

La conservation du blé dans l'Algérie de l'époque ottomane

Ismet TOUATI

Centre National de Recherches Préhistoriques,
Anthropologiques et Historiques (CNRPAH), Alger,
ismetali.touati@gmail.com

Reçu le: 21 /10 /2018 ; Accepté le: 31 /01 /2019

حفظ القمح في الجزائر خلال العهد العثماني

الملخص:

تكتسي تقنيات حفظ القمح في "حضارة القمح" مثلما عرفته الحضارة المغاربية أهمية بالغة لمتنوع يتعرض للفساد بسرعة، ويتطرق هذا المقال إلى تقنيات حفظ القمح في الجزائر إبان الفترة العثمانية. لقد تعددت الحاويات لحفظ وتخزين القمح الجزائري: فكان منها "كوفي" أو "أكوفي" و"القلعة" و"التليس"، وأنواع أخرى مختلفة من الحفر الأرضية، ومنها ما كان يسمى المطمورة، التي كانت الأكثر شيوعا إن لم نقل الوسيلة الرئيسية.

استخدمت المطامير بطريقة جماعية (حفر عدة مطامير في نفس المكان) لكي يتسنى حفظ وتخزين كميات كبيرة من القمح، وبشكل عام، كانت تحافظ عليه بشكل جيد ولفترة طويلة تمتد من سنة إلى عدة عقود في بعض الحالات، وكفاءة هذه العملية جعلتها تستعمل أيضا في الجانب الشمالي للبحر الأبيض المتوسط.

إن الصوامع المطمورة كانت محمية بشكل عامل وقايتها في حال حدوث أي صراع، و إذا استثنينا بعض الأزمات الغذائية النادرة، فقد أتاحت طريقة الحفظ هذه، ضمان الأمن الغذائي لسكان الجزائر في الحقبة العثمانية، وحتى إلى فائض كبير للتجارة، وخاصة الصادرات. الكلمات المفتاحية: الجزائر؛ الفترة العثمانية؛ قمح؛ حفاظ؛ صوامع.

The preservation of wheat in Algeria of the Ottoman epoch

Abstract:

In a "wheat civilization" such as the Maghreb civilization, wheat preservation techniques were of crucial importance for a product that otherwise would have been quickly expired. We propose here to evoke these techniques for the Ottoman period of Algeria. There were several preserving containers for Algerian wheat: *kouffi* or *akufi*, *guelâa*, *tellis*, and various types of pits, the most common of

which - at the same time as the main process for storing wheat in Algeria - was the *matmûra*. Used in a grouped way, the *mtâmîr* had a large storage capacity and, on the whole, allowed a good and long preservation of wheat, ranging from one year to several decades, depending on the case. This method was such effective that it was probably used on the northern shore of the Mediterranean. Underground silos, the *mtâmîr* were generally well protected in the event of conflict and, apart from the rare and particularly serious food crises experienced by the country, have allowed the inhabitants of Algeria to have access to food security, or even to significant surpluses for trade, especially exports.

Keywords : Algeria; Ottoman epoch; wheat; preserve; silos.

Introduction

Fernand Braudel a forgé le concept de « plantes de civilisation » qui s'applique à l'histoire du Monde, depuis l'Antiquité jusqu'au XVIII^e siècle. La civilisation du blé, par exemple, recouvre l'ensemble des territoires et des populations dont cette denrée est la principale culture et le principal aliment, ce qui était le cas de l'Europe, de l'Afrique du Nord, du Proche et du Moyen Orient (Braudel, F., 1979 : 81-152). Avec la mondialisation actuelle, le concept opère avec beaucoup moins de force et dans l'aire de ce qu'était la civilisation du blé cet aliment ne constitue plus la moitié de l'apport nutritionnel quotidien, comme cela l'a été autrefois, bien qu'il garde une très grande importance.

Nous pouvons aisément imaginer l'importance des techniques de conservation du blé dans une telle civilisation. La possibilité de conserver le blé pendant une durée plus ou moins longue est en effet un gage incontournable de sécurité alimentaire puis, dans un second temps, lorsque cela est possible, une opération à but spéculatif.

Quelles étaient ces techniques dans l'Algérie de l'époque ottomane ? Comment ce pays alors faiblement peuplé, mais néanmoins grand consommateur (mais aussi exportateur) de blé, faisait-il face au problème crucial de la conservation du blé, qui était du blé dur ou *triticum durum* (voir note 1) avant l'introduction -pendant l'occupation française de l'Algérie- de la culture du blé tendre dans le nord du pays.

Nous ne traitons ici que le XVIII^e siècle et le début du XIX^e. Mais nous pensons cependant que la situation décrite est probablement représentative de l'ensemble de la période.

Différents procédés de conservation du blé

Une fois récolté, le blé continue à vivre d'autant plus facilement que l'atmosphère qui l'entoure est tiède et humide. Si on laisse jouer les trois facteurs que sont l'air, la chaleur et l'eau, le blé germe. Si l'on ne peut songer à éliminer la chaleur provoquée par l'activité biologique, la suppression totale de l'air peut se trouver réalisée dans le système des silos hermétiquement fermés (Meuvret, J., 1988 : Vol. 3, 14-15).

Il existait divers moyens de stockage et de conservation en Algérie. On utilisait de grands paniers en osier, les *kouffis* (Kaddache, M., 1992 : 167). Le mot *kouffid* du berbère *akufi*

peut également désigner une grande jarre servant à emmagasiner céréales, farines ou figues sèches (Cheriguen, F., 1993 : 115). De grands sacs de laine, les *tellis*, servaient également au stockage du blé dans l'ouest du pays (Elie de La Primaudaie, F., 1861 : 234, note 1). Il existait de même, diverses sortes de dépôts de blé. Nous avons constaté l'utilisation par les habitants de Stora (port à 3 km à l'ouest de Skikda), de citernes antiques comme fosses à blé (Shaw, T., 1980 : 246). Quant aux *guelâa*, elles étaient spécifiques des régions subdésertiques de l'Afrique du Nord. Ce sont des sortes de greniers fortifiés, tout à la fois magasins collectifs, lieux de marché, de réunion, de défense, et symboles « de l'indépendance et de la prospérité économique de la communauté » (Valensi, L., 1977 : 191. Voir des exemples de *guelâa* dans Tillion, G., en collaboration avec Wood, N., 2001 : 21, 23, 120, 121). Une autre forme de conservation était beaucoup plus répandue que le grenier fortifié : *lamatmûra*, au pluriel *mtâmîr* (مطمورة ج مطامير), du verbe arabe *طمر*, s'enfoncer dans la terre. Les *mtâmîr* sont des sortes de négatifs des précédents, des reliefs en creux (Valensi, L., 1977 : 191), des « magasins souterrains », aurait dit Shaw (voir cet auteur, 1980 : 14).

La *matmûra*, principal procédé de conservation du blé en Algérie :

L'emploi de la *matmûra* était, dans l'ensemble, le principal moyen de conservation employé par les Algériens. « Pour conserver les blés, on les enferme dans de grandes fosses appelées matamores, creusés dans des lieux

secs et élevés », écrit Desfontaines, puis il précise : « Elles sont voûtées, très étroites à leur ouverture [...] lorsqu'elles sont pleines, on en ferme bien l'entrée avec une large pierre que l'on recouvre de terre [...] ils exigent peu de frais et ne demandent presque aucune réparation [...] ces sortes de greniers sont très utiles dans un pays où le plus grand nombre des habitants vivent sous des tentes, et où l'on est peu dans l'usage de bâtir » (Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277 ; Valensi, L., 1977 : 191). Ainsi, Desfontaines avait compris que les populations agro-pastorales semi-nomades formaient la majorité en Algérie ; moins nombreux étaient les véritables sédentaires et les véritables nomades (Lacoste, Y., 1981 : 92 ; Khiari, F., 2002 : 16-17).

Ces fosses étaient déjà mentionnées par Pline ; à son époque, le fond en était couvert de paille (Shaw, T., 1980 : 14 ; Valensi, L., 1977 : 192). Comme les greniers fortifiés, les *matmûra* étaient groupées. Shaw et Desfontaines en ont vu jusqu'à deux ou trois cent réunies dans un même lieu (Shaw, T., 1980 : 14 ; Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277 ; Valensi, L., 1977 : 191). Selon Lucette Valensi, chaque fosse contenait environ un *qafiz* de blé ou d'orge, ce qui fait quatre à cinq charges de Marseille à environ 120 kg la charge.

Chaque fosse contenait donc environ 500 kg de grain. Pour nous aider à nous le représenter, il faut imaginer une quinzaine de sacs de 30 kg entassés dans un espace somme toute assez réduit. En fait, nous pensons, pour notre part, que ces fosses étaient beaucoup plus spacieuses. En effet, selon Shaw, le plus petit de ce que les Européens appelaient des

matamores (voir note 2) pouvait contenir quatre cent boisseaux de blé (Shaw, T., 1980 : 14. Le boisseau anglais fait 36 litres 1/3 selon Shaler, W., 2001 : 165). Si Shaw compte en boisseaux anglais, ce qui semble être le cas lorsqu'il utilise cette mesure dans son ouvrage (voir cet auteur, 1980 : 12-13, 121), cela fait environ 121 charges de blé (environ 14500 kg) par fosse et donc environ un peu moins de 500 sacs de 30 kg dans un espace beaucoup plus grand. Il faut donc imaginer ce que cela représente lorsque l'on multiplie cette quantité par celle de 200 ou 300 silos que Desfontaines et Shaw ont vu réunis. Cela pourrait paraître exagéré si Desfontaines n'avait pas affirmé que les fosses « étaient ordinairement assez vastes pour contenir 300 à 400 charges de blé » (Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277).

L'ampleur annuelle que pouvaient atteindre les exportations de blé algérien (dont une grande partie peut être connue contrairement aux quantités de blé produit ; voir note 3), nous conforte dans l'idée d'une grande capacité de stockage par les tribus les plus riches du pays. Ainsi, les estimations de Shaw et Desfontaines sont loin d'être insensées.

Le botaniste Desfontaines n'a pas connu d'autres moyens de conservation lors de son voyage en Afrique du Nord (1783-1786) que les *matmûra* : « Ce sont les seuls greniers des Arabes », écrit-il en effet (Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277). Cet auteur ajoute qu'après avoir été entreposé, le blé qui est à la surface germe et forme une croûte d'environ un pouce d'épaisseur, tandis que, dans le centre, il se conserve

pour l'ordinaire pendant longtemps sans prendre aucune mauvaise qualité [...] le blé n'y est jamais exposé aux différentes impressions de l'air, et [...] les insectes qui le mangent, et les animaux qui le gâtent avec leurs ordures dans nos greniers, n'y sauraient pénétrer pour peu que les fosses soient bien fermées »(Ibid. Voir aussi Khodja, H., 1985 : 64-65 et Valensi, L., 1977 : 191). Auparavant, la paroi était recouverte d'un enduit qui protégeait les grains contre les rongeurs et l'humidité. Si ce soin de les avoir enfermés parfaitement secs était respecté alors le blé pouvait se conserver pendant plusieurs années (Valensi, L., 1977 : 191).

Les Toscans ont-ils imité les Nord-Africains en empruntant ce moyen de conservation ? Quoi qu'il en soit, on observe le même procédé à Livourne, d'après un mémoire anonyme du XVIII^e siècle : « Les matamores de Livourne sont assez efficaces (une croûte se forme au-dessus du blé enterré, ce qui préserve ce dernier de l'air ; la croûte est formée par des particules de poussière, elle est parfois créée artificiellement par les paysans qui y répandent de la chaux qu'ils mouillent lentement, la partie supérieure de la production enterrée ne manque pas de germer, les tiges qui se forment renforcent l'effet d'étanchéité). Mais cette méthode est lente » (voir note 4).

Une longue durée de conservation grâce à ce procédé :

La capacité de longue conservation des grains dans les *mtâmîr* favorisait le dégagement de surplus pour l'exportation. Desfontaines ayant rencontré un négociant français établi depuis plusieurs années à Alger, ce dernier lui

aurait dit avoir acheté du blé renfermé pendant vingt ans dans ces fosses sans qu'il n'eût souffert aucun dommage ; des Algériens lui ont même assuré qu'ils en avaient conservé pendant quarante années, par le même procédé (Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277). Selon le notable et intellectuel algérien Hamdan Khodja, qui a vécu de 1773 à 1842, les Kabyles de la Qal'â lui ont assuré qu'ils possédaient la manière de conserver les grains pendant plus de vingt années. Les habitants des plaines avaient également le moyen, selon le même auteur, de conserver le grain pendant plusieurs années sans qu'il soit altéré : « On trouve chez eux du blé, qui, sans exagération, a plus de cinquante ans, et je puis affirmer la vérité de ce fait qui est assez connu en Afrique », écrit-il ; il soutient en revanche que le blé de la plaine de la Mitidja ne peut se conserver plus d'un an. Ses propos sont nuancés par un autre témoignage de la même époque : « Le grand nombre de silos qui entourent chaque douar prouve que le blé se conserve, et la bonne qualité du pain qui se consomme à Alger est une preuve de la bonté des céréales » (Khodja, H., 1985 : 57, 64-65, 76-77, 272).

Hamdan appelle *matmûrî* le blé qui se conserve ainsi pendant de nombreuses années. Le géographe Al-Idrîsî, né à Sebta vers 1100 et mort en Sicile vers 1165, affirmait que dans chaque maison de Constantine, il y avait deux à quatre souterrains et que le blé qui y était conservé pouvait y rester un siècle sans s'altérer (Idrîsî, 1999 : 170. Voir aussi Elie de La Primaudaie, F., 1861 : 94). Au-delà de la performance, souvent teintée d'exagération, retenons cette capacité

qu'avaient les habitants de conserver leur blé pendant au moins une année.

Ce qui est sûr, c'est que certains blés se conservaient mieux que d'autres, selon le terroir d'origine. Donnons un exemple : les blés de la région côtière d'Al-Qâla se conservaient mal s'il faut en croire un document daté de 1748 et un autre daté de 1757 : nous lisons, à la date du 6 février 1748, dans les délibérations de la compagnie commerciale française active dans l'Est algérien, qu'à l'approche de la nouvelle récolte, les paysans apportent des blés de leurs *mtâmîr* « qui d'ordinaire sont dépéris, et qui doivent l'être davantage cette année à cause de la mauvaise récolte qui a été faite l'année dernière » (voir note 5). Nous lisons dans un mémoire commercial daté de l'année 1757 que l'inconvénient de l'humidité des magasins de la compagnie à Al-Qâla est d'autant plus grand que les blés « viennent déjà viciés lorsqu'ils sont restés longtemps dans les matamores » (voir note 6). Cependant, on trouve dans une lettre datée de 1710 et allant dans le sens de Desfontaines et de Hamdan, que les grains, déposés dans les matamores se conservent trente ans, mais qu'ils s'échauffent dès qu'on les enterre en été (Masson, P., 1903 : 269-270).

Le blé conservé dans les *mtâmîr* pouvait connaître également une altération du goût et de l'odeur. A cet égard, Desfontaines note qu'il arrive « quelques fois que le blé prend un mauvais goût dans les matamores, lorsqu'on l'y renferme avant qu'il soit parfaitement sec, ou bien lorsque l'on a creusé ces fosses dans un terrain humide ou dans un sol d'où il se

dégage quelques exhalaisons de mauvaise odeur » (Dureau de La Malle, A., 1838 : Vol. II, 277). Hamdan note pour sa part : « Quand on mout ce grain conservé depuis si longtemps, on remarque que la farine n'a pas la même blancheur que celle du froment frais, et l'on trouve aussi à cette farine un petit goût que tout le monde ne pourrait pas supporter, mais que ces habitants aiment beaucoup. Ils le présentent aux convives comme une chose rare, de même qu'en Europe on présente du vin vieux dans les repas » (Khodja, H., 1985 : 64-65).

Des silos bien protégés :

Les *matmûra* étaient groupées comme les greniers-citadelles des régions subdésertiques mais n'étaient pas fortifiées (Valensi, L., 1977 : 191). Certaines étaient cependant difficiles d'accès. C'est, à l'exemple de la Qal'â, en Kabylie, « dans ces villes fortifiées par la nature que l'on met en réserve les fortunes des habitants des plaines ainsi que leurs grains », écrit Hamdan (voir cet auteur, 1985 : 57). Il n'existe, pour accéder aux *mtâmîr* des Oulad Aïssa, situées sur un grand plateau proche du sommet des Hjar Titeri, qu'un défilé très étroit (Shaw, T., 1980 : 317). Dans les lieux plus faciles d'accès, la nature cède la place aux structures de défense ; à Oran, par exemple, un des forts de la place « défend la ville et les matamores ou fosses où les Arabes conservent leur blé », note Shaw (voir cet auteur, 1980 : 227-228 et note 7). Ailleurs, pour enfouir le blé, « on choisit des endroits inconnus. Ces endroits qu'en France on nomme silos, sont faits d'une manière très ingénieuse » de sorte que quand les ennemis envahissent la plaine, « ils marchent dessus sans

pouvoir les découvrir, à moins qu'un traître ne révèle le lieu où ils sont établis », nous informe Hamdan Khodja (voir cet auteur, 1985 : 64-65). Certains marabouts, enfin, peuvent tenir le rôle de protecteurs des moissons, les réserves de grains étant entreposées auprès du tombeau. Ainsi, sur une hauteur, près d'Al-Mâlah (ex Rio-Salado), se trouvait, selon Shaw, un « sanctuaire moresque avec un grand nombre de matamores creusés alentour » (Shaw, T., 1980 : 246).

Ainsi plusieurs types de protection des récoltes étaient mobilisés : la topographie du terrain, les lieux fortifiés, comme le pouvoir symbolique des saints.

Conclusion

Dans l'Algérie de l'époque ottomane, l'usage très répandu de la *matmûra*, à côté d'autres contenants moins répandus, fut un excellent moyen de stockage et de conservation du blé, bien adapté au mode de vie agro-pastoral. En dehors des rares crises frumentaires extrêmement graves qu'a pu connaître le pays à cette époque, cela a garanti la sécurité alimentaire des Algériens et a même contribué à faire de l'Algérie un pays souvent excédentaire en blé, ce qui lui a permis d'être un exportateur régulier et important de cette denrée (Voir à ce sujet Touati, I., 2018). Notre étude sur les procédés de conservation du blé algérien à l'époque ottomane, s'appuie uniquement sur les sources écrites. Celle-ci ne pourrait que s'enrichir de la découverte et de l'examen de traces archéologiques d'anciens silos.

Notes :

1 - Il a été érigé en espèce par René Louiche Desfontaines, en 1798. Cf. Erroux, J. (1991) : 1526. D'après toutes les sources que nous avons consultées, c'est l'unique espèce cultivée dans l'Algérie de cette époque-là. Cf. Shaw, T. (1980) : 12-14 ; Dureau de La Malle, A. (1838) : Vol. II, 269-270 ; Venture de Paradis, J.-M. (1980) : 21-23 ; Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 301, « Notes sur l'ancienne Compagnie Royale d'Afrique et sur son commerce en Barbarie », 1817 ; Shaler, W. (2001) : 30-31.

2 - Par assimilation avec le personnage de la comedia dell'arte, Matamoro, dont le nom signifie « tueur de Maures ».

3 - Par exemple, pour le volume des exportations algériennes vers la principale destination qu'était Marseille, voir les Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 200 E 474-583, registres qui couvrent les années 1709 – 1830, et Touati, I. (2018).

4 - Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 238, « Description des édifices les plus propres à conserver longtemps le blé ».

5 - Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles acquisitions françaises 12269, XXX, Extrait des délibérations de la Compagnie Royale d'Afrique, 6 février 1748, fol. 290-295.

6 - Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 306, « Observation sur la place de La Calle », La Sablière, 1757.

7 - Dans la Casbah d'Oran, les Espagnols utilisaient des silos à blé et à orge, dont il existait encore vingt-quatre exemplaires à la fin du XIX^e siècle et que les Français utilisaient comme prisons pour les autochtones. Cf. Fey, H.-L. (2002) : 281.

Bibliographie et sources

Sources manuscrites :

Archives Départementales des Bouches-du-Rhône, 200 E 474-583.

Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 238, « Description des édifices les plus propres à conserver longtemps le blé ».

Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 301, « Notes sur l'ancienne Compagnie Royale d'Afrique et sur son commerce en Barbarie », 1817.

Archives Nationales, Paris, Affaires Etrangères BIII 306, « Observation sur la place de La Calle », La Sablière, 1757.

Bibliothèque Nationale de France, Nouvelles acquisitions françaises 12269, XXX, Extrait des délibérations de la Compagnie Royale d'Afrique, 6 février 1748.

Sources imprimées :

Al-Idrîsî. (1999). *La première géographie de l'Occident*. Paris : GF-Flammarion.

Dureau de La Malle, A. (1838). *Voyages dans les Régences de Tunis et d'Alger de Peyssonnel (1724-25) et Desfontaines (1783-86)*. Paris :Gide et Pihan de la Forest.

Khodja, H. (1985). *Le miroir. Aperçu historique et statistique de la Régence d'Alger*. Paris : Sindbad.

Shaler, W. (2001). *Esquisse de l'Etat d'Alger*. Paris : Bouchene.

Shaw, T. (1980). *Voyage dans la Régence d'Alger ou description géographique, physique, philologique etc., de cet Etat par le Docteur Shaw. Traduit de l'anglais avec de nombreuses augmentations, des notes géographiques et autres par J. Mac Carthy*. Tunis : Bouslama.

Venture de Paradis, J.-M. (1980). *Alger au XVIII^e siècle*. Tunis :Bouslama.

Bibliographie

Braudel, F. (1979). *Civilisation matérielle, économie et capitalisme, XV^e – XVIII^e siècles*. Paris : Armand Colin.

Cheriguen, F. (1993). *Toponymie algérienne des lieux habités (les noms composés)*. Alger : Epigraphe.

Elie de La Primaudaie, F. (1861). *Le commerce et la navigation de l'Algérie avant la conquête française*. Paris : C. Lahure et C^{ie}.

Erroux, J. (1991). « Blé ». *Encyclopédie berbère*, vol. X, 1526-1536.

Fey, H.-L. (2002). *Histoire d'Oran. Avant, pendant et après la domination espagnole*. Oran : Dar El-Gharb.

Kaddache, M. (1992). *L'Algérie durant la période ottomane*. Alger : Office des Presses Universitaires.

Khiari, F. (2002). *Vivre et mourir en Alger. L'Algérie ottomane aux XVI^e-XVII^e siècles : Un destin confisqué*. Paris : L'Harmattan.

Lacoste, Y. (1981). *Naissance de l'Histoire. Passé du Tiers-Monde*. Paris : François Maspéro.

Masson, P. (1903). *Histoire des établissements et du commerce français dans l'Afrique barbaresque (1560-1793) : Algérie, Tunisie, Tripolitaine, Maroc*. Paris : Hachette.

Meuret, J. (1988). *Le problème des subsistances à l'époque de Louis XIV. 3, Le commerce des grains et la conjoncture*. Paris : Ed. de l'Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales.

Tillion, G. ; en collaboration avec Wood, N. (2001). *L'Algérie aurésienne*. Paris : Editions de la Martinière, Editions Perrin.

Touati, I. (2018). *Le commerce du blé entre l'Algérie et la France, XVI^e-XIX^e siècles*. Saint-Denis : Editions Bouchene.

Valensi, L. (1977). *Fellahs tunisiens : l'économie rurale et la vie des campagnes aux XVIII^e et XIX^e siècles*. Paris-La Haye : Mouton.