

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DE L'ENSEIGNEMENT SUPERIEUR ET DE LA RECHERCHE SCIENTIFIQUE
UNIVERSITE MOULOU D MAMMERI DE TIZI-OUZOU
FACULTE DES LETTRES ET DES SCIENCES HUMAINES
DEPARTEMENT DE LANGUE ET CULTURE AMAZIGH

MEMOIRE DE MAGISTER
EN LANGUE ET CULTURE AMAZIGH
OPTION : CIVILISATION (Socio-Anthropologie)

SUJET

CUISINE, RITUEL COLLECTIF ET DIFFERENCIATION SOCIALE DANS
UNE TRIBU "AARC" DE KABYLIE (AT BUDRAR) ENTRE 1830 ET 1999

Présenté par : Mme. Houria ABDENNEBI

Devant le jury d'examen composé de :

Présidente	N. TIGZIRI	M. Conférences	UMM. Tizi-Ouzou
Rapporteur	M. KADDACHE	Professeur	U. d'ALGER
Co-rapporteur	C. LACOSTE-DUJARDIN	Professeur	CNRS France
Examineur	M. DAHMANI	Professeur	UMM. Tizi-Ouzou
Examineur	Y. NACIB	Professeur	U. d'ALGER

Soutenu le 08 / 05 / 2002

Sommaire

Introduction Générale	01
Chapitre I. Présentation des AT Budrar	23
Introduction	23
I.1. Le milieu naturel	25
I.1.1. Situation et relief	25
I.1.1.1. Un site défensif et stratégique	26
I.1.1.2. Les sols : l'érosion, les sols pierreux	30
I.1.2. Le climat : pluies diluviennes, différences de températures (écarts), les feohns en été (sécheresse), les vents et les tourbillons, les avalanches de neige	31
I.1.3. Le parc du Djurdjura : espèces en voie de disparition «aigles, léopards, singes » et plantes de haute montagne	32
I.1.4. L'hygrométrie : la fonte des neiges, les sources, les pâturages herbeux, les alluvions au bas des pentes	34
I.2. Géographie humaine	35
I.2.1. Le Djurdjura : un creuset pour des populations réfugiées	35
I.2.2. Tribu ou communautés villageoises	39
• Une puissante confédération : les AT Betrun	41
• Un rapport constant à l'Etat central à travers les féodaux	43
I.2.3. La densité humaine	44
Conclusion	47
Chapitre II. Une arboriculture polyvalente : vergers et jardins	49
Introduction	49
II.1. Des villages vivant de l'arboriculture	50
Espèces sauvages : le chêne à glands doux ;	
Espèces cultivées : figuiers et oliviers	
II.2. Toponymie des lieux à travers les noms de propriété	52
II.3. Les vergers : des terres melk et un bien souvent attaqué	54
II.4. Un appoint pour les céréales : fruits et légumes secs ettroc avec le bas pays	55
II.5. Une répartition égalitaire des propriétés de montagne	56
II.6. <i>Tibhirine</i> « jardins » : une tâche féminine	57
Conclusion	59

Chapitre III. L'échange : moteur de l'économique	61
Introduction	61
III.1. Le marché des bœufs de labour et des céréales :	62
le rapport plaine / montagne, labourage / pâturage	
III.1.1. Qui laboure avec une paire de bœufs n'aura jamais faim	64
III.1.2. Se pourvoir en céréales	68
III.2. Industries ou savoir-faire industriels	73
III.2.1. Le déclin industriel après 1880	77
III.2.2. Petites et moyennes entreprises	80
III.3. La vocation de l'échange	81
Conclusion : Une montagne refuge engagée dans l'histoire du pays	83
Chapitre IV. Accéder au rang de marchandise	85
Introduction	85
IV.1. Production des bœufs de labour et exploitation intensive des plaines	86
IV.1.1. Le label marchand pour le bœuf de labour <i>acarqui</i>	86
IV.1.2. <i>Xemmas</i> et bergers : un début de spécialisation dans L'agriculture traditionnelle	91
IV.1.3. Début 20 ^{ième} siècle : une production record de céréales	95
IV.1.4. Des techniques ingénieuses pour une agriculture vivrière	99
IV.2. Proposer des services, ouvrir des marchés	105
IV.2.1. La fausse monnaie au service du colportage	111
IV.2.2. Réseaux de colportage et confréries religieuses	113
IV.3. Disette et aisance	113
IV.3.1. Les rations et les plantes de disette	114
IV.3.2. Disette et épidémies	119
Conclusion	120
Chapitre V. Autorités, <i>ssuq</i> et distribution	123
Introduction	123
V.1. Itinéraires, routes et enclavement	124
V.2. Capitaux et circuits commerciaux	127
V.2.1. Le <i>ssuq</i> IHedd des At Budrar	127
V.2.2. Monnaie ou capital	134
V.2.3. Stocks et civilisation industrielle	135
V.2.3.1. Quels sont les aliments que l'on stocke ? Par quels procédés les stocke-t-on ?	136
V.2.3.2. Le délit de <i>taseglut</i>	138
V.3. Autorités, impôts et redevances	139
V.3.1. Impôts et conquête	140
V.3.2. Dons ou cautions pour la <i>Rahmaniya</i>	143
V.3.3. Les impôts de guerre	145
V.3.4. Indemnités et pensions de guerre	145
V.3.5. Les dons	147

Conclusion	149
Chapitre VI. Cuisine, économie marchande et stratifications sociales	151
Introduction	151
VI.1. Cuisines de femmes, Cuisines de prolétaires	152
VI.1.1. Cuisine et sexualité	153
VI.1.1.1. Cuisine d' <i>ameksa</i> , cuisine de <i>tolba</i> , Cuisine d' <i>agarson</i>	155
VI.1.1.2. Communauté et préparation	159
VI.1.1.3. Sacrifices et contrats	161
VI.1.2. <i>Azegzaw / aquran</i> : un interdit tombé en désuétude	162
VI.1.3. Cuisine et civilisation matérielle	170
VI.1.3.1. Un demeure habitée de l'âme des ancêtres Ou une maison individuelle ?	171
VI.1.3.2. Une cuisine et une pièce à provisions	173
VI.1.3.3. La batterie de cuisine	173
VI.1.3.4. Les sources de cuisson	175
VI.1.4. Cuisine et événements historiques	177
VI.1.4.1. Les légumes du nouveau monde	177
VI.1.4.2. La tomate dans les sauces : un transfert culturel	178
VI.1.4.3. Alimentation de caravaniers et de corsaires	190
VI.1.4.4. L'engouement pour le café	191
VI.1.4.5. Les denrées du ravitaillement	193
VI.2. Commensalité restreinte et distinction sociale	193
VI.2.1. <i>Tolba</i> , <i>xwan</i> et <i>iming</i>	194
VI.2.2. L'impact de la <i>Rahmaniya</i> aux At Budrar	196
VI.3. Groupes de convives et devoir de solidarité	199
VI.4. Cuisine et oralité	201
Conclusion	203
Conclusions	205
Bibliographie	211

Introduction Générale

Les sociétés préindustrielles qui ne sont pas esclavagistes comme les communautés villageoises de Grande Kabylie ont été perçues par les études sociologiques comme des sociétés égalitaires, les rapports de production dominants n'étant pas des rapports d'aliénation. Le marxisme¹ a abondé dans ce sens en traitant des communautés villageoises et la théorie de la segmentarité de Gellner¹ a décrit des sociétés acéphales, des segments sans tête donc sans autorités. Pourtant la présence d'écriture est un indicateur d'une organisation sociale complexe, de la présence de stratification sociale².

Dans les communautés villageoises à vocation orale comme les villages des A Budrar au 19^{ième} siècle, l'écrit n'était pas absent mais demeurait cantonné au domaine religieux et au commerce. Il était affaire de clercs, de *zawiya* « école religieuse » et de *tujjar* « marchands » affiliés à ces *zawiya*. A la conquête, d'autres groupes sociaux accèdent à l'exercice de l'écriture, l'implantation d'écoles françaises à partir de 1894 œuvre en ce sens : savoir lire et savoir compter. Quand l'écriture n'est pas généralisée, les groupes sociaux qui ont le privilège d'y accéder sont doués d'autorité, de respectabilité. Dans les sociétés où l'exercice de la raison s'exprime par l'écrit, les symboles et signes concrets sont là pour consacrer l'autorité et la contrainte tels que l'étiquette de table, l'exotisme des préparations culinaires, l'art des convenances et du bon goût, le raffinement. Dans la communauté objet de mon étude, rien, à première vue, ne différencie les groupes sociaux, ni l'architecture des demeures, même pas l'alignement des tombes et encore moins le contenu des repas. Les limites ne sont pas nettes entre les strates de la société villageoise alors que dans les sociétés où la graphie est largement usitée, tout concourt à marquer, à réaffirmer les différences sociales.

-
1. COLONNA F, Les sciences sociales au Maghreb et le paradigme Durkheimien, Groupe de sociologie politique et morale
 2. BONTE P., IZARD M. & alii, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991

Chez les A Budrar, la cuisine s'est caractérisée durant des siècles par sa fidélité aux bases paysannes, par son uniformité. Tous les villageois paysans ou lettrés ne mélangeaient jamais le sec et l'humide : deux catégories du monde paysan, de la nature. Quand l'économie industrielle et la généralisation de l'échange monétaire se sont imposés, le régime alimentaire des A Budrar a changé et la cuisine s'est vue proposer une panoplie de denrées à intégrer. La tribu s'est alors transformée en marché où la métropole écoulait ses produits. Les conserves, le café, le sucre ont submergé les boutiques de villages et ont si bien intégré le régime alimentaire des villageois qu'on croirait qu'ils ont toujours fait partie intégrante de leur cuisine.

Si encore de nos jours, les bases de la cuisine de montagne demeurent les céréales et les légumineuses dont on fait une provision pour l'année, les légumes verts, les conserves, les laitages et même les sardines fraîches entrent pour une large part dans le régime alimentaire des montagnards. C'est par la variété des aliments consommés que l'écart se creuse entre groupes sociaux aujourd'hui. Autrefois, le pain et le couscous étaient cuisinés de la même façon quel que soit le type de céréales (son, orge ou blé). L'unique répit, les seules fantaisies que se permettait la cuisine de montagne c'était de réserver des rituels pour fêter les cycles saisonniers, les célébrations religieuses et les rites de passage en introduisant des denrées précieuses en quantités plus importantes comme l'huile d'olive et le beurre ou le blé et le miel pour marquer de son empreinte le temps qui s'écoule.

C'est pour cela que la cuisine de montagne désignait différemment la cuisine quotidienne de la cuisine rituelle. Cette séparation entre cuisine rituelle : *abeddel imensi* «changer de repas », de mode de consommation et cuisine quotidienne avait pour fonction de marquer les étapes du temps. Ce temps était agricole et religieux et avec l'épuisement de l'agriculture de montagne, seuls les rituels religieux ont subsisté.

« Chaque société sélectionne et définit les opérations culinaires à sa façon, comme en témoigne, par exemple, la diversité lexicale et sémantique des termes de cuisson ou de découpage. Quelle que soit la variété de leur contenu empirique, les opérations culinaires sont un lieu d'interaction des techniques, des rapports sociaux et des représentations.

La sélection des aliments, qu'elle soit détermination de ressources comestibles ou effet d'interdits (permanents ou temporaires, imposés à tous ou à certains), se fonde sur des classifications liées à une mise en ordre du monde, à une cosmologie reliant la personne, la société et l'univers, et assignant à l'homme sa place et sa conduite »¹.

La cuisine de montagne était la même pour tous que l'on soit fortuné ou misérable. On préparait le couscous ou le pain de la même façon, seules les quantités changeaient.

Pour m'atteler à l'étude d'un sujet de sociologie culturelle comme la cuisine des A Budrar au cours d'une période historique précise, je fais intervenir la dimension culturelle, les significations mises en avant par les acteurs sociaux dans le procès culinaire en les replaçant en interaction avec les modes de production économiques. Si le blé était par exemple la céréale consommée dans les moments extraordinaires et représentait l'étalon du don c'était parce que sa production exigeait qu'on s'aventure dans les plaines et qu'on brave les autorités et les dangers pour se la procurer. Mais éclairer le culturel par le biais de l'économique ne veut aucunement signifier réduire le culturel au déterminisme économique

« Affirmer qu'il faut considérer la cuisine rituelle dans le contexte du domestique ne revient pas à donner la primauté à l'économique, pas plus que l'inverse ne privilégierait l'idéologie ou le mythe² ».

Si le mode de production, les techniques agricoles nous renseignent sur la quantité et la qualité d'aliments dont peut disposer le groupe, le mode de communication dominant nous rend compte des rapports à l'autorité, de la façon dont le groupe étudié se représente socialement. Les tensions sociales liées à l'effort de différenciation ne sont pas de même nature selon que l'on appartienne aux sociétés de l'écriture ou à celles qui communiquent en favorisant l'oralité. Le respect des institutions est une caractéristique de la souveraineté de la raison graphique, de processus de pensée qui se servent de l'écriture comme outil d'accumulation et de conservation, mémorisation.

1. BONTE P., IZARD M. & alii, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991, page 187.

2. GOODY J., Cuisines, cuisine et classes, Editions Centre Pompidou, Paris 1984, page 349.

A partir de l'actuel

Le 20 août 1996, alors que l'insécurité règne sur le tronçon de route qui relie *Taxuxt* (un espace commun aux tribus du haut pays, un no man's land où se déroulaient les conflits armés) au haut pays des Igawawen, les A Budrar commémorent leurs martyrs tombés au champ d'honneur lors de la guerre de libération nationale. L'acte a une dimension politique pour l'heure. Le sacrifice d'un bœuf indique que l'on passe des contrats. C'est une foule en liesse qui est conviée. Les villageois et les citadins natifs de la région se cotisent pour la cérémonie. Il y a participation des villageois au sacrifice sans que cela soit suivi d'une redistribution des parts même pas symboliquement. Le reste du repas est servi aux visiteurs sous forme de *waada* «don pieux». Les associations culturelles de villages ont été sollicitées pour participer à l'événement. C'est la première fois que j'assiste à une cérémonie à l'échelle de la tribu. Une ambiance de fête conjugue à une effervescence culturelle jurait avec le contexte périlleux. Pourtant chacun avait tenu à faire le déplacement. On est venu de toutes les régions d'Algérie : de l'Algérois, de l'Oranie, du Constantinois, du Sud pétrolifère car une forte proportion de jeunes y sont employés. La date du 20 août coïncide pour l'univers paysan avec le cycle des fêtes qui marquent la rentrée des transhumants et la *ziara* «pèlerinage» de Lalla Xlijja et le *tasentit* «mûrissement» des premières figues. Une foule bigarrée, des hommes, des femmes parées, des jeunes se dépensant sans compter, coupent par des chemins oubliés qu'empruntaient les transhumants autrefois, pour se rendre sur la place de l'école de Buadnan. Des objets traditionnels y sont exposés, des travaux d'artisans sont proposés à la vente. La cérémonie est fortement médiatisée par la télévision algérienne, la radio kabyle (chaîne 2) et les journaux indépendants. La cérémonie est d'autant plus importante pour ce travail qu'elle est un espace de commensalité (regroupement de convives) et de réception des autorités officielles du pays.

Ce sont les enseignants de l'école de Buadnan qui ont organisé la cérémonie, leurs épouses ont préparé le repas en se partageant les tâches comme par exemple rouler sa part de couscous. Le village d'Ψil Nsedda a participé pleinement à l'organisation. C'est le ttufiq de Buadnan qui s'est déployé. La délégation officielle qui s'est rendue sur les lieux a été conviée à un couscous à la viande de bœuf suivi de café et de beignets.

Les autorités officielles et la famille du martyr de l'indépendance AMARA Rachid ont été conviées au repas d'abord, suivis des villageois les hommes uniquement. Le repas s'est déroulé le matin à 11 heures. Les autorités officielles ont consommé à part formant un groupe restreint. On a servi du couscous de farine de blé *amarcuc*¹ «le mouillé» (c'est ainsi qu'on nommait le couscous de blé à la conquête, un mot tombé dans l'oubli aujourd'hui) et des beignets, deux mets qui représentent l'humide. Les racines *ruc* «asperger» et *sbzg* «humidifier» sont utilisées dans la langue pour signifier la même chose. *Win ik ysbzgen ad aΨ iruc* «celui qui t'a humidifié nous asperge, nous mouille». Cela rappelait un sacrifice des prémisses que les paysans consacrent à l'automne pour inaugurer le cycle agricole. Pourtant en terminologie culinaire *azegzaw / aquran* signifie aussi le crû / le rôti ou brûlé.

Un interdit culinaire : *ur iteddu ara uzegzaw d uquran*

« on ne mélange pas l'humide et le sec »

Pourquoi diriger mon attention vers l'observation d'un rituel alors que j'étudie les processus culinaires ? Ce qui m'amène à m'étendre aussi longuement sur la pratique du rituel d'*asfel* qui symbolise un interdit culinaire c'est parce que cette observation constitue une piste, le fil d'Ariane pour tout le raisonnement et l'étude qui vont suivre.

L'étude porte sur la cuisine de montagne aux A Budrar entre 1830 et 1999, que cette cuisine soit quotidienne ou rituelle. « Pour l'anthropologie, tout processus matériel est socialisé et met en œuvre des représentations. Reflétant les conditions historiques et économiques ainsi que les valeurs sociales et culturelles, les processus culinaires ne sont ni identiques ni homologues d'une société à l'autre »². Comment la cuisine des A Budrar sélectionne-t-elle les aliments ? Quels rituels culinaires impose-t-elle aux différents groupes qui la pratiquent ? Qu'est-ce que le monde industriel a changé dans le système culinaire des A Budrar et dans leur représentation d'eux-mêmes et du monde ?

-
1. HANOTEAU A., Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie Impériale, Challamel Editeur commissionnaire, Paris 1867, page 188.
 2. BONTE P., IZARD M. & alii, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991, page 187

Les rituels de célébration, de fête comme ceux de deuil et d'expulsion du mal usent de céréales, de viandes de sacrifice ou renoncent à l'une ou à l'autre, la façon de les accorder est différente, les formules prononcées sont différentes, mais tous les rituels sont mus par l'interdit de ne pas mélanger le sec et l'humide : *ur iteddu ara uzegzaw d uquran*. Cet interdit ne concerne pas la consommation, il n'est pas d'essence morale ni religieuse, il fait référence à une technique culinaire essentiellement.

Dans une cuisine dont l'uniformité est l'unique caractéristique, la cuisine rituelle *abeddel imensi* «changer de repas» est prétexte à convivialité. Cette cuisine marque le changement en introduisant dans le mets la viande achetée au *ssuq* ou sacrifiée. Je traduis *azegzaw* par humide au lieu de verdoyant car en langue kabyle les couleurs verte et bleue sont désignées par *tizegzewt*. Seules des nuances interviennent alors pour marquer les différences de sens. On dirait *tazegzawt am lehcic* «bleue comme la verdure». *Azegzaw* a aussi le sens de crû : *d azegzaw urekwti agi* «cette pâte n'est pas cuite». Comme la formule exprime un rapport d'opposition, ce qui s'oppose au sec c'est l'humide et ce qui est vert en Méditerranée est forcément humidifié, irrigué. On dirait d'un ciel bleu *d azegzaw*, pour le blé vert on userait du même qualificatif.

La racine *BZG* qu'on retrouve dans le verbe *sbzg* qui signifie tremper humidifier, enfler, imbiber avec le sens de rendre le principe de vie contrairement à *lxs* ou mouiller sans plus. Humidifier et enfler ont la même racine en kabyle. On dirait *tebzeg tqendurt is* «sa robe est trempée» ou *ibzeg udar is* «son pied est enflé». *Zg* et *Bzg* sont-elles une même racine ?

La racine *ZG* est peu usitée de nos jours. Son champ lexical est circonscrit au trempage des légumes secs pour les attendrir et en faciliter la cuisson, il s'est élargi à leur bouillonnement sur le feu : *azg iten* «blanchir les légumes». Cette opération de pré cuisson des légumes secs est suivie d'un changement de l'eau et une remise à cuisson qui permet de confectionner le bouillon propre à la consommation. Le bouillon est alors d'une couleur laiteuse différente de l'eau de trempage brunâtre. On emploie le verbe *zgzg* dans le sens de monter sur ses chevaux, s'emporter. Une personne en colère qui profère des imprécations, on dirait d'elle *tezegzig*.

Le dictionnaire kabyle-français du père Dallet¹ dont le terrain d'étude est la tribu des A Menguellet, établi après la seconde guerre mondiale rapporte la racine *zgzw* : être bleu, vert, gris, verdir, bleuir. Le dictionnaire tamazight-français de Taïfi², d'édition récente rapporte aussi la racine *zgzw* avec la même définition que le Dallet qu'il complète avec le sens de crû.

En kabyle aussi *d azegzaw* signifie crû. On dirait *d azegzaw uΨrum agi* «cette galette, ce pain n'est pas cuit », *zegzawit tzurin ur bwint ara* «les raisins ne sont pas mûrs, à point, ils sont verts, ils ne sont pas cuits ».

La langue française se sert des mêmes nuances pour juger des degrés de cuisson de la viande : bleue pour à peine cuite, puis rouge et enfin bien cuite : à point.

Zgzw ne serait-il pas un redoublement de la racine *zg* mais altéré car la racine *zw* est inconnue ? Le son *g* et *w* en kabyle sont interchangeable : on dirait par exemple *agaw* ou *ayaw* pour un neveu utérin. D'autres qualificatifs de couleurs sont formés à partir de la racine *zg*.

ZgwaΨ «rougir » est composé de *zg* «humidifier » et de *aΨ* qui signifie «prendre » comme dans *aΨ abrid im* «prendre ta route, ta voie », *aΨ tamettut* «l'épouser », *yuΨ imΨi agi* «cette plante pousse »

Le nom qui exprime l'état de rougissement : *tezwΨ* ôte le son *g* pour le remplacer par le son *w*. On obtient alors *zw* au lieu de *zg*. N'en serait-il pas de même pour la racine *zgzw* ? Pourquoi ce rétrécissement phonétique, cet oubli de la racine *ZG* ?

Ce qui pousse est fécond, ce qui est fertile est vert et humide. Il porte l'espérance, *lfal ilhan* «la bonne augure ». La symbolique des rêves le prouve. Rêver de nourritures qui lèvent comme les beignets, *tamtunt* «la galette levée » est symbole de réussite alors que rêver de nourritures sèches comme les fruits secs : figues sèches, légumes secs, galette sèche est symbole de difficultés, d'entraves.

1. DALLET J.M., Dictionnaire kabyle-français, parler des A Mangellat, Algérie, Editions Selaf, Paris 1982

2. TAIFI M., Dictionnaire Tamazight- Français, L'HARMATTAN-AWAL, Paris 1991.

La cuisine de montagne a pour base le couscous, les céréales, l'humide car c'est *fellas itebna ddunit* «sur le couscous que s'est construit le monde ». C'est sur l'humide, une exploitation judicieuse des eaux que se fondent les cités. *Ulac taddart yecca uhemmal haca taddart yecca uΨurar* « il n'y a jamais de village détruit par les inondations, le seul ennemi c'est la sécheresse », sans oublier la conquête coloniale et le sous-développement.

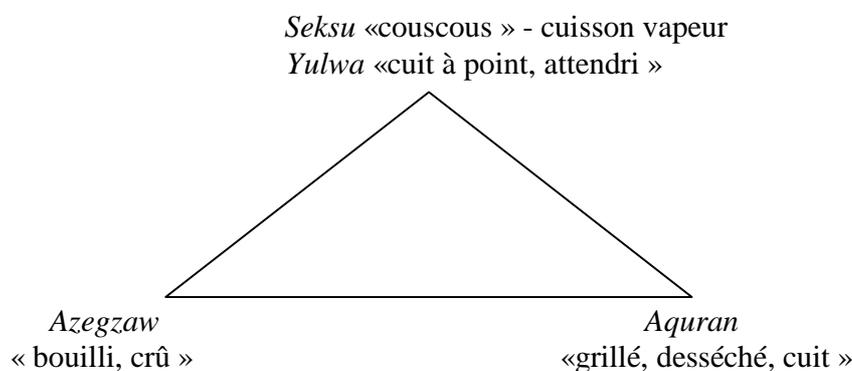
***Azegzaw / aquran* : une technique de cuisson**

La saison d'hiver est encore de nos jours le moment propice aux bouillies que l'on avale fumantes. Ce sont des pâtes de farine de blé, autrefois d'orge, plongées dans un bouillon où on a mis à cuire des oignons coupés relevés de piment de tomates et de graisse rance. Pour enrichir la sauce, on y plongeait une poignée de légumes secs concassés ou autrefois de glands.

Pour la saison humide, on consommait des bouillies qui sont des nourritures humides. Pour l'été qui est une saison sèche, la galette que l'on accompagne d'une purée de tomates et poivrons ou au piment était la nourriture quotidienne. Le grillé et le rôti sur les braises symbolisaient le sec alors que le bouilli est classé comme mets humide.

La dichotomie *azegzaw / aquran* signifie aussi le bouilli / le grillé. Le bouilli requiert des ustensiles pour la cuisson. Pour cela, il est classé du côté du culturel alors que le rôti, le grillé est rudimentaire même les bergers dans les alpages en font usage. On ne construisait pas de four aux A Budrar.

Si le sec / humide correspond au bouilli / grillé, dans quel classement range-t-on *amerci* «le couscous de blé » ? Le triangle suivant en est une illustration.



Le couscous maintient le périlleux équilibre entre le sec et l'humide, le bouilli et le grillé. C'est une base bouillie mais élaborée. Le couscous est l'opposé de la galette, du pain. Il accompagne les rituels de fête, la galette est servie lors des repas de deuil avec des figues sèches. Chez les A Budrar, la famille qui n'avait pas vengé un affront, ne consommait pas le couscous, ne le cuisinait même pas.

Pour exprimer un bouleversement, un état de régression, on a coutume de dire *yrra seksu da Ψrum* «il a transformé le couscous en galette (pain) ». Peu de civilisations au cours de l'histoire ont utilisé la cuisson vapeur qu'on emploie pour le couscous. La cuisson vapeur réclame une source de chaleur importante donc plus de bois.

La friture était un luxe en ces temps là puisque l'huile était une nourriture à part entière. La généralisation de la friture avec l'introduction de la pomme de terre comme base de l'alimentation a-t-elle changé cette classification ?

C'est dans le rituel d'*asfel* «rituel de conjuration du mal » que le grillé, le sec exprime toute sa connotation péjorative, négative.

Azegzaw / aquran dans le rituel d'asfel

C'est à travers le sacrifice de conjuration du mal, le rituel d'*asfel* que la signification d'*aquran* est claire. C'est la cuisine du sacrifice qui me permet d'éclairer des aspects figés de la cuisine des A Budrar. On est confronté de façon claire et explicite à l'interdit quand on s'adonne à la cérémonie d'*asfel*. L'interdit est perceptible et intelligible. C'est dans *asfel*, activité féminine, que le rituel est conservé entier, explicite, un résidu de rituel d'un autre âge.

Anthropologiquement, «un rite est un acte, une cérémonie qui a pour objet d'orienter une force occulte vers une action déterminée ». Dans la cérémonie d'*asfel*, la règle de préparation se résume en un interdit «ne pas cuisiner de mets humides » qu'observent «des femmes lors de la préparation » en une durée déterminée, dans un but et un sens précis «renvoyer le mal ».

Le rite est une pratique culturelle qui a des règles et des buts définis. Le rituel est vivant car il participe de la socialisation des personnes. Il est au cœur des relations sociales.

Il ne peut être réduit à un symbole, un langage, un code qui facilite la communication. Il est un fait social à part entière en même temps qu'il éclaire des contextes sociaux.

L'interdit culinaire, le rituel d'*asfel* et le cycle des rites saisonniers participent d'un même système. L'occurrence de l'interdit *azegzaw / aquran* est destinée à se répéter chaque fois que les circonstances qui la commandent se reproduisent. La culture villageoise reliait des rituels culinaires avec des rituels saisonniers comme l'indique le rapport entre le calendrier agricole et le rituel d'*asfel*.

Pour affronter le mal, on use d'un mets élaboré, culturel : le couscous. Le couscous exige une batterie de cuisine et différents tamis pour différents calibres. Il se distingue du pain, il faut beaucoup de soin pour le réaliser même quand le couscous est rudimentaire fait à base de farine de glands, de sorgho ou d'orge. Ce couscous que les femmes préparent avec soin et dont les séquences sont nommées si bien qu'on a coutume de dire *thennek iseksu* «elle farde le couscous».

« Par lui-même, le rituel est comme l'image, un espace de silence. Il s'y développe des conduites régulièrement organisées en une série d'enchaînements plus stricts que ceux de la gestualité ordinaire où les programmes gestuels sont beaucoup plus ouverts. Ce type de contrainte pragmatique est ce qui, précisément, permet de reconnaître le rite par opposition à ce qui n'est pas lui »¹.

Cette recette d'*asfel* au couscous de blé diffère de l'humble offrande individuelle qu'on quémait autrefois dans sept demeures pour réaliser *asfel*. Cet embourgeoisement de la recette d'*asfel* n'est-ce pas une banalisation du rituel ? Un changement du fond au profit de la forme ?

J'ai souvent participé à la préparation de ce repas d'*asfel* en ville ou au village durant les années 1975-1980. A l'approche du printemps, on allait le consommer entre femmes dans les champs, près d'une caverne, ou au jardin où on jetait les restes. On ne prononçait pas de formules, ce repas n'avait pas la solennité d'*asfel* que la génération de femmes qui ont vécu à cheval entre le 19^{ième} siècle et le 20^{ième} siècle savaient recréer.

1. VERNANT P., DURANT J.L., Du rituel comme instrumental, in la cuisine du sacrifice en pays grec, Editions Gallimard, Paris 1979, page 169

Qu'est ce que le 20^{ième} siècle a apporté comme changements dans la mentalité des villageoises qui leur fait simplifier jusqu'aux rituels ? Ce couscous d'expulsion du mal est à base de viande de volaille, les volailles étant élevées par des femmes, on peut éventuellement remplacer la volaille par du lapin qui est aussi un élevage réservé aux femmes, mais avec le lapin il perd sa dimension d'*asfel*.

S'il arrive que l'aïeule ait recours au procédé d'*asfel*, elle achète une tête de bœuf ou de mouton au *ssuq* «marché ». *Asfel* n'est pas célébré avec la même fougue, avec les mêmes représentations par les différentes générations de femmes. Les générations de femmes de l'âge de mon arrière-grand-mère et de ma grand-mère aujourd'hui quasiment centenaire, s'acquittaient différemment du rituel comparées aux deux autres générations qui suivent.

La volaille est sacrifiée par un adolescent qui s'acquitte de ses prières. Autour de la tête de la personne malade, une vieille femme responsable du déroulement du rituel tourne sept fois le corps de la volaille et prononce des formules d'expulsion du mal, de la douleur, du mauvais œil. Le poulet est nettoyé à la lumière du jour, il est frotté de sel et mis à dégorger. Il est enrobé d'une pommade de beurre salé relevé d'aromates : coriandre, basilic, piment séché. On le fait passer à la vapeur pour le débarrasser de ses odeurs que l'on juge de mauvais goût. On replonge le poulet précuit dans la sauce où on a mis à cuire de la viande séchée, des légumineuses concassées et pelées à froid et bouillies, des oignons entiers. La sauce doit être laiteuse *am yefk* «comme le lait ».

Le couscous cuit à la vapeur est lui aussi agrémenté d'aromates, parfois garni de raisins secs, beurré avec des oignons finement coupés et parfumés d'épices, présenté de côté dans l'assiette, on laisse la place au bouillon qu'on nomme *aseqqi* «la rigole ». Le couscous c'est le champ et le bouillon représente l'eau qui irrigue. Dans le couscous d'*asfel*, séparer au cours de la cuisson le sec et l'humide est explicite : l'emploi de légumineuses sans adjonction de légumes verts, de viande salée donc sèche, d'échalotes.

Ce souci de séparer le sec et l'humide se retrouve dans tous les autres rituels qu'ils soient individuels ou communautaires (pour un événement joyeux, on présente des mets humides : couscous de blé, légumes verts et viande de bœuf alors que pour un deuil les mets secs comme par exemple les figues sèches que l'on offrait à la famille du mort ou le couscous d'*âacura* «la fête religieuse des morts » à la viande sèche).

Ce couscous d'*asfel* dont les séquences sont répertoriées est-il le résidu le plus frappant d'un rituel collectif oublié *ur iteddu ara uzegzaw d uquran* ? concernait-il toutes les strates de la communauté villageoise ? Les femmes participaient-elles aux préoccupations villageoises en s'alliant les forces d'expulsion du mal ? La sécheresse pour un paysan de la Méditerranée n'est-ce pas le plus grand mal ?

Qu'est-ce que la civilisation industrielle a changé dans le système culinaire des paysans montagnards, dans leurs représentations du monde ? Pourquoi le colportage et l'artisanat industriel ont-ils fonctionné en accord avec les rituels paysans ? On emploie la même terminologie pour la réussite commerciale que pour la fertilité ou la sécheresse des sols. Par exemple *iqqur lgib is* «il n'a pas de sous » littéralement sa poche est sèche.

Dans la cérémonie d'*asfel*, la femme *teqqen asfel* «qui fait le vœu d'*asfel* » se l'attache, se doit de réaliser pleinement son plaisir et son désir. *Asfel* c'est *ayen igeb Ya wul is* «le vœu de son cœur ». Cette ambiance féminine faite de chuchotements, d'odeurs alléchantes sans le droit d'y goûter : seule celle qui en a fait le vœu ou une femme âgée peuvent en manger, me rappelle les rogations féminines pour l'obtention de la pluie *tislit bwenzar* «la mariée de la pluie » qui matérialise le vœu à accomplir.

Les différentes pratiques d'*asfel*

Asfel est un rituel d'expulsion. Il dérive de la racine berbère *FL* qui signifie faire passer, laisser derrière soi, faire disparaître, faire traverser, déborder. On dirait *ifel itizi* « il a traversé le col », *ifel iwebriid* « il a dévié du bon sens, il n'est pas raisonnable », *ifel useqqi ituggi* « le bouillon a débordé de la marmite ». *SFL* est sa forme sifflante factitive qui signifie «faire franchir ».

Asfel a la forme d'un nom d'instrument qui veut dire ce par quoi on fait passer. Ce rituel peut être humble, réalisé avec une pincée de sel, un œuf ou plus consistant avec une volaille ou spectaculaire avec la tête de bœuf de *timcret* vendue aux enchères par l'assemblée du village.

Le rituel d'*asfel* peut être :

- Individuel : après un mauvais rêve, au lever, la personne ne le raconte pas et répand du sel au dehors pour qu'il ne se réalise pas *zraa lemleh* «sème le sel ». Là où il y a du sel rien ne pousse.
- Familial : *tuksa ntit* «expulser le mauvais œil ». Quand un enfant pleure sans raison, s'il se plaint de douleurs sans cause précise, on met ces symptômes sur le compte du mauvais œil. La personne âgée de la famille le prend sur ses genoux en tenant un œuf qu'elle a préalablement purifié *tsebaat* «en le rinçant sept fois » et une pincée de sel. Elle fait sept rogations à droite et sept autres à gauche de la tête de l'enfant et récite des formules *a lmelh iw a lmlaha tiffed iyi taleb ma yura* « invoquant le pouvoir de l'œuf qui surpasse le crayon du taleb en efficacité ». Elle fait suivre ces incantations par des versets du Coran et termine en rappelant que Lalla Fadma, la fille du prophète Mohammed que la paix et le salut soient sur lui, faisait de même. L'œuf est alors *git iyetran* «laissé aux étoiles » ou mis à cuire et seule une personne âgée le consomme.
- Concerner tout le quartier : conjurer la stérilité d'une de ses filles. En 1989, au village d'Ighil bwammas, une dame avocate de profession, *nnger* «sans descendance mâle », avait acheté aux enchères la tête de bœuf de *timcret* de l'aïd pour conjurer cet état de fait.
- S'étendre à tout le village : la célébration de *yennayer* «le solstice d'hiver », *tislit bwenzar* «la mariée de la pluie » en cas de sécheresse. Les rites de passage tels que *tucerka* «le partage » réservé à la femme en couches, *aneΨluy* «la chute » réservé au nouveau né ont plus pour but de placer la personne sous de bons auspices plutôt que de conjurer le mal. Dans ces rites de passage, la dichotomie *azegzaw / aquran* n'est pas présente.

« Les circonstances susceptibles de provoquer la mise en œuvre de rituels occasionnels peuvent concerner autant la vie collective (sécheresse, épidémie, guerre), que la vie individuelle (stérilité, maladie, naissance de jumeaux, malheur, litige, etc.) »¹.

1. BONTE P., IZARD M. & alii, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991, page 632

Asfel est une pratique réservée aux femmes, dirigée par une femme âgée libérée par son âge des attaches familiales contraignantes ou des convenances. Les hommes en parlent sur un ton de dérision des femmes et d'*asfel*. Dans le rituel d'*asfel*, les nourritures sont toujours de connotation sèche *teqqur lgarras* pour que «la proximité du mal s'assèche» : du sel, des légumes secs. L'œuf, la volaille ou la tête de bœuf n'étaient pas perçus comme des nourritures ordinaires en Kabylie, c'est en les offrant qu'on intercède auprès de Dieu. Les aromates coriandre et basilic qu'on sèche sur le couvercle de la sauce du couscous avant de les piler pour mieux exalter leur arôme donnent l'impression de fumigation. Les aromates sont incorporés au beurre comme une pommade dont on enduit la volaille.

Le couscous, à l'origine, était de son ou d'orge dans *asfel*. Pour le sacrifice de la volaille d'*asfel*, on fait appel à un adolescent à peine sorti de l'enfance. Parfois même le sang de la volaille sacrifiée dans les cas d'épilepsie sert à enduire la tête du malade. On débute *asfel* par sept circonvolutions autour de la tête de la patiente, sept fois à droite et sept fois à gauche. La vieille femme prononce des formules *wa icfa wa idwa* « cela en guise de guérison, cela en guise de remède », c'est ainsi qu'agissait Lalla Fadma la fille du prophète, que la paix et le salut soient sur lui, et c'est d'elle que je tiens cela : *am lalla Fadma wult nnbi d nettas id yeggan aya*.

Beaucoup de formules sont aujourd'hui omises et remplacées par des sourate du Coran. On se sert de cette pratique pour conjurer le mal. Les représentations du mal ont dû changer avec l'économie industrielle et aussi la conviction des femmes de pouvoir éloigner le mal aussi.

Asfel sert à expulser :

- le mauvais œil,
- les maladies surtout celles qui sont d'origine psychosomatique,
- la stérilité,
- les rigueurs de l'hiver, de *yennayer*, du manque de provisions,

- la sécheresse : *tislit bwenzar* «la mariée de la pluie » ; les pluies n'étaient pas suffisantes en 1999, les femmes ont spontanément organisé dans les villages la cérémonie d'*Anzar*, *anzar a Rebbi swit ar azar di laanaya nnbi lmextar* « *anzar, anzar*, ô Dieu arrose la, à la racine, avec l'aide du prophète élu » alors que les hommes priaient à la mosquée pour l'obtention de la pluie *salat el istisqa*. A la fin de cette prière, les paumes de la main sont tournées vers le sol quand on implore Dieu de donner la pluie alors qu'à l'ordinaire on implore Dieu les paumes des mains levées vers le ciel. On m'a rapporté aussi que certains hommes âgés ayant dépassé la cinquantaine, à Tizi ouzou, portaient leur veste à l'envers lors de *salat el istisqa* «la prière de la pluie », d'autres s'habillent de vêtement déchiré ce qui est habituellement interdit pour la prière.

Ils rapportent ces gestes au prophète, à la sunna¹ alors que pour le vêtement déchiré, ils l'interprètent par *tadaruu lillahi* «un surplus d'humilité envers Dieu ».

Les rituels saisonniers étaient collectifs, pourquoi le rituel d'*asfel* est-il individuel et féminin ? En a-t-il toujours été ainsi ?

« On a ainsi à titre de premier schéma, quatre séries de circonstances universelles aptes à déterminer l'élaboration de systèmes rituels différents, fondées sur l'opposition entre la société et l'individu, d'une part, entre la récurrence et l'occurrence singulière, d'autre part. Chaque culture développe inégalement et différemment ces possibilités, dont chacune implique certains choix idéologiques »². Pourquoi *waada* «le don pieux » censé devancer le mal n'est jamais prodigué à une seule personne ou famille sous prétexte que plus de monde en profite plus de personnes repousseront le mal ? *Ur ytarra ara lebla wehdes* «une personne ne pourrait repousser à elle seule le mal ».

Je suis partie de cette observation me demandant dans quelle mesure le souci de ne pas mélanger le sec et l'humide, de valoriser l'humide était encore efficient dans les préparations culinaires et ce que cela impliquait comme conséquences socialement.

1. BUKHARI, *Sahih al bukhari*, Dar el mâarif, Beyrouth, 1978, Liban, hadith n° 950, 969

2. BONTE P., IZARD M. & alii, *Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie*, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991, page 632

La galette allégée au levain, facile à cuire dans les fours modernes ne respecte plus la dichotomie puisqu'elle mélange le sec par l'adjonction d'huile à la semoule pour obtenir une pâte brisée et ajoute du levain pour alléger la pâte et permettre sa cuisson dans les fours modernes en gagnant du temps et de l'énergie. Initialement, *ayrum aquran* «la galette, le pain sec» était servi comme repas de deuil, sa connotation est sèche donc négative. *Tamtunt* «la galette levée» est considérée comme nourriture humide. Cette galette répandue dans les années 1970 par la génération de femmes nées durant la seconde guerre mondiale allie le sec et l'humide. Elle est surnommée *arexisis* «de peu de valeur». Serait ce parce qu'elle déroge à l'interdit ?

Cet exposé permet d'évaluer la profondeur historique de l'ancrage anthropologique *azegzaw / aquran* dans la cuisine des At Budrar. Elle persiste encore dans bien des occasions contemporaines.

Groupes de convives et autorités

Les autorités de villages qu'elles soient religieuses ou civiles ont partagé le repas avec les autorités officielles nationales venues fêter l'événement. Les autorités consomment entre elles et ce qu'il y a de mieux.

Lors de rituels de deuils, les autorités religieuses ou *imrabden* sont présentes. Ils consomment à part *akanaf* «la viande grillée» un mets de choix et de la galette sèche. Aux rituels collectifs paysans ils prenaient leur repas à part.

Les *amin* et les *tamen* «autorités civiles traditionnelles» de villages consommaient à part et avaient droit à une portion de viande alors que la majorité des villageois avaient droit à un beignet et un œuf. Seuls les villageois qui font des dons ont droit au morceau de viande.

Consommer à part entre égaux, est-ce là le propre des autorités en Kabylie ?

Le serment *uheqq A uzegzaw d uquran* «par le droit de ceux qui font l'humide et le sec» est-il une référence à l'autorité qui avait pour charge de gérer le calendrier agricole ? Ceux qui savaient proclamer les périodes d'*izegzawen* et d'*iquranen* si importantes pour les cultures.

Tout ce qui est planté durant la période d'*izegzawen* pousse à merveille car ni la sécheresse, ni les fourmis ou les pucerons ne sont une entrave en cette période bénie. Les *zawiya* et le corps de lettrés *imrabden* ont la charge de gérer le temps agricole en dressant le calendrier sorte de livre d'heures présent dans les *zawiya* appelé *roznama* en plus du temps religieux. Pourquoi cette superposition de fonctions ? Pourquoi les femmes âgées nées au début du siècle dans leur prière implorent-elles en langue kabyle l'*agellid amoqwrwan win isuddumen aman* «le seigneur omnipotent qui dispense les eaux » ?

Si le blé était rationné pour tous les villageois et si les bases de la cuisine étaient pareilles pour tous, comment se distinguait-on entre groupes lettrés et paysans ? Comment l'économie industrielle par l'introduction d'aliments nouveaux

L'émergence de groupes sociaux détenteurs de richesses, la généralisation de l'écriture ont-ils transformé la cuisine des A Budrar l'espace de plus d'un siècle et demi (1830-1999) et bouleversé les rapports sociaux d'autorité ?

C'est pour tenter de répondre à toutes ces questions que je pense explorer les hypothèses suivantes :

- Le raffinement et la diversité des goûts culinaires sont-ils fonction de l'importance de l'impôt récolté ?
- La cuisine des A Budrar demeure une cuisine de femmes, attachée au terroir (*azegzaw / aquran*), les hommes en la pratiquant n'ont pu en faire une grande cuisine, serait-ce une caractéristique de la cuisine dans l'oralité ?
- Si les lettrés ne se distinguaient pas des autres villageois par un régime alimentaire différent, les rituels de consommation et de purification nous renseigneraient-ils sur leur effort de distinction sociale ?

Plan du travail

Pour traiter du sujet «cuisine, rituel collectif et différenciation sociale dans une tribu "Aarc" de Kabylie (A Budrar) entre 1830 et 1999», j'analyse les activités économiques génératrices de richesses donc d'aliments en interaction avec les représentations socioculturelles mises en avant par les femmes qui cuisinent.

Ce rapport entre l'économique et le social est lui-même perçu sous l'angle du mode de communication dominant : l'oralité.

Mon étude se développe au long de six chapitres avec une introduction et une conclusion :

- Le premier chapitre est une présentation physique et humaine de la tribu A Budrar. J'y recense les potentialités naturelles de la région, les ressources du milieu et les capacités humaines que s'est forgées la montagne au cours de l'histoire pour sortir de l'autarcie à laquelle l'a réduite sa situation géographique.
- Les chapitres deux, trois et quatre fouillent les activités productrices de richesses, le degré de spécialisation et les techniques utilisées, l'importance de l'émigration et ce que le monde industriel a transformé dans cette organisation.
- Le chapitre cinq est une charnière de mon étude. Il se penche sur la distribution, les taxes et redevances pour cerner les types d'autorités dans les villages.
- Le chapitre six développe l'aspect social et les représentations de la cuisine chez les A Budrar. A partir d'un interdit culinaire «ur iteddu ara azegzaw d uquran », j'explore la dimension de rituel collectif d'azegzaw / aquran et sa capacité de différenciation entre les différentes strates de la communauté villageoise.

Quelques Définitions utiles :

- **A Budrar ou Ibudraren :**

A est un lexème qui indique l'appartenance à un lignage en kabyle. Il serait impropre de se déclarer descendant de la montagne alors que ces populations ont une origine et un nom : les A Betrun. Mais l'*arch* «confédération» A Betrun en se scindant lors de guerres tribales entre *acarqi* «ceux de l'Est» et *ayarbi* «ceux de l'Ouest», a donné naissance à trois tribus : A Yenni, A Budrar et A Wasif. A Budrar désigne ceux d'en haut, de la montagne et A Wasif ceux d'en bas, de la rivière aussi bien que ceux de l'est A Yenni et A Budrar que ceux de l'ouest A Wasif et A Abbas intégrés parmi les A Wasif.

J'accepte cette appellation A Budrar car les poètes du 19^{ième} siècle l'utilisaient déjà (Mohand Saïd A Lhadj de Tala Ntazert¹) et les associations culturelles villageoises l'ont adoptée.

- **Grande et petite cuisine :**

Une grande cuisine est une institution en matière de bon goût, un bon goût oppressant, au même titre que les grandes maisons de couture décident de l'habit dans les sociétés où règne le pouvoir de l'écriture (cela ne signifie pas que les sociétés orales ne connaissent pas le phénomène de mode mais seulement qu'il ne se prête pas à codification au moyen de l'écriture). Les chefs de cette institution sont des hommes qui transforment la cuisine en art transcendant aux contingences du milieu et du terroir. Alors que la petite cuisine est une cuisine familiale dont le savoir-faire se transmet entre femmes par le geste et avec une grande souplesse d'adaptation. C'est une cuisine attachée aux produits de terroir.

Quand le mode de communication par l'écrit est dominant dans une société, il opère une fixation plus lourde, plus réticente au changement.

- **La commensalité :**

En Kabylie, les hommes sont séparés d'avec les femmes lors de la consommation des repas. Cette ségrégation est d'autant plus rigoureuse que l'observance de l'endogamie est souhaitée.

Quand le groupe commensal se rétrécit volontairement, cela signifie chez ce groupe une très forte «sensibilisation aux notions de pureté relative », la consanguinité pour marquer la différence avec les autres groupes et affirmer l'appartenance à la hiérarchie.

- **Différenciation sociale :**

C'est l'action d'affirmer ses différences sociales pour se distinguer de la masse. Les procédés de différenciation sociale ne sont pas les mêmes selon que l'on est d'une civilisation graphique ou de l'oralité.

1. NACIB Youcef, Anthologie de la poésie kabyle, Editions Andalouses, Alger, page 237

- **Subculture :**

C'est un ensemble de comportements interdits ou imposés par l'organisation sociale. Les formes d'organisation sociale sont hiérarchiques dans les sociétés de l'écriture, ce qui n'est pas le cas dans l'oralité. Ces organisations reposent sur des systèmes de production différents.

Programme et méthodes d'investigation

Pourquoi avoir travaillé sur une période aussi longue ? C'est parce que les changements culinaires ne sont perceptibles que sur une longue période bien après le changement social et économique. Pour reconstruire l'histoire économique et sociale des At Budrar sur une période aussi longue, j'ai dû me constituer une documentation, en fouillant dans les ouvrages qui relatent la conquête de la région, en consultant les quelques archives autorisées, en exploitant le contrat de vente des pâturages que l'association de village d'Ighil Bwammas m'a gracieusement permis de photocopier.

« On ne peut faire du terrain dans le passé. Il faut confronter une «histoire orale » avec les résultats de recherches documentaires, archéologiques et linguistiques »¹.

Les témoignages d'individus, les trajectoires de familles, les poésies conservées oralement m'ont éclairé sur certains faits historiques. J'ai comparé trois générations de femmes en l'espace du siècle.

Les sources bibliographiques qui traitent des At Budrar sont l'œuvre de militaires en poste dans la région lors de la conquête. HANOTEAU a été commandant supérieur du poste de Drâa Lmizan érigé pour surveiller les départs des colporteurs et aisément récolter l'impôt. Le commandant HANOTEAU a glané des renseignements précis sur la région car il avait pour informateur l'Hadj Saïd BEN ALI, un interprète judiciaire arabisant originaire du village d'Ighil Bwammas².

1. GOODY J., Cuisines, cuisine et classes, Editions Centre Pompidou, Paris 1984, page 17

2. HANOTEAU M., Quelques souvenirs sur les collaborateurs de « La Kabylie et les coutumes kabyles », in revue africaine, année 1923, n° 64, El Hadj Saïd BEN ALI né en 1829 à Ighil bwammas est l'informateur d'Hanoteau lors de sa récolte des qanun kabyles, page 140

MASQUERAY a prospecté dans la région puisqu'il était chargé en 1880 du projet d'ouverture de l'école aux Aï Yenni. Il avait séjourné au village d'Aï Ali Uharzun et nous a décrit avec beaucoup de justesse des événements qui s'étaient déroulés dans la région¹.

DAUMAS nommé général de division en 1853 décrit la région, se penche sur ses activités économiques avant la conquête coloniale.

La Revue africaine a rapporté en détails les faits et gestes de Sidi LJudji lors de l'insurrection de 1871, il avait commandé les troupes insurgées dans le périmètre de l'oued Sahel. Sous l'occupation militaire, les impôts que versaient les colporteurs à Sidi LJudji et au commandement militaire ont fait que des renseignements ont été collectés sur la région. Pour la période qui s'étale sur le 20^{ième} siècle, la région sombre dans l'oubli. La première moitié du 20^{ième} siècle est une période riche en événements : l'émigration en métropole et les deux guerres mondiales ont tellement bouleversé la vie des villageois qu'ils ont consigné tout cela dans des poésies. Ces générations de l'âge de mes parents ou grands-parents sont encore proches de la mienne pour pouvoir me transmettre une mémoire des faits.

« Je m'appuie sur une évaluation très soignée des continuités et des discontinuités ainsi que des souvenirs de vieillards et l'idée que j'ai pu m'en faire n'est pas forcément moins valable du simple fait qu'elle est toute personnelle »².

Quelques archives départementales m'ont éclairé sur la vie économique. De nombreux témoignages d'hommes et de femmes m'ont été d'une précieuse aide. C'est au sujet de l'histoire sociale récente que les documents manquent, il n'y a que les documents officiels et des statistiques.

-
1. YACINE Tassadit, Si Ammar ben Saïd BOULIFA, recueil de poésies kabyles, Editions Awal, Paris-Alger, 1990, page 63
 2. GOODY J., Cuisines, cuisine et classes, Editions Centre Pompidou, Paris 1984, page 75

GOODY disait que pour reconstituer l'histoire sociale récente : « Un anthropologue doit faire un usage maximal des documents pour reconstituer l'histoire sociale récente. En matière d'organisation sociale, les renseignements les plus précieux sur un passé récent mais chichement éclairé par les documents se trouvent dans le présent. Ne serait ce que parce que la reconstitution du passé exige que l'on reconstitue à l'envers toute la série des changements »¹. C'est en reconstituant les changements qui se sont opérés aux A Budrar que le présent est devenu intelligible et l'histoire sociale reconstituée.

La synchronisation des événements a été une difficulté majeure tout le long de mon investigation. Les récits oraux se plaisent à invertir l'ordre du temps et mettent de la fantaisie dans les faits qu'elle juge trop ternes. Pourtant la mémoire collective a soigneusement conservé les moindres faits sous forme poétique ou récit ou conte. Pour illustrer ce que j'avance : la mémoire collective rapporte que Sidi LJudi était un homme dans sa pleine maturité à la conquête et que son neveu Sidi Saïd était destiné à le remplacer. Des poésies chantent les louanges de Sidi Saïd en s'adressant à ses détracteurs. HANOTEAU cite son informateur originaire d'Ighil Bwammas sous le nom de l'Hadj Saïd Ben Ali promu interprète judiciaire au tribunal de Dellys. La mémoire collective dépeint l'Hadj Saïd comme un commis des autorités coloniales surtout qu'en 1871, il s'était démarqué des positions de son oncle. Ce dernier arrêté par les autorités coloniales en route pour Drâa IMizan avait prononcé ces paroles avec amertume : *Kulci ma tezzit a teccad nfaa s ala abarkan uqerru ma tezzit ak yeqlaa* « Plantez ce que vous voudrez, vous en retirerez le fruit. Seul l'être vivant aux cheveux noirs, si vous le plantez, il vous déracine ». C'est BERQUE qui a éclairé ma lanterne². La mémoire collective avait raison.

1. GOODY J., *Cuisines, cuisine et classes*, Editions Centre Pompidou, Paris 1984

2. AGERON C.R., *L'Algérie Algérienne : de Napoléon III à De Gaulle*, Editions Sindbad, Paris 1980, page

Chapitre I. Présentation des At Budrar

Introduction

L'Algérie est le pays de la diversité : diversité physique ; elle est bordée par la mer Méditerranée au nord, aux portes de l'Europe avec ses galères, ses renégats et ses corsaires, le Sahara au sud, itinéraire du pèlerinage à la Mecque et tout son univers caravanier, le commerce du sel et de l'or avec l'Afrique, ses nomades et ses dromadaires. Ces deux univers antinomiques ont coexisté au cours des siècles sans que l'économie du pays ne préfère l'un ou l'autre et tirant parti des ressources de chacun. Entre ces deux mondes, on trouve des plaines marécageuses qui constituent des foyers de paludisme et des hautes plaines propices de céréaliculture; là est le fief de tout Etat central et de toute féodalité qui tentent d'exploiter et de drainer ces plaines pour alimenter les villes. Çà et là, réfugiées dans les montagnes, des communautés sédentaires subsistent.

Tirant parti tout le long de son histoire aussi bien du service commercial des galères tourné vers l'Europe que des relais caravaniers qui s'enfoncent dans le pays traversant montagnes, cols, défilés et déserts, des populations aux modes de vie différents : nomades, sédentaires, citadins et villageois ont entretenu des rapports constants et même de complémentarité au cours de l'histoire (guerres, pillages, échanges) sans qu'il y ait vraiment brassage¹.

Comblant l'ingratitude de leur sol rocheux par un savoir-faire industriel ou d'échange, les Igawawen sont une de ces communautés avantagées parce qu'ils sont situés au dessus d'un couloir où se font des échanges importants est/ouest. Ils sont retranchés en leurs repaires de nids d'aigle, sur la défensive et à l'affût d'opportunités économiques et commerciales. Les populations des différentes montagnes de Kabylie surplombent toujours des plaines et en disputent l'exploitation (Hamza et Oued sahel pour At Betrun, Sebaou pour At Iraten, Fréha et Issers pour les Iflissen,...) aux bordjs qui représentent l'Etat central.

1. CÔTE Marc, l'Algérie ou l'espace retourné, Editions Média-Plus, Algérie 1993, page 19

Pastoralisme et paysannat se partagent les étages de la montagne des At Budrar : les sommets sont réservés à l'élevage et les piémonts aux cultures vivrières. En Algérie, toutes les montagnes ne sont pas paysannes (monts d'Annaba) et toutes les plaines ne sont pas agro-pastorales (Collo, Jijel, Oasis Saharien).

Les plaines sont parallèles à la mer et aux villes portuaires (Alger, Dellys, Bougie) occupées au cours de l'histoire et disputées aux Espagnols, aux corsaires, aux renégats et aux Français. Les At Betrun et les At Manguellat sont des Igawawen.

Le Djurdjura ou mont ferratus¹ est le cœur de la Kabylie et de la contrée des Igawawen. Il est coupé de cols qui sont un itinéraire souvent emprunté par les caravanes. Ces cols de Tizi NKuilal situé au pied de Tamgut et de Tirourda encadrent les At Budrar (fraction des At Betrun). Ces derniers, au cours de l'histoire, se sont retrouvés entre deux royaumes rivaux importants au moyen âge (16ième siècle) : le royaume de Koukou et celui des At Abbas. Le royaume de Koukou aux At Yahia (prés d'Aït Hichem) chez les Igawawen commandait une partie de la haute Kabylie et celui des At Abbas dans les monts des Babors commandait la petite Kabylie. Entre les deux était un passage obligé d'Alger à Constantine. Le royaume de Koukou avait vainement tenté de se ménager une issue vers la mer, vers l'Espagne.

Les At Budrar, littéralement «ceux qui possèdent la montagne et ceux que la montagne possède» ou «ceux de la montagne», appartiennent à la tribu des At Betrun : *At Budrar* « gens de la montagne » comparativement aux *At Wasif* « gens de la rivière », tous deux une fraction des Igawawen ou Zouaoua en arabe. Les Igawawen sont un regroupement de deux confédérations de tribus à la conquête : les At Betrun et les At Mangellat. Ces derniers ne reconnaissent aucune autorité sinon celle de leurs lois édictées par la *Tajmaât* qui est « une assemblée représentative de la communauté ».

1. SHAW Docteur, Voyage dans la régence d'Alger par le Docteur SHAW, Editions Bouslama, Tunis 1980, page 107, « le Djurdjura, par sa position entre le Ruscurius ou Dellys et Saldae ou Bougie, doit être le mont Ferratus des géographes du Moyen Age ».

Ils n'ont jamais payé d'impôts sur leur territoire et ont soigneusement défendu les cols contre l'Etat central et imposé aux caravaniers la preuve de leur souveraineté : droits de passage par les cols ; pour cela, ils étaient classés par l'Etat central turc comme *bled siba* « tribu indépendante ». La colonne turque n'a pénétré le territoire des At Budrar que sous le règne de Omar Agha dans la deuxième moitié du 18^{ième} siècle.

Les Igawawen peuvent aligner une armée et prêter assistance à d'autres tribus et même à l'état central ou se réfugier dans des montagnes longtemps inexplorées et inaccessibles. Bien sûr, les notabilités religieuses (Sidi LJudj était une notabilité religieuse) sont intervenues, surtout à la conquête de la Kabylie, quand les autorités militaires étaient en quête de négociateurs et quand la population souffrant de l'interdiction de circuler, pérégriner et commercer, cherchait des représentants dans la tribu.

Les At Budrar ont recours au commerce car ils habitent un territoire pauvre en terres de cultures et fortement peuplé. Ils ont diversifié les activités agricoles grignotant parfois sur le territoire du versant sud pour subvenir à leurs besoins. Mais comme ils sont situés au dessus d'itinéraires commerciaux importants, jonction des richesses de la mer et des produits caravaniers, ils développèrent leurs aptitudes commerciales : un destin qui les rattrapera toujours. Le rapport des At Budrar au Djurdjura est "physique" ; ils sont là pour défendre la montagne et disent se différencier ainsi des *Imesdurar* « populations du versant sud » qui se contentent d'exploiter les ressources de la montagne.

Comment se fait-il qu'un territoire rocheux aussi dénué de ressources soit si densément peuplé ?

I.1. Le milieu naturel

I.1.1. Situation et relief

Le *Jerjer* « Djurdjura » est une dorsale ou sierra-calcaire qui domine le massif Agawa granitique et constitué de roches anciennes métamorphiques. C'est un massif situé au sud-est de la ville d'Alger, à 140 km de route carrossable. Il domine les plaines du Hodna et du Titteri au sud qui sont des portes d'où soufflent les vents du désert.

Il est un passage pour les transactions entre l'est et l'ouest du pays. Il est difficile de vivre en autarcie pour les populations qui habitent le Djurdjura.

Les At Budrar occupent le versant Nord du Djurdjura, entre 700 m et 1200 m d'altitude, un territoire rocheux composé de granites, de gneiss, de micashistes et de calcaires qui produit un sol rouge. Dans un relief tourmenté de ravins où percent des sources, des pics aux roches calcinées par le soleil ou le gel, on voit apparaître les villages formant les At Budrar. Ces derniers avoisinent les At Buakkache (At Wasif) à l'ouest, les Attaf à l'est, les At Yenni au nord du massif et les Imcedallen sur le versant sud du Djurdjura. Ils se présentent avec les At Yenni et les At Wasif, dans le regroupement des tribus du Haut Sébaou, sous le nom des At Betrun¹ intégrés et constituant avec les At Mangellat les Igawawen qui occupent la rive sud-ouest de l'oued Sébaou.

Au premier abord, l'éclat de la lumière réfléchi par les rocs éblouit le regard et l'odeur pénétrante et amère des pâturages frappe l'odorat. La première impression passée, on est pris de vertige quand on réalise les hauteurs atteintes et les gorges profondes et meurtrières que l'on surplombe.

I.1.1.1. Un site défensif et stratégique

En prenant le chemin d'*atranchet*² « tranchées », à la limite du territoire des At Yenni, on aperçoit les villages qui forment les At Budrar. Certains villages culminent à 700 m, comme At Rbah et Tasaft Ugemmun et brusquement sur une crête apparaissent AT Ali Uharzun et plus haut IΨil Nsedda, Buadnan, IΨil Bwammas, Tala Ntazert et Darna avec une altitude atteignant parfois les 1200 m. Bien que surnommés *tamurt ufella* « les villages du haut pays », des collines aux pics acérés les entourent. Les At Budrar font partie de la daïra des At Yenni après avoir fait partie de la daïra des At Wasif selon le gré des découpages administratifs.

1. *At Betrun* ou « Beni Betroun » différent de Betrouna près de Tizi Ouzou.

2. Le chemin d'*atranchet* : à la jonction des tribus At Yenni et At Budrar, surnommé ainsi en souvenir des tranchées ouverts durant la conquête, fossé excavation à ciel ouvert pour combattre.

Les At Waaban qui avaient demandé l'anaïa¹ des At Budrar au 18^{ième} siècle leur sont restés fédérés jusqu'à 1984, ont réintégré à cette date leur tribu d'origine At Mislalen.

Le territoire des At Budrar est une suite de pics, de périlleux ravins que l'éclat du soleil brûle de sa lumière et auquel le brouillard donne une impression d'irréel ; ces monts surplombent de toute leur majesté la Grande Kabylie au nord et la Petite Kabylie au sud. Bien que les At Budrar soient retranchés en leur repaire, le territoire étant enclavé vers le nord (pics et gorges profondes), ils dominent le réseau de routes de caravanes qui traverse le Maghreb au sud du Djurdjura (la vallée de l'oued Sahel, le passage des Bibans). Pour aller vers Constantine ou le Titteri, on préférait traverser ces montagnes ou couper à l'ouest par la plaine de Boghni - Drâa Lmizan plutôt que passer par la Kabylie maritime infestée de corsaires. Bouira n'a été reliée à Tizi Ouzou par le pont des Issers qu'au 18^{ième} siècle (en 1815). Avant cela, on traversait les montagnes pour s'y rendre et aborder le Titteri ou Constantine. L'ouverture du pont a conforté la position de Bouira comme poste de relais pour la Mehalla collectant l'impôt et pour les Konaq².

Les cols du Djurdjura, dans l'histoire et la civilisation préindustrielle, étaient un itinéraire fortement emprunté car préféré aux lits d'oueds et aux chemins tortueux qui peuvent surprendre le voyageur en période de crue : on coupait par les cols plutôt que de contourner la montagne car *ykkad ilhedd swadda* « remonter par le ssuq lhedd » était éprouvant. Les défilés de Tizi Nkuilal³ et de Tirourda, étaient des passages obligés vers Alger, Constantine, Bouira, Tizi ouzou et le Titteri, débouché des hautes plaines c'est à dire les portes du désert (tout ce que cela peut signifier pour le commerce caravanier et aussi les prélèvements d'impôts et les déplacements militaires : turc).

-
1. L'anaïa : l'aide ou l'assistance en cas de danger
 2. EL KECHAÏ Fella, page 133, « Suq Hamza est une étape importante de Mehella (Konaq) sur l'itinéraire Constantine-Alger, les tribus Makhzen étaient reçues dans des tentes, changeaient leurs montures et prélevaient l'impôt ».
 3. In archives militaires : Le col de Tizi NKouilal communique avec celui de Chellata (versant sud). Il est la meilleure voie à suivre entre les Béni Boudrar, les Béni Aïssi et Mehdellah. C'est à l'est de ce col, au sud de Takarrat, que se détache le lalla Khedidja.

Ces portes de fortes transactions étaient surveillées par des bordj, des Djouad féodaux comme les Mokrani et des religieux (Ben Ali Chérif pour la Soummam) et étaient relayées par des autorités religieuses dans le pays profond.

Tamgut Igawawen « la montagne des Zouaoua » est le point culminant du Djurdjura (2308 m), un haut lieu de méditation et de tassawuf¹. Là est perchée la sainte Lalla Khlidja qui veille² sur Alger et Bougie. Son ermitage, un tas de pierres, domine les At Budrar et était un poste de vigie d'où on pouvait apercevoir le littoral d'Alger et Bougie. Elle se serait réfugiée dans la montagne quand les Espagnols ont occupé Bougie. Barberousse se serait rendu à son ermitage pour demander conseil quand il comptait délivrer Bougie du joug espagnol. Depuis, à chaque génération, la lignée de saintes veille sur l'ermitage et sur les villes. Au 18^{ième} siècle, Lalla Khlidja Tukrift³ ou « la paralytique » professait le renoncement avec une grande humilité ; elle aurait été malmenée par des clercs Igawawen doutant de sa foi : *tamusni nwen d aghillif, lemhibba nwen d asawen* « votre connaissance n'est que soucis et votre amitié est un péril » leur répondait-elle. D'autres saints illustres se sont recueillis dans les cavernes surplombant la tribu et y ont laissé le souvenir de leur retraite contemplative comme la caverne de Sidi Hend Ubraham, Ccix ul Mansur.

-
1. Tassawuf: : voie mystique faite de renoncement pour se rapprocher de plus de Dieu. Selon El Ghazali «la voie mystique est savoir et pratique et le but de la pratique est détachement de tout et attachement à Dieu...On ne peut acquérir le tassawuf par le savoir mais par le goût. Il s'agit de changer d'esprit, de revêtir par le dedans l'état d'âme à saisir. Le bonheur de l'au-delà est conditionné par le détachement»
 2. BOULIFA Saïd, le Djurdjura à travers l'histoire, Editions Alger 1925, page 102 cite «l'intervention de Lalla Khedidja dans cette entreprise : l'attaque du Pénon par les émissaires de Belkadi porta bonheur aux Barberousses en 1516». Lalla Khlidja Tukrift a vécu au 18^{ième} siècle. Il est probable qu'elle est la petite fille de Lalla Kedidja que cite Boulifa.
 3. HANOTEAU, Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie Impériale, Paris 1867, page 215, cite « Lalla Khedidja a été huée par les pâtres d'At Bu Akkache, elle maudit leur tribu en particulier le village de Zaknoun ». E n plus de clercs qui la sermonnent mettant en doute son savoir et sa sainteté, les pâtres qui sont des subalternes la huent. Sans doute, expriment-ils là la réprobation de leurs maîtres.

Tamgut Igawawen n'aurait-elle pas eu, au cours de l'histoire, le même rôle économique que *Tamgut n'flissen* « Tamgut des At Jennad » ? C'est à dire qu'elle pourvoirait la marine en bois la Karasta¹, pour la fabrication des Tartanes.

Takarrat, un terrain de parcours situé à Tamgut et richement boisé, n'est-elle pas la Karasta ? Cela ne signifierait-il pas que l'Etat central y coupait du bois² ? Est-ce bien après, quand les techniques de fabrication de bateaux de corsaires se seraient reportées sur un autre type de bois (les chênes Abufarés), que Tamgut Igawawen fût délaissée ? Si Tamgut Igawawen a été au 17^{ième} Siècle un repaire et une identité pour toute une confédération, ne serait-ce pas à cause de sa densité historique et de ses richesses économiques que constituait la montagne Igawawen ?

C'est ainsi que cette contrée protégée par d'inaccessibles monts peuplés d'animaux sauvages et dominant des itinéraires s'ouvrant sur le Maghreb : Alger (la course maritime) et le Sahara (pays des caravanes), va décider de la vocation commerciale des AT Budrar et du relais d'échange entre services de galères et caravanes (nomades).

La situation stratégique des Igawawen, leur vocation de l'échange connue dans tout le Maghreb³, était-elle liée à leur situation géographique ? Retranchés dans des monts imprenables et surplombant des itinéraires commerciaux importants, les Igawawen ne payaient pas d'impôts et étaient libres et entièrement engagés dans l'histoire de leur pays. Ils guerroyaient et chaque *adrum* « quartier » avait son poste de gué et son marteau pilon pour préparer la poudre à Tajmaît. Le docteur Shaw rapporte que⁴ les Igawawen, au 18^{ième} siècle, étaient beaucoup plus riches que les At Abbas qui étaient une tribu Makhzen dont les djouad étaient au service de l'Etat central.

-
1. FERAUD L.C., Exploitation des forêts de la Karasta dans la Kabylie orientale sous la domination turque, in Revue Africaine N° 13, année 1869.
 2. BRAUDEL F., La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, Editions Armand Colin, Paris 1990, page 130, une marine à Bougie.
 3. MORIZOT J. : administrateur des services civils de l'Algérie, L'Algérie Kabylisée, J. Peyrout et Cie, Editions Paris VI, « Zouaoua veut dire commerçant au Maghreb », 1962, page 36. Cette définition est discutable car Zwawa est un terme arabe (déformation de Agawa) qui a pris le sens de « fantassin » ensuite devenu « zouave » en français.
 4. SHAW D., Voyage dans la régence d'Alger, Editions Bouslama, Tunis 1980, page 347.

Beaucoup de colonies de Makheznies « soldats au service de l'Etat central » surveillaient les montagnards : le Bordj de Sour el Ghozlane (Auzia) remonte à l'époque romaine, celui de Bordj Ménaïel a été construit en 1594 et reconstruit au 18^{ème} siècle par Mohamed Bey de Constantine, celui de Hamza (Bouira) où on pouvait y changer sa monture car le marché des dromadaires était florissant et celui de Tiklat (Bougie).

Encore aujourd'hui, par la forte présence de ses fonctionnaires dans les rouages de l'administration, la région demeure rattachée à l'Etat central.

1.1.1.2. Les sols : l'érosion, les sols pierreux

Le sol du massif Agawa est fragile et meuble. On y trouve des calcaires infertiles, des vastes étendues de sel, du nitrate. On distingue deux classes de sols : les sols de culture et les sols de pâturage. Les sols sont dénudés, pierreux : 240 ha¹ d'affleurements rocheux représentant 8.06% de la superficie totale (240 ha de 2980 ha). Ramasser les pierres et cailloux sur les terres cultivées est une tâche éprouvante que les paysans pratiquent quotidiennement.

La sécheresse des étés, l'abondance des eaux qui provoquent le dégel et la fonte des neiges et l'action des vents violents conjugués provoquent l'érosion des sols : une érosion qui sape les pentes et met la roche à nu et crevasse le sol. L'érosion appauvrit les sols et les dénude. Selon Pelissier², l'érosion détruit plus de 100 ha de terres arables par jour. Les réservoirs d'eau que sont les montagnes ont contribué grandement à l'érosion des sols et ont poussé les montagnards à développer et à favoriser l'arboriculture pour permettre de fixer ces sols. Les *Tabucidant* « tourbillons de poussière » sont une conséquence de l'érosion éolienne des sols, se déroulent avec les oueds surtout lors des crues : les oueds selon leur importance et la violence des crues peuvent transporter près de 2000 tonnes de boue sur un km². Les brusques écarts de températures entre nuit et jour, entre saisons, effritent les roches.

-
1. Bureau National d'Etudes pour le Développement Rural, Etude d'un programme de développement intégré de la wilaya de Tizi Ouzou, commune Iboudraren, Direction des services agricoles de la wilaya de Tizi-Ouzou. Ministère de l'Agriculture, décembre 1990.
 2. in Revue liens, Bulletin des anciens du CERK.

Les montagnards cultivent en *tiseddarin* « terrasses » renforçant haies et murettes ou s'accrochent aux pentes trop fortes à l'aide de cordes pour les mettre en valeur et transportent des tonnes de limons dans des paniers d'alpha pour les renforcer.

1.1.2. Le climat : pluies diluviennes, différences de températures (écarts), les fœhns en été (sécheresse), les vents et les tourbillons, les avalanches de neige

Le climat dans les monts du Djurdura est un climat de montagne méditerranéenne, des étés chauds sans précipitations et des hivers humides et froids : la neige pouvant atteindre 1.50m de hauteur emmurant les demeures alors qu'en été les températures atteignent 40° C. Ce n'est point qu'il fasse très froid dans ces contrées, le thermomètre baisse rarement au dessous de 3° C mais l'écart entre la nuit et le jour est de 13° C à 15° C. L'altitude et la continentalité amplifient les contrastes entre le jour et la nuit et entre les saisons.

Les vents glacials en hiver et les souffles brûlants du désert accentuent la rudesse du climat et limitent le développement de la végétation. Des arbustes rabougris, des lentisques qui s'enflamment l'été sont l'unique végétation. Les températures dépendent de l'origine des masses d'air¹, l'air surchauffé et sec des régions sahariennes arrive jusque dans les monts et provoque des effets de fœhn d'où l'enregistrement en été de températures pouvant atteindre les 40° C ; le *chehili* « sirocco » souffle de cinq à six fois de mai à septembre.

Les pluies d'hiver se font abondantes vers la mi-janvier et sont accompagnées de fortes chutes de neige pouvant atteindre jusqu'à 1.50 mètre et boucher jusqu'aux issues des demeures. Les neiges de l'année 1949 sont encore dans les mémoires. Ces pluies ne durent pas et cessent en février. Les pluies torrentielles sont dévastatrices (agriculture, sols, éboulements). Dans la haute montagne on a 2 à 3 mois de neige. Un éboulement a dévasté en 1850 le village des AT Waban² en provoquant la mort de 300 personnes.

-
1. MAURER G., Mise en valeur et aménagement du milieu naturel, Armand Colin Paris, 1985, in le Maghreb (hommes et espaces), page 22.
 2. FREDJ Mohamed Seghir, Histoire de Tizi Ouzou des origines à 1954, éditions ENAP, Alger 1990, page 96, « L'avalanche a enseveli le village des At Wabane adossé au col de Tirourda où il peut tomber jusqu'à 4 m de neige en une nuit. La mémoire collective a conservé cet événement appelé en kabyle *ta Yfult nat Wabane* ».

Les 3/4 des précipitations tombent sur une période maximale de 5 à 6 mois. Dans le Djurdjura, la pluviométrie variable oscille entre 470 et 1170 millimètres : du simple au triple. Le reste de l'année, les précipitations sont minimales et quasi nulles en été (ce dernier dure 4 mois : juin à septembre) où des périodes de sécheresse sont longues et seuls quelques orages éclatent en fin d'été sur les hautes terres intérieures.

L'irrégularité des précipitations et les fortes chutes de neige provoquent de très basses températures, ce qui favorise l'installation du gel en hiver et la calcination des plantes et des roches en été. Le déficit et l'irrégularité des précipitations saisonnières causent la sécheresse qui, prolongée, s'étale parfois sur plusieurs saisons agricoles. Pourtant la sécheresse ne constitue pas un handicap en elle-même, quand les ressources en eau sont disponibles. 1945-1946, 1980-1981, 1981-1982, 1982-1983 sont les années de sécheresse les plus importantes enregistrées depuis le début du 20^{ème} siècle.

1.1.3. Parc du Djurdjura: espèces animales en voie de disparition «aigles, léopards, singes» et plantes de haute montagne

Les terres de parcours des At Budrar sont classées de nos jours comme une nature à préserver et constituent avec d'autres territoires le parc du Djurdjura. Ce parc s'étend sur une superficie de 18.500 hectares répartis sur les wilaya de Tizi-Ouzou et Bouïra. Il fait partie du réseau mondial des réserves de biosphère.

Les pâturages de haute montagne sont le lieu privilégié d'espèces animales et végétales rares, certaines en voie de disparition. L'incursion des hommes en ces lieux ne pouvait se faire qu'au mois d'août. Même la neige conservée dans les anfractuosités était soumise à un partage : chacun savourait son morceau de glace¹ au cœur du mois d'août. En hiver, les villageois faisaient provision d'herbes pour le pain de *Yennayer*² « nouvel an » garant de la bonne santé et du genêt prophylactique.

-
1. LAOUST-CHANTREAUX G., Kabylie côté femmes : la vie féminine à Aït Hichem 1937-1939, présentation par LACOSTE-DUJARDIN C., Editions Edisud, 1990, page 257, «les At Budrar avaient le privilège d'approvisionner le palais du Dey en glace durant l'été »
 2. Yennayer: fête du nouvel an du calendrier agricole, elle est fêtée le 12 janvier de chaque année.

A part ces moments précis, le territoire était objet d'interdits. Les saints ayant institué une jachère des pâturages, toute personne qui cueillerait des herbes hors saison serait maudite par eux.

L'aigle, le singe macaque, l'hyène rôdent au milieu de plantes rares qu'Hanoteau et Letourneux avaient soigneusement cataloguées. Le parc compte plus de 129 espèces d'oiseaux.

Les forêts sont nombreuses (la forêt des AT Waaban, Tizi NTasaft) où le bois abonde ; au mois d'août les villageois s'approvisionnent en bois de chauffage. Des incendies se déclarent souvent au mois d'août dans ces forêts et maquis rendant l'atmosphère irrespirable.

En 1863, les autorités militaires ont imposé le cadastre des terres et ont accéléré les opérations du sénatus consulte par la loi de 1887 concernant les communaux : les parcours mechmel¹. L'appétit des tribus limitrophes est féroce. Les At Buakkache se sont depuis toujours opposés à At Budrar au sujet des terres de parcours. Les At Budrar ont défendu un haut lieu de leur histoire, de leur identité que représente Tamgut. Ils brandissent le contrat attestant qu'ils ont acheté ces terres.

Après la deuxième guerre mondiale, l'année 1947, une autre tribu voisine a tenté de grignoter les terres de montagne : beaucoup de mouvements de population avaient secoué la montagne après l'insurrection de 1871, de nouveaux réfugiés étaient ignorants des conventions. Les At Budrar armés ont dissuadé les At Attaf, leurs adversaires. Les bornages sont inscrits dans le roc, les At Budrar les connaissent et ont été prêter serment sur le tombeau de Jeddi Menguellat².

1. Mechmel: régime de propriété communautaire.

2. Jeddi Menguellat est un saint fondateur de la tribu des AT Manguellat (Michelet : Aïn el Hammam aujourd'hui).

Aujourd'hui, les parcours de montagne sont inclus dans le parc du Djurdjura : un espace réservé à la nature. La prolifération de singes et l'interdiction de les chasser est un fléau pour les jardins et les vergers. A des rumeurs au sujet de particuliers qui auraient fait main basse sur ces lieux, la réponse ne s'est guère fait attendre : les villageois ont souscrit au partage des communaux.

Aux alentours du parc, on pollue la nature en déversant des détritiques, des eaux usées dans l'oued Sahel-Soummam. Le col de Tirourda abrite une carrière sauvage d'où on extraie des pierres pour la construction d'habitations. Tout cela cause d'énormes préjudices à l'environnement.

1.1.4. L'hygrométrie : la fonte des neiges, les sources, les pâturages herbeux, les alluvions au bas des pentes

Le Djurdjura est un réservoir d'eau naturelle car les montagnes tapissées de neige constituent une épargne pour des saisons moins clémentes car les premiers rayons du soleil la transforment en une multitude d'oueds. Des sources se forment et permettent de ravitailler les habitants en eau potable, d'étendre et d'intensifier les cultures.

Le versant nord, de par son relief abrupt gaspille les eaux en les laissant ruisseler. Ainsi s'explique l'étendue de couverture végétale aux denses pâturages au sommet du Djurdjura : les alpages.

Les précipitations étant irrégulières, des périodes de sécheresse alternent avec des périodes de pluies diluviennes, ce qui permet d'alimenter l'oued lhedd : affluent du Sebaou. Les sources sont nombreuses : 22 sources¹, miracle des saints *At waman issemaden* « ceux qui prodiguent les eaux fraîches et qui se sont surpassés en prodiges », comme l'affirme la croyance populaire.

1. Bureau National d'Etudes pour le Développement Rural, Etude d'un programme de développement intégré de la wilaya de Tizi Ouzou, commune Iboudraren, Direction des services agricoles de la Wilaya de Tizi-Ouzou, Ministère de l'agriculture, décembre 1990.

Au cours de l'histoire de nombreuses guerres entre les quartiers et des villages ont eu pour cause le traitement parfois inéquitable réservé aux eaux : les villages à proximité des sommets ont usé du partage des eaux comme d'une arme dissuasive.

Aujourd'hui, par l'entremise de la *Tajmaît*, les villages collectent régulièrement des sommes d'argent qui leur permettent d'exploiter les sources de montagne : châteaux d'eau et canalisations, et au lieu de faire le sacrifice de timcret¹, préfèrent réserver ces sommes à se pourvoir en eau.

Malgré les aléas naturels : un territoire exigü et accidenté, l'abondance d'eaux et de main d'œuvre ont fait de cette contrée un lieu d'hospitalité et de relative aisance.

I.2. Géographie humaine

I.2.1. Le Djurdjura : un creuset pour des populations réfugiées

Dans le Djurdjura, les populations n'ont pas la prétention de se dire autochtones. Chaque groupe de population rapporte qu'il est venu de quelque part se réfugier là. La seule différence est que l'arrivée de certains est antérieure à celles des autres. Ce déferlement humain au cours des siècles a été provoqué par des bouleversements historiques qui se sont produits dans le pays.

Les récits de fondation aux At Budrar citent deux événements majeurs : l'arrivée des nomades hilaliens au 11^{ème} siècle dans la plaine des Issers et la terreur qu'ils ont fait régner ainsi que la fuite des Banu Hammad de la Qalâa et de Bougie face au péril espagnol.

Si les royaumes du moyen âge, au Maghreb central, érigeaient les villes débouchés et relais caravaniers de l'intérieur comme capitales, qu'en est-il advenu des populations de ces villes après les pénétrations progressives des nomades hillaliens au 11^{ème} siècle.

L'Algérie, au Moyen âge avec les Almohades, a favorisé les villes de l'intérieur (Tlemcen, M'sila, Médéa, Constantine) aux dépens des villes côtières. Les nomades gétules ou guaramantes comme les nommaient les Romains occupaient des vastes étendues du désert et étaient une caractéristique importante du peuplement de l'Afrique.

¹ Timcret : sacrifice des prémisses que consacre le village.

Les nomades participaient au commerce en allouant leur protection aux caravaniers et prélevaient ainsi des tributs en surveillant les routes ou en dépouillant certaines caravanes. Etant les seuls connaisseurs des pistes, ils s'y déplaçaient avec leurs troupeaux en remontant vers le nord en été (Tell) et en s'enfonçant dans le sud en hiver.

Au 11^{ème} siècle, les Banu Hillal et Banu Suleym : tribus nomades pillardes d'Egypte, sont envoyées par les fatimides d'Egypte pour punir les souverains du Maghreb central. «Tels une ruée de sauterelles»¹, ils dévastèrent les capitales et les principaux relais caravaniers. C'est ainsi qu'ils razziaient la Qalâa, Hamza où on y élevait des chameaux, Mers Eddedj², la plaine de la Mitidja et celle des Issers. Les populations de ces villes qui entretenaient les garnisons almohades et les caravanserais, terrorisées, fuirent dans les montagnes (Ighil nhemmad, un village sur le versant sud attenant aux At Budrar est le refuge d'un chef de la Qalaa). C'est pourquoi les Banu Hammad de la Qalâa transférèrent leur capitale à Bougie et Mers Eddedj dans la vallée des Issers déclina au profit du port de Tedelles qui rayonna.

Les relations caravanières, comme tout commerce, sont une entreprise citadine nécessitant des échanges monétaires, des lettres de change et des relations diplomatiques. Les nomades n'ont servi que d'éclaireurs ou de pilleurs pour les caravaniers, ils ont vécu à leur crochet.

Les Fatimides d'Egypte comptaient déstabiliser les cités par le biais des nomades pour porter atteinte à la dynastie régnante. Ils créèrent un climat d'insécurité, ce qui ne manqua pas de faire décliner le commerce avec l'Afrique, l'Egypte et la Mecque. C'est là la preuve de l'importance du commerce pour la stabilité des villes et de la dynastie.

Les Andalous, fuyant l'inquisition, ont apporté un souffle nouveau pour le pays ; ils ont occupé les ports et relancé l'économie.

-
1. «Tels une ruée de sauterelles» : une expression d'IBN KHALDOUN. Ils étaient des nomades et faisaient feu de tout bois. Les mythes de fondation de village de Kabylie se réfèrent au péril hillalien. IBN KHALDOUN porte un jugement sévère sur les hillaliens mais c'est le jugement d'un sédentaire à l'encontre des nomades.
 2. SHAW D., Voyage dans la régence d'Alger, éditions Bouslama, Tunis 1980, page 307.

Les villes côtières prirent de l'ampleur, on passait par Bougie pour aller en Espagne, en Sicile, à Malte et à Marseille. La course maritime s'est ainsi développée parallèlement au commerce caravanier. Une bourgeoisie citadine composée d'Andalous de Cordoue réfugiés à Bougie et à Tedelles après la bataille de Las Navas de Tolosa, de Catalans et de Juifs occupe ces villes portuaires. Ces dernières adossées aux montagnes ont servi de refuges pour les populations qui ont fui les villes de l'intérieur, devenaient des marchés pour la vente et la commercialisation des produits.

Les montagnards à l'affût et les populations de ces villes portuaires entretenaient des relations qui se bornaient à la vente des produits aux marchés de ces villes. Les Turcs reprendront ces forts almohades pour surveiller les montagnards et y placer des noubas¹.

Si je remonte à une date aussi lointaine dans le temps c'est parce que, encore aujourd'hui, on rapporte des faits relatant leur périple depuis Mers Eddejedj², les Issers et certaines familles se rappellent jusqu'aux noms qu'elles portaient dans la plaine avant de se réfugier en montagne comme par exemple les Izenkaten : Djouad des plaines de l'oued Sahel, les Banu Hammad. Les populations, dans la montagne, viennent aussi bien du nord que du sud. Le périple nomade sur les basses terres a bouleversé la vie sociale et économique des populations qui ont du s'agglutiner sur des roches inhospitalières.

Le second bouleversement pour les populations montagnardes car impliquant un afflux de populations donc un déséquilibre économique et social pour les montagnards, est la prise de Bougie par les Espagnols en 1510 et la mise sous surveillance d'Alger (Penõn) et de Tedelles. Les populations de ces villes côtières quittèrent précipitamment leur territoire accompagnées de leurs frères andalous émigrés à Bougie,³ Tedelles et Alger pour aller dans la montagne. Tout ce déferlement humain, la montagne devra le supporter.

1. Nouba : contingent de cavaliers armés.

2. Mers Eddejedj : selon la tradition orale est dite *mesruq yazid*, *yazid* veut dire « poule ».

3. La tradition orale rapporte que Sidi Ljudi est descendant d'un général andalous.

On rapporte les paroles désespérées de Hammad : « O mère tous mes efforts ne sont plus que découragement, tout mon renoncement n'est plus que gourmandise, *A yemma kra ixedma Ψ yu Ψal iyi dafcall, kra iseбра Ψ yu Ψal iyi daclall* ».

Cet apport de populations citadines dans le Djurdjura au 16^{ième} siècle donne naissance à deux royaumes : Koukou et AT Abbas. Du moins l'arrivée de missionnaires religieux les Imrabden date de cette période. Ces derniers lèvent une armée, imposent des droits de passage entre Alger et Constantine et vice versa, règlent et empêchent certaines relations commerciales et développent des industries. Les monts du Djurdjura sont partagés entre nord et sud, entre royaume de Koukou et Qalaa des At Abbas. Les ports ainsi que les produits de la course maritime entre les mains des espagnols ou des turcs, les royaumes étaient condamnés à l'autarcie ; ils se rabattirent sur les impôts et ainsi s'éteignirent.

Les récits de fondation des villages d'At Budrar¹ rapportent qu'un *Abehar* « marin » s'est installé à Ψil Bwammas. Le tombeau de ce premier homme est devenu un lieu de pèlerinage et d'identité pour le groupe : ils se désignent comme *arraw ubehar* « la descendance du marin ». Le lieu dit Abehar était un no man's land, les villages s'y faisaient la guerre et les hommes y allaient laver affront et honneur. Ces populations d'Abehar se disent originaires de Bougie, de la mer comme leur nom l'indique. En arrivant, elles ont longtemps subi les vexations du Ttufig de Buadnan (At Ismir) originaires de Mers-Eddejedj. Les populations dériveraient donc de deux noyaux fondateurs : les gens de la mer avec leurs coffres puniques en bois cloutés et les At Ismir à Buadnan.

Les récits de fondation rapportent qu'à force de se livrer bataille, on craignait de s'autodétruire et qu'un vieux sage avait proposé de régler les conflits en scellant les alliances matrimoniales et c'est ainsi qu'un pôle d'autorité s'est constitué.

Une *tsarka* « épidémie » a décimé la région, seuls un homme et une femme ont survécu car ils ont fui et erré. Quand ils sont revenus, ils se sont unis et ont reformé d'autres villages : Buadnan situé entre Ψil UΨenjur et Azru Gesmir. Ils ont gardé Abehar, là s'étend le village de Ψil Bwammas.

1. Récits rapportés par les femmes âgées de Buadnan, Tala NTazert et Ψil Bwammas en 1990.

Le couple, étant stérile, avait recueilli un nouveau né abandonné par une mendicante en proie aux affres de la faim. En rêve, le père adoptif voit la mendicante, les seins gonflés de lait, se plaindre de l'absence de son nouveau né. Il la rassure, son enfant n'aura jamais faim. Ainsi est fondé la tribu des At Budrar. Des populations d'At Manguellet (Michelet) et d'Ahnif (Djouads de la vallée de l'oued Sahel) sont venues grossir leurs rangs bien après.

A la conquête de la Kabylie en 1857 et pendant l'insurrection de 1871, des familles entières se sont réfugiées dans la montagne parmi les villages insoumis. Certaines ont dû faire souche, d'autres ont regagné leur village d'origine. La guerre de libération, elle aussi, a engendré un mouvement de population : les populations de certains villages du haut pays (Darna, Tala ntazert et At Waaban) ont été déportées. Après la guerre de libération, beaucoup de familles se sont dirigées vers les villes pour mieux profiter des potentialités de développement : travail, scolarité.

1.2.2. Tribu ou communautés villageoises

Les concepts de *Arch*¹, *Ahl*, *Qaria*², *Taddart* « Village », *Tuufiq* « Pôle d'autorité » étaient utilisés pour désigner des regroupements de populations de plus en plus importants et qui donnaient naissance à des tribus ou à des confédérations de tribus comme celle des At Betrún. Cette dernière s'est constituée après le Moyen âge en intégrant les At Yenni aux At Betrún. At est un lexème dans les noms de parenté qui précise l'appartenance à un groupe, un lignage et désigne en Kabyle l'ethnonyme alors que le préfixe U désigne fils de quand il est figé, faisant corps avec le nom.

Ibn Khaldoun, au 14^{ième} siècle, faisant référence aux tribus les plus marquantes, citait les At Betrún d'une part et les At Yenni d'autre part.

-
1. MASQUERAY E., Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions Edisud, 1983, page 94, « suivant M.M. HANOTEAU et LETOURNEUX : le Arch n'est qu'une fédération politique et la preuve en est qu'il peut se démembrer ou s'incorporer tout entier à un autre ».
 2. PATORNI F., Délibérations de l'année 1749 dans la grande Kabylie, in Revue africaine n°39, 1895, copie de 1810 du texte de loi sur l'exhérédation.

Ces tribus indépendantes qui ne payaient pas l'impôt à l'Etat central pouvaient aligner une armée (les villageois valides portent tous une arme) et affronter ainsi les tribus raya qui étaient protégées par les nouba des bordj. Il arrivait, en temps de crise, qu'elles viennent au secours de l'Etat central comme cela s'est produit quand les Espagnols tentèrent de pénétrer le pays par les ports, quand l'armée française a pénétré dans Alger. Le sommet du Djurdjura s'est alors transformé en poste de vigie, veillant sur Alger et Bougie.

Dans la délibération de 1749¹, les At Betrun représentés par les notables et marabouts prennent la décision commune d'exhérer leurs filles. Le texte de loi cite les pôles d'autorité qui y ont siégé : les marabouts de Tigemunin, de Tirual et de Buabderrahman. Ce sont trois *qaria nat wasif* « villages des At Wasif » selon le texte. En examinant d'un peu plus près ce texte, il est fait mention d'autres personnalités dont on ne cite pas le village d'origine, tel est le cas pour le notable qui a rédigé le texte et qui se nomme Sidi Ahmed ben Sidi Yahia. Les marabouts de Sidi Yahia étant connus pour leur rôle politique dans la construction de la tribu des At Yenni, cela signifierait qu'ils représentaient les At Yenni dans l'assemblée. Deux autres marabouts (Sidi el Hocine ben Belkacem et Sidi Ali ben El Abbés) cités : s'agirait-il de marabouts de l'arch ubelqacem ? L'arch ubelqacem, situé à l'est de la confédération des At Betrun, ne formerait-il pas un seul et même pôle d'autorité avec At Budrar ?

Le docteur Shaw (1721-1732) dans ses écrits ne distingue² pas les At Yenni des At Betrun. Il cite : « de l'autre côté de cette rivière sont les Beni Koufi, les Beni Batroune, les Beni Manguellat ». Ces tribus situées à l'ouest du Sébaou sont une fraction de la confédération des Igawawen. Les confédérations, comme les tribus, ont eu des compositions variées dans le temps.

-
1. PATORNI F., Délibérations de l'année 1749 dans la grande Kabylie, in Revue africaine n°39, 1895, copie de 1810 du texte de loi sur l'exhérédation transcrit en langue arabe.
 2. SHAW D., Voyage dans la régence d'Alger par le Docteur SHAW, Editions Bouslama, Tunis 1980, page 307.

Les Igawawen prétendent descendre d'un ancêtre commun et se regroupent militairement et politiquement quand la situation l'exige. D'ailleurs à la conquête de la Kabylie à partir de 1854, ils ont dévalé leurs montagnes pour défendre Icherriden en 1857, 300 villages y avaient pris part.

Les At Betrun, à la conquête regroupaient At Wasif, At Yenni, At Buakkache et At Budrar. La poésie de Med Saïd At Lhadj révèle que la tribu des At Budrar était composée des villages d'At Ali uharzun jusqu'à At Waaban et la colonisation Française n'a rien changé à leur situation ; ce poète a dû vivre à la deuxième moitié du 18^{ième} siècle et pour preuve l'acrimonie du poète envers At Rbah qui avaient capitulé face à At Wasif. Hanoteau¹ a trouvé l'influence du poète encore vivace dans le pays. Ses poésies étaient encore chantées.

Les dénominations des tribus, les regroupements et alliances ne sont pas fixes, ils sont fluctuants et dépendent de conjonctures. Ce qui est stable c'est l'entité *taddart* « village ou communauté villageoise ». La tribu est un cadre politique de solidarité, d'affront face aux autres groupements alors que le village par l'institution de la *tajmaït* « assemblée » est souverain pour les prises de décision. L'activité productrice agricole ou artisanale est familiale, la propriété est privée. Seuls les pâturages sont communaux. La tribu n'intervient qu'en des circonstances extraordinaires et si les villages l'autorisent : en période de disette, de guerre, d'épidémie.

Une puissante confédération : les AT Betrun

Les gens du haut pays (At Budrar) et ceux du bas pays : de la rivière (At Wasif) sont compris dans la confédération d'At Betrun. Déjà, au Moyen Age, Ibn Khaldoun citait cette tribu comme indépendante et appartenant à la grande confédération des Igawawen. Il semblerait que les At Yenni et les *At Betrun* « Beni Batroun » étaient deux tribus différentes qui se regroupèrent et constituèrent une puissante confédération. Y aurait-il un document officiel ou un écrivain les citant ? Voir carte page 42bis.

1. HANOTEAU, Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie Impériale, Paris 1867.

A l'intérieur de cette confédération, on avait des pôles d'autorité : *taxerrubt* « hameau » dont le sens s'est perdu, il désignerait une proximité spatiale doublée d'une solidarité de ses occupants comme un élargissement de l'*adrum* « quartier » regroupant la famille élargie. Pour un sacrifice c'est *adrum* qui est naturellement convié. Quand certains villages ont été évacués par l'armée coloniale, la décision de refuge dans un autre village ou chez des parents en ville se prenait par *adrum*. Quand un village déclarait la guerre à un autre, *adrum* se devait d'afficher sa position par rapport à cette guerre et il arrivait qu'un *adrum* soit en bonne intelligence avec un *adrum* du village ennemi c'est ce que l'on nomme le *soff* « parti ». Pour faire la paix, on avait recours à ces *soff* « partis ». *Ttufiq* « regroupement de villages » qui forment un front de décision commun : on continue de rappeler le *ttufiq* de Buadhan dont *tajmait* était un centre de décision et de proposition important reconnu même par les autorités coloniales. Quand on appartient au même *ttufiq*, on a pour obligation de participer à l'inhumation des morts du *ttufiq*, on participe même au creusement de la tombe. On décide de *timcret* communément, des activités à réaliser au profit des villages, de la voirie des adductions d'eau. Le *ttufiq* serait-il un élargissement des frontières du village ? Le *arch* « tribu » est un regroupement plus large qui a ses représentants, ses lois, son *ssuq*. On aura ainsi dans l'ordre croissant d'importance politique : *Adrum* puis *taddart* puis *ttufiq* puis *l'arch*.

Un regroupement important : l'*arch ubelqassem* entre les At Budrar et les At Yenni a été démembré suite à la guerre *Acarqi/Agharbi* « Est/Ouest ». Ce fait historique a orienté le destin des villages. Cette guerre fratricide a dû se dérouler après 1748 puisque les notables s'étaient réunis pour le texte de loi avec le sentiment qu'ils formaient une confédération. Cette guerre, présente dans les poésies du 18^{ième} siècle, était une guerre au sens moderne du terme avec annexion de territoires, déplacement de populations, vexations au *ssuq* *lhedd* (la *horma* du *ssuq* est entamée) : ce qui est étranger aux mœurs de la guerre en communauté paysanne. On guerroyait seulement pour redéfinir des limites et dès que le sang coulait les *Imrabden* arrêtaient les combats.

C'est après cette guerre que les *ttufiq* des At Betrún se sont constitués en pôles tribaux. Dans les villages annexés, des *soff* « partis » se sont dressés. Certains ont rejoint At Yenni, d'autres AT Wasif, d'autres At Budrar. Se sont-ils surnommés ainsi car en signe de contestation ils se sont réfugiés en hauteur ? Cette guerre a permis une réorganisation des pôles tribaux.

Les villages de l'arch *ubelqacem* sont décrits comme forts belliqueux mais on omet de dire forts riches :

- Le village de *Tawrirt Lhejjaj* « la colline des pèlerins » car nombreux ceux qui avaient fait le pèlerinage à la Mecque, signe d'aisance, on le surnommait aussi *taxabit*¹ « la jarre ». Les populations de ce village ont été déportées² à At Yenni.
- *At Rbah* « ceux qui possèdent les richesses », étaient rattachés aux At Budrar puis repris par les At Wasif,
- At Ali Uharzun se sont ralliés aux AT Budrar.

Les deux derniers villages étaient célèbres pour leurs mosquées, le mihrab richement décoré, leurs rapports commerciaux et religieux avec Constantine.

Un rapport constant à l'état central à travers les féodaux :

A l'époque romaine et turque, la vallée de l'oued Sahel, *Sour el Ghozlane* « Aumale », Bouira Hamza étaient parsemées de bordj. Ces bordj s'occupaient du prélèvement de l'impôt, du contrôle des caravaniers qui y faisaient halte pour changer leurs montures et s'approvisionner et de l'encaissement des tributs à payer.

Ces activités étaient assurées par les *nouba* de militaires. Ces derniers faisaient obstacle aux tribus qui descendaient armées pour labourer en plaine. Ainsi des rapports de force s'établissaient. Les convois caravaniers faisaient accourir les tribus du Djurdjura ; ces dernières venaient marchander ou attaquer et piller selon les rapports de force qu'elles entretenaient avec les *djouad* et les *nouba* armées, implantées tout autour des bordj turcs.

1. MAMMERI M., *Poèmes kabyles anciens*, Editions Maspéro, Paris 1980, page 118.

2. MASQUERAY E., *Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie*, Editions EDISUD, 1983, page 26: «les familles groupées dans les villages de crêtes aux At Yenni habitaient le flanc de la montagne et c'est après s'être associés qu'ils se sont réunis».

I.2.3. Densité humaine

La Kabylie comme toutes les contrées montagneuses en Méditerranée est une «fabrique d'hommes à l'égard d'autrui». La concentration humaine y est telle que les jeunes doivent émigrer et louer leurs bras dans les plaines.

Le cix Al Wartilani¹ dans sa rihla, vers 1765, en traversant le territoire des Zouaoua, jugeait que ses habitants devaient connaître la gêne vu que la densité humaine y était aussi importante qu'en Egypte.

A la conquête de la Kabylie, Carette et Hanoteau² recensaient : après 1830 une densité de 100 habitants au km² et en 1948 une densité de 153 habitants au km². On recensait 1.248 habitants pour Buadnan, 1.400 habitants pour At Ali uharzun, 400 habitants pour At Rbah. Les enquêtes du Senatus consulte font état de 19.000 hommes armés pour At Betrui (At Yenni et At Budrar). Ce qui est très important pour une contrée montagneuse aux maigres ressources naturelles.

En me basant sur le nombre de moulins à eau qui étaient encore fonctionnels pour la période 1830-1920 : le premier moulin électrique est apparu en 1920 aux At Yenni, je tâcherai de recenser le nombre d'habitants qui consomment une quantité moyenne de céréales à partir de la capacité de mouture des moulins qui fonctionnent durant les saisons de crues. En admettant que les moulins à eau se situent en amont là où les chutes d'eau sont importantes, les villages du haut pays sont plus avantagés que ceux situés en aval. A la fin des saisons humides ou quand sévit la sécheresse, les moulins directement adossés à la montagne sont les plus fréquentés.

Les investigations de terrain ont donné les informations suivantes :

- Une moyenne de 2 à 3 moulins par village, ce qui implique une moyenne de 12 moulins à eau pour les villages des At Budrar.
- Chaque moulin ne travaille que 5 mois par an quand les pluies sont abondantes.
- La capacité de mouture d'un moulin est de 500 kilogrammes par jour.

1. SALHI Mohamed Brahim, Histoire économique sociale et politique de la wilaya de Tizi Ouzou, volume1, CREAD, Wilaya de Tizi Ouzou , 1988 , page 38.

2. DAHMANI M., Atlas économique et social de la Grande Kabylie, OPU, Alger 1990.

La quantité de grains moulue par jour chez les At Budrar était de :

$$12 \text{ moulins} \times 500 \text{ kg/jour} = 6000 \text{ kg/jour soit } 60 \text{ quintaux de grains moulus.}$$

Pour une année, elle serait de : $6000 \text{ kg/jour} \times 150 \text{ jours} = 900.000 \text{ kg/an.}$

Si la ration moyenne à consommer par individu et par jour est de $\frac{1}{2}$ l de grains ou 0.4 kg par personne, la ration de grains dans l'année pour une personne est :

$$0,4 \text{ kg} \times 365 \text{ j} = 146 \text{ kg/an/personne}^1.$$

Le nombre d'habitants serait alors de :

$$900.000 \text{ kg} / 146 \text{ kg} = 6164.44 \text{ habitants pour les 7 villages des At Budrar.}$$

Ce qui donne une moyenne par village de : $6164.4 \text{ habitants} / 7 = 881 \text{ habitants.}$

Ce nombre calculé se rapproche des estimations de Hanoteau qui n'était pas un simple observateur dans la région car il était commandant du cercle de Draa Lmizan, un poste de surveillance des colporteurs dont la mission essentielle est de récolter l'impôt.

Selon Hanoteau : le village de Buadhan comptait 1248 habitants «Ighil Nseda représentait une fraction de Buadhan à cette époque ». Le village d'At Ali Uharzun comptait 1400 habitants et celui de At Rbah 400 habitants. On a donc 3048 habitants pour seulement trois villages. La densité était supérieure à celle des années 1950.

Comme les contributions de guerre qui ont été imposées aux At Budrar en 1857 sont de l'ordre de 48.000 f anciens² alors que les At Yenni ont payé de l'ordre du double : 99.200f anciens². En sachant que les impôts étaient calculés par tête d'habitant. Ce qui impliquerait que la tribu des At Yenni compte le double en densité humaine.

Les enquêtes du sénatus–consulte rapportent que le nombre d'hommes armés pour At Yenni et At Budrar était de 19.000 hommes³. Donc la population des At Budrar à la conquête avoisinerait $19.000 : 3 = 6.300 \text{ habitants hommes armés.}$

-
1. BRAUDEL Fernand, Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e, 2. Les jeux de l'échange, page 306 ; en une année, un paysan du village de Montaldéo en Italie consommait 3.5 quintaux enter céréales et châtaignes en 1600.
 2. COLONEL Robin, Notes et documents concernant l'insurrection de 1856-1857 de la grande Kabylie, in Revue africaine n° 45, année 1901, page 357
 3. LACOSTE Yves, Unité et diversité du tiers monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 131

Il y a lieu de remarquer une différence de densité de population entre les villages : certains sont plus densément peuplés que d'autres pour une superficie égale. Les opportunités économiques sont-elles plus avantageuses en s'incorporant dans certains groupements humains ?

En 1950, At Budrar comptait 3719 habitants¹, la moitié du nombre qu'elle comptait à la conquête. Il semblerait qu'il y eut une vague de départs, peut être après 1871, à la suite de réussites commerciales vers les villes ? Beaucoup de familles se sont installées à Dellys, Alger, Tunis ou au Maroc. Les descendants de ces familles qui ont quitté la montagne après 1930 possèdent encore des terres dans la région, elles sont laissées en friche. Alors que pour ceux qui sont partis au début du 20^{ème} siècle, seuls certains noms de propriétés nous remémorent leur présence au village. En 1990, sa densité est de 275.5 habitants¹ au km². On note qu'en 50 ans (1940-1990), malgré l'édification d'un état national et l'exode vers les villes industrialisées, la densité a presque doublé en Kabylie.

Selon des estimations² pour 1995, la densité de la population sera chez les At Budrar d'environ 281 habitants au km², alors qu'en 1978 elle était de 206,2 habitants au km².

En comparant les statistiques¹ ayant trait à la densité humaine chez les At Budrar, on remarquera qu'elle est en augmentation continue : de 1987 à 1990, elle est de 7,69% et de 1990 à 1995 elle est de 13,14%. Cette densité humaine chez les At Budrar augmente annuellement d'environ 2,6%. At Budrar comptait 3719 habitants en 1950, ils comptent 9504 habitants en 1996. La population a presque triplé en l'espace de 45 ans et ce malgré l'exode rural important survenu après l'indépendance.

Le rachat des périmètres de colonisation, au début du 20^{ème} siècle, par les familles des At Budrar coïncide avec la fin des contrats d'entraide entre les étages de la montagne. La monnaie imposera d'autres rapports.

-
1. Bureau National d'Etudes pour le Développement Rural, Etude d'un programme de développement intégré de la wilaya de Tizi Ouzou, commune Iboudraren, Direction des services agricoles de la Wilaya de Tizi-Ouzou, Ministère de l'agriculture, décembre 1990.
 2. Ilham D., Ath Yenni : le béton aux flancs de la montagne, in El watan du jeudi 26 /9 /1996.

La montagne continuera donc, comme par le passé, à louer ses hommes et à peser de toute sa sagesse ainsi que de toute sa capacité de révolte sur l'avenir de la nation. Une révolte que précipitera la paupérisation d'un nombre chaque jour grandissant d'une population jeune et que l'héritage montagnard fait de renoncement n'enchantera guère.

Conclusion

La colonisation a coïncidé avec l'introduction de l'économie industrielle dans la montagne. Pour pacifier les Igawawen, les militaires français ont tracé le réseau routier en basse Kabylie et dans le Sebaou, ainsi ils ont enserré le pâtre montagnard. Michelet a été érigée en commune mixte bénéficiant de structures qui ont favorisé son développement. Le douar At Budrar dépendant de la commune mixte de Michelet a sombré dans l'oubli. La seconde guerre mondiale a permis l'ouverture de routes de montagne et il a fallu l'indépendance pour que la route nationale n° 30 fasse la liaison entre les villages.

La colonisation a enclavé la région en ne favorisant pas son développement. Les populations actives ont déserté la montagne. Les déportations de populations des villages de Tala Ntazert, Darna, At Waaban pour que l'armée française installe ses positions quatre années durant ont éprouvé ces populations.

Chapitre II. Une arboriculture polyvalente : vergers et jardins

Introduction

De nos jours, les montagnards de Kabylie sont considérés comme des planteurs d'arbustes. Cette vocation d'arboriculteurs qui leur est attribuée est récente. Elle est un indice de la consommation, de la rupture des contrats plaine/montagne. Les montagnards greffent, sélectionnent les espèces les plus adaptées.

L'arboriculture occupe le maximum des terres cultivées. On distingue parmi les arbres de montagne ceux qui sont endogènes, qui poussent spontanément et dont l'homme, en les greffant, améliore la productivité et le goût. Les fruits de ces arbres se conservent séchés et enrichissent le régime alimentaire déficient en céréales.

Les espèces d'arbres transférés en montagne à partir des communes mixtes, des coopératives implantées sur les alluvions de l'oued Sahel Soummam sont les primeurs ou fruits de luxe dont la culture s'est généralisée après la seconde guerre mondiale et s'est tournée vers la commercialisation. La plantation de primeurs s'est faite au détriment des céréales et des cultures vivrières. Une fraction du village des Aït Darna : Ait Allaoua a préféré descendre de sa crête pour s'installer dans un défilé propice à une culture intensive des primeurs. Comment les exigences commerciales bouleversent-elles les modes de vie ?

Les villages dressés sur des pitons sont enserrés de vergers et de parcelles de jardins potagers sagement délimitées par des haies d'arbustes, de houx, de cactus. C'est sur le roc où s'installent les villages que demeurent les hommes regroupés en quartiers dans une proximité qui permet la défense du site. Chaque mètre carré est utilisé (pas de jachère en montagne) et tout autour la végétation, grâce à l'énergie des hommes, prend possession des rocs et propage une ombre apaisante dans ces lieux de désolation brûlés par le soleil.

La toponymie de l'espace montagnard fait une large place aux *lexla* « vergers et jardins » en comparaison avec le village ; *laâmer* « la cité où demeurent les hommes ». *Lexla* comprend aussi bien *timizar* « jardins jouxtant les habitations », *tibhirin* situées près des points d'eau en altitude, *urti* « vergers », *iger* « champ », *agwni* « plateau » et *iΨil* « coteau ». C'est comme si les villages des montagnes de Kabylie conditionnaient leur fondation à la possibilité de planter des arbres.

II.1. Des villages vivant de l'arboriculture

**Espèces sauvages : le chêne à glands doux ;
espèces cultivées : figuiers et oliviers**

Il y a trois espèces d'arbres que tout montagnard se doit d'honorer.

- *Abellud* « le chêne à gland doux » qui pousse dans la montagne. Plus l'altitude croît, plus les futaies sont condensées ; elles ont la capacité de naître spontanément à l'état sauvage mais le montagnard sait par quels procédés de greffage en attendrir le goût et en extraire une riche farine. Le tronc fournit les industries en bois massif indispensables à la fabrication des coffres sculptés, à la crosse des fusils et en liège.
- *Tanqelt* « le figuier », lui aussi, se vivifie en altitude et le montagnard sait en dénombrer une multitude d'espèces. Les meilleures figues se conservent séchées pour parer à la disette et aux frimas. A poids égal, les figues sèches sont plus nourrissantes que le pain de blé.
- *Tazemmurt* « l'olivier », lui, préfère les terres de limons (à 600 ou à 700 mètres) exposées au soleil. Il porte ses fruits entre 7 ans et 35 ans et traverse les siècles parfois jusqu'à 5 siècles. Sa productivité est fonction de sa longévité. Il est résistant, s'accroche au roc et produit de petites olives fermes, brillantes, à l'huile légère car pauvre en acides gras.

Ces trois arbres, aussi résistants que les montagnards, poussent à l'état sauvage, subissent des greffes, sont centenaires et voient passer les siècles. Les futaies, par exemple, poussent naturellement, résistent à tous les aléas pendant des siècles. On dit que le chêne à gland doux commence à produire des fruits cinquante années après que l'arbuste a bourgeonné.

Les fruits de ces arbres ont la propriété d'enrichir le régime alimentaire en lipides (olives), en farine (glands) et en glucose (figes). Ils constituent un appoint en hiver et protègent de la malnutrition et son cortège de maladies.

On distingue deux terroirs en montagne : celui de l'olivier et celui du chêne à gland doux et noyer.

- Les villages avoisinant les mille mètres d'altitude sont le pays des noyers, de denses futaies qui avancent et mangent le sol tout en s'élevant en hauteur majestueux. Ces arbres aux profondes racines trouvent en altitude le terreau qui leur est propice dû à l'humidité que procure la fonte des neiges.
- Les villages atteignant 700 mètres d'altitude constitués de limons ont une profusion d'oliviers aux troncs noueux, trapus, tourmentés accrochés au roc.

C'est pour cela que les étages de la montagne étaient complémentaires pour les ressources arboricoles. Si l'abondance de futaies et de figueraies a assuré la survie des populations en exode (la montagne ayant toujours été un refuge) qui ont essarté en altitude en délogeant les animaux sauvages, les noms des villages en portent la trace :

- *Tasaft ugemmun* « la futaie du monticule » ; on pourrait interpréter le nom par sa proximité à *tasift nlhedd* « la rivière du dimanche ».
- *Tala ntazert* « la fontaine des figes ».
- *Buadnan* une espèce de raisins légèrement acides.
- *IΨil nsedda* « le coteau de la lionne ».

Ttibiquest « le bâton qui reverdit » est planté au sol par les saints qui habitent les cavernes et symbolise l'arbre.

Il y a aussi les fruits de prestige qui sont un luxe que se permettaient de consommer les familles aisées pendant que les plus pauvres les revendaient pour se procurer des céréales, ce sont : les cerises, les coings, les grenades, les petites pêches de montagne, les poires et les noix. Ces fruits ont été greffés à partir d'espèces sauvages à la conquête : *aredlim* « merisier », *zubriz* « nèfles sauvages », *zarur* « prunes sauvages », *tijujtin* « noix ».

Des arbres imposants au feuillage dense procurent l'alimentation au menu bétail : *aslen* « le frêne », *axarub* « le caroubier », *ulniu* « l'orme », le tremble.

II.2. Toponymie des lieux à travers les noms de propriété

<i>Tala ntazert</i>	<i>I Ψil Nwammas</i>	<i>Darna</i>	<i>Buadnan</i>	<i>I Ψil nседda</i>	<i>Tasaft Ugemmun</i>	<i>At ali uharzun</i>	<i>At rbah</i>
<p>Agwni : - nlehwa - nwarraben - tahelwant - lmarfeq</p>	<p>Agwni : - laainser - nbexti</p>	<p>Agwni : - ncamux - umallu - nhemmu</p>	<p>Agwni : - tigwnatin - nudkkwar - ngilef - nsaid - nl Ψars - nifilku</p>	<p>Agwni : - ngarbaz - nlaaceb - nismir - naali - nat uyaata - nxazem</p>	<p>Agwni : - tigwnatin - nujana</p>	<p>Agwni: - nwalud - igunan</p>	<p>Agwni : - nunsu - nxlef - igunan</p>
<p>I Ψzer Nwemdun</p>	<p>Ahriq, I Ψil : - u Ψenjur - nlhedd - berrikan - ta Ψilast</p>	<p>I Ψil Zegwa Ψen Ahriq : - naancer - nwaggac</p>	<p>Iherquan I Ψzer nat Yahya, Agadir naali Tizgi nsinin Tasga Ye Ψran Lemhalla Acbuna</p>	<p>Agemmun Ndawed Ti Ψezratin I Ψzer Tizi nismir</p>	<p>Ahriq, I Ψil Nabugdur Ntit</p>	<p>Ti Ψzert, Ti Ψzert Nusamer I Ψzer: - nqric - ntala - nte Ψlit I Ψil nfrac, Ti Ψilt nat Wehyun, Adrar Nttelba</p>	<p>Ighzer Nqric Ahriq Tagemmunt Ighil nmusa</p>
<p>Urti Nhemmama Akarruc</p>	<p>Aberran Aafir Iger: - ntziri - nhbibibi - nuhegga - nbadju - nabehar Tigerwin Alma nhsayn</p>	<p>Ihnifen Tamazirt</p>	<p>Urti Turtit Ddaw Nyaafiren Annar Isummar Ismir Ijenjaren Tara Nte Ψrut Tamazirt Ni Ψil Tiflihin Tabarurt Ikhriphen</p>	<p>Tabaarurt: - ntizi ntседarin - nat saada Luda naftis Lmedreh Alma Nhamdun Tamazirt</p>	<p>Aftis ntezgi</p>	<p>Aftis Amalu : - ntgusimt - numeftah - nat sliman - nat cagaa Tabaarurt Le Ψrus Iger nwasif Tamazirt: - nufella - nwadda - nuzayar</p>	<p>Timizar Tamazirt Ntenqas Iferzan Lgamaa: - nsidi aali ahmed - nwadda - ntebburt - nwegni - numalu Tigert - ntala - nleqrar Afsil</p>
<p>Amdun Nhemlat Laainser Tala: - njeha - nhnini - nmarghan Fri Ψus Ta Ψzut Tizgi aali</p>	<p>Amzyab Tala : - naawanna - nmansur - nmaxsan - ntmusay Tiferwin</p>	<p>Aman nlbur Tala nbulhu Timduchin</p>	<p>Tala: - nmesaaud - nuzru - ntadut - nugadir - nudles Aman Ns Ψaren Asif nleqrar Laainser nat Ufella</p>	<p>Taliwin Nlhemmam Nam Ψar Tala nufella</p>	<p>Amdun nat Um Ψar Taliwin</p>	<p>Tala numalu Ta Ψzut Lqaa Nlgamaa Tigelmamin Timezwe Ψt Bumansur Ta Ψrut Bussaid Buyala Anafug Ifarzen</p>	<p>Tala : - nbwemdun - nbudaud Tigelmamin Bumansur Amalu Taqorrabt Timedwin</p>

Les noms de propriétés font référence aux :

- Eaux : *tala / tiliwin* « sources », *amziab* « conduites d'eau », *tiferwine* « barrage de retenue des eaux », *amdun* « lac »
- Surfaces planes : *agwni* « plateaux » favorables à la céréaliculture. Quand on défriche ces plateaux en brûlant les souches, ils prennent le nom de *ahriq*. Ces terrains plats sont broutés par les troupeaux après les moissons.

Ils se réfèrent à des repères naturels, rarement aux techniques d'aménagement des sols comme de retenir les pentes en construisant des *tiseddarin* « murettes » : *tabaarurt ntizi ntiseddarin*. Les cultures en *iΨil* « pentes », en *iΨzer* « terrains accidentés », exigent automatiquement une retenue des sols donc la construction de *tiseddarin* « murettes ».

Les villages à flanc de montagne Tala ntazert, IΨil nwammas et Darna réservent leurs plateaux aux pâturages. Ils les exploitent en commun et produisent quelques moissons d'orge qui ne suffisent pas à leurs besoins.

Buadnan et IΨil nседda qui sont un même tuffiq ont le privilège de posséder des espaces plats dans les vallées pour la culture des céréales ; les terres exploitées en famille sont étendues et nombreuses. Ils possèdent quelques pâturages en amont comme par exemple le lieu dit : *azru aydarmen*.

Les villages d'At Ali uharzun, de Tasaft ugemmun et de At rbah ne sont pas propriétaires de pâturages mais certaines de leurs familles transhument en accord avec le reste des participants.

En résumé, plus le village est perché en altitude moins il a de potentialités céréalières, plus il comble ce manque par l'engraissement de bœufs. L'engraissement intensif de bêtes, au 19^{ième} siècle, que facilitait l'étendue des pâturages a décidé des villages qui réservaient les terrains de montagne comme *azib* « fermes isolées », de les réserver aux pâturages. Les alluvions, les vallées et les limons sont réservés aux moissons d'orge et à l'arboriculture : *alma* « creux d'une prairie », *taΨzut* « champ au fond d'une vallée », *iger* « champ de céréales », *aftis* « vallée au bord de l'oued ou de la rivière ».

Les terrains accidentés nécessitant un labour de tous les instants sont : *iΨzer* « terrain accidenté traversé par un ruisseau », *iΨil* « col », *agemmun* « replat ».

II.3. Les vergers : des terres melk¹ et un bien souvent attaqué

La propriété arboricole est familiale ou individuelle car transmise dans la famille. Les noms de propriété l'indiquent : *wahi umaxux*, *urti nhemmama*,... L'arboriculture représente l'économie de subsistance, c'est pour cela qu'on a continué, malgré la loi d'exhérédation des filles, à réserver l'usufruit à ces dernières. On dit que la descendance féminine ne peut avoir un droit d'héritage des terres melk mais elle peut manger « le cheveu »².

La propriété arboricole est si importante en montagne que l'arbre jouit d'un statut particulier. L'arbre constitue, à lui seul, une richesse et un patrimoine. On peut vendre un champ d'arbres et se réserver un arbre en vendant la terre et continuer à consommer les fruits de l'arbre : *abandu* « viager ». C'est un indice de dénuement extrême que de ne pas posséder de verger.

Quand l'ennemi châtie un village, il commence par scier les arbres. Pour qu'une forêt se reconstitue, il faut 20 à 30 années de soins et 80 ans pour les cèdres. A la conquête, l'armée coloniale, pour faire entendre raison aux insurgés, a scié et brûlé les arbres en 1857 ; deux années après, on assiste à la reddition des tribus du Haut Sébaou. En 1871, 19 années après la conquête, c'est le carnage. L'armée française a scié les oliviers, la couverture arboricole est tellement endommagée que les populations ont dû recourir à *zzit nlcoza*³ « l'huile de colza » jusqu'à en perdre le goût de l'huile d'olive. De nos jours les huiles végétales commercialisées sont dites *zzit n lcoza*.

En 1958, l'armée française déverse bombes et napalm sur les villages à flanc de montagne, les populations sont évacuées et parquées dans des camps de concentration à IΨil nwammas et Buadnan. Les riches demeures sont pillées, les noyers déracinés pour vendre les racines qui sont un remède pour les gencives, les populations ne sont autorisées à se rendre à leurs propriétés qu'une seule fois par mois.

1. Melk : régime de propriété privée dont l'exploitation est familiale en montagne.

2. Manger le cheveu : *ad ccent acebbub* « usufruit ».

3. Il reste la strophe d'un poème: « gloire à toi sidi bu shab, toi qui a transformé l'huile en colza », ce qui donne en kabyle *ccay lleh a sidi bu shab yarran zzit d l'coza*.

En 1951 il a été élaboré un projet de plantation d'arbres fruitiers pour le Haut Sébaou, les prévisions de récolte étaient de 3 à 5 quintaux à l'hectare.

En Kabylie, même les déshérités, même *timengar*¹ « les personnes sans famille », peuvent prétendre à l'usufruit et les biens habus sont là pour témoigner.

II.4. Un appoint pour les céréales : fruits et légumes secs et troc avec le bas pays

Les cultures vivrières occupaient, en 1990, 509 ha de terres cultivées sur 2980 ha de superficie totale, ce qui équivaut à 17,08% de la superficie totale des terres. Elles viennent juste après l'arboriculture et avant les pâturages. Les pourcentages suivants indiquent la répartition des cultures aux At Budrar en 1990² :

Maquis	Arboriculture	Cultures Vivrières	Parcours	Affleurement Rocheux	Forêts
34.60 %	21.03 %	17.08 %	12.90 %	08.10 %	06.10 %

Les légumes secs qui contribuent à améliorer le sol en fixant l'azote, alternent en Kabylie avec la culture de l'orge et du millet. Ces derniers mettent les sols à rude épreuve. On sème les fèves qui ne craignent pas le gel comme on sèmerait les céréales. Les petits pois aux différents gabarits ne poussent que sur les coteaux exposés au soleil. *Ahbaç* « lentilles de petite taille noire » coexistent avec *akwbal* « mais » et *lbecna* « sorgho ». Les légumineuses réduites en farine sont un appoint au manque de céréales. Les années de disette, la farine de légumineuses est amalgamée à la farine de glands doux ou de caroube.

La cueillette des olives

De nos jours, elle demeure l'unique manifestation agricole traditionnelle encore vivante. Elle dure trois mois : de novembre à janvier selon le degré d'exposition des terroirs au soleil. C'est une activité qui a connu un regain d'importance et ce depuis 1990. L'huile d'olive constitue un appoint alimentaire à ne pas négliger, les corps gras industriels et le beurre ne sont plus à la portée des bourses moyennes. Même l'insécurité des routes n'arriverait pas à entraver la volonté des citoyens de gauler leurs oliviers

1. *Timengar* sont des femmes sans descendance mâle ou qui n'ont pas de frère.

2. Bureau national d'études pour le développement rural, D.S.A.T.O., Etude d'un programme de développement intégré de la Wilaya de Tizi-Ouzou, Commune Iboudraréne, Tizi Ouzou 1990.

Hommes, femmes, enfants y participent l'espace de repos de fin de semaine. Des toiles de bâches sont étendues sous les arbres pour recevoir les fruits gaulés par un homme. Les femmes et les enfants ramassent les fruits tombés sur le sol. Parfois *tiwizi* «entraide» s'étend à la grande famille, aux amis qu'on ira aider aussi. On prend son repas sur l'herbe, mais à partir de 1994 on préfère rentrer déjeuner à la maison et on ne tarde guère après quinze heures. Les moulins électriques disputent la clientèle aux moulins mécaniques mais pour des raisons de densité de l'huile, de goût, les montagnards préfèrent la mouture traditionnelle.

Les villages en amont dont la récolte d'huile est insuffisante s'empresseront de l'acheter au pressoir pour ne pas avoir la mauvaise surprise de l'augmentation des prix. Les cours de l'huile d'olive ne sont pas stables et les nouveaux pressoirs font payer cher leur technique. Beaucoup de familles rationnent la consommation d'huile d'olive préférant la vendre vu son prix : cinq litres d'huile d'olive en 1996 coûtaient le prix de 25 kg de semoule de blé dur. Ces processions de femmes et d'hommes que l'on rencontre dans le brouillard des matins d'hiver, une gamelle à la main, les yeux encore lourds de sommeil animent les villages et les villes à leur proximité, comme Tizi Ouzou, d'un air nouveau au côté du rire des écoliers sur les chemins de l'école. La cueillette des glands «la glandée» au siècle dernier n'avait-elle pas la même allure que celle des olives ?

II.5. Une répartition égalitaire des propriétés de montagne

A partir d'archives départementales de la wilaya de Tizi Ouzou, en 1956, quand les villages étaient des centres municipaux et que les *tajmaït* de villages étaient perçues comme partenaires par l'administration, les propriétés villageoises recensées étaient comme le décrit le tableau1 de la page suivante. On constate une moyenne de 1500 hectares de terres exploitées dans chaque village pour 150 familles. Il règne un certain égalitarisme, il n'y a pas de différenciation sociale importante.

La propriété arboricole est comme les pâturages une *trika* «patrimoine», ainsi la considèrent les montagnards, elle est sûre car elle se situe loin des appétits de l'Etat central. Elle est l'une des plus anciennes et tout montagnard répugne à se dessaisir de ses vergers.

Les *qanun* de village ont institué des restrictions pour éviter l'expropriation. La *chefaâ* « droit de préemption » limite le marchandage des propriétés arboricoles.

Villages	Nombre de familles dont la propriété est < = 15 ha	Nombre de familles dont la propriété est > 15 ha
At Ali uharzun	164 familles pour 1640 ha	02
IΨil nwammas	144 familles pour 1440 ha	09
Buadnan	139 familles pour 2060 ha	04
Tala ntazert	128 familles pour 1280 ha	01
Darna	123 familles pour 1250 ha	04
Tasaft ugemmun	121 familles pour 1210 ha	00

Tableau1 : Propriétés villageoises en 1956 d'après les archives départementales de la wilaya de Tizi-Ouzou

Le cousin le plus proche passe pour l'acquéreur favorable et ni l'argent, ni aucun pouvoir, ne sauraient intervenir. Le village d'IΨil nwammas se distingue des autres villages par un accaparement des terres aux mains de neuf familles, il n'a pas l'importance en densité humaine ni en surfaces exploitées dont se prévaut Buadnan, cela s'expliquerait-il par la prolifération d'usuriers qui alimentaient les réseaux de colportage et se saisissaient des terres comme redevance ?

Des femmes sont citées comme exploitantes de propriétés alors qu'elles ne sont pas propriétaires. Ce sont les *timengar* « celles qui n'ont pas de frère, de père ou de mari, pas d'hommes donc pas de succession », celles qui éteignent la lignée. Elles sont usufruitières, tant qu'elles sont vivantes nul n'a droit de regard sur les terres qu'elles exploitent, elles ne sont ni vendues, ni hypothéquées.

II.6. *Tibhirine* « jardins » : une tâche féminine

Les légumes verts, si précieux en période de disette, n'étaient pas considérés comme des nourritures. Ils poussent dans *timizar* « jardins féminins à proximité de la maison ». Beaucoup d'herbes et de racines sont aujourd'hui oubliées. Les plantes d'Amérique telles que tomate, poivron et courge sont bien intégrées dans la cuisine élaborée. Alors que les légumes récemment introduits tels que carotte et artichaut étaient mâchonnés crus jusqu'à récemment : vers les années 1950.

Les herbes odoriférantes telles que *lhbeqq* « basilic », *kosbor* « coriandre » et *sanuj* « grain d'anis noire » sont semées et mises à sécher pour être échangées ou consommées comme condiments dans les repas. Ces herbes entrent dans l'assaisonnement du coucous. La menthe et le persil ont été récemment introduits. Les femmes considèrent les revenus qu'elles gagnent en vendant ces condiments comme *taazult* « propriété ».

Les femmes s'adonnent aussi à un élevage d'appoint, celui des poules et des lapins. Quelques poules circulent librement aux alentours des villages et rentrent le soir vers leur perchoir. Ces menus élevages de poules enrichissent en œufs le régime alimentaire de leur progéniture. Les veuves ont coutume d'élever des lapins dans les champs et dans *aâciw* « chaume », loin du regard des hommes car on dit qu'ils portent malheur de les rencontrer le matin. Bien que dédaigné, l'élevage des lapins n'en est pas moins un apport de protéines intéressant. Beaucoup de mères de familles le pratiquent de nos jours. Dans une poésie¹, une femme chante les louanges de sa lapine et dit la préférer à l'émigré quant à ses revenus.

Aujourd'hui, même les hommes font un élevage intensif des volailles. Ils aménagent des poulaillers et se lancent dans le commerce de poules pondeuses et d'œufs. Mais le manque d'espace et l'eau qui se fait rare en été sont des handicaps sérieux. On compte, pour l'aviculture dans la région, en 1990, 11.400 poules pour la ponte et 22.260 pour la chair². Des projets de développement de l'apiculture de montagne sont en cours. On dénombre 166 ruches pour l'année 1990². Cependant beaucoup d'entraves administratives empêchent les aides étatiques au développement agricole d'atteindre les populations ciblées.

1. Poésie féminine des années 1950 : « *a tawtult iw tiffed iyi ilemzi bu fransa* »

2. Bureau national d'études pour le développement rural, Direction des Services Agricoles, Etude d'un programme de développement intégré de la Wilaya de Tizi-Ouzou, Commune Iboudraréne, Tizi Ouzou 1990

Conclusion

Durant les années 1970, bien être et sécurité font que les habitants des montagnes délaissent les crêtes pour les versants, la cité pour *lexla* « vergers et jardins ». Ils bâtissent leurs maisons à l'orée des vergers. Les villages respirent, s'étalent sur les versants et ne se cantonnent plus aux crêtes. L'insécurité ambiante en 1994 a poussé les villageois à déserrer leurs nouvelles maisons et à réintégrer le centre du village étouffant selon leurs dires.

Si j'ai consacré tout un chapitre à l'arboriculture de montagne, non pas à l'arboriculture sauvage comme celle des denses futaies qui poussent en hauteur mais des arbres à proximité des villages qui est un indice d'autosuffisance, cela signifie que la montagne ne comptait plus uniquement sur ses terres pour nourrir ses habitants. Si les montagnards au 19^{ième} siècle se sont adonnés à la culture des primeurs ou fruits de luxe en privilégiant certaines espèces, cela signifie qu'ils ont rétréci les espaces dévolus aux céréales. Constituer des vergers et jardins c'est renoncer aux rituels agricoles communautaires saisonniers dont il ne subsiste plus que *tiwizi* « entraide communautaire » pour la cueillette des olives. Seules certaines propriétés encore sous le régime de l'indivision, celles qui n'ont pas fait l'objet d'achat ou de vente et pour cela n'ont pas été inscrites au service foncier, sont des témoins d'une ère aujourd'hui révolue.

En montagne, l'arboriculture a connu un essor non négligeable. Ce sont les olives de montagne traitées à chaud et conservées dans une saumure que les citadins consomment. Les olives séchées sur des claies ou pressées de manière traditionnelle ne sont pas appréciées. Et ce sont les oliviers de montagne qui pourvoient les citadins en huile de table. Les richesses de la montagne, aussi modestes sont-elles, enrichissent les tables des villes. Pourtant la montagne est entièrement dépendante des villes pour son ravitaillement quotidien : le lait pasteurisé, la semoule, les huiles, le yaourt, le pain.

Chapitre III. L'échange : moteur de l'économie

Introduction

Durant trois siècles (1550-1750), le port d'Alger¹ a brassé les échanges internationaux en direction de Venise, la Sicile, Marseille. De toute l'Europe, les marchandises accostaient au port d'Alger. La proportion des échanges était telle que même la langue dominante dans les transactions à Alger était un sabir forgé de mots dérivés de langues multiples : *lingua franca*. Paradoxalement, l'ampleur des échanges commerciaux est demeurée concentrée au port d'Alger et n'a pu mettre en branle une dynamique de développement du pays. Les quelques industries qui accueillait les techniques de pointe étaient des ateliers du Dey et l'agriculture était réduite à une céréaliculture qui approvisionnait la course en mer en biscuits. Ce service de la course et des galères entretenait des échanges avec les caravanes par l'entremise de marchands juifs², les seuls à être incorporés au commerce dans l'univers caravanier monopole de l'islam.

L'or des Amériques dérive le commerce international vers l'Espagne et le Portugal au 18^{ème} siècle. En 1816, l'embargo français paralyse les ports d'Algérie, le commerce terrestre vers la Tunisie et le Maroc s'amplifie.

-
1. BRAUDEL F., la méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, Tome 1, Editions Armand Colin, Paris 1990, page 194, « la course exige forcément un circuit d'échanges. Alger ne sera un grand port de course qu'en devenant un centre commercial actif. En 1580 c'est chose faite ».
 2. LACOSTE Y., NOUSHI A., PRENANT A., l'Algérie: passé et présent, Editions sociales, Paris 1980, page 212, « les marchands juifs s'incorporaient aux caravanes : mulets et chameaux. Chacune de leurs charges était taxée à l'entrée et à la sortie de la ville ».

La province de Constantine densément peuplée, relais caravanier stratégique, tributaire de ses campagnes pourvoyeuses en blé dur a su canaliser les ambitions de développement. Son bey favorise les métiers, se met à l'écoute des tribus du Sahara et de la basse Kabylie, réduit les impôts en relançant les activités économiques. Le rayonnement de cette province se déployait jusqu'aux monts zouaoua pour y perpétuer les échanges, une tradition qui se perd dans la nuit des temps.

Cette dynamique économique engendre une réorganisation sociale, des textes de lois interprétés en vue d'une production économique à échanger, un apport nouveau dans les procédés industriels. Les tribus se révoltent et bravent l'état de l'Etat central qui cherche à collecter l'impôt. Les famines, les épidémies sont le lot des tribus rayas¹ et des déplacements de populations sont signalés vers des lieux plus cléments, plus de sécurité. La monnaie intervient dans des échanges toutefois restreints, les transactions dépassent le cadre tribal. L'économie de montagne à la veille de la conquête n'était pas une économie de subsistance. Les secteurs les plus archaïques tels que l'élevage pourvoient les marchés. La propriété familiale n'excluait pas une exploitation communautaire des ressources. La monnaie bien que précieuse, la présence d'usuriers en est une preuve intervenait dans certains échanges. Quelles sont les organisations sociales qui ont initié cette dynamique économique ?

III.1. Le marché des bœufs de labour et des céréales : le rapport plaine/montagne, labourage/pâturage

Le secteur agricole traditionnel transformait les montagnes en vergers et jardins où les céréales occupaient une part importante auprès des cultures vivrières. Hors de la montagne, l'agriculture traditionnelle savait se ménager une céréaliculture relativement intensive et rémunératrice dont la production de bœufs de labour était un moteur.

"On avait coutume de dire" win isaan deg adrar ur ittagwad deg zaghar "le propriétaire en montagne n'a rien à craindre en plaine.

1. Tribu raya : tribu de plaines sous le commandement de *djouad* « soldats » qui prélevaient des impôts farineux en nature et en espèces.

L'agriculture traditionnelle visait la subsistance par ses activités en montagne en procurant le minimum alimentaire et l'accumulation quand elle se déployait hors de son cadre naturel en menant de front engraissement de bœufs de labours et céréaliculture.

La colonisation a été un coup de fouet qui a dynamisé la production et l'échange. Pour des montagnards, que ne nourrit pas leur terroir, habitués à s'échiner, les aléas de la colonisation qui a extorqué les terres des féodaux les a à peine touchés.

Pendant les 20 premières années de la conquête¹, l'Etat central féodal absent et ses représentants balayés, les tribus cultivaient et entretenaient des échanges en toute liberté. Pourtant en 1857, à la conquête de la Kabylie, les arbres sont brûlés et les villages dévastés. Même pas 10 ans après le cadastre, le rapport plaine/montagne cimenté par des siècles de pratique est cassé. Après 1871, à cause de l'insurrection, certaines terres de plaines des At Budrar sur le versant sud étaient séquestrées au profit de la *zawiya* de Chellata.

La colonisation de peuplement en Algérie a propulsé le monde agraire avec ses pesanteurs dans l'économie moderne. Les colons, avec l'aide des compagnies, ont immigré dans les plaines d'Algérie comme immigraient au même moment leurs cousins vers l'Amérique. Les plaines que surplombait le massif *Agawa* vers le sud sont les plaines de la Soummam, de Hamza et des Bibans.

En 1856, la compagnie genevoise, composée de vaudois et d'alsaciens, prend des concessions dans le bassin de Sétif. Ces colons genevois ne sont pas des va nu pieds comme les Espagnols ou les Mahonnais fuyant la famine mais d'habiles agriculteurs et prospecteurs. Ils ne tarderont pas à créer le monopole « Borgeaud » en Mitidja qui utilisera d'anciens propriétaires de la Soummam dépossédés par le séquestre comme journaliers dans ses domaines de Staouéli et de Guyotville.

En débarquant en Algérie, les colons s'attendaient à découvrir de grands espaces vides et fertiles comme en Amérique qui n'attendaient que la force de leur bras pour être valorisés. Que trouvaient-ils ? La chaleur suffoquante, les moustiques, les sauterelles et les épidémies.

1. LACOSTE Yves, Unité et diversité du tiers monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Tome1, Editions Maspéro, Paris 1980, page 134.

L'agriculture coloniale s'était appropriée surtout les plaines de l'Oranie longtemps réservées à l'élevage que pratiquaient les nomades fuyant devant les incursions espagnoles jusqu'au 18^{ième} siècle et les plaines littorales qui n'étaient pas complètement mises en valeur. Les plaines de la province de Constantine concentraient des populations musulmanes et juives actives lors à la conquête. Les montagnards qui avaient besoin d'un complément céréalier cultivaient les basses plaines de la Soummam et les hautes plaines de M'sila et des Bibans. C'est donc dans la province de Constantine que l'agriculture coloniale et l'agriculture traditionnelle ont été confrontées¹. L'agriculture coloniale bénéficiant de capitaux et de techniques hautement performantes a concurrencé une agriculture traditionnelle qui alternait élevage et céréaliculture pour parer aux besoins et à la famine.

Un troisième secteur agricole localisé en montagne et tourné vers la consommation fut le plus tenace puisqu'il est encore présent aujourd'hui.

En l'espace d'un demi siècle (1886-1920), coexisteront en Algérie des secteurs agricoles opposés, antinomiques et concurrents, quels rapports entretiendront-ils entre eux ?

III.1.1. Qui laboure avec une paire de bœufs n'aura jamais faim : "win ikerrzen s tyuga laamer illuz"

Yucef u Qaci² déclamaient dans ses vers : « cette semaine, nous avons accompagné les *tujjar* mais Ben Ali a brisé notre *anaïa*, l'*anaïa* est un volcan, en elle gît l'honneur ». Ben Ali était le puissant marabout de Chellata de la vallée de la Soummam. Les marchands de bœufs et les maquignons demandaient l'*anaïa* des puissantes *zawiya* ou des poètes pour pouvoir sillonner les territoires en toute sécurité.

1. STORA Benjamin, Histoire de l'Algérie coloniale, 1830-1954, Editions ENAL Rahma, Alger 1996, page 64, « Constantine est la ville où l'influence des Algériens musulmans est la plus forte au moment de la colonisation Française : en 1876 34.700 Algériens pour 17.000 Français, en 1906 28.000 Algériens pour 26.000 Français et en 1936 56.000 Algériens pour 50.000 Français ; à Constantine, les techniques agricoles ont du s'échanger ».
2. MAMMERI Mouloud, Poèmes Kabyles anciens, Editions Maspéro, Paris 1980, page 158.

La poésie rapporte aussi les propos de Moh At Lemsawd¹, un notable et poète des At Yenni qui se vantait d'accompagner les transhumants : *ytawi aqdar*, jugeant cette occupation aussi digne que celle de versificateur. Donc maquignons et transhumants peuplaient les monts de Kabylie au 17^{ième} siècle et permettaient de se pourvoir en céréales. Transhumance et maquignonage allaient de pair.

Aqdar « transhumance » est une activité économique importante qui dure 40 jours de fortes chaleurs, du début juillet à la mi-août. La manifestation clôt fin août quand les bœufs engraisés sont transportés sur les *ssuq* « marchés » pour être vendus. La transhumance est une activité cantonnée en un lieu précis : les terres de parcours à une période déterminée de l'année, sous la responsabilité d'un personnel spécialisé : les bergers. C'est une activité où la division du travail : bergers/paysans, du temps : une saison et du territoire, sont établis ; cela marque donc un début de spécialisation économique, indice d'une activité intensive.

Un élevage intensif de bestiaux ne saurait être une caractéristique naturelle de l'économie de montagne. L'exiguïté du territoire de la tribu où pas une parcelle n'est laissée en friche, une densité humaine forte, les rigueurs de climat de montagne, l'absence de structures lourdes tels que les abris et étables et surtout le système économique entièrement tributaire de l'échange et du colportage constituent un handicap à l'élevage bovin. Alors le profit et la nécessité de se pourvoir en céréales l'emportant, les montagnards se mobilisent en été et toutes les familles de la tribu sont concernées par *aqdar*. Ils achètent bœufs et vaches sur les *ssuq* de la province de Constantine, bœufs considérés comme « les plus durables » en comparaison avec ceux de l'ouest propres à la boucherie², les font venir par caravanes à travers l'oued Sahel et c'est à 2000 m d'altitude qu'ils stationnent dans le parc du Djurdjura d'aujourd'hui. Là, les attendent des pâturages d'herbes folles et drues où percent des sources tels que *Agwni lehwa*, *Tahelwant* et *Takarrat* acquise au 18^{ième} siècle et d'autres parcours propriétés de la tribu depuis la nuit des temps tels que *Tahelwant*, *Agwni xlil*, *Azru aydarmen*.

1. MAMMERI Mouloud, *Poèmes Kabyles anciens*, Editions Maspéro, Paris 1980, page 79

2. HANOTEAU A., *Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura*, Imprimerie Impériale, Paris 1867, page 198

Les troupeaux se nourrissent abondamment durant 40 jours, ils engraisent et les vaches mettent bas sous l'œil vigilant de bergers spécialisés, à la moralité sans tache et veillant à la sécurité en empêchant les rixes d'éclater avec les tribus limitrophes. Les veaux sur pied sont conduits en caravanes¹ armées vers les ssuq de la province de l'est (Constantine : le ssuq du Khroub étant réputé pour ses équidés, ses bœufs d'attelage et pour ses céréales).

Des poésies antérieures à la conquête relatent les rixes auxquels étaient exposés les caravaniers en route vers les ssuq pour écouler leurs bestiaux. Mohand Saïd At Lhadj, un poète de Tala ntazert du 18^{ième} siècle décrit l'ambiance guerrière qui prévalait dans ces caravanes de vendeurs de bestiaux en route vers Bou Sâada en passant par El Kseur. Ces caravanes étaient conduites par les chefs de famille des villages de Buadnan et IΨil nsedda (une fraction du Ttufiq de Buadnan à l'époque).

Le commerce des *tayuga* « bêtes d'attelage de la charrue », jusqu'au début du 20^{ième} siècle (1920) a été fructueux vu le prix des bêtes et la dynamisation qu'a insufflé l'exploitation intensive des terres à la colonisation. Le prix des bœufs d'attelage est allé croissant du simple au triple². S'accaparer d'une activité moteur pour la céréaliculture en proposant des attelages performants pour les labours c'est posséder les moyens de production du blé, cela équivaldrait aux tracteurs de nos jours.

Le *tajer* est un gros commerçant de bœufs de labour et de grains. Il tire des profits substantiels d'une activité intensifiée par l'introduction de la monnaie mais codifiée par l'usage d'un répertoire de contrats plaine/montagne. La monnaie, en s'introduisant dans les structures paysannes, a permis la concentration de la propriété des terres de plaine aux mains de notables et l'intensification de l'usure.

1. NACIB Y., Anthologie de la poésie Kabyle, Editions Andalouses, Alger 1994.

2. SARI Djillali, L'Algérie à la veille de 1871, in majallet et tarikh, CNEH, Algérie 1980.

C'est en 1824¹ que la tribu des At Budrar en vue d'intensifier la production de bœufs de labour achète les pâturages de *Takarrat* et devient propriétaire de plus de 500 ha de terres de parcours pour s'adonner intensivement au commerce de bestiaux. Un contrat de vente a été établi par le fils de la sainte Lalla Khedidja (Bou Ranim) et les At Budrar à l'insu de sa tribu les Imcdallen à la seule condition : la famille de la sainte les At Buhrab ouvre la transhumance et leurs troupeaux accèdent les premiers aux pâturages. Cependant la tribu des Imcdallen réfuta à Bou Ranim le droit d'être habilité à vendre Takarrat et ne cessa de réclamer sa part de pâturage et de remettre en question le contrat de vente. Il s'en suivit des rixes, des tueries et des vexations de toutes sortes qui durèrent une cinquantaine d'années. Avec l'achat des parcours cessèrent les associations d'élevage avec le versant sud (Imcdallen) et débuta un commerce intensif de bétail et une appropriation de la terre de montagne.

Si l'on se penche sur ce fait historique qui s'est déroulé au début du 19^{ième} siècle, on remarque que les deux tribus pratiquaient l'engraissement des bœufs à une saison déterminée selon un contrat que scellaient les marabouts des deux versants (Lalla Khlidja et les marabouts d'At Budrar). La copie du contrat de vente transcrite à Michelet² a été rédigée par Mohand Saïd El Boudrari sans références à son ascendance et à sa lignée. Antérieurement à cette vente, les At Budrar s'associaient avec les tribus du versant sud pour une exploitation commune des pâturages.

Les limites des parcours n'étaient pas fixes : *lehdada d adu* « les limites sont le vent ». La manifestation d'aqdar³ donnait lieu à des représentations guerrières qui permettaient de redéfinir les limites. Il suffisait qu'un guerrier tombe et se laisse dégringoler hors des limites pour les grignoter et en redéfinir de nouvelles en élargissant le territoire. La mort d'un guerrier suffisait à clore le cycle d'aqdar, ainsi le stipulait le contrat.

1. Archives militaires de Vincennes.

2. Une copie traduite en français du contrat de vente de Takarrat faite à Michelet le 02/08/ 1886.

3. BRAUDEL F., *La Méditerranée et le monde Méditerranéen à l'époque de Philippe II, Tome 1*, Editions Armand Colin, Paris 1990, page 86, « il faut une agriculture assez dense, une population assez nombreuse, une économie assez vive pour avoir emprisonné la vie pastorale dans des limites étroites, strictes ».

Les deux tribus limitrophes restaient vigilantes et méfiantes durant tout le cycle d'*aqdar*. Les At Budrar débutaient la transhumance par l'exploitation de *Tahelwant*, un terrain de parcours situé sur le versant nord dont *l'Ψar Imesdurar* « la caverne des Imesdurar » est une frontière. Quand l'herbe venait à manquer sur le versant nord, ce qui correspondait à la mi-août, les bergers se dirigeaient vers *Takarrat* où se situe *Agwni nlehwa*. Les At Budrar ne transportaient pas leurs vivres sur *Takarrat*, ils les laissaient sous bonne garde à *Tahelwant* et y descendaient quotidiennement s'approvisionner. Ils évitaient de répondre aux invectives des Imcdallen pour ne pas avoir à se battre et choisissaient avec soin le berger spécialisé qui leur était dévoué. Ils étaient conscients de la témérité de leur action : marchander la terre en montagne, mais cela était tellement rentable de traverser au frais toutes les chaleurs et avec de bons pâturages pour être performant sur les marchés.

L'achat des pâturages a permis aux At Budrar de s'approprier *Takarrat* et de délimiter les parcours. Pourtant les tribus du versant sud qui n'étaient pas convaincues par le contrat, ont continué leurs guerres : sept guerriers mourraient pour une journée d'*aqdar*. Si le fils de la sainte s'est permis de vendre les pâturages c'est parce que Imchdallen, las des guerres et des querelles avec les At Budrar, avaient légué les terres à la sainte en présent. Peut-être était-ce une façon de se placer sous ses bons auspices ? Il faut dire que Lalla Khlidja est aussi honorée par les Igawawen que par les populations du versant sud.

En intervenant dans la réglementation des terres de parcours, la monnaie a conforté la propriété privée car même si les villages de la tribu At Budrar transhument ensemble, chaque famille obtient sa part d'*agwni* « pâturage dans la montagne ». Elle a cassé des solidarités et remis en question des rapports de coopération qui se sont transformés en rapports de subordination. C'est pourquoi, à la conquête, Sidi l'judi considérait ces tribus comme vassales (Beni Kani et Beni Ouakour).

III.1.2. Se pourvoir en céréales

En Afrique du nord ainsi que dans toute la Méditerranée, les populations occupent densément les îlots montagneux.

Elles construisent leurs habitations sur le roc, sur «le vrai» disent-elles pour mieux maîtriser leur destin maintes fois contrarié au cours de l'histoire par des pilliers et des envahisseurs. La végétation en montagne étant diversifiée d'un étage à l'autre, elles se sont organisées en vue de tirer parti de cette diversité et accéder à différentes richesses en s'associant des piémonts aux crêtes. En haute altitude, près des sommets, les sources sont abondantes mais le gel y est meurtrier pour la végétation ; alors qu'en piémont, les alluvions portent de belles moissons d'orge et de légumineuses si les eaux des hauteurs y parviennent. Les importantes confédérations de tribus telles que les At Betrùn partagent toutes les potentialités de la montagne, des crêtes aux vallées, de l'est à l'ouest, du nord au sud.

La haute montagne, au dessus de 700 m d'altitude et où se déversent des sources, se couvre de prairies herbeuses en été. C'est le pays des alpages, des graisses animales et des mottes de beurre. Sidi Hand u Braham, le saint des transhumants dont l'emplacement de la caverne par rapport aux rayons solaires du midi fait office de cadran, est cité dans les poésies des At Budrar : « le crayon du saint Sidi Hand u Braham¹ a la douceur du beurre », c'est dire que le beurre, un produit de l'élevage, est précieux.

Dans les vallées où la nature est plus clémente, on sème l'orge, le millet et le sorgho et on cultive les légumes frais et les légumineuses qui poussent tôt dans l'année.

Le séquestre des terres de plaines après l'insurrection de 1871, en signe de représailles contre les At Budrar, a sonné le glas d'une organisation agraire séculaire. Quarante cinq années après la confiscation des terres par le pouvoir militaire en signe de représailles et après avoir versé des cautions faramineuses, les tribus du Haut Sebaou rachètent les terres séquestrées au prix fort : des compagnies agricoles proposaient un petit pécule et le rapatriement aux colons désespérés qui étaient pressés de se débarrasser d'une terre où avait été décimée leur famille (épidémie de choléra). La compagnie Genevoise qui marchandera les terres des hautes plaines : Sétif, Bibans, Coligny (Bouira), Ain Arnat, avait d'autres visées : s'emparer de la Mitidja propriété des Trappistes.

1. Sidi Hand u Braham est un des nombreux saints réfugiés dans les grottes. Il décide du calendrier pastoral. Les herbes qui poussent dans sa caverne ont un pouvoir de guérison.

Les terres des hautes plaines bénéficient d'une pluviométrie inférieure à 500 mm/an. Elles ont été spécialisées dans la culture des blés durs et de l'orge. Mais comme elles sont inclinées, le sol étant fragile, et qu'en défonçant trop profondément les sols, la culture mécanisée les effrite et en accentue l'érosion. Une mise en valeur à l'américaine entièrement tournée vers la commercialisation est impossible.

C'est dans le département de Constantine seulement que l'élevage régénérateur des sols s'est perpétué à la cadence de la culture des céréales. La montagne a continué de pourvoir les plaines en bœufs de labour, se limitant aux strictes lois de l'offre et de la demande. Pour illustrer cette interdépendance entre céréaliculture et élevage caractéristique au début du siècle de l'agriculture autochtone, observons les chiffres¹ ci dessous :

- 1911 : 1.113.952 têtes de bœufs.
- 1953 : 864.000 têtes de bœufs.

En 1952, il y a 20% de têtes de bœufs en moins dans l'agriculture autochtone. L'agriculture autochtone n'est pas intensive.

Les bœufs de labours sont une production de la province de Constantine exclusivement. Les monts de Kabylie, de Guelma ou Souk Ahras pourvoient les plaines en bœufs de labours. On notera l'importance des paires de bœufs de labours après la seconde guerre mondiale alors que la mécanisation de la culture s'est généralisée après la première guerre mondiale². Ces bœufs effectuent les labours préparatoires qui préparent les sols à emmagasiner l'eau. Les rendements en céréales et bœufs de labours étaient si importants en 1929² que la province de Constantine a exporté les surplus et que des difficultés de stockage se sont sérieusement posées.

La récolte de 1929² était comme suit dans le département de Constantine :

- Pour 225.665 ha de terres cultivées par les européens : la production est de 1.893.749 q.
- Pour 1.337.617 ha de terres cultivées par les autochtones : le rendement est de 6.160.712 q.

1. STORA Benjamin, Histoire de l'Algérie coloniale, 1830-1954, Editions ENAL Rahma, Alger 1996, page 108

2. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930

Les européens ne possèdent que 20% des terres cultivées, pourtant ils produisent le double de la récolte des autochtones. Il ne faut pas sous estimer la production des autochtones, elle a su préserver les sols en se mécanisant, en contenant l'élevage régénérateur des sols.

Après la première guerre mondiale et la mécanisation de la culture, la production¹ de blé dur est passée de l'indice 4 à 5, l'orge de 3 à 3.5, le coût des travaux agricoles de 8 à 10 avant guerre. Une petite bourgeoisie s'est constituée et des revendications sociales et politiques ont émergé. Le secteur agricole a subi les effets de la récession mondiale et est devenu la proie des compagnies. Les autochtones n'ayant pas l'aptitude d'affronter les compagnies se sont dirigés vers d'autres secteurs d'activité.

Si la colonisation a rompu les liens entre différents terroirs, l'introduction de techniques modernes dans l'agriculture est venue à bout du nécessaire rapport entre élevage et céréaliculture.

Le secteur de la céréaliculture considéré comme stratégique a été pris en charge par l'Etat national. En gérant le secteur, la révolution agraire l'a bureaucraté et l'a coupé de son passé. De nos jours, on demeure tributaire de cet héritage car le morcellement des terres pour plus de justice sociale a eu des répercussions négatives sur le rendement.

Des jeunes en quête de techniques appropriées

On assiste en 1996, à l'expression d'un intérêt croissant de la part des jeunes pour le commerce des bestiaux. De jeunes diplômés des instituts agricoles réduits au chômage se tournent vers l'élevage. Les pâturages s'étendent à perte de vue : ils occupent la deuxième place en superficie après l'arboriculture et sont sous exploités, les futurs exploitants pensent détenir le savoir faire adéquat. Il ne reste plus qu'à acheter les bœufs.

1. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930

L'engraissement de vaches et de bœufs de boucherie est une activité lucrative dans un pays où le prix du kilogramme de viande atteint 500 DA¹ ; le tiers du budget des ménages de fonctionnaires serait réservé à la viande si les familles pouvaient se nourrir convenablement. Les bœufs de boucherie ou comme on les surnomme « bœufs du colon » s'adaptent difficilement aux rigueurs du climat de montagne ; les vaches habituées à l'étable s'essoufflent et perdent du poids, les pistes montagneuses déchiquettent leurs mamelles ; le rayonnement du soleil est puissant sur les cimes et ces races de bestiaux supportent difficilement les écarts de température entre la nuit et le jour et s'épuisent.

Ces jeunes sont confrontés à des difficultés

Ils se plaignent du manque de structures matérielles et humaines, des prix exorbitants des camions de transport de bêtes sur les ssuq où ils seront écoulés : en 1996 on exigeait 1200 DA pour une course en camion et le transport des bêtes sur le marché des At Wasif et du manque d'abris sur les alpages. Il n'y a pas d'étables construites, seulement des cabanes de berger.

La création du parc naturel du Djurdjura où sont sauvegardées les espèces menacées a réduit la superficie des parcours. On ne trouve plus de bergers spécialisés. La tribu n'organise plus la transhumance et les structures d'alliances, d'entraide n'interviennent plus. L'agriculture n'est plus un moteur pour l'élevage.

Les jeunes propriétaires de troupeaux qui ont associé leurs efforts et leurs capitaux se sentent déphasés en marge du rythme des villages. Ils se lèvent à l'aurore et rentrent au crépuscule. Ils ne partagent pas les moments forts du village. En été, alors que la vie sociale se fait dense, les villageois ne saisissent plus la nécessité de toutes ces fatigues d'un autre temps. Les alpages ne sont plus un havre de sécurité, les troupeaux passent la nuit sans gardes ni bergers.

1. En 1996, 500 Dinars Algériens représentaient l'équivalent de 46 Francs Français.

Pourtant le commerce des bestiaux demeure une activité lucrative et limitée dans le temps aux fortes chaleurs. Doubler le nombre de têtes et engraisser un troupeau n'est-ce pas doubler la mise l'espace d'une saison ? Pour peu que des subventions étatiques soient accordées, que des étables même provisoires soient montées pour que l'activité renaisse.

Les gestes et les contrats de l'agriculture traditionnelle ont perdu leur sens pour des jeunes qui perçoivent le secteur agricole comme source d'enrichissement ignorant un savoir faire accumulé durant des siècles et désormais oublié.

La sagesse villageoise présente les parcours comme *trika* « patrimoine » qui protège de la faim. Cette logique s'est vérifiée : les années noires après l'insurrection de 1871 l'attestent.

III.2. Industries ou savoir faire industriels

Comme le commerce des bœufs de labour est un moteur pour la céréaliculture, le colportage encourage les industries en apportant les capitaux nécessaires à l'achat des matières premières et en ouvrant des marchés. En investissant le secteur de l'artisanat, la monnaie a opéré une sélection : ce sont les industries lucratives comme le travail des métaux qui se sont imposées.

Le tannage des cuirs était une industrie florissante sous les Ottomans qui dépassait le cadre tribal pour assurer des services vers les villes. A la conquête, la libre circulation des produits fait entrevoir aux montagnards une occasion inespérée d'enrichissement en produisant de la fausse monnaie. Les multiples insurrections ont développé l'armurerie.

De tous les secteurs économiques, l'industrie est celle qui pâtit le plus de la colonisation et des spéculateurs qui monopolisent le marché des matières premières. Alors que l'Etat colonial a consenti des prêts pour l'agriculture (le secteur colonial), il n'en a pas vu l'utilité pour les industries. C'est pour cela qu'il est ardu de différencier sur le terrain les colporteurs et les artisans, cela n'a pu se faire qu'en théorie.

Même l'expérience ouvrière en métropole n'a pas empêché la superposition des deux secteurs¹. La seconde guerre mondiale a permis de revivifier l'héritage industriel de la région en fructifiant le savoir faire acquis dans les hauts fourneaux en métropole.

Quels rapports entretiennent de nos jours industrie et distribution ?

Hanoteau, dans ses poésies du Djurdjura, citait un proverbe du 19^{ième} siècle qui résumait à lui seul la mentalité des populations Igawawen. Il rapportait *win ur nendgim il fetta walla i lexyada, winna uddit seg lmal*, littéralement « celui qui ne sait pas distinguer l'argent, celui qui ne pratique pas les métiers de la couture, celui-là, ravale-le au rang d'animal »². Ce proverbe est l'expression d'une réalité souveraine dans le Djurdjura : la couture des vêtements et l'industrie des métaux sont sources d'importants revenus. Cela explique le nécessaire rapport entre les industries de transformation (un luxe) et l'exigence de monnaie pour mener à terme cette activité de luxe.

Une industrie à la finition aussi soignée que la couture des vêtements exige des procédés d'échange aussi élaborés que la monnaie d'argent. Qui dit monnaie sous entend des réseaux de distribution élargis qui dépassent le cadre des limites tribales. Donc pour accéder au rang de culture au 19^{ième} siècle, il fallait user de la monnaie comme système d'échange, savoir compter, pratiquer la couture un métier valorisé car citadin, les vêtements cousus étant le propre des villes car en montagne le tissage remplaçait la couture sauf pour les tenues de cérémonies, les robes de fêtes, la broderie des plastrons de burnous.

Si ce proverbe était répandu dans le Djurdjura c'est qu'il exprimait un idéal de comportement, c'est que la monnaie y avait cours même si elle était peu courante.

Pourtant Hanoteau portait un jugement sévère sur les industries de Haute Kabylie en les considérant comme précaires et archaïques². N'est-ce pas contradictoire que des industries archaïques usent de procédés d'échange aussi élaborés que la monnaie ?

-
1. Dans la trajectoire d'individus nés avant le 20^{ième} siècle, il était courant d'être polyvalent. Ils colportaient dans leur jeunesse et dans leur vieillesse ils se transformaient en artisans de village.
 2. HANOTEAU A., Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie impériale, Paris 1867, page 244.

La vision d'Hanoteau est celle d'un homme pétri de civilisation industrielle avec ses files d'ouvriers, ses hangars, ses machines monstrueuses et sa présence matérialisée, qui marque de son empreinte les paysages, les habitudes des hommes et jusqu'au temps. Rien de tout cela en Haute Kabylie, les industries ne s'imposent pas à l'espace et au temps, elles s'adaptent à eux. On ne remarque que le savoir faire, la virtuosité du geste, la célérité de l'artisan. Tout cela échappe aux statistiques et au dénombrement.

Au cours de mon enquête, j'ai été confrontée à des difficultés. Il m'a été ardu de cerner ce domaine intimement imbriqué dans les réseaux de colportage. Pas de machines, uniquement des outils, pas d'ouvriers à l'identité propre socialement reconnue, pas de manufactures ni d'usines, l'activité industrielle n'étant pas circonscrite ni en périmètre, ni en temps définis. Certains quartiers sont connus pour avoir pratiqué l'armurerie, d'autres l'ébénisterie. Leurs établis sont une modeste pièce proche de la maison parfois surnommée *taxxamt ntmazirt*. Je n'ai trouvé qu'un savoir faire familial ou villageois itinérants¹ parfois et se déplaçant sur les places communes (tajmaït ou ssuq), une activité à la souplesse déconcertante et fluctuante mais jamais de techniques établies ni de corporations.

Le savoir faire des artisans était une gageure reconnue digne sans que cela ne bouleverse le groupe social. Les artisans confirmés léguaient en héritage leurs modestes outils : ceux qu'ils jugeaient précieux.

Mais une constante demeure : l'intime corrélation entre colportage et industries, ce qui prouve que la spécialisation n'a pas eu lieu au 19^{ème} siècle. La société ne s'y prêtait pas, les réseaux de distribution des produits n'étaient mis pas en place et les capitaux manquaient. Alors, pour l'achat des matières premières et l'écoulement des marchandises, on a mis en place de vastes réseaux qui se chargent de ces tâches (une vocation de l'Etat central) et lancé une industrie et des commerces aussi précaires soient ils. Pour pouvoir suivre le cours des richesses et leurs sources, il faudrait se diriger là où se dirigent colporteurs et artisans, ainsi s'explique leur mobilité. C'est vers les villes qu'ils partaient.

1. CAMPS-FABRER H., Les bijoux de grande Kabylie, Edition Arts et métiers graphiques, Alger 1970, page 10, elle cite EUDEL P. qui rapporte le rôle important des bijoutiers nomades en grande Kabylie. C'est dire la précarité des moyens de production.

Sous les Ottomans, si l'industrie dans le Djurdjura n'a pu s'établir comme corporation de métiers (force sociale), c'est parce qu'un tissu industriel n'a pu être mis en place sinon dans les villes et au service du dey ou des dignitaires¹. Pourtant les observateurs étrangers qui ont visité le Djurdjura au 18^{ième} siècle ont décrit un pâtre montagnoux industriel et les industries pratiquées étaient en corrélation avec celles pratiquées à Alger. Cela signifierait-il que la fin de la course a permis l'essor d'un artisanat industriel ?

La course en mer a entravé la production industrielle car les produits de la course concurrençaient par leur bas prix la production autochtone².

L'esclavage n'a pas favorisé l'émergence d'une main d'œuvre industrielle. Au 17^{ième} siècle, 25% (un quart) de la population de la ville d'Alger sont des esclaves. En 1730, moins de 20% de la population sont des esclaves et en 1788, 500 esclaves à Alger. A la fin du 18^{ième} siècle, le dixième de sa population est encore formé d'esclaves, corvéables à merci, un frein pour la mise en place d'industries³.

De plus le corps des artisans n'a pu s'imposer ni en nombre ni politiquement par rapport à celui des raïs marchands. Le pouvoir et les richesses de la course, aux mains de l'odjaq « les janissaires », sont restés étrangers aux citoyens maures et autochtones qui détenaient des techniques industrielles andalouses. Jamais l'odjaq et le corps des raïs n'ont fait jonction comme cela s'est réalisé à Tunis ou au Caire⁴.

Pourtant à Alger, la communauté andalouse, comme ailleurs, a importé son savoir faire et sa pratique des métiers ; mais contrairement aux autres cités d'Islam, l'industrie à Alger est restée une voie économique peu favorisante et peu empruntée.

Les statistiques des corporations de métiers faisant foi au 18^{ième} siècle⁵ :

•Le Caire en comptait 250, •Tunis 83, •Alger seulement 33.

-
1. GALISSOT R., L'Algérie pré coloniale, in CERM, Edition sociales, Paris 1974.
 2. LACOSTE NOUSCHI et PRENANT, L'Algérie passé présent, édition sociales, Paris, 1980, page 166.
 3. LACOSTE NOUSCHI et PRENANT, L'Algérie passé présent, édition sociales, Paris, 1980, page 173.
 4. RAYMOND A., Grandes villes arabes à l'époque ottoman, Edition Sindbadn, Paris 1985, page 78, « dès 1621, cinq mille Kouloughli pour dix mille turcs, Les Kouloughli sont exclus de l'odjaq ».
 5. RAYMOND A., Grandes villes arabes à l'époque ottoman, Edition Sindbadn, Paris 1985, page 130

Donc à Alger, les métiers ne sont pas variés. On reconduit les mêmes techniques sans qu'il y ait nécessité d'en adapter de nouvelles pour produire plus comme ce fut le cas à Tunis ou au Caire. C'est comme si la vie industrielle fonctionnait au ralenti.

Pour qu'une industrie puisse se mettre en place avec ses techniciens et ses maîtres d'œuvre, il aurait fallu que l'Etat central consente une liberté de circulation des capitaux et des infrastructures.

A la conquête, cet artisanat industriel : « ses produits étaient semblables à ce qui se fabriquait sur les chantiers du Dey tels que cuirs, selles, armes » créera sa dynamique, placera les structures d'une industrie en fournissant l'outil de la circulation, la monnaie même fausse condition sine qua non de la réussite de l'entreprise.

III.2.1. Le déclin industrielle après 1880

C'est vers 1857 que les échanges monétaires s'intensifient, que le nombre de colporteurs augmente, pour preuve que l'intérêt usuraire décline de 25% à 30%¹. L'intérêt usuraire pouvait atteindre les 50% à la conquête et jusqu'à 100% dans la deuxième moitié du 18^{ème} siècle : *amerwas dorro ad yglu segmas*, ce qui signifie « une usure telle qu'un dourou entraînait un autre ». Il y avait des trésors car on thésaurisait mais peu de circulation, les autorités qui prélevaient une sorte d'impôt sur le capital bloquaient leur circulation.

Comme pour l'agriculture, les vingt années de la conquête sont profitables pour les industriels et les colporteurs. En 1857 les tribus kabyles avaient versé en l'espace de six semaines plus de 2 millions de francs d'indemnité de guerre². Durant ces vingt années, une spécialisation des tâches se met en place entre les industriels et les colporteurs. Un réseau de faux monnayeurs aux At Ali uharzun précipite la mise en place de cette spécialisation³.

1. MORIZOT J., L'Algérie Kabylisée, Editeurs J.PEYRONNET & C, PARIS 1962, page 54.

2. LACOSTE Yves, Unité et diversité du tiers monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Edition Maspéro, Paris &ç_à, page 133.

3. DAUMAS E., Mœurs et coutumes d'Algérie, Edition Sindbad, Paris page 144.

Hanoteau rapporte qu'un colporteur adroit réussit à gagner 1000 francs par an avec une mise au départ de 35 f à 50 f, c'est à dire vingt fois en l'espace d'une année ; ce sont ces colporteurs qui ont transformé les centres de colonisation, surtout vers l'ouest, en espaces habitables en ouvrant les premières boutiques. En l'espace d'une année de travail, le colporteur pouvait se payer en 1860 une ferme et effectuer le drainage nécessaire à sa mise en valeur. Dans la Mitidja une ferme coûtait 300 f¹. Ces colporteurs sont sollicités par des réseaux de marchands juifs de Constantine qui comptent généraliser l'utilisation de cotons² dans l'habillement jusqu'au pays nomade et récupérer la laine employée au tissage vers la métropole pour lancer un autre produit : le coton.

En 1850, le quintal de laine coûtait entre 28 f et 30 f. Entre 1860 et 1861, il était de l'ordre de 100 f le quintal. Le prix avait triplé en dix années³. C'est depuis, aux At Budrar, que le commerce des tissus ou la couture ont servi à les définir parmi les tribus alentour.

Après l'insurrection de 1871, le régime civil mis en place en 1886 avec ses communes mixtes réduit la marge d'action économique pour les indigènes. Une série d'impôts est exigée des tribus qui se sont insurgées : payer l'impôt de guerre 81 f par tête qui représente 70 % pour cent du capital des tribus insurgées. Tout artisan était tenu de payer une patente, le colporteur paye le laisser passer à chaque sortie⁴.

La paupérisation se généralise, la circulation monétaire se raréfie car les industries périclitent, la concurrence des produits manufacturés moins chers et constamment disponibles que l'ouverture des réseaux routiers ont mis à portée de main et rendu inutile la fonction de colporteur⁵.

-
1. JOURNAL AKHBAR, journal de l'Algérie 1860.
 2. RAYMOND A., Grandes villes arabes à l'époque ottoman, Edition Sindbadn, Paris 1985, «le quotny était exporté d'Egypte vers l'Algérie, 4 à 500 pièces vers Alger ».
 3. SARI D., l'Algérie à la veille de 1871, in Madjallet et tarikh ; CNEH, Algérie 1980.
 4. AGERON C. R., Histoire de l'Algérie contemporaine, page 15.
 5. CAMPS-FABRER H., Les bijoux de grande Kabylie, Edition Arts et métiers graphiques, Alger 1970, page 16

Cette pénétration de marchandises nouvelles dans le Djurdjura n'est pas un phénomène nouveau car au cours de l'histoire, la montagne n'a jamais vécu en autarcie : les caravanes et les compagnies étrangères et leurs éternels aller-retour leur ont fourni des objets nouveaux. La nouveauté c'est l'ampleur, l'inondation des marchés par ces nouveautés sans que cela soit une initiative proprement montagnarde. Les artisans et les colporteurs émigrent vers les hauts fourneaux, se prolétarisent. Des industries de la contrefaçon pullulent : *bublik* « maillehort »¹.

L'archétype du colporteur assimilé au va nu pieds daterait-elle de cette période ? *Aattâr* « mendiant dans la Kabylie maritime » c'est le même terme. Le poète Si Mohand u M'hend a les mêmes accents quand il décrit les colporteurs. Ils s'enrichissent très rapidement, si tapageusement quand ils arborent le *chèche tabani* réservé jadis aux notables².

Aux At Budrar, on a continué à valoriser l'activité marchande. Les catégories sociales les plus diverses et antinomiques entrent dans la dénomination de colporteur. Les porteurs de balles, les boutiquiers et jusqu'aux riches marchands sont cités comme colporteurs. Pourtant tout sépare le *tajjir* « marchand et notable religieux » et le désœuvré en quête d'emploi qui s'adonne à de menus échanges.

Les colporteurs ne sont pas tous des pauvres hères chargés de l'*akuttaf* « une outre en cuir », traînant un bâton en guise d'arme (le port d'arme était réglementé au 19^{ième} siècle) et se déplaçant en réseaux ; il y avait parmi eux des *tujjar* « marchands » enrichis, des spéculateurs, des épargnants rodés dans les réseaux³ : les premières boutiques de village remontent à 1880⁴.

-
1. CAMPS-FABRER H., Les bijoux de grande Kabylie, Edition Arts et métiers graphiques, Alger 1970, page 18
 2. MAMMERI M., Les isefras de Si Mohand u M'hend, Edition Masspéro, Paris 1978.
 3. MORIZOT J., L'Algérie Kabylisée, Editeurs J.PEYRONNET & C, PARIS 1962, page 82.
 4. SALHI M.B., Histoire économique sociale et politique de la Wilaya de T.O., Vol 1 , CREAD Wilaya de T.O, 1988, Page 35.

Si le 19^{ème} siècle a prolétarisé les artisans et précipité leur savoir faire dans l'oubli : la poterie dont il ne reste trace (sinon la fabrication des tuiles), la manne agricole de la première guerre mondiale a fourni les capitaux qui ont relancé la construction des maisons avec étages et tuiles anglaises, l'ébénisterie a produit les nombreuses portes que réclamaient les constructions modernes et les coffres massifs pour la conservation du ravitaillement familial. Le travail des métaux, du bois et le tissage sont donc restés vivaces : ils resurgissent en pleine guerre mondiale (en 1939, 40% des familles kabyles vivent avec moins de 100 f par mois)¹. Le travail des métaux s'est enrichi de l'expérience des ouvriers dans la sidérurgie et des industries de réparation et de récupération se sont multipliées. L'organisation secrète (OS), l'armée de libération nationale (ALN) ont utilisé ces artisans pour se procurer des munitions, pour les services de réparation².

III.2.2 Petites et moyennes entreprises

Si nous considérons les statistiques établies en 1991 pour les At Budrar³, nous constaterons que les secteurs économiques fortement occupés sont ce que l'étude révèle sous le nom : Autres. La répartition de la population en 1990 occupée par branche d'activité économique se résume comme suit :

1. Agriculture	03 %
2. Industrie	24 %
3. Bâtiment et travaux publics	14 %
4. Autres	62 %

Ce qui voudrait signifier que plus de la moitié de la population active est en périphérie des réseaux d'activités officielles.

-
1. STORA B, Histoire de l'Algérie coloniale, 1830-1954, Editions ENAL Rahma, Alger, 1996, page 59.
 2. AÏT AHMED H., Mémoires d'un combattant : L'esprit d'indépendance, Editions Bouchène, Alger 1990, page 140.
 3. Bureau National d'études pour le développement rural, Etude d'un programme de développement intégré de la wilaya de T.O, commune Iboudrarene, DSAWO, Ministère de l'Agriculture, Décembre 1990.

Ces statistiques pêchent par leur omission des activités liées à la distribution. Pourtant ces « Autres » dont on n'a pu cerner le profil économique ne chôment pas, ont un revenu. A quels genres d'activités s'adonnent-ils ? Le quart de la population est employé dans l'industrie : employés de sociétés nationales ENIEM, SONIPEC, Hydrocarbures au sud, Carrière de Buadnan, les autres sont maçons ou peintres.

Quand on parcourt les statistiques faisant état des infrastructures commerciales et de distribution, on remarque une moyenne de 15 commerces établis aux At Budrar alors qu'aucune structure commerciale étatique n'existe. C'est donc la population qui a pris en charge les problèmes d'approvisionnement des neufs villages, ce qui nécessite des réseaux de distribution éparpillés sur le territoire national, un trafic routier dense, de la main d'œuvre pour conduire les engins, charger et décharger les marchandises. Cela sans compter l'approvisionnement hors frontières du pays, les réseaux de trabendo vers la Tunisie, la Libye, le Niger après que le Maroc ait fermé ses frontières. Cette opposition que dévoilent les statistiques officielles entre population active et population occupée, toute l'histoire économique de la tribu l'atteste.

III.3. La vocation de l'échange : « Echange un produit contre un autre, tu t'enrichiras »

Le blocus commercial a toujours servi de représailles dissuasives que brandissait l'Etat centrale contre les tribus du Djurdjura pour étouffer révoltes et insurrections. A chaque mouvement de révolte, l'Etat central empêchait les marchands du haut Sébaou de colporter librement dans les villes en usant de la force. Quand on sait l'importance de l'échange pour une économie de montagne aussi dénuée de ressources naturelles et incapable de se suffire, on comprend que les profits du commerce ne pouvaient être négligeables comme appoints.

Vu l'étendue du pays, la médiocrité et parfois l'inexistence d'infrastructures entre les villes côtières (Alger) tournées sous les Ottomans vers la course maritime et l'intérieur des terres entièrement acquis au commerce caravanier, les opportunités de l'échange et les services à fournir devaient être nombreux pour les montagnards¹.

1. LACOSTE, NOUSHI et PRENANT, L'Algérie : Passé et présent, Edition sociales, Paris 1980, Page 166

En 1755, une trêve est contractée entre les tribus du Djurdjura rebelles et les forts qui les enserraient de trop près jusqu'à déclencher des insurrections continuelles. L'accord ayant été établi : les At Abbas sont exempts d'impôts et les tribus de Djurdjura sont autorisées à commercer librement dans Alger¹.

A Alger et à Constantine, les Igawawen qui commercent forment une communauté distincte parmi les *berranis*² « étrangers ». Ils sont représentés par un amine et sont déjà au service de l'Etat puisqu'ils sont responsables d'une patrouille nocturne. Ils sont déjà industriels, colporteurs, au service de hauts fonctionnaires (ambassades) ou techniciens.

A la conquête, dans les rapports militaires français, il est fait mention de départs saisonniers importants pour le haut Sébaou. Tous les hommes valides portant fusil quittent leur terroir à des époques déterminées de l'année (au printemps) et reviennent en hiver pour s'adonner aux industries. Ceux qui ne rentraient pas l'hiver étaient considérés morts³.

Quand le général Randon, en 1857, prend d'assaut le Djurdjura, les populations résistent à l'offensive. Pour les dissuader, il impose un blocus commercial : 150 marchands du Djurdjura sont arrêtés en pays arabe et jetés en prison⁴. C'est alors que le parti des colporteurs, après deux années de patience, s'agite et impose à Sidi Ljudi marabout d'Ysil Bwmmas de sceller un arrangement avec les autorités pour leur permettre de colporter.

La colonisation a rompu la dépendance de l'industrie par rapport au monde agricole. L'économie moderne impose une nette séparation entre temps agricole et temps industriels. Il apparaît une spécialisation dans l'industrie ou le colportage. L'agriculture est délaissée. Les aïeux et les femmes s'en acquittent sans bruit, sans rituels mettant en branle quartiers et villages. Même les générations nées au début du 20^{ème} siècle ne se souviennent pas des rituels saisonniers.

1. GAID M., MOKRANI, Editions Andalouses, Algérie 1993, page 31.

2. RAYMOND A., Grandes villes arabes à l'époque ottoman, Editions Sindbadn, Paris 1985, page 277.

3. C'est la preuve qu'en hiver, on s'adonnait aux métiers pour avoir des produits à proposer sur les marchés au printemps.

4. MORIZOT J., L'Algérie Kabylisée, Editeurs J.PEYRONNET & C, PARIS 1962.

Le colportage est un moyen de stimuler l'échange, il se pratique en périphérie, même dans les économies industrielles. Il permet d'écouler les stocks de produits invendus ou de distribuer une marchandise importée illégalement.

Des jeunes, des montagnards, des citadins en font aujourd'hui leur métier : le trabendo. Des jeunes s'y adonnent sous la tutelle d'industriels qui veulent élargir leur marché, d'autres pénètrent le secteur en s'aidant de la pension d'un retraité de l'émigration. Ils alimentent le marché en produits nécessaires mais raréfiés. Les femmes et les réseaux familiaux s'impliquent dans la distribution.

Conclusion : Une montagne refuge engagée dans l'histoire du pays

A travers les différents événements historiques qui ont bouleversé la montagne engendrant des changements économiques et sociaux, des constances perdurent et qui sont l'expression de ce par quoi le montagnard se définit, se distingue de la nature et élabore des constructions qui le font :

- **Le refus de l'autarcie et le refus de toute servitude**

Les montagnards entretiennent des rapports de force avec toute forme d'autorité, avec les féodaux ou *djouad* des forts de plaine, avec les autorités centrales dans les villes quand ils colportent et qu'on veut leur soutirer des cautions à l'entrée des *ssuq*.

Les rapports de solidarité et d'échange sont de mise entre les différents étages et reliefs qui composent la montagne : des *ssuq* où les tribus, les villages échangent leurs produits au delà des tumultes qui agitent les communautés. Des devoirs d'entraide entre villages d'une même tribu : inhumation, transport de grosses poutres, construction d'une maison, réparation d'un barrage, d'une source, adduction d'eau, construction d'une mosquée, devoir d'hospitalité pour chaque quartier envers l'étranger de passage ou bloqué par la neige, achat collectif des bœufs pour commémorer *timecret*, bans de récolte pour éviter les vols. Ces rapports de solidarité se résument dans l'*anaïa* « protection ou sauf conduit » qui dicte des comportements de solidarité avec le groupe et combat la tyrannie.

Une volonté de codifier, d'instituer des lois à partir de situations réelles, une sorte de jurisprudence qui résume la fonction de *tajmaït*. Ces *qanun* de village codifient les comportements des villageois pour tout ce qui est communautaire : gestion de l'espace, rapports sociaux, des punitions, cautions en monnaie les avalisent.

- **La gestion communautaire n'exclut pas que la propriété soit familiale ou Melk**

La propriété familiale est maintenue dans l'indivision pour éviter le morcellement qui réduirait les potentialités de gains économiques.

Tajmaït dont les membres sont des villageois propose des alternatives, des solutions à des difficultés concrètes : les *qanun* de tribus sont des règlements. A l'épreuve du temps et de la pratique, ces règlements seront délaissés ou maintenus.

L'histoire a enseigné aux villageois la solidarité et l'importance de la communauté mais elle leur a appris aussi combien le poids du groupe peut être pesant quand il freine les initiatives de résolution de conflits. Quand ils accomplissent la *sadaqa* « don » dévolue aux morts à l'aube de l'*aïd*, ils réservent une part de don pour *iwid id yeggan bettu* « ceux qui ont su instituer le partage », les ancêtres qui ont départagé le patrimoine quand il devenait source d'entrave à l'épanouissement individuel.

Cette sauvegarde de l'individu face à la collectivité quand elle devient envahissante, cette curiosité constante soutenue d'un esprit d'entreprise leur ont permis d'entrer de plein pied dans l'économie industrielle.

Chapitre IV. Accéder au rang de marchandise

Introduction

La volonté des hommes a fait de ces précipices, de ces pentes abruptes une source de richesse : vergers, orge en moissons. Les pierres sont patiemment ramassées, les eaux retenues pour empêcher l'érosion. Des vergers mettent une note de couleurs, des jardins de plantes potagères, persil et coriandre, un simulacre de thé rouge. Mais il suffirait d'un relâchement de l'effort humain, d'une crise sociale, d'une guerre pour que tout retombe dans le chaos. Des photos de villages prises en 1962 nous montrent des paysages lunaires. Ces constructions humaines savamment menées ont été réduites en poussières l'espace d'un conflit. En montagne tout est précaire et insuffisant, c'est l'homme qui est généreux en efforts ; la nature, elle, ne prodigue ses merveilles que chichement, elle nécessite un outillage approprié, une maîtrise des métaux, du travail de la pierre et du bois.

L'économie de montagne a toujours débordé des limites de son territoire, ne pouvant se suffire des potentialités qu'offre la montagne, tirant parti de sa proximité avec les plaines et des va et vient de ses hommes en ville. Un paysannat de subsistance aux méthodes archaïques a coexisté avec un secteur agro-pastoral tourné vers le marché donc relativement développé que le rachat des terres de céréaliculture a bouleversé dans ses structures en introduisant les techniques modernes qui l'ont poussé vers la spécialisation.

Après la première guerre mondiale, ce secteur d'auto consommation a été relégué aux femmes et aux vieillards qui demeurent toute l'année au village.

Depuis la nuit des temps, les montagnards sont partis à la recherche de ressources hors de leur montagne : vers Alger, Constantine, les contrées sahariennes, l'Oranie avec la mise en valeur de ses terres par les colons et finalement ont émigré vers les hauts fourneaux en France¹.

Au 20^{ième} siècle, trois secteurs agricoles se sont superposés : un secteur d'auto consommation, un secteur traditionnel tourné vers l'échange, un secteur moderne localisé en plaine et qui nourrit la montagne. Comment les techniques modernes d'exploitation agricole qui ont pénétré et se sont généralisées en plaine entre deux guerres ont-elles balayé les rapports de travail cimentés par des siècles de pratique ?

IV.1. Production de bœufs de labours et exploitation intensive des plaines

IV.1.1. Le label marchand pour le bœuf *acarqi*²

Sélectionner un type de bœuf de labour avec des races adaptées aux terrains accidentés, aux chaleurs et aux maladies c'est comme fabriquer un tracteur adapté à tous types de terrains.

Le bœuf *acarqi* est courtaud, robuste et supporte les rigueurs du climat. C'est un animal doux, peu agressif qui préserve ses forces. On dit de lui qu'il préserve ses cornes "*azger acerqi ithadar ticcewt-is*". On le nomme *acarqi* car il provient de la province de Constantine, de l'est : Constantine grenier de Rome avec son ssuq l'Khroub, carrefour d'échanges entre le nord, le sud et l'est, que Massinissa avait érigé en capitale³. Il résume les liens nécessaires entre le choix d'attelages et la production céréalière. Sans l'attelage *acarqi*, les montagnards ne se seraient jamais aventurés à labourer les plaines infestées de microbes : malaria, paludisme ou fièvre quarte *tawla tamsaltit* littéralement « la fièvre qui terrasse ».

-
1. MORIZOT J., *L'Algérie Kabylisée*, J. PEYRONNET Cie Editeurs, Paris 1962, page 108, « 40 % des Zouaoua sont employés dans la métallurgie et les industries mécaniques où les salaires sont élevés et les emplois stables ».
 2. *Acarqi* : qui vient de l'est
 3. STORA B., *Histoire de l'Algérie coloniale 1830-1954*, Editions ENAL Rahma, Alger 1996, page 63.

Les bœufs de labours étaient encore, aux années vingt, utilisés pour les labours de printemps¹. Sous l'empire Ottoman, déjà, l'écoulement des têtes de bœufs sur les marchés permettaient d'introduire la monnaie si précieuse dans le massif et les peaux servaient aux industries de tannage². Les tribus qui pratiquent l'élevage ont des tanneurs. En 1855, le prix d'une tête de bœuf était de 4.124 francs³, c'était excessivement fructueux et seulement une minorité était propriétaire, les autres étaient tanneurs de peaux ou exploitaient les terres de ces propriétaires et en partageaient les revenus : un contrat de *cerka*.

Ce secteur traditionnel de l'agriculture menait de front quatre activités complémentaires : sélectionner les bœufs des labours, fumer les plaines, semer et moissonner les céréales. Cette exploitation communautaire des richesses était toujours précédée de sacrifices : *timcret* « le sacrifice des labours » signifiant celle qui est sous condition. N'était-ce pas un rituel qui scellait un pacte entre les laboureurs contre l'Etat central ?

Les plaines étaient surveillées par des djouad qui prélevaient les récoltes de céréales pour la course en mer et l'impôt sur les moissons : il était interdit de vendre du blé et d'en exporter, alors le marché noir battait son plein⁴. Les montagnards usent de stratagèmes : rapports de *cerka* « coopération », de force et *rahnia* « achat des cultures sur pied » avec les féodaux pour les cultiver. L'image d'Epinal que rapportent les contes : « des montagnards dévalant la montagne, chaussés d'*icifad* « peaux de bœufs », armés et s'en allant tôt le matin pour labourer » ne serait-elle pas une représentation du rapport de force entre la montagne et la plaine ?

-
1. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in *céréales d'Algérie*, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 9.
 2. HANOTEAU A., Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie Impériale, Paris 1867, une poésie de Mohand Saïd At l'Hadj de Tala ntazert cite les At rbah comme tanneurs de peaux.
 3. SARI D., l'Algérie à la veille de 1871, in *Madjallet et tarikh*, CNEH, Algérie 1980
 4. PLANTET E., Correspondances des Deys d'Alger avec la cour de France 1579-1833, Editions Bouslama, Tunis 1981, page 54, « Les tribus qui trafiquaient avec nos marseillais ne tardèrent pas à se plaindre de notre expulsion. Attendu que c'était au bastion qu'elles allaient échanger leurs denrées contre le bon argent avec lequel elles payaient les impôts ».

Descendre chaussé : n'est-ce pas réclamer son droit de faire valoir l'exploitation des plaines¹ ?

Les féodaux étaient condamnés à réclamer les services de la montagne qui savait se rendre indispensable². Les bœufs de labour n'étaient pas monnaie courante et seuls les monts d'Annaba et Guelma en produisaient. C'est par l'entremise de ces féodaux, dans le domaine agricole et des impôts prélevés auprès des colporteurs sur les *ssuq* de villes³, que l'Etat central tâtait le pouls des tribus indépendantes et prenait ses précautions.

L'agriculture traditionnelle est diverse selon qu'elle se situe en montagne ou qu'elle exploite les plaines. Les rapports économiques sont des rapports de subordination, d'entraide où la fonction de la monnaie est formelle. Il y a des formes de propriété, des règlements pointilleux sur les moindres détails qu'il nous est difficile de discerner aujourd'hui. Un système de solidarités à l'intérieur de la tribu, entre les différents reliefs et étages de la montagne, réglait les rapports.

L'Etat central faisait irruption dans l'univers villageois lors des labours et moissons en plaine et quand les montagnards allaient colporter. Des rapports de force s'établissaient entre villageois armés et miliciens des forts, là se jouait la souveraineté de la tribu. Au cours des vingt années qui suivirent la conquête. L'Etat central affaibli n'étant plus présent dans les plaines, les montagnards ont densifié la culture des céréales.

Pour l'agriculture, comme pour le commerce, sous le commandement militaire, s'ouvrent des horizons jamais entrevus⁴.

-
1. SERVIER J., Les portes de l'année: rites et symboles, l'Algérie dans la tradition Méditerranéenne, Editions Laffont, Paris 1962, page 210.
 2. LACOSTE Y., Unité et diversité du tiers monde : 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 127
 3. *L'muks* était un impôt à payer sur les *ssuq* des villes.
 4. AGERON C. R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 29, « La prospérité économique 1851-1857 profite aux fellahs ».

Cette période est caractérisée par une spécialisation importante dans la céréaliculture avec augmentation du nombre de *xemmas*, utilisation de la charrue européenne surtout après 1867¹ et une importante circulation monétaire, ce qui a permis un supplément de récolte de l'ordre de 8 millions de quintaux².

Le séquestre des terres de plaine en 1871 met un terme à un secteur vital de l'agriculture traditionnelle. Les activités pastorales réussissent à se soustraire au cantonnement, malgré le code de l'indigénat exigeant de tout indigène conducteur de bestiaux un certificat de passage³. Mais la nécessité de diversifier les labours en plaine : labours d'automne, de printemps pour mieux arroser les plants, les nouveaux attelages conduits par une douzaine de bœufs généralisés à partir de 1898⁴ au lieu d'une paire, intensifient leur production.

Le secteur traditionnel, pour des raisons pratiques, a permis une exploitation privée des terres de plaines, des parcours, sous l'égide du village ou de la tribu avec une gestion collective de l'espace. La propriété demeure privée et inaliénable : *Melk*⁵ et seules les *Tajmaït* de villages peuvent statuer et régler les différends.

On usait de techniques rudimentaires : on donnait la primauté au *ixf* « nombre de têtes » plutôt qu'au poids des bêtes, certaines bêtes aux cornages importants provoquaient des luttes sanglantes et on y remédiait en les sacrifiant ; on élevait un abri sommaire dans les alpages mais cela ne pouvait remplacer des étables pour la sécurité et le bien être des troupeaux⁶.

-
1. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in Céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 9
 2. VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in Céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, Chapitre 1
 3. GAÏD M., MOKRANI, Editions Andalouses, Algérie 1993, page 202 : « dans le code de l'indigénat, défaut de certificat pour tout indigène conducteur de bêtes ».
 4. GAUTHIER J., Instruments destinés au travail du sol en vue de la culture des céréales, in Céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930, page 8
 5. A la *Tajmaït*, les membres qui statuaient étaient les villageois, la tribu n'intervenait pas.
 6. HENNI A., Etat, surplus et société en Algérie avant 1830, Editions ENAL, Alger 1986, page 66.

Des procédés aussi archaïques prévalaient dans la culture des céréales : assolement biennal¹ pour améliorer les sols quand les surfaces étaient vastes ou alors une alternance des cultures permutant légumineuses et céréales ; les parcelles étaient délimitées par le système de conduite des eaux², on entreposait la récolte dans des abris près des *Azib* « cabanes de branchages » occupés par les *xemmas*³. Les labours d'automne atteignaient 12 à 20 cm de profondeur et étaient suivis d'un hersage pour recouvrir le grain, ce qui permettait une production de blé dur, la seule possible⁴. Les blés durs étaient soumis à une sélection : *hedba*, *adjimi*, *tounsi*, *djezeiri*, *hechad*. ces types de blé étaient relatifs aux types de sols⁴. Les At Budrar connaissent 02 types de blé : *hedba* ou *aatba* la meilleure qualité et *zenati* plus prolifique et de qualité moindre.

Les sélections traditionnelles de blé se sont imposées sur le marché comme s'est imposé le bœuf *acarqi* dans les labours. Les grains en provenance d'Algérie de sélection traditionnelle étaient classés troisième au rang mondial en 1930⁴.

On usait d'assolement biennal : d'une alternance d'orge avec le blé ou les fèves d'après les besoins. On laissait rarement la terre au repos et quand on la laissait, on avait une récolte de fourrages naturels. Les semailles duraient d'octobre à fin février, c'est à dire cinq mois de l'année⁴.

L'engraissement des bœufs était relativement intensif car on atteignait 400⁵ têtes ou un bœuf pour un hectare de pâturages, alors que pour le taux des céréales, les procédés de conservation passent d'*ikufan* de 20 kg à des coffres dont la contenance se mesure en quintaux⁶.

-
1. HENNI A., Etat, surplus et société en Algérie avant 1830, Editions ENAL, Alger 1986, page 66.
 2. CÔTE M., L'Algérie ou l'espace retourné, Editions Média plus, Algérie 1993, page 51
 3. LACOSTE Y., Unité et diversité du tiers monde: 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 127
 4. VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 1
 5. Un éleveur d'Iψil nwammas m'a confirmé qu'entre les deux guerres mondiales, le troupeau de la tribu était de 400 têtes pour 457 ha de pâturages, une moyenne d'un hectare par tête de bœuf
 6. GAST M. & MASSIE Y., Des coffres puniques aux coffres Kabyles, Editions Bouchéne, Alger 1993, page 138, « Les grands *Ikufan* ont 2 m de longueur, ce qui nous rappelle les grands coffres »

Les revenus de la céréaliculture n'étaient pas négligeables puisqu'un sac de blé coûtait 35 f et un sac d'orge 15 f¹. La production d'orge surpassait la consommation et était exportée. Le commerce des bestiaux était florissant entre 1870 et 1914². En 1870, une tête de bœuf coûtait 1909 f alors qu'en 1863 elle revenait à 340 f seulement, le prix a donc quintuplé en l'espace de sept années.

Les At Budrar ont été pourvoyeurs de bœufs de labour pour l'agriculture durant un siècle (1820-1920), ces bœufs qui ont permis la mise en valeur de nouvelles terres de plaine³

IV.1.2. *Xemmas* et bergers : un début de spécialisation dans l'agriculture traditionnelle

Les techniques les plus modernes et les plus spécialisées ont pénétré l'agriculture coloniale en Algérie au début du 20^{ième} siècle et étaient généralisées sur les périmètres de colonisation alors qu'à quelques kilomètres de ces lieux, on continuait à s'échiner sur l'araire. Des propriétaires engageaient des journaliers pour les moissons sur les propriétés de plaines mais préféraient utiliser pour d'autres corvées quotidiennes les services de *xemmas* sous-payés.

On avait deux types de *xemmas* :

- Le *xemmas er rass* « ouvrier agricole subalterne »⁴.
- Le *xemmas* qui s'installait dans un gourbi avec sa famille et toute la famille servait le propriétaire terrien⁵.

-
1. MOUSSAOUI-EL KECHAÏ F., thèse de Magister en économie, « En 1867, 1 sâa de blé valait 35 f et 1 sâa d'orge 15 f »
 2. SARI D., l'Algérie à la veille de 1871, in Madjallet et tarikh, CNEH, Algérie 1980
 3. La conquête ne s'est faite qu'en 1857 en Kabylie, antérieurement à cette date les plaines ont été exploitées pleinement par les montagnards, les autorités étant absentes et les populations montagnardes s'adonnaient au colportage donc avaient des revenus en espèces.
 4. MASQUERAY E., formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983, page 286 : « *qanoun* de la tribu des Sebkhas sur le versant sud du Djurdjura ».
 5. LACOSTE Y., Unité et diversité du tiers monde: 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 127

Le *xemmas* était misérable, au bas de l'échelle sociale et sa présence est antérieure au monde industriel puisque les *ssuq* de Kabylie réservaient un coin pour le marché du travail où les *xemmas*, originaires de tribus paysannes pauvres, proposaient leur force de travail un licou à la gorge¹.

Les contrats de travail en cours dans l'agriculture traditionnelle se nouaient entre les propriétaires aisés : maîtres de charrue, *tujjar* louant les terres de plaine ou achetant la moisson sur pied et les personnes déshéritées au bas de la hiérarchie rurale². Le propriétaire de troupeaux est propriétaire de terres de plaine et *tujjar* usurier : un cumul de fonctions et de richesses³. Le contrat de *xemmassat* stipulait que le maître de charrue céderait le moyen de production et prêterait une somme d'argent nécessaire à l'achat des semences ; cette somme serait restituée après les moissons au propriétaire qui versera le cinquième de la récolte au *xemmas*. On rétribuait donc le *xemmas* en nature et en monnaie⁴.

Les rapports liant le *xemmas* au propriétaire étaient teintés d'ambivalence, de révolte du *xemmas* quand le propriétaire ne participait pas aux moissons, ce à quoi répondait le propriétaire par l'endettement du *xemmas* pour mieux le soumettre à sa volonté⁵. Le *xemmas* est au service du propriétaire durant l'année agricole. Il laboure, coupe l'herbe et fume les terres, couvre les toitures des *azib* de *diss* « paille », aménage les clôtures, moissonne et porte les javelles sur l'aire⁶.

-
1. Les années 1930, au *ssuq* Sebt des At wasif, adossés à un olivier, des *xemmas*, licou à la gorge, venaient proposer leurs services.
 2. BERQUE J., L'intérieur du Maghreb XIè -XIXè siècle, Editions Gallimard, Paris 1978, page 81.
 3. VALENSI L., Archaïsme de la société Maghrébine dans le Maghreb pré colonial, in la revue CERN sur le féodalisme, Editions sociales, 1974, page 171.
 4. MASQUERAY E., formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983, « qanun de l'oued Sahel : une tribu du versant sud ».
 5. BERQUE J., L'intérieur du Maghreb XIè -XIXè siècle, Editions Gallimard, Paris 1978, page 41.
 6. MASQUERAY E., formation des cités chez lzs populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983, page 53 : « qanoun des Mechdella: une tribu du versant sud ».

Dans les montagnes, le contrat de *xemmassat* est inconnu. C'est dans les plaines de céréaliculture que les montagnards recrutent des *xemmas*.

En montagne, le contrat *acrik* « associé » est répandu et englobe tous les secteurs économiques. Il n'est pas réservé à l'agriculture. Le contrat *acrik* suppose des liens de parenté ou de voisinage, il n'est pas un contrat de subordination comme le *xemmassat*. Dans le contrat *acrik*, ce sont deux personnes qui coopèrent à l'activité économique d'égal à égal, chacun participant avec une part de capital ou de moyens de production. C'est quand un partenaire n'honore pas les clauses du contrat *acrik* qu'il tombe dans le statut de *xemmas*.

L'effondrement de l'agriculture traditionnelle, en 1930, sonne la fin du *xemmassat*. Entre 1948 et 1958, les études sur la réforme du *xemmassat* montrent que sur dix milles procès étudiés, deux ou trois mettaient en cause un contrat de *xemmassat* et se situaient hors de la Haute kabylie¹. Non seulement les *xemmas*² mais aussi les ouvriers agricoles constituaient une espèce en voie de disparition².

Le statut d'*ameksa* « berger » était de même nature, aussi subalterne. Le choix du berger spécialisé était une entreprise où intervenait *tajmaît* surtout pour une manifestation aussi déterminante qu'*aqdar* « transhumance » pour la réputation du village.

Les pâtres ou bergers étaient habillés et nourris. Ils étaient perçus comme des personnages pleines de malices, pouvaient dérober des têtes de bœufs et accuser les tribus limitrophes ou être en bonne intelligence avec l'ennemi ce qui débouchait sur des rixes³. Ils sont insoucians car ils peuvent abandonner les troupeaux pour danser à une fête: ils sont réputés excellents musiciens⁴.

1. RUSSINGER, Octobre-Décembre 1960, in Revue Liens BIAC N° 14

2. AGERON C. R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 60, « en 1901 30 % de khemmas et en 1930 18 % ».

3. BERQUE J., L'intérieur du Maghreb XIè -XIXè siècle, Editions Gallimard, Paris 1978, page 30.

4. BERQUE J., L'intérieur du Maghreb XIè -XIXè siècle, Editions Gallimard, Paris 1978 page 36.

Les bons pâtres ou bergers spécialisés se devaient de prendre fait et cause pour le village ou la tribu. Ils étaient comme les *xemmas* gratifiés en monnaie et en nature : leur portion de lait et de fromage ou de beurre¹. Quand les vaches mettaient bas, les pâtres recevaient leur portion de fromage conditionné dans *asennar* « des corbeilles de jonc tressées ».

La période d'avant guerre, en 1940, les propriétaires agricoles se plaignaient de l'absence de main d'œuvre pour les moissons. Les salaires en France étaient triples pour les journaliers qui s'embauchaient en usine, alors ils émigraient².

Les laboureurs et les propriétaires de troupeaux étaient armés. Un contrat n'était jamais suffisant pour faire valoir ses droits de propriétaire, « d'assigner des limites » *hudd tillas* aux voisins. Les limites de propriété servaient de prétexte aux guerres tribales entre le versant sud et le versant nord. Un prétexte pour redéfinir les limites et pour grignoter le pan voisin³. Quand un combattant était blessé, il se laissait rouler le plus longtemps possible pour déborder de son parcours et l'élargir, gagner des arpents de terre sur le territoire voisin. Il était criblé de balles et mourrait en héros, ainsi se terminait *aqdar*⁴.

Cette logique de l'affront n'était plus valable quand la monnaie a validé la propriété. La mémoire villageoise a encore présent la rixe à *aqdar* où 7 hommes ont péri. On avait usé d'armes sophistiquées pour dissuader l'ennemi qui ne voulait pas admettre qu'une caution en monnaie fusse aussi importante que la dette de sang. Cette dette de sang qu'invoquèrent les hommes du haut pays quand de riches marchands d'At Ali uharzun proposèrent une exploitation moderne de ce patrimoine après la deuxième guerre mondiale⁵.

-
1. BERQUE J., L'intérieur du Maghreb XIè-XIXè siècle, Editions Gallimard, Paris 1978 page 41 : « Pourquoi cherchait-on à gagner les xemmas par des avances alimentaires ? ».
 2. Revue in Aurés/Algérie, les fruits verts d'une révolution, page 102
 3. SERVIER j., Les portes de l'année: rites et symboles, l'Algérie dans la tradition méditerranéenne, Editions Lafont, Paris 1962, page 348
 4. SERVIER j., Les portes de l'année: rites et symboles, l'Algérie dans la tradition méditerranéenne, Editions Lafont, Paris 1962
 5. Les Igawawen n'admettaient pas de payer à la place d'une dette de sang. Il fallait que le sang coule également

La présence du *xemmas* illustre un type de rapports de l'économie préindustrielle : avances en nature qui n'avaient plus de fonction pleinement au début du 20^{ième} siècle. Entre 1901 et 1914, le nombre de *xemmas* s'en va décroissant : 31% à 32 % de *xemmas*, moins du tiers des travailleurs agricoles¹. Certains propriétaires endettés se sont convertis au *xemmassat*¹.

Le secteur agricole traditionnel, après 1900, s'est trouvé confronté à une pénurie de main d'œuvre pour les moissons, les salaires des journaliers trop élevés alourdissaient ses charges et le rythme d'activité du *xemmas* ne permettait pas de rentrer la récolte à temps.

De 1880 à 1900, les salaires des journaliers étaient¹:

- Les laboureurs percevaient de 1 f à 1.75 f la journée.
- Les moissonneurs 2 f à 2.25 f la journée ou 20 f l'hectare de moisson.

Les salaires étaient relativement bas et ont augmenté durant la première guerre mondiale².

Le manque de liquidités constituait un handicap car les propriétaires de terres n'étaient pas paysans et le paysan se trouvait contraint de s'adresser à l'usurier pour assurer sa moisson et devenait ainsi une proie facile³.

IV.1.3. Début 20^{ième} siècle : une production record de céréales

Après l'insurrection de 1871 et en signe de représailles, le gouvernement militaire français octroie les propriétés des At Budrar situées sur le versant sud (Tazmalt) au marabout de Chelatta, la *zawiya* de Chellata étant une alliée sûre⁴.

-
1. AGERON C.R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 218
 2. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930, chapitre 9, « le coût des travaux peut être évalué au coefficient 8 à 10 d'avant guerre ».
 3. VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 1
 4. LACOSTE DUJARDIN C., Le conte Kabyle: étude ethnologique, Editions Bouchéne, Alger 1991, page 171

La compagnie genevoise composée d'alsaciens, de lorrains et de valaisans rompus aux techniques de l'agriculture moderne, s'est saisie des terres de plaines après 1971. Elle introduit un savoir faire, une surveillance des cultures, une mise en valeur des sols et une diversification des produits d'une rare performance. L'Etat colonial lui a cédé 12.340 ha de terres à Sétif¹. Sur les périmètres de colonisation, l'Etat colonial concède des capitaux pour le drainage des plaines². Des caisses de crédit agricole concèdent des aides aux colons pour l'achat des semences, construction de l'habitation, frais d'achat du cheptel et du matériel, subventions en cas de dégâts dus aux intempéries.

La révolte de 1871 avait permis le séquestre de 84.000 ha de terres de céréaliculture propriété des Kabylies³, sans compter les terres de parcours des tribus. Les Kabyles rachetèrent les $\frac{3}{4}$ des terres séquestrées en l'espace d'une cinquantaine d'années⁴. Les montagnards rachetèrent leurs propriétés de plaine deux fois plus cher. Alors que le prix d'un hectare de terre a coûté au colon 330 f, il a été revendu à l'autochtone à 750 f.

Les colons des Issers, de Oued Sahel, de Djidjelli et de Mila ne continuèrent à exploiter que 446.000 ha (le chiffre officiel avancé par l'Etat colonial pour le séquestre en Kabylie)⁵.

En s'installant sur des surfaces que les colons croyaient prospères et généreuses comme le middle West américain, ils déchantent face aux épidémies de choléra et aux fièvres paludéennes⁶.

-
1. AGERON C.R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 28
 2. AGERON C.R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 485
 3. LACOSTE Y., Unité et diversité du tiers monde. Trois foyers révolutionnaires dans les montagnes : Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 141.
 4. CÔTE M., L'Algérie ou l'espace retourné, Editions Média Plus, Algérie 1993, page 126
 5. AGERON C.R. , Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 44
 6. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930, chapitre 1, page 9

L'état colonial a souscrit des capitaux importants pour le drainage des plaines, ce qui a permis l'élargissement des périmètres irrigués et cultivables. Les salaires proposés aux ouvriers agricoles sur les périmètres de colonisation étaient relativement élevés : 5 f par jour alors qu'en métropole il était de 0.60 f, c'est à dire 9 fois plus élevés¹. Les colons ont réformé les labours en les répétant, en défonçant les sols sur plus de profondeur et en usant de motoculture surtout après la première guerre mondiale².

En pratiquant la jachère et l'assolement triennal qui préservent la qualité des sols par la rotation des cultures, les colons ont alterné les plantes épuisantes avec les plantes améliorantes, les plantes salissantes avec les plantes nettoyantes³. Ils ont réintroduit des variétés de céréales oubliées comme le mil, le sorgho dont les moissons sont fécondes en Méditerranée⁴. Sur les mosaïques romaines de Cherchell, le mil seulement est représenté. Ils ont effectué des essais avec des variétés nouvelles : l'avoine comme fourrage, le froment inconnu jusque là : seul le blé dur était planté

Le surplus de la production est exporté en métropole à partir de 1851⁶. La première guerre mondiale fera de l'Algérie l'unique exportateur de grains vers la métropole. Ce qui se traduit par une hausse des prix de 400%. En 1854 le prix de 100 kg de blé était de 12 f et en 1918 il atteint 48 francs. En 1914, le budget d'un agriculteur était de 400 francs⁷.

-
1. MORIZOT J., L'Algérie Kabylisée, J. PEYRONNET Cie Editeurs, Paris 1962, page 72
 2. VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 1, page 5 : « s'il arrivait au cours de cette année de repos de pratiquer un labour de 15 cm à 20 cm pour détruire une végétation spontanée faisant 10 à 12 q / ha ».
 3. JAILLET, Assolement des céréales en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930
 4. PIEDALLU A., Les silos à grains en Afrique du nord, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général d'Algérie, 1930, chapitre 14
 5. VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 1, page 3.
 6. ROUVEROUX P., Statistiques de la production des céréales en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, page 128.
 7. CHOLLET E., La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930

Les techniques les plus performantes pénètrent le monde agricole : les machines Mac Cormyck, le dry farming, les docks coopératifs¹ pour la conservation des grains ; en 1918 la récolte avait atteint 30 millions de quintaux entre blé, avoine et orge².

Les domaines des colons bénéficient de techniques de pointe que les prêts des caisses agricoles permettent d'importer. Pour la région de Constantine occupée par les autochtones et les colons à égale proportion, le rendement à l'hectare pour les autochtones était de l'ordre de 4.6 q/ha alors que les colons produisent 8.39 q/ha.

Ce sont des terres productives avec des techniques confirmées que les Algériens rachètent. Aussi confirmées soient elles, les techniques épuisent les sols fragiles qui ne peuvent soutenir une agriculture intensive³. Les *xemmas*, au côté des journaliers, meublent le paysage des campagnes mais ne sont pas toujours quinteniers ; les cultures de printemps : blé tendre, maïs et sorgho sont rémunérées au quart⁴.

Alterner agriculture et élevage pour revivifier les sols, assurer la sécurité alimentaire par une agriculture vivrière : n'est-ce pas la fonction première de toute agriculture?

Le secteur agricole traditionnel n'a pas réussi à produire une classe de paysans avec des traditions. Il est présent par ses *xemmas* qui sont condamnés au paysannat et ses propriétaires sont plus usuriers que paysans. Paradoxalement, c'est quand l'agriculture se dote de techniques modernes qu'elle périlite après 1930⁵.

Le taux de production céréalière entre 1901 et 1910, quand la population de l'Algérie s'élevait à cinq millions d'âmes est le même qu'entre 1971 et 1980 quand la démographie atteint les 18 millions. L'autosuffisance alimentaire n'est pas réalisée malgré la manne pétrolière.

-
1. BOYER B., Les docks coopératifs à céréales en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 23.
 2. BOUVERET A., Valeur commerciale des blés d'Algérie : débouchés qui leur sont offerts, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat général de l'Algérie, 1930, chapitre 27
 3. DRESCH J., Un géographe au déclin des empires, Editions Maspéro, Paris 1979, page 139
 4. AGERON C.R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979, page 218
 5. CÔTE M., L'Algérie ou l'espace retourné, Editions Média Plus, Algérie 1993, page 106

IV.1.4. Des techniques ingénieuses pour une agriculture vivrière

Les techniques de production sont-elles fonction de l'effort humain, de l'énergie de la nature (eau/moulin, vent/*asserwet*), de l'énergie animale (bœufs ou mulets) ? Les énergies étaient si précaires car naturelles, comment faisait-on pour leur effet dure longtemps ?

L'agriculture de montagne nécessite une vigilance de chaque instant, des corvées quotidiennes qui débutent au lever du jour pour s'arrêter quand les rayons du soleil se font brûlants en été et reprennent le soir : moment de fraîcheur. Les femmes, ces tâches leur ayant été dévolues, même les moissons¹, les comparent au maternage d'un enfant.

Le cix Mohand u l'Hocine qui se plaisait à transplanter des types d'arbres nouveaux en montagne disait : « Qui ne materne pas, qui ne bâtit pas, qui ne plante pas, par Dieu comment fait-il pour dompter les pesanteurs du temps ? »². Cette agriculture de montagne dont l'activité première est de soigner et greffer les arbres mais qui ne dédaigne pas les céréales semées en assolement avec les légumineuses : fèves, navets, orge, maïs, mil et qui s'est découvert un engouement pour les légumes verts surtout la pomme de terre après la seconde guerre mondiale³.

La montagne est entachée de parcelles soigneusement alignées où l'odeur de bouse de vache domine les effluves des arbres en fleurs. Tout paraît si simple dans cet ordonnancement comme un dessin d'enfant ; pourtant est-ce simple de *ar adrar d luda* « transformer la montagne en replat » ? Des gestes répétés chaque jour par une multitude de femmes ont veillé à cet alignement.

-
1. C'est quand les hommes émigrèrent en masse que les femmes s'acquittèrent de la corvée des moissons en montagne.
 2. MAMMERI M, Inna yas Ccix Mohand : Cheikh Mohand a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 161, poème 250.
 3. La pomme de terre faisait partie du ravitaillement.

L'agriculture en montagne répond au schéma traditionnel qui allie menu élevage et arboriculture. Ces menus troupeaux (chèvres et moutons) sont confiés chaque jour au berger du village. Chaque matin, au son du cor, les bêtes se rassemblent sous sa houlette, il les emmène paître aux alentours du village, sur les chaumes. Ce rituel quotidien est *nuba ntaddart*. Le soir, le berger est gratifié de son quart de litre de lait et en plus il est payé au mois. Certains villages, comme Buadnan, ont gardé ce rituel jusqu'à l'année 1987 alors que d'autres, comme Tala ntazart fortement bouleversé par la guerre de libération, n'ont plus respecté ces habitudes villageoises.

Les techniques agricoles, en montagne, savent tirer parti du moindre atout :

- Préserver l'humidité des sols bien que les sources soient innombrables. Il faut retenir les eaux sur les sols pour qu'elles ne s'évaporent pas. Il faut constituer des réserves d'eau sur les versants pour pouvoir la pomper. Il faut rationner l'eau si précieuse et ne pas la gaspiller par l'intense évaporation due aux fortes chaleurs et au *chehili*¹ « vent chaud ». C'est pourquoi on arrose les plants à l'aube et bien après le coucher du soleil *di tusmad* « dans la fraîcheur ».
- C'est aussi une raison qui fait que les eaux soient rationnées en accord avec les autres villages et que les saints et les autorités y veillent et punissent. On partage les heures d'arrosage *tiremt*. Les systèmes d'irrigation sont variés : *targa* « rigole », *amziab* « bassin d'accumulation », *tafraout* « barrage » ; des systèmes de conduites construits avec des troncs d'arbres évidés amenaient les eaux vers les vallées. Les villages du haut pays proches des points d'eau étaient favorisés mais ceux d'en bas se rattrapaient : on devait traverser leur territoire pour se rendre au *ssuq*, ce qui donnait à réfléchir aux populations du haut pays.
- Diversifier les cultures pour occuper toutes les configurations de terrain. Les montagnards ont une multitude d'appellation pour des sols qui, apparemment, sont les mêmes pour nous néophytes. Ils ont des terres qu'ils retournent (limons des vallées, plateaux, replats) des terres qu'ils grattent (les coteaux, les ravins).

1. Chehili : Vent du sud qui souffle plusieurs fois de mai à septembre desséchant tout sur son passage.

- Proximité et netteté dans la division des *lehwadi* « parcelles ». Les limites des propriétés sont plantées de haies de cactus et de châtaigniers pour les sols : nord / sud. Avec les voisins à l'est ou à l'ouest, ce sont les rigoles d'arrosage qui délimitent les parts. Ainsi, cela permet d'alterner les tours d'arrosage. Il n'y a que les nomades qui ne connaissent pas ce procédé montagnard de délimitation de la propriété disent les montagnards.

Pour rendre aux terres les éléments nutritifs qu'elles ont généreusement prodigué, on les enrichit en les fumant. Le fumier est entreposé et se désagrège en un lieu précis *agudu*. Les épiluchures ménagères, la bouse de vache et parfois les excréments humains sont mis à putréfier. La pierraille est glanée, le fumier est tassé et couvre les racines et les nourrit. Le champs donne une impression de netteté et de rationalité, signe que les femmes qui en prennent soin savent séparer le bon grain de l'ivraie, sont capables de juger¹.

Ces procédés aussi ingénieux soient-ils ne sont pas suffisants car aléatoires. Les sources d'énergie dépendant des caprices de la nature : de la traction animal, de l'effort humain, de l'action des vents ou de l'eau. L'effet de cette énergie n'est pas durable. Pour trier les céréales ou les glands, le paysan est condamné à recourir au sens du vent tellement imprévu, pour actionner les moulins à grain ou les pressions à l'huile, il doit attendre l'hiver ou le printemps avec ses crues.

Les moulins à grain sont d'une rare ingéniosité aux At Budrar : des pales horizontales mues par la force du torrent que canalisent des troncs d'arbres évidés et amplifient l'intensité du courant, ce mouvement met en branle une roue dentée en acier ou en pierre taillée qui écrase ou pile selon la convenance le grain et les olives. Ces moulins peuvent broyer une charge de 400 à 500 kg par jour. Ils sont actuellement désaffectés.

Les fontaines sont dotées de bassins construits et protégés des poussières prodiguant les eaux bienfaisantes par une tuyauterie en fer massif. Les bassins sont souvent soumis à un nettoyage enduits de chaux.

1. Les femmes disent que c'est à travers l'œuvre d'une personne : rangement ou jardinage qu'on juge de la capacité de cette dernière à régler les problèmes.

Les adductions d'eau traditionnelles ont exploité les sources sans contrarier la nature, elles ont suivi le sens des racines de genêt pour que la rigole creuse un lit définitif. Après les crues de printemps que provoquent la fonte des neiges vers avril-mai, il est procédé à la remise en état des rigoles. Il est de tradition que les *Tajmait* veillent à l'installation de nouvelles adductions d'eau et au nettoyage des voiries. Les premières quêtes récoltées auprès des populations datent des années trente dans le village de Buadnan. Un rationnement quotidien des eaux pour les différents quartiers est imposé par *Tajmait*. Cette dernière délègue un représentant dont la fonction est d'ouvrir ou de fermer les vannes.

Les mulets et les ânes sont précieux pour le transport des pierres, du bois et du fumier. Ils servent même pour les labours.

Ces énergies saisonnières exigent un rassemblement de la main d'œuvre à un moment précis pour finir la corvée dans des délais limités. C'est pour cela que *tiwizi* « entraide » qui met en branle le quartier (pour le gaulage des olives ou les moissons) était un grand moment de la vie paysanne.

Soins prodigués aux arbres

Les activités de soins des arbres sont étalées sur toutes les saisons ; les saisons n'étant pas assez contrastées, les paysans ont établi un calendrier précis divisé en périodes de sept à dix jours. Elles sont nombreuses et détaillées :

- *Aferress* « élaguer les branches d'arbres » pour procéder à l'incinération des branches pour détruire les pucerons.
- *Dekkwar* « caprifier les figuiers et greffer les arbres en écusson » pour améliorer la qualité des fruits : la commune mixte de Michelet a permis le transfert de variétés d'arbres tels que le bigarreau, l'oranger. Des périmètres irrigués de Tazmalt, on a transplanté de petites pêches de montagne parfumées fermes.
- *Aneqqec* « biner » en été, au printemps, à l'automne, sarcler autour des racines pour les oxygéner, ameublir la terre pour qu'elle retienne l'eau.

- *Ainsla* « fumigation des arbres » au mois d'août, des grands feux sont allumés le soir sous les arbres et c'est toute la montagne qui s'illumine l'espace d'un soir. Cette cérémonie est reléguée aux oubliettes.

Le tableau ci-dessous montre que les soins prodigués aux arbres durent cinq mois dans l'année

Temps	Activité	Procédé utilisé
Octobre- Novembre	<i>Aferess</i> « élaguer les arbres et éclaircir les touffes »	<i>Lemqas</i> « ciseau », <i>Agelzim</i> , <i>imceffer</i> « bêche »
Mars	<i>Aleqqem</i> « greffer ou caprifier »	Manuellement
Avril	<i>Ameggel</i> « labour de Printemps »	<i>Taqabact</i> « binette », <i>Tayuga</i> « bœufs de labour »
Avril- Mai	<i>Ahucu</i> « désherbage »	Manuellement ou avec <i>amger</i> « la faucille »
1 ^{er} Juillet au 39 ^{ème} jour d'été	<i>Ainsla</i> « fumigation des arbres »	Feux

De nombreux outils : *agelzim* « bêche », *tagelzimt* « herminette » d'un côté et « binette » de l'autre, *tacetabit*, *taqabact* « binette », *amentas* « hache à double tranchant », étaient utilisés.

Veiller au bien être de arbres est une responsabilité qui incombe aux hommes mûrs, les jeunes quittant la montagne pour travailler. L'entretien de l'arbre n'est plus un savoir faire transmis, on fait appel à des personnes de tribus voisines qui savent les gestes appropriés.

Céréales de montagne et légumineuses

On sème les légumineuses en automne, après les premiers frimas de l'hiver comme on sèmerait l'orge, une grande culture que les navets lleft, fèves ibawen, vesce adjilban.

Des mois entiers, de février à mai, on se nourrit de couscous aux *uftyen* « fèves sèches » ou *leΨmud* « fèves fraîches ». Le couscous aux fèves se dénomme *seksu ntuffids*. On s'en nourrit en hiver avec une délectation sans cesse renouvelée. Alors que le plat de fèves fraîches de printemps est le plat quotidien des tolbas dans les *zawiya* : *seksu d ibawen d zzit tarqaqt* « le couscous aux fèves perlé d'huile légère ». Aux At Budrar, on fait provision de fèves sèches que l'on sert parfois concassées quand le gel dans le haut pays ne permet pas de les cueillir fraîches. Le navet bénéficie du même traitement. La vesce sert de fourrage.

L'oignon, légume méditerranéen par excellence que l'on croque avec une croûte de pain, raffinement extrême quand il est présenté entier poché sur le couscous au poulet, est un condiment qui sert de base à toutes les sauces. Passés les gels de l'hiver, l'oignon se brasse par moisson en haute montagne. On dit qu'il n'a pas de cœur car il est prolifique quelles que soient les conditions. L'année de forte moisson d'oignon est une année de manque pour les céréales et les légumineuses.

Le ravitaillement de la seconde guerre mondiale a changé les habitudes alimentaires. Il a imposé des légumineuses qui n'étaient pas inconnues des populations mais restaient boudées : les lentilles au côté des haricots secs, plutôt une variété de lentilles plates. On achetait, bien avant la conquête, les *ahbac* « petites lentilles rondes » aux At Yahia et At buchaib. En 1952, on cultive les lentilles en assolement avec le blé dur à Bir Rebalou (Bouira). Remplacer les haricots secs pilés par des lentilles pilées dans le couscous d'*asfel* ne daterait-il pas des années 1950 ?

Les herbes étaient quotidiennement mâchonnées et venaient agrémenter la portion de céréales : salades de mâches, pissenlit, oseille, chardon, marjolaine. On façonnait *aΨrum nlhwal* « pain d'herbes avec très peu d'orge et force herbes », *tabazint* « bouillies d'herbes », du couscous d'herbes à la vapeur.

Les légumes du nouveau monde : courges sous toutes les formes, haricots qu'on nomme fèves romaines, à distinguer des fèves musulmanes, tomates et poivrons réduits en purée liée à l'huile d'olive constituent le déjeuner d'été.

Tous les légumes récemment introduits : carottes, artichauts, épinards et salades, n'ont pu accéder au statut sacro saint de nourritures comme les céréales, les légumineuses et les pommes de terre nouvellement apprivoisées. *Timzin* « orge », *absis* « mil », *lbecna* « sorgho », sont semés en assolement avec les légumineuses. Le maïs est présent et sert de haies dans les jardins. Sa culture est restreinte car il fatigue les sols.

Moissonner en montagne est une tâche qui incombe aux femmes depuis que l'émigration de la main d'œuvre masculine s'est généralisée. Elles y mettaient beaucoup d'animation : chants de moissons oubliés de nos jours. Pour les labours, on fait appel à un homme du quartier mais il arrive qu'une femme s'en acquitte : l'émigration avait vidé les villages de tous les hommes valides. On moissonne avec *amger* « faucille » qui n'égrène pas les épis et permet de nettoyer les angles. On se sert de *amger urumi* « faux » au centre de la parcelle car il sectionne plus de gerbes. Pour les moissons on convoque *tiwizi* pour rentrer la récolte en un temps record et éviter les mauvaises surprises comme les orages.

Les citadins entretiennent leurs propriétés de montagne en les confiant à des familles du quartier par un système de *cerka* « bail à complant » et partagent la récolte. Ils introduisent les motoculteurs pour les labours mais les gestes paysans si respectueux de l'écosystème sont morts et enterrés.

IV.2. Proposer des services, ouvrir des marchés

L'artisanat industriel est pratiqué dans le massif *Agawa*. On distingue deux périodes :

1. La période antérieure à 1880

Un artisanat industriel en corrélation avec ce qui se fabriquait dans les ateliers de Constantine, d'Alger ou de Tlemcen, quand on sait que les tanneries étaient de loin celles qui produisaient pour l'exportation : le 1/7^{ème} du commerce de l'Algérie revenait aux cuirs¹.

1. VENTURE DE PARADIS, Alger au XVIII siècle, in revue Africaine, 1895, N° 39, page 292.

Les AT Rbah tannaient les peaux et fabriquaient les tamis, ne faisaient-ils pas de la sous traitance pour les ateliers des villes¹ ? La compagnie d'Afrique n'avait-elle pas perçu dans ces montagnes une réserves de potentialités ? Les colporteurs des At Budrar étaient habitués à sillonner le pays nomade, ils pouvaient donc ouvrir des marchés ou récolter des matières premières : la laine en échange de bimbelerie. Et ces douros à pans coupés monnaie d'échange de la compagnie d'Afrique découverts chez les populations² à la conquête ?

Le tannage des cuirs était tributaire de sources qui ne manquaient pas, de sel : les salines de *Taadmit* sur le versant sud du Djurdjura appelées *Tamellaht* n'étaient pas loin. Les montagnards devaient user de rapports de forces avec les féodaux pour se procurer du sel, de l'alun un produit caravanier qui assouplit les peaux.

Le tannage des peaux est une industrie qui découle naturellement de l'engraissement des bœufs de labour. Les vaches qui mettent bas sont sacrifiées avant la saison rude ou vendues ni les infrastructures ni la nourriture de bétail ne sont disponibles.

Le travail du bois ou l'ébénisterie est une activité qui se perd dans la nuit des temps. Les Andalous réfugiés de le Qalaa en seraient-ils les initiateurs ? Les importantes futaies, la proximité de la forêt des At Waaban, le parc du Djurdjura sont des réserves de bois propices à l'ébénisterie. Cet artisanat a connu un développement florissant après que la course ait périclite et le bois laissé au savoir faire des montagnards. La tradition des coffres sculptés aux pieds surélevés, des portes décorées de clous, de figures géométriques était encore présente aux années 1950. Un réseau de trafiquants s'est emparé de ces œuvres et les ont rachetées à des prix dérisoires ou en échanges de coffres du commerce bariolés (coffres de mariées)³.

-
1. HANOTEAU A., Poésie populaires de la Kabylie de Djurdjura, Imprimerie impériale, Paris 1867, le poète Mohand Saïd At Lhadj de Tala ntazart décrit leurs terrasses recouvertes de peaux mises à sécher
 2. HANOTEAU A., Poésie populaires de la Kabylie de Djurdjura, Imprimerie impériale, Paris 1867, page 271.
 3. GAST M & ASSIE Y., Des coffres puniques coffres Kabyles, Edition Bouchène, Alger 1993, page 8.

Les ustensiles de cuisine sont en bois : écuelles munies d'un marteau pilon en bois qui écrase les poivrons mélangés aux tomates, tous deux grillés et agrémentés d'huile d'olive, le plat d'été par excellence. Le plat à rouler le couscous est en bois. Les anneaux, *tuffalt* « les râteliers à cuillères », les poutres des maisons et les portes sculptées garnies de clous sont en bois. Les dossiers pour s'asseoir sont fabriqués d'une seule pièce de bois. Le moulin à eau est en bois. Le métier à tisser est monté de pièces de bois. Ces meubles modestes étaient assemblés par tenons et mortaises : de beaux ouvrages. Les outils étaient transmis à la lignée paternelle ou maternelle et souvent un colporteur vieilli par les ans se remettait au travail du bois. Diverses pinces étaient utilisées : *dlaΨem*, *lkwellab*, *tiΨemdim* ; des outils à marquer le bois : *timenΨacin*, *tixebbacin* ; *talekwant* « rabot » ; *tabarrint* « outil pour dessiner des cercles ».

Il semblerait que les années d'aisance du début 20^{ième} siècle se soient caractérisées par une généralisation des ustensiles en bois dans la maison et un oubli total de la poterie. Aux At Budrar, des tonneaux de bois ont servi pour puiser l'eau, des coffres ont remplacé les *ikufan* pour conserver céréales et fruits secs.

Il y avait des industries féminines qui pourvoyaient la maisonnée en vêtements, en couvertures de laine. Les femmes fabriquaient les cordes pour le transport des fagots et les ceintures de laine dont elles se ceignaient les reins aux champs, tissaient des vêtements de laine pour le marché nomade et des couvertures de laine pour les selles.

Le travail des métaux et les industries qui en découlent aux At Budrar : armurerie, orfèvrerie et fausse monnaie, sont une activité qui nécessite un équipement et une source d'énergie au point. En montagne cette activité est restée un trésor d'ingéniosité : un équipement réduit à un soufflet mécanique, à des pinces de format différent, à des ciseaux et pour source d'énergie il fallait activer le feu qui devait atteindre de hautes températures : les racines de bruyère entretiennent et activent le feu¹, le charbon de bois provenant d'*ilili* « laurier rose », la houille et le silex ramenés d'*Agwni lehwa* et le coke étaient utilisés.

1. BRAUDEL F., Civilisation matérielle, économie et capitalisme XV et XVIII siècles, tome 1 : les structures du quotidien, Edition Armand Colin, Paris 1993, page 418, « le coke, cette brise de charbon ne connaîtra fortune que vers 1870 ».

L'armurerie était une industrie fortement prisée. Dans chaque demeure, on se devait d'accrocher à vue d'œil un fusil et chaque homme valide se devait de circuler en se rendant aux champs armé de fusil. La fabrication des armes était d'une extrême importance pour les villages constamment sur la défensive et où chaque quartier faisait le gué et préparait la poudre la pilant à *tajmaït*¹ pour dissuader les éventuels ennemis. Mohand Said At Lhadj, dans ses vers, fait référence aux techniques des fusils quand il cite les At Buadnan dont la tradition armurière est confirmée : « la batterie de leurs fusils est loin du chien du fusil ». C'était une technique qui assurait la sécurité pour l'employeur car elle lui évitait l'explosion de l'arme entre les mains². La fabrication de fusils n'était pas une tâche accomplie par un seul atelier. Le processus de fabrication était morcelé non dans un souci de savoir faire technique mais il y avait un émiettement du travail : les canons étaient coulés aux At Ali uharzun, les batteries, les crosses et le montage aux At Derna.

La génération qui a connu les deux guerres mondiales a le souvenir très net des armes dont se sont servi leurs aïeux à la conquête et en 1871 : les fusils à capsules qu'on enflammait avec *azru ntnica* « pierre à feu »³, *taqarbilt* « pistolet à canon scié », *abeckid* et *tameghult* « fusils à pierres ou à capsule » et même *lmedfaa nukerruc* « canon », *tafrut* « poignards », *ajenwi* « couteaux », *flisa* « sabres ».

Les fusils Algériens, durant la bataille d'*Icherriden*, étaient d'égale efficacité comparés aux armes de l'ennemi mais après 1866, les Français munirent leurs fusils de chassepots, ce qui leur donnera un avantage certain⁴.

-
1. Il y a dans chaque *tajmaït* une place réservée à cette activité : un marteau pilon en pierre. Quand les combats faisaient rage, c'était aux femmes qu'incombait la tâche de piler la poudre.
 2. NACIB Y., *Anthologie de la poésie Kabyle*, Editions andalouses, Alger page 236.
 3. SHAW D., *Voyage dans régence d'Alger par le Docteur SHAW*, Edition Bouslama, Tunis 1980, page 39, « les pierres à fusil sont très rare ».
 4. MORIZOT J., *l'Algérie Kabylisée*, J PEYRONNET Cie Editeurs, Paris 1962, page 53.

La fausse monnaie a été l'initiative des At Ali uharzun qui ont fabriqué des moules et ont émis la fausse monnaie confiant aux autres villages le soin de l'écouler hors du massif. At Ali uharzun était réputé dans tout le Maghreb pour ses récitations du Coran, la diction et ses leçons de grammaire d'une rare érudition¹.

Les industries antérieures à 1880 étaient diverses et répondaient aux besoins des populations et savaient déjà intégrer les techniques nouvelles. Les biens d'équipements industriels étaient modestes, ils étaient parfois fabriqués par l'artisan comme les moulins à eau et devenaient un patrimoine familial.

Le moulin à eau romain a un rendement de cinq fois le moulin à bras. Il est resté cantonné à la mouture des céréales et des châtaignes. Par un système d'engrenages, il servait en même temps à l'écrasement des olives. Une canalisation en surplomb faite d'un tronc d'arbre évidé captait l'énergie d'une retenue colinéaire. Cette énergie étant saisonnière n'a jamais servi d'énergie dans l'industrie.

Les moulins à eau appartiennent à des villageois près des crêtes, à l'embouchure des cours d'eau : Tala NTazert compte trois moulins à eau, Darna et At Waaban autant. Chaque moulin avait un rendement de 500 kg en moyenne par jour et travaillait à temps plein, jour et nuit, quatre mois dans l'année.

Pour le travail des métaux, l'armurerie coulait la fonte au creuset et utilisait des fosses en guise de hauts fourneaux : de type catalan ouverte vers le haut. Ces fourneaux brûlaient à la houille, broussailles et sarments entretenaient le feu puis le coke a été introduit. Les pinces et le socle des armuriers se transmettaient en héritage. L'établi du menuisier, les rabots et les scies constituant des outils de travail sont transmis en héritage.

2. La période postérieure à 1880

L'artisanat industriel décline quand la concurrence des produits métropolitains se fera pressente, favorisée par l'ouverture des routes et par les nouvelles dispositions : les artisans devraient payer une patente et par la pression démographique. Des services industriels se mettent en place suite à l'émigration en sidérurgie.

1. On venait de l'ensemble du Maghreb pour maîtriser les sept dictions du Coran à At Ali uHarzun.

Il y avait des ateliers de réparation d'armes aux At Darna¹ car les armes étaient contrôlées. Les villages des At Budrar fabriquaient des munitions. Pour le travail du bois, les nouvelles constructions avec étages nécessiteront plus de bois. Les femmes se sont mises à la couture. Les premières machines à pédales que les hommes ont ramenées des villes datent de 1890. Le métier de la couture était masculin mais les hommes ont tôt fait d'abandonner le métier aux femmes avec les moyens de production. La concurrence du prêt à porter était féroce.

Pendant les années de guerre 1939-1945, les produits métropolitains viennent à manquer, les femmes qui n'ont jamais complètement délaissé le tissage puisqu'elles se sont tournées vers le marché nomade procurant les pèlerins, produisent les vêtements des hommes. La guerre finie, les villages récitent une prière de remerciement pour toutes ces femmes.

En 1948, le nombre d'artisans a quadruplé². Certains ont des petites industries de transformation relatives à leur savoir faire. Le métier est transmis d'une génération à l'autre dans la famille. L'apprenti est un neveu qui se met au service d'un artisan chevronné : un oncle pour apprendre le métier.

Les industries de récupération des plastiques, du cuivre sont répandues de nos jours et beaucoup de jeunes s'intéressent à l'énergie électrique et aux débouchés qu'elle offre. Les familles qui se sont reconverties dans la petite et moyenne entreprises sont des familles d'artisans colporteurs ayant accumulé un capital leur permettant de pratiquer intensivement leur savoir faire.

-
1. AIT AHMED H., Mémoire d'un combattant Edition Bouchène, Alger 1990, page 140, « les armes seront retapés par les armuriers de Darna, village du Djurdjura qui su perpétuer tout un patrimoine artisanale malgré les interdictions et la surveillance des autorités ».
 2. AGERON C.R., Histoire de l'Algérie contemporaine 1871-1954, tome 2, Edition PUF, France 1979, page 505, « en 1904 : 20 milles artisans et en 1948 : 83 milles artisans ».

IV.2.1. La fausse monnaie au service du colportage

A la conquête, le colportage était encore une activité saisonnière d'appoint encrassée dans l'agriculture et l'artisanat. Le colportage permettait d'écouler les bœufs de labour, de vendre son savoir faire ou les produits de son artisanat.

La décision d'émettre de la fausse monnaie était une initiative que les villages d'At Larbaa et At Lahcen des At Yenni et les At Ali Uharzun des At Budrar ont prise. C'était une initiative de survie économique vu l'importance de l'artisanat industriel pour le commun des villageois. Il y avait nécessité d'écouler cette fausse monnaie donc d'ouvrir de nouveaux marchés car les courants commerciaux habituels suite aux opérations militaires ont cessé. La monnaie en ces temps bouleversés était la seule garantie. Cette dynamisation du colportage qui fera que des villages entiers se spécialiseront dans l'échange n'était qu'une stratégie de sauvegarde des industries.

L'émission de la fausse monnaie a précipité la spécialisation économique. Des artisans industriels réfugiés en un défilé serré à At Ali Uharzun s'occupent à façonner les monnaies ayant cours : piastres, sequins et à pourvoir les réseaux de colporteurs. Ils mettent en place le système de banque avant l'heure. Cette fausse monnaie valait le quart de la monnaie de bon aloi et était écoulee hors du massif *Agawa*, acheminée vers les villes par les *iminig*¹ « colporteurs » affiliés à la *rahmanya*².

Les colporteurs et les populations ont porté les idéaux de justice que prônait la confrérie pour mettre un frein aux appétits insatiables des spéculateurs et des usuriers qui, usant de leurs capitaux, raflaient les premières issues de l'agriculture et les destinaient à l'exportation cassant ainsi les industries traditionnelles.

1. Iminig : de la racine nnig qui veut dire au dessus. Littéralement, celui qui est en voie de réalisation.

2. MAMMERI M., *Poèmes Kabyles anciens*, Edition Maspéro, Paris 1980, page 340.

Si des lois régissent le faux monnayage, imposent une éthique aux colporteurs, laquelle éthique se confond avec les enseignements d'une confrérie, cela ne signifierait-il pas que le colportage était un de ses secteurs d'activisme ?

Le colporteur est toujours le maillon d'un réseau, les liens de sang priment dans l'accès aux réseaux. Un neveu utérin est favorisé au même titre que le cousin portant le même nom. Les colporteurs d'un même réseau ne se font jamais à concurrence. Ils s'entraident, cultivent le secret et ne divulguent pas l'information : elle est à elle seul un capital. Inspirer confiance et en être digne est une qualité que recherche tout colporteur. L'élément d'un réseau qui ne se comporte pas selon cette éthique s'expose au bannissement et même à la mort.

Les riches marchands entraînent dans leur sillage des apprentis colporteurs, *agarson* « boy » à tout faire : la cuisine, les commissions, la vente au détail en échange d'un salaire. Il y a un parallèle possible entre le statut d'*agarson* et de *taleb* « élève » de *zawiya*. Tous deux ont un comportement de disciple et observent la même éthique. *Agarson* comme le *taleb* cuisine et roule le couscous qui est une performance féminine. *Agarson* ne compte pas l'argent, il est là pour servir. Il reçoit des gages pour l'année et ce sont ses parents qui discutent le contrat d'embauche. Son employeur l'habille et le nourrit.

Ces réseaux marchands sillonnaient le Maghreb, contournaient les lois et se dirigeaient là où la clémence et la richesse leur souriaient : en Algérie, le code de l'indigénat était appliqué alors qu'ailleurs, dans les pays voisins, ils étaient citoyens français avec tous les avantages que cela procurait. Ce sont eux qui ont ouvert des marchés sur les périmètres de colonisation vers l'ouest algérien ou ont continué à aligner boutique dans la province de Constantine et à Alger.

Colportage et industrie sont deux activités jumelées au cours de l'histoire, des activités dont se méfiaient les autorités et les autres confédérations tribales.

Dans les tribus qui colportent, la *tajmaït* pénalise quiconque écoulait de la fausse monnaie sur les marchés de tribus ou dans son village¹.

1. DAUMAS E., Mœurs et coutumes de l'Algérie, Edition Sindbad, Paris, page 144.

IV.2.2 Réseaux de colportage et confréries religieuses

Le vénérable Cix Mohand uLhocine, *Moqaddem*¹ de la Rahmanya encourageait ses disciples à *ittay iznuzu* « vendre et acheter ». Il avançait un capital ou prêt qui, une fois fructifié, décuplait et l'enrichissait. Il favorisait l'échange et combattait les usuriers. Son disciple Sidi el Hadj M'hamed de Buadnan suivait ses pas. La confrérie n'admettait pas qu'on vienne quêter sur son territoire : L'Emir Abdelkader reçu par Sidi Ljudi a été éconduit par la population : « On réserve nos dons à nos déshérités et on compte sur nos *imrabden* pour les distribuer » rétorquèrent-ils².

Ces *merkanti* « riches marchands » comme les désignaient les *xwan* « disciples de la confrérie » étaient affublés de tous les maux. Sidi Ljudi avec son train de vie : des gardes, des *xemmas*, une musique propre à lui, un cérémonial, était aux antipodes du renoncement dont se proclamait la confrérie. Que lui reprochait-on ? Il a participé à toutes les insurrections : aux batailles de la conquête, au soulèvement de 1871. Il percevait les taxes du permis de colporter, des taxes faramineuses pour l'époque. Il percevait 6.000 francs d'appointements en plus des taxes. On lui reprochait d'être un spéculateur, un *merkanti*, de défier la logique de la confrérie. Ainsi s'explique la guerre que Sidi Lhadj Amar *moqaddem* de la Rahmanya, réfugié à Bu Abderrahmane aux At Wasif, lui a livré durant des années.

A la veille de l'insurrection de 1871, une lutte sans merci était livrée entre les couches démunies de la société villageoise que représentaient les *xwan* et la minorité favorisée *les merkanti*

IV.3. Disette et aisance

L'économie de montagne est habilitée à parer aux disettes. Les *zawiya* par l'entremise de *tajmaït* redistribue les denrées conservés dans le grenier communautaire du village. Il arrive que l'opération de redistribution de nourriture se fasse à l'échelle de la tribu.

1. *Moqaddam* : grade dans la confrérie.

2. MASQUERAY E., Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Edition EDISUD, Paris 1983, page 90.

Les *imrabden* qui perçoivent la *zakat* de l'aïd ainsi que d'autres cautions interviennent en cas de disette et distribuent des nourritures.

Les lois de 1863, en discréditant les *zawiya*, ont tenté de porter atteinte à la souveraineté des structures traditionnelles. Si les disettes du début du siècle ont été meurtrières c'est parce que les villageois n'avaient plus les procédures pour les affronter. Durant la guerre de libération les villageois ont fait renaître les anciens procédés.

En montagne, on rationne les nourritures des hommes comme on rationne les eaux dont on arrose les plants. Le spectre de disette a toujours hanté le paysage montagnard. On y fait allusion par antiphrase pour mieux la conjurer. Il n'y a que ceux qui partent loin qui peuvent la braver. La disette ne pénètre jamais dans une maison où il y a un sac de semoule. Quand dure la disette c'est de mauvaise augure, les épidémies suivent, grimacent de leurs visages effarants.

Qu'entend on par disette ? Quelle formes a-t-elle prise au cours des aléas de l'histoire ? Une image de la faim présente dans la mémoire collective est celle des femmes qui peinent aux champs, se redressent pour serrer leur ceinture et placer une tuile au creux de l'estomac pour ne pas succomber aux affres de la faim. C'était un stratagème des années 1867.

IV.3.1 Les rations et les plantes de disette

Dans l'économie domestique, la fonction de *tam Yart* « aïeule » est de veiller à la durée des provisions et à leur réparation le long des saisons et des jours. Elle mesure à chaque repas la quantité de grains, d'huile, de viande (si elle est disponible) que la dame de la maison apprêtera. *Tam Yart* jouit d'un statut particulier et demeure attentive aux signes qui prédisent l'abondance, la *baraka*, *lkemya*. Elle ne prélève les denrées qu'après avoir invoqué Allah. Beaucoup d'anecdotes circulent qu'une présence nouvelle sous le toit d'une maison (un nouveau né ou même un mendiant auquel on a donné l'hospitalité) pouvait faire se décupler les richesses. On se servait et chaque fois les vivres augmentaient. Ces signes terrorisent, on les garde pour soi, on craint pour la vie de ceux qui ramènent ces richesses.

Si, jusqu'à la veille de la guerre de libération, les aïeules géraient les stocks de provisions, de nos jours, elles s'occupent d'approvisionnements quotidiens, de manipuler les maigres salaires pour assurer le pain de chaque jour et de réserver une part pour les joies de toute l'année.

Les rations quotidiennes sont tributaires du revenu économique. Pourtant, il est une moyenne pour la portion de grains¹ : un demi litre de grains par tête, ce qui reviendrait à un quart de pain. Un pain *awackan* équivaut à deux litres de grains, cette moyenne établie est-elle une garantie contre l'autorité de tamΨart qui serait tentée d'affamer les dames de la maison ?

Recevoir son quart de pain, sa poignée de figues quand le soleil tape sur les têtes, *azal* aux champs, c'est prendre un repos pour savourer son pain ou le réserver pour le dîner ou le rajouter à son enfant. Le repas du soir est toujours à base de couscous, d'huile et de légumes de saison. La moyenne pour les portions est d'un demi litre de grains par tête et un quart de litre d'huile par dîner pour une maisonnée. Un quart de litre de lait est consommé par personne : la portion d'une boîte de lait de suisse qui était une denrée de ravitaillement pendant la deuxième guerre mondiale.

Le seuil de la pauvreté en ces années là était de cuisiner un litre de grains pour sa maisonnée et d'avoir pour fonction la garde du menu bétail.

Le ravitaillement de la seconde guerre mondiale rationnait 4 kg d'orge par personne et par mois, c'est à dire 133 grammes par tête pour les deux repas du jour, la moitié du minimum requis par la tradition. La famine était aux portes.

En été, quand les vacanciers pépient à chaque ombrage, le son monocorde des marteaux pilons et l'odeur des poivrons grillés peuplent l'air couvert de la chaude odeur du pain qui cuit, je suis à peu près sûre que le sac de semoule soigneusement entreposé va servir chaque jour et le goût du repas sera chaque jour différent.

1. Ces portions étaient valables durant les années 1950, un demi litre de grain équivaut à 300 grammes de semoules.

Des poivrons et des tomates sont grillés sur la cendre, salés et pilés dans une écuelle en bois, une purée à laquelle on incorpore progressivement de l'huile sans la noyer. Le pain est *aquran* « dur » et doré *am l'marjan* « comme du corail ». *Tamtunt* « la galette levée » est tellement légère qu'elle ne dure pas, c'est pour cela qu'on lui préfère *aΨrum aquran* : c'est l'explication qu'on donne. Le soir, hiver comme été, on roule la portion de couscous à cuisiner. Les personnes âgées dînent quelques fois de laitage et de pain ou couscous.

Les régimes alimentaires

Les femmes sur le ton de la dérision disent *ula δacariδd aΨrum, ula turet d aksum* « la galette de châtaignes c'est aussi du pain et le dernier des abats c'est quand même de la viande », ce sont les aliments qui leur sont dévolues. Le blé c'est pour les hommes, ils soulèvent les troncs et défendent le pays. Les hommes renchérissent : « les femmes n'ont pas besoin de viande quand elles savourent le piment ». Les hommes bénéficient d'un régime alimentaire d'exception. Ils consomment du blé quand les femmes n'ont que l'orge, de l'orge quand les femmes se nourrissent de glands doux et ainsi de suite. Pour les viandes, on leur offre les morceaux de choix, parmi les abats aussi ils ont le choix.

Le viatique du voyage est soigneusement composé d'*arkul* « farines grillées réduites en poudre » à délayer au besoin, c'était la nourriture des guerriers à la bataille *trad Icharriden*. Leur régime est de faveur. Après la guerre de libération, les portions étaient égales entre les sexes, le développement économique le permettait mais les années de crise et de chômage démentent cette égalité de façade.

Timenifrit « la femme en couches » reçoit une alimentation à part, ses parents et sa belle famille lui procurent ce surplus, sa cuisine se fait à part. De la viande de bœuf pour ses besoins que son beau père achète au *ssuq*, des œufs, des pâtes que sa mère lui prodigue. Ce régime de reconstitution dure quarante jours. Souvent la femme en couches profite de sa situation de privilégiée pour offrir le surplus de nourriture aux femmes qui l'entourent et qui l'aident. Quand elle allaite, en plus de sa portion parmi les dames de la maison, elle reçoit une poignée de figes : 4 ou 5 figes de plus.

La femme en couches jouit toujours de faveurs en nourritures. Aujourd'hui, ce qui a changé ce sont les soins, la présence attentionnée du groupe, les rites de passage à un seuil important de sa vie qui ne sont plus de mise.

Aliments de disette

Ramasser les plantes de disette pour la galette de *Yennayer* « nouvel an grégorien » garante de vigueur pour celui qui la consommera est la fonction des guérisseuses, des sages femmes qui préparent les remèdes. Les aliments de disette comportent des succédanés de céréales et des plantes sauvages.

Les succédanés de céréales utilisées sont :

- *Abellud* « farine de gland doux »
- *Absis* « mil »
- *L'becna* « sorgho »
- *Aclim* « son d'orge »
- Un mélange de légumineuses : vesce, fève et maïs.

On confectionne différents sortes de pains :

- *Acarrid* « pain de glands doux » : base de la nourriture féminine, est composé d'une portion d'orge pour deux de farine de glands doux. C'est au 20^{ième} siècle que les glands doux ont été dépréciés. Au siècle dernier, la récolte de glands doux se plaçait sous l'autorité de l'assemblée du village¹.
- Quand la farine de glands doux n'a pas assez grillé faute de temps, elle ne délivre pas les lipides contenus qui lui permettent de condenser et de s'agglutiner. Le pain se casse et crevasse, on le nomme *ifexsi*.
- *Ameqcud* préparé avec le son d'orge c'est.
- *Anexal* préparé avec un mélange de son d'orge et de son de blé.
- *Akwarfa* préparé avec des farines de second choix.

1. HANOTEAU A. LETOURNEAUX A., La Kabylie et les coutumes Kabyles, Edition Challamel, Paris 1893, tome 1, page 442-443 : « ce qui prouve encore la valeur attachée au gland doux fait que la date de leurs cueillette était fixée par la Djemaa de même façon que la cueillette des figes ».

On prépare *melqi* « un couscous à base de farine de glands et de son d'orge ». En réduisant les figues tombées, non mûres et sèches en farines on obtient *taqjajt* « une nourriture répandue durant les années noires de la seconde guerre mondiale ».

Quand toutes ces farines viennent à manquer, on a recours aux légumineuses même celles qui tiennent lieu de fourrages, au gibier et en dernier recours aux plantes sauvages.

Les plantes sauvages consommées sont :

- Les tubercules comme *abquq* « bulbes d'arum », *abawq*, *tagrurt*, *lkunt* un tubercule qui rassasie.
- Les plantes vivaces comme *bibras* « ail sauvage », *tasemumt* « oseille », *azekduf* « ortie », *jihbud* « boutons de coquelicot », *lharmel* « rue ».
- Les salades qu'on mâche à longueur d'année, dont on agrmente les cuillerées de couscous : *tuΨmas ntemΨarin*, *ccix*, *tuzzla*, *deΨzer* « carotte sauvage », *taΨiΨact* « épinard sauvage », *icerwan* « feuille de chardon », *zaater* « origan », *tuzzla* « chicorée », *ikfis* « trèfle », *tarnast* « poireau sauvage ».
- *Tikerciwın ugadir* « champignons morilles ».
- Les baies poussant à l'état sauvage : *tizwal* « mûres », *isisnu* « arbouses », *taqqa* « baies de genévrier bouillies ».
- Les plantes vénéneuses consommées après avoir subi un traitement qui consiste à les dessécher, les réduire en poudre et les introduire en portions bien établies : *tigersalt*, *abawq*, *azezzu* « genêt ».

Ces plantes sont rajoutées aux céréales pour obtenir du pain ou délayées de l'eau pour obtenir une bouillie liée avec des céréales dont on confectionne des pains que l'on cuit à la vapeur sur une marmite neuve.

C'est le même procédé qui est utilisé dans *ahbul n yennayer* « le pain de la nouvelle année ». Ce pain réunit toutes les plantes de disette et toutes les racines de tout ce que la brise fait frémir. Il est lié à maints interdits qui diffèrent d'un village à un autre et parfois d'une famille à une autre.

Les guerres entre villages peuvent engendrer la disette qui reste circonscrite à une aire précise, les tribus voisines ignorent la situation qui prévaut.

Quand rôde la faim, on avale même de la terre : *tafza* « tuf » et on mange *ije Plalen* « escargots ». Pendant la seconde guerre mondiale, on avalait la sciure de bois pour tromper sa faim. C'était une famine imprévue, les populations étaient désarmées, elles étaient oubliées des leçons de l'histoire de la montagne. Des familles sont mortes de n'avoir su discerner les champignons vénéneux.

La disette puis la faim sont synonymes pour les montagnards d'inertie, de renoncement à l'activité afin de n'avoir pas à dépenser ses forces donc à les récupérer en consommant. La célérité des échanges, les moyens de transport modernes ont mis un terme aux famines consécutives et localisées dues à un manque de pluviosité.

Il m'a été ardu de répertorier les plantes de disette car une amnésie entoure ce sujet. Les auteurs qui ont traité de ce sujet m'ont beaucoup aidé. C'est par leurs informations que j'ai pu rafraîchir la mémoire de mes rapporteurs. La génération qui a vécu la seconde guerre mondiale a été confrontée à cet oubli.

IV.3.2. Disette et épidémies

Les disettes précèdent *llaz* « la faim » qui laisse la porte grande ouverte aux épidémies. Les graves épidémies étaient la peste de 1818-1820 surnommée *atan amoqwrان* « la grande maladie » qui décima le sixième de la population d'Alger et où de nombreux pèlerins des At Budrar périrent au retour de la Mecque, dans le bateau. La mise en valeur des plaines, le drainage des marécages et les infiltrations d'eaux usées provoquèrent les épidémies de choléra en 1849, 1866 et 1869. Le choléra endémique a des recrudescences tous les dix ans.

La première manifestation du choléra a laissé les populations dans le désarroi. Beaucoup de villages ont été désertés, les points d'eau délaissés, les populations sont montées haut dans la montagne de Tizi Nkouilal. La place du cimetière des morts de l'épidémie de choléra montre qu'un village y avait son emplacement, une fontaine construite atteste que le village de Tala ntazert à la place actuelle date du 19^{ème} siècle. Le village s'est déplacé en hauteur.

La mémoire villageoise a conservé ces moments forts où l'on étreignait la mort sous forme d'anecdotes : de jeunes femmes fuyant la mort en se réfugiant chez leurs parents emportant avec elles les nourritures conservées et le fusil. La mort implacable que des *ledjnun qaramel et halima* dirigent vers des personnes qui se croyaient à l'abri s'abat sur eux comme un destin. Des poésies nous sont conservées où on interpelle la mort : « suffit-il de humer son effluve pour partir ? ».

Les assemblées de villages avaient statué, instaurant une quarantaine. Il était interdit d'inhumer les morts, de puiser de l'eau aux fontaines. Les villageois se rapprochaient des sources mères pour s'abreuver, elles étaient supposées moins contaminées. Ainsi s'explique le déplacement en hauteur des populations. Les personnes atteintes étaient isolées et les personnes saines s'étaient éparpillées dans les champs.

Conclusion

Le passage d'une économie saisonnière à une économie de marché qui écoule ses produits agricoles n'a pas dissuadé les montagnards à renoncer au stockage des provisions. Ils ont agrandi leurs greniers, vastes coffres sculptés dressés sur une banquette au lieu de se maintenir sur des échasses qui risquent de rompre sous le poids des provisions. Le recours au ravitaillement annuel est une preuve que la région s'est enclavée, que les routes n'ont pas débouché sur la région.

La montagne déverse ses hommes sur les villes et grâce à leur savoir faire artisanal, les montagnards ont pénétré le monde industriel comme ouvriers ou créateurs de petites entreprises. Le rapport plaine / montagne s'est transformé en rapport ville / montagne.

Entre les deux guerres mondiales, les villageois émigrent en métropole ou commercent pour les plus nantis : boutiquiers, commerce de gros. Les propriétés agricoles de plaines partagées entre la culture des céréales et la vigne ne sont plus aussi rentables, des concessionnaires aux techniques de pointe sont de rudes concurrents. Les partis politiques imposent des taxes que les commerçants s'empressent d'honorer.

Après l'indépendance en 1962, le secteur agricole est resté dans l'incertitude malgré l'initiative de réforme agraire. Seules les petites industries héritières du savoir faire industriels résistent devant un étatsisme dominant. Nous assistons à partir de 1990 à la fermeture de quelques ateliers familiaux malmenés par le trabendo et les produits Taïwan.

En montagne, l'agriculture de subsistance aux techniques archaïques demeure, les aïeux et les brus au prix de douloureux efforts gardent les champs nettoyés, désherbés, moissonnés. Les rituels collectifs des labours, moissons, transhumance ont disparu complètement du souvenir des villageois après la première guerre mondiale. Les villages sont vidés d'hommes valides. Parfois pour un quartier entier, un homme rentré de colportage gérait les affaires courantes (contrats de mariage, approvisionnement des familles en viande de ssuq,...). Ce secteur de subsistance accaparé par les femmes n'est qu'un appoint. Des secteurs entiers aussi bien agricoles que commerciaux ou industriels se situent hors de la montagne et ne constituent pas de simples secteurs de subsistance.

Chapitre V. Autorités, *ssuq* et distribution.

Introduction

Les *ssuq* ont constitué les uniques structures de distribution dans l'univers tribal et ce n'est qu'après 1880 que les premières boutiques de village proposèrent leurs services au quotidien. Les premières boutiques de village étaient tenues par des *imrabden* « agents religieux » et les instruments de pesée étaient mis en exergue si bien qu'on avait l'habitude de rétorquer à celui qui n'était pas raisonnable : « la balance se trouve chez sidi un tel ».

L'ouverture de lieux spécialisés dans la distribution au service du villageois est le signe d'une économie capable de supporter les frais de transport et de stockage. C'est une économie qui fait la différence entre capital et simple monnaie. Ses représentants savent l'importance des services d'échange et en ont fait un métier. L'univers villageois consent à ce jeu de l'échange, à mettre en place les moyens et à payer le prix de cette dynamique.

On ne peut pas évoquer cette forme de distribution qui n'est pas épisodique si on ne cite pas le rôle de la monnaie, facteur d'échange sur un rayon plus large. Sous l'autorité ottomane, la circulation monétaire était savamment contrôlée et réduite. Seules les compagnies étrangères¹ ou la suite du Dey pouvaient intervenir dans le jeu monétaire. Toute personne, en possession d'un trésor (une certaine somme d'argent), était tenue de verser une caution la *zakat*. C'est pourquoi que s'accumulèrent des trésors: la thésaurisation et l'usure², des entraves faites à la circulation de la monnaie.

-
1. LACOSTE Y., NOUCHI A., PRENANT A., l'Algérie, passé et présent, Editions sociales, Paris 1980, page 179, « le *beylick* prête aisément des sommes importantes aux juifs, aux négociants européens et aux consuls sans le moindre intérêt »
 2. BRAUDEL F., Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle, Tome3 : le temps du monde, Editions Armand Colin, Paris 1993, page 592, « le crédit dans l'empire ottoman se développe mal au 18^e siècle en dehors d'une usure partout activée, même dans les campagnes, modalités des prix »

A la conquête, les réseaux de colportage étaient déjà organisés. La libre circulation du flux monétaire dynamise les échanges commerciaux. On assiste en montagne chez les At Budrar (At Ali Uharzun) à l'émission de fausses monnaies. Sidi IDjudi fait de la région la plaque tournante du colportage. Il est leur patron, délivre les permis de colporter sur les *ssuq* des villes. Les At Budrar se spécialisent alors dans les services de l'échange, ce qui relance le travail des métaux, une industrie récente aux produits fortement demandés. L'émission de liquidités et la régulation du marché signifient que des autorités veillent à l'échange et à son extension par le système des banques, symboles de sa souveraineté. Ces changements intervenus dans la distribution augurent des transformations dans les habitudes de consommation, elles-mêmes fonction du développement du colportage et des industries.

Si l'espace de plus d'un siècle, les autorités traditionnelles et coloniales se sont disputées la gestion du marché et des modes de distribution, comment ont-elles cohabité ? Par quels procédés (transferts obligatoires, taxes, dons) imposent-elles la reconnaissance de leur souveraineté ? Comment la nouvelle organisation des circuits commerciaux augure-t-elle de nouveaux rapports de domination dans la famille ?

V.1. Itinéraires, routes et enclavement

La conquête militaire construit en Kabylie un réseau routier qui débouche à l'entrée des villages sans y pénétrer. Elle a doté les villages d'écoles, de structures officielles (mairie, etc...). A partir de 1920, taxis et autocars ont sillonné la tribu et ont transporté les colporteurs déjà boutiquiers. Ce n'est qu'après 1962 que le réseau routier a pénétré l'intimité des villages en grignotant les propriétés privées dont il a transformé les limites. Quel impact a eu le tracé des routes sur le développement économique de la région ?

La seconde guerre mondiale a replongé la Kabylie dans l'autarcie. Les montagnes ont dû compter sur leurs richesses qui étaient dérisoires. Tout l'effort de production était tendu vers l'approvisionnement des troupes en guerre. Les autochtones sont revenus aux énergies, aux techniques d'avant la conquête, d'avant la civilisation industrielle. Les chemins de fer ont été réquisitionnés pour le transport des mobilisés.

La montagne fut traversée de mules, baudets, dromadaires venus écouler les céréales du marché noir¹.

L'espace d'une guerre, les cols ont remplacé les routes et ont été les pourvoyeurs en grains et en nourritures alors que les routes carrossables transportaient les mobilisés. Les épidémies que l'on croyait éradiquées resurgirent, les infrastructures traditionnelles les favorisant : l'itinéraire nord / sud, les nomades proposaient leurs services de transport jusqu'au littoral et cela favorisa l'extension des épidémies² (typhus, variole) qui atteignirent le Sahara.

Cette situation qui a prévalu durant la seconde guerre mondiale dans une montagne à la forte densité humaine, rompue aux gestes de la civilisation industrielle par ses prolétaires émigrés, rappelle la période Ottomane par ses moyens de locomotion, ses itinéraires, les entraves dirigées contre sa liberté d'entreprendre. La montagne s'est, durant des siècles, frottée à l'univers caravanier, à ses types de transactions, à ses courroies de transmission imprégnées de foi religieuse qui permettaient de s'ouvrir sur le Maghreb (est / ouest) et sur le Machreq, de voyager au loin sans être dépaysé.

Les caravanes en partance pour la Mecque aboutissaient à Tizi Nkouilal pour prendre le départ et s'ébranler quand s'élevait en chœur les chants de pèlerins. Ces mêmes caravanes, au retour en automne ou au printemps, étaient attendues et guettées par les villageois qui passaient des transactions, ce qui n'était pas pour plaire aux féodaux qui voulaient en faire une chasse gardée (ils procuraient montures et vivres aux caravaniers qui payaient le droit de péage aux *zawia*). Un rapport de force constant se maintenait à travers cette entreprise entre Etat central et tribus de montagne. Les caravanes de bestiaux, de cuirs tannés partaient de la montagne vers les marchés des hauts plateaux et de Constantine. Ces caravanes étaient armées car maints périls les attendaient en cours de traversée. Après 1863, les déplacements et le colportage ne sont plus animés en couleurs. Les lois interdisent les regroupements de caravanes et mettent un terme aux biens *habous* que les *zawia* gèrent.

1. MAMMERI M., La colline oubliée, Editions Librairie Plon, Paris 1952, page 81

2. BRAUDEL F., La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, Tome1, Editions Armand Colin, Paris 1990, page 163

Les mulets au pied sûr en montagne étaient fortement prisés, parfois ils coûtaient aussi cher qu'un cheval et le colporteur qui se déplaçait en mule payait un impôt sur sa bête : le double de celui qui se déplaçait sur ses jambes. A la conquête, se déplacer en mule c'est comme se déplacer en voiture de nos jours. En se rendant au marché, les notables et les nantis se faisaient nonchalamment transporter par leur mule à la robe bleutée, sellée, harnachée. Si la mule était un signe de richesse, l'âne était le compagnon indispensable de tout paysan car il l'accompagne dans toutes les corvées. Les ânes servaient au transport du bois, des matériaux de construction, des denrées.

Les routes, jusqu'à 1962, ont contourné la tribu des At Budrar et évitaient l'intérieur de ses villages : la route nationale 30 n'a fait que traverser les abords des villages sans y pénétrer pour rejoindre *Tikjda*. Les routes étaient sinueuses, les villages étaient des îlots enfermés sur eux mêmes et la région s'est enclavée. Ce n'est qu'après l'indépendance que l'aménagement des routes accédant directement aux habitations des villages s'est faite.

Si on se plaint d'enclavement de la région, cela n'a pas toujours été ainsi au cours de l'histoire. On connaissait les denrées exotiques (thé, café, épices) et on consommait largement les légumes du nouveau monde (tomate, courges, haricots, maïs). Les moyens de locomotion utilisés étaient les mulets, les ânes et les chameaux tirés par des nomades¹ qui venaient proposer des céréales. Les taxis, les camions et les autocars ne sont apparus et d'une façon effective qu'après la première guerre mondiale.

Aujourd'hui, les villages des At Budrar sont reliés entre eux par des routes goudronnées, spacieuses dans certains endroits et praticables globalement. Le réseau routier actuel extension de la route nationale 30 (chemins communaux en plus), constitue un support pour les échanges sociaux et économiques des AT Budrar.

1. MAMMERI M., Poèmes kabyles anciens, Editions Maspéro, Paris 1980, Page 32

Le réseau routier tourné vers le nord (Tizi-Ouzou) permet à des camions privés d'approvisionner la région. Aucun supermarché n'a été construit pour permettre la distribution et la commercialisation des produits. Il faut aller jusqu'à At Yenni pour en trouver un. En hiver, quand il neige, les routes sont bloquées et il faut l'intervention des chasses neiges pour éviter l'isolement des At Budrar.

L'ouverture de routes a facilité le déplacement des villageois mais a ruiné les industries villageoises en les exposant à la concurrence de produits manufacturés.

V. 2. Capitaux et circuits commerciaux

V.2.1. Le *ssuq* IHedd des At Budrar

Les grandes tribus souveraines délimitent un espace en contrebas des villages, sur un plateau¹, à proximité d'un oued et sous l'auspice de saints pour inaugurer un *ssuq*, lieu d'échanges neutre où sont réglés les conflits. Le *ssuq* se déroule un jour précis pour qu'alternativement on puisse paraître à chaque jour de marché. Chaque tribu souveraine instaure un lieu où elle reçoit les autres pour vaquer aux besoins économiques et un jour précis de la semaine pour cela. On pouvait aller aux nouvelles au rythme des marchés.

Les échanges économiques ne sont-ils pas avant tout des rapports sociaux entre groupes ? « Le *ssuq*, même élémentaire, est le lieu d'élection de l'offre et la demande, le lieu du recours à autrui » comme dit si justement Braudel².

Pour que des tribus belliqueuses arrêtent des principes et s'en tiennent à leur application, vaquent à leurs besoins dans les limites de l'honneur, il faut vraiment que l'autorité soit morale pour être respectée.

1. Le *ssuq* sebt des AT Yahia est situé sur un plateau qui domine la tribu

2. BRAUDEL F., Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e-XVIII^e siècle, Tome 2 : les jeux de l'échange, Librairie Armand Colin, Paris 1979, page 14

Au *ssuq*, les tribus prennent des décisions communes : par exemple le début d'*aqdar* « transhumance », arrêtent des plans d'action ; l'insurrection de 1871 n'a-t-elle pas été décrétée au *ssuq* ? La présence d'un *ssuq* implique un surplus de production agricole ou industrielle ou un dynamisme commercial¹, l'exercice d'une souveraineté de la tribu.

L'économie moderne axée sur les monopoles favorise les grands ensembles économiques et instaure la stricte loi du marché. Cette dernière n'était pas une évidence puisque beaucoup d'allusions aux considérations humaines et morales étaient prises en charge par les autorités du *ssuq* en gérant les prix et en essayant de réduire les taux usuraires, en pratiquant le *fal*².

La précarité du réseau routier, les moyens modernes de stockage, le monopole commercial détenu par *ssuq* lDjemâa³ « marché du vendredi » étaient-ils les causes de la désaffection du *ssuq* lHedd ? Pourquoi les réseaux de colportage, la prolifération de boutiques de village ont-ils eu raison du *ssuq* lHedd ? Les autorités coloniales ont-elles sciemment fermé le *ssuq* comme le rapportent les poésies de l'époque⁴ ?

Le *ssuq* lHedd des At Budrar, situé en contrebas des villages lΨil Bammâs et At Ali Uharzun vers l'est, est veillé par deux saints : *Abehar et Ucvih*. Il est traversé par l'oued lHedd (un affluent du Sébaou) qui est le lieu de sacrifice le jour du marché. Ce *ssuq* a été le lieu de rixes entre les tribus d'At Betrûn en guerre interne.

-
1. Si la présence du *ssuq* lHedd est antérieure à la conquête, quelles fonctions remplissait-il dans une économie préindustrielle ? Quelles modes d'échanges primaient ? Pourquoi l'amas de capitaux au lieu de propulser en avant la région incite-t-il les villageois à se citadiniser ?
 2. Le *fal* est un don que l'on cède à son partenaire dans un échange commercial. De nos jours, lors d'une transaction importante comme par exemple la vente de sa voiture au *ssuq*, le vendeur après avoir été payé offre une somme d'argent à l'acheteur appelé *fal* « prix du café ».
 3. Le *ssuq* lDjemâa de la commune mixte de Michelet est devenu le plus important lieu d'échanges pour tout la haut Sébaou.
 4. « lHedd bwadda m larzaq id aΨ tiksen d arumi », ce qui signifie : le *ssuq* lHedd en contrebas si prospère, le Français l'a fermé.

La poésie de Larbi At BJAWD, un poète des At Manguellat, nous rapporte que ce *ssuq* était comblé de toutes sortes de richesse que Dieu et les saints dispensaient¹. Il occupait une portion du territoire de l'Arch Ubelqacem et devint à la fin des tumultes propriété des At Budrar.

Pour que les tribus voisines puissent assister alternativement aux différentes transactions, les *ssuq* ne se tenaient pas et ne se tiennent pas le même jour de la semaine. La programmation adoptée était la suivante: « *Sebt* (samedi) des At Wasif, *Lhedd* (dimanche) des At Budrar, *Larbaa* (mercredi) des At Yenni, *lDjemâa* (vendredi) des At Aqbil ».

Partager le même *ssuq* c'est partager la même éthique, les mêmes lois de l'échange qui n'étaient pas nécessairement celles de l'offre et de la demande confinées au profit, un champ de l'activité sociale précis, le troc par exemple était un mode d'échange courant et englobait divers rapports sociaux : échanges matrimoniaux, échanges de pactes, de conventions en plus des échanges commerciaux.

Pour une tribu, instituer un *ssuq* et en faire respecter sa *horma* revient à exprimer sa souveraineté. Chaque *ssuq* a des autorités qui dictent des lois pour punir et châtier. *Yuwt it ssuq* « le voleur était puni ».

Qu'échangeait-on au *ssuq* lHedd ?

Quand a décliné la course en mer, les activités économiques et commerciales, à partir de la province de Constantine, ont connu un essor dû à l'orientation politique nouvelle qui baissait les impôts et relançait le commerce avec l'intérieur du pays, les tribus.

Les richesses du Sud et de Constantine vers Alger ont transité par la montagne: le col de Tirourda ou de Tizi Nkouilal et Chellata².

1. MAMMERI M., Poèmes kabyles anciens, Editions Maspéro, Paris 1980, Page 183

2. VENTURE DE PARADIS, Tunis et Alger au 18^e siècle, Editions Sindbad, Paris 1983, page 120, « il y a deux jours de plaine pour venir de Bône aux montagnes Zouaoua et deux jours de plaine depuis le Sébaou jusqu'à Alger. Tout le reste en montagne ». Ce qui équivaut à quatre jours de plaine et six jours de montagne puisqu'un express met dix jours pour venir de Bône à Alger.

Le blé des hauts plateaux et les denrées que les caravaniers échangeaient en stationnant sur un plateau situé au col *amrah bwegni bwarraben* « plateau de repos des arabes »¹. Attelages, mulets, outils pour l'artisanat industriel, livres, monnaies diverses, *isuka* « charges de blé » s'échangeaient ou traversaient les monts. On y accédait à dos de mulet au pied si sûr, en dromadaire.

Les populations attendaient les caravanes qui arrivaient en automne ou au printemps, saisons clémentes pour voyager. Les femmes venaient proposer les cordages qu'elles avaient fabriqué avec du crin ou des laines de basse qualité. Ces caravaniers participaient aux *ssuq* et montaient leurs tentes.

Au *ssuq* on écoulait :

- La viande : on immole les bêtes le jour de marché sur les bords de l'oued, c'est l'une des fonctions premières du *ssuq*. *Aklan* « bouchers » formaient une caste à part et étaient renvoyés des villages. On subvenait au besoin en viande une fois par semaine pour les plus aisés, une fois par mois ou à l'occasion de l'aïd pour les autres. Pour *timenifrit* « la femme en couches », on ne manquait jamais le rituel d'achat de viande au marché. On sacrifiait les bœufs mais aussi des moutons, des chevreaux. Les abats étaient écoulés à moindre prix.
- Les matières premières pour l'artisanat industriel : les cuirs, les laines, le fer, la poudre, le coke (après la première guerre mondiale). Les artisans se transportaient avec leurs outils sur le *ssuq* et pratiquaient leur savoir faire. Les femmes vendaient les vêtements tissés, les couvertures des mules, en usant d'intermédiaires : un villageois du quartier.
- Les bestiaux, des outils agricoles.

Le *ssuq* était une plate forme à proximité d'un cours d'eau, on sacrifiait dans une hutte construite à partir de branchages d'olivier sauvage, à proximité de *tazemmurt nlhedd* « olivier propriété du *ssuq* » qui étendait son ombre bienfaisante à ceux qui faisaient leurs ablutions. Poètes à la solde de leur tribu, croyants expiant leurs péchés en désaltérant les clients du *ssuq*, *berrah* « rapporteur des nouvelles », tout ce monde venait se faire voir et être vu.

1. « Repos des arabes bédouins » est un plateau près de Tizi nkuilal.

Les échanges sociaux et monétaires se faisaient principalement au *ssuq*. On venait faire l'étalage de son panache et de sa virilité. Des poètes, des prédicateurs et des saints y transitaient, chacun avec sa contribution. Les nouvelles politiques y circulaient : l'insurrection de 1871 s'est servie de l'auditoire du *ssuq* pour faire sa propagande. Il y avait les adeptes des confréries qui scellaient des alliances et même l'organisation des labours et de la transhumance y était arrêtée.

Le *ssuq* est le lieu de socialisation masculine, il est réservé aux hommes comme la fontaine est un lieu de rencontres féminines.

Fonctions du *ssuq*

La fonction essentielle du *ssuq* est l'échange. On distingue deux sortes d'échanges :

- L'échange d'un surplus matériel que dégagent les villages et qui permet de relancer et dynamiser les activités : échange de marchandises ou troc, échanges monétaires.
- L'échange d'informations : échanges sociaux (oraux, alliances matrimoniales, politiques). C'est ce qui fait que les notables se présentent à tous les *ssuq*.

Les échanges oraux dont la fonction est d'affirmer la souveraineté de la tribu, bardes et saints s'en chargent. Ces derniers dénouent les impasses en recourant à la tradition, aux lois coraniques, à l'éloquence.

Comme le *ssuq* est le nœud de tous les échanges, il est incontournable comme lieu de prise de décisions qui concernent la tribu : les bans de récoltes, la date des divers travaux agricoles, les dates des fêtes religieuses, l'appel aux armes, les défenses de voyager. Le *ssuq* est donc une autorité qui arrête les pénalités et les sanctions, veille à ce que l'échange soit équitable, surveille les pesées.

C'est à travers les sanctions qu'impose le *ssuq*, les types de redevances perçues qu'on peut analyser l'autorité qui gère le *ssuq*. Les sanctions étaient-elles monétaires, morales ?

Le *ssuq* frappe les voleurs, ceux qui écoulent la fausse monnaie, ceux qui trichent sur les pesées des marchandises, les usuriers qui prêtent le simple contre le double, ceux qui dépossèdent l'orphelin. Manger au *ssuq* est indécent.

Le système de pesées était complexe, les étalons sont : *amud nnbi*¹, *azgen umud*², *lgelba* (18 kg environ chez les At Budrar), *iΨil* « le bras » pour les étoffes, *romia* pour l'huile, *ljebda* pour les labours (mesures rudimentaires que suggère la nature).

L'échange au *ssuq* est instantané. Les marchandises sont proposées par le producteur qui n'a pas les moyens de les stocker.

Modes d'échange au *ssuq*

- **Le troc**

Les relations économiques sont des relations d'échanges entre des hommes au même titre que les échanges matrimoniaux et la loi de l'offre et de la demande ne s'est généralisée qu'avec l'extension de la civilisation industrielle. La relation entre vendeur et client était toute d'honneur et c'était honorer le client que d'échanger en lui restituant la moitié de son bien (*lfal*).

Les montagnards troquaient jusqu'aux années 1950 avec le bas pays, les glands ou les figes sèches contre de l'orge (au double) ou des légumes ne supportant pas le gel. En hiver, quand la neige condamnait le haut pays à l'autarcie, les échanges se faisaient rares et chacun se terrait chez soi. C'est dans l'échange des produits agricoles (légumineuses et légumes) que le troc a prévalu.

Aujourd'hui, le troc est circonscrit aux échanges commerciaux entre femmes.

- **L'échange monétaire**

Il nous renvoie à des circuits commerciaux reliés aux villes par des réseaux de colporteurs : marchandise-argent-marchandise.

La fonction du marché est de distribuer le surplus. Le surplus indique une productivité, une certaine division du travail, des techniques performantes. Les marchés du Haut Sébaou n'étaient-ils pas des relais entre les villes et les campagnes, entre les villes même vu l'ampleur des génocides qui a caractérisé l'occupation militaire ailleurs qu'en Kabylie ?

1. *Amud nnbi* de blé équivaut à 08 kg de blé.

2. *Azgen umud* de blé équivaut à 04 kg de blé.

- **L'usure**

L'usure ou acheter la monnaie sous les Ottomans était l'unique alternative pour lancer une activité marchande. Et pour colporter, les usuriers servaient de banque et prêtaient aux villageois à un taux supérieur. A la conquête, les usuriers ont utilisé les institutions de crédit officielles pour emprunter de l'argent et le placer chez les villageois à des taux usuraires importants.

Un certain taux usuraire était toléré par la coutume dans les échanges entre caravaniers. Par contre, il était interdit de prêter de l'argent et d'être remboursé au double du taux cédé. Cette transaction s'appelle *amerwas*¹, elle bloque les échanges plutôt qu'elle ne les dynamise.

Le *ssuq* change de physionomie quand il passe de l'autorité traditionnelle religieuse après 1863 à celle de l'administration militaire. Des bâtiments officiels, un bureau de poste, d'autres règlements régissent le quotidien du *ssuq*. L'ouverture de routes, de boutiques de village avec l'introduction de produits manufacturés ruinent les industries villageoises. Le *ssuq IHedd* ne survivra pas à l'artisanat industriel villageois.

Le *ssuq* brassait les échanges céréales contre vêtements tissés qu'achetaient les nomades et troquait glands contre légumes avec le bas pays pour pallier à la rigueur des saisons. La crise mondiale de 1929 favorise les monopoles et affirme les gros colons dans l'agriculture car ils possèdent les procédés de stockage. Les *ssuq* de tribus du Haut Sébaou s'éteignent et avec la souveraineté des tribus. La commune mixte de Michelet dont dépendent les At Budrar organise l'échange au *ssuq IDjema*, veille à sa maîtrise et tous les centres municipaux peuvent y participer. Le *ssuq IDjema* du Haut Sébaou a des échanges si denses qu'il concurrence le marché Ali khodja de Tizi Ouzou.

Le *ssuq IHedd* a été prospère tant qu'a prospéré l'économie traditionnelle surtout le commerce des céréales et les produits des industries paysannes, tant que les marchandises (les céréales des hauts plateaux) ont emprunté les cols comme itinéraires pour passer de la basse Kabylie vers la haute Kabylie en venant d'Oran, de Constantine, du Titteri ou d'Alger.

1. RODINSON M., *Islam et capitalisme*, Editions du seuil, Paris 1966, page 250, « En Egypte selon Diodore de Sicile, le pharaon Bocchoris (720-715 av. J.-C.) avait édicté une loi interdisant « à ceux qui prêtent sur contrat de porter, par l'accumulation des intérêts, le capital au delà du double » ».

L'effondrement des industries puis du secteur agricole et la baisse de ses revenus, l'émigration des prolétaires, l'installation à demeure des colporteurs et l'inexistence d'un réseau routier : les routes de montagne vers Tikjda ont été tracées par les prisonniers allemands pendant la deuxième guerre mondiale, alors que *Ain El Hammam* « ex : Michelet » qui était érigée en commune mixte est reliée à la civilisation par des routes, cette situation enclave la région.

Le *ssuq* de Michelet est devenu, par la suite, le plus important pôle de distribution pour la haute Kabylie ; l'équipement routier et l'introduction des techniques industrielles ont permis le décollage de la région de Michelet. Le *ssuq lhedd* a été fermé quand le Douar *Ibudrarene* (les villages des At Budrar) fut intégré à la commune mixte de Michelet. C'est *ssuq lDjema* qui a pris la relève et les autorités coloniales y sont représentées et implantées (bâtiments officiels).

V.2.2. Monnaie ou capital

Les colporteurs tenus de se constituer une mise ont tôt fait la différence entre monnaie et capital. Le *ras el mal* « capital » c'est comme les outils de l'artisan, on ne le vend pas, on ne l'hypothèque pas, on ne s'en sert pas pour ses besoins. *Ycca ula d ras el mal* « manger son capital » c'est se dépouiller de toute chance de richesse.

Les boutiques de village sont entreprises de colporteurs qui, après avoir amassé un capital, s'installent à demeure. L'ouverture des chemins de fer au nord et au sud engageait les colporteurs à se stabiliser. Paradoxalement ces nouveautés dans la vie des tribus au lieu d'apporter de la richesse contribuera à sa paupérisation.

Les colporteurs enrichis préfèrent investir en ville ou sur les périmètres de colonisation où c'est plus rentable. Bien sûr, chaque quartier a sa boutique mais c'est une personne âgée, inapte aux déplacements qui la gère et il arrivait même qu'une fille mariée gère la boutique de son frère.

L'ouverture de boutiques de villages indique une demande plus importante de consommation au quotidien, une volonté de transformer la Kabylie en un marché. Les boutiques de villages ont créé des besoins nouveaux ou sont allées au devant de cette demande de besoins comme le café, le thé, le sucre, les conserves alimentaires.

Ces boutiques ont propagé les produits nouveaux que réclamaient les artisans : fil, pièces de rechange des machines, teintures pour laines, tissus, dentelles pour les robes. Il y avait une telle activité marchande que des formules véritables spots publicitaires pour les textiles étaient déclamées. Les premières machines à coudre étaient des moyens de production rapportés par les hommes quand le prêt à porter s'est généralisé en ville. Les femmes ont appris à coudre avec *Tamacint udar* « Singer mécaniques à pédales » de première génération.

Les boutiques de villages ont-elles concurrencé le *ssuq* ? Les boutiques de villages, généralisées en 1880, permettaient de pallier à la distribution. Il n'y avait que la viande et sa consommation qui dépendaient du *ssuq*. La généralisation des boutiques de village indique l'importance qu'a pris l'échange monétaire et l'ascendant des villes sur la montagne.

Le *ssuq* représente une structure traditionnelle de l'échange où coexistaient le troc et l'échange monétaire. Les boutiques qu'ont ouvert les colporteurs ont sapé les fondements de l'économie traditionnelle vidant la montagne de ses richesses et de ses habitants. C'est une volonté délibérée de la part des autorités coloniales de porter atteinte à la souveraineté de la tribu en fermant le *ssuq*.

La montagne aujourd'hui n'est même plus un refuge, elle est désertée par les villageois et l'activité économique concentrée en ville est un appel au départ.

V.2.3. Stocks et civilisation industrielle

L'économie villageoise était une économie rationnelle qui savait échelonner les nourritures le long des saisons même les plus rigoureuses et qui paraît à la disette. Le système de solidarité face à la disette ne fonctionnait pas seulement au niveau familial, il englobait la tribu et même le *arch*. Les institutions telles que la *tajmaït*, le *ssuq* étaient des instances exécutives que les *zawiya* pôles de rayonnement guidaient de leurs conseils. Ces *zawiya* échangeaient des *tolba*, s'immisciaient dans le quotidien des villages surtout avec l'avènement de la confrérie *Rahmanya*. Cela explique l'acharnement que portaient les autorités coloniales à une autorité qu'elles n'arrivaient pas à contrôler.

L'interdiction d'exercice des instances religieuses en 1863¹ a eu pour conséquence que la disette qui a sévi a été suivie d'épidémie. Les populations présentaient des signes de désarroi car elles n'étaient pas armées contre la disette et le rôle des institutions religieuses n'a pas été assuré. Les *zawiya*, et *tajmaït* distribuaient des denrées qu'elles allaient acheter dans les villes ou qu'elles quêtaient auprès d'autres tribus selon un accord d'entraide bien précis.

Il n'y avait pas de greniers communautaires aux At Budrar comme cela se faisait dans les Aurés. La sécurité alimentaire n'était pas tributaire de la capacité de stocker des nourritures mais de celle d'entretenir des solidarités et des échanges sur un large rayon.

L'économie industrielle a fait de la Kabylie un marché pour écouler ses marchandises de deuxième choix. Cette économie de marché n'a pas pu assurer la sécurité alimentaire des villages. C'est pourquoi les maisons reconstruites avec des matériaux nouveaux ont transformé « la soupente consacrée aux provisions » *taarict en taxxamt n'ray* « pièce aux provisions ». Même une certaine aisance qu'a procuré la manne pétrolière n'a pu avoir raison de cette habitude familiale de se constituer un ravitaillement. La télévision Algérienne avec force publicité n'a pu dissuader les familles à conserver les denrées dont les prix fluctuent sur les marchés.

V.2.3.1. Quels sont les aliments que l'on stocke? Par quels procédés les stocke-t-on ?

Les villages des At Budrar ont stocké leur provision annuelle de céréales pour les besoins domestiques. L'ouverture de boutiques et la présence de *ssuq* n'ont pas eu raison de ce comportement rationnel. L'utilisation de silos et docks s'est répandue après la récolte de 1929 qui dépassait toutes les prévisions. Pourtant les familles, jusqu'à nos jours, font leur provision annuelle de céréales. Le déséquilibre de la production céréalière d'une année à l'autre serait-il une des causes de constitution de stocks ?

1. STORA B., Histoire de l'Algérie coloniale, 1830-1954, ENAL Rahma, Alger 1996, page 27, « la loi de 1863 met également fin aux distributions de bienfaisance des «loges» religieuses locales (*zaouia*) tirant leurs ressources des biens habous ».

On stocke les produits qu'on ne pouvait acheter quotidiennement : sel, céréales, huile, fruits secs, légumineuses, viande séchée, bois, semences enfouies dans de la cendre pour une meilleure conservation. Les maisons bâties, après la première guerre mondiale, ont délaissé les ustensiles en terre et ont utilisé de larges bahuts en bois au lieu des *ikufan* ventrus. Des menuisiers ont monté ces bahuts avec serrures, la décoration de la maison n'est plus une initiative féminine et sa construction est devenue affaire de professionnels. Conservait-on les grains dans des coffres en bois pour les protéger de l'humidité ? Les grandes maisons du début du siècle ne pouvaient être convenablement chauffées, cela revenait trop cher alors que les mansardes qui comportaient deux pièces étaient bien chauffées par le foyer constamment rougeoyant.

La conservation des viandes, si ce n'était le sel, est un problème posé et sa distribution réservée au jour de marché. Les réserves de nourritures sont sous la responsabilité de *tam Yart* « aïeule ». L'aïeule opère un véritable rationnement de viande séchée, de céréales et légumineuses et de fruits secs.

La saison d'hiver est rude en montagne, les neiges enclavent la région, on est happé par la tempête et des voyageurs égarés demandent souvent l'hospitalité. Chaque famille donne l'hospitalité à son tour et l'aïeule avisée met de côté un fagot de bois et *tachebwat* « pâtes séchées », c'est pour *tiqcert n rrif*, *tihdert n nnif* « l'honneur » .

La provision de bois en été est une corvée dont se chargent les dames de la maison. Chacune s'est fabriquée une corde, un outil de travail personnel qui lui permettra de transporter les fagots. Le bois comme le blé a servi la course en mer. Est-ce pour cette cause qu'il a été rationné, qu'il n'était réservée qu'à la cuisson ? Pour le chauffage, un seul foyer brûlait et la chaleur des bêtes complétait. Quand on s'isolait du foyer commun, on transportait des braises pour se chauffer.

Les *ikufan* ventrus étaient un hymne à la fécondité féminine alors que les coffres en bois aux formes strictes répondent à d'autres normes plus fonctionnelles. Les *ikufan* sont entreprise et expression féminine. Ils se tiennent debout à l'entrée de la maison, derrière la porte sur *adekwan* « une banquette ». On conservait le surplus de céréales dans *aqeffu* « larges paniers en vannerie », la semoule était entreposée dans *tacullit* « un sachet en cuir ».

Les coffres représentent l'incursion des hommes et leur volonté d'imposer des normes qu'ils jugent plus appropriées à l'univers féminin. *Asenduq* équivaut 200 *gelba*¹. Un coffre pouvait contenir jusqu'à cinq quintaux de grains. Ces grands coffres à céréales sont apparus après la première guerre mondiale quand les maisons se sont agrandies, la densité humaine s'est accrue et le système d'organisation traditionnelle représentée par les *zawia* a disparu.

Au début du siècle, les femmes continuaient à façonner des *ikufan* à la forme de larges banquettes qu'elles décoraient et qui ressemblent aux coffres. Les coffres étaient réservés à tout ce qui était précieux dans la maison : literie, bijoux, trousseaux de la future mariée. Chaque maison possédait un coffre qui trônait majestueusement dans la pièce centrale où brûle le foyer et se regroupe la famille. Aujourd'hui, l'approvisionnement et la conservation des denrées sont un problème en montagne car ils entraînent une hausse des prix.

V.2.3.2. Le délit de *taseglut*

L'interdiction de conserver les viandes du sacrifice sinon quelques morceaux bien définis et le devoir de partage des viandes du sacrifice sont les principes de *taseglut*. C'est dans la cuisine des rituels religieux comme dans la fête de l'aïd du mouton qu'on retrouve les gestes de « salaison des côtes du mouton » *acedluh* qui seront consommées à la fête de *taacurt*. Les *qanun*² du 19^{ième} siècle ne mentionnent pas *taseglut*. Et de nos jours, il est amalgamé au vol, au pêché, à l'interdit. Il concerne le sacrifice de viandes et le devoir de partage et de distribution de parts du sacrifice dans la famille et *adrum* « le quartier ». L'égorgement clandestin d'une bête est prohibé et considéré comme un délit. Cette loi n'est pas d'essence religieuse car elle n'interdit pas seulement la glotonnerie et la gourmandise mais elle vise à sévir le manquement à la solidarité villageoise.

1. *Lgelba* équivaut 18 kg.

2. HANOTEAU A. & LETOURNEUX A., Histoire de la Kabylie, les coutumes Kabyles, Editions BERTI, Alger 1999, page 59, « en dehors des jours de marché, il est interdit de faire ce genre de timcret sans la permission de l'amin et quelquefois de la djemâa. Toute contravention à cette défense constitue le délit de *taseglut* et entraîne une amende ».

Faire bombance tout seul à l'insu du groupe est immoral. *Taseglut* : « celle par quoi on s'exclut socialement, on n'a plus d'existence, d'épaisseur sociale », par son respect on s'introduit dans le jeu social, par son manquement on s'en exclut.

De nos jours, on n'envisage pas de sacrifier une bête pour en conserver la viande par souci d'économie, « tu ne vas pas manger tout seul un sacrifice », ceux qui sauront que le sacrifice a eu lieu viendront naturellement partager. Les parties de méchouis où allaient se repaître les colons et les féodaux sont une pratique de colons étrangère aux mœurs villageoises. Dans les contes¹, les compères volent du bétail, l'égorgent, le grillent, le consomment et brusquement réalisent qu'ils ont commis *taseglut*. Cela leur laisse un goût amer.

Dans le sacrifice de *timcret*, le contrat est notarial, pour l'aïd il est religieux. *Taseglut* ne ferait-il pas partie de rituels communautaires aujourd'hui disparus ? Un rituel qui s'expliquerait par la difficulté de conserver les viandes. Un problème toujours d'actualité, les jours de fêtes où on est tenu de sacrifier avec des températures ambiantes avoisinant 40 degrés, même les réfrigérateurs chauffent. Les aïeules se dépêchent de saler les viandes ou de les cuisiner pour les distribuer sous forme de dons.

L'utilisation de silos pour le stockage des céréales, la disponibilité quotidienne de la marchandise n'ont pu avoir raison de l'habitude de stocker les grains de la maisonnée. Mais la disponibilité des marchandises était-elle une réalité en montagne ?

Les villages de montagne étaient perçus comme un marché potentiel mais jamais aucune structure de développement ne s'y est établie sinon celles que les villageois ont instauré comme l'eau et l'électricité.

V.3. Autorités, impôts et redevances

Les villages de montagne du massif *Agawa* n'ont jamais cédé aux pressions de l'Etat central au sujet de l'impôt. Ils n'ont payé ni en nature ni en espèces.

1. LACOSTE-DUJARDIN C., Le conte Kabyle, étude ethnologique, Editions Bouchéne, Alger 1991, page 251

Sous l'autorité Ottomane, seuls les villageois qui colportaient et que les autorités interceptaient dans leurs déplacements étaient contraints à verser une caution pour participer au commerce sur les *ssuq* des villes. Comme la monnaie était précieuse en ce temps, elle était indice de trésors et il fallait payer la *zakat* sur chaque trésor, les montagnards partageaient la marchandise avec les autorités en guise d'acquiescement de l'impôt.

Dans les villages de montagne, les *qanun* citent certaines contributions en *duro*, les unes religieuses, les autres civiles pour le bien de la communauté. Mais la colonisation bouleverse l'ordre des choses. Les colonnes de l'armée française pénètrent dans les montagnes, un sol jusqu'ici jamais foulé par les autorités. Les populations intègrent le système des transferts obligatoires et vont jusqu'à être pénalisées.

L'espace d'un siècle, les rapports autorité / tutelle se règlent à coups de taxes, de lourdes pénalités et parfois de rétributions mais toujours au profit de l'autorité coloniale. Après 1863, les autorités villageoises sont interdites d'exercice mais les dons des villageois continuent de les honorer. Comment ces autorités ont-elles coexisté, affirmé leurs souverainetés respectives ?

V.3.1. Impôts et conquête

L'impôt consiste en un transfert obligatoire en monnaie ou en espèce versé aux autorités pour veiller à l'entretien des biens et du service publics.

Quand le gouvernement militaire colonise le pays, il lève l'impôt signe de souveraineté. Comme c'est le cas dans la civilisation industrielle, les autorités militaires instaurent une patente sur les métiers. Cet impôt¹ s'échelonnait ainsi : 6 f pour l'agriculteur, 12 f pour l'artisan, 18 f le colporteur. Comme l'artisan était souvent aussi colporteur, les villageois gratifiaient doublement l'impôt, ce qui est une des causes de la ruine de l'artisanat industriel.

1. BOULIFA S.A., Recueil de poésies Kabyles d'après l'édition de 1904, présentation par YACINE T., Editions AWAL, Paris-Alger 1990, page 212

Avant la colonisation, les impôts de village étaient soit

- d'origine coranique, une sorte d'impôt sur la fortune:
 - *Zakat*¹ 1/100 sur les troupeaux,
 - *Acur*¹ 1/10 pour les céréales ou dîme prélevée sur la terre;
- d'origine civile : la *lezma* dont on s'acquittait auprès de l'assemblée de village *tajmaït*. Tout jeune homme du village en âge de jeûner le ramadhan s'acquittait de la *lezma*. Ceux qui ne possédaient pas de biens immeubles étaient dispensés de la *lezma*². Les *qanun* « lois » de villages y font référence.

L'*aacur* est honoré encore aujourd'hui dans les villages une fois par an. Les particuliers fortunés distribuent le 1/10 de leur fortune en nature (céréales, vêtements, tissu) et en monnaie. Pour la *lezma*, il subsiste une coutume qui impose aux responsables des réjouissances, lors de fêtes, de faire des dons aux membres de sa famille ou de son quartier.

Le permis de colporter

Dans un pays où la circulation des biens et des personnes est surveillée et sujette à caution, colporter pour gagner son pain quotidien n'était pas de tout repos. Il fallait vraiment être dénué de toutes ressources pour s'exposer ainsi aux tracasseries des représentants de l'Etat central, à moins de bénéficier de l'*anaïa* d'*imrabden* influents et de *zawiya*.

Les autorités militaires favorisaient l'installation de réseaux de colportage qui ouvraient des marchés à l'économie et leur permettaient de composer avec les autorités traditionnelles.

Le libre échange a-t-il apporté des changements dans les façons de colporter, a-t-il mis fin aux permis de se déplacer ?

-
1. MASQUERAY M., Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983, page 90
 2. BOULIFA S.A., Recueil de poésies Kabyles d'après l'édition de 1904, présentation par YACINE T., Editions AWAL, Paris-Alger 1990, page 212

Avant la conquête, l'unique impôt sur le revenu était la caution que versaient les colporteurs à un puissant marabout qui apposait son sceau sur le permis de circuler gage de l'*aman* « sécurité ». Ces impôts villageois étaient reconduits pour le bien du village.

L'histoire témoigne que quand l'Emir Abdelkader rencontre une délégation de *Zouaoua* qui accompagnait Sidi Ljudi à Boghni, c'est au sujet de l'impôt que la délégation s'est rétractée¹. Quand l'Emir réclame une taxe pour les besoins de son armée, les *Zouaoua* répliquent fermement que leurs cautions sont versées à leur assemblée de village qui se charge de les distribuer aux plus pauvres d'entre eux.

Pour ses besoins, le gouvernement militaire transforme Sidi Ljudi de chef religieux en seigneur féodal et surveille les déplacements des colporteurs par le biais du poste de Draa IMizan. Connaissant l'ascendant de Sidi Ljudi sur les colporteurs, ils l'utilisent pour comptabiliser le nombre de sauf conduits, ainsi ils recouvrent l'impôt et lui est gratifié en retour.

Le permis de colporter était délivré à chaque départ par le représentant de l'autorité coloniale ; Sidi Ljudi apposait son sceau et permettait ainsi au colporteur de circuler librement sans entraves. L'impôt était proportionnel aux revenus des colporteurs, il pouvait passer du simple au double selon le moyen de locomotion. Pour le colporteur piéton , il était de 8 f alors qu'à dos de mule il atteignait 15 f.

En 1856, les colporteurs du Haut Sébaou représentent le chiffre de 20 mille hommes et ceux d'At Iraten 10 mille, ce qui donne environ 30 mille colporteurs et chacun devait payer au minimum 8 f. Sidi Ljudi avait un revenu minimum de 240 mille francs sans compter les appointements qui sont évalués à 6 mille francs versés par l'autorité militaire. Quand 100 kg de blé coûtaient 12 f, percevoir 246 mille francs c'était mener le train de vie d'un seigneur. Ainsi s'explique l'entretien d'une garde personnelle, d'une musique, de signes de différenciation.

Avec l'instauration du régime civil en 1868, les colporteurs ramenèrent l'impôt ou permis de colporter à tous les trois mois et en 1899, il est gratifié une fois l'an.

1. MASQUERAY M., Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983, page 90

Les autorités militaires ont gouverné la Kabylie par autorités interposées en faisant des chefs traditionnels des seigneurs : El Moqrani aux At Abbas, At Qasi à Tamda pour les tribus du Sébaou, Ben Ali Cherif de Chellata dans la vallée de la Soummam.

Les colporteurs en constant déplacement étaient tenus à des impôts, des redevances. Quelles étaient les autorités qui imposaient ces transferts obligatoires ? Se faisaient-ils en monnaie ou en nature ? Ils payaient un impôt à l'entrée des marchés des villes : *Imuks* sous les Ottomans. Ouvrir des marchés sur leur territoire devenait une nécessité. Au moins, ils pouvaient proposer leurs marchandises, affirmer leur souveraineté et se spécialiser dans certains produits. Pour une économie capitaliste, exiger un permis de déplacement est une contradiction flagrante.

V.3.2. Dons ou cautions pour la *Rahmanya*

La confrérie religieuse *Rahmanya* s'est implantée en Kabylie après la conquête et a prospéré après 1863 quand les *Zawiya* ont été dépossédées de leurs prérogatives. Une lutte féroce a opposé les marchands aux *xwan* qui refusaient de composer avec les autorités. L'insurrection de 1871 enrôle même les marchands *merkanti*, ce sont eux qui ravitaillent¹ en grains les insurgés et les villageois. Le lexique des marchands a une connotation soufie et le colporteur est dit *iminig* « celui qui s'accomplit dans la voie ». Ce ralliement des *tolba* aux colporteurs s'est fait après 1863, le poète Si Mohand u Mhand des At Iraten en est un exemple. Ainsi s'explique la ressemblance entre le profil de l'*agarson* et du *taleb*. Sous l'appellation de colporteur se glissent différentes catégories sociales : du va nu pieds, au boutiquier, au marchand.

L'activité des confréries a servi de courroie de transmission entre colporteurs et leur tribu d'origine², entre réseaux différents de colportage. La confrérie *Rahmanya* avait parsemé des établissements d'accueil, sortes de caravansérails appelés *wakala* (celui de la région de Sétif était encore fonctionnel en 1950) qui subsistaient grâce aux dons de riches marchands.

1. GAÏD M., MOKRANI, Editions Andalouses, Alger 1993, page 77

2. COUR A., Recherche sur l'état, les confréries religieuses musulmanes dans les communes de Oum el Bouaghi, Aïn Beida, Sedrata, Souk Ahras, Morsott, Tebessa, Meskiana, Khenchela en novembre 1914, in *Revue Africaine*, n°62, année 1921, page 329

Ces établissements guidaient les nouveaux colporteurs et les fournissaient en capitaux. La confrérie *Rahmanya* bénéficiait de dons des colporteurs qui s'étaient enrichis.

Les pèlerins ou ceux qui partaient pour un long voyage confiaient leur biens en monnaie à la confrérie qui les restituerait au retour ou les remettra à qui de droit. Des prêts gracieux sans intérêt étaient consentis¹ alors que les usuriers spéculaient sur la monnaie.

Les colporteurs et le marché honoraient deux autorités opposées : la puissante confrérie relayée par la masse des villageois² (malgré la soumission de Si Ljudi et du parti des marchands en 1852, la masse des villageois continue à s'insurger) et les autorités militaires. La loi de 1863 est établie dans le but de réduire l'influence de la confrérie qui usait de ses ressources dans un but caritatif et politique. Cette loi met fin à l'autorité des *zawiya*, des relais de la confrérie, de la possibilité que procuraient les *habous* de tisser un vaste réseau d'intelligence englobant tout le territoire Algérien. L'autorité des *tajmaït* de villages s'en ressentira, celle du *ssuq* aussi, il se préparera une offensive en 1871 qui mettra face à face militaires disciplinés et civils.

En cette période troublée, les populations sont pressurées par une série d'impôts : impôts coraniques, amende pour avoir participé à l'insurrection, séquestre des meilleures terres³ et impôts civils (les patentes). Entre 1880 et 1920, les colporteurs se fixent à demeure, ils se font boutiquiers en ville ou au village.

Les industriels et les colporteurs ont payé le prix fort pour avoir été à la tête de l'insurrection, pour avoir porté le mouvement des *xwan*. Les *xwan*, après la fermeture des *zawiya*, ont du rallier les colporteurs.

L'insurrection de 1871 a été un désastre, l'armée coloniale possédait des armes perfectionnées. Les villageois se battaient avec des fusils à pierre ou à capsule alors que les militaires utilisaient les fusils à chassepot.

-
1. MAMMERI M., Inna yas ccix Mohand Cheikh Mohand a dit, Imprimerie Réda Hougou, Alger 1990, page 113, poème n°111
 2. FREDJ M.S., Histoire de Tizi-Ouzou des origines à 1954, Editions ENAP, Alger 1990, page 129
 3. LACOSTE-DUJARDIN C., Le conte Kabyle, étude ethnologique, Editions Bouchéne, Alger 1991, page 171

Un désenchantement général, une paupérisation grandissante, des impôts écrasants, des biens séquestrés ont suivi la fin de l'insurrection. Sidi Idjudi est arrêté pour avoir mené l'insurrection sur l'oued Sahel, il quitte le pays pour Haïfa, ses biens sont confisqués, son neveu prend le parti des Français. Les villages sont dévastés, les bandits et les vendeurs d'armes infestent les forêts.

V.3.3. Les impôts de guerre

Le premier juillet 1857, Les tribus *Zouaoua* se soumettent. Les At Budrar sont tenus de payer six jours après une contribution de guerre de 48 mille francs anciens. Leur territoire a subi des dégâts par le passage des troupes de la division Yusuf : arbres sciés, maisons brûlées si bien que des indemnités de l'ordre de 700 f anciens sont cédés à la tribu.

L'impôt de guerre de 1871 représente 70 % du capital des tribus, ce qui consiste en 81 f or par tête¹, c'est la ruine. En 1871, les tribus versent cinq fois plus d'indemnités de guerre qu'en 1857². En l'espace de quatorze années, les populations de grande Kabylie versent 12 millions de francs or d'impôts de guerre. C'est pour cela, en Kabylie, l'huissier qui recouvrait l'impôt est assimilé à l'ogre dans les contes.

C'est d'un regard incertain, avec désarroi que les villageois voyaient naître le 20^{ième} siècle. La colonisation a fermé les *zawiya*, saisi les biens *habus* et tout ce qui consacrait la solidarité des villages, tout ce qui pouvait lui résister. Les villageois s'engagent pour la soupe, lors de la campagne de Madagascar et reçoivent des indemnités mais surtout récoltent des maladies.

Au cours de la seconde guerre mondiale, les villageois sont tenus de donner leurs récoltes pour soutenir l'effort de guerre et, en contrepartie, ils sont assurés du ravitaillement.

V.3.4. Indemnités et pensions de guerre

Si les indemnités de la première guerre mondiale ont permis aux villageois de racheter les terres de plaine confisquées après l'insurrection de 1871, les pensions des mobilisés de la seconde guerre mondiale ont à peine tenu lieu de salaire pour nourrir des familles de plus en plus nombreuses.

1. AGERON C.R., *Histoire de l'Algérie contemporaine, 1871-1954, Tome 2*, Editions PUF, France 1979, page

2. LACOSTE Y., *Unité et diversité du tiers monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord*, Editions Maspéro, Paris 1980, page 133

Comment s'est réalisée l'accumulation après la première guerre mondiale ?

En 1895, deux mille convoyeurs Kabyles ont été enrôlés pour la campagne de Madagascar, chacun a reçu la somme de 1000 francs. Le permis de colporter n'était pas exigé à chaque départ, donc on ne payait pas pour le permis chaque fois que l'on sort mais seulement une fois l'an. En 1918 on assiste à la suppression de l'impôt arabe. Les mobilisés de la première guerre mondiale sont dédommagés, ils reçoivent des pensions pour la Kabylie comme suit¹ :

- 1914 : 13 millions de francs
- 1917 : 26 millions de francs.
- 1918 : 38 millions de francs.

Les émigrés, en métropole, reçoivent des salaires conséquents. Des prêts étaient octroyés aux pensionnés militaires et aux victimes civiles de la guerre 1914-1918. Le maximum du prêt n'excédait pas 40 mille francs. L'intérêt était fixé d'une façon invariable à 1% et une bonification annuelle de 0,50 par cent francs empruntés par enfant était prévue.

Le boom agricole avec l'exportation exclusive pour l'Algérie de céréales et de bestiaux a fait quadrupler le prix des produits agricoles.

L'apport de liquidités est une condition de la relance économique, l'une des plus importantes autant que le travail. Cet apport est une décision politique : suppression de l'impôt, accumulation de pensions et exportation de produits agricoles et de leurs dérivés.

La politique de l'exportation des produits agricoles sans embryon d'industrie a subi les retombées de la crise mondiale de 1929 qui a ruiné les petits agriculteurs. Des monopoles ont vu le jour dans l'agriculture orientant les exploitations agricoles vers la production de primeurs et l'Etat a mis en place des crédits pour le développement de l'artisanat industriel.

Depuis la conquête, la Kabylie n'a pas connu une répartition égalitaire des richesses. C'est pour cela que les autorités de la confrérie ont fusionné avec les autorités féodales traditionnelles et aussi pour contrer les spéculateurs et usuriers que la conquête a enrichis.

1. LACOSTE Y., Unité et diversité du tiers monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980, page 153

Entre les deux guerres mondiales, des partis d'opposition au régime colonial sont nés, les adhérents à leurs programmes ont contribué au développement de ces mouvements d'idées en versant des taxes, en ouvrant des *medersa* « écoles » dans les villages. Une lutte sans merci a opposé le parti du peuple algérien PPA aux réformistes musulmans, le PPA composé d'ouvriers émigrés en métropole et les réformistes de boutiquiers enrichis. Quand l'armée de libération nationale s'est constituée, des taxes en nature et en espèces ont été exigées. Les artisans ont coulé les munitions, les armuriers ont réparé les armes et les colporteurs et marchands ont versé des cotisations. De nos jours le recouvrement de l'impôt aux At Budrar est insignifiant, les villages ne sont pas entrés dans le développement et on continue à émigrer pour survivre.

V.3.5. Les dons

Ils sont de deux sortes :

- Le don unilatéral :
 - a) *Lwaada* que l'on prodigue aux saints
 - b) *Lfetra* « obole » que les hommes réservent le jour de l'*aïd* aux *imrabden* en signe d'allégeance.
 - c) Pour les *tawellit* « filles mariées », le don que prodiguent les parents et les frères est une *aanu* « aide déguisée » lors des fêtes religieuses ou autres, les filles étant exemptes d'héritage.
 - d) Le don qu'un fils doit à ses parents morts qui lui ont légué un héritage se fait aussi bien en espèces qu'en nature.
 - e) La *sadaqa* « don religieux » qui consiste à dispenser une partie de ses biens.
- Le don bilatéral : Il sous entend un échange entre groupes ou personnes de statut égal. Il est suivi de contre-don.

1. Après 1962, les hommes ne donnent plus *lfetra* aux *imrabden*. Les femmes ont toujours disposé librement de leur *fetra* ou alors n'étaient-elles pas habilitées à donner *lfetra* ?

- a) *Tuntict* la nourriture cuisinée qu'on offre lors de réjouissances et que le partenaire dans l'échange honorera plus tard dans des conditions similaires, permet le raffermissement des liens sociaux et on y a recours pour sceller des alliances ou passer des contrats. Elle a de nos jours une valeur ostentatoire.
- b) *Taamat* qui consiste en un don de nourriture en faveur de la famille du défunt par chaque maison du village est tombé dans l'oubli durant les années 1930. Cette solidarité face aux deuils s'est restreinte aux familles d'*adrum* « quartier ».

La logique du profit a pénétré tous les domaines sociaux, le don n'est plus vécu de la même façon qu'au début du siècle dernier. Les mentalités n'ont pas fini de changer depuis la conquête puis après 1871, après les années trente et les mouvements politiques et enfin la guerre de libération nationale.

Les changements dans la structure de la société ont-ils influé sur les rapports familiaux, sur la répartition de la nourriture quotidiennement ? Si les villageois, à la conquête, ont eu à payer l'impôt, quels sont les membres de la famille qui en ont supporté le plus les charges ?

Dans les vastes demeures construites au début du siècle, l'homme qui prenait son tour de repos en rentrant de colportage affrontait l'épreuve du *ssuq* et jugeait ainsi de son autorité au sein de la famille. Se rendre au marché c'est prodiguer à chaque membre de la maisonnée sa part avec équité. Le colporteur enrichi, sûr de sa bourse, faisait des offrandes aux membres du quartier. C'était la viande cuite qu'on distribuait aux membres de la maisonnée. L'aïeule en principe s'en chargeait mais le fils pouvait dépasser les prérogatives surtout quand il s'agissait de viande. Les hommes et les aïeux ont les plus grosses parts, ils ont des morceaux de choix. Pour les femmes de la maison, on distingue deux statuts : les filles de la maison ou belles sœurs mariées auxquelles on réserve leurs parts de *beddel imensi* « nourritures extraordinaires » et la viande en est une car elles ne perçoivent pas leur part d'héritage et les dames de la maison qui subissent les sacrifices et les manques face à leur progéniture. Pour la portion quotidienne de céréales c'est à l'aïeule que la tâche de rétribution incombe.

Ce sont les dames de la maison qui supportent les frais de sacrifices que consent la maisonnée sous prétexte que toute entreprise se fait au bénéfice de leur progéniture. Elle est constamment tiraillée entre le besoin naturel de se nourrir et celui de rajouter sa part à ses enfants ou de l'offrir aux filles de la maison pour gagner leurs faveurs.

Comme la nourriture quotidienne est caractérisée par son uniformité, les quelques fois où le changement est introduit dans les repas, on le célèbre par des dons.

La réussite commerciale a bouleversé les rapports d'autorité dans la famille si bien que l'autorité de l'aïeule est disputée par l'homme le plus riche : *aqarru* « la tête », celui qui décide des richesses et des dépenses.

Conclusion

Tout le long de ce chapitre, on a observé la structure de la société villageoise avant la conquête, comment les autorités religieuses géraient la vie matérielle, sociale et spirituelle. Une autorité diffuse toute de solidarité et de souci de l'honneur que la *Rahmanya* a défendu en ralliant les couches sociales les plus antagonistes même les féodaux au service du gouvernement militaire. L'élite issue des partis politiques d'opposition au régime colonial n'a pu se départir du schéma confrérique dans la gestion des conflits

Le souci d'accumulation monétaire a été constamment présent, l'engraissement des bestiaux et l'exploitation des plaines de céréaliculture ont été un moyen de sortir de l'autarcie pour des familles à l'autorité bien assise. Pour le reste des villageois, les industries et le colportage financés par les *tujjar* ou la confrérie en lutte ouverte contre le pouvoir officiel leur ont permis d'amasser un modeste pécule, et surtout d'être à l'écoute des changements sociaux et législatifs.

La collecte d'impôts se fait toujours au profit de groupes sociaux bien définis. Ces groupes sociaux qui décident de la collecte, de sa gestion bénéficient d'avantages matériels et moraux tel que la respectabilité. Il y a donc hiérarchisation sociale.

« la distribution est la phase la plus explicitement politique parce que c'est là qu'interviennent les demandes de paiement des fermages, redevances en nature et taxes ou impôts ainsi que les dissensions dans le groupe domestique au sujet de la conservation des graines, de la vente au marché et surtout de la consommation jusqu'à la prochaine récolte. »

L'analyse des activités économiques des At Budrar a montré les écarts de revenus entre familles de paysans, d'artisans-colporteurs et de marchands *merkanti*. La collecte d'impôts de valeur insignifiante avant la conquête indiquait quand même que le groupe respectait une hiérarchie sociale.

L'économie moderne, en permettant une circulation plus active des hommes et des biens a instauré un système d'impôts plus lourd, a réorganisé la structure de la communauté villageoise et a ainsi propulsé des couches de la population villageoise vers une certaine aisance. Les activités économiques produisent un excédent qui permet d'entretenir une autorité ainsi que tous les agents qui sont à sa solde. Ce groupe dominant produit un discours qui l'affirme dans son statut et contrecarre les autres. Certains lignages religieux comme Sidi Ljudi sont passés du statut d'agent religieux influent à celui de seigneur féodal usant à son aise de l'impôt en plus de revenus des activités commerciales et de l'usure. Ces autorités nouvelles dressent des comptes, établissent des listes de personnes imposables. L'écriture qui était confinée au religieux intervient pour une large part dans les activités les plus prosaïques.

La confrérie religieuse Rahmánya s'oppose à ces nouveaux riches qui étalent leurs richesses au grand jour et aux lois qu'ils promulguent. Pour cela, elle exige de ses adeptes un surplus d'austérité. Une humilité qui les tient à l'écoute des pulsations de la communauté villageoise.

Chapitre VI. Cuisine, économie marchande et stratifications sociales.

Introduction

Le préalable économique s'est étalé l'espace de quatre chapitres. Il m'a permis de répertorier et d'analyser les différentes activités économiques, les réseaux de distribution, de la récolte des impôts. Cela nous a fait mieux connaître les At Budrar et nous sommes ainsi en mesure de comprendre plus précisément le rôle de leurs habitudes et observances culinaires dans leur vie quotidienne et dans leur système de valeurs.

On observe à la conquête, que les différences de cuisine entre groupes sociaux villageois dépendaient de la quantité de blé ingurgitée et d'un apport plus important en viande. Pour les villageois les plus pauvres, la viande des sacrifices était l'unique alternative pour consommer ce complément indispensable. Cette cuisine sacrificielle est un indice qui rend compte des difficultés auxquelles étaient confrontés les montagnards, des autorités qui décidaient du sacrifice. On ne se distinguait pas entre groupes villageois par un important écart de quantité de nourritures ou par l'exotisme des aliments car le blé était rationné pour tous que l'on soit lettré ou paysan.

La cuisine de tous les villageois, qu'ils soient lettrés ou paysans, était uniforme et à l'unanimité ils s'imposaient l'interdit : *azegzaw / aquran*, intelligible dans le sacrifice de conjuration du mal *asfel*.

Le procès culinaire se réalise en deux temps forts : la préparation et la consommation des repas. La préparation des repas est le propre de toutes les villageoises paysannes ou femmes de lettrés, bien qu'en périphérie on trouve une cuisine d'hommes. La consommation des repas est, tour à tour, caractérisée par les privations ou la satiété, par des préférences affichées à l'égard de certains aliments, pris en communauté ou à l'écart.

« Comme l'alimentation est liée aux modes de production des biens matériels, l'analyse de la cuisine doit être rattachée à la répartition des pouvoirs et de l'autorité dans la sphère économique c'est à dire aux systèmes de classes ou de stratification et à leurs ramifications politiques¹ ».

Si le prélèvement de l'impôt dans l'économie préindustrielle ne permettait pas un excédent important pour une cuisine de lettrés raffinée, différente de celle des paysans, par quel biais se différenciait-on entre strates sociales villageoises ? La consommation entre égaux, l'observance de rituels de purification, le renoncement à certains aliments, la capacité d'entretenir une parentèle sont-ils des expressions de la distinction sociale ? L'économie industrielle sous-tendue par un lourd système d'impôts a-t-elle changé cet état de fait ? Quels sont les rapports entre écriture, cuisine et type d'autorité ?

VI.1. Cuisines de femmes, cuisines de prolétaires

Proposer de la nourriture cuisinée à la vente n'est pas une nouveauté capitaliste. Les marchés des grandes villes ont de tout temps vendu des plats cuisinés. Au 16^{ième} siècle, sur le port d'Alger, on présentait aux dockers des plats de pois-chiche appelés garvanços² ou de fèves ou de lentilles. Ces plats étaient cuisinés par des hommes *tebbax* «gargotiers» ou par des femmes pour des hommes de leur famille qui les proposaient à la vente. En montagne aussi, des cuisines d'hommes coexistaient avec des cuisines de femmes : cuisine d'*ameksa* «bergers» dans les alpages, cuisine de *tolba* retranchés dans les *zawiya*, cuisine des *agarson* au service de marchands et colporteurs enrichis.

Les cuisines d'hommes sont cantonnées à la périphérie, concernent des corps de métiers spécialisés où la fonction de cuisiner les situe au bas de l'échelle sociale du groupe villageois. Quand des hommes disputent aux femmes une fonction qui leur est dévolue, c'est que leur statut social est des moindres.

1. GOODY J., Cuisines, cuisine et classes, Editions Centre Pompidou, Paris 1984

2. SHAW Docteur, Voyage dans la régence d'Alger par le docteur Shaw, Editions Bouzlama, Tunis 1980, page12, «les garvancos, on les mêle dans le couscous. Quand ils sont rôtis, on les nomme lebleby ».

Ces cuisines liées aux corps de métiers augurent-elles de variétés de cuisines de femmes ? La communauté villageoise subit-elle d'autres stratifications sociales que la libre entreprise du monde industriel a imposées par l'extension des réseaux de commerce ? Comment ces cuisines d'hommes se sont-elles accommodées de représentations paysannes ? Quelles denrées, techniques de cuisson nouvelles ont-elles favorisé ?

VI.1.1. Cuisine et sexualité

Les hommes sont les propagateurs du changement et de la nouveauté en montagne. Eux seuls sont habilités à circuler dans toutes les directions, vers l'est, l'ouest, à traverser la mer. Ce sont les *agarson* « aides » engagés au service des *iminig* « marchands » qui ont intégré les denrées nouvelles dans la cuisine de montagne. C'est le même schéma que pour les industries : les hommes se sont défaits des machines à coudre après avoir initié les femmes à cette nouvelle technologie. Les hommes ont été des transformateurs de la cuisine qui est un domaine réservé aux femmes.

La fonction sexuelle et la fonction culinaire étaient rarement séparées chez les femmes. Les interdits sexuels et les interdits de cuisiner sont les mêmes. La femme, en période de menstrues, ne cuisine pas et n'a pas de rapports sexuels. Cuisiner, copuler constituaient deux activités féminines, l'une biologique l'autre sociale de même équivalence. Le savoir-faire culinaire est une œuvre de séduction comme les prouesses sexuelles. « A Alger, quand la course était florissante, même des esclaves pouvaient accéder au rang de coépouses quand elles cuisinaient bien ¹ ».

La fertilité comme la cuisine sont des caractéristiques de l'éternel féminin si bien que *nwall* « cuisine » et *awal* « dire » sont classés au même plan. *Fkiyi awal im ggi Ψ am nwall im* « donne-moi ton bon sens, je me passerai de ta cuisine ».

« Les femmes, à l'ère du néolithique, ont été des précurseurs. C'est dans la cuisine que beaucoup de procédés de transformation en aliments comestibles, de techniques de broyage, concassage, conservation, fermentation, extraction de liquides et d'essences ont été inventées² ».

1. GOODY J., *Cuisines, cuisine et classes*, Editions Centre Pompidou, Paris 1984

2. GOODY J., *Cuisines, cuisine et classes*, Editions Centre Pompidou, Paris 1984, page 316

Ce sont les femmes qui récoltent les plantes de disette. Elles extraient les essences de fleurs à l'aide d'un alambic pour confectionner *lharqus* «fards dont elles se teignent les sourcils». C'est un savoir-faire féminin, on les traite alors de magiciennes ou de guérisseuses.

***Abeddel imensi* «changement de repas »**

La cuisine de femmes est centrée autour des céréales qu'elle transforme en une variété de pâtes : pâte à galette, grains de couscous, feuilletés. La cuisine féminine accomplit des performances. La confection de *tamtunt* «galette levée » présente à table durant tous les repas de jeûne du mois de Ramadhan requiert une habileté certaine. Les femmes s'échinaient à moudre les grains selon des calibres différents (elles emmenaient les céréales à moudre au moulin à eau et surveillaient la mouture), elles triturait la semoule de blé imbibée d'eau et obtenaient ainsi *le Psi* «mélange doué d'élasticité ». L'adjonction d'eau se faisait progressivement pour mieux maîtriser la pâte qui risque de coller aux mains. Les gestes se doivent d'être sûrs et agiles, sans désordre ou précipitation sinon la pâte deviendrait collante. La température des mains augmenterait sous l'effet de la nervosité, ce qui gênerait le travail. Concentration, effort soutenu sont la signification d'*aari* «pétrir », en bref livrer bataille.

La cuisine de femmes se ménage le temps de célébrer les moments forts de la vie agricole en inventant des apprêts nouveaux, en confectionnant des ustensiles appropriés.

Avec de la viande et du couscous de blé, on s'apprêtait à un mets extraordinaire *abeddel imensi* «changement de repas ». On ne faisait jamais bombance. On conviait les filles de la maison mariées au village à partager ce changement dans le repas. En guise d'épices, on agrémentait le couscous de plantes odorantes séchées réduites en poudre. La saveur âcre et brûlante du piment cassait l'uniformité des repas car sans piment *lqut δ amessas* «le repas est fade ». Les épices d'outre mer : cumin, clou de girofle, poivre servaient à la confection d'onguents car on ne pouvait mettre *laaqaqer Psi icarwan* «épicer les herbes ». Le lait bouilli était parfois parfumé au poivre.

Les repas à base de blé sont servis lors de cérémonies. Le blé est le produit de base de la cuisine élaborée, la viande en est un apprêt.

Le couscous de blé exige une fine mouture des grains de blé (des moulins plus perfectionnés) et plus d'application donc plus de temps pour le rouler. Il faut des gestes précis pour bien lier les grains de couscous : *seksu ubriz*.

Il requiert une batterie de cuisine plus appropriée et une technique de cuisson complexe : la cuisson vapeur. La cuisson vapeur se fait plus lentement que les autres techniques de cuisson (le bouilli, cuit sous la cendre, le doré sur le feu) et exige plus de bois à brûler. De plus, à la différence des autres céréales : orge ou sorgho, sa pâte *jbedd yer asif* «s'étire jusqu'à la rivière», absorbe l'eau, se prête à tous les tours de main comme dans la préparation des *msemmen* «feuilletés». Ce sont les femmes qui célèbrent par leur cuisine les moments forts du groupe. La cuisine de femmes manipule les pâtes en inventant des formes et des significations nouvelles.

Les repas à base de blé sont des repas extraordinaires et les *imrabden* qui représentaient l'autorité eux-mêmes n'en consommaient pas tous les jours, ils prenaient aussi de l'orge. Pourtant les communautés paysannes avaient des cuisines d'hommes.

VI.1.1.1. Cuisine d'*ameksa*, cuisine de *tolba*, cuisine d'*agarson*

La société paysanne d'avant la conquête connaissait une cuisine d'*ameksa* «berger» confinée dans les alpages, classée du côté du sauvage utilisant les techniques de cuisson «le rôti et le sec». Le berger, par rapport à la société paysanne, se situait au bas de l'échelle sociale.

Les *tolba* des *zawiya* eux aussi cuisinaient à tour de rôle, roulaient quotidiennement le couscous de fèves cuites à la vapeur. Pour cela, ils étaient considérés comme des subalternes. Les *agarson*, au service des colporteurs, cuisinaient des mets étrangers aux habitudes montagnardes. Ils rapportaient des huiles végétales pour frire les pommes de terre, des conserves de tomates, des pâtes industrielles, des épices. Ils étaient les prolétaires des réseaux de colportage.

Alors que la cuisine des bergers pallie au plus pressé, elle est rudimentaire et circonscrite dans le temps : la période de transhumance. Les bergers étaient délégués par les familles des différents villages. Ils vauquaient aux alpages sous la direction de bergers spécialisés.

La période de transhumance est un moment extraordinaire pour l'ensemble des communautés villageoises de la tribu. Elle se déroule loin de la cité et de ses interdits. Les échos de la cité ne parviennent aux transhumants qu'au moment où l'on descend se ravitailler au village.

Les bergers se nourrissaient d'*aΨrum aquran* «galette sèche» et d'oignons, d'une poignée de figues sèches, d'une purée de tomates et poivrons que les jeunes bergers grillaient sur de la cendre et écrasaient à l'aide d'un galet en rajoutant un filet d'huile d'olive. Ils enrichissaient leur alimentation avec *asennar* «fromage de vache», *abugellu* «sorte de caillé» et *ikil* «lait caillé» ou *iΨi* «petit lait». De nos jours encore, on dîne en été parfois de galette et d'une chope de laitage. Quand une vache mettait bas, les villageois et les bergers célébraient l'événement. Les femmes confectionnaient *acepwad* «pâtes séchées» et le délayaient dans du beurre et du lait pour tout le quartier et en envoyaient une part pour les bergers. Les bergers trempaient *acepwad* «pâte séchée» dans *adΨes* «lait de la vache qui a mis bas» avec une motte de beurre. Alors que *iΨunan* «colostrum» est consommé par la famille dans la maisonnée¹.

Les bergers bâtissaient dans les alpages un abri où ils se reposaient. Les jeunes hommes des villages se joignaient à la population de bergers. Cela donnait lieu à des réjouissances, ils chantaient, dansaient, tiraient la cible à *Tahelwant*. Mais en grim pant haut dans la montagne vers *lΨar imesdurar* dans *Agwni lehwa*, ils redoublaient d'attention. Ils ne stationnaient pas à *lΨar imesdurar*, ne construisaient pas d'abri et rentraient tous les soirs à *Tahelwant*.

Les jeunes *Tolba iqeddacen* littéralement «les aides», eux aussi cuisinaient quotidiennement dans les *zawiya* à tour de rôle. Ils roulaient le couscous d'*imensi* «dîner», pétrissaient la galette du déjeuner pour la communauté et tenaient propres les lieux communs. Ils ne consommaient la viande qu'en des occasions précises².

-
1. LAOUST-CHANTREAUX Germaine, Kabylie, côté femmes, la vie féminine à Aït-Hichem, 1937-1939, Editions EDISUD, Paris 1990, page 113
 2. SAHI A., Aalam min Zouaoua Igawawen, Editions Révolution Africaine, Alger page 99

A la conquête le commerce permet à certains villageois d'accéder à l'aisance. Les colporteurs enrichis entraînent dans leur sillage des villageois démunis à leur service. Ce sont les *agarson* ou comme l'indique le nom garçon au service du colporteur pour préparer les repas. Dans l'économie préindustrielle, les rapports de travail donnaient naissance à des rituels chargés d'émotions qui cimentaient la communauté. Communauté d'intérêts, communauté familiale se confondaient.

Les colporteurs formaient des communautés. Ils avaient établi des portions pour tous les types de consommation : les pâtes industrielles, la viande, le couscous, le pain. Leur régime alimentaire était plus diversifié qu'en montagne. Comme ils recevaient d'autres colporteurs de passage, l'*agarson* dressait la table et relevait le goût du repas par des morceaux de viande. L'*agarson* est incorporé enfant aux réseaux de colportage entre dix et quatorze ans environ par ses oncles paternels ou maternels. Il est embauché pour l'année au bout de laquelle il reçoit un salaire qu'on remet à ses parents. Il est nourri et habillé, sa fonction consiste à préparer les repas quotidiens d'une communauté de colporteurs, à faire le marché, la vaisselle, entretenir la propreté des lieux communs. L'*agarson* se doit d'être discret, ne surveille pas la caisse et défend les intérêts de son employeur. Un *agarson* peut accéder au statut d'*acrik* si son employeur le juge approprié.

Les *agarson* ont des techniques de cuisine ingénieuses qu'ils apprennent des *tebbax* «gargotiers». Pour savoir, par exemple, si les spaghetti sont cuites al dente, ils les lancent sur un plan et si elles accrochent c'est qu'elles sont cuites à point. Pour saler à point la *chorba* «soupe» du jeûne de ramadhan, ils mettent une goutte de bouillon sur l'ongle du pouce ainsi ils se rendent compte du degré de salaison du bouillon.

La cuisine des colporteurs n'observe pas les rituels paysans. Le seul critère qu'elle respecte c'est le degré de salaison des mets *melleh / mesus* «salé / fade». Le salé élargi à l'épicé, à l'élaboré, au culturel et le fade à l'état de nature. Elle se caractérise par l'introduction de conserves, de nourritures faciles à préparer.

Les colporteurs ont introduit les conserves en montagne : levain, pâtes industrielles, tomates en conserves. C'est depuis que les villageois distinguent entre *lqut azuran* «nourritures frustes» et *lefnun* «raffinements».

Pourtant cette cuisine d'hommes inventive, elle sait intégrer la nouveauté, n'a pu accéder au rang de grande cuisine. Son sens de la création n'est pas reconnu et cela est une caractéristique de l'oralité. Ce sont les pieds-noirs qui ont fait la réputation du couscous en France. Aujourd'hui à la veille du mois de Ramadhan, des jeunes sont sollicités par des restaurateurs en France pour venir préparer les plats de Ramadhan et transmettre des goûts exotiques à travers l'art de cuisiner.

Les cuisines de femmes se diversifient selon les denrées mises à leur disposition par les colporteurs car la cuisine n'est plus entièrement tributaire des produits de l'agriculture de montagne. Un processus nouveau de différenciation sociale s'établit. Il est lié aux modes de consommation différents. L'activité économique ne distingue plus entre féminin et masculin, ses critères de classement ne se rapportent pas à la nature, elle en a établi d'autres.

Cuisine et émigration

Les premières générations d'émigrés, au début du 20^{ième} siècle, vers les hauts fourneaux, les mines du nord de la France reconduisent le schéma communautaire des colporteurs : devoir d'entraide, collecte de fond pour *Tajmaït* pour rapatrier les corps des défunts. L'émigré, comme le colporteur, est désigné par le terme *iminig*. Comme dans la tradition du colportage, les émigrés se dirigeaient vers les mêmes lieux d'embauche. Après la première guerre mondiale, c'est vers le nord qu'ils se sont rendus puis, après la seconde guerre mondiale, ce sont les usines Renault et Citroën qui les ont recrutés. Quand les ouvriers émigrés amassaient un pécule, ils achetaient une boutique ou un restaurant et se faisaient commerçants. Ce sont ces commerçants qui cotisaient pour la fédération de France du Front de Libération National.

Comme pour le colportage traditionnel, les émigrés rentraient tous les deux ou trois ans et chacun son tour. Ils venaient régler les contentieux, se faire voir au village. Le fils prenait automatiquement la place du père retraité de l'usine.

Les émigrés se nourrissaient de laitages et de céréales pour n'avoir pas à consommer de viandes non sacrifiées. Ils évitaient le commerce des femmes pour n'avoir pas à dépenser leurs économies. Le tabac et les excitants comme le café sont le seul plaisir qu'ils

s'offraient. C'est par eux que s'est vulgarisée la consommation de café naguère réservée aux autorités.

La deuxième vague d'émigrés partie après la deuxième guerre mondiale a été sensibilisée aux règles diététiques, à l'importance des légumes verts pour la consommation, une certaine répartition des repas comme par exemple de prendre des fruits après le repas alors que les paysans les consommaient tôt le matin à la cueillette. Durant les années 1950, le pain de boulangerie était vendu au ssuq Ldjemaa de Michelet. Cela indique qu'il y avait une demande en ce sens, que les villageois délaissaient parfois la galette pour autre chose.

En se servant des structures traditionnelles telles que Tajmaït, les structures de parenté, les émigrés sont entrés dans le monde industriel fait de privations et de rigueur. Après la seconde guerre mondiale, les Tajmaït regroupaient colporteurs ou commerçants de l'est et de l'ouest du Maghreb ainsi qu'émigrés de France et de Belgique, quelques lycéens et étudiants, ce qui provoquait des discussions passionnées.

VI.1.1.2. Communauté et préparation

Les bouleversements économiques survenus en montagne ont mis fin à l'autosubsistance. L'économie industrielle a opéré une rupture entre le processus de production des aliments et leur préparation. Cela s'est propagé progressivement, les groupes sociaux en montagne ont des niveaux de vie divers selon la nature de leurs revenus.

Dans l'économie préindustrielle, il n'y avait que *timrabdin* «les filles ou épouses de lettrés» qui préparaient leurs repas sans avoir à planter ou cueillir légumes et herbes. Paysans et artisans leur consacraient une part de la récolte et supportaient la charge de les nourrir. Les épouses de paysans accomplissaient les corvées agricoles quotidiennes comme l'arrosage des plants, le désherbage et l'épierrement des sols et l'entretien des jardins potagers. Les femmes de la maisonnée s'entraidaient aux champs, dans la cuisine et pour le maternage des enfants.

L'organisation de la maisonnée était centrée sur une organisation des activités domestiques, agricoles, parfois même artisanales. On formait des équipes, la majorité des femmes allait aux champs à la pointe du jour, celles qui avaient un enfant à allaiter s'occupaient des tâches domestiques, de traire la vache, de balayer l'étable, d'opérer au rangement, de pétrir le pain et de cuire les aliments à emmener aux champs. Quand le nombre de convives était important, l'aïeule affectait deux femmes aux tâches domestiques.

Ce sont les épouses, les coépouses, les dames¹ de la maison qui préparaient et faisaient la cuisine.

La communauté de préparation est mue par l'esprit de *tiwizi*. Les femmes de la maison s'appliquent et se distinguent par le soin apporté à la tâche qu'elles accomplissent. Il faut toujours se surpasser dans son travail, ne pas mêler brouilles familiales et humeur du moment avec le déroulement du travail. Participer à la préparation des repas rituels renseigne sur le degré de parenté et de proximité de la communauté de préparation.

De nos jours, les filles mariées réactivent l'esprit de *tiwizi* pour la préparation de repas de fêtes pour mieux marquer leur présence dans la famille d'origine. Alors que la génération de femmes nées avec le siècle ont une attitude de réserve ou de protestation lors de fêtes. Elles exigent la part de respect qui leur est dû, vu qu'elles n'ont pas de part d'héritage.

L'aïeule elle a un rôle précis : conserver les denrées et présenter les quantités de vivres à cuisiner selon les possibilités du moment et le nombre de convives. Pour la maîtresse de maison, délaissier cette responsabilité et s'empreser aux fourneaux était faire violence à ses brus qui ne se gênaient pas pour la rappeler à l'ordre. De nos jours, il arrive que l'aïeule s'occupe épisodiquement de préparation des repas dans les familles où la belle-mère et la bru occupent l'espace domestique. Ce qui paraîtrait inconvenant dans une maison abritant plusieurs générations.

Ce rôle de cuisinière que les dames de la maison défendent bec et ongle, ne participerait-il pas de leur stratégie de charme comme l'est la danse ? Chaque dame de la maison a son tour de préparation. Si l'une d'elles élève son enfant, elle est exempte de travaux des champs tant que dure le maternage, c'est donc à elle qu'incombent les tâches ménagères et la préparation des repas. Cuisiner au lieu de s'échiner aux travaux des champs est un signe de richesse et d'aisance.

1. Les dames sont tenues de cuisiner à tour de rôle. Les filles mariées, même quand elles divorcent, ne sont pas obligées de cuisiner ou de travailler aux champs car elles n'héritent pas.

L'économie industrielle instaure des modes de vie différents dans les familles et cela influe sur l'emploi du temps des femmes. Quand les revenus sont importants, les femmes sont exemptes de corvées de l'agriculture qui sont dévolues à une servante. Les femmes s'occupent à cuisiner ou à broder et ne sortent que rarement.

Au début du siècle, quand les hommes émigrèrent en masse, les femmes ont pris en charge les activités agricoles masculines dans les familles à faibles revenus, les vieillards âgés ne pouvaient s'en acquitter.

VI.1.1.3. Sacrifices et contrats

Le quotidien des villageois est ponctué de sacrifices saisonniers : *lehlal ntyarza* «sacrifice des labours » ou *awjebb, aïd* «sacrifice des fêtes religieuses », *naay* «sacrifice de deuil » ou rite de passage. *Tajmaït* décide des modalités du sacrifice. Les hommes du village se rendent dans la montagne près d'une source et sacrifient le bœuf ou les bœufs, les femmes sur la place du village font la fête. Souvent, pour réaliser un projet communautaire de longue haleine comme l'adduction des eaux, la construction de mosquées, les villageois renoncent aux sacrifices communautaires des années de suite, ces sacrifices sont dénommés *timcret*.

Les sacrifices saisonniers liés à la vie agricole ont été délaissés quand le rapport traditionnel plaine / montagne s'est rompu, quand les autorités traditionnelles ont disparu. En rachetant des terres de plaine pour assurer leur sécurité alimentaire, les montagnards ont délaissé les rituels agricoles communautaires. Seuls les sacrifices religieux ou ceux ayant un but pratique sont demeurés. Les hommes sacrifient et découpent la viande. C'est par un repas de viande que se scellent les contrats. Le sacrifice est le cœur du politique donc de la prise de décisions qui est le propre de l'autorité. On ne sacrifie jamais seul, ni selon son plaisir, c'est un non-sens. Ce geste était puni par *Tajmaït* par une caution. C'est le délit de *taseglut*. C'est un déni de l'ordre villageois, de l'autorité des *Imrabden* et de la solidarité qu'on doit aux autres paysans. Renoncer à consommer de la viande est l'apanage des saints : ccix Muhand uLhusin¹, *moqaddem* de la Rahmaniya, s'abstenait de goûter les chairs animales et même les céréales. Il se contentait d'herbes enduites d'huiles *abazin*.

1. C'est la description de son régime alimentaire rapportée par les At Budrar

Par le sacrifice, l'homme affirme sa place dans la cité et par la manipulation des céréales, les femmes y inscrivent leur présence féconde. Les écarts de modes de vie que consent l'économie industrielle font que certaines femmes se spécialisent en cuisine à leur temps perdu. Elles exploitent des denrées nouvelles, des mélanges inconnus. Ces bourgeoises se comportent comme les épouses de lettrés en se cloîtrant chez elles.

VI.1.2. *Azegzaw / aquran* : un interdit tombé en désuétude

Conjurer la sécheresse par des prières est une cérémonie courante pour toute communauté musulmane et les villages de Kabylie ne font pas exception. C'est souvent un vendredi jour de la grande prière que les hommes se dirigent vers la mosquée pour prier à l'unisson *salat el istisqa* «la prière de l'arrosage».

L'année 1996, la sécheresse crevassait les sols, grillait les plants et raréfiait l'eau. Les villageois de Tala Ntazert se sont dirigés vers les mosquées et ont prié pour l'obtention de la pluie. Pendant que les hommes priaient, un groupe de femmes et d'enfants ont improvisé la cérémonie d'*anzar*. Elles ont mendié des denrées dans les demeures, ont imploré *anzar* sous l'*anaïa* du prophète (que la prière et la paix soient sur lui) élu d'étancher la soif de la terre. On est loin de la cérémonie publique, du rituel communautaire antérieur à la conquête que décrivait Daumas : « Dans les époques de sécheresse autour de toutes les *zawiya* indistinctement, on fait de grandes processions pour demander la pluie (frappant rapport avec nos rogations) »¹.

Le rituel communautaire de conjuration de la sécheresse d'antan interpellait toutes les composantes de la communauté villageoise : paysans, paysannes, *imrabden*, *tolba*, épouses et filles de lettrés puisque leur cuisine en était changée et même les enfants dans le choix des jeux². Si le sens du rituel de conjuration de la sécheresse est présent et fonctionnel, comment s'est opéré le changement de forme du rituel ?

1. DAUMAS E., *Mœurs et coutumes d'Algérie*, Editions Sindbad, Paris, page 167

2. Le jeu de la balançoire qu'on pratique au printemps symbolise par ses mouvements la force des vents qui ramènent la pluie.

L'interdit *azegzaw / aquran* en arabe *lexdar / llyabes* est présent dans les représentations et dans le langage de tous les paysans d'Algérie, qu'ils soient kabylophones ou arabophones, sédentaires ou nomades. Dans ses différentes pratiques dans le champ culinaire, il est exclusif aux At Betrùn. Il présente les mêmes règles de préparation qu'*asfel* «repas de conjuration du mal». Il semblerait que conjurer la sécheresse pour les villageois c'était conjurer le mal.

La recette du couscous d'*asfel* s'est de nos jours banalisée dans toutes les régions de Kabylie. En Kabylie maritime et aux At Yiraten, l'interdit n'est pas observé dans la recette. En Kabylie maritime, on cuisine le poulet aux légumineuses en rajoutant des carottes et aux At Yiraten on ne respecte pas les étapes de préparation de la volaille. Dans ces régions de Kabylie on soutient que la recette du couscous au poulet et légumineuses concassées, d'*asfel* est une spécialité d'At Betrùn. Ce sont les At Betrùn et le versant sud du Djurdjura (Sahel Soummam) voisin de la grande Kabylie qui continuent d'observer l'interdit *azegzaw / aquran* dans la recette du couscous au poulet. Les régions de petite Kabylie ont une variante, ils utilisent des fèves sèches pillées au lieu de lentilles.

Chez les At Betrùn, la trace de l'interdit persiste dans sa signification claire dans la recette du couscous d'*asfel*. Toutes les couches de la société villageoise aux At Budrar : femmes de paysans, lettrés, bergers, colporteurs l'observent.

L'interdit *azegzaw / aquran* : une expression du rituel de conjuration de la sécheresse

Les données de terrain ont indiqué la largeur du champ sémantique qu'occupe l'interdit et la multitude de fonctions qu'il remplit. L'interdit dans la cuisine des villageoises n'était qu'une réplique à d'autres pratiques rituelles du monde agraire. Ne sont-elles pas paysannes elles aussi ? Cela signifie-t-il que l'interdit concernait tout le village ? Qu'éloigner la sécheresse était affaire de tous les villageois et que cet interdit culinaire est un pan de rituel collectif agraire disparu ? Le délit de *taseglut*, *timcret*, le *fal* dans les transactions commerciales, *tamoqqint* «ban de récoltes» ne sont-ils pas de la même famille ? Vouloir leur trouver une explication rationnelle : ce serait perdre son temps. Hanoteau s'y est employé en collectant les *qanun*. Tous consacrent la solidarité villageoise, n'est-ce pas le propre d'un rituel collectif ?

Le monde paysan est un monde enchanté, fasciné par les forces de la nature et ses rituels sont forcément communautaires.

Une des fonctions que les *zawiya* remplissaient jusqu'en 1863 date de leur fermeture par les autorités coloniales était d'organiser les rituels agraires et les rituels religieux qui se confondaient. La charge du calendrier des activités agricoles, des heures de prières et des fêtes religieuses et le fait de le dire solennellement et en public au *ssuq* était une fonction qui symbolisait l'autorité des lettrés *imrabden*. De nos jours, malgré tous les moyens modernes de diffusion, les autorités religieuses de différents pays musulmans disent le calendrier religieux comme le début ou la fin du jeûne de Ramadhan par le biais de la télévision, oralement.

Daumas décrit le déroulement du rituel, il rapporte que des processions (sûrement d'hommes et d'enfants car ce qui a rapport aux *zawiya* ou au *ssuq* concerne les hommes en Kabylie) participaient à la cérémonie. Les *zawiya* ont de vastes aires d'influence qui comprennent des confédérations de tribus et les femmes ne sont pas habilitées à circuler hors des villages exceptionnellement lors du sacrifice de *timcret* quand les hommes désertent les villages pour aller en montagne sacrifier. Ces processions d'hommes avancent en répétant des litanies, des prières et sont conduites par les *imrabden* qui brandissent un *sengaq* «drapeau» en signe de ralliement. Les autorités de la *zawiya* conduisent la prière à l'intérieur du sanctuaire ou dans la cour si la foule est nombreuse.

Pendant ce temps, les paysannes au village, elles aussi, forment des processions et brandissent une cuillère en bois *a Ψenga* drapé comme une poupée et chantent selon le rythme d'*anzar*. A chaque demeure, elles s'arrêtent et mendient. On leur offre de la semoule, de la graisse rance, des oignons, bref de quoi préparer le repas d'*asfel* pour conjurer la sécheresse. Elles préparent le repas d'*asfel* chez une vieille femme ou une veuve et le consomment entre elles. Du moins c'est ce que se rappellent les femmes de la génération nées au début du siècle. Ce ne sont pas toutes les femmes qui sont concernées par *anzar*. Est-ce parce que déjà certaines villageoises ne participaient plus aux activités paysannes ?

Les femmes de marchands et de colporteurs enrichis n'allaient plus aux champs sinon la saison de récolte de fruits. Pour les travaux agricoles, elles prenaient des *ifellahen* «paysans salariés ». Les femmes et les filles de lettrés ne participaient pas au cérémonial public mais préparaient, elles aussi, le repas d'*asfel* dans l'intimité de leurs foyers. Le rituel d'*asfel* s'est déprécié en se cantonnant à la sphère privée, aux femmes.

Dans le monde paysan, quand un rituel communautaire devient individuel, il est suspect. Pourtant, durant la guerre de libération nationale, l'esprit d'*asfel* était encore omniprésent.

En 1960, les familles de Tala Ntazert déplacées au camp de regroupement de Buadhan depuis 1958 ont été autorisées à rentrer au village. Les femmes étaient hésitantes, elles craignaient les représailles de l'armée française. L'*amrabed* qui les avait accompagnées lors de l'exode répliqua : *an niwell berkukes lhemm at nekkes* «préparons *berkukes* «couscous aux grains » comme des plombs et ôtons le malheur ». Il avait trouvé la parole magique. Toutes les femmes avaient plié bagages. On a redécouvert l'efficacité d'*asfel*, du rituel communautaire pour repousser le mal, la peur. Les femmes arrivées à maturité en 1960 sont nées au début du 20^{ième} siècle. La génération suivante ne puise plus ses significations dans le répertoire paysan, elle est méfiante envers cet héritage.

La cuisine des At Budrar d'avant la conquête est monotone, uniforme. Le déjeuner est composé de galette d'orge et de gland doux, le dîner est à base de couscous d'orge ou d'autres céréales selon les opportunités.

Les repas à base de blé sont des repas extraordinaires, ils sont qualifiés d'*abeddel imensi* et les *imrabden* qui représentent l'autorité eux-mêmes n'en consomment pas tous les jours, ils prennent aussi de l'orge.

La cuisine de tous les villageois qu'ils soient lettrés, paysans, bergers ou marchands de bestiaux était la même à quelques quantités près. L'interdit *azegzaw / aquran* est observé par tous. La trace de l'interdit persiste dans la cuisine villageoise des femmes de toutes les couches sociales.

Avec l'apparition de nouvelles catégories sociales marchandes : *iminig*, *agarson*, *tajjer* ou un prolétariat comme les émigrés en usine, le repas d'*asfel* s'en ressent. La stratification sociale touche autant le groupe paysan que celui des lettrés. La recette d'*asfel* d'humble origine prend des saveurs bourgeoises. On remplace la graisse rance par de la viande séchée, le couscous est apprêté avec du beurre, on rajoute des raisins secs au couscous, des *sanug* «grains d'anis noir», le couscous est à base de semoule de blé.

Aujourd'hui, le plat du jour de repos ou lors de l'achat d'un objet nouveau dans la maison ou quand une mère reçoit ses enfants a les saveurs et la connotation d'*asfel*. Pour garder l'esprit du rituel, les femmes au début du siècle ont introduit des lentilles qui remplacent les fèves sèches ; ces lentilles qu'elles grillent pour les piller ensuite et les débarrasser de leur enveloppe. Les femmes, depuis les années 1970, retirent le poulet de sa sauce et le mettent à rôtir au four. La connotation sèche est bien présente.

Les fonctions du rituel communautaire de conjuration de la sécheresse :

Le rituel de conjuration de la sécheresse dans ses diverses pratiques remplit des fonctions qui concernent l'ensemble du village et d'autres exclusives :

- Une fonction sociale inclusive : il renforce la cohésion du groupe villageois paysan. Le groupe villageois paysan affirme son identité en participant aux travaux paysans et aux repas communautaires.
- Des fonctions exclusives : la conservation du *ilm* «savoir religieux», des techniques agricoles, de gestion du temps dans la vie économique. Cette fonction était réservée aux lettrés (*imrabden*) qui établissaient les *roznama* «calendriers» : sorte de livres d'heures présents dans les *zawiya*.

Ce sont eux *At uzegzaw d uquran*. Quand les femmes âgées prient, elles récitent les sourates en langue arabe et elles implorent en kabyle : *L'agellid amoqwran win issudumen aman* «le seigneur omnipotent qui dispense les eaux». Pour un homme de religion comme le *ccix* Muhend ulhusin, la formule *azegzaw / aquran* ne fait pas partie de son répertoire.

Pourtant dans ses dires, il fait une large place au blé, aux bœufs, à la disette, aux *abazin* «purées d'herbes» et souvent à la formule *melleh / mesus* «salé / fade» mais pas une seule fois à *azegzaw / aquran*¹. Serait-ce parce que les hommes de religion se placent du côté du culturel et les paysans du côté de la nature que cela transparait même dans le langage ? Le *ccix* n'est pas concerné de la même façon que le paysan puisque le lettré ne participait pas aux travaux paysans. Ce rituel n'est qu'un moyen d'affirmer sa différence et le *ccix* l'accomplit plus comme une prière que comme un rituel social. La dimension religieuse est vécue comme un processus de différenciation plus qu'une solidarité sociale. Le *ccix* a vécu à cheval entre le 19^{ième} siècle et le 20^{ième} siècle, les rituels paysans étaient déjà délaissés.

Le rituel féminin nous est transmis sous forme d'interdit par une formule négative *ur-ara* «ne pas». Ce rituel départage l'univers villageois alors qu'il a pour dessein d'œuvrer au renforcement de la solidarité puisqu'il est communautaire. Pour les autorités religieuses, il est un canal de diffusion de l'autorité, l'expression de son pouvoir à gérer le temps donc d'être souverain. Pour le paysan et la paysanne, il représente un savoir-faire agricole. Pour les femmes reléguées à la cuisine, il est un héritage paysan qu'elles observent pour s'appliquer en cuisine parce que c'est de bon goût.

Par des significations différentes pour chaque acteur, le rituel indique à chacun la fonction sociale qui lui est dévolue, son personnage. Cet interdit est un pan de subculture qui nous est conservé, il serait intéressant de le rapprocher d'autres rituels féminins tombés en désuétude comme le rite de sorcellerie féminine dont on ne parle jamais explicitement qui consistait à faire descendre la lune dans une terrine remplie d'eau.

Idda uzegzaw d uquran «mélanger le verdoyant et le sec» signifie l'anarchie, la perte de repères pour l'univers paysan.

La cuisine de montagne observe cet interdit et ne mélange jamais aliments secs et aliments frais. L'évidence en cuisine c'est que le sec et l'humide ne pourraient atteindre ensemble le même degré de cuisson. Le sec, même en ayant subi l'humidification, en ayant été préalablement trempé ne deviendra pas frais. Il risquerait en cuisant de tourner, de durcir, il n'arriverait pas à point, *ad yexsi* «il s'éteindrait».

1. MAMMERI M, Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohansd a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 26.

Les cuisinières, en respectant cet interdit expriment-elles aussi cette appréhension qu'ont les paysans de ne pas voir verdir leurs champs, lever leurs récoltes, que la force fécondante de la nature n'éclate pas et que les graines demeurent ensevelies pourrissent ? Ces gestes de femmes suggèrent aux saisons d'activer me rapportent à la notion de *fal* «bonne augure».

Le *fal* est une approbation des intentions de l'homme, un encouragement à les mettre à exécution. Le *fal* pour le montagnard c'est d'inscrire pour les mets d'hiver, les nourritures humides pour mieux ancrer dans la nature le présage de floraison, l'exhorter à verdir. Le *fal* est licite en Islam *heqq* alors que la *ttira* «mauvaise augure» est *batel* «n'est pas licite». Le *fal* est positif car il est tissé d'espérance alors que la *ttira* est le renoncement du désespoir. C'est comme si l'univers domestique solidaire du monde paysan avait le pouvoir de placer la nature sous les meilleurs auspices. Toutes ces pratiques domestiques sont traversées par cette notion de *fal*, les antiphrases vont dans le même sens.

Azagzaw en opposition à *aquran* littéralement le verdoyant opposé au sec : on use de cette dénomination dans le calendrier agraire pour démarquer la saison sèche *iwra* *Ψen* ou *iquranen*, les jaunies de ce qui est verdoyant *izegzawen* car arrosée d'eau. Pour un climat méditerranéen que guette la sécheresse, malgré la profusion des sources qui exigent des moyens pour les canaliser ou les emmagasiner, l'eau reste un signe d'abondance, une bénédiction du ciel. Les rituels de la saison humide qu'ils soient alimentaires ou de renouveau concernent toute la tribu : les hommes par leurs travaux quotidiens, les femmes par la trituration des grains de céréales, les enfants à travers le choix des jeux ; alors que les rituels liés à la saison sèche sont strictement familiaux. Les nourritures affublées de ce qualificatif sec / humide sont les nourritures de base du paysan montagnard.

Aseqqi aquran «les légumes secs (l'arrosage sec)», *aksum aquran* «la viande ou graisse séchée», *aΨrum aquran* «le pain non levé dur» : ces nourritures servent de déjeuner l'été (le pain) et le couscous de légumes secs le soir. Le refus de pétrir le pain levé en été sous couvert qu'il incite à la consommation ne prendrait-il pas ses racines dans ce rituel ancien ?

Pour la fête de l'*aacura* qui est la fête des morts, on prépare avec les côtes du mouton de l'aïd qu'on a mises à sécher le couscous de la cérémonie.

On avait coutume de servir des figues sèches à un enterrement, on se présentait aux condoléances avec des figues sèches offertes à la famille éprouvée par le deuil. On n'allumait pas le feu durant trois jours, on ne cuisinait donc pas et les familles du quartier venaient présenter du pain non levé. De nos jours les biscuits secs sont présentés à un deuil.

Tant qu'on n'avait pas vengé un affront ou un mort, on ne consommait pas de couscous, uniquement de la galette sèche, non levée.

L'interdit *azegzaw d uquran* est un interdit observé par tous les villageois. Mais il ne revêt pas la même signification pour tous, il permet à tous de se socialiser en assignant à chacun sa place. C'est par cet interdit observé par tous que le groupe paysan affirme, consacre sa cohésion. Ce rituel collectif dont il ne subsiste que des résidus que les femmes ont conservé dans un domaine qui leur est propre : la cuisine, concernait tout le village mais était interprété différemment selon que l'on soit lettré ou paysan ou femmes.

Pour les femmes, l'humide représente leur nature féconde, c'est le seul atout qui milite en faveur de leur socialisation.

Le couscous d'*asfel* n'utilise que des légumes secs dans la sauce d'accompagnement : des légumineuses pilées pour enrichir une sauce laiteuse agrémentée de basilic et de coriandre. Les échalotes y sont entières, les oignons sont servis tels quels comme une viande ou la graisse est sèche elle aussi. Il n'y a que le poulet qui se présente frais encore que le poulet dans ce couscous n'est pas perçu comme une nourriture mais comme un moyen d'expulser le mal. Il est consommé dehors et les restes sont éparpillés.

Abeddel Imensi pour la cuisine paysanne : c'était lors de rituels collectifs agraires quand on sacrifiait. Les fêtes religieuses se superposaient aux cérémonies agraires. C'est ce qui nous fait croire que *timcret* qui précède *laïd tamoqwrant* «la grande fête de l'aïd» d'un jour, *taswiqt* «le jour du *ssuq*» est une partie de la fête religieuse. On sacrifie le taureau collectivement le soir qui précède l'aïd et chaque famille sacrifie individuellement le lendemain le mouton. Les rituels religieux et les rituels paysans sont en intime corrélation.

La cuisine de Ramadhan «le mois de jeûne »

Le boom pétrolier des années 1970, l'idéologie officielle ont transformé les nuits de jeûne de Ramadhan en ripailles, les mets sucrés sont ingurgités l'un après l'autre. Les raisins secs et les amandes sont proposés et vendus au dessous de leurs prix réels dans tous les *ssuq lfellah* «structures d'Etat pour écouler les denrées subventionnées ». La *chorba* «soupe de fines herbes à base de viande de mouton » est sur toutes les tables citadins ou montagnards. On assiste à une standardisation des repas de jeûne. Les familles se rappellent qu'avant la guerre d'Algérie, on jeûnait sans préparer de *chorba* ou de mets sucrés. On prévoyait le repas de *shur* «le repas de l'aube », on pétrissait la galette levée sans plus. On vaquait aux champs comme d'habitude et on ne veillait pas le soir. Cette consommation effrénée de nourritures lors du mois de Ramadhan, cette atmosphère de réjouissances, de nonchalance pour un mois censé être celui du renoncement sont-elles une transposition d'*abeddel imensi*, de rituel communautaire agraire ? L'atmosphère des veillées de Ramadhan le rappelle. Et cette place du sucré qui concurrence le blé même dans les dons. L'ordre économique mondial a imposé le sucré en baissant le prix du sucre qui est un aliment qui rassasie, qui coupe la faim et les autorités du pays ont subventionné les prix quoiqu'elles se plaignent de la quantité de sucre consommée par habitant.

VI.1.3. Cuisine et civilisation matérielle

La montagne n'a jamais vécu en isolat. Puisque le monde n'allait pas vers elle, elle essaimait ses hommes. Ils se sont fait soldats, colporteurs, *tolba* et ont ainsi sillonné les chemins du Maghreb ramenant la nouveauté au pays.

Parfois, en temps trouble, on redécouvrait les vertus de la montagne qui accueillait les arrivants : des personnages fuyant la dette d'honneur, des tribus refusant de payer l'impôt. Pourtant ces déplacements d'hommes, ces exodes ne bouleversèrent pas les habitudes culinaires comme le fit le choc que provoqua l'économie marchande.

La cuisine de montagne a-t-elle accueilli les denrées nouvelles ? Quelle place leur a-t-elle accordé dans le triptyque céréales / viandes / légumineuses ? Quels ustensiles, quelles sources d'énergie a-t-elle intégrés ? Comment l'introduction de produits manufacturés, d'énergies nouvelles ont-ils transformé le procès de préparation culinaire ?

VI.1.3.1. Une demeure habitée de l'âme des ancêtres ou une maison individuelle ?

Ittif axxam tixxamin «mieux vaut une maison qu'une pièce ». La maison au sens de foyer a des *aassassen* «gardiens », elle protège du froid, de la faim, du déshonneur. Une grande maison est une maison qui a contenu les rêves et les espoirs de trois générations. C'est une maison où on aime se rendre car elle est vivante, elle aplanit les difficultés, on respecte sa grandeur, on ne se permet pas d'écart de comportement ou de langage à l'ombre de ses murs. C'est une habitation au toit solide de tuiles avec une profusion de denrées car la paix fait se multiplier les richesses.

L'image de la maison demeure dans l'imaginaire des villageois et correspond à une époque révolue d'avant l'économie industrielle et la colonisation. Les femmes, aujourd'hui, parlent avec une pointe d'ironie de *sut zik* «celles d'antan », leurs aïeules qui ont dû souffrir de la précarité de leur condition. La propreté de la maison pour *sut zik* se réduisait à chasser les toiles d'araignées, balayer le foyer de ses cendres *acenfur lkanun* «les lèvres du foyer » et accrocher la literie et les ustensiles pour que pénètre la lumière. Elles balayaient le sol avec *amezzir* «une gerbe de lavande » pour communiquer odeur et fraîcheur sans déranger les gardiens du foyer. *Slufunt* «elles caressaient le sol » plutôt que *fardent* «elles balayaient le sol ». Au printemps, elles enduisaient et décoraient les murs de *tumlilt* «une argile blanchâtre », qu'elles allaient chercher dans une carrière. Beaucoup de ces gestes n'ont plus de sens pour les villageoises d'aujourd'hui qui ont dû s'adapter à d'autres réalités matérielles pires comme les camps de regroupement durant la guerre ou meilleures avec la reconstruction des maisons après guerre.

Les destructions de maisons, les pillages ne sont pas un fait nouveau. Depuis la conquête à aujourd'hui, les villageois ont dû reconstruire leurs demeures cinq fois en l'espace d'un siècle et demi, sur trois générations.

Les années qui ont suivi la première guerre mondiale, on a reconstruit des maisons modernes avec étages, cheminées, plafonds hauts, chambres individuelles et un lieu réservé aux tâches domestiques. Les constructions modernes se sont faites avec des matériaux solides : fer, bois, pierre.

Les colporteurs sillonnaient les villages et proposaient en échange de laine, des fards et de la bimbeloterie : surtout des miroirs. Chaque femme transporte sur elle son miroir, l'accroche parfois dans la pièce où elle cuisine, l'emmène avec elle aux champs. Le lieu dévolu à la cuisine était une pièce d'eau où trônait un miroir. *Aattaren* «les colporteurs de villages» ramenaient des bijoux de fausses perles qu'on offrait aux petites filles et que les femmes dédaignaient. Les villages de Kabylie constituaient bien avant la conquête un marché pour les colporteurs. Les femmes dérobaient une portion de céréales ensilées dans les maisons pour les échanger contre des fards. L'aïeule ou la dame qui gérait les stocks de provisions, qui rendait compte aux hommes, avait pourtant prêté serment de ne jamais se servir pour ses besoins personnels mais elle permettait ces incartades en autorisant parfois ses filles à profiter de la manne du moment.

Les femmes avaient une stratégie d'accumulation *taâzult* «pécule» pour subvenir à leurs besoins et à ceux de leur progéniture : elles élevaient des lapins, des poules, cultivaient les herbes aromatiques qu'elles revendaient ou qu'elles échangeaient. Elles se sont investies dans le tissage ou la broderie des robes ou la couture en plus des travaux des champs. Les longues soirées d'été qu'éclaire la douce luminosité de la lune les réunissaient pour ces activités ; l'hiver, les bougies et le pétrole coûtaient cher.

Les premiers produits manufacturés proposés furent des textiles. Le village d'At Ali Uharzun a été le premier à proposer ses services de confection des robes en velours agrémentées de dentelles, des robes en soie, des manches de dentelles. Les premières robes étaient des tenues d'apparat : robes de mariées, de cérémonie (*aïd*).

En 1920, Les vêtements tissés beaucoup plus solides et durables étaient portés par les femmes âgées, surtout dans les villages à flanc de montagne. C'est entre les deux guerres mondiales que l'usage des vêtements cousus s'est répandu. Les *qanun* stipulaient que le mari devait vêtir sa femme une fois l'an, on disait : *ifeslas d iw usegwass* «il l'habille pour l'année».

Taddukli bwexxam «les familles élargies au clan» se sont restreintes à la parenté directe, aux belles-mères et brus. De nos jours on rencontre même des foyers de familles nucléaires : un couple cohabite parfois séparément avec ses parents.

VI.1.3.2. Une cuisine et une pièce à provisions

Pour les constructions nouvelles, on empiète sur les espaces agricoles car les villages s'élargissent. Les besoins en espace, en intimité des personnes n'est plus le même. D'une chaumière avec soupente on passe à une maison étagée. On dispose d'espaces spécialisés et non plus polyvalents comme lorsqu'on étendait sa literie pour la nuit dans la seule pièce commune.

Dans les constructions nouvelles, les couples mariés disposent de chambres individuelles alors que précédemment il n'y avait qu'une ou deux *ta Yurfet* «chambre à coucher». Comme les hommes de la maison colportaient, ils s'arrangeaient pour ne pas être dans la maison à la même période sinon l'un des deux passait ses nuits dans *aaciw* «une hutte aux champs». La chambre à coucher était occupée à tour de rôle par les couples. *Axxam nlaayal* «la pièce commune près du foyer» est préservée dans les nouvelles constructions, c'était là où les femmes : dames, filles et aïeule dormaient. Le coin toilette était dans la cour. Pour faire sa toilette du matin, on se lavait près d'une rigole qui traversait la porte. En été, on cuisinait dehors, dans *tazqaqt*¹ «un coin de la cour» (initialement, ce nom signifiait la chaumière), alors qu'en hiver on allumait le feu dans la pièce commune ou on y préparait les repas.

Dans les maisons reconstruites au début du siècle, on a réservé *taxxamt nrray* «une pièce à provisions», une spécialisation des lieux. Mais quand on a reconstruit après 1962, on a omis la pièce à provisions. On a porté atteinte au statut et à l'autorité de l'aïeule si bien qu'on disait *tam Yart te Ylid si taarict* «l'aïeule est tombée de la soupente». Elle n'a plus de statut d'autorité.

VI.1.3.3. La batterie de cuisine

La batterie de cuisine était réduite à l'essentiel. Les dames de la maison se chargeaient de la renouveler, elles se servaient de matières premières à leur disposition :

1. DAUMAS E., Mœurs et coutumes d'Algérie, Editions Sindbad, Paris, page 139

- L'argile qu'elles façonnaient en *acballi* « jarres à provisions pour la conserve d'huile », *akufi* « ustensile en terre crue pour la conserve des céréales, figues sèches et légumineuses », *lbilla* ou *tasebbalt* « jarre pour emmagasiner l'eau » et en *tarbut* « ustensile pour consommer le couscous », *tabaqit* « ustensile pour rouler le couscous », *tuggi et aseksus* « ustensiles pour cuire le couscous », *lmetred* « plat pour présenter le couscous », *taquesult* « écuelle », *aqbuc ou tagdurt* « pots », *tabuqalt* « gargoulette », *tasagwumt* « ustensile à puiser de l'eau ».

Le travail de l'argile a très tôt été délaissé dans la région au profit des ustensiles de bois moins fragiles pour les écuelles.

- Le bois : il sert à confectionner *asenduq* « coffres à céréales ou coffres de mariées », *aΨenja, tijΨelt, tuffalt* « cuillères et porte cuillères », *amehraz* « marteau pilon », *taquduht* « écuelle pour la purée de poivrons d'été », *tamadazt* « ustensile pour écosser les glands ». Le plat à rouler le couscous est en bois, on n'utilise plus l'argile. Les artisans, nombreux dans la région (At Attaf), ont su imposer leur produit. Antérieurement à l'influence de l'économie industrielle, les artisans concurrençaient les femmes.
- Le cuir : *taylut* « sacs de conservation des restes d'aliments surtout la galette ou les pâtes séchées ». On enfermait aussi le sel dans *taqnuct* « bourse en cuir ». On s'asseyait sur *alemsir* « peaux de mouton » pour pétrir la galette.
- La laine : *asqfel* « cordon à enrouler autour du couscoussier » pour activer la cuisson.
- La vannerie : *aqeffu* « panier pour conserver les céréales », *taqcwalt* « ustensile pour transporter légumes et fruits », *agartil* « natte ».

Chaque période historique et chaque zone géographique ont eu leurs matières premières de prédilection. L'univers villageois a choisi ses matériaux selon les opportunités du moment. Le bois, le liège, le roseau, la pierre, l'aluminium, le plastique beaucoup moins cher ont tour à tour conquis l'univers villageois. Les matériaux de stockage des provisions : coffres en bois, les ustensiles pour puiser l'eau : tonneaux de bois, les nouvelles industries villageoises font la part belle au bois.

Certains de ces ustensiles de bois seront encore en usage après la guerre de libération tels les tonneaux que les artisans locaux remettaient en état de temps à autre (auraient-ils servi en Kabylie après la crise du phylloxéra dans la vigne en métropole ?).

Après la seconde guerre mondiale, les produits manufacturés en aluminium se généralisent dans la batterie de cuisine : marmites en aluminium, bidons de laiton, cuillères. Les coffres de stockage prenaient trop de place, certains villages dont les demeures ont été détruites par les bombes et le napalm ont dû être réduits à un niveau de vie rudimentaire et ont dû pallier à l'essentiel. Ils ont alors vendu leurs coffres au plus offrant ou les ont utilisés comme clapiers. Le boom pétrolier des années 1970 a généralisé l'utilisation des jerricans qui servent une fois abîmées de pot où l'on plante du basilic et d'autres herbes aromatiques.

VI.1.3.4. Les sources de cuisson

Le bois, les broussailles étaient coupés en été et conservés pour l'hiver. Comme le ramassage des baies en période de disette est une responsabilité féminine, la corvée de bois en été était un souci constant pour les dames de la maison. La corde dont on lie les fagots est la propriété de chacune et elle l'a confectionnée avec des restes de *qarrac* «laine impropre au tissage ». A *Tamgut Igawawen* c'est lors de la *zerda* en l'honneur de la sainte qu'elles font provision de bois pour l'hiver.

Le rituel *azegzaw duquran* est tellement ancré dans les gestes quotidiens des villageois si bien qu'on le retrouve qualifiant les sources de cuisson. Le bois de cuisson aux sarments secs flambe spontanément, *irΨa uzegzaw Ψaf uquran* «le bois humide a flambé au contact du sec ». Le combustible était précieux, il servait en même temps de bois de chauffage et pour la cuisson des aliments. Le four était inconnu.

Entre les deux guerres mondiales, le quinquet au pétrole, puis le gaz butane après l'indépendance ont pallié au manque de bois. Certaines habitations de nos jours ont installé le chauffage central au propane. La crise économique et le chômage ont affecté la région si bien que l'on est revenu aux sources d'énergie traditionnelles. La conquête a permis à certaines familles de s'enrichir en s'adaptant aux lois de l'échange.

Des habitations modernes abritaient des familles qui menaient un train de vie différent de celui de l'ensemble des villageois.

La reconstruction des habitations a commencé après l'indépendance. Le mort se doit d'avoir une demeure où on puisse l'allonger et l'entourer le jour du grand départ.

Des enterrements fréquents au village ont exhorté à reconstruire des maisons qu'on habite seulement trois mois dans l'année. Pour la reconstruction des maisons, on n'a pas lésiné sur les moyens : carrelages, faïences, sanitaires comme en ville. Même de modestes ouvriers ont reconstruit leurs maisons alors qu'en ville où ils sont toute l'année, ils habitent à l'étroit dans une HLM (habitation à loyer modéré).

Les villages de montagne étaient des lieux de loisirs où l'on venait célébrer les joies et les peines. Les années de terrorisme ont tout changé. En 1994, les morts n'ont pu reposer en paix sur leur terre et les vivants n'ont pu savourer les joies de la fête en montagne. Aujourd'hui, c'est avec frénésie qu'on réoccupe des lieux désertés, qu'on renoue avec des habitudes presque oubliées. Les maisons sur le roc attendent de contenir les bonheurs.

Le processus de préparation des aliments est resté tributaire de la production locale excepté les céréales (blé) que l'entêtement des montagnards soutirait aux féodaux, et cela a duré tant que les réseaux de circulation et de transfert ne sont pas dans une dynamique de profit économique. La Kabylie a alors représenté un marché pour les industries manufacturières.

Entre les deux guerres mondiales, les familles mieux nanties prenaient des *ifellahen* «paysans» dans d'autres tribus mais pour certaines tâches quotidiennes uniquement, le travail salarié n'intervenait pas dans les gestes quotidiens : on pouvait à la limite solliciter une aide rétribuée en natures.

A l'indépendance, le discours dominant promettait le bien-être à tous, l'instruction pour tous, le travail pour tous. Chacun voulait sa part d'indépendance, de mieux être. Les hommes ne scellaient plus de contrats. Les jeunes femmes voulaient habiter en ville, les jeunes filles refusaient les tâches agricoles pénibles et peu rémunératrices. Si les femmes avaient continué à vaquer aux champs c'est que c'était un point d'honneur de le faire, de ne pas laisser les propriétés en friche comme si on avait disparu. Aujourd'hui, les femmes ne consacrent plus tout leur temps aux champs. Elles continuent d'entretenir les jardins tout en gardant un menu troupeau, elles ramassent les olives et reconstituent les réserves d'eau en été et surtout cuisinent.

Dans les contrats de mariage, les jeunes filles posaient comme exigence de ne pas avoir à travailler aux champs. Les énergies nouvelles ont beaucoup fait dans ce sens : le gaz butane a remplacé la corvée de bois, l'eau courant et le confort électrique ont été installés.

L'instruction obligatoire pour tous a permis aux jeunes filles d'accéder au monde du travail mais le nombre est restreint. Ces dernières années, le chômage pousse les familles à chercher du travail pour les filles même quand elles n'ont aucune qualification..

VI.1.4. Cuisine et événements historiques

Dans une économie saisonnière traditionnelle, la préparation des repas nécessitait une imagination de tous les instants : savoir tirer parti de tout ce qu'on pouvait trouver dans le milieu naturel quand les stocks de céréales étaient épuisés. Au dessus d'un seuil économique, les produits internationaux pénètrent dans la montagne où le processus de préparation s'en trouve réduit.

Quels sont les produits que propose le marché, ceux qui facilitent la préparation des repas ? Vers quelles périodes leur emploi s'est-il généralisé ?

VI.1.4.1. Les légumes du nouveau monde

La découverte des Amériques a soufflé un vent d'exotisme sur tous les pays du bassin méditerranéen. Des légumes aux couleurs et saveurs nouvelles s'acclimataient sur les sols pierreux et secs de Kabylie.

Le port d'Alger réceptionnait les semences alors qu'il accueillait les Andalous fuyant l'inquisition. Les captifs réduits à l'esclavage, employés aux travaux dans les forts : construction de routes, ont été, eux aussi, des agents de transfert culturel. Pourtant le traitement réservé à ces nouveaux légumes n'est pas égal : certains ont été introduits au cœur du système culinaire, d'autres sont demeurés en périphérie jusqu'à ce que d'autres influences culturelles les intègrent.

Pourquoi les haricots et courges ont-ils été adoptés comme s'ils avaient été toujours là alors que la tomate et le maïs sont demeurés en marge du système culinaire ?

Les haricots aux couleurs chatoyantes : bleu, rouge, noire, en chapelets, aplatis, verts ou secs poussent à profusion. Les semences sont transmises d'une génération à l'autre, *lubian ntimit tabarkant* «petits haricots au nombril noir » composent le couscous d'*asfel*.

Ces haricots du nouveau monde ont été amalgamés aux fèves qui devaient à l'origine entrer dans le couscous d'*asfel*. *Lubian* «haricots » ou *ibawen* «fèves » sont désignés par la catégorie *ibawen*. Pour préciser la différence, on fait référence à leur provenance : *ibawen irumyen* / *ibawen inselmen*, cela signifie «fèves françaises ou chrétiennes" qui traversent la mer et fèves musulmanes que ramenaient les caravanes ».

Les courges et potirons comme toute verdure sont présentes dans le couscous aux légumes cuits à la vapeur *timxlat* «mélange » mais a une connotation péjorative en rappelant les périodes de disette. La courge est prolifique et toutes les parties du légume sont comestibles : les feuilles, la fleur et le fruit et aussi les graines. Les courges ont enrichi les bouillies d'hiver : *timegzert*, *tahluqt* «sortes de lasagnes confectionnées à base de farine, d'orge ou de blé » qu'on fait cuire dans un bouillon agrémenté d'oignons, de fèves sèches ou haricots secs, de potiron et au goût rance de graisse séchée. Les courges trônent dans le couscous à la viande de bœuf et dans tous les calibres de couscous tel que *berkukes* «petits plombs ».

Si haricots et courges occupent une place centrale dans le couscous, les haricots secs sont des légumineuses qui constituent un appoint quand les céréales viennent à manquer, et les courges et haricots verts comme légumes d'été, mais pourquoi le maïs et la tomate n'ont pas été pareillement adoptés ? Le maïs épuise les sols, il ne peut être cultivé en montagne où les sols sont pauvres. Quant à la tomate, elle n'était pas inconnue mais elle restait en périphérie. D'ailleurs le procédé de cuisson qu'on lui réserve (dans le plat rituel d'été) c'est la cuisson sur la cendre qu'affectionnent les bergers.

VI.1.4.2. La tomate dans les sauces : un transfert culturel

La tomate chez les At Budrar est passée du statut d'aliment sauvage que rôtiennent les bergers à une base, un liant pour toutes les sauces de cuisine même dans la sauce du couscous. Les bergers en période de transhumance cassaient la croûte en grillant des poivrons et des tomates qu'ils écrasaient et mixaient avec de l'huile d'olive.

De nos jours aux At Buaddu, les femmes continuent d'écraser les tomates et poivrons grillés à l'aide d'un galet comme devaient procéder les bergers. Chez les At Budrar, en introduisant la tomate et les poivrons dans le cadre domestique, les artisans ont fabriqué un ustensile de bois réservé à ce mets.

Si l'on admet que la cuisine reflète le changement économique qui survient dans les sociétés, comment se fait-il que dans une ville aussi cosmopolite qu'Alger sous les Ottomans, la cuisine soit demeurée conservatrice et n'ait pas intégré un légume du nouveau monde tel que la tomate, alors que des femmes dont l'horizon unique est la montagne en ont fait une base de la cuisine ?

Alger, une vocation maritime

Alger, Icosium pour les Romains n'était qu'une bourgade que traversaient les dynasties. Sous Bologhine, elle prend le nom de la tribu Amazigh qui l'occupe : Djazaïr beni Mezghenna. Elle ne possède pas encore de centre de rayonnement mais les Almoravides, ces caravaniers austères, bâtissent *Ijamaa Ikbir* «la grande mosquée» et y délimitent un important quartier d'échanges. Ce sont les Ottomans qui, en aménageant le port, la transforment en capitale : *Imahsuna* «la bien gardée» en l'ouvrant sur l'Europe. L'ouverture sur le monde musulman y est faite à travers le Sahara par le trafic caravanier, la route de l'or et du sel, les caravanes accédaient au quartier de la grande mosquée.

Un brassage de populations

A partir de 1429, Alger recueille des populations andalouses fuyant la reconquista. La prise de Grenade, en 1492, par les Espagnols munis d'artillerie ouvre la porte à une diaspora citadine, cultivée et composée d'artisans et d'ulémas. Ibn Hamdis, le poète sicilien, et Ibn lFadal, le grammairien, se sont réfugiés à Bougie. Des maures, des berbères Béni Mezghenna, la milice turque avec des renégats d'origines diverses, des Zouaoua engagés à patrouiller en ville et à assurer la sécurité, plus de 200 origines diverses fréquentent le port et échangent propos et marchandises.

Les Zouaouas sont privilégiés, ils ont droit au port d'armes¹, à porter l'habit turc et enroulent leur tête dans un turban de couleur blanche pour se distinguer des juifs qui le portent de couleur jaune. Ils occupent un quartier dans la ville basse, ils ont leur mosquée : « la mosquée des Kabyles » située entre la rue Boza et la rue Bab Azoun. A l'occupation militaire de la ville, la mosquée est démolie entre 1830 et 1832. Ils ont leur *ssuq* organisé administrativement et représenté par un amin.

Les Zouaouas, au 16^{ième} siècle, qui avaient accompagné le roi de Koukou occupaient les plateaux d'Alger :

- Tagarins où on retrouve leurs noms, leurs boutiques d'artisans,
- *Tala Umlil* «telemly »
- *Ketchaoua* «plateau des chèvres » d'où dérive le mot chaouiâ conducteur de chèvres.
- Les hauteurs de la Bouzaréah à 407 mètres d'altitude : un habitat de montagnes.

Ces Zouaouas artisans-boutiquiers étaient à la solde du Dey pour pouvoir arrondir leurs soldes insuffisantes surtout que les cours de la monnaie n'étaient pas stables,

La population d'Alger, au 17^{ième} siècle, est composée de Maures, de *beldi* «citadins alliés aux Maures », de Koloughli nés d'alliances de miliciens avec des Maures, de *berrani* «Biskris, Soufis, Kabyles» et d'esclaves de nationalités diverses. Les Maures eux-mêmes ne sont pas un groupe homogène. Les premiers Andalous, fuyant l'inquisition qui n'était pas encore officielle, arrivent vers 1233 en Algérie. Ils ne se sentaient pas dépaysés car ils sont, pour la plupart, *tujjar* en relations suivies avec Tlemcen et Bougie. Ils étaient inquiétés par les autodafés. Leurs relations commerciales remontent au moyen âge par le trafic caravanier, reliaient Alger à Tétouan, en plus des services des galères entre l'Andalousie et l'Afrique. De plus, les *fondouq* «hôtelleries » tenues par des Catalans depuis le 13^{ième} siècle servent de centres de renseignements pour cette diaspora.

En 1478, le pape c'est à dire l'église apostolique autorise, dans une bulle papale, l'inquisition pour combattre l'hérésie. C'est à la même année que 165.000 juifs quittent l'Espagne pour le Maghreb. En 1492, 14 années après, c'est la prise de Grenade.

1. RAYMOND A. Grandes villes arabes à l'époque Ottoman, Editions Sindbad, Paris 1985, page 106

Les Espagnols ont utilisé les armes les plus sophistiquées telles que l'artillerie. Tous les musulmans et leurs alliés fuirent l'Espagne acquise à l'inquisition. Des torquemadas tortionnaires maniaient le fer rouge et allumaient des bûchers au nom du Christ.

Toutes les populations andalouses, même celles qui ne sont pas musulmanes comme :

- les mozarabes chrétiens soumis aux Maures,
- les mudejares sarrazins christianisés lors des croisades et
- les morisques : les musulmans en pays chrétien,

sont inquiétées et surveillées dans leur habillement et leur alimentation.

Ces juifs qui ont renié publiquement leur foi mais qui continuent à cuisiner à l'huile d'olive au lieu de lard¹, ceux-là sont suspectés de continuer à professer le judaïsme.

Donc, les Maures d'Alger sont constitués de populations diverses, d'origines diverses, de religions diverses et de rangs sociaux divers. Les populations andalouses réfugiées au Maghreb fournissent des frégates aux familles demeurées en Andalousie à leurs frais pour les aider à partir. Ils leur apportent un soutien moral quand l'inquisition les somme de renoncer à leurs croyances.

C'est durant ces temps troubles que les confréries telles que : la *Qadiria* et la *chadilya* (en 1510) se mettent à l'œuvre en Algérie

Les Maures citadins affichaient du mépris envers la population des campagnes en Algérie². Ils contractent des alliances avec les janissaires, leurs descendants sont Kouloghli interdits d'incorporation dans la milice.

La ville d'Alger était si cosmopolite au 16^{ième} siècle que dans son baigne on parlait 22 langues. Elle était densément peuplée, elle abritait plus de 100 mille habitants au 17^{ième} siècle. Du 15^{ième} au 17^{ième} siècle, Alger rayonne en Méditerranée et jusqu'aux Amériques.

-
1. BRAUDEL F., La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, Editions Armand Colin, Paris 1990, page 139, "parlant des juifs reniés, ils ne perdirent jamais leur manière de manger à la juive, préparant leur plat de viande avec oignons et aulx en les faisant revenir dans l'huile dont ils se servaient à la place du lard".
 2. GAÏD Mouloud, L'Algérie sous les Turcs, Editions Mimouni, 1991, page 103

Durant le faste économique, la ville c'est dans le port et la Qasba où se situent la Janina et le trésor, c'est à dire 46 hectares pour 100 mille habitants¹. Une densité humaine importante pour l'époque : Istanbul au 16^{ième} siècle avec un statut de capitale d'un empire comptait 40 mille habitants, moins de la moitié de la population d'Alger et la ville de Cologne la plus peuplée d'Europe avait seulement 20 mille habitants.

100 mille habitants : cela suppose un ravitaillement quotidien que la course en mer garantissait puisque la ville était entièrement tournée vers le large, coupée de son terroir. On n'avait même pas besoin de main d'œuvre autochtone, les captifs étaient réduits en esclavage, les autochtones étaient considérés *berrani* «étrangers » à la ville. Si le territoire de la ville est aussi exigu pour une si dense population, c'est qu'Alger n'était qu'un port de transit, une ville de commerce international. On y débarque pour repartir aussitôt.

Alger fait la fortune des étrangers, elle ennoblit même *el euldj* «renégats » mais ne fait pas profiter l'arrière pays de ses richesses. Alger c'était le «Penôn », le trafic maritime. Paradoxalement le déclin de la course développe et étend la surface de la ville et réduit sa densité humaine de moitié à la fin du 18^{ième} siècle.

L'apport technique et culturel de 40 milles Morisques (architectes andalous² tels que Mussa El Andaloussi, Ali Ibrahim Ibn Mussa) vers le Maghreb et vers Alger est une aubaine pour l'équipement de la ville en adductions d'eau, en systèmes d'égouts et plus tard en constructions, ouvrages militaires importants et en quartiers nouveaux accédant les hauteurs vers Ben Aknoun. Ces Morisques occupaient en Andalousie des espaces chrétiens, ils émigraient emportant avec eux un héritage culturel, des techniques que l'Espagne avec l'aide de la chrétienté faisait renaître et fructifier. Ainsi s'explique l'affrontement qui a prévalu avec les janissaires.

Les Maures qui s'étaient réfugiés à Alger jusqu'ici étaient artisans ou cultivateurs andalous, ils n'avaient pas de qualifications.

1. LESPEL M.R., La colonisation urbaine en Algérie, Alger, in Revue Africaine, année 1931, n°72

2. RAYMOND A., Grandes villes arabes à l'époque Ottomane, Editions Sindbad, Paris 1985, page 52

Alger n'était pas un axe important du commerce caravanier, ne connaissait pas le bouillonnement intellectuel des villes de commerce comme Bougie, Tlemcen, Fés ou Tunis au 16^{ième} siècle. Des villes en rapport constant avec l'Andalousie où un *tajjer*, un *alem* puissent y trouver refuge à la mesure de leur statut social. Elle est de peu d'attrances pour les exilés de marque, Ibn Hamdis le sicilien et le grammairien Ibn IFadal lui ont préféré Bougie.

Les voyageurs, les prisonniers et les consuls européens décrivent Alger comme une ville triste, sans loisirs, sans faste, une ville de militaires et de marchands¹, une ville où s'affrontaient les races et les religions sans pouvoir dialoguer. Les renégats épousaient des Turques, des Maures surélevaient des palais somptueux dallés de marbres, de faïences d'Espagne, de Delphes. Mais ce luxe n'était pas suivi de raffinement culturel : le corps des Uléma lettrés était discrédité, pas d'autorité intellectuelle ou artistique, pas de corps d'artisans indépendant. Tous les artisans sont au service du Dey.

Alger s'est ouverte à la course maritime. Elle est passée brusquement d'une bourgade qu'empruntaient les Hammadites et où venaient se décharger les chameaux vers le destin de capitale commerciale du monde. C'est à Alger que l'ordre économique capitaliste, le libre échange a imposé ses lois féroces. Les compagnies commerciales continuaient à défendre leurs privilèges en déléguant leurs consulats bien après que le commerce maritime eut périclité.

Si je me suis aussi longuement étalé en ce paragraphe sur l'historique de la ville d'Alger, ses composantes humaines, ses brassages de races c'est parce que la ville d'Alger constitue un débouché naturel pour les montagnards. Au 16^{ième} siècle Haedo dénombrait 700 maisons de Kabyles montagnards à Alger et 2.500 maisons de maures algérois sur les 4.800 maisons que compte Alger¹. Les 4/5 des maisons d'Alger au 16^{ième} siècle sont habitées par des montagnards ou des familles maures alliées à ces montagnards. C'est la ville la plus proche, elle attire par sa prospérité économique. Les At Budrar ont dû fréquenter cette ville pour y vendre leur force de travail. L'implantation ancienne d'une communauté zouaoua leur a sûrement servi de tremplin.

Odeurs et couleurs de la cuisine d'Alger

Le long de son histoire riche et mouvementée, Alger a transmis aux montagnes les légumes du nouveau monde, les pâtisseries aux amandes durant les années 1970 et le goût des limonades et des jus industriels . Paradoxalement, Alger malgré son cosmopolitisme a hérité de bases paysannes dans sa cuisine.

La cuisine d'Alger observe un souci de blancheur laiteuse des sauces caractéristique de la cuisine des paysannes, ces mères nourricières. L'économie industrielle et sa panoplie de conserves et de colorants, les corps de métiers nombreux et multi-raciaux n'ont pu venir à bout de cette norme dans la cuisine.

Le transit des richesses, des épices, des produits les plus exotiques, des populations les plus diverses n'ont pu imprimer un cachet durable à la cuisine d'Alger. La cuisine d'Alger au 18^{ième} siècle était variée. Pour une fête, on présentait plus de 200 plats apprêtés de 40 manières différentes².

On servait le bouilli et le rôti, des ragoûts et des viandes fricassées revenues dans du *smen* «beurre salé» (un *ssuq* entier lui était réservé), le salé, le sucré, un mélange importé d'Andalousie répandu en Orient, plats d'amandes parfumés aux senteurs de fleurs d'orangers dont le goût est relevé au miel, des dattes, des confitures, des laitages, des fromages de brebis et de chèvres.

La viande de mouton était prisée. Les légumes étaient confits dans du vinaigre rehaussé d'épices : *m'charmila* «carvi», cumin, navets confits aux graines de moutarde, carottes au carvi, cresson, cerfeuil, betteraves, artichauts sauvages, choux-fleurs, laitue.

Les purées de légumes secs épicées étaient proposées dans les rues d'Alger l'hiver : pois chiches ou garvancos, fèves sèches en purée, plats de lentilles. Les dockers, tout le monde des travailleurs se nourrissait de ces purées de légumineuses.

1. Raymond A., Grandes villes arabes à l'époque Ottomane, Editions Sindbad, Paris 1985, page 171.

2. SHAW D., Voyage dans la régence d'Alger, par le Docteur SHAW, Editions Bouslama, Tunis 1980, page

Il y a profusion de denrées à Alger. La richesse est étalée au grand jour, elle est comptabilisée par le nombre de mets que l'on sert, les denrées les plus rares qui ont traversé des étendues de mers : épices, café, arômes (eau de fleur d'oranger, de rose, de géranium).

La cuisine d'Alger est demeurée conservatrice quant à la couleur des sauces, toujours blanches. Si un légume risquait de déparer le blanc laiteux, on faisait revenir ce légume à part pour atténuer sa couleur d'origine. On assaisonnait les sauces de cannelle et on évitait de la piler. Dans les bouillies comme dans le couscous d'*asfel* en montagne, on prend la précaution de faire revenir les légumineuses à part pour garder à la sauce sa couleur laiteuse. La cuisine d'Alger est restée fidèle à cette norme esthétique jusqu'aux années 1970 : pour les fêtes on conviait autour d'un couscous à la sauce laiteuse, de viandes et de poulets à la sauce blanche : *chtitha*, *mtewwem* agrémentés de citrons jaunes confits, d'amandes brunes grillées sur un fond laiteux. La cuisine d'Alger est toujours à base de viande de mouton ou de volaille ou de poisson.

Elle multiplie les techniques de découpage de la viande et chaque technique à un nom :

- *Mkeffet* «déchiqueté» qu'on nomme viande hachée de nos jours est obtenue grâce au hachoir électrique ou mécanique. Cassaient-ils les fibres de la viande avec un socle en fer pour l'attendrir comme cela se faisait au moyen âge ?
- *Chitha* «coupé en petits morceaux» de la viande de mouton ou de la volaille est épicée, rehaussée d'ail, décorée d'œufs, de citrons confits, de persil.

Les classes populaires ont découpé des légumes en dés en remplacement de la viande, les ont fait frire et ont préparé une sauce avec les épices comme pour la viande, ce plat de légumes est désigné sous l'appellation de *chtitha*.

Dans un même plat on joue parfois avec les différentes techniques de découpage et de cuisson de la viande comme dans *mtewwem* par exemple. On garnit le ragoût de viande de mouton de boulettes de viande de mouton qu'on met à frémir dans le ragoût ou frites antérieurement. On décore d'amandes mondées.

Les légumes ne sont jamais présentés telles qu'ils sont dans la nature à table. Ils sont apprêtés de différentes façons : *mcharmla* «marinés dans du vinaigre et épicés », frits ou rôtis puis trempés dans un ragoût de viande. Il arrive qu'on les gratine après les avoir saupoudrés de fromage. Les légumes sont parfois bouillis, hachés et frits sous forme de beignets. On les *mahchi* «farci de viande hachée et d'épices » dans les *dolma*.

Les techniques de cuisson sont variées :

- le *méchoui* «grillé » ou le *mdjammar* «rôti » ou le *mhammar* «gratiné ».
 - Le *maqli* «frit » est rissolé toujours dans du *smen* «beurre salé parfois épicé ».
 - La cuisson vapeur est réservée aux pâtes : couscous, riz, pâtes.
- Jamais de bouilli, même les soupes sont d'abord rissolées puis trempées.

Certaines sauces sont relevées de paprika mais la couleur et la densité d'une sauce à la tomate diffère de celle au paprika.

Les seuls plats originaires d'Alger où on ajoute la tomate sont la *barranya* «relatif aux berrani » ou la *dolma* «un ragoût à base d'un légume qu'on farci de viande hachée ». C'est un plat que les populations nouvellement installées à Alger ont vite adopté car il ne revient pas trop cher. Plusieurs variantes de *dolma* sont présentées : certaines en sauce blanche, d'autres colorées à la tomate qui sont d'invention récente

Le tableau suivant décrit l'utilisation de la tomate dans la cuisine d'Alger et celle de montagne

Cuisine d'Alger	Cuisine de montagne
<i>Chorba beïda</i> «soupe blanche »	<i>Chorba</i> en sauce tomate
Sauce de couscous blanche Sauce de <i>rechta</i> blanche «pâtes faites à la maison » <i>Roz bratel</i> «riz aux légumes en sauce Blanche »	Sauce de couscous aux légumes et viande à base de tomate Sauce d' <i>acepwad</i> ou <i>acexcux</i> à base de tomate
Ragoûts en sauce blanche : <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mtewwem</i> «boulettes de viande épicées en sauce » • <i>Mchermla</i> «légumes épicés en sauce vinaigrée » • <i>Chitha</i> «bouts de viande, de volaille, de poisson épicés en sauce » • <i>Sfiriya</i> «sauce à base de viande épicée agrémentée de beignets frits gratinée au fromage » • <i>Lekbab</i> "ragoût de pommes de terre gratiné" • <i>Lhemm lehlu</i> " viande douce au miel ou au sucre et fruits secs aux arômes" 	<i>Tbix</i> «ragoût de légumes en sauce tomate »
<i>Berranya</i> «ragoût de légumes » en sauce Rouge	<i>Timegzert</i> «bouillie enrichie de pâtes » en sauce Blanche Sauce du couscous d' <i>asfel</i> blanche
<i>Dolma</i> «légumes farcis de viande » en sauces Blanche et rouge	<i>Seksu ntlitsen</i> «sauce de couscous aux cardons et Fèves » blanche

Pourquoi la tomate dont la consommation était généralisée en Andalousie vers 1608¹ a-t-elle servi de base pour les sauces à Constantine au 18^{ième} siècle alors qu'à Alger, elle est restée en marge de la cuisine ? La province de Constantine a connu un autre essor économique et une autre cuisine d'un rouge velouté. Les At Budrar entretenaient des transactions commerciales suivies avec Constantine par l'entremise des At Abbas et ont introduit à partir du 19^{ième} siècle la tomate comme base dans leur cuisine.

Alors qu'Alger est née de la mer, Constantine plonge ses racines dans le désert et les cités du Moyen âge. Toutes les dynasties, tous les règnes qui se sont succédés dans le pays n'ont pu ternir la réputation de Constantine de *ssuq* de céréales et de bovins. Elle ne fut pas directement confrontée aux dangers de la mer, à l'Espagnol comme le furent quelques villes du littoral le long de leur histoire (Cherchell, Oran).

La tomate ou pomme d'amour avait la réputation d'être impropre à la consommation. C'était pour les Européens une plante décoratrice sans plus. Ce devait être les couches sociales démunies qui s'étaient aventurées à en consommer puis à lui donner ses lettres de noblesse jusqu'à en lier les sauces avec. Les populations d'Alger imbues de leur noble appartenance sont restées réfractaires à cette nouveauté : un légume de pauvres.

C'est au 18^{ième} siècle, alors qu'Alger est à son déclin, Constantine forte de ses relais internes : le Sahara et les montagnes, engage une dynamique économique qui met en branle des forces sociales jusqu'ici dédaignées. Le Bey surnommé *zreg laïün*, un *koroughli* lié aux puissantes tribus du sud incite les populations diverses : juifs, musulmans, bédouins, sédentaires à la réussite économique en baissant les impôts, en dynamisant le service public : routes et ponts sont construits sous son règne.

Si les provinces de l'est ont fait de la tomate une base de leurs sauces, un liant pour leurs mets au 18^{ième} siècle, serait-ce parce qu'à Constantine les Andalous ont transféré leur héritage culturel, un brassage culturel s'est opéré ? Pourtant la tomate intervenait déjà dans les régimes alimentaires des hôpitaux en Andalousie en 1608, c'est dire que la consommation s'était généralisée.

1. BRAUDEL F. Civilisation matérielle, économie et capitalisme, 15^{ième}-18^{ième} siècle, Editions Armand Colin, Paris 1993, Tome 1, page 213

Les Morisques tardivement émigrés ont dû l'acclimater à Alger, les captifs italiens occupés à ouvrir la route Alger / Bouira qui permettait aux Ottomans de pacifier la Kabylie en révolte devaient en consommer.

Les traditions culinaires des At Budrar reléguent au 19^{ième} siècle la tomate en arrière plan : on la conservait dans du sel, séchée sur des tamis au soleil de l'été, pour l'incorporer l'hiver venu à *tachebwat* «pâtes émietées avec force », oignons et tranches de coings. En été, cuite sur la cendre avec poivrons et piments, elle constituait le plat rituel d'été sec. Son procédé de cuisson indique qu'on la classait du côté des mets sauvages que même les hommes, les bergers pouvaient cuisiner. C'est une purée de tomates et de poivrons grillés. La purée est émulsionnée avec de l'huile d'olive jusqu'à prendre une apparence blanche et liée disait-on *am yi Yi* «comme le petit lait ». C'est ainsi qu'on la décrit. Pourtant on remarque une volonté de l'intégrer comme nourriture à part entière, comme plat rituel d'été en fabriquant l'ustensile en bois pour écraser tomates et poivrons cuits. Cette écuelle ou marteau pilon en bois n'est qu'une réplique réduite du marteau pilon dont on fendait les glands autrefois, peut-être même y pilait-on le sorgho en période de disette ?

Ces légumes d'Amérique tardivement apprivoisés se sont empilés aux différentes strates de la cuisine. Les haricots et les courges aux formes diverses et étranges ont été introduits comme garnitures de couscous. Les haricots séchés sont des légumineuses qui ont remplacé les fèves et plus tard les lentilles alors que pour les courges, il était d'usage de consommer le fruit et les fleurs.

Après la première guerre mondiale, la cuisine des mieux nantis fait une large place à la friture comme mode de cuisson et à la tomate en guise de condiment. La cuisine des colporteurs la redécouvre. Elle a dû l'emprunter aux réseaux juifs de colportage. Au lieu de la consommer à part comme faisaient les bergers, ils l'introduisent dans tous les plats. La vente de conserves de tomates impose ce légume comme base de sauce même dans le couscous de légumes, un plat de fête.

La cuisine d'Alger est demeurée attachée au blanc laiteux des sauces, n'usant que de poivre ou de cannelle comme uniques épices.

Même la soupe du Ramadhan : la *chorba*, se cuisine blanche à Alger, les repas de fêtes : des sauces blanches qu'on fait revenir dans du beurre salé smen, jamais d'huile d'olive *zzit qbaïel* «l'huile kabyle», son goût est trop prononcé aux dires des citadins. L'antagonisme *umran hadari* / *umran badawi* «citadinité / nomadisme» cher à Ibn Khaldoun est à l'œuvre dans la culture culinaire.

Même les populations de la Kabylie maritime¹ qui ont repeuplé la Casbah après la première guerre mondiale se sont adaptées au schéma. Sans doute leur cuisine de montagne à base de bouillies, de graisse ne jurait pas face à la norme citadine. L'huile d'olive ne devait pas couler à profusion même au village, elles se sont donc alignées.

A la conquête, Alger a été dévastée, quarante mille familles turques ont fui en juillet 1830 vers Constantinople, d'autres se sont réfugiées à la Mecque : moins de 30 mille habitants à Alger en 1830, pour une capitale elle n'était guère convoitée. Constantine comptait autant d'habitants. Alger n'est-elle pas restée prisonnière de ses pratiques élitistes ? Le boom pétrolier des années 1970 propulse en avant d'autres couches de la société, une autre cuisine. At Budrar, à Alger, ont continué à présenter leurs plats de fêtes à base de sauce tomate. A partir des années 1980, les cuisines variées des différentes populations qui ont repeuplé Alger se sont mêlées.

Le livre de recettes de cuisine (édité à Alger par la SNED en 1981²) connaît un fort tirage car il exprime la diversité des goûts : des citadins maures d'Alger et surtout ceux des campagnards d'origines diverses qui ont repeuplé Alger.

1. LESPES M. R., La colonisation urbaine en Algérie, in Revue Africaine, année 1931, n°72, page 85

2. BOUAYED Fatma-Zohra, La cuisine algérienne, Editions SNED, Alger 1981.

La cuisine de montagne s'est colorée alors que traditionnellement elle était blanche. Dans le rituel d'*asfel*, dans les bouillies, la sauce est blanche. Les colporteurs ont opéré le transfert culturel de l'est vers les montagnes et le marché des conserves a fait le reste. Les petites tomates du Hoggar disponibles sur les marchés au mois d'août servent à préparer les conserves familiales pour la chorba du Ramadhan.

Aujourd'hui, la cuisine d'Alger assume ses différents héritages citadin, montagnard, colonial et emprunte même des recettes à l'autre rive de la Méditerranée(la pizza italienne est un plat d'été depuis les années 1980 et ce même en montagne).

VI.1.4.3. Alimentation de caravaniers et de corsaires

« Sans le blé, il n'y aurait pas eu de course en mer »¹, je serai tentée d'ajouter, sans le blé il n'y aurait pas eu de caravanes. Le voyage par terre ou par mer comme la consommation de céréales sont inscrits au cœur de la civilisation méditerranéenne. La galette de blé, les portions de galette, le croquant de la semoule sous la dent, les conserves desséchées, tout a une étrange concordance avec les biscuits de marins¹, le ravitaillement des caravaniers à base de *rfis* «mélange de dattes, de semoule de blé grillé et de beurre ».

La course a-t-elle marqué la civilisation méditerranéenne ou l'inverse ?

Les longs voyages en Méditerranée ou la traversée des déserts pour se rendre en pèlerinage à la Mecque réclament une alimentation adaptée, antérieurement précuite pour être délayée au besoin. Ces nourritures ont constitué des conserves que la civilisation industrielle a remis à jour et à portée de toutes les couches sociales. Les conserves étaient des aliments de choix, hautement calorifiques tels que :

- Blé, huile d'olive, *smen* «beurre salé »¹, dattes, figes sèches et viande séchée, faciles à transporter et qui servaient à confectionner des repas.

1. BRAUDEL F., Ecrits sur l'histoire, Editions Champs Flammarion, Paris 1969, page 170

- *Arkul* «farines de blé grillées qu'on délayait dans de l'eau auxquelles on ajoutait de l'huile et du miel ou sucre » qui servait aussi de viatique pour le guerrier ou le colporteur.
- *A Ψrum aquran* «galette sèche » de longue conservation, faite de semoule de blé dur pétrie d'huile et d'eau et qui occupait la place du biscuit que les marins embarquaient avec eux en Europe.
- Purées de légumineuses rehaussées d'épices et de piment.

Ces aliments sont imputrescibles.

A Ψrum aquran était partagé en quadrants qui constituaient des parts. C'était une pâte brisée de blé dur, un peu d'huile pour être transportable et de l'eau pour pétrir à sec, introduire des bulles d'air qui allègent la pâte en brisant l'élasticité du blé.

A Ψrum aquran avait l'avantage de gagner en saveur quand elle durcissait, les personnes âgées la préférant durcie car elle produit un suc délicieux en la mâchonnant.

Si les mets de choix dans la montagne correspondent aux conserves de voyageurs, c'est parce qu'on leur réservait ce qu'on avait de mieux. Les corsaires, natifs des bords de la Méditerranée, ont contribué au régime alimentaire des marins en privilégiant le blé.

VI.1.4.4. L'engouement pour le café

Le café est signalé au Caire vers 1510¹, il est originaire d'Ethiopie et d'Aden. C'est par les ports d'Egypte qu'il est distribué au Maghreb. Les *tujjar* maghrébins étaient en relations suivies avec l'Egypte car c'est par la Mer Rouge que transitent les richesses sous l'empire Ottoman du 16^{ième} siècle et Alger était une place forte de commerce. A El Azhar, les *tujjar* maghrébins en café avaient leur lieu de rencontre *el riwaq el Maghribi* «l'allée des maghrébins». Les rapports entre café et religion sont ambivalents, le tabac a connu les mêmes péripéties, tantôt *hallal* «permis », tantôt *makruh* «honne ». Des prohibitions ont été proférées à la Mecque par des *Ulémas* «corps de lettrés » en 1511 et 1524¹.

1. BRAUDEL Fernand, Civilisation matérielle, économie et capitalisme, 15^{ième} – 18^{ième} siècle, Editions Armand Colin, Paris 1993, page 290

En 1555, il était largement apprécié à Istanbul et en France, les premiers cafés ouverts au public datent du 17^{ième} siècle. En 1672, les lettres Persanes dont l'édition remonte à 1721 en fait déjà part alors que commençait la vogue du café en France.

On retiendra de tous ces événements que le café était réservé aux citadins, qu'il était signe de luxe. Et si certaines confréries comme la *Chadillya* dans l'Ouest algérien l'avait consacré comme breuvage sous prétexte qu'il tenait éveillé les *xwan*, je doute fort vu sa cherté qu'il soit de consommation courante. Peut-être était-il réservé aux rituels de veille et aux initiés ? Le café ou moka «une variété de café», était un produit rare importé d'Arabie.

C'est au 18^{ième} siècle, quand la compagnie hollandaise des Indes l'implante ailleurs et organise sa distribution, qu'il devient un produit marchand, un breuvage consommable pour tous et ce n'est après la conquête que la Kabylie l'adopte avec l'ouverture de boutiques de villages.

Alors qu'il était rare et précieux au 18^{ième} siècle, réservé aux notables et religieux, le 19^{ième} siècle s'efforce de le maintenir comme un privilège en le réservant à l'aïeule et aux hommes. Une floraison de poésie féminine de l'époque chante ses mérites et loue le droit des dames à le consommer. Elles utilisent des subterfuges pour le préparer car même sa préparation appartenait à l'aïeule qui faisait ses ablutions dès l'aurore. Les dames de la maison consommaient le café à la sauvette, une pincée de café moulu sur le bout de la langue suivie d'un morceau de sucre c'était *lqahwa gimmi* «le café en bouchée». Quand elles faisaient la vaisselle, elles repassaient l'eau dans le filtre à café. Le liquide obtenu était un succédané de café qu'elles sirotaient faute de mieux. Cela s'appelait *Lqahwa ntarda nlehwat* «le café de la vaisselle».

Il arrivait que dans un contrat de mariage entre de familles de niveau économique inégal, qu'il soit stipulé la nécessité pour la jeune femme de consommer le café au réveil, ce que les familles respectaient scrupuleusement, mais ce qui amenait la jalousie des autres dames de la maison sur celle qui bénéficiait de cet avantage.

Les aïeules avaient deux procédés pour préparer le café : à la turque, c'était le plus ancien, cela donnait le café à la manière des *xwan* errants : *Lqahwat tabudalit*, celle qu'on délaye *Lqahwa uhullu* ou alors *Lqahwa nt³ellayt* « café bouilli ». *Lqahwa uqacuc* «le café filtre » était considéré comme meilleur et plus raffiné. Cela supposait l'acquisition d'une cafetière avec filtre, ce qui existait dans les boutiques de villages. Il ne suffit pas de consommer le café, il fallait disposer de tasses en porcelaine, ce café avait un nom *Lqahwa ufenjal*. La vaisselle qui servait à sa préparation était soigneusement nettoyée, rangée dans un coffre et la casserole ne servait jamais à d'autres préparations culinaires.

Le ravitaillement de la deuxième guerre mondiale, l'émigration des hommes vers le nord de la France ont aidé à populariser le café comme boisson quotidienne : *lqahwa ixumall* «le café de ravitaillement mélangé ». Mais l'habitude de savourer le café du matin en famille est apparue après 1962.

L'influence des habitudes citadines a été tellement forte dans les années 1970 qu'on s'est mis à offrir le café l'après midi, un héritage culturel colonial.

Le thé n'a pas soulevé les passions du café. Les colporteurs l'ont introduit au 19^{ème} siècle avec les feuilles de thé, l'art de le préparer et de le sucrer. Il arrive qu'un homme prépare le thé pour l'après dîner ou qu'une assemblée d'hommes à *tajmaït* réclame du thé.

On présente différents types de thé : le thé vert ou le thé rouge, la qualité de breuvage est fonction des produits qu'offre le marché. En ces moments de crise on reproche au thé de gaspiller le sucre.

VI.1.4.5. Les denrées du ravitaillement

La première guerre mondiale a bouleversé les rapports villageois en instaurant la concurrence de marché, la seconde guerre mondiale bouleverse le régime alimentaire des villageois. Les bons de ravitaillements octroient des nouvelles denrées que les villageois ne consommaient pas naguère ou rarement. Les conserves ont la part belle : tomate, lait en poudre, thé, un semblant de café, du sucre, de la levure pour le pain. Les villageois étaient informés du type de denrées et les femmes préparaient et nettoyaient la vaisselle conforme à cette préparation. Le ravitaillement a fait naître de nouveaux besoins chez les populations.

Les changements alimentaires se sont faits par substitution. Seules les boissons sucrées sont un besoin créé, une nouveauté.

VI.2. Commensalité restreinte et distinction sociale

Les communautés villageoises pesaient de leurs structures sur les individus. Tout était comptabilisé : denrées à avaler, temps de travail, temps de loisir et même les plaisirs. La communauté était présente à chaque moment de l'existence dans les bonheurs ou les malheurs. Les rapports humains étaient codifiés : hommes / femmes, paysans / lettrés appartenaient à des groupes humains cloisonnés. La colonisation a fait des brèches dans cet ordre social. La paupérisation du corps des *tolba* les oblige de subvenir à leurs besoins aux côtés des paysans artisans. Ils ne bénéficient plus du surplus agricole. La colonisation en soutire beaucoup plus sous forme d'impôts. Elle précipite la stratification du groupe paysan et des lettrés par le biais du colportage.

En décidant de la fermeture des *zawiya*, la colonisation précipite les lettrés *tolba* (en marge des lois de la colonisation et réfractaires à son ordre) dans le dénuement. Ces derniers se groupent en confrérie : la *Rahmaniya* qui prend alors de l'importance en Kabylie. Les *tolba* se mêlent aux colporteurs et grossissent le lot d'affiliés de la *Rahmaniya*, on les désigne sous l'appellation de *xwan*. Les *xwan* se recrutent dans tous les groupes sociaux insatisfaits : *tolba* renvoyés des lieux d'étude, artisans reconvertis en colporteurs, paysans démunis.

Comment des *tolba* qui vivaient dans une clôture rituelle se sont-ils socialisés avec des paysans et artisans colporteurs ? Cette perméabilité sociale a-t-elle déteint sur les habitudes et les interdits de consommation ?

VI.2.1. *Tolba, xwan et iming*

L'économie marchande a fait fleurir une terminologie qui correspond au métier d'agent de l'échange:

- *Tujjar* "marchands" désignaient les marchands de bœufs dont faisait partie Sidi Idjoudi.

Les *tujjar* sont riches et respectés.

- *Iminig* fait partie de la terminologie religieuse et signifie le pèlerin en cours d'accomplissement, sur la voie. *Innig* est de la même famille que *nnig* "être au dessus" comme dans la phrase *ykkad nnig iw* "il m'a dépassé en hauteur". *Innig* a la même forme que *im Yur* "grandis". *Innig* "surpasse toi" est aujourd'hui inutilisé.
- *Merkanti* du mot français mercantile veut dire possède de l'argent alors que la richesse était en nature. Ce terme correspond à la période où l'économie industrielle s'est imposée.
- *Aattar* "camelot" allait vendre sa pacotille de village en village. C'est aussi un artisan qui propose ses produits aux villageois voisins. Son champ d'action est circonscrit aux tribus voisines. Il est antérieur à l'économie industrielle.
- *Xwan* "frère", c'est ainsi qu'on se désignait entre affiliés d'une confrérie religieuse en Islam. Tous les musulmans sont frères.
- *Tolba* "étudiants de *zawiya*", certains se sont reconvertis dans les métiers de l'échange après la fermeture des *zawiya*.
- *Agarson* "aide au service d'un colporteur boutiquier".

A travers l'étendue sémantique du terme relatif à l'échange, on déduit que les métiers liés à l'échange ne datent pas d'hier. Ils sont antérieurs à la colonisation et à l'économie moderne. Les pratiques religieuses les avaient favorisées par le biais du pèlerinage à la Mecque, des *zawiya*, des confréries religieuses. Déjà l'économie marchande antérieure à la conquête avait une courroie de transmission du message religieux en la personne de ses marchands enrichis (agents religieux) et ses camelots.

Le monde industriel, comme l'indique la terminologie, relie richesse, monnaie et pouvoir politique. Il a ses agents que concurrencent les affiliés de la confrérie Rahmaniya convertis au colportage.

La société villageoise réagit à travers ses *xwan* aux décisions de fermeture des *zawiya*. Un mouvement populaire interpelle toutes les couches de la communauté villageoise. Les *tolba* renvoyés des lieux d'étude s'intègrent aux couches besogneuses. Ils sont dans les réseaux de colportage où on a besoin de l'écriture pour tenir des comptes. Ils s'affilient à la confrérie Rahmaniya et deviennent des *xwan*. Le *taleb* diffère du *xwan*.

Le *taleb* est descendant d'un lignage religieux. Il est reclus dans un univers d'étude à la *zawiya* où on lui dispense un enseignement scolastique grâce auquel il gravit les échelons et l'âge aidant, il compte parmi les autorités. Le *taleb* apprend *le dikr* "se souvenir", il est porteur de mémoire, il est lettré. Les *tolba* qui n'ont pu garder leurs privilèges, les sous-classés se sont fait *xwan*. Les *tolba* fils de riches marchands sont entrés à l'école française et sont les traducteurs et interprètes au service de la colonisation. Cette stratification qu'opère la colonisation sur le corps des lettrés débouche sur des conflits. Le conflit qui oppose *xwan* et *merkanti* en est un.

" Les contradictions, tensions et conflits sont associés à cette différenciation. Ils prennent des formes diverses, dont celle de la contradiction entre idéologies égalitaires (religieuse pour Saint François d'Assise, révolutionnaire pour Djilas et philosophique pour Mencius) et idéologies de hiérarchie (à la fois dans l'Etat et dans l'église).¹"

Les *xwan* viennent de différents horizons : certains étaient *tolba*, d'autres paysans ou artisans ou colporteurs. Le *xwan* est un disciple. Cette catégorie du *xwan* est apparue quand s'est cassé un ordre établi. Ils entretiennent des rapports privilégiés avec l'ensemble des villageois, s'adressent aux femmes par l'entremise d'autres femmes affiliées au mouvement, se présentent à tous les moments forts du groupe où ils chantent la poésie mystique.

Certains *xwan* ont la maîtrise de l'écriture, ce canal de l'information qu'est l'écriture ne les isole pas de leur communauté. Les *xwan* ont recours à l'oralité pour communiquer, exprimer des émotions, des inquiétudes.

1. GOODY Jacques, Cuisines, cuisine et classes, Paris Centre Pompidou, 1984, page 313

VI.2.2. L'impact de la Rahmaniya aux At Budrar

Aux At Budrar, la Rahmaniya a bénéficié de la proximité de pôles de rayonnement religieux importants. Aux At Wasif, le grand maître de l'ordre le moqaddem Si Lhadj Amar s'est réfugié après la conquête parmi ses alliés qui comptent un ensemble de villages désignés depuis par le qualificatif At Bu Abderrahmane¹. La *zawiya* d'At Ali uharzun acquise aux enseignements de la confrérie recevait des *tolba* de Constantine et du Maghreb. Le Ccix Sidi Lhadj Mhemmed de Buadnan était un adepte charismatique disciple de Ccix Muhend Ulhusin et répandait ses enseignements dans la région. Si Lhadj Amar n'a cessé de s'opposer à Sidi Ljudi qui était au service des autorités françaises, des usuriers et des marchands. Sidi Ljudi a pris le parti des marchands et s'est opposé lors de batailles au *Moqaddem* de la Rahmaniya. Sidi Ljudi affichait un train de vie de seigneur. Il employait des *xemmas*, des servantes et toute une cour d'usuriers vivait à ses dépens. Il se déplaçait à cheval et acheminait les denrées les plus rares en montagne.

La *Rahmaniya* a combattu l'usure et réduit l'influence des usuriers en prêtant aux colporteurs sans intérêts². C'est une confrérie à l'interprétation orthodoxe de la *sunna* et des *hadith* «tradition prophétique». Ses adeptes sont des exemples d' *annuz* «humilité» et de renoncement. Si les femmes ont été d'ardentes adeptes de la *Rahmaniya*, qu'est ce que cet engagement a changé dans leur rapport au procès culinaire, à *azegzaw / aquran*.

Les enseignements de la *Rahmaniya* se confondent avec les dires du Ccix Muhend Ulhusin aux At Budrar. On continue à se référer dans la vie de tous les jours à ses paroles, il est pratiquement le seul *ccix* à s'être adressé quotidiennement par la parole à ses contemporains. Les autres personnalités tels que sidi Teyyeb, sidi Maammer, le Ccix Muhend UIMoxtar, sidi Lhadj Mhemmed sont célèbres pour leurs faits et gestes.

1. FREDJ M.S., *Histoire de Tizi-Ouzou des origines à 1954*, Edition ENAP, Alger 1990, page 129

2. MAMMERI Mouloud, *Inna yas ccix Mohand, Cheikh Mohand a dit*, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990.

Pour saisir l'esprit de la *Rahmaniya*, j'exploiterai les dires du Ccix Muhend Ulhusin. Les enseignements de la confrérie se résument selon le Ccix Muhend Ulhusin à : « Louer Dieu, dire le vrai, dispenser ses biens, fuir les mauvais pas et ne pas parler avec les morts »¹.

Le transfert des biens, la circulation des hommes donc la socialisation des clercs et l'écoute de leur société, c'est en cela que la confrérie est novatrice, n'est pas scolastique¹. Bien que ses *xwan* comme les *tolba* aient la maîtrise de l'écriture, ce canal de l'information qu'est l'écriture ne les isole pas de leur communauté. Les *xwan* ont recours à l'oralité pour communiquer, exprimer des émotions, des inquiétudes. Alors que l'autorité porte par définition le masque de l'inébranlable.

Dans le champ culinaire, toutes les formules qui rendent grâce à Dieu, les gestes de purification avant de cuisiner : se laver les bras comme pour les ablutions de la prière, se couvrir la chevelure lors de la préparation et consommation de nourriture sont des gestes religieux. La *Rahmaniya* a réactivé le sentiment religieux pour mieux cimenter les liens sociaux en relâchement par la désorganisation des communautés travailleuses paysannes et industrielles.

Les foyers des villageois se sont transformés en foyers d'accueil lors de l'insurrection de 1871 où la nourriture même la plus frugale, le gîte et le réconfort sont prodigués en permanence quel que soit le moment. N'est-ce pas là l'âme des *zawiya* intacte ? Les femmes officient en ces demeures, par leurs gestes culinaires elles servent une cause qui les dépasse.

Les usuriers et les marchands ont affiché leurs richesses en consommant divers biens en profusion, les affiliés de la confrérie ont partagé leurs biens pour mieux s'entourer et rallier les autres à leur cause. Ils se sont accomplis par le renoncement.

-
1. MAMMERI M, Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohansd a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 25.
 2. MAMMERI M, Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohansd a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 21

IΨimi Ψar tbaqit ytcaggib «s'attarder au repas est indice de sénilité ». On casse la croûte au champ et il faut la mériter. Hommes et femmes mangent dans des lieux distincts.

On prélève du plat commun devant soi sans choisir. On ne précipite pas sur la nourriture. On s'astreint au renoncement. Il ne suffit pas de jeûner pour s'accomplir commentaient les affiliées surtout *uzum awal* «renoncer au bavardage ».

Rahmaniya et différenciation sociale

Cicx Muhend Ulhusin ne présentait pas le même repas à ses *ziar* «pèlerins ». Il honorait chacun selon son rang. Il présentait de la galette d'ogre et des figues sèches aux gueux, du couscous à l'homme du commun et du couscous beurré avec de la viande aux autorités¹. Il tenait compte du souci des convenances sociales. Il était parfois agacé du degré de sclérose des rituels de différenciation².

La charge du calendrier³ des prières et des fêtes religieuses incombe aux autorités religieuses. Les *zawiya* dressent des *roznama* «calendriers » qui disent l'influence des astres, les travaux agricoles et les fêtes religieuses et moments de prières. C'est un savoir scripturaire et pour le transmettre à la masse, les autorités entouraient ce moment de solennité, le *ccix* ne respecte pas le rituel dans ses formes. Quelqu'un rapporte au *ccix* que le croissant de l'*aïd* qui indique la fin du jeûne de ramadhan a été aperçu. Le *ccix* fait confiance et se prête à fêter l'*aïd*.

-
1. MAMMERI M, Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohansd a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 41.
 2. MAMMERI M, Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohansd a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 171, poème 273, « les pèlerins sont de 03 sortes : ceux que j'honore, je les convie, je m'en lasse ; ceux que j'aime, je les fréquente ; ceux que je fais travailler, le jour du jugement, je les protégerai ».
 3. SHAW Docteur, Voyage dans la régence d'Alger, par le Docteur SHAW, Edition Bouslama, Tunis 1980, page 88.

Les villageois rompent le jeûne mais ce n'est pas l'aïd. L'information était fausse. Ce n'était qu'une rumeur. Un religieux du village voisin réprimande le *ccix* qui s'exécute : une journée de jeûne compensatoire est décrétée pour le village¹. Le *ccix* est très scrupuleux à l'encontre des devoirs religieux. C'est le comportement hérité de la scolastique qui enferme l'acte religieux dans les calendriers et cantonnait les agents religieux au souci de différenciation formelle qu'il réfute par ce comportement. On remarque que ces autorités religieuses dans leurs calendriers dressaient des cartes astrologiques, décidaient du calendrier agraire. Les *zawiya* en tant qu'instances religieuses ont conservé les croyances antérieures à l'Islam pour mieux gérer la vie sociale.

VI.3. Groupes de convives et devoir de solidarité

La société préindustrielle vivait pleinement ses réalités sociales telles que corvées agraires, rites sociaux de passage ou de saisons, fêtes religieuses en puisant dans le sentiment religieux. Le rituel de conjuration de la sécheresse en est une illustration. Ce rituel présentait deux dimensions en interactions constantes :

- La dimension religieuse orthodoxe que les paysans réalisaient en priant *salat listisqaa* sous la direction d'imrabden en un moment précis.
- La dimension sociale est célébrée par l'univers paysan hommes, femmes, enfants publiquement lors de fêtes de moissons ou de labours par exemple. Cette expression sociale englobe des pratiques festives, des rituels communautaires, des interdits culinaires

Le sentiment religieux nourrit cette solidarité villageoise, conforte cette attente pleine d'espoirs qu'affichent les paysannes. Les autorités ne partagent pas les émotions des paysans, ni leurs repas communautaires. Ils prennent de la distance par rapport aux pratiques paysannes, à la nature. Ils cultivent la purification morale et physique.

Si la structure sociale des communautés paysannes a souffert de la colonisation, comment cela a influé sur les représentations sociales et culinaires des strates villageoises ?

1. MAMMERI M, *Inna yas ccix Mohand, cheikh Mohands a dit*, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990, page 26.

Ccan diyiwet ntqesult «prélever la nourriture dans une même assiette » implique un devoir de solidarité. Cela signifie qu'on forme une communauté d'intérêts. Les femmes de la maisonnée mangent dans le même plat. Elles se prêtent assistance, échangent des dons, ménagent leur coexistence, se disputent quand elles défendent leurs droits. Elles servent de repères les unes aux autres. Elles entrevoient des possibilités d'alliance pour leur progéniture.

Quand un couple quitte le toit parental, les grands-parents ne conçoivent plus comme un devoir de grands-parents de materner leurs petits-enfants. Les rapports deviennent soudainement distants car ils ne mangent plus dans la même assiette. La bru ne conçoit même plus de recourir à leur aide car ce serait faire violence que d'imposer une solidarité qu'on n'est pas sûr de rendre au moment opportun.

Ccan tagulla d lmléh «partager la nourriture céréalière et le sel » implique un rapport de confiance. Les rapports de proximité ou de confiance ne s'instaurent qu'entre égaux : les brus entre elles, les aïeules entre elles, les paysans entre eux et les *imrabden* entre eux.

On a coutume de dire *adegwal am mrabed itinefqen haca aardi* «l'allié c'est comme le lettré, son commerce est vertueux ». Cette formule exprime bien le degré de codification des rapports entre groupes villageois. Lors de *tiwizi* «aide des villageois du quartier pour moissonner ou gauler les olives ou terminer une pièce de tissage », les femmes font appel à l'aide d'autres dames du quartier et les convient à un repas. Ces dames ont le même statut qu'elles. Jamais une dame d'*imrabden* n'irait participer à *tiwizi* chez les paysans. Par contre les *imrabden* rétribuaient des aides depuis toujours.

On consomme entre égaux, lors de cérémonies villageoises comme les fêtes, les deuils, les autorités consomment à part. Les hommes et femmes mangent dans des espaces distincts, avec d'autres personnes de même sexe.

Endogamie et commensalité restreinte vont ensemble et sont associées à une très forte sensibilisation aux notions de pureté relative, de différence et de hiérarchie¹.

1. GOODY Jacques, *Cuisines, cuisine et classes*, Paris Centre Pompidou, 1984, page 313

Différencier les groupes commensaux sur une base naturelle, sexuelle implique l'endogamie.

La pratique religieuse est précédée de rituels de purification. Les lettrés sont perçus par les paysans comme des personnes attachées à la purification morale et physique. Ils citent leur généalogie pour mieux monter la pureté de leur lignée. Ils font leurs ablutions plusieurs fois par jour, ils délèguent une paiseuse d'eau pour les pourvoir en eau. C'est de cette manière qu'ils se distinguent des paysans. Contrairement à ce qui est la règle dans les sociétés industrialisées, la position économique dépendait du prestige religieux et politique. Les prohibitions, l'ascétisme, la purification, l'entretien de personnes attachées à son service étaient des moyens de se distinguer entre groupes villageois plus que d'exhiber des richesses.

Les saints accèdent au degré suprême d'accomplissement dans la voie religieuse par le renoncement aux plaisirs futiles, certaines nourritures, le bavardage, les honneurs. Ils redoublent d'humilité. Ainsi, ils transcendent l'état de nature.

VI.4. Cuisine et oralité

Tout au long du travail (pages 140- 150) on a observé comment le système d'impôts lui-même tributaire du mode de communication marque de son empreinte le champ culinaire.

La période antérieure à la colonisation, du moins les traces encore perceptibles à l'avènement de l'économie industrielle, se caractérisait par une cuisine d'une grande simplicité, naturelle. Se référer à *azegzaw d uquran* se résume à marquer la différence entre le cru et le cuit dans les nourritures. Ce qui est un principe élémentaire dans toute cuisine.

La femme qui cuisinait célébrait le changement du calendrier qui était planifié par les autorités : *abeddel imensi*.

Elles affrontaient en famille le départ et le retour des colporteurs. Les conserves de pâtes, les fruits secs et le thé et sucre entrent pour une large part dans cette cuisine qu'on improvisait.

Dans le monde industriel, le marché régule la consommation en exploitant les motivations des consommateurs. La cuisine pour le plaisir s'impose.

Avec l'économie industrielle, *lehlu / lqares* «le sucré / l'acide », pour les familles aisées, tend à remplacer *azegzaw / aquran* propre aux paysans. Cette représentation du sucré dans l'univers villageois n'a été possible que parce que le système d'impôts, l'état civil facilitaient l'accès de la montagne au marché capitaliste. L'ordre économique mondial distribue le sucré à moindre prix, les populations sont vite rassasiées c'est ce qui les porte à choisir le sucré à défaut d'autre chose.

Après la conquête, l'économie de profit a permis à certains villageois d'accéder aux richesses et à d'autres de toucher le fond de la précarité. La différenciation s'est faite plus aisément grâce aux signes extérieurs de richesse.

Le 19^{ième} siècle s'est terminé avec la disparition des rituels sociaux paysans tels que les rituels saisonniers qui nécessitaient des contrats avec les autorités religieuses traditionnelles, les rituels de solidarité villageoise, la réception de l'invité du village, les dons de nourritures à la famille du défunt.

Le début du 20^{ième} siècle s'est caractérisé par une nouveauté dans la gestion des rituels socio-religieux. La *zakat* est un pilier de l'Islam, elle est donc obligatoire pour tout musulman fortuné. Chez les At Budrar, elle était perçue sous forme d'impôt que versait chaque villageois nanti de terre aux lignages religieux de son quartier. Après la désaffection des *zawiya*, la *zakat* s'est amalgamée à la *sadaqa* «don pieux », aides déguisées en dons parfois ostentatoires que concèdent les familles riches à l'ensemble des villageois.

Ce rituel de *zakat* est toujours d'actualité dans les villages des At Budrar. Il consiste en une distribution de céréales ou tissus ou vêtements et d'argent. Les familles alliées en bénéficient avant les autres villageois surtout les filles mariées même hors de la tribu, elles et leurs familles puis sont gratifiés les quartiers du village par ordre de priorité. Une femme âgée joue pour la circonstance le rôle de courtier et distribue les dons dans les maisons. Quand toutes les familles ont perçu leurs parts de don : femme, homme, enfant, le reste est donné aux villages alentour. L'étendue des dons est proportionnelle au degré de fortune du donateur. Les parents exigent les dons qui leur sont dévolus soient plus importants en qualité et en quantité que pour le reste des villageois.

Un riche marchand d'At Ali uharzun s'est vu boycotté par les villageois car il avait distribué de l'orge alors qu'en ville il avait donné du blé. Même la menace du terrorisme n'a pu empêcher les familles à prodiguer la *zakat*.

Les rituels paysans délaissés se sont transposés aux rituels religieux et y ont trouvé leur domaine d'expression. *Timcret* qui était à l'origine un contrat paysan est transposé dans les trois fêtes religieuses que sont les *aïd* et l'*aacura*. Le jour qui précède chacune de ces fêtes *taswiqt* donne lieu à *timcret* «un sacrifice de bœufs suivi d'une distribution de parts de viande pour les villageois ». Le lendemain c'est l'*aïd* du sacrifice selon la tradition religieuse.

Les rituels féminins de conjuration du mal *asfel* ont été revivifiés lors de la guerre de libération. Les privations, la promiscuité qui ont découlé de la décision des parents ou des familles alliées de donner l'hospitalité aux villageois fuyant leurs villages ont donné naissance à des rituels de renoncement aux nourritures carnées. Beaucoup de vieilles dames n'ont plus jamais touché aux viandes depuis.

Les femmes, face à l'ascension sociale, ont eu recours à d'autres comportements que ceux habituels au monde paysan. Au lieu de participer par des rituels célébrant la fécondité, elles ont préféré une mise à distance et une attitude de dédain suivie d'un vœu de purification comme face à une impureté. Cette attitude se nomme *aΨunfu*, elle était observée par les femmes dans les lignages religieux, c'était une attitude de distinction.

Conclusion

Les années 1970, on trouvait prétexte à commensalité pour afficher son opulence lors des *waada* deux fois l'an. Le pèlerinage religieux, le retour du service militaire, la fin d'une construction, la réussite scolaire étaient des occasions de consommations des nourritures les plus rares.

L'inflation des années 1990, le chômage, l'insécurité ont creusé les écarts entre couches sociales. Les villageois qui ne se sont pas citadinisés sont souvent des personnes aux revenus précaires.

Si le couscous à la viande est toujours le plat des rituels festifs, les classes moyennes le réservent à la famille restreinte lors des fêtes. Pour le reste des convives qu'on prend le soin d'inviter à un autre moment, on leur sert de la limonade et des gâteaux.

Le sucré tendrait-il à se substituer à l'humide ? Les familles aisées présentent le sucré et l'humide et même l'exotique pour se surpasser mais toujours dans les tons du villageois.

Les gâteaux orientaux aux amandes étaient un signe de distinction en montagne les années 1970, les mariées en offraient des caisses entières à leurs belles-familles sous forme de don et il était inconvenant pour une mariée d'offrir des *sfendj* «beignets imbibés d'huile».

De nos jours, les couches moyennes reviennent aux offrandes traditionnelles qu'elles jugent elles aussi onéreuses.

Pressurer les populations, quêter l'impôt, se surpasser en raffinements dans sa cuisine est un luxe contraignant que ne peut ni ne veut réaliser la cuisine de montagne.

Conclusions

Il n'est pas futile de traiter d'un sujet portant sur la culture culinaire, surtout de le percevoir sous l'angle de ses rapports avec les modes de production économique et les modes de communication. Cela m'a amené aux conclusions suivantes :

Au plan économique

Il n'y a pas de classes sociales au sens marxiste du terme mais les communautés villageoises ne sont pas pour autant égalitaires. L'égalité dans les communautés villageoises est une vue de l'esprit, c'est de l'ordre de l'idéologie. Cette représentation idéologique est tenace malgré l'économie industrielle, la colonisation qui a bouleversé les structures sociales, on continue à se représenter une Kabylie où tous les villageois sont égaux. Pourtant il y a bien dans chaque communauté un corps de lettrés. Ces lettrés se comportent comme une autorité. Ils sont liés par le réseau des *zawiya* au vaste monde musulman, au Maghreb, au Machreq. L'école française, l'économie industrielle ont imposé d'autres autorités, une autre écriture.

Le 18^{ième} siècle, la Kabylie entière est en état d'insurrection contre les forts qui soutirent des impôts faramineux aux tribus. L'Etat central lâche du lest.

L'économie marchande initiatrice d'industries a dynamisé la circulation des hommes et des biens. L'empire ottoman avait encouragé cette dynamique des tribus, cela lui permettait de récolter des impôts divers. La course en mer avait cessé. Les lettrés par l'entremise des *zawiya* ont été des interlocuteurs avec l'Etat central, c'est de cette période que date l'apparition de personnalités aussi influentes que At Qassi de Tamda, Benali Cherif de Chellata, Sidi Ljudi. des At Budrar.

Cette intense activité économique est suivie d'une réorganisation des pôles tribaux, d'un traitement nouveau des questions législatives : la propriété collective des parcours, la propriété privée, l'exhérédation des filles, les lois du *ssuq*. Certains villages jouaient le rôle de villes, l'accès aux étrangers était facilité, l'organisation spatiale et sociale présentait une spécialisation comme c'est le cas au village At Larbaa des At Yenni.

Les marchands venaient échanger des monnaies, commander des bijoux. Les villages des alentours désignaient At Larbaa par le qualificatif de *tamdint* «la ville».

Les communautés villageoises ne sont pas freinées dans leur élan par la colonisation. Bien sûr, la conquête coloniale a dévasté les villages, arraché les arbres, dévalorisé les industries mais cela n'a pas bloqué les villageois.

Les marchands adoptent les lois du marché, goûtent à la liberté d'entreprendre en omettant de voir que cela sapait les fondements de la structure villageoise. La colonisation exploite les ressources, ouvre des marchés sans se soucier de l'avenir des populations, sans placer des infrastructures pour contenir ce développement comme cela se fait en ville. Les montagnes souffrent de paupérisation et se dépeuplent progressivement.

Au plan social

Antérieurement à la conquête, deux groupes sociaux distincts se détachaient dans le cadre villageois :

- Ceux qui avaient le privilège d'écrire donc de gérer la chose publique. Ils éduquaient leurs enfants à retenir les différentes mémoires, les généalogies, l'établissement de calendriers, ce qui est un prélude pour devenir une autorité.
- Le reste des villageois, paysans, artisans ou colporteurs qui participaient à la vie active et consentaient à soutenir la caste de lettrés en leur transférant le modeste surplus économique ou en accomplissant bénévolement certaines tâches à leur profit.

La colonisation détruit l'organisation en éliminant les *zawiya*. La monnaie stratifiée et fragmente les différents groupes villageois.

Les regroupements tribaux comme les arch et parfois même les tribus n'ont plus d'assises. Les villages évoluent selon leurs compétences et seuls les liens de sang continuent à perdurer.

Au plan des représentations sociales

Deux courants de pensée antagonistes ont travaillé les mentalités villageoises et construit une conscience de soi et du monde :

- La pensée religieuse scolastique en œuvre dans la société par l'influence des *tolba* et elle-même travaillée par les réalités sociales en mouvement. Cette pensée religieuse s'accommode de la libre entreprise capitaliste car elle est héritière d'une tradition marchande liée à l'Islam. Les relations de travail dans le colportage ne diffèrent pas des rapports paysans traditionnels.
- La pensée des lumières : la décision de *tajmaït* de punir toute personne qui n'observerait pas la quarantaine lors de l'épidémie de choléra de 1848 signifie que l'univers villageois est en contact avec les idées modernes. L'école française présente à partir de 1894 fera le reste. L'émigration en métropole, la défense des libertés syndicales, l'engagement politique au sein du Parti du Peuple Algérien, les scouts musulmans algériens ont structuré la conscience des villageois.

Les rituels communautaires consacraient la cohésion du groupe paysan et face à une nature hostile, avare de ses richesses. Ils puisaient leurs significations dans le travail en commun et pour cela sont des faits hautement culturels. Si les travaux agricoles liaient les hommes par le biais de rituels, dans l'économie industrielle, le travail propice aux luttes ouvrières instaure d'autres types de communautés.

Dans le monde paysan la communauté d'intérêts et la *umma* « communauté religieuse » ne forment qu'un. Quand cet édifice social s'est effondré, la *Rahmaniya* a tenté de retrouver l'esprit communautaire en pleine économie industrielle. Ce sont les femmes qu'on a chargées de cette tâche, de revivifier la charge émotive, une certaine identité de soi.

Dans le monde industriel, ces émotions sociales sont dérivées vers des plaisirs individuels pour les mieux nantis. Ils consomment en entretenant les plaisirs. Pour les classes défavorisées, la dette, les mesures du fonds monétaire international compressent chaque jour un peu plus. L'économie industrielle confronte individu et personne.

Renoncer à ses instincts pour mieux les réaliser est un comportement de civilisé. L'économie préindustrielle a su préserver des oasis des joies simples avec peu de moyens.

Le rituel *azegzaw / aquran* est une illustration de cette organisation qui remonte à la nuit des temps. L'interdit *azegzaw / aquran* est un legs de civilisations de la Méditerranée.

Dans la tradition juive, les populations quittèrent l’Egypte en emportant du pain non levé. Dans leur exode, ces tribus bédouines n’avaient-elles pas le temps d’attendre que lève la pâte pour mettre en branle le campement ou était-ce un signe de deuil de la part des femmes que rapporte sciemment la tradition juive ?

Dans la littérature arabe sous le règne des Abbasside, on retrouve la dichotomie *lqarru / lharru* «humide / sec ». Même Aristote recourt à cette classification quand il affirme : « Les habitants des pays chauds vivent plus vieux que les autres car ils ont une nature plus sèche que les autres et ce qui est plus sec est moins putrescible ». Comme en Méditerranée la sécheresse est le plus grand des maux, les paysans renvoient ce mal comme ils renvoient les autres maux.

Les rituels d'expulsion du mal sont nombreux et variés. A la naissance d'une fille non désirée, on prépare *tiɣrifin* "des crêpes" dans le but *ad ɣarfent tullas* "pour que se vide le chemin qui ramène les filles". Le verbe *ɣarref* signifie assécher. Le nom *buɣarraf* est employé en cuisine quand on pétrit la pâte. Pour éviter que la pâte ne crevasse, on la recouvre d'un chiffon humide ainsi *buɣarraf* ne la mangera pas : *merr at yecc buɣarraf*. En arabe dialectal d'Alger *lemɣarfa* c'est la cuillère. La racine *ɣarref* veut dire dessécher ou vider. Ce rituel présente des correspondances avec *azegzaw / aquran*.

Les femmes utilisent aussi des amulettes pour se préserver du mal : la main ouverte, le poisson. Les fibules en argent, une épingle à nourrices ont la même fonction. De nos jours, sur les maisons en construction, on accroche un pneu sur un pilier ou un cactus dans un pot bien en vue. C'est pour éloigner le mauvais œil, les regards envieux. Les chats aussi ont le pouvoir de renvoyer le mal. On dit qu'ils sont des *assasen* "gardiens". Beaucoup de sanctuaires *zawiya* élèvent des chats comme Sidi Hmed wedris¹ par exemple.

Ces différentes pratiques rituelles d'expulsion du mal à base d'œufs bouillis ou de crêpes ou d'œufs qui décorent *berkukes* "petits plombs" ne font pas intervenir de sacrifice animal et sont donc strictement une affaire féminine. Alors qu'*asfel* au poulet concerne hommes et femmes. *Asfel* nous est conservé sous la forme d'un rituel collectif structuré ancré dans les pratiques agricoles. Il est l'expression d'une société stratifiée où la gestion du temps était réservée aux autorités.

1. Sidi Hmed Wedris est un saint dont le sanctuaire se situe à la limite des deux Kabylies

Le sacrifice d'*asfel* avantage le sacrifice de poulet ou la tête de bœuf ou de mouton *aqarru*. Dans le symbolisme des rêves, le poulet représente l'enfant, la progéniture alors que la tête de bœuf ou de mouton est symbole des autorités. Le sacrifice d'*asfel* rappelle les rituels phéniciens de sacrifices d'enfants ou de notables pour éloigner le malheur qui guette la cité¹. La proximité spatiale des berbères et des phéniciens a-t-elle permis aux berbères d'emprunter pour la forme le rituel de sacrifice d'*asfel* ? La civilisation phénicienne était une civilisation marchande, ses structures sociales étaient complexes et fortement stratifiées par l'usage de l'écriture. Les sociétés berbères à la structure moins complexe n'avaient pas recours aux sacrifices humains ni à tant de violence. Peut-être en ont-ils gardé les symboles ?

L'écriture était confinée au sacré par manque de moyens matériels : papier, imprimerie, livre, les domaines pratiques et prosaïques telle que la cuisine sont oraux : pas de livres de cuisine, pas de diététique. L'oralité ne veut pas signifier absence d'écriture mais confinement de celle-ci à un domaine précis dont seule l'autorité a la garde.

Les techniques agricoles sont ingénieuses. Elles sauvegardent les sols c'est pour cela que l'agriculture n'a pas recours aux énergies artificielles : produit de techniques elles-mêmes rattachées à la recherche scientifique, au monopole de l'écriture. Elle se sert d'instruments mécaniques tels que la charrue qui est un instrument produit de civilisations méditerranéennes.

Dans les échanges économiques, les lignages religieux *Imrabden* interviennent toujours pour les inaugurer et veillent à les sauvegarder à travers les siècles. Des foires, des marchés où les échanges se font par la parole donnée ; pourtant à la conquête déjà le colportage était dynamique. Il implique des transactions commerciales étendues qui nécessitent un usage affiné de l'écriture tels que : tenir des comptes, se représenter par des formules publicitaires, passer par des intermédiaires (banques...).

1. BRAUDEL F. La Méditerranée, l'espace et l'histoire, Editions Champs Flammarion, France 1985, page 119, "Lorsqu'elle voulait conjurer un péril, Carthage immolait à ses dieux les fils de ses citoyens les plus distingués. Ce fut le cas quand Agatoclés, au service de Syracuse, porta la guerre sur le sol même de Carthage. Des citoyens illustres ayant alors commis le sacrilège de substituer à leurs fils des enfants achetés, un sacrifice expiatoire de 200 enfants fut décidé."

La division du travail était liée au sexe comme dans certaines industries. La couture était un savoir-faire masculin par exemple. Certaines femmes l'ont pratiqué grâce aux performances techniques dont elles ont fait preuve et surtout parce que les hommes leur ont laissé les machines de première génération pour des machines plus perfectionnées.

Sur le plan économique, l'excédent était échangé au *ssuq* et ne permettait pas d'honorer des impôts lourds. La quête de l'impôt implique des changements dans la structure sociale et de variétés dans les cuisines.

Les lettrés, sans doute, n'avaient pas grand chose à exhiber. C'était pour cela que la cuisine était la même pour tous, seules les quantités différaient. L'étendue du commerce et des échanges, la généralisation de la monnaie ont introduit d'autres procédés de distinction

Si les différences de cuisine ne sont pas aussi marquées c'est que dans les sociétés à dominante orale, l'impôt est moindre et anarchiquement récolté par manque de répertoires et de listes. Cette situation ne permet pas de conforter un esprit de classe.

La cuisine de femmes aux At Budrar a continué à perpétuer l'ordre paysan et ce jusqu'à la première moitié du 20^{ième} siècle. Ce qui signifie qu'elles consultent au besoin un répertoire de significations établi comme du comportement à avoir avec chaque membre de la communauté villageoise, du degré de solidarité à afficher en maintes circonstances, du degré d'honorabilité ou de proximité de chacun.

Les hommes eux par contre, ont très tôt coupé le lien avec le monde paysan et ses représentations. Ils ont intégré dans leurs représentations de la cuisine et des aliments des notions de diététique, de ce que doit être le bon goût, de ce qui est bon marché. Ces attitudes envers les nourritures sont récentes chez les femmes.

L'histoire nous apprend que l'écriture peut servir d'instrument d'oppression, d'inspection de l'impôt quand elle pénètre les sociétés à dominante orale. Les sociologues tels que Goody parlent d'une domestication de la pensée sauvage. Pourtant l'écriture pourrait être un instrument de libération pour des sociétés à dominante orale qui y inscriraient leurs mémoires, s'ouvriraient sur l'universalité.

Peut-on généraliser ces conclusions à l'espace kabyle ou est-ce réservé aux tribus qui ont pratiqué le commerce à cause de la pauvreté de leur terroir ?

BIBLIOGRAPHIE

OUVRAGES GENERAUX

AGERON Charles Robert, Histoire de l'Algérie Contemporaine, 1871-1954, Tome 2, Editions PUF, France 1979

AGERON Charles Robert, L'Algérie algérienne : de NAPOLEON III à DE GAULLE, Editions Sindbad, Paris 1980

AIT-AHMED Hocine, Mémoires d'un combattant, l'esprit d'indépendance, Editions Bouchéne, Alger 1990

ARKOUN Mohamed, Essais sur la pensée islamique, Editions CP Maisonneuve, ParisV, 1973

BENOUDJIT Youcef, La Kalâa des Beni-Abbés au XVI^e siècle, Editions Dahlab, Alger 1993

BERQUE Jacques, Structures sociales du Haut Atlas, Editions PUF, France 1978

BERQUE Jacques, L'intérieur du Maghreb, XI^e-XIX^e siècle, Editions Gallimard 1978

BERQUE Jacques, Ulémas, fondateurs, insurgés du Maghreb, XVII^e siècle, Editions Sindbad, Paris 1982

BORDES Pierre, Céréales d'Algérie, Editions Ancienne Imprimerie V. Heintz, Alger 1930.

BOULIFA Saïd, Recueil de poésies kabyles, Présentation de YACINE Tassadit, Editions Awal, Paris-Alger 1990

BOULIFA Said, Le Djurdjura à travers l'histoire, Editions, Alger, 1925.

BOURDIEU Pierre, La distinction, critique sociale du jugement, Editions Minuit, Paris 1979

BUKHARI : Sahih al bukhari, Dar al maarif, Bayrout 1978.

CAMPS-FABRER Henriette, Les bijoux de Grande Kabylie, Editions Arts et Métiers Graphiques, Alger 1970

CÔTE Marc, L'Algérie ou l'espace retourné, Editions Média-Plus, Algérie 1993

-
- CÔTE Marc, Guide d'Algérie, Editions Média-Plus, Algérie 1996
- DAHMANI Mohamed, Atlas économique et social de la Grande Kabylie, OPU, Alger 1990
- DALLET J.M. et DEGEZELLE J.L., Les cahiers de Bélaïd ou la Kabylie d'antan, FDB, Fort National, Alger 1964
- DERMENGHEM M., Le culte des saints dans l'Islam Maghrébin, Editions Gallimard 1954
- DESSOMES Fernand, Notes sur l'histoire des Kabylies, FDB, Fort National, Alger 1964
- DJENDER Mohamed, Introduction à l'histoire de l'Algérie, ENAL, Alger 1991
- DRESCH Jean, Un géographe au déclin des empires, Editions Maspéro, 1979
- EL DJILLALI A., Tarikh el mudun ethalath, El Djazaïr, Lemdiya, Meliana, Editions SARL Badreddine et fils, El Biar, Alger 1972.
- EL MILLI M. B. M., Tarikh El Djazaïr fi el quadim wa el hadith, Editions SNED, 1976
- FADH Toufik, La divination arabe, Editions Sindbad, Paris 1987
- FAVRET SAADA Jeanne, Les mots, la mort, les sorts, Editions Gallimard, 1977
- FILLALI M. T., Rihlat Al Wartilani, Editions Dar el chihab, Batna, Algérie
- FONTAINE J., Villages kabyles et nouveau réseau urbain en Algérie, le cas de la région de Béjaïa, fascicule de recherches n° 12, Centre d'Etudes et de Recherches de Tours, URBMA, Laboratoire n° 365 associé au CNRS, 1983
- FREDJ Mohamed Saïd, Histoire de Tizi-Ouzou des origines à 1954, Editions ENAP, Algérie 1990
- GAÏD Mouloud, L'Algérie sous les Turcs, Editions Mimouni, 1991
- GAÏD Mouloud, Histoire de Béjaïa et de sa région, Editions Mimouni, 1991
- GAÏD Mouloud, MOKRANI, Editions Andalouses, 1993
- GAÏD Mouloud, Les Beni yala, Editions OPU, Alger 1990
- GAST Manceau & ASSIE Yvette, Des coffres Puniqes aux coffres Kabyles, Editions Bouchéne, Alger 1993
- GEERTZ, Savoir local, savoir global, les lieux du savoir, Editions PUF, Paris 1986
- GENEVOIS Henri, Villages de Kabylie, At Yenni-Taguemount Azzouz, Editions ENGA, 1996
- HEBRARD J.L. et M.C., L'Algérie autrefois, Editions Horvath le Coteau, Paris 1991
- HENNI Ahmed, Etat surplus et société en Algérie avant 1830, Editions ENAL, Alger 1986

-
- KASRIEL Michèle, Libres femmes du mont Atlas, Editions l'Harmattan, Paris 1989
- KEBAILI SMR, La Grande Kabylie et ses problèmes, Publications du CERK, Mémoires et Travaux, Tome3, 1959
- KHODJA H.B.O., El miraat, Editions SNED 1975
- KRISTEVA Julie, Seneotiké, recherche pour une semanalyse, Editions Le Seuil, Paris 1969
- LACHERAF Mohamed, L'Algérie nation et société, Editions Maspéro, Paris 1965.
- LACOSTE Yves, Unité et diversité du tiers-monde, 3 foyers révolutionnaires dans les montagnes, Amérique latine et Afrique du nord, Editions Maspéro, Paris 1980
- LACOSTE Yves, NOUSCHI A. et PRENANT A., L'Algérie, passé et présent, Editions sociales, Paris 1980
- LACOSTE-DUJARDIN Camille, Le conte Kabyle : étude ethnologique, Editions Bouchéne,
Alger 1991
- LAOUST Ernest, Mots et choses Berbères : notes de linguistique et d'ethnographie, Editions Challamel, Paris 1920
- LAOUST-CHANTREAUX Germaine, Kabylie, côté femmes, la vie féminine à Aït-Hichem, 1937-1939, Editions EDISUD, Paris 1990
- LAROUI Ahmed, L'idéologie arabe contemporaine, Editions Maspéro, Paris 1967
- LEON L'AFRICAIN Jean, Description de l'Afrique, Editions Maisonneuve, Paris 1956
- LEROI-GOURHAN, L'homme et la matière, Editions Albin Michel, Paris 1972
- LEVY STRAUSS Claude, La pensée sauvage, Editions Plon, Paris 1962
- LEVY STRAUSS Claude, Mythologiques : le cru et le cuit, Editions Plon, Paris 1964
- LIOREL J., Kabylie du Djurdjura, Editeur Ernest Leroux, Paris 1892.
- MAMMERI Mouloud, La colline oubliée, Editions Plon, Paris 1952.
- MAMMERI Mouloud, Culture savante, culture vécue, Etudes 1938-1989, Editions Tala,
Alger 1991
- MIQUEL Albert, L'Islam et sa civilisation, VIIé - XXé siècle, Editions Armand Colin,
Paris 1977
- MIRCEA Eliade, Le sacré et le profané, Editions Gallimard, Paris 1965

-
- MONTEIL Vincent, L'Islam noir, Editions Le Seuil, Paris 1964
- MOUSSAOUI-EL KECHAÏ Fella, La fabrication de la fausse monnaie en Kabylie dans l'Algérie Ottomane : 1515-1830, Thèse de magister, Université d'Alger
- NACIB Youcef, Cultures Oasiennes : essai d'histoire sociale de l'Oasis de Bou-Saâda, Editions ENAL, Alger 1986
- NACIB Youcef, Anthologie de la poésie kabyle, Editions Andalouses, Alger
- PLANTET E., Correspondance des Deys d'Alger avec la cour de France, Tomes 1 et 2, Editions Bouslama, Tunis 1981.
- RAYMOND André, Grandes villes arabes à l'époque Ottoman, Editions Sindbad, Paris 1985
- ROBIN Joseph Nil, La grande Kabylie sous le régime turc, Editions Bouchéne, Alger 1999
- ROCHES Léon, Trente-deux ans à travers l'Islam (1832-1864), Tome1, Imprimeurs de l'institut, Librairie Firmin Didot et Cie, 1884
- RODINSON M., Islam et capitalisme, Editions du seuil, Paris 1966.
- SAHI A., Aalam min Zouaoua Igawawen, Editions Révolution Africaine, Alger
- SCHAUSSLER F., Qassantina ayyam Ahmed Bey 1832-1837, traduction et présentation de DOUDOU A., Editions SNED, 1977
- SELNET Frédéric, Colonisation officielle et crédit agricole en Algérie, Imprimerie Minerva, Alger 1930
- SHAW Docteur, Voyage dans la régence d'Alger par le Docteur SHAW, Editions Bouslama, Tunis 1980
- STORA Benjamin, Histoire de l'Algérie coloniale 1830-1954, Editions ENAL Rahma, Alger 1996
- TAMZALI Wassila, Parures et bijoux des femmes d'Algérie, Editions ENAP, Alger 1984
- TILLION Germaine, Le Harem et les cousins, Editions Le Seuil, Paris 1982
- TROIN J.F., Le Maghreb, hommes et espaces, Editions Armand Colin, Collection U, Paris 1985
- TURIN Yvonne, Affrontements culturels dans l'Afrique coloniale, 1830-1880, Editions ENAL, Alger 1983
- VENTURE DE PARADIS, Tunis et Alger au XVIII^e siècle, Editions Sindbad, Paris 1983

- YATES Frantz, L'art de la mémoire, Editions Gallimard, Paris 1975
- ZUMTHOR Paul, Introduction à la poésie orale, Editions Le Seuil, Paris 19830
- ZURCHER M., La pacification et l'organisation de la Kabylie orientale 1830-1870, Société d'Éditions les Belles Lettres, Paris 1948

OUVRAGES SPECIALISES

- BORELLI Irène, La cuisine provençale, Editions SOLAR, France 1976
- BOUAYED Fatma-Zohra, La cuisine algérienne, Editions SNED, Alger 1981.
- BOURDIEU Pierre, Le sens pratique, Editions Minuit, Paris 1980
- BRAUDEL Fernand, Ecrits sur l'histoire, Editions Champs Flammarion, Paris 1969
- BRAUDEL Fernand, La Méditerranée : espace et histoire, Editions Champs Flammarion, Paris 1985
- BRAUDEL Fernand, La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II, 2 tomes, Editions Armand Colin, Paris 1990
- BRAUDEL Fernand, Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e - XVIII^e siècle, 1-Les structures du quotidien, 2-Les jeux de l'échange, 3-Le temps du monde, Editions Armand Colin, Paris 1993
- CARTRY M. et AL., Sous le masque de l'animal : essais sur le sacrifice en Afrique noire, Editions PUF, Paris 1987
- DAUMAS E., Mœurs et coutumes d'Algérie, Editions Sindbad, Paris
- GOODY Jacques, La raison graphique, la domestication de la pensée sauvage, Editions Minuit, Paris 1979
- GOODY Jacques, Cuisines, cuisine et classes, Paris Centre Pompidou, 1984
- HANOTEAU A., Poésies populaires de la Kabylie du Djurdjura, Imprimerie Impériale, Challamel Editeur commissionnaire, Paris 1867
- HANOTEAU A. et LETOURNEUX A., Histoire de la Kabylie, les coutumes kabyles, Editions BERTI, Alger 1999.
- IBN KHALDOUN, Histoire des Berbères et des dynasties musulmanes, Tomes I-II-III, Librairie orientaliste de l'Afrique septentrionale, Le baron de Slane, P.Genthner, Paris 1978

- MAMMERI Mouloud, Poèmes kabyles anciens, Editions Maspéro, Paris 1980
- MAMMERI Mouloud, Les Isefra de Si Mohand ou M'hand, Editions Maspéro, Paris 1978.
- MAMMERI Mouloud, Inna yas ccix Mohand, Cheikh Mohand a dit, Imprimerie Réda Houhou, Alger 1990.
- MASQUERAY Emile, Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie, Editions EDISUD, Paris 1983
- MORIZOT Jean, L'Algérie Kabylisée, J Peyronnet & Compagnie Editeur, Paris 1962.
- MORIZOT Jean, Les Kabyles : propos d'un témoin, CHEAM, Paris 1985
- SERVIER J, Les portes de l'année : rites et symboles, l'Algérie dans la tradition méditerranéenne, Editions Laffont, Paris 1962
- VERNANT J.P. & DETIENNE M., La cuisine du sacrifice en pays grec, Editions Gallimard, Paris 1979

ARTICLES

- ABDELKRIM et Gués, Petites histoires du thé au Sahara, in El Watan, Jeudi 31 octobre 1996
- BASTETA, Moissons et battages en Algérie, in Céréales d'Algérie, Gouverneur général d'Algérie, Direction de l'agriculture et de la colonisation, 1930
- BAHLOUL J., Nourritures juives, le second Israël, in les temps modernes, Paris 1979
- BOUVERET A., Valeur commerciale des blés d'Algérie, in Céréales d'Algérie, Gouverneur général de l'Algérie, 1930.
- BOYER Bause, Les docks coopératifs à céréales en Algérie, in Céréales d'Algérie, Gouverneur Général de l'Algérie, chapitre 23, 1930
- Bureau National d'Etudes pour le Développement Rural, Etude d'un programme de développement intégré de la wilaya de Tizi-Ouzou : commune Iboudraren, Direction des services agricoles de la wilaya de Tizi-Ouzou, Ministère de l'agriculture, Décembre 1990.
- CHOLLET Emile, La préparation des terres à céréales dans la région de Sétif, in Céréales d'Algérie, Gouverneur Général de l'Algérie, 1930.
- COLONNA F, Les sciences sociales au Maghreb et le paradigme durkheimien, Groupe de sociologie politique et morale.

- COUR A., Recherche sur l'état des confréries religieuses musulmanes dans les communes de Oum el Bouaghi, Aïn Beida, Sedrata, Souk Ahras, Morsott, Tebessa, Meskiana, Khenchela en novembre 1914, in revue Africaine, n° 62, année 1921.
- D.A.M, Madame Messali, L'oubliée de l'histoire algérienne, in quotidien Algérien Liberté, Mardi 20 Janvier 1998
- FERAUD Louis Charles, Exploitation des forêts de la Karasta dans la Kabylie orientale sous la domination turque, in Revue Africaine n°13, Année 1869
- FILALI K., Sainteté maraboutique et Mysticisme. Contribution à l'étude du mouvement maraboutique en Algérie sous la domination ottomane, in Insaniyat n°3 hiver 1997
- GALISSOT René, L'Algérie pré coloniale, Revue CERM sur le féodalisme (pages 147-241), Editions Sociales, 1974
- GAUTHIER Julien, Instruments destinés au travail du sol en vue de la culture des céréales, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat Général de l'Algérie, 1930
- HAEDO F.D. de, Topographie et histoire générale d'Alger, , in Revue Africaine n° 14, Année 1870 et n° 15, Année 1871
- HANOTEAU Général Maurice, Quelques souvenirs sur les collaborateurs de la Kabylie et les coutumes kabyles, in Revue Africaine n° 64, Année 1923
- ILHAM D., At Yenni / le béton aux flancs de la montagne, in quotidien Algérien El Watan, Jeudi 26 Septembre 1996
- ILHAM D., Mouvement associatif pour l'expression de la jeunesse : l'expérience de Beni Yenni, in quotidien Algérien El Watan, Vendredi 13 - Samedi 14 Septembre 1996
- JAILLET, Assolements des céréales en Algérie, in Céréales d'Algérie, Gouverneur général d'Algérie, Direction de l'agriculture et de la colonisation, 1930.
- LACOSTE-DUJARDIN C., Pourquoi n'y eut-il pas de villes en Kabylie marchande ?, Istituto universitario orientale dipartimento di studi e ricerche su Africa e paesi arabi, Napoli 1993.
- PATORNI F., Délibération de l'année 1749 dans la Grande Kabylie, in Revue Africaine n° 39, Année 1895
- PICARD Paul Ernest, La monnaie et le crédit en Algérie depuis 1830, in Revue Africaine n° 71, Année 1930

-
- PIEDALLU A., Les silos à grains en Afrique du nord, in céréales d'Algérie, gouverneur général d'Algérie, direction de l'agriculture et de la colonisation, 1930
- ROBIN COLONEL, Soumission des Beni Yala et opérations du colonel Canrobert en juillet 1849, in Revue Africaine n° 42, Année 1898
- ROBIN COLONEL, Notes et documents concernant l'insurrection de 1856-1857 de la Grande Kabylie, in Revue Africaine n° 43, Année 1899
- ROBIN COLONEL, Notes et documents concernant l'insurrection de 1856-1857 de la Grande Kabylie, in Revue Africaine n° 45, Année 1901
- ROUVEROUX P., Statistiques de la production des céréales en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouverneur Général de l'Algérie, Chapitre 128, 1930
- SALHI M. B, confrérie religieuse et champ religieux en Grande Kabylie au milieu du 20^{ième} siècle : la Rahmanya, in l'Islam pluriel au Maghreb, institut de recherches et d'études sur le monde arabe et musulman CNRS édition, année 1996
- SALHI Mohamed Brahim, Histoire économique, sociale et politique de la wilaya de Tizi-Ouzou, Volume 1, CREAD, Wilaya de Tizi-Ouzou, 1988
- SARI Djillali, L'Algérie à la veille de 1871, in Majallet et Tarikh, CNEH 1980, Algérie
- VAGNON L., Les céréales et la colonisation en Algérie, in les céréales d'Algérie, Gouvernorat Général de l'Algérie, Chapitre 1^{er}, 1930
- VALENSI L., Archaïsme de la société maghrébine dans le Maghreb pré colonial, in la Revue CERM sur le féodalisme, Editions Sociales, 1974
- VENTURE DE PARADIS, Alger au XVIII^{ième} siècle, in Revue Africaine no39, Année 1895
- ZIRARI Hayat, Des restes du sacrifice au désir d'enfanter: la qaddîda, in table ronde "Islam pluriel dans le Maghreb contemporain", Aix en Provence 7-9 avril 1994, IREMAN-CNRS.

ARCHIVES

ARCHIVES Wilaya de Tizi-Ouzou 1955, PBS agricoles

Copie de la traduction du contrat de vente d'Agwni lehwa et Takarrat, Michelet, 2 Août 1886, Signature de l'interprète judiciaire illisible.

MINISTERE de la GUERRE, Archives historiques, dépôt de la guerre, Vincennes

- Le régime du sabre en Algérie, par le général GUIOD, 1869
- Etudes sur le pays kabyle par la Succession RANDON, 1860

DICTIONNAIRES

BONTE P, IZARD M. & C^{ie}, Dictionnaire de l'ethnologie et de l'anthropologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1991.

BOUDON R., BOURRICAUD F., Dictionnaire critique de la sociologie, Editions Presses Universitaires de France, Paris 1982, 1994.

DALLET J.M., Dictionnaire Kabyle-Français, Parler des At mangellat, Algérie, Editions SELAF, Paris 1982.

TAIFI M., Dictionnaire Tamazight-Français, L'HARMATTAN-AWAL, Paris 1991.