinzaine de minutes. ¹

Le babeurre ou le lait fermenté (yaourt) sont utilisés pour estomper certains problèmes cutanés, il est efficace pour resserrer les pores. Il suffit d'en appliquer sur les parties concernées une couche mince, puis de rincer à l'eau chaude au bout de 15 mn.

En cas de coup de soleil, le babeurre peut remplacer les pommades antisolaires, en apaisant les brûlures et en aidant la peau à se régénérer très vite. ¹

¹ Ouguemat Lounes

CHAPITRE V :
Commercialisation et festival
du lait

Introduction :

Le troupeau constitue un capital, puisqu'il doit fournir la nourriture de chaque jour. Le troupeau donne le lait, toujours consommé et jamais commercialisé. Son croît rend possible, par échanges ou ventes d'animaux, l'achat du mil sur les marchés.

La commercialisation de lait et des produits à base de lait reconstitue ont des moyens publicitaires.

Des éleveurs de la région en augmentant leurs revenus issus de la vente du lait. Il contribuera à la structuration d'une filière viable et au développement économique de la région.... En fin il permettra d'améliorer l'approvisionnement de village en produits laitiers locaux.

L'évolution de commercialisation du lait au village

Bien avant l'existence de la monnaie d'échange, les sociétés du monde entier utilisaient une autre forme pour marchander, elle est basée sur la réciprocité et l'utilitarisme, celle-ci est connue comme la notion « don / contre don ». La société kabyle ne faisait pas l'exception, cette démarche était commune entre les villageois, D'ailleurs, chez les Beni Snus, les paysans vont vendre dans les villes voisines du lait et des cœurs de palmiers nains et reçoivent en échange des fruits secs.¹

Dans le village Imaloussene, avant les années 1990, le lait n'est jamais vendu- toujours offert à les voisins et ou visiteurs citadins, ou villageois âgés ou malades, et le receveur rendu ou donneur quelque chose peut être un paqué du gâteau, un kilo de sucre, des légumes ou des fruits de champ, le beur par contre l'objet d'un commerce non régligeable, sur les marchés, ou entre les villageois

¹ SERVIER J, traditions et civilisations berbères, les portes de l'année, Paris, Du rocher,1985, Page 296

(entre femmes, pour rendre visite à la fille qu'elle a l'occasion de la naissance d'un enfant par exemple).

La commercialisation du lait est commencée la première fois dans le début des années 1990, par TAHAR BELHADJI, le premier fondateur de premier centre de collecte de lait au niveau de la région.

Selon les témoins villageois ; après l'alimentation de l'électricité de village en 1991, Tahar Belhadji qui a été un membre du comité du village, il avait des connaissances avec des travailleurs de l'usine de lait DBK "d Tahar n Belhaği it-id-ibdan i tikelt tamezwarut, luzin-nni n mirabu i as-d-ifkan dduzan(les cuves), ijmeε-d ifellaħen awin yebyan ad yezenz ayefki, "1, fait des propagandes médiatique ou une publicité, dans le village (des régions) avec les cultivateurs pour les convaincre de vendre le lait cru, et la nouvelle génération cultivateurs fait rependu.

TAHAR Belhadji est reçue les cuves de l'usine DBK, et fondé le premier centre de collecte de lait.

La nouvelle génération producteurs sont commencé de vendre leurs lait juste après la traite des vaches, ils sont déplacé au niveau decentre (3,5...litre par jour).

Il est payé le litre de lait à partir de 20 DA, (22, 23), il doit montrer le prix jusqu'à 25DA, selon la matière grasse.

Et puis reçois les camions collecte. (Le processus de la collecte est plus complexe que ce qu'il parait, il commence par le collecteur qui passe chez différents éleveurs pour la récupération du lait frais, puis le transporter dans un centre de collecte , une fois arrivé au centre, il sera soumis à plusieurs tests de conformité puis transférer aux entreprises pour la commercialisation)..¹

¹ Laayoun Ramdane

En années 2000, ce centre est successé par des autres centres de collecte.

Le centre de collecte DANON, avec ELHADJ ELMADAN est promet que DANON va donner les vaches laitiers aux éleveurs, et aussi on trouve SOUMAM etc.

La production de lait, surtout de vache, est une filière importante en Algérie. L'Etat, lui consacre annuellement plus de 46 milliards DA sous formes de différents soutiens et encourage la production locale dans le but notamment de réduire la facture d'importation.

Tout un engagement pour l'élevage de vaches laitières est perceptible dans notre zone d'étude suite au dispositif d'accompagnement mis en place par l'Etat à partir des années 2000, la prime octroyée aux éleveurs, en 2000, pour la production du lait cru et vendu aux unités de transformation est passée de 5DA par litre à 7DA à partir de l'année 2005.

Une prime de 4DA par litre livré à l'usine est accordée au collecteurs livreurs. L'éleveur qui livre son lait à une unité de transformation est encouragé avec 7DA par litre de lait. Le transformateur est encouragé avec une prime de 2DA par litre de lait cru réceptionner.

Les différentes mesures doivent renforcer l'interaction du secteur de la transformation à la production de lait cru. L'intégration établie devrait permettre aux unités de transformation de mieux contrôlés leur approvisionnement en lait sur les plants de la quantité et de la qualité³.

La production et la consommation de lait de vache augmentent toujours dans les années 2000

Une quantité de 90 million de litre de lait cru a été produit durant l'année 2012 selon la direction des services agricole(DSA), plus de 30 000 litres de lait est quotidiennement produit par environ 1000 producteurs et éleveurs d'ovins et de bovins.¹.

¹ La dépêche de Kabylie, première édition de la fête de lait, 26/05/2013.

En 2014 La filière lait est représentée par Neo éleveurs dont totalisant un cheptel de 1200 vaches pour environ 2400 habitants, la production journalière de lait de village est de 15000 litre.¹

M. Abdellah Arkoub, vice-président du comité de village précise que « nous voulons promouvoir l'élevage et les autres activités agricoles de la localité, échanger les expériences, motiver les jeunes fellahs et développer cette filière, créatrice de richesse et d'emplois »

Grande fête foraine familiale, le festival du lait du village IMALLOUSSEN est un évènement annuel célébré depuis 2013 ; au moment de la création du festival de lait, ses organisations voulait faire la promotion du produits laitier et de l'agriculture en général, mais aujourd'hui, le festival est devenu une grande fête estivale de toute la population et les visiteurs.

1-Histoire de la fête du lait

La célébration de la fête du lait a été initiée par le comité de village Imaloussen en raison de la place importante qu'occupe la commune de Timizart, notamment le village Imaloussen dans la production laitière à travers la wilaya de Tizi Ouzou.

La fête du lait organisée par le comité du village avec le concours de l'APC de Timizart et l'Assemblée populaire de wilaya de Tizi Ouzou ainsi que la collaboration étroite de la direction de la culture, la laiterie Soummam et l'association Itran Imaloussen

Après la fête de la poterie à Maatka, du tapis Ait Hichem, de bijoux a Ait Yenni, de la cerise a Larbaa At Irathen, de la figue a Ilula Oumalu, et d'autres fêtes, c'est au tour du lait d'avoir sa fête à Imaloussen. Cet évènement est premier du genre en Kabylie.

¹(village Imaloussen(T.O) : une fête du lait pour valoriser les métiers agricole. La redaction 31/05/2014.

Les racines de cette fête remontent bien avant l'organisation de la première édition en 2013, le comité de village d'Imaloussen l'a juste élaboré pour en finir à la fête connue aujourd'hui. A l'époque c'était une toute petite fête « lwaeda » dans un endroit appelé ou bien nommée « Nezla » où il était construit l'école primaire les frères ait Remdan, célébrée au printemps (entre la fin du mois d'avril et le début du mois de mai) par les femmes de la région à aecessas Nezzla. Durant celle-ci, les femmes rapportaient toute sorte de nourriture ; du lait, du lait caillé, du petit lait, du beurre, des figues séchés, Leyemud (du couscous et des fèves mélangés avec de l'huile d'olive), et du pain traditionnel. Tout cela pour organiser un festin à l'honneur des présents qui venaient de différents villages de la région. Cette fête avait pour but d'assurer la fécondité des troupeaux et l'abondance du lait durant l'année. ¹

Au fil des années, cette tradition commença à s'estomper. De ce fait, le comité de village d'Imaloussen a eu la brillante idée de la restaurer mais en lui donnant d'autres dimensions. Le début était le 25 mai 2013 avec l'organisation de la première édition au niveau de l'école primaire ' les frères Ait Ramdane '. La fête du lait appelée communément en kabyle : « Tameyera n uyefki » était organisée en collaboration avec l'association culturelle « ITHRAN » et la direction des services agricoles parrainés par l'assemblée populaire de la Wilaya de Tizi Ouzou (APW). Hélas, il n'y avait pas beaucoup de monde. Mais cela ne les a pas empêchés d'organiser une deuxième édition. L'an qui suivit, exactement le 31 mai 2014 la deuxième édition a eu lieu, celle-ci était un peu différent de la précédente, car le comité de village a décidé d'honorer la mémoire du défunt Laeyoun Youssef, qui était parmi les premiers éleveurs et collecteurs du lait dans la région

Elle avait pour titre « Fête du lait 2, hommage à Laeyoun Youssef ». Encore une autre fois, les visiteurs n'ont pas été au rendez-vous. ¹

¹ Mr Arkoub Abdellah.

Ce n'est qu'à partir de la troisième édition en 2015 que la fête du lait commença à s'épanouir. Un nombre important de visiteurs était au rendez-vous. Contrairement aux précédentes éditions qui ont eu lieu dans une petite circonférence, celle-ci s'est déroulée au niveau de 'hubus' ; des champs de terres que l'ensemble des villageois ont fait don spécialement pour cette fête. Elle avait pour titre ' Fête du lait 3'hommage à Ait Ramdane Omar.¹

Le 14 mai 2016, Imaloussen a accueilli la quatrième édition de la Fête du lait. Ce rendez-vous agricole annuel, a attiré une foule nombreuse de visiteurs, toujours organisée par le comité de village Imaloussen, sous le haut patronage de l'Assemblée populaire de wilaya (APW). Cette fois-ci, elle était dédiée à la mémoire du fils de monsieur Ouguemat Mohamed dit M3amar qui était aussi parmi les éleveurs d'Imaloussen. ¹

En 2017, c'est au tour de la 5 édition d'avoir lieu, Cette manifestation a été marquée par une affluence record de visiteurs venus des quatre coins de la wilaya, dédiée à la mémoire de Tahar Belhadj un éleveur bien connu dans la localité.¹

Les faits de la dernière édition remontent au 05 mai 2018, perpétuellement sur la place du village. Cette fois-ci, le comité de village rend hommage aux éleveurs qui sont encore en vie, il s'agit de deux agriculteurs Iamrache Akli et Achili Saïd.¹

La fête du lait «Tameyera n uyefki» est devenue aux fils des années un évènement incontournable pour les éleveurs, mais aussi pour les visiteurs qui se rendent massivement sur les stands des éleveurs-exposants en quête d'avoir un aperçu sur l'état des lieux de la filière lait au niveau de la région. Il faut dire que cette fête est un événement qui revêt une importance particulière puisqu'il constitue un espace économique mettant la lumière sur une filière névralgique

¹ Mr Arkoub Abdellah.

pour l'agriculture et l'industrie nationale. En plus de cet aspect économique, la fête du lait d'Imaloussen revêt un cachet culturel et social, en rappelant l'attachement des villageois à la terre et au travail manuel, mais aussi elle valorisera les métiers d'élevage et des activités maraîchères.¹

I. Organisation de la fête :

Plus difficile que ce qu'il paraît, l'organisation de la fête du lait est un processus hyper compliqué qui nécessite des mois de préparation avant son déroulement. D'ailleurs, Le comité du village s'active d'arrache-pied pour que cette fête puisse voir la lumière du jour.

Vu la complexité de son organisation, le comité du village d'Imaloussen, afin de parvenir à la faciliter et à la réaliser en temps voulu, il s'organise dans des commissions diverses. Chacune a une mission bien distinguée. En tout, y ' en a six commissions.¹

La première est la commission de réflexion, et sa tâche de se résume à planifier le déroulement de cet événement dans les moindres détails, du début jusqu'à la fin par exemple, les ressources humaines nécessaires, les ressources financières, le programme, ainsi que fournir des instructions pour les autres commissions. En outre, il y' a la commission « information et secrétariat », et comme son nom l'indique, sa mission s'agit de faire de la publicité pour la fête ainsi que d'inviter et informer les participants (éleveurs, visiteurs, exposants, sponsors, et les medias) des moindre détails sur la fête.¹

Ensuite la commission d'embellissement qui a pour but d'organiser le côté esthétique et matériel de la fête, il s'agit de la mise en place et la préparation des lieux, la décoration avec des posters, des drapeaux, l'installation des chaises et des tables, des tentes des exposants, la grande tente des animations.... La commission restauration a pour objectif de servir la nourriture

¹ Mr Tamda Mustapha.

dont les villageois ont fait don pour l'ensemble des présents sur les lieux, il s'agit des différents types de couscous notamment le *leyemud* « couscous avec des fèves mélangés avec de l'huile d'olive », *iyi* petit lait, et *ikkil*, du lait caillé. ¹

La commission exposition, à l'encontre des précédentes commissions constitue des membres du comité de village, la commission concours est une commission autonome et indépendante constituée de vétérinaires et des membres de la DSA (Direction des Services Agricole de Tizi Ouzou).¹

Elle a pour mission de désigner les vainqueurs des concours avec objectivité et neutralité. Il s'agit de la meilleure vache locale, la meilleure génisse locale, la meilleure brebis, la meilleure chèvre locale, la meilleure exploitation (*bâtisse*), et la meilleurealebasse. ¹

II. Programme de la fête du lait :

Parmi les facteurs fondamentaux qui ont contribué au succès et à la notoriété de la fête du lait à Imaloussen son programme.

Un programme aussi riche que varié soigneusement préparé par le comité de village, débute avec la cérémonie d'ouverture qui s'agit d'une marche de la mosquée jusqu'à la stèle des martyrs pour prier que Dieu ait pitié de leurs âmes, tout le village y participe, vieux, vieilles, jeunes femmes, les hommes, et les enfants. Même les visiteurs et les responsables y'est participent.¹

Ensuite, tout le monde marchera vers 'Ihubus' le lieu de la fête pour qu'un haut responsable lance le festival en coupant les rebutants qui se trouvent à l'entrée. Juste après, c'est au tour du président du comité de village de prendre la parole pour le discours d'ouverture, puis donner la parole aux responsables et aux invités d'honneurs (généralement les sponsors). Un autre point qui figure sur le programme qui est le festin, en Kabylie il y'en jamais de fête sans *alwaæda*. Ce dernier est toujours organisé au sein de l'école primaire

¹ Mr Tamda Mustapha.

«les frères Ait Ramdane » par la commission de restauration à l'honneur des visiteurs.¹

Et pour exclure l'ennui de la fête, le programme propose diverses animations pour les enfants et pour les âgés, elles consistent en un magicien et un manège pour enfants, des pièces théâtrales et des monologues présentés par la troupe du village. Le programme n'a marginalisé personne, les éleveurs et les vieilles aussi ont eu part, il leur a donné une importance phénoménale en leur organisant un concours pour les encourager en créant une sorte de compétition entre eux.¹

Le concours propose des prix pour les trois meilleures bâtisses, les trois meilleurs vaches, les trois meilleures génisses, et les trois meilleures chèvres et brebis. Comme il propose un prix pour les vieilles, il s'agit du meilleur petit lait préparé à l'ancienne dans des calebasses. Enfin, le programme est toujours conclu avec une tombola qui est ouverte à l'ensemble des visiteurs et villageois.

1

III. Finalités de la fête :

La fête du lait est un événement qui revêt une importance particulière, elle a pour but trois axes principaux à savoir, économique : puisqu'il constitue un espace mettant la lumière sur une filière névralgique pour l'agriculture et l'industrie nationale. En plus de cet aspect économique, la fête du lait d'Imaloussen se veut aussi un événement culturel et social, rappelant l'attachement des villageois à la terre et au travail manuel, c'est une occasion pour célébrer les valeurs ancestrales, nos us et nos coutumes, car ils sont liés à l'agriculture

Elle est aussi une occasion pour la valorisation du métier d'éleveur et des activités de maraîchage, offrant une occasion pour la consolidation des liens fraternels et le raffermissement de la solidarité, de l'entraide et du partage, à

¹ Mr Tamda Mustapha.

travers le généreux repas collectifs offerts, à chaque édition, aux visiteurs qui¹viennent des différentes localités, ainsi que d'autres wilayas du pays.

Au-delà de son aspect festif, la fête du lait est également une occasion pour attirer l'attention des pouvoirs publics sur la nécessité d'aider et d'accompagner les agriculteurs et les éleveurs du village et de la commune de Timizart, mais aussi ceux des autres localités de la wilaya, qui font face à d'énormes problèmes liés à leurs activités. Cette fête, en plus d'être une occasion de promouvoir leur savoir-faire, c'est la meilleure occasion pour exposer les problèmes qu'ils rencontrent durant toute l'année. L'élevage bovin en général connaît des difficultés énormes dans la wilaya de Tizi-Ouzou.²

¹ Mr Arkoub Abdellah / Mr Tamda Mustapha

² Article de journal liberté 16 mai2016/ K.Tighilt /page 9

Conclusion générale

Conclusion générale

Conclusion

On a essayé de saisir le savoir-faire d'une société paysanne sur la production et transformation du lait, une activité qui fait, ou faisait partie de sa vie quotidienne,

Et une tâche de l'agriculture issue de l'élevage bovin.

L'élevage bovin est un petit élevage familial. La terre était possédée en indivis par la grande famille (existe) des terrains communs qui servent de pâturage, mais, depuis une vingtaine d'années, les ruptures d'indivision se sont multipliées.

L'élevage bovin a connu plusieurs changements durant ces dernières années, développé depuis l'installation des producteurs sur leur ferme, la taille d'élevage bovin importante, une diminution de la main d'œuvre, le bien-être des animaux, la sécurité sanitaire, les conditions de travail des éleveurs et l'emploi, et émergence de la filière lait depuis les années 90.

La répartition des tâches réduites voir celle de la femme éliminé, la destination ménagère de produits été changé vers la commercialisation. Le déroulement des pratiques mythique est disparue, aussi la rupture de manipulation du lait soit en transformation ou usage ménagère influencé par la commercialisation de lait cru, ou bien lait fermenté et le beurre pour leur rendement.

V. Agzul s tmaziyt :

Tamurt n Leqbayel d tamnađt yettwassnen s tdamsa, imi d tamnadt i deg ara naf daqs n Luzinat ger asen UNEM, d l'ONALAIT, ulama tadamsa n tmurt n Leqbayel toud atas yer tfellađt amakken id yenna Pierre Bourdieu, tagara y agi muca3et s trebya n lmal, imi yella deg awal « win yes3en lmal ur imal », Imallusen d yiwet gar tudrin muca3en s trebya n lmal ladya trebga n testan n tuzga uyeki. Asafar agi u yefki d win i y kecmen di tuddart ney n yel as almi i d stuyal tejmilt s tmayra s yismis « tamayra n uyefki » di taddart agi Imaloussen.

Taddart-agi tettuyal yer tyiwant n Tmizar n Sidi Menşur deg wasun n Wagnun. Awal Imallusen yekka-d seg millus imyi i d-imeqqin deg waman, zik tella s wařas deg temnađt-agi, acku uqbel ad tettwazdey tella d adeg anda ttnejma3en waman.

Taddart-agi tennulfa-d di tazwara n lqern wis 20, tawacult I3emrac i d tamezwarut i izedyen dinna iwakken ad xedmen tafellađt deg temnađt-agi. Ass-agi taddart-agi ssawalen-s adrum n I3emrac.

Imallusen d tayzut, deg-s atas n yisekla, d yimyan, d waman, akal-is yelha i tfellađt, tes3a anezwi iqe3den ur yeđmi ur semmed. Daya i yeđđan ad banen ařas n leqdicat iccuden yer tfellađt, am tterbiya n yiwersiwen, d tyerza, d tterbiya n tzizwa...

tterbiya n yiwersiwen d leqdic iwumi fkan azal s wařas, llan krađ n tewsatın ; tterbiya n lmal, d tin n tyetřen, akked tistan. Gar tewsatın-agi ad d-naf d tterbiya n tistan i yettwaxedmen s wařas si zman aqdim n taddart.

Ayen yeđđan tterbiya n tistan ad yennerni d luđa i iwulmen i tkessawt, imdanen iħemmlen tafellađt seg ul, ar ass-a n wussan mazal řřen deg wayen i asen-d-đđan lejduđ-nsen, d wafud i d-yefka udabu i usnerni d usegmi n wahil-agi s ttawilat iwulmen am l UNSEJ, d usenkid n n lmal.

Axeddim n tterbiya n testan d leqdic iwumi arran aṭṭas azal imi ad nef tawacult akk ttem3awanen deg-s, meẓi meqqar, d argaz ney d tameṭṭut, yel wa d axeddim-is.

Ma nuṭal d yer laqdic n tmeṭṭut, d tin I y xeddmn ayen id yerra wemnar ar dixel, ma di laqdic agi, ad naf acraw dtuzga.

Asafer uyefki d win yes3an azal meqren di taddart-a d win ṭharrez tmeṭṭut, ad teskl, ad t-send tettawiyas id cnawi, ṭhuku y s it baqluct is laybayen.

Ayefki d win tesaxdam dayen deg yaḥricen niden ntudart is am ucebah imi yettwaḥsab d azamul n cbaḥa akken qaren d acebḥan am uyefki, ad naf dayen di tdawsa ula d amudin ad smeḥen ayefki alma tuṭal t-id tezmart-is.

tameṭṭut d tin I y taṭafen di tjaddit, d tin I y tarran aṭṭas azal I yensayen, txeddem imensawen ney lwa3da di ti3adat yemxalafen, di taddart Imalousen zik yel aseggas di char n magu, xedment lwa3da n uyefki, deg umkan I wumi qaren Nezla (anda bnan lakul amenzu n watmaten Ait Remdan). Xedment dina lwa3da tawint ladya ayen ye3nan asafar n uyefki. Syen id leqen yelmezyen n taddart tikti n tmayra uyefki.

Zik ayefki d win yettwasxedmen deg uxxam, lwelhas seg daynin s axxam, ad ččen, ad swen w ad fken, almi d tazwara isseggasen n tes3in id yennulfa lbi3 n uyefki, mba3d imi ixeddamen n le centre uyefki yellan di Freha n l'Onalait (DBK), t3eddayen yef tudrin iwakken ad hedren w ad qen3en ifellaḥen I waken ad zenzen ayeki isagaren, ad setnef3en yes, kra n yelmezyen arrand I tayri, di tazwara d nutni id tyettawin yer le centre, almi d asseggas n 93 yettwasbddd le centre amenzu di taddart, deg uxxam n Tahar Belhadji, syagi I yebda I beddel wudem n taddart.

Lkuri ibeddel mba3d mi yella d adaynin deg itzeqqa uyalen d lkuri deg aḥrik mb3id, kecment walalen imaynuten, teddun strisiti, akal yella I xeddem s lmal

(tayuga ntyarza), yuyal xeddment ilmal, zik zer3en irden d temzin tura d aqertan sargu, le trefle.

Zik ayefki ur I tağew ara tikci I ad taken ; zik zağawen kan udi di lwaqt mi taḥwağen ney m-idla lahna. Ansayen niden ak ruḥen amid txeddem tmeṭṭut di lkuri, am lḥarz tett3eliq it-baqluct, imi t-ttaggad as qaren miḥeckulen.

Dduzan uefki d wid I ybedlen, assa ad nef tuzga s tmacint, tabeqlut n trisiti. Taklilt d uguglu d wid I yebdan truḥun imi t beddel tmuḥli s ayefki, imi yella d asafar yettwaxedmen deg uxxam, seg daynin s axxam, tuḥal lwelhas yer lbi3, u lbi3 ines yettilid d azegzaw ney d arexsas(cnin).

Deg segassen n 2000, tamuḥli n ifellaḥen tuḥal yer tjara n uyefki, ulac win ur nxeddem di taddart, ney deg tudrin is-dyezine, akk kesben lmal ney nehren I kumyan yeṣṣawaden ayefki, ugtend les centres, yella yiwen laḥqen yer seta, deg seggas n 2013, tluled tmaḥra n uyefki, id ijebdn lwelha n tkubaniyin ta3na temsalt ger asent DANOUN D SOUMAM. Deg 2018 tjebedden dayen lwelha n yemdebren ama d lwali ama d anaylaf, igwa3den ifellaḥen iwaken ad snefrun iyblan nsen. Assa ad nef tameyḥra a tebbid xilla n lfayda ama I taddart ama I temnadt I s id yezine, imi zhir d win i3umen ger tudrin s I kumyen yeṣṣawaden ayefki, xedmen, znuzun, ttayen.

Bibliographie :

Ouvrages :

(F.D.B. N°103-Fort-National-1969(III). (G. Camps, J. C. MUSSO et S. CHAKER. Encyclopédie berbère, Anacutas- Anti-Atlas. Äne. Interdit frappant l'ânesse en Kabylie. J C MUSSO).

A. Hanoteau et A. Letourneux, La Kabylie et les coutumes kabyles, Elevage du bétail, Tome1, édition : Bouchene, paris 2003

AHMED ZAYED Yidir, AMAWAL, lexique de la science de la terre, kabyle Français, réalisés dans le cadre de consulting pour le compte du HCA 2004, page 12.

Encyclopédie berbère, (G. Camps, J. C. MUSSO et S. CHAKER. Anacutas- Anti-Atlas. Äne.

Encyclopédie de l'islam, BADW ; Tome1, A-B .Paris éditions, G-P.MAISONNEUVE & LAROSE S.A.1975).

Encyclopédie de l'Islam, nouvelle édition, établie avec le concours des principaux orientalistes, par H.A.R GIB et Al, Tome 1, édition G-P. MAISONNEUVE &

GENEVOIS. H: La femme kabyle, les travaux et les jours.

GENEVOIS.H, 350 Enigmes Kabyles, contribution à l'étude ethnographique du Maghreb, Enigmes populaire de Grand –Kabylie, ed F.D.B N78 fort national, 1963

J ,SERVIER, traditions et civilisations berbères, les portes de l'année, Paris, Du rocher,1985.

Lacoste_dujardincamille, le conte kabyle, étude ethnologique, Alger, Ed Bouchene,1991

Laoust E, Mots et Choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, Dialectes du Maroc, Paris, ed Librairie maritime et coloniale,1920.

Mouloud Mammeri Poèmes kabyles anciens, textes berbère et français ED laphomic_awal_ la decouverte1988. DOMINIQUE CASAJUS.La tente dans la solitude. La société et les morts chez les Touaregs Kel Ferwan Publie avec le concours du centre national de la recherche scientifique Cambridge university press. London New York New Rochelle Melbourne Sydney.Edition de la maison des Sciences de l'Homme. Paris Juin 1987.

Dictionnaire

Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie publié sous la direction de Pierre Bonte , ed presses universitaires de France, 1992.

Dictionnaire de sociologie, Raymond Boudon, philippe Besnard,Mohamed Cherkaoui, Bernard-Pierre Lécuyer, ed BUSSIERE , 2005.

Frédéric Lebaron, les 300 mots de la sociologie, ed DUNOD,Paris, France2014
-Docq, F. & Daele, A. De l'outil à l'instrument : des usages en émergence. In Charlier, B. & Peraya, D. *Technologies et innovation en pédagogie*. Ed. De Boeck, Bruxelles (2003).

Jean-Baptiste Jouancoux, *Études pour servir à un glossaire étymologique du patois picard*, 1880, vol. I

Les memoires

ABDENNBI Houria, Cuisine, rituels collectifs et différenciation sociale dans une tribu « aarch » de kabylie(At Budrar) entre 1830 et 1999, mémoire de magister, UMMTO, 2002.

Article :

La dépêche de Kabylie, première édition de la fête de lait 26/05/2013.

Annexes

I. Le journal du terrain :

Le 05 Mai 2018 était le jour de notre première visite au village d'Imaloussen, ce jour coïncidait avec la sixième édition de la fête du lait qui a lieu chaque fin de printemps depuis 2013. Cette visite était dans le but de mener note pré-enquête et de définir l'objet de notre étude. On est arrivé vers 9h du matin, il faisait beau, l'accueille était chaleureux par les villageois, on ne passait pas inaperçu, c'était clair comme la lune qu'on était des étrangers du village. Tout le monde se mobiliser petits et grands afin de terminer les derniers préparatifs pour commencer la fête. Tout le monde attendait l'arrivé du wali et du PAPW président de l'assemblée populaire de la wilaya pour donner le coup d'envois de la fête. C'était à ce moment la précisément qu'on a approchait notre premier informateur, c'était monsieur Tamda Mustapha, responsable de comité de village qui nous a parlé sur les coulisses de la dernière édition de la fête du lait, c'est-à-dire, sa préparation et son organisation ainsi que son programme. C'était aussi à ce moment-là qu'on a approché plusieurs éleveurs et colleteurs qui nous ont donné un autre rendez vous vu leur occupation ce jours ci. C'était vers 10 h que le wali et le PAPW ont pointé, di leur arrivé, ils sont directement allés vers la stèle des martyres pour poser un bouquet de fleur a leur honneur, par suite, ils ont dirigé vers la placette du village ou la fête a eu lieu pour donner le coup d'envoie des festivités. Avant de quitter le village, on a eu la chance de déguster 'el wa3da' le repas de la fête, un plat fait de fèves, du couscous et du caillé.

Le dimanche 20 Mai 2018, c'était notre deuxième visite aux plains d'Imaloussen, On est arrivé vers 10 heur, c'était très calme par rapport a la précédente visite, c'était avec des pas enthousiastes qu'on s'est dirigé vers le domicile de monsieur Augemat lounes, âgé de 72 ans, il est parmi les plus anciens éleveurs qui sont encore d'actualité, c'est-à-dire, encore entrain d'exercer le métier. Apres un très long et intéressant entretien avec, l'objet de

notre étude s'est commencé à se dessiner é. Il nous a beaucoup parlé sur le lait à Imaloussen, son histoire dans la région, ses dérivés, et ses usages bien entendu. Notre deuxième entretien de la journée était avec la vieille Augemat Sadia, la sœur d'Augemat lounes, elle a 60 ans. Elle nous a filé une petite encyclopédie d'informations sur les transformations du lait et les différentes techniques utilisées pour les produire.

Notre quatrième entretien était le **Samedi 16 juin 2018** chez monsieur Arkoub, inspecteur de la langue Amazigh au moyen. L'intellect d'Imaloussen était notre référence concernant l'histoire qui lui a son tour était briefer par ses aïeux et les doyens du village. Après une longue séance de travail avec lui, on s'est abouté a plusieurs faits historique de la région et de l'élevage.

Le Lundi 25 juin 2018, on a pris la peine de se déplacer une autre fois à Imaloussen pour effectuer deux autres entretiens. Vers 10 h on y'était, on a été reçu par nos interlocuteurs, qui étaient cette fois ci différent des prédécesseurs, les jeunes éleveurs et collecteurs Layoun Ramdhan âgé de 28 ans et Ait Ramdhan Amine âgé de 29 ans nous ont beaucoup illuminé sur les trucs que les vieux ignoraient. Après des entretiens séparés, on a réuni pas mal d'informations sur la collecte du lait, et les outils moderne employés dans le métier d'élevage.

Le Mardi 10 juillet 2018, c'était notre rendez vous avec le médecin vétérinaire et éleveuse d'Imaloussen, madame Layoun Karima qui travail pour subdivision agricole de Freha. C'était un très chaud jour d'été. On est arrivé vers 10 h. Notre entretien avec elle nous a été d'une importance grandiose, elle nous très bien renseigné sur les différents types d'élevage a Imaloussen, les types des bovins a Imaloussen, les dérivés du lait et leurs usages et finalement le savoir faire pour transformer le lait.

Les faits de notre dernière mission aux plains agricoles de Sebau était le **Mercredi 25 juillet 2018**, durant cette dernière, on a effectué deux entretiens avec les plus grands et les plus expérimentés éleveurs d'Imaloussen, il s'agissait de monsieur Achili said (79 ans) et monsieur Iaamrache akli (82 ans). Juste pour rappeler, la dernière édition de la fête du lait était dédiée à ces deux grands messieurs. L'entretien avec eux s'est avéré très bénéfique pour notre thème d'études, ils ont parlé sur la majorité des sujets traités dans notre mémoire, en commençant de l'élevage et son histoire, et en passant par le lait, ses dérivés et ses usages et finalement en arrivant à la fête, son histoire, et ses finalités.

III. Enretiens en Tamzight :

Moi : azul di tazwara hedra-y-d cituḥ yef taddart-agi n yimaloussen anda i dzga ?

L-k : di tazwara akentidini-y azul fell-awen-t mraḥba yiswen-t ,s l ferḥ d ameqran i kentidemlalay asagi i wakken anehder yef taddart-agi ,ihi anebdu ;taddart n yimaloussen d yiwet n taddart i d yezgan deg uzayar n at jennad ,azayar-agi almi d l waqt n turc ur yettewazdey ara acimi ?; axatar at jennad ttenayen nutni d at qasi n temda i yetfen afus i turc ,turc i yerressan lberj-ines dina di sibawu di tamda ,ayen i t yejjan yetteɛddi yer temgut n AT JENNAD i wakken ad d-yawi isyaren akken ad xedmen lembaber ,umbaɛd AT JZNNAD kren-d mgal ayagi ,acimi ? axatar asyar-agi ttawin-t seg temgut n AT JENNAD w ayagi dayen fuyf i d yubi MOULOUD MAMMERIE awal di tektabt-is poème kabyle ancienne ,mi yexdem tazwar-is yf tmedyazt n youcef u qasi lawan-ni .

Ihi amenzu i d isubben yer uzayer-agi cest un Iɛmrac en 1902 yebna taxxamt ney nezmer ad d-nini taɛcciwt i xeddem tafellaḥt ,umbaɛd vdan-d tebaɛnt-id twacul-in nniḍen maca xedmen d ixemmasen yr fransa ad nebder kra n twaculin am tewacult wiker ,tamda ,laɛyun ,iwesɛiden ,tawacult lukirt qui sont les marabouts de timizar ,ad d-nebder day la famille sekkour id yusan seg taddart at garet la famille belhadji ,isyakhem i d yusan seg tebudecet un village situé dans la commune d'agherib

Moi :hkuyay-id cituḥ mayla tezrid acu lmaɛn-as isem-agi n yimaloussen ?

L-k :nekni imaloussen nufa-d imyren-ney qaren-as bu iqeddiden,u nekk personnellement xedmey anadi yef waya akked yimyaren n taddart , kul yiwen d acu id yaḥka ;axatar tuy tella l kuca ttaqden yis aqermud s wayes benun ixamen n laqbayel dya mazal latar n l kuca-agi ar tura w lan wid day isyeqaren bu iqeddiden axatar zik ttaqden ilemsiren-ni n leid ttaran-asen l melḥ mi quren xeddemn yisen ad tenzenzen i wakken ad uyalen d icettiden neyd arkasen .

Isem-agi dayen n yimaloussen zik akken id qaren ieedda wasif syagi d'ailleurs ar tura tesɛa xila n waman d tqmurt n tfellaht donc imi ieedda wasif s yagi asmi fukken waman deg wasif-agi iqqim-d umilus ,amilus-agi mi ara fakken waman yettyimi-d wakal d-amsed yelaxs yef ayagi i as seman i taddart-agi imaloussen

Moi :, di tazwara hedrag-id af tterebyya-agi n lmal di taddart-agi n yimaloussen d wamekh i tevdidh ceghel-agi ?

L-K :,ihi amakken tezramt ma tennide-d imaloussen tenided ayefki nagh lmal ,nekk krayd deg tewacult i yexedmen lmal seg zikk dya nekk defrey abrid-nsen xas akken nekk ayeriɣ mais ayagi uyiji ara akken adwaɛdeɣ yef uxeddim-agi n lmal imi baba fel-as yeɛfu rebbi d netta id le premier collecteur du lait deg taddart-agi n yimaloussen d netta i y d yefkan afud ama i nekk ama i watmaten-iw dya dayen iyijan ula d laqraya inu tecud yer wahric-agi imi nekk médecin vétérinaire deg-s ayriɣ deg-s xedmey ayen ihemleg d wayen txedem tewacult-iw imi nekk tterebyɣ lmal au même temps xedmey akk ayen yaɛnan la transformation du lait bien sur artisanal maci wina ixedmen deg les usines voila .

Moi :ihi imi texedmed ayen yaɛnan la transformation du lait hedray-id aff anect-agi d wamek ittixedmet ?

L-k : di tazwara adebduɣ seg imi ad d-nezg ayefkki-ni ilaq asensired tamazagt-is i tefunast mlih mulac ad yetterah uyefkki-ni apre adnawi l haja wiɣar ad nezzeg lan wid is yeqqaren tuggi neɣ lhila n ufexar yaɛni mi ara ad tidnezg ar ufexar axir yettizid ,mi tidnezeg at nawi s axam dagi kul yiwen amek isixeddem lan wid itisesen aken d ayefki normal aked l qahwa

Nettajat dayen ad yuɣal d ikkil atenejj akagi dans une température ambiante mayal deg unevdu atenexdem asagi azekkawen-ni ad yikkil mayla deg cetwa yetteetil cituh imi telaq-as l hamu iwakken ad yikkil rapidement mi yikkal ilaq

atener yer ufrijidir mulac ad yettardeq akk d aman , adaruɣ kan l haja niden dakken di cetewa i yttizid yikkil w dayen mi yikkal ad d-fyɛn yifrar d asawen ikkil d aksar ,dagi dayen ankemmel d d-nekkɛs ifrar-ni at nesendu ad t nerr deg tefaqLucet n usyar ma dagela deg unevdu yahma lhal nettara-as cituh n waman isemmaden mayla deg cetewa semmed lhal nettara-as aman yahman iwakken ad d-aff la temp rature ilaqqen akken 25 degr  apr  anesendu alam yesipari wudi-ni yef yiɣi daymen dayen anttuɣal yer la temperature deg unevdu tes id 20 minutes ad yendu mayaldeg cetewa yette til ceweya yarna maci kif kif id yettefay d win n cetwa id yettefy n xir d awrey mlih yettuzur par rapport ar wina n unebdu apr  mi yenda ad d-nekkɛs udi-ni wahdes ad d-yeqqim yiɣi-nni, udi-ni at nejme  wahdes iɣi-ni wahdes .

Moi :ihi d ayagi i nezmer ad dnessufey seg uyefkia-agi neɣ yela wayen niden ?

L-k :oui yela wacu imazal amidhedrey fell-as yela dayen wacu ixedmey nekk deg uxam-iw amdekelmey kan dakken tafunast mi ara ad d-s u ayefki-ni n wussan imezwura neqqar-as ady s yelha mlih dya smektiyi-d kan iwakken am d-hedrey fell-as mayla ayen ya nan la trensormation nes a une recette pour

Le fromage fondu :

-Mi ara yikal uyefki ad t-id nekkɛs, ad at nerr deg teba enuqet ad tili te elaq iwaken attudum ,ad t-nej 24 n sway   ,mi tudam dayen ksen-as akk waman i yes a, umba d

Ad as-narr ticcart taqurant am uyebar, ad as-nerr dayen ifelfel abarkan aked cituh n lmel  maci atas iwakken kan ad yes u cituh n lbenna ur d yettefay ara d-amessas ma i ,umba d ad at-ne arek cituh iwaken ad as tekcem ak ticart-ni aked yifelfel-ni acu kan wagi uyettebba ara nettettit aked uyerum .

Moi :mayla tezemred ayidhedred i wacu nesexdem akk ayefkki agi iyi ikkil d les derrives agi ama deg lmakla ney icevaha ney i dwa mayla tesned ?

L-K : oui c'est vrais ayefki amakken imideniy seg lin yelha mlih nexedem i yes des reccttes n lmakla nesea par exemple acebad nesebayit s uyefki nexeddem seksu s yiy ney atenec ake uyrum aqquran , udi nettara-t i berkukes ,udi-agi dayen mi ara atenesendu akken mi i t idnekkes iwakken at nejmeε asnarr l melh neyad t nec aken d amessas aked wayrum ,mayla dayen yaenan cebaha mayla teggid tamawt yal win yetterebin lmal ney tistan attafed udmis yecebeḥ aladya tihdayin yelha mlih i la peu ama teswit ney nexedem iyes les gommages ,adyes par exemple yelha mlih ama i cebaha ama i la sente nekk xedmeyt i wudem-iw sur tout wina n les premières jours atarey aken ulac akk d acu askemley atejay mi yekkaw ateserdey yelha mlih ,mayla dayen yaenan la sente yelha ula i watan n le concert ad t yevεed rebbi fell-ay ,yaeni i wakken kan ad kemley une idee que adyes-agi uyttili-ara s watas cest juste des petites contites donc nettajat kan i dwa am watan-agi niyam at netef ad t nerr deg ufnu iwaken ad as ksen akk waman-ni i yesa mi yekaw ad t idnekkes deg furnu atenexdem ce forme d boule apre mayla win ateyecen timir asner zit ateyec svah ,mayla iwaken ad t nejmeε usenttara-ara zit atenejmeε deg ufrigu yezmer ad yetef aseggas alma d εamayen ,

Nesaa dayen udi yelha mlih i temaryiwt yettema wina ayaryen nekk yiwet n tikkelliy sebbayey lexfaf temared feli zit yaeni maci cwit ryiy mlih ihi xedemy-as dwa yahla maena teqqimiyid lmara tugi attekes almi iyidyena εemi netta yesen akk dwawi-agi akk n leqbayel xedmas udi amesas xdemy -ast ufaqy ara almi idifiy afus-iw yuyal-d akken yela yahla .

Iyi mayla nheded fell-as adiniy que yelha mlih i l'estomac yettekes akk les problèmes n la constipation par expérience.

amdkemley kan tayawsa-niden af uyefki n tayat netta dayen yelha mlih xir n win n tfunast nekk memi tuy yesa aseggas di leem-is yesa un probleme deg yides uyeggan ara ihi asmi itiwiy yer tbib yenak que ulac d acu i t yuyen yenna-id mudas ayefki n tayat imir uyaŷd tayt yuŷal isses-it yeggan bien ,tuy yesa les aphtes yeŷli akk uqemuc-is s l heb ariŷ-as ayefki n tayat trois jours yaħla hemdulah .

Moi :imi tennided dakken baba-m fell-as yeefu rebbi d amezwaru i yevdan la commercialisation du lait deg taddart-agi ni yimalussen ma tzemred ay idheded af wayagi neŷ mayla tesned lhistoire n la commercialisation deg taddart-agi

L-K : di tazwara vŷiy kan amidiniŷ que zikk medden uznuzun ara ayefki parce que cet été un port malheur cfiy nekk asmi liŷ d tamecetuh t ayen ayizaden n uyefki nettesediqit i medden utneznuz ara axatar zikk daŷn ur nesai ara atas n testan yal axam atafed yesa yiwet naŷ snat lqis n uxam , ihi ceweya ceweya uŷlen medden sewsaen lmal-nsen imi imalussen d lewda ‘tesa aman, laħcic s laeqel s leeqel uŷalen znuzun lmal umbaed tusayasen-d tikti akken ad zenzen ayefki a partir des années 1990 d dula texelqed la subdivision de friha tettemudu les cartes felah les agriment i yifilahen i wakken ad zenzen ayefki tteeddin ŷef yifelahen ttejmaen-d ayefki ttawin-t yer les centres de collecte tuy d dula temuded i les jeunes l matérielles pour collecte le lait dans le cadre de LANSEG et LANGEM uŷalen les jeunes agi neŷ zenuzun ayefki dya d baba fel-as yeefu rebbi i y xedemen le premier centre de collecte dagi d yimalussen .

Moi : acu tzemred ayidahkud ŷef temayra n uyefki ?

L-k :tameyra n uyefki seg zik tela yiwet n lwaeda i wumi neqar nezla xedmen-tt deg uessas qaren-as nezla tettili-d deg tefsut tilawin ttawint-d akk ayen yaenan ayefki et ses dérives dya tettili-d lwaeda t tetten akk medden ttasen-d ula seg tudrin i-y id yezzin ihi imimi imalussen temucae s uyefki tusayay-d tikti nena acuyr asagi u d nheyyu-ara laewayed-ni neŷ n zik ad d-nexdem

tameyra i uyefki-agi ad slen-t akk tudrin ihi tella-d la premiere edition en 2013 dya tuyal d tameyra i d yettilin yal seggas di taggara n moi de mai aseggas-agi aklay deg l'édition tis setta yall tikkelt nettaead anerr tajemilt i yiwen ger yifelaħen i yemuten ney wid mazal ihi ittili-d laqdic meqren anda id ttilin les expositions ,anda ifellaħen ttawind akk lmal-nsen i wakken ad ttekkim deg temzizelt i d yettilin anda ttakken arrazen yef la milieure vache , brebis chèvre , la melieure calabasse tafeqlucet amaken id d-nniy ttilin-d warrazen

IV. Les figures



Figure1: la montbéliarde



Figure2: La Holstein



Figure 3: la Fleckvieh



Figure 4: Calebasse



Figure 5 : beurre et petit lait



Figure 6 : abugli



Figure 7 : le colostrum



Figure 8 : traite à la machine



Figure 9 : traite à main

VI. Terminologie :

<u>Terme en kabyle</u>	<u>Equivalent en Français</u>
Lahlib / Akefay ⁵⁵ /Cnin	Le lait
Ikkil (1)	Lait caillé
iȳi (1)	Petit lait
Adȳes(1)	Lait de la première parturition/colostrum
Talhasut(1)	Fromage
Udi(1)	Beurre fondu
Tamudit(1)	Beurre frais
Tasendut(1)	Motte de beurre
Tiklilt(1)	La crème du lait
Zeg ⁵⁶	Traire
Ndu (2)	Etre battu
Sendu (2)	Battre le beurre
Abugli ⁵⁷	Sorte de caillé
Aman izebaben (4)	Petit lait étendu d'eau
Ameggaye z (4)	Lait de vache qui n'a pas de veau depuis longtemps (sans doute lait appauvri, moins riche en beurre)
aledad ⁵⁸	Lait cru

⁵⁵ Laoust E, Mots et Choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, Dialectes du Maroc, Paris, ed Librairie maritime et coloniale, 1920. Page 80.

⁵⁶ Laoust E, Mots et Choses berbères, notes de linguistique et d'ethnographie, Dialectes du Maroc, Paris, ed Librairie maritime et coloniale, 1920. Page 82

⁵⁷ ABDENNBI Houria, Cuisine, rituels collectifs et différenciation sociale dans une tribu « aarch » de kabylie(At Budrar) entre 1830 et 1999, mémoire de magister, UMMTO, 2002. Pages 150

⁵⁸ DALLET.J.M, dictionnaire, Kabyle français, S.E.L.A.F. Paris, 1982, pages 479, 490/491 ,444, 78

iyunan (4)	Premier lait de vache, brebis Fromage obtenu en cuisant ce lait snat n tiram i d iyunan, le lait des deux premières traites se nomme iyunan
tahalebt uyefki ⁵⁹	Le pot de lait
Tamazaget (1)	La mamelle de la vache
Tugggi (1)	La marmite de lait où il fait caillé
tawaracet bbudi (1)	La première boulette de beurre

⁵⁹ AHMED ZAYED Yidir, AMAWAL, lexique de la science de la terre, kabyle Français, réalisés dans le cadre de consulting pour le compte du HCA 2004, page 240, 82.

Table des matières

Remerciements

Dédicaces

Introduction général..... 1

CHAPITRE I : METHODOLOGIE

Introduction..... 3

Présentation du sujet 3

1- Choix du sujet 4

2- Problématique..... 4

4- Hypothèses 6

5Concepts clés..... 6

CHAPITRE II PRESENTATION HISTORIQUE ET GEOGRAPHIQUE DU VILLGE

Introduction 9

a- Présentation historique et géographique du village 9

b- Activités agricole..... 11

c-présentation des pâturages 19.

CHAPITRE III: PRODUCTION ET TRANSFORMATION DU LAIT.

Introduction.....22

2- Production du lait.24

3- Transformation du lait et ses dérivés.....29

CAPITRE IV LES USAGES DU LAIT

Introduction.....	38
a- Les usages nutritionnels	38
b- Les usages thérapeutiques	39
c- Les usages esthétiques.	42

CHAPITRE V COMMERCIALISATION ET LE FESTIVAL DU LAIT

Introduction.....	44
1- Histoire de la fête du lait.....	47
2- Organisation (les commissions, financement, les participants)	50
3- programme de la fête de lait	51
-4 Finalités (les bénéfices)	52
Conclusion générale.....	54

Agzul s tmaziyt

ANNEXE

BIBLIOGRAPHIE