

ENCYCLOPÉDIE BERBÈRE

IV

Alger - Amzwar



Ouvrage publié avec le concours
et sur la recommandation du
Conseil international de la Philosophie
et des Sciences humaines
(UNESCO)

EDISUD

UNION INTERNATIONALE DES SCIENCES PRÉ- ET PROTOHISTORIQUES
UNION INTERNATIONALE DES SCIENCES ANTHROPOLOGIQUES ET
ETHNOLOGIQUES
LABORATOIRE D'ANTHROPOLOGIE ET DE PRÉHISTOIRE DES PAYS
DE LA MÉDITERRANÉE OCCIDENTALE

ENCYCLOPÉDIE BERBÈRE

IV

Alger - Amzwar

Ouvrage publié avec le concours
et sur la recommandation du
Conseil international de la Philosophie
et des Sciences humaines
(UNESCO)

EDISUD

La Calade, 13090, Aix-en-Provence, France

A163. ALGER

Préhistoire

Si le site propre du vieil Alger, face aux îlots de l'Amirauté, ne révèle que fort peu de traces d'occupation humaine préhistorique, il n'en est pas de même du Sahel d'Alger, région aujourd'hui en grande partie urbanisée. Par Sahel d'Alger on entend l'ensemble du massif de la Bouzaréah, qui atteint 400 m d'altitude, et de ses abords, entre l'oued Mazafran à l'ouest et le cours inférieur de l'Harrach à l'est. Ce massif constitue un môle paléozoïque qui avance dans la Méditerranée et domine un littoral étroit au nord, beaucoup plus étendu à l'ouest et à l'est. Au quaternaire ancien le littoral septentrional fut creusé de grottes aujourd'hui colmatées et souvent redécouvertes au moment de l'exploitation de carrières. Au sud-est une importante couverture marno-sableuse de l'Astien donne une succession de falaises mortes qui s'élèvent au-dessus de l'étroite plaine littorale occupée aujourd'hui par une partie du Grand Alger. Cette formation très friable, connaissant des éboulements fréquents, convient moins que le littoral nord à la constitution d'abris susceptibles de conserver des sédiments archéologiques, mais c'est paradoxalement dans cette région que fut découvert et exploité le gisement paléolithique le plus important, celui des Allobroges (aujourd'hui El Meki).

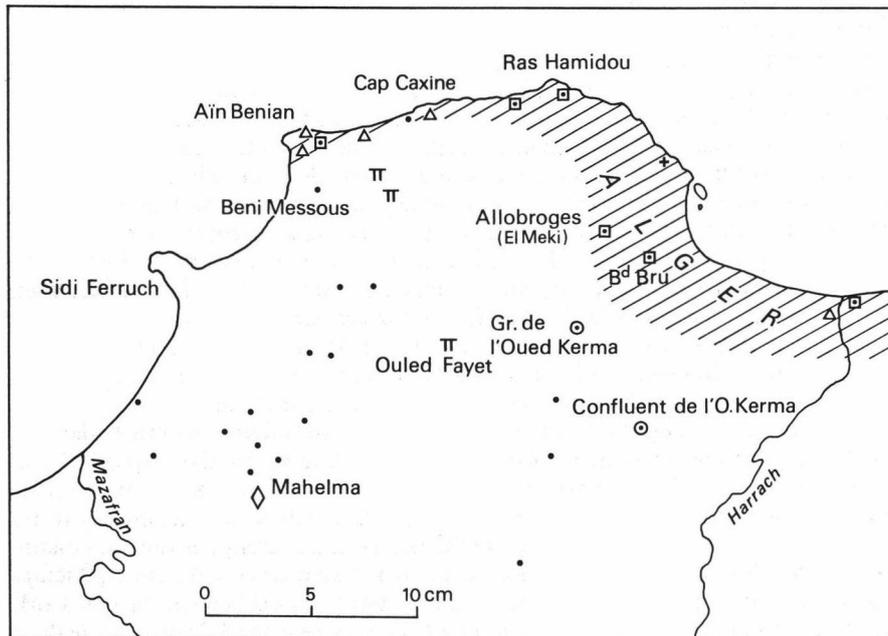
La région d'Alger fut très sérieusement prospectée, ce qui s'explique par la proximité d'une ville qui fut un grand centre intellectuel en même temps qu'une capitale. Malheureusement cette prospection débuta trop tôt : ainsi la grotte de Pointe Pescade (Ras Hamidou) fut « fouillée » en 1868, à une époque où commençait à peine l'exploitation des gisements de la Vézère, en Périgord. Jusqu'à la fin du XIX^e siècle, ces travaux furent conduits avec précipitation ; il ne s'agissait même pas de ce que nous appellerions aujourd'hui des fouilles de sauvetage mais de simples récoltes hâtives d'ossements et de pièces archéologiques dont la situation stratigraphique n'était presque jamais notée. De plus, des collections parfois importantes, ne furent pas toujours conservées et bien des affirmations ne peuvent aujourd'hui être vérifiées. Les recherches, enfin, étaient menées par des amateurs, animés certes d'un honorable enthousiasme, mais dont l'absence de méthode (on songe en particulier au Dr Bourjot, le mieux connu de ces préhistoriens de la première heure) eut les plus graves conséquences. Aussi les nombreuses grottes du littoral, au nord-ouest et à l'ouest d'Alger, ne contribuèrent que très faiblement à la connaissance des premières occupations du massif de la Bouzaréah et de ses environs.

Le paléolithique inférieur demeure étrangement absent de la région, après un siècle de prospection. Un seul biface fut découvert dans le Sahel d'Alger tel que nous l'avons délimité, encore est-il dans le secteur le plus éloigné du site d'Alger, au voisinage de Mahelma. Ses caractéristiques techniques invitent à l'attribuer à un Acheuléen moyen sinon plus vraisemblablement supérieur.

Le paléolithique moyen est mieux représenté. Toute la faune renfermée dans les brèches à ossements et grottes du littoral (carrière Sintès, carrière Anglade à Aïn Benian (ex Guyotville), aux Bains romains, à Ras Hamidou, (ex Pointe Pescade) appartient aux différents étages du Würm, à l'exclusion bien entendu des restes d'animaux domestiques des niveaux néolithiques qui ne furent pas toujours distingués. Après les relevés altimétriques du général de Lamothe en 1911 et les patientes explorations du géologue A. Aymé jusqu'en 1960, les recherches récentes (M. Betroumi, 1983) permettent de reconnaître le long de ce littoral l'existence de deux formations marines nettement distinctes : d'une part une plage ancienne eutyrrhénienne associée à une dune de régression (Présoltanien du Würm I), d'autre part une plage plus récente, néotyrrhénienne, surmontée de grès dunaires et de limons rouges interstratifiés (Soltanien, Würm II à IV). C'est dans les limons rouges que se trouve l'industrie atérienne. Mais c'est dans un quartier des Hauts d'Alger, à

Hydra, lors de la construction d'une cité nommée les Allobroges (aujourd'hui cité Melki) que fut découvert le gisement le plus important de la région (1961). Il s'agissait d'un abri sous roche démantelé, en bordure d'un petit cours d'eau fossile, sous lequel les hommes atériens dépecèrent une quantité considérable de mammifères parmi lesquels dominaient les phacochères accompagnés de bovidés (*Bos primigenius*, *Homoïceras antiquus*), d'équidés, dont un caballin disparu (*Equus algericus*), des rhinocéros, des porc-épics, etc. Des rares outils furent recueillis; ce sont des pointes et des grattoirs pédonculés, caractéristiques de l'industrie atérienne, des éclats divers et des galets aménagés. Dans Alger même, à Mustapha supérieur, dans une grotte contenant une faune semblable (grotte du Boulevard Bru) mais associée à des restes plus récents, avaient été recueillies des coquilles d'huîtres fossiles que le découvreur croyait avoir été taillées intentionnellement. Un simple examen de ces documents a fait rejeter cette interprétation (L. Balout, 1956).

Après l'Atérien, l'Ibéromaurusien, une industrie à lamelles contemporaine de la fin du Würm et du début de l'Holocène, a laissé de nombreuses traces dans le Sahel d'Alger, comme sur tout le littoral méditerranéen du Maghreb. En fait un seul gisement, celui du confluent des oueds Kerma, au sud d'Alger, fut fouillé et correctement publié (A. Aymé et L. Balout, 1942). Les nombreux points de récolte de lamelles et de petits éclats divers, particulièrement à l'ouest du massif, sont généralement attribués à l'Ibéromaurusien, mais beaucoup pourraient être néolithiques. Inversement, un gisement attribué au Néolithique, la grotte de l'oued Kerma, appartient vraisemblablement à l'Ibéromaurusien (C. Brahimi, 1970).



- | | | |
|---------------------------|------------------|-------------------------|
| ◇ Paléolithique inférieur | • Ibéromaurusien | + Age du Bronze |
| ▣ Paléolithique moyen | • ou Néolithique | π Monument mégalithique |
| ○ Ibéromaurusien | △ Néolithique | ▨ Grand Alger |

La préhistoire dans le Sahel d'Alger (dessin Y. Assié).

Le Néolithique est représenté en de nombreux secteurs. Le gisement le plus important était la grotte du Grand Rocher de Guyotville (Aïn Benian) qui fut fouillée en 1869 par le D^r Bourjot. Cette grotte, vaste et assez profonde, avait deux entrées superposées, une chambre longue de 20 m et large de 4 à 5 m était en relation avec d'autres excavations. Les couches archéologiques les plus épaisses furent fouillées à l'entrée de la grotte et dans le ravin voisin ainsi que dans une petite excavation. Leur âge néolithique est confirmé par la présence de trois haches polies, appelées celts à l'époque, un polissoir et des poteries incisées et imprimées. Des ossements humains ont été récoltés en grand nombre à l'entrée; il y avait au moins sept individus qui semblent avoir présenté quelques caractères méchtoïdes, comme c'est souvent le cas au Néolithique sur le littoral algérien. La faune, très abondante mais banale, comprenait des animaux domestiques : chiens, moutons, bœufs. Des objets d'époque romaine révèlent la longue occupation du site.

D'autres gisements littoraux (Cap Caxine, Ras Acrata, Aïn Benian) ont livré des restes néolithiques alors que ceux-ci font curieusement défaut à l'intérieur des terres, mais, comme il a été dit *supra*, bien des gisements de plein air de l'ouest du massif attribués à l'Ibéromaurusien peuvent appartenir à un Néolithique pauvre. Seul mérite d'être signalée une hache polie découverte au sud-est d'Alger, sur la rive gauche de l'Oued Harrach, à quelques dizaines de mètres de l'embouchure.

De l'Age du bronze, nous ne pouvons citer qu'un seul document, la hache à talon découverte, dans des conditions mystérieuses par le D^r Bourjot dans son propre jardin à Saint-Eugène (Bologhine). Cet objet est le seul de ce type découvert au Maghreb, il caractérise le bronze moyen européen.

Un peu plus récents sont les dolmens de Beni Messous, l'une des nécropoles mégalithiques les plus importantes du littoral algérien qui livra un abondant mobilier céramique et de nombreux anneaux de bronze. Cette nécropole, dont il ne subsiste que des épaves, s'étendait sur les deux rives escarpées de l'Oued Beni Messous; on connaît deux ensembles, celui de Beni Messous, *stricto sensu* (rive droite) et celui d'Aïn Kalaa (rive gauche).

Mégalithique aussi, d'époque encore plus récente, était la sépulture découverte à proximité d'Ouled Fayet en 1867. La dalle qui recouvrait le ciste porte la seule inscription libyque reconnue dans le Sahel d'Alger (J. Chabot, *R.I.L.*, 858).

C'est donc un véritable échantillonnage des différentes cultures préhistoriques du Maghreb qu'offre le Sahel d'Alger mais aucun gisement important n'y fut découvert à l'exception de celui des Allobroges (cité Melki) et de celui, mal fouillé, de la grotte du Grand Rocher (Aïn Benian). Dans le site primitif d'Alger aucune trace d'une occupation préhistorique n'a été signalée, mais cela ne saurait surprendre compte tenu de l'ancienneté et de la continuité de l'habitat urbain. Ce site présentait tant d'avantages qu'il est permis de penser qu'il fut, sinon occupé du moins régulièrement fréquenté au Néolithique sinon auparavant.

BIBLIOGRAPHIE

- ARAMBOURG C. La grotte de la carrière Anglade, *Bull. de la Soc. d'histoire nat. de l'Afrique du nord*, t. XXVI, 1935, p. 301-310.
- AYMÉ A. Le Quaternaire littoral des environs d'Alger, *Congr. panaf. de préhist.*, II^e session Alger, 1952 (1955), p. 243-246.
- AYMÉ A. et BALOUT L. Le gisement préhistorique du confluent des oueds Kerma dans le Sahel d'Alger. *Bull. de la Soc. d'hist. nat. de l'Afrique du nord*, t. XXXIII, 1942, p. 141-168.
- BALOUT L. *Préhistoire de l'Afrique du Nord*, Paris, A.M.G., 1955, p. 42-47, 315-332, 468.
- BOURJOT A. Découverte d'une grotte à la Pointe Pescade, à la carrière de calcaire bleu. Résultats des recherches, *Bull de la Soc. algér. de climatologie*, t. V, 1868, p. 78-88.
- Histoire naturelle du massif d'Alger dans ses rapports avec l'homme préhistorique, *Bull. de la Soc. algér. de climatologie*, t. V, 1868, p. 212-224
- Grotte du Grand Rocher de Guyotville, Alger, *Matériaux pour l'histoire positive et philosophique de l'homme*, t. V, 1869, p. 448-450.

- BETROUNI M. *Le Pléistocène supérieur du littoral ouest algérois*, thèse ronéo. Univ. d'Aix-Marseille III, 1983.
- BRAHIMI C. *L'Ibéromaurusien littoral de la région d'Alger*, Paris, A.M.G., 1970, p.88-101..
- CAMPS G. Les dolmens de Beni-Messous, *Libyca, Anthropol. Préhist. ethnogr.*, t. I, 1953, p. 329-372.
- LAMOTHE Général de. Les anciennes lignes de rivage du Sahel d'Alger et d'une partie de la côte algérienne, *Mém. de la Soc. géol. de France*, 4^e série, t. I, n° 6, 1911.
- MARCHAND H. La grotte préhistorique de l'oued Kerma, commune de Draria, Alger, *Bull. de la Soc. préhist. de France*, t. XXXI, 1934, p. 247-251.
- Les industries préhistoriques littorales de la province d'Alger, *Rec. des not. et Mém. de la Soc. archéol. de Constantine*, t. LXII, 1935-6, p. 3-47.
- SOUVILLE G. Les grottes à ossements et industries préhistoriques de l'Ouest d'Alger, *Libyca, Anthropol. Préhist. Ethnogr.*, t. I, 1953, p. 17-53.
- Atlas préhistorique de l'Algérie, feuille n° 5 P, Alger, *ibid.*, t. 14, 1956, p. 213-161.

G. CAMPS

Alger antique

Le père Hardouin, le premier, proposa d'identifier *Icosium* à Alger. Puis le docteur Shaw, qui en 1832 habitait Alger, commença à rassembler les documents et les preuves, pour affirmer que la ville des Corsaires correspondait bien à l'antique *Icosium*. Depuis lors, l'identification n'a plus été remise en cause.

L'histoire d'Alger s'ouvre sur une légende rapportée par Solin, grammairien de la seconde moitié du III^e siècle de notre ère : «Hercule passant à cet endroit fut abandonné par vingt hommes de sa suite, qui y choisirent l'emplacement d'une ville dont ils élevèrent les murailles; et, afin que nul d'entre eux ne pût se glorifier d'avoir imposé son nom particulier à la nouvelle cité, ils donnèrent à celle-ci une désignation qui rappelait le nombre de ses fondateurs» (XXV, 17). Ainsi d'*eikosi*, qui en grec veut dire vingt, viendrait *Icosium*. Cette étymologie est absurde.

Le site d'Alger

Comme l'a montré R. Lespès, le déterminisme géographique a joué dans la fixation du site et dans l'histoire du développement de la ville un rôle à la fois important et fragile. Un rôle important au départ, lors de la fondation du premier établissement humain, de l'époque historique. Un rôle fragile ensuite, dans le passage de l'état de cité au rang de capitale; ni la structure de la côte, ni celle du sol, ni la présence des crêtes parallèles à cette côte, dont elles sont trop proches, n'ont créé les conditions favorables à l'installation et au développement d'une tête de ligne ou d'un carrefour commercial, d'une forteresse militaire ou d'un capitale politique, bref pour faciliter l'extension d'une grande ville. Il a fallu pour assurer le développement d'Alger un concours de circonstances historiques, politiques, administratives assez exceptionnel.

Le facteur historique, c'est en l'occurrence l'impérialisme carthaginois. A la recherche de l'or du Soudan d'une part, d'autre part de l'argent d'Espagne et de l'étain des Iles Cassitérides, dont les routes aboutissaient près de l'embouchure du Guadalquivir, à Tartessos (Tarsis), Carthage entreprit d'installer de point en point une série de relais, qui d'est en ouest s'échelonnaient sur les côtes méridionales de la Méditerranée à des distances, variant entre 25 et 45 km, qui représentaient le chemin que pouvait parcourir quotidiennement une balancelle. Ce sont les fameuses «échelles puniques», où les navigateurs pouvaient trouver asile, s'assurer un ravi-

taillement et troquer leurs marchandises. P. Cintas en a dressé la liste depuis Carthage jusqu'à l'embouchure de la Moulouya et sur les côtes marocaines. La chronologie de ces comptoirs fait l'objet de savantes discussions. Les Phéniciens les ont-ils fréquentés avant les Puniques? C'est possible. Constatons simplement qu'aucune tombe punique du littoral algéro-marocain n'a pu jusqu'ici être datée avant la fin du ^{vi} siècle av. J.-C., la plus ancienne étant d'ailleurs proche d'Alger; c'est le grand caveau qui gît au milieu du port de Tipasa.

Mais pour fonder un relais, installer une échelle, encore faut-il qu'existe un bon mouillage, à l'abri d'une île, d'un cap ou d'un estuaire. Ici intervient donc le facteur géographique. Entre *Rusguniae*, l'actuel Cap Matifou, dont le nom trahit à lui seul l'origine punique et le rôle déterminant joué par le relief, et Tipasa, où des vestiges de l'occupation carthaginoise sont apparents, il y a plus de 80 km. Cette distance exige un relais. Or il se trouve précisément dans le golfe, qui vers l'ouest suit le Cap Matifou, un site particulièrement intéressant qui réunit en effet les meilleures conditions pour constituer une escale. Entre une plage battue par les vagues — le rivage de Bab-el-Oued — et une baie exposée aux vents du nord et de l'est — la baie de l'Agha — quatre îlots formant une sorte de T, peu éloignés de la terre, constituant du côté du sud un excellent mouillage pour les bateaux et en même temps une position facile à défendre. En face, sur la terre ferme, se trouve à 250 m de là un promontoire-acropole où il est possible de se réfugier. Un promontoire élevé et des îlots délimitant une aiguade bien abritée créent « un site vraiment phénicien » (S. Gsell). Les matériaux de construction ne manquaient pas dans le massif de la Bouzaréa, dont les calcaires peuvent fournir de bons moellons, ni dans les environs d'Alger, où abondent les terres à brique, enfin, l'eau ne faisait pas défaut. Le comptoir pouvait se développer facilement en cité portuaire.

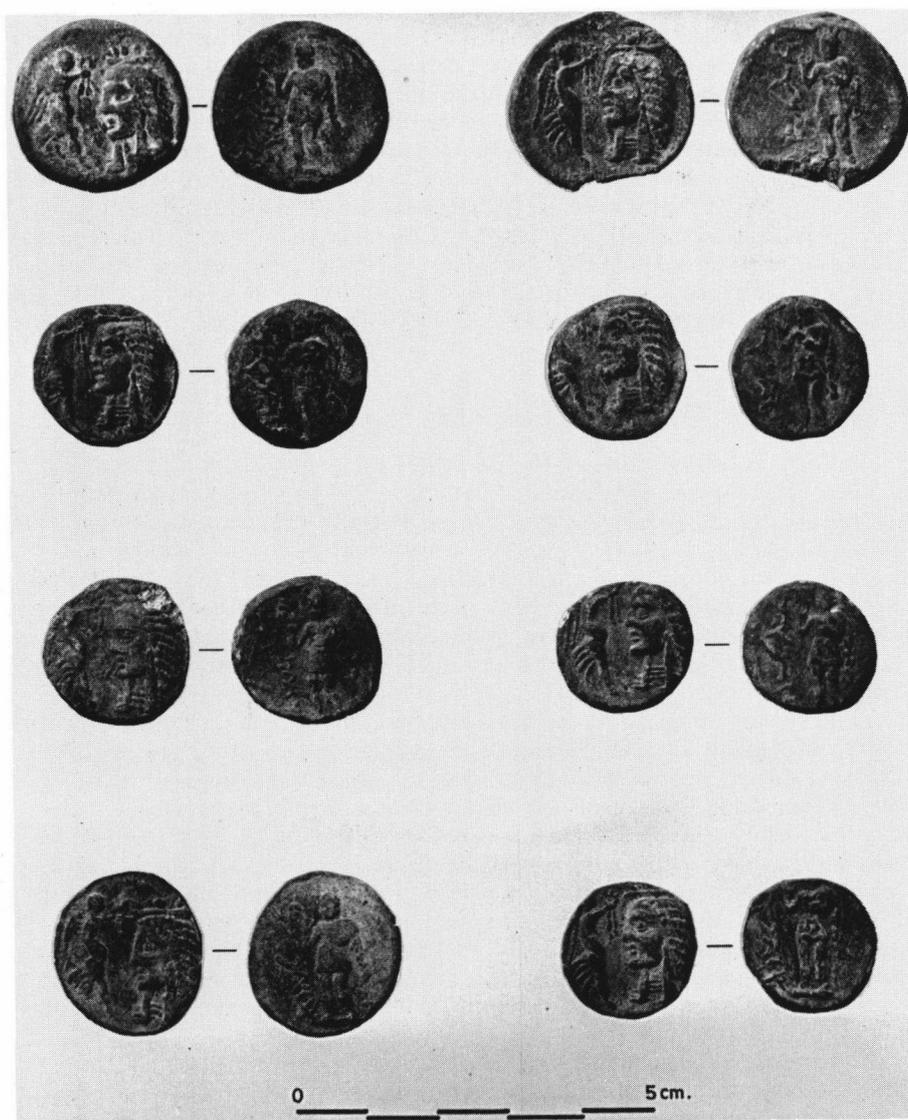
Le comptoir punique d'Ikosim

Des origines mêmes d'Alger nous ne savons pas grand chose, un peu plus que S. Gsell qui, rédigeant son *Histoire ancienne de l'Afrique du nord*, ne trouvait dans son dossier que la légende rapportée par Solin et une stèle punique dont on n'est même pas sûr qu'elle n'ait été apportée dès l'Antiquité de Cap Matifou ou d'ailleurs. Elle a été trouvée à Alger, rue du Vieux Palais. Devant cette pénurie de documents, S. Gsell écrivait : « Si les Phéniciens ou les Carthaginois occupèrent *Rusguniae*, ils se fixèrent sans doute aussi en face, à *Icosium* (Alger) : les deux ports pouvaient tour à tour les abriter, l'un étant à couvert des vents d'est, l'autre des vents d'ouest.

A cet ex-voto punique, S. Gsell aurait dû ajouter un sarcophage en pierre, découvert en 1868 dans le jardin Marengo. Ce sarcophage, monolithe, long de 2,39 m, haut de 0,82 m, était en partie engagé dans un caveau creusé dans le rocher. Couvert de deux dalles, il contenait : un anneau d'or qui servait probablement de monture à une amulette (scarabée), un bijou fait d'un fil d'or enroulé en spirale (12 mm), sans doute un élément de collier, une amulette égyptienne figurant Anubis, en terre émaillée, percée d'un trou latéral (elle devait appartenir à un collier, le dieu gardien des tombeaux est représenté assis, les mains posées sur les genoux) un fragment d'une autre amulette, des fragments d'anneaux en verre bleu (provenant d'un collier), des fragments de perles en terre avec décor jaune et rouge; enfin un vase en terre cuite a été trouvé près du sarcophage. Il s'agit sans aucun doute d'un tombeau punique.

Cette preuve qui manquait à Gsell et dont l'absence l'obligeait à s'en tenir à un pressentiment phénicien, fut la découverte, effectuée en 1940 dans le quartier de la Marine, de 158 monnaies puniques en plomb et en bronze frappées entre le milieu du ⁱⁱⁱ siècle et le milieu du ⁱ siècle av. J.-C. A l'avant, une tête de femme dont

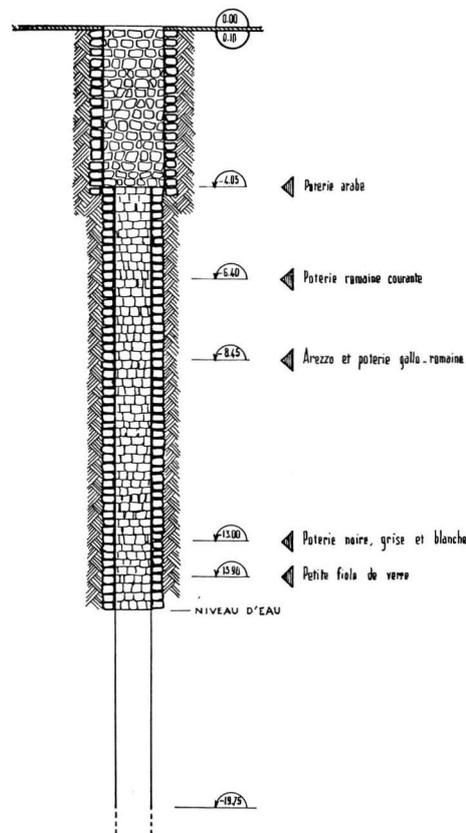
la coiffure en bandeaux est surmontée d'une couronne. En face d'elle, une Victoire aux ailes éployées tend une couronne de fleurs. On a pensé à Isis couronnée par la Victoire ou à la personnification d'Alger. Au revers, un personnage masculin de face, debout sur un socle; il est barbu et porte sur la tête trois protubérances qui ressemblent à des rayons et qui font penser aux portraits de Ba'al figurés sur des stèles puniques d'El-Hofra à Constantine. Il est vêtu d'une tunique et de son épaule gauche descend une draperie qui a l'aspect d'une peau de bête. On reconnaît le dieu phénicien Melqart, revêtu de la peau de lion attribuée par la légende à Hercule. Ainsi à la fable rapportée par Solin fait écho cette découverte archéologique.



Monnaies d'Ikosim (photo I.A.M.).

Ce personnage est accompagné d'une légende composée de cinq signes qu'il faut lire : IKOSIM. Pour la première fois apparaît le nom punique de la ville, dont la forme Icosium, adaptée à l'époque romaine, n'est que la latinisation. Que signifie Icosim? J. Cantineau a montré qu'*Ikosim* était composé de deux mots : l'*i* initial qui veut dire l'île — ce qui ramène aux quatre îlots de l'Amirauté, d'autre part, *Kosim*. Ici, selon J. Cantineau, on peut hésiter entre deux sens, celui d'épines et celui d'oiseaux impurs habitant dans les ruines, c'est-à-dire hiboux. *Ikosim* voudrait dire l'île des épines ou l'île des hiboux. Victor Bérard dans ses célèbres *Navigations d'Ulysse* avait déjà abordé le problème à partir d'*Icosium* et traduit *Kos* par mouette. *Icosim* serait alors l'île aux mouettes. J. Carcopino a préféré cette troisième explication, avec raison sans doute.

Depuis cette découverte qui a révélé le nom d'Alger aux origines de son histoire, une autre trouvaille a fourni quelques renseignements complémentaires sur la vie et les relations d'*Ikosim*. Il s'agit du puits du quartier de la Marine retrouvé en 1952 à l'emplacement du bâtiment du Trésor. La fouille du puits a été conduite jusqu'à 14,50 m de profondeur mais le fond était à plus de 19,75 m du sol moderne. L'intérêt de la découverte de ce puits réside dans les poteries qu'on a pu extraire de ce dépotoir où des vases brisés et souvent réduits en menus tessons se sont accumulés en couches superposées. Pour l'Antiquité, trois niveaux bien distincts ont été repérés :



Le puits antique du Quartier de la Marine (d'après M. Le Glay).

a. au fond, au-delà de 13 m : des poteries noires, grises et blanches en fragments d'un intérêt exceptionnel; les tessons à vernis noir proviennent de vases campaniens datables des III^e, II^e et I^{er} siècles av. J.-C.. Ils reportent à une époque plus haute que les monnaies puniques d'*Ikosim* et ils attestent dès ce moment des relations commerciales soit avec l'Italie du sud, soit avec les colonies grecques du sud de la Gaule ou de la côte orientale de l'Espagne. Au même niveau, un bol appartient à la catégorie des vases à pâte blanche, fabriqués dans les ateliers gaulois de la vallée de l'Allier.

b. Plus haut, entre -13 m et -8,45 m, apparaît la poterie rouge vernissée : poterie d'Arezzo, poterie gallo-romaine de Lezoux et de la Graufesenque (à partir des Flaviens).

c. Enfin plus haut, entre -8,45 m et -6,40 m, on ne rencontre plus que de la poterie romaine courante, de plus en plus grossière, sans vernis et sans décor en relief (III^e, IV^e et V^e siècles).

Ces poteries renseignent sur la vie d'*Ikosim* et d'*Icosium* dans ses relations commerciales avec l'Italie du sud, l'Espagne et la Gaule, dans sa vie quotidienne, dans la vie des générations qui se sont succédé autour de ce puits dépotoir entre le III^e siècle av. J.-C. et le IV^e ou le V^e siècles ap. J.-C.

De la chute de Carthage à la conquête romaine

La chute de Carthage, en 146 av. J.-C., n'apporte pas ici de grands changements. *Ikosim* appartient au royaume numide puis au royaume maure du roi Bocchus et de ses successeurs.

Jusqu'en 40 ap. J.-C., l'ouest de l'Afrique (la Maurétanie) reste indépendant sous l'autorité des rois indigènes, d'une indépendance relative il est vrai à partir de 25 av. J.-C., lorsqu'Auguste installe sur le trône le jeune Juba II; c'est le prélude à l'annexion. De 25 av. J.-C. à 40 ap. J.-C., deux rois vassaux se succèdent à la tête du royaume de Maurétanie : Juba II, puis son fils Ptolémée. *Icosium* appartient à ce royaume.

De cette période intermédiaire, entre *Ikosim* punique et *Icosium* romain, survivent quelques souvenirs. D'abord une monnaie de Cléopâtre VII trouvée en 1950 dans le centre d'Alger et publiée par P. Gautier. Ce moyen bronze montre à l'avant le buste de Cléopâtre et au revers l'aigle ptolémaïque debout sur un foudre et accompagné de la corne d'abondance.

À noter ensuite, parmi les tentatives coloniales de la fin de la République et du début de l'Empire, celle qui intéressa *Icosium* dont les colons, citoyens romains domiciliés en cette ville, furent pourtant rattachés à la colonie d'Illici (Elche) en Espagne Citérienne (Pline, III, 19).

Ce rattachement démontre que ces colons devaient être peu nombreux : sans doute formaient-ils un *conventus civium romanorum* (association privée de citoyens établis en territoire étranger), comme il en existait ailleurs en Afrique. D'autre part il est remarquable que le lien s'établisse avec une colonie espagnole; c'est le témoignage des relations étroites existant alors entre la Maurétanie et la péninsule Ibérique depuis l'époque punique. On parle parfois d'une civilisation ibéro-punique dans l'ouest de l'Afrique du nord, face à la civilisation gréco-punique de la partie orientale.

Si les colons romains d'*Icosium* ne formaient pas au début un groupe important, ils n'en avaient pas moins déjà des institutions à part comme le montre une base honorifique dédiée au roi Ptolémée trouvée rue Hadj-Omar. On y lit :

[R]egi Ptolemaeo / reg(is) Iubae f(ilio) / L(ucius) Caecilius Rufus / Agilis f(ilius),
honoribus / omnibus patriae / suae consummatis / d(e) s(ua) p(ecunia) f(aciendum)
c(uravit) et consecravit.

Ainsi, *Icosium* avait des magistrats municipaux dès avant la conquête romaine, sous le règne de Ptomélee (23-40 ap. J.-C.) et ces magistrats entretenaient les meilleures relations avec le roi de Maurétanie. Notons que le même personnage, qui fut chargé de tous les honneurs municipaux de sa petite patrie, apparaît sur une autre inscription, gravée sur une dalle toujours incluse dans le minaret de la grande Mosquée malékite :

[L (ucius) Caecilijus Rufus, Agilis f(ilius), fl(amen?) / [ob honorem flamin?] atus d(e) s(ua) p(ecunia) donum d[edit].

Icosium romain

En 40 de notre ère, l'annexion par Rome de la Maurétanie, annexion que laissait présager depuis 25 av. J.-C. l'installation de rois vassaux, est consommée. L'empereur Caligula fait assassiner Ptolémée à Lyon et la Maurétanie est réduite en province romaine. Un procurateur-gouverneur s'installe à *Caesarea* (Cherchel). *Icosium* est désormais ville romaine. Elle reçut très vite une promotion. Pliny l'Ancien rapporte que Vespasien octroya les privilèges du droit latin à *Icosium* (V, 2, 20) qui devint ainsi une colonie avec des droits réduits par rapport aux colonies de droit romain. Ce statut de droit latin fut-il plus tard transformé en statut de droit romain ? C'est probable mais nous n'en savons rien, bien que les documents épigraphiques deviennent pour cette période plus nombreux. Trois inscriptions l'intéressent. D'abord une dédicace à l'empereur Vespasien trouvée en 1896 au delà de la porte de Bab-el-Oued : par la titulature impériale elle est datée entre juillet 74 et juillet 76. Elle est dédicacée par un certain Flavius qui est l'un des premiers magistrats romains de la ville devenue colonie. L'inscription précise qu'il en a été le premier pontife. Vient ensuite une dédicace à P. Sittius Plocamianus trouvée au n° 29 de la rue Bab-Azoun. Plus récemment, en 1950, une dédicace à M. Messius Masculus a été trouvée dans le quartier de la Marine; datée avec certitude par la mention des trois Augustes (Septime Sévère et ses fils) et le martelage des noms de Caracalla et Géta, elle a été gravée entre 209 et 211.

L'étendue d'Icosium

S. Gsell notait déjà que « l'espace circonscrit par le rempart antique paraît avoir correspondu à peu près à l'ancienne ville turque. *Icosium* s'étendait probablement au nord jusque vers la place Bab-el-Oued, au sud jusqu'au square Bresson, à l'ouest jusqu'à la Casbah. Mais les habitations ne se pressaient que dans la partie voisine de la mer (surtout dans le quartier actuel de la Marine); à l'ouest les pentes raides que domine la Casbah ne devaient guère être occupées que par des jardins ». Il est possible maintenant d'en dire davantage.

Pour préciser l'étendue de la ville romaine, on peut recourir à plusieurs moyens et utiliser divers critères : les découvertes archéologiques effectuées aux alentours, qui peuvent fournir des indications sur l'étendue et la vie des faubourgs, l'examen des remparts là où des traces en subsistent et enfin l'étude des nécropoles, qui par leur emplacement permettent de circonscrire l'étendue de la cité des vivants.

Dans la partie haute de la ville, aucune découverte d'antiquités n'a été faite hormis une tête de jeune femme couronnée de feuillage, trouvée près de la Casbah. Elle est en marbre blanc, de grandeur naturelle. Feuillage et fruit dans la chevelure permettent d'identifier une divinité des jardins : Pomone peut-être.

Une autre tête de femme, dans les collections du musée d'Alger, a la chevelure

couronnée d'épis. On pense donc à la déesse des moissons, à Cérès. Comme la tête de Pomone, celle-ci a les yeux lisses et doit dater de la même époque : première moitié du II^e siècle ap. J.-C..

A signaler encore une statue en marbre de Pomone trouvée à El Biar. Elle devait porter de la main gauche une corne d'abondance dont il reste quelques traces. Une autre statue de divinité féminine a été trouvée avec une autre statue sur une mosaïque romaine à Ben Aknoun. Pas plus que la précédente elle n'a de valeur artistique. Mais elles présentent toutes un intérêt documentaire : ces quatre sculptures représentent des divinités de la végétation : Pomone ou Abondance ? Divinités des jardins, des vergers, elles proviennent sans doute de ces petits sanctuaires ruraux qui occupaient les jardins des villas et parsemaient les campagnes. On y voit la preuve que, comme à Cherchel, non seulement la ville était entourée de villas rurales mais qu'elle comportait, au-dessus d'une ville basse où la population était dense, des quartiers résidentiels sur les premières hauteurs. Cette impression est confirmée par d'autres découvertes : d'abord celle d'une tête de l'empereur Hadrien, trouvée en 1870 à Belcourt, rue Belouizdad Mohamed. Elle devait, selon S. Gsell, décorer une riche villa sur la route d'*Icosium* à *Rusgunia*.

Outre cette villa installée dans la « banlieue » d'*Icosium*, il faut signaler, un peu plus loin, des petits thermes, trouvés rue de Lyon, près du Jardin d'Essai. Ils ont probablement appartenu eux aussi à une villa qui devait se trouver sur la même route.

Le rempart d'Icosium

Pour apprécier l'extension d'*Icosium*, il existe une autre méthode très sûre, qui consisterait à suivre le tracé de son rempart. La ville possédait en effet une enceinte fortifiée, que le prince rebelle Firmus réussit à forcer à la fin du IV^e siècle et que les Vandales probablement détruisirent. Malheureusement, ce rempart n'est connu que par bribes. Seuls quelques éléments en ont été retrouvés. Encore n'est-on pas toujours certain de leur origine romaine là où ils ont été réutilisés dans les remparts berbères du X^e siècle et turcs du XVI^e siècle. En quelque sept endroits, des traces à peu près sûres de murs ou de tours ayant appartenu à l'enceinte romaine ont toutefois été relevées.

De ces données archéologiques, que conclure ? P. Gavault, qui en 1887 a consacré au rempart d'*Icosium* une brève étude, estime que la ville s'étendait sur la hauteur à peu près autant que l'El-Djezaïr arabe. Il convient d'être plus prudent. Et avant de se prononcer, de tenir compte d'un autre critère : l'emplacement des nécropoles.

Monuments funéraires et nécropoles

On sait en effet que la législation romaine interdit d'enterrer les morts — qu'ils soient incinérés ou qu'ils soient inhumés — à l'intérieur des cités. Fixer sur la carte le site des cimetières aboutit donc à circonscrire les limites de la ville.

Parmi les éléments « mobiles » et sans attacher une trop grande importance à l'endroit de leur découverte, citons :

- rue Bab-Azoun, entre le lycée Abd-el-Kader et l'hôpital civil, une urne cinéraire, un coffret en marbre destiné aux cendres de Calpurnius Martialis, fils d'Imilis.
- une stèle au cavalier provenant de Bal-el-Oued.
- 16 rue de la Charte, un cippe calcaire encastré dans un mur : Aconia Lucilla y vénère la mémoire de son « père absolument irréprochable ».
- Découverte dans une cave, rue de la Marine, une stèle funéraire anépigraphie où le défunt est représenté dans une niche portant dans la main droite une grappe de raisin.

- Rue Philippe, une inscription funéraire engagée dans le mur d'une fontaine : M. Fadius Celer y célèbre le souvenir de Iulia Celsa, « la meilleure des épouses ».
- Rue d'Orléans, le cippe funéraire d'un enfant mort à 5 ans et 3 mois.
- Rue des Consuls furent signalées près du rempart et derrière la caserne, une mosaïque assez grossière et, en remploi comme seuil de porte dans une maison, une stèle funéraire en marbre portant le nom d'un autre jeune enfant, mort à 4 mois.

Après ces trouvailles éparses, il convient d'insister davantage sur les découvertes de tombeaux, et singulièrement sur l'emplacement de ces découvertes.

Au 12 et 14 rue Bab-el-Oued on a trouvé, en 1859, deux sépultures romaines avec mobilier qui, il faut le remarquer, se trouvent à l'intérieur des remparts, au cœur de la ville romaine ce qui est tout à fait anormal. D'autant que tous les autres tombeaux se regroupent en deux endroits : au-delà de la porte Bab-Azoun et autour du jardin Marengo.

En 1868, en dégagant l'esplanade de Bab-el-Oued, on découvrit sous le cimetière des deys un cimetière romain.

Plus tard, d'autres sépultures ont été exhumées à proximité : une véritable nécropole a été découverte avenue Bab-el-Oued, près du Kursaal en face de l'entrée du jardin Marengo, entre 1903 et 1912. Elle comprenait des fosses à un seul corps et des chambres sépulcrales. Un troisième columbarium, trouvé en 1912, contenait une urne funéraire en terre cuite, remplie d'ossements brûlés, deux petits vases et deux lampes marquées C. CLO. SVC., du nom d'un grand fabricant de lampes de la fin du I^{er} siècle et du début du II^e siècle. (Caïus Clodius Successus). Une inscription fut recueillie en 1909 dans la nécropole du Kursaal :

D(is) M(anibus) / T(itus) Fl(avius) Sextus / miles leg(ionis) IIII Fe(licis) / Fl(aviae), stip(endiorum) XXVI / vixit annis L; / Fl(avius) Restutus / h(eres), b(ene) m(erenti) f(aciendum) c(uravit).

La légion IIIIa Flavia était une légion danubienne. T. Flavius Sextus qui a servi 26 ans, a dû venir en Maurétanie pour participer à la répression de quelque insurrection.

Au lycée Abd-el-Kader, en creusant les fondations on a rencontré à 8-12 m de profondeur, des sépultures romaines en maçonnerie et trois tombeaux plus importants : l'un, de forme cubique, contenait le squelette d'un homme, neuf plats en terre rouge, des vases et des bols, quatre lampes de petite taille et quatre clous en fer de caractère prophylactique peut-être.

Un autre tombeau découvert en 1862, à 8 m de profondeur, comportait un grand caveau contenant un abondant matériel funéraire : plats en terre rouge, cinq assiettes en poterie jaune, trois vases à deux anses en poterie rouge, trois lampes, trois *unguentaria* en terre cuite, un peigne en ivoire, cinq couteaux en fer et des clous.

Enfin, à 12,50 m sous le sol, fut découvert en 1863 un tombeau important qui donne une bonne idée de ce qu'était les tombeaux sous le Haut-Empire. Il comportait un caveau voûté dont les parois étaient creusées de niches au-dessus d'une banquette. L'entrée, qui se trouvait à l'est, était souterraine. On y accédait par un couloir dans lequel s'ouvraient encore deux niches. Une dalle le séparait de la chambre sépulcrale. Il y avait donc en tout quinze niches (*columbaria*) où déposer les urnes cinéraires. Parmi le matériel, très abondant, notons des urnes cinéraires de trois sortes : cylindriques, coniques et quasi sphériques; des *ampullae* à panse conique ou sphérique et à col plus ou moins long, des *unguentaria* à panse ovoïde, surmontée d'un col allongé, enfin des gobelets dont l'un portait un décor émaillé particulièrement intéressant qui représentait deux combats de gladiateurs. Ce gobelet est d'un type connu de Bégram, en Afghanistan, jusqu'en Gaule; il paraît dater de la fin du II^e siècle ou du début du III^e siècle.

La principale nécropole se trouvait donc, semble-t-il, au nord - nord-ouest de la ville, comme plus tard à l'époque berbère, puis à l'époque turque et encore aujourd'hui, avec cette différence que le cimetière, dit de Saint-Eugène, se trouve

à plus de 2 km du cœur de la cité, tandis qu'aux temps anciens, les sépultures étaient contiguës aux remparts.

Aspect d'Icosium

D'assez nombreux tronçons de voies ont été repérés au cours des travaux d'urbanisme. En relevant leurs traces et en se fondant sur l'orientation des dallages, on peut avoir une idée assez précise du réseau des rues qui parcourait la ville d'*Icosium*. Il n'est pas toujours facile de les situer exactement sur un plan d'Alger ; le quartier du Vieil Alger qui nous intéresse ici a subi tant de destructions et de reconstructions, le tracé des rues tant de remaniements, qu'il est généralement indispensable de recourir aux anciens plans de la ville.

On constate alors que, par rapport à la ville antique, la ville basse moderne est en quelque sorte surimposée. Depuis la côte jusqu'au pied de la Casbah d'une part, depuis le lycée Abd-el-Kader jusqu'au square de la Liberté d'autre part, non seulement elle reste en 1837 dans les limites de la ville romaine, mais elle respecte même l'orientation de ses rues et souvent jusqu'à leur tracé.

Parmi les découvertes effectuées à l'intérieur d'*Icosium* et qui sont essentiellement, comme il arrive pour les cités antiques que recouvrent des villes modernes, le fait du hasard, on signalera notamment :

- un chapiteau de pilier corinthien qui dut appartenir à un édifice important.
- Des mosaïques ornementales provenant probablement de thermes. Des thermes ont d'ailleurs été reconnus en plusieurs endroits.

Sur la vie économique de l'antique *Icosium* on ne sait pas grand-chose. Sans doute le port avait-il quelque activité. Aucun document n'y fait cependant allusion. Tout au plus a-t-on retrouvé dans le quartier de la Marine une pierre de contrepoids d'huilierie et lors de la construction de l'hôpital civil de la rue Bab-Azoun un moulin romain et une anse d'amphore estampillée découverte dans les fouilles du Vieux Palais.

De la vie religieuse d'*Icosium* quelques témoignages nous sont parvenus. On y vénérât certainement d'une manière officielle les grand dieux du panthéon romain et en particulier la Triade Capoline, Jupiter, Junon et Minerve. Mais jusqu'ici nulle trace de ces cultes n'a été relevée. Nous avons en revanche deux documents qui nous renseignent sur la religion populaire : une stèle votive à Saturne, trouvée au cœur de l'ancienne ville, à 100 m à peine du port antique et une inscription mithriaque découverte rue du Vieux Palais en creusant les fondations de l'ancienne mairie. Ce document indique que le culte du dieu iranien Mithra fut pratiqué à *Icosium*, port où relâchaient des bateaux venus d'Orient.

Icosium chrétien

L'histoire des origines du christianisme africain est mal connue. Elle l'est particulièrement ici. Quand la colonie d'*Icosium* devient-elle chrétienne ? On ne peut le dire. On sait cependant qu'*Icosium* a eu des évêques. Les auteurs ecclésiastiques nous en font connaître trois, deux catholiques et un donatiste, ce qui montre bien que, comme *Caesarea* et à l'inverse de Tipasa où l'on n'a jusqu'ici retrouvé aucune trace du fameux schisme qui divisa l'église d'Afrique à partir des premières années du IV^e siècle, *Icosium* fut touché par la propagande donatiste.

Le premier évêque dont le nom est conservé est précisément le donatiste *Crescens*, qui figure parmi les participants à la conférence de Carthage de mai 411. Le deuxième est Laurentius, évêque catholique qui figure sur la liste des 217 évêques

convoqués à Carthage en 418. Il semble, d'après une lettre de saint Augustin (*Coll. Concil.* I, p. 1250), que Laurentius y fut destitué.

Le troisième et dernier évêque d'*Icosium* dont les textes anciens nous ont légué le nom est Victor qui figure sur la liste des prélats de Maurétanie Césarienne dans la notice de 484.

Les documents archéologiques ne nous en apprennent pas beaucoup plus. Du moins la présence de chapiteaux et d'une *fenestella confessionis* atteste-t-elle l'existence d'édifices du culte. La *fenestella confessionis* est un carré de pierre creusé selon un cercle tangent dans lequel est inscrite la croix monogrammatique qui n'apparaît pas en Afrique avant le v^e siècle.

Aussi rares que les documents archéologiques, les textes littéraires nous livrent peu de l'histoire d'*Icosium* dans les derniers siècles de l'Antiquité. Grâce à Ammien Marcellin (XXIX, 5, 16), nous apprenons qu'en 371 ou 372, la ville subit un rude assaut. Un prince maure, remuant et ambitieux, Firmus*, se révolta contre Rome. Ayant rassemblé une armée de mécontents, il la lança contre les villes côtières. Tipasa sut repousser les rebelles grâce à la solidité de ses remparts et, dit-on, à la protection de sainte Salsa. Césarée, en revanche, fut prise et incendiée. Et il en fut de même d'*Icosium* qui fut mis à sac. Le général romain Théodose dut intervenir; et en 373, Firmus lui remit la ville d'*Icosium* avec tout le butin dont il s'était emparé.

Après cet événement, l'histoire d'*Icosium* se dilue dans l'histoire générale de la province de Maurétanie. Aucun fait marquant n'a plus été retenu par les auteurs anciens jusqu'à ce que, en l'an 960, le ziride Bologguïn vint y fonder une ville. Alors s'ouvre un nouveau chapitre de l'histoire d'Alger.

BIBLIOGRAPHIE

- BERBRÜGER A. Sur un sarcophage découvert au jardin Marengo, *Rev. Afric.*, t. XII, 1868, p. 134-138.
Icosium, notice sur les antiquités romaines d'Alger, 1845.
 CANTINEAU J. et LESCHI L. « Monnaie puniques d'Alger », *C.R.A.I.B.L.*, 1941, p. 263-272.
 CHARRIER J. *B.C.T.H.S.*, 1903, p. CCXX-CCXXII.
 DEVOULX A. Chronique, *Rev. afric.*, t. XV, 1871, p. 399, t. XIX, 1875, p. 317-318.
 GAUTIER P. Alger, une monnaie de Cléopâtre VII, *Libyca archéol. épigr.*, t. 4, 1956, p. 335-336.
 GAVAULT P. Le rempart d'Icosium, *Rev. Afric.*, t. XXXI, 1887, p. 158-160.
 Antiquités récemment découvertes à Alger, *Rev. Afric.*, t. XXXVIII, 1894, p. 65-78.
 GSELL S. *Atlas archéologique de l'Algérie*, feuille 5, Alger, n° 12.
 Inscription d'Alger, *Rev. Afric.*, t. XL, 1901, p. 282-284.
 Tête de l'empereur Hadrien, *Rev. Afric.*, t. XLV, 1901, p. 65-67.
Monuments antiques de l'Algérie, t. 2, 1901, p. 60.
 HAMELIN P. Gobelet de verre émaillé du Musée d'Alger, *Libyca archéol. épigr.*, t. 3, p. 87-99.
 HERON DE VILLEFOSSE A. Verres antiques trouvés en Algérie, *Rev. archéol.*, t. 28, 1874, p. 281.
 LE GLAY M. à la recherche d'Icosium, *Antiq. Afric.*, t. 2, 1968, p. 7-52.
 LESCHI L. Les origines d'Alger, *Feuillets d'El-Djezaïr*, juillet 1941, p. 5-14.
 Les vestiges du christianisme antique dans le département d'Alger, *Ét. d'épigr. d'archéol. et d'hist. afric.*, 1957, p. 411-420.
 LESPES R. *Alger. Études de géographie et d'histoire urbaines*, coll. du centenaire de l'Algérie, 1930.

M. LE GLAY

Alger — période médiévale

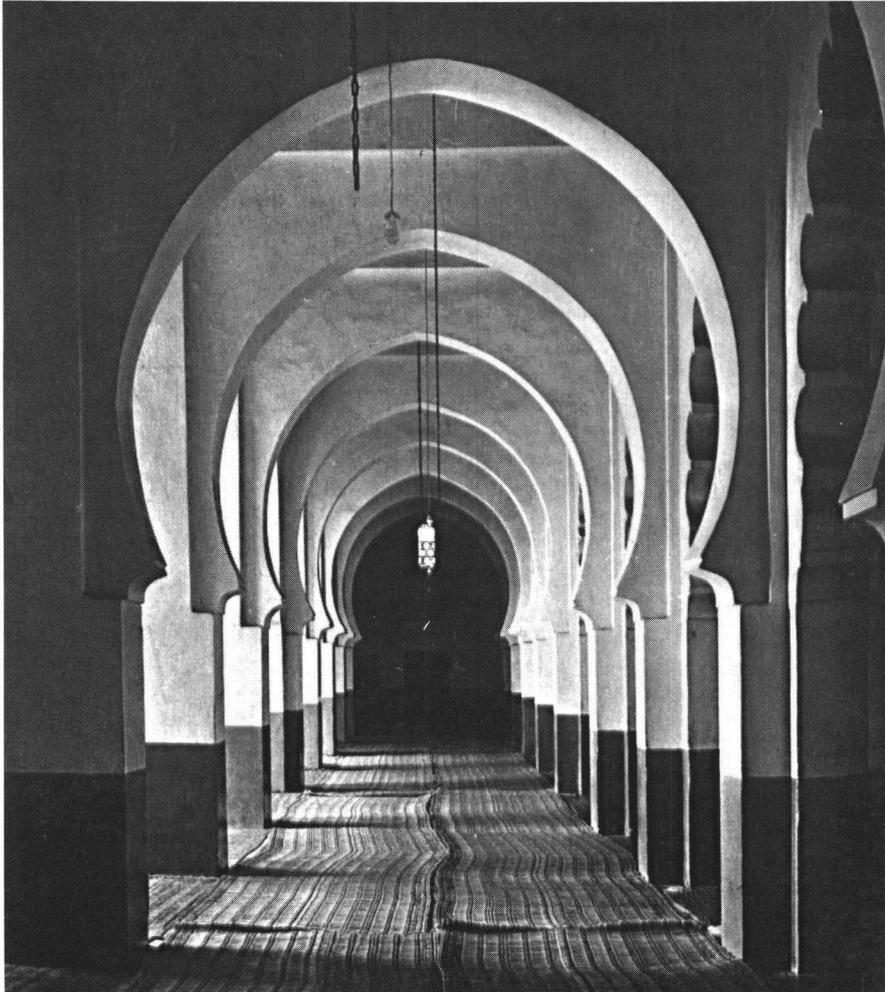
Le passé médiéval d'Alger nous apparaît comme un épais tissu de brumes parfois traversé par de brèves éclaircies... Le nom même de la ville musulmane, al-Ġazā'ir, pose un problème. On suppose généralement qu'il désigne quelques îlots, aujourd'hui reliés à la côte par le môle du port moderne, mais, on ignore quand et dans quelles circonstances ce nom a pu désigner l'antique Icosium.

Les auteurs arabes relatant les étapes de la conquête, ne mentionnent jamais ce nom. La cité, tournée vers la mer, protégée par l'écran de la montagne Kabyle, semble vivre en marge des grands événements qui vont bouleverser l'Occident. Il faut attendre le x^e siècle pour trouver mention d'al-Ġazā'ir chez des auteurs orientaux. Ibn Ḥawqal, un commerçant de Bagdad qui parcourt le Maghreb au x^e siècle, dut visiter la ville vers 950, il fait état de son enceinte robuste (sans doute était-elle un héritage de l'Antiquité?). Il évoque ses marchés, ses sources, il admire les vastes plaines qui l'entourent et la montagne peuplée de Berbères. Cet arrière pays lui paraît riche grâce à l'élevage de bœufs et de moutons et à la pisciculture. Le beurre et le miel sont si abondants qu'on en exporte. Un détail est à retenir : « il y a près de la ville, à une portée de flèche, une île qui lui fait face ; lorsqu'un ennemi les attaque, les habitants se réfugient dans cette île, s'y mettent en état de défense et y trouvent un abri sûr contre ceux dont ils se gardent et dont ils redoutent l'agression ». Il semble ainsi attesté que les fortifications avaient surtout, initialement, été prévues pour parer des attaques venues de la mer, d'où l'on peut en déduire qu'elles étaient assez vulnérables dans ses parties supérieures vers l'intérieur des terres... Au x^e siècle, le danger semble bien venir des régions centrales du Maghreb : repli de populations berbères refoulées par l'avance des conquérants, incursions arabes, attaques des tribus zénètes ennemies...

Du récit d'al-Muqaddasi (vers 375=985), il n'y a pratiquement rien à retenir, l'auteur reprenant, semble-t-il, une partie de la description d'Ibn Hawqal. Il faut alors attendre le xi^e siècle pour trouver quelques maigres détails chez al-Bakrī, frappé surtout par les vestiges antiques de la ville ; il note la présence d'une *dār al-maʿab* (théâtre, amphithéâtre?), pavé de mosaïque et les ruines d'une église, il mentionne cependant l'existence de souks (*al-aswāq*) et une mosquée cathédrale (*masjid al-ġāmi*). Il trouve le port bien abrité (?), et fréquenté par des marins d'Ifrīqiya, d'Espagne et « d'autres pays ».

Bien que démarquant étroitement al-Bakrī, l'inconnu de l'*Istibṣār* (xii^e siècle) mentionne les murailles (oubliées par al-Bakrī). A une date sensiblement identique, al-Idrīsī nous brosse un tableau un peu plus complet d'al-Ġaz'a'ir, manifestement emprunté aux divers textes précédents. Il fait état de puits complétant les apports d'eau des sources. Alger est « une ville très peuplée, dont le commerce est florissant et les bazars très fréquentés, les fabriques bien achalandées ». Le reste de son récit est la répétition de celui d'Ibn Ḥawqal.

Ainsi, jusqu'au xii^e siècle, Alger nous apparaît comme une cité portuaire dotée d'un arrière-pays immédiat riche, peuplé essentiellement de Berbères. L'importance des souks laisse supposer une activité commerciale intense. Il n'est pas téméraire de penser que le gros de la population est berbère, le nom même de la ville nous y invite, les textes les plus anciens évoqués la nomment en effet Ġazā'ir bani Mazġanna, du nom d'une tribu connue ; elle est une fraction de la grande confédération des šanhāġa « de la première race » (Ibn Khaldūn), lesquels occupent tout le pays comprenant les villes de Msila, Hamza (Bouira), Alger, Médéa et Miliana. Les Mazġanna avaient pour voisins et rivaux les Talkāta qui ne devaient pas tarder à s'imposer par l'importance politique de la famille de Zīrī, fils de Manād, allié des Fāṭimides. En récompense de ses loyaux services, Zīrī est autorisé, par le Calife fāṭimide al-Manṣur, à construire sa capitale : Achīr, obtenant, de ce fait, la souveraineté sur le pays occupé par sa tribu et « sur les territoires qu'il pourrait conquérir ».



Grande mosquée d'Alger; travée latérale. Construction almoravide (photo M. Bovis).

De plus, al-Manṣur autorisait le fils de Zīrī, Buluggīn, à « fonder » trois villes : Médéa, Miliana et Alger, autrement dit, il apanageait le futur successeur de Zīrī en lui accordant autorité sur trois des principales cités du Maghreb central.

Alger, donc, restait un fief essentiellement berbère; sans doute soupçonne-t-on, dans les commerçants des éléments étrangers, juifs en particulier, exerçant les fonctions de bijoutiers, de courtiers et de banquiers; sans doute également peut-on imaginer quelques européens, espagnols ou italiens disposant d'un pied-à-terre, pêcheurs ou trafiquants, courtiers. La ville ne joue qu'un rôle secondaire lors des grands bouleversements qui secouent le Maghreb aux XI^e et XII^e siècles. Elle fait partie tour à tour du domaine des Hammādides, puis de celui des Almoravides, marquant la pointe extrême de l'avancée vers l'Est des hommes voilés. En dépit du silence des textes, on peut penser que l'occupation almoravide fut très effective, suffisamment au moins pour qu'ils y bâtissent la grande mosquée, conservée de nos jours.

En 1151, les Almohades s'en emparent d'assaut avant d'aller donner le coup de grâce aux Hammādides de Bougie et de la Qal'a.

Entre temps, le Maghreb central subit, après l'Ifriqiya, la présence encombrante de nomades arabes. Alger n'est pas à l'abri de ces infiltrations où des éléments Athbej et Ġušām sont signalés, mais le groupe le plus important est constitué de Ma'qil et, plus particulièrement, de la fraction des Ta'laba qui vont créer, au xiv^e siècle, une dynastie locale de magistrats à la tête d'une sorte de « sénat bourgeois » (W. Marçais). Al-Ġazā'ir ne peut cependant subsister qu'en louvoyant entre ses puissants voisins : les 'Abd al Wādides de Tlemcen, lesquels doteront la grande mosquée almoravide d'un minaret, les Marinides de Fès, qui marqueront leur présence en édifiant une madrasa dite Bū'Inānīya (œuvre de Abūl-Ḥasan selon Ibn Marzūq), enfin, les Ḥafṣides de Tunis.

Peut-on avoir une idée de l'état de la ville à la fin du xv^e siècle ? Alger « est très grande et fait dans les 4 000 feux. Ses murailles sont splendides et extrêmement fortes, construites en grosses pierres. Elle possède de belles maisons et des marchés bien ordonnés dans lesquels chaque profession a son emplacement particulier » (Jean-Léon l'Africain).

Son importance commerciale, ses richesses, la ville les doit surtout, à n'en pas douter, à la course. Elle s'adonne depuis longtemps à la piraterie en Méditerranée (Ibn Khaldūn). Les exploits de ses corsaires finiront par provoquer la réaction des chrétiens. Ferdinand d'Aragon contrôle la côte, il neutralise Alger en fortifiant l'îlot (le Peñon) qu'il dote d'une redoutable artillerie braquée sur la cité. On sait comment, pour se libérer de cette sujétion chrétienne, Ṣālim al-Tūmī, chef des Ta'laba et « roi » d'Alger, n'hésitera pas à faire appel à 'Arūj*. Quelle est la situation de la ville à ce tournant de son histoire ?

A la population traditionnelle citée sont venus s'adjoindre des éléments arabes et des réfugiés andalous, nombreux après la prise de Grenade (1492) : on remarque également des éléments négroïdes et noirs, provenant de la traite ; on y devine d'autres esclaves : les européens victimes de la course. Sans doute l'action des Espagnols a-t-elle mis provisoirement un terme aux exactions des corsaires, mais la menace chrétienne fut de courte durée et la course devait reprendre de plus belle avec les frères Barberousse.

Alors commence vraiment l'histoire d'Alger, la ville va prendre le rang de capitale du Maghreb central qui allait devenir beaucoup plus tard l'Algérie.

BIBLIOGRAPHIE

- IBN HAWQAL, *Masālik*.
 AL MUQADDASI, *Aḥsan al-Taqāsīm*
 AL 'UMARI, *Masālik*.
 AL ABDARĪ, *Rihla*.
 AL BAKRI, *Masālik K. al-Istibar*.
 AL IDRISI, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*.
 IBN KHALDOUN, *Histoire des Berbères*.
 Jean-Léon L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, trad. A. Epaulard, Paris, 1956.
 G. COLIN, *Corpus*.
 FOURNEL, *Berbers*.
 JULIEN Ch.-A., *Histoire de l'Afrique du Nord*, t. 2, nouvelle édition revue par R. Le Tourneau.
 GOLVIN L., *Le Magrib central à l'époque des Zirides*, Paris, A.M.M.G., 19.
 MARCAIS G., *Les Arabes en Berbérie*.
 « Les villes de la côte algérienne », *Ann. de l'Inst. d'Études Orient.*, Alger, t. XIII, 1955 ? p. 118.
 LE TOURNEAU R., AL-DJAZĀ'IR, *Encyclopédie de l'Islam*, 2^e édition.
 YVER, AL-DJAZĀ'IR, *Encyclopédie de l'Islam*, 1^{re} éd.

L. GOLVIN

Alger à la période ottomane

Au début du xvi^e siècle, Alger est une ville d'environ 20 000 habitants, dirigée par une minorité bourgeoise de marchands appuyés sur la puissante tribu des Tha'labas; depuis le xiv^e siècle, Alger, comme d'autres ports du Maghreb, trouve dans la course l'essentiel de ses ressources, mais les attaques et incursions des corsaires maghrébins amènent les Espagnols à réagir et à intervenir contre les bases de ceux-ci. Leurs conquêtes (Melilla, Mers el-Kebir, Peñon de Velez, Bougie, Tripoli) poussent les Algérois à se les concilier : ils décident de payer un tribut au roi d'Espagne et de céder à Pedro Navarro un des îlots situés au nord-ouest de la rade; Navarro y fait construire une forteresse, le Peñon d'Alger, qui commande désormais l'entrée du port. A la mort du roi d'Espagne Ferdinand II en 1516, les Algérois cherchent à se libérer de l'emprise espagnole : ils demandent l'aide de nouveaux corsaires apparus en Méditerranée occidentale, les corsaires ottomans, et font appel à l'un des frères Barberousse, 'Oroudj ('Aroudj*), qui entre dans Alger mais, faute de moyens, ne peut attaquer le Peñon; les dirigeants algérois essayent de l'éliminer, mais, averti, 'Oroudj réagit et fait exécuter Salîm al-Toumî, le shaykh des Tha'labas, et d'autres personnalités de la ville. Après avoir triomphé d'une contre-attaque espagnole (septembre 1516), il confie la défense d'Alger et de sa région à son frère Khidhr, plus connu sous le nom de Khayr ed-din.

Celui-ci, se rendant compte de la précarité de sa situation, offre la suzeraineté sur les territoires conquis au sultan ottoman Selim 1^{er} qui, en retour, le nomme *beylerbey* (gouverneur) et lui envoie des renforts. Abandonnant Alger en 1520, Khayr ed-din y rentre en 1525 et s'empare du Peñon en 1529 : c'est alors qu'il décide de créer à Alger un véritable port en reliant entre eux les îlots qui limitent la rade et en comblant l'espace qui s'étend entre le Peñon et la côte : grâce à cette digue, Alger offre un meilleur abri aux navires et va devenir la principale base de corsaires en Méditerranée occidentale.



Siège d'Alger par Charles Quint (1541). Gravure de Münster
(*Iconographie de l'Algérie*, pl. VI, 17).

En 1541, une flotte espagnole attaque Alger mais est vaincue par la conjugaison d'une violente tempête et d'une sévère riposte de Hasan Agha, successeur de Khayr ed-din; les Turcs renforcent alors les défenses de la ville, surtout du côté de la mer : elles sont constituées par une enceinte percée de portes (Bab Azzoun, Bab el-Oued, Bab Djedid, Bab Djézira) et accompagnée d'une série de forts (*bordj*) : el-Fanar, el-Goumen, Ras el-Moul, Setti, Takelit, ez-Zoumbia, Moulay Hasan (ou Sultan Kalesi, ou Fort l'Empereur), Kala'at el-Foul, Mers ed-Debban, construits aux ^{xvi}^e et ^{xvii}^e siècles, le bordj Djédid datant de 1774 et les bordjs el-Bahr et Ma-fin du début du ^{xix}^e siècle.

La présence turque à Alger entraîne des modifications dans la composition de la population et dans l'administration de la ville. Selon des estimations approximatives, Alger a compté environ 60 000 habitants vers la fin du ^{xvi}^e siècle, 100 000 peu avant le milieu du ^{xvii}^e, 50 000 à la fin du ^{xviii}^e, 70 000 en 1808 et entre 30 et 35 000 dans les années qui précèdent la conquête française.

Les Turcs d'origine ou « assimilés » tiennent les principaux postes de l'administration, de l'armée et de la marine; ils sortent pour la plupart du corps des Janissaires, originaires de l'Anatolie, de l'Archipel égéen ou des provinces européennes de l'Empire ottoman et rassemblés en *odjaq* dans huit casernes sous l'autorité de l'agha de la milice; le cas échéant, ils peuvent aussi gérer un commerce ou devenir artisan. Les enfants qui naissent du mariage de Turcs avec des Arabes sont appelés *kouloughlis* (littéralement « fils d'esclaves », plus précisément « fils d'hommes qui se consacrent au service du sultan »); ces *kouloughlis* constituent un élément distinct, essentiellement urbain, qui occupe de hauts postes de l'administration, mais sont aussi présents dans la vie économique. La marine est aux mains des *re'is* (chefs corsaires) d'origine ottomane, mais plus souvent renégats.

Les Arabes d'Alger descendent soit d'Arabes arrivés au ^{xiii}^e siècle, les Tha'laba, soit d'émigrés andalous ou tagarins (originaires d'Aragon) venus au ^{xv}^e siècle ou au début du ^{xvi}^e; ils tiennent à se distinguer des Arabes de l'intérieur, et plus encore des Berbères : on les trouve dans l'administration, le commerce, l'artisanat, les milieux liés à la vie religieuse. Les *berrami* (étrangers à la ville) proviennent des oasis du Sud et travaillent soit pour des particuliers, soit pour des gens des corporations; les Mzabites tiennent une large part du petit commerce; les noirs sont esclaves domestiques et ceux qui sont affranchis se rencontrent dans les « petits métiers ». Les Kabyles, peu nombreux, sont généralement au service des dirigeants du gouvernement ou *beylik*. Tous au bas de l'échelle sociale, les Juifs, venus d'Espagne aux ^{xiv}^e et ^{xv}^e siècles, puis de Livourne à partir du ^{xvii}^e, tiennent une place importante dans le commerce, et les « Livournais » contrôlent largement le commerce « international ». Les Européens, peu nombreux, sont consuls, négociants ou religieux (Trinitaires, Pères de la Merci, Lazaristes, Pères de la Mission, qui se consacrent au rachat des captifs chrétiens). Enfin les captifs, essentiellement chrétiens, dont le nombre a pu atteindre 25 000 à la fin du ^{xvi}^e siècle, 25 à 30 000 en 1634, et diminue durant le ^{xviii}^e siècle pour n'être plus que 1 200 en 1816; s'ils peuvent faire l'objet d'une rançon ou s'ils sont au service du *beylik* ou du capitaine du port, ils bénéficient d'un service particulier; en revanche les galériens vivent dans des conditions misérables.

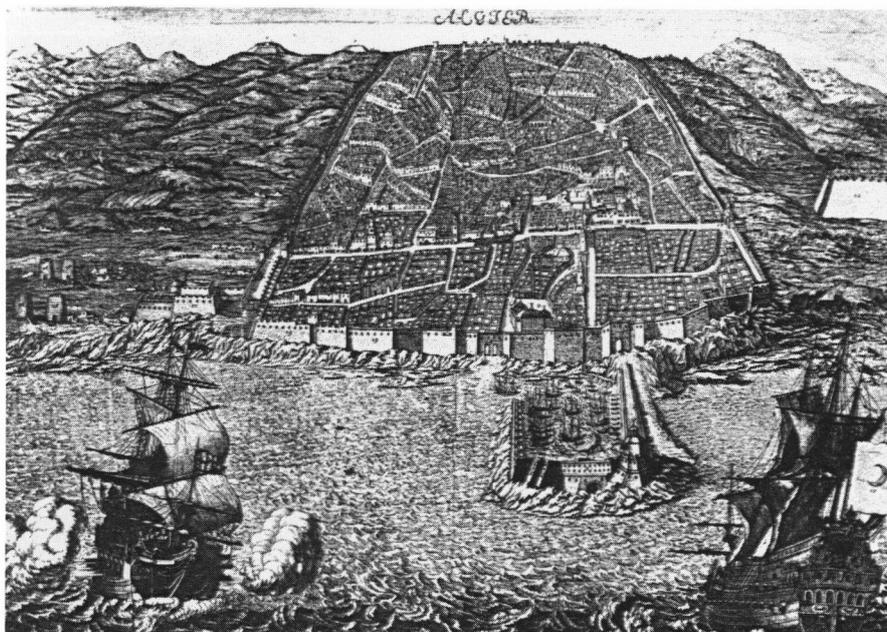
Alger est avant tout le siège du gouvernement de la province ottomane d'Algérie : aux *beylerbeys* qui l'ont dirigée jusqu'en 1574 ont succédé des pachas nommés pour trois ans par le sultan, mais l'exercice réel du pouvoir est entre les mains de la corporation des chefs-corsaires (*tā'ifat al-ru'asā*) qui doivent au début du ^{xvii}^e siècle le partager avec les Janissaires, puis le leur céder; le gouvernement, ou *beylik*, est alors dirigé par l'agha des Janissaires assisté par un *divān* ou conseil; en 1671 une révolte des corsaires entraîne l'arrivée au pouvoir de l'un d'eux, désigné par ses pairs, avec le titre de *dey*; un peu plus tard, le dey est élu par les officiers de la milice, et au début du ^{xviii}^e siècle, le dey Ali Shawoush élimine le pacha



Raïs, capitaine de corsaires et janissaire d'Alger au XVIII^e siècle.
Estampe de Wolfgang (*Iconographie de l'Algérie*, pl. XII, 33, et XXVIII, 76).

envoyé par le sultan et obtient de celui-ci d'être reconnu comme pacha; jusqu'à la fin de la période ottomane les titres de dey et de pacha seront détenus par la même personnalité. Le dey, en principe désigné «à vie», est assisté d'un conseil restreint où siègent le *khaznadji* (gardien du Trésor, qui a aussi la haute main sur la ville d'Alger), l'*agha de la mahallé* (chef de l'armée), le *khodjet el-kheil* (secrétaire aux chevaux, mais en fait collecteur des tributs et gérant des biens du domaine public), le *beyt ul-maldji* (chargé des affaires de succession et des confiscations) et le *oukil el-hardj Bab Djézira* (chargé de la marine); assistent également au divân l'*agha des deux lunes* (chef de l'*odja* des Janissaires), le mufti hanéfite (chef religieux du rite des Turcs) et le mufti malékite (chef du rite des Maghrébins) qui administrent la justice pour les Musulmans.

Le chef des services municipaux d'Alger est le *shaykh el-beled*; la police est dirigée par le *bash-shazwoush*; les corporations sont contrôlées par le *mouhtaseb* (appelé aussi *mizwar*) et chaque corporation a pour chef responsable un *amin*; les *moukad-dem* sont les représentants des différents groupes ethniques; des *khodja* sont préposés aux douanes, aux poids et mesures, etc. Toutes les charges donnant lieu à des perceptions d'argent (taxes, droits, impositions, amendes) sont affermées pour des sommes fixes. La communauté juive a ses propres institutions, mais elle est soumise à des contraintes fiscales supérieures à celles des autres communautés, parfois à des exactions violentes, surtout lorsque l'accumulation de richesse par sa fraction livournaise paraît excessive. Les musulmans subissent eux aussi les rigueurs de l'administration sous forme de confiscations; pour s'en protéger, certaines familles transforment leurs biens en fondations pieuses (*habous*) dont elles conservent la gestion et les avantages qui en découlent. Les biens confisqués reviennent pour une part au *beylik* et pour le reste deviennent des *habous* gérés par des associations dont l'une des plus importantes utilise les revenus ainsi obtenus à l'entretien de bâtiments divers destinés, à La Mekke et à Médine, aux pèlerins algériens.



Vue d'Alger en 1688. Gravure de Wolfgang (*Iconographie de l'Algérie*, pl. XXXII, 83).

La course procure à Alger l'essentiel de ses ressources, tant au *beylik* qu'aux particuliers et aux *re'is* eux-mêmes. Elle a connu son âge d'or au XVII^e siècle, mais ses excès ont provoqué les représailles des puissances européennes, sous forme de bombardements d'Alger, notamment par les Français (1661, 1665, 1682-83, 1688) et les Anglais (1655, 1672 et surtout 1816). Le *beylik* percevait une partie des prises et les revenus qu'il en tire lui permettent d'entretenir la milice, d'armer des bâtiments, d'entreprendre des travaux d'utilité publique (système d'égouts, aqueducs du Hamma et de 'Aïn Zaboudja, fontaines publiques) et de construire des mosquées : Ali Bitchnin (1662), Djemaâ el-Djédid ou mosquée de la Pêcherie (1660), Sidi Abd er-Rahman (1694), es-Seyyida (reconstruite à la fin du XVIII^e siècle), Ketchaoua (1794).

Les *re'is* et les hautes personnalités du *beylik* se font construire des résidences luxueuses dans le quartiers de la basse ville, tandis que les familles arabes demeurent surtout dans la partie haute. Les deys ont longtemps résidé dans les palais de la Djenina, mais en 1817, à la suite d'une révolte des Janissaires, le dey Ali Khodja est allé s'installer dans la Kasbah, qui à l'origine constituait la citadelle d'Alger.

La ville a aussi été soumise à plusieurs reprises à des tremblements de terre, par exemple en 1716 et en 1755, et à des épidémies de peste (1740, 1752, 1787, 1817).

Au moment où les Français débarquent près d'Alger, la ville dont on estime qu'elle compte 8 000 maisons (sur lesquelles 3 000 appartiennent à des particuliers), a perdu beaucoup de son importance économique et sa population a fortement diminué; elle ne joue plus en Méditerranée un rôle majeur et cherche avant tout à survivre en s'efforçant de résister aux pressions des puissances européennes, en vain car le sultan lui-même ne peut lui apporter le secours indispensable; trois siècles de présence ottomane ont donné à Alger un caractère original à beaucoup de points de vue et lui ont procuré à certains moments une prospérité indéniable; mais faute

d'une organisation politique et administrative solide et stable, ils n'ont pu lui assurer une force suffisante, susceptible de lui conserver son autonomie de fait au sein d'un Empire ottoman alors lui-même confronté aux difficiles problèmes de la question d'Orient..

BIBLIOGRAPHIE

- AUMERAT J.F. *La propriété urbaine à Alger*, Alger, 1848.
 BONO S. *I corsari barbareschi*, Turin, 1964.
 BOUTIN (Cdt) « Reconnaissance de la ville, des forts et batteries d'Alger », dans NETTEMENT, *Histoire de la conquête d'Alger*, Paris, 1879.
 BOYER P. *La vie quotidienne à Alger à la veille de l'intervention française*, Paris, 1963.
 COLOMBE M. « L'Algérie turque », dans *Initiation à l'Algérie*, Paris, 1957.
 COLOMBE M. « Contribution à l'étude du recrutement de l'odjaq d'Alger dans les dernières années de la Régence », dans *Revue africaine*, 1943, t. LXXXVII.
 DAN P. *Histoire de la Barbarie et de ses corsaires*, Paris 1637.
 DEVOULX A. *Tachrifat, recueil de notes historiques sur l'administration de l'ancienne Régence d'Alger*, Alger, 1852.
 DEVOULX A. « Les édifices religieux d'Alger », *Rev. afric.*, VI-XI, 1856-1870.
 EISENBETH J. « Les Juifs en Algérie et en Tunisie à l'époque turque », *Rev. afric.*, 1952, t. XCVI.
 EMERIT M. « Les quartiers commerçants d'Alger à l'époque turque », dans *Algéria*, 1952.
 FISCHER G. *Barbary legend : war, trade and piracy in North Africa (1415-1830)*, Oxford, 1957.
 DE GRAMMONT H. *Histoire d'Alger sous la domination turque*, Paris, 1887.
 DE HAEDO Diego, *Topographia e historia de Argel*, Valladolid 1612, trad. fr. Monnereau et Berbrugger dans *Rev. afric.*, 1870-1871.
 JULIEN C.A. *Histoire de l'Afrique du nord*, 2^e éd., t. 2, revu par R. Le Tourneau, Paris 1952.
 KADDACHE M. « La Casbah sous les Turcs », dans *Documents algériens*, Alger 1951.
 LESPEDES, *Alger*, Paris, 1930.
 MANTRAN R. « Khayr ed-din », dans *Les Africains*, t. 3, Paris, 1977.
 RAYMOND A. *Grandes villes arabes à l'époque ottomane*. Paris 1985.
 RENAUDOT *Tableau du royaume de la ville d'Alger*, Paris, 1830.
 SHALER W. *Esquisse de l'État d'Alger*, trad. Bianchi, Paris, 1830.
 VENTURE DE PARADIS *Alger au XVIII^e siècle*, éd. Fagnan, Alger, 1898.

R. MANTRAN

Alger et les Berbères

Les rapports d'Alger avec le monde berbère environnant ont été constants encore qu'un peu heurtés.

Comptoir phénicien à l'origine (*Ikosim*), repris par les Romains sous le nom d'*Icosium*, ce n'est encore qu'une petite bourgade peuplée de berbères romanisés. Vespasien l'élèvera au rang de colonie latine. En 371-72 elle est occupée par le chef berbère Firmus lors de sa révolte. Elle subit la domination vandale et son évêque, Victor, aurait assisté au colloque de Carthage organisé en 484 par le roi Hunéric. Il semble que l'agglomération ait disparu au siècle suivant sous les coups des tribus environnantes. N'en subsisteront que les ruines qu'El Bekri signale encore au XI^e siècle.

Cet effacement total de la scène se prolongera longtemps. Les géographes arabes du XI^e siècle, comme Ibn Khurradadhbih, ignorent Alger. La région est alors occupée par une tribu berbère sanhadjia les Beni Mazghanna, auxquels succédèrent, à une date indéterminée, les Beni Melikeuch.

La renaissance d'Alger va être la conséquence de l'implantation des Zirides dans le Maghreb central. Le plus célèbre d'entre eux, Bologguin, fonde la nouvelle cité à la fin du X^e siècle, sans doute pour fournir à son état un débouché sur la mer. Et de fait l'agglomération devient vite prospère, si l'on en croit Ibn Hawqal, qui



Le cimetière des Princesses. Alger (photo H. Camps-Fabrer).

signale l'existence de nombreux bazars et l'exportation régulière de miel, de beurre et de figes. Mais la population ne devait pas être considérable puisqu'il ajoute qu'elle pouvait, en cas de danger, se réfugier sur les îlots qui avaient servi à baptiser la nouvelle cité : El Djezaïr des Béni Mazghanna.

Le développement de celle-ci va malheureusement être compromis par la réactivation du port de Bougie du fait des Hammadites, successeurs locaux des Zirides. Promue bientôt au rang de capitale, cette ville drainera toute l'activité intellectuelle et économique du Maghreb central. Réduite aux rôles secondaires, Alger subira le joug des Almoravides qui construiront sa Grande Mosquée, puis des Almohades, après l'intermède des Beni Ghanyia. Par la suite, grâce à sa position géographique qui la situait aux frontières des zones d'influence hafside et abd el waddite, la ville conquiert peu à peu une sorte d'indépendance, comme par exemple de 1256 à 1277 et de 1303 à 1313 avec Ibn Allan.

Mais un événement lointain allait amorcer la désagrégation du caractère jusqu'à exclusivement berbère d'Alger. En effet la confédération zénète des Beni Toudjin, profitant du déclin des Abd el Waddites de Tlemcen, avait constitué, dans l'Ouarsenis, une sorte d'état d'où ses tribus rayonnaient. Elles avaient ainsi chassé du Titteri voisin la petite tribu arabe des Tha'alaba qui s'était installée alors dans la Mitidja. Ceux-ci profitant de l'instabilité du pouvoir des maîtres successifs d'Alger, s'arrogèrent une influence grandissante sur les destinées de la ville. Après l'échec de Mohammed Abou Zayan pour organiser, vers 1438, un état abd-el-waddite, indépendant de Tlemcen, autour de celle-ci, les Tha'alaba contrôleront pratiquement la cité.

Pendant cette longue période Alger n'avait guère prospéré. Certes son port était fréquenté à la fois par les trafiquants chrétiens, pisans ou vénitiens, et par les navires d'Ifrikyia et de l'Espagne musulmane avec laquelle s'étaient établies des liaisons quasi régulières. Mais la concurrence de Bougie limitait toujours son commerce et le savant Mohammed el Abdari qui y séjourna à la fin du XIII^e siècle déploierait l'inculture de ses habitants. La seule mutation d'importance avait été l'arabisa-

tion progressive de la cité, concrétisée sur le tard dans le domaine religieux par l'influence du théologien Si Abder Rahman-et-Tha'albi, qui deviendra le saint protecteur de la ville (1490). Cette arabisation s'inscrivait certes dans l'évolution générale, résultat de l'invasion hillalienne, mais elle s'était trouvée localement renforcée par l'arrivée régulière de Maures espagnols, Tagarins ou Andalous, qui donnèrent également un regain à la course maritime locale. Alger, à la fin du xv^e siècle, reste ce qu'elle n'a cessé d'être depuis ses origines, une bourgade secondaire, écrasée par une voisine prestigieuse, Caesarea à l'époque romaine, Bougie tout au long du Moyen Age.

Le xvi^e siècle allait marquer, pour la ville, la rupture définitive avec la médiocrité et le début d'une fortune extraordinaire. Mais ce changement se fera au prix de l'abandon de sa spécificité berbère déjà bien entamée. L'agglomération va se transformer en un conglomérat allogène rassemblant toutes les races méditerranéennes, et bientôt européennes, qui ne tardera pas à se heurter violemment au plus important des groupements berbères subsistant dans la région, à savoir les Kabyles.

Paradoxe de l'histoire, ces derniers seront pourtant, à l'origine, les premiers alliés des Turcs et joueront, à leurs côtés, un rôle essentiel dans la fondation de la Régence d'Alger. Ce sont des contingents originaires de Djidjelli et de ses environs qui aident Arouj à se débarrasser du maître d'Alger, Salim-et-Toumi, lequel l'avait bien imprudemment appelé pour chasser la garnison espagnole installée depuis 1511 sur les îlots, face à la ville, dans la fameuse forteresse du Peñon. Celle-ci ne sera prise qu'en 1530 par Kheir-ed-din, toujours soutenu par ses Kabyles. C'est grâce à eux qu'une poignée de Turcs et de Renégats pourra conquérir tout le pays et en particulier abattre définitivement les Abd el Waddites de Tlemcen et les Hafcides de Bougie et Constantine.

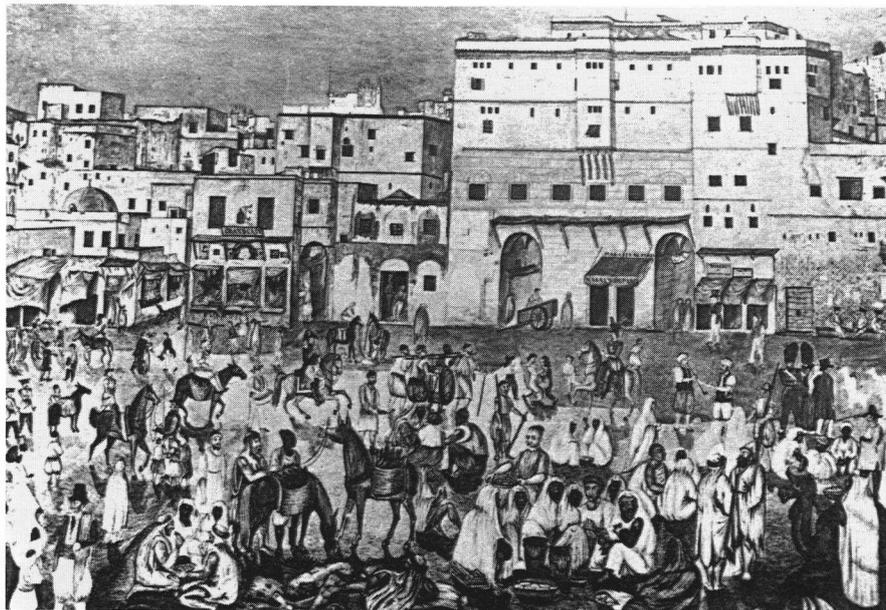
Mais cette alliance masque en fait une réalité très différente. La rivalité traditionnelle qui oppose les deux « états » kabyles, celui de Couco et celui des Beni Abbès, fait que les Turcs ne cesseront de jouer l'un contre l'autre et l'existence d'alliés kabyles entraînera automatiquement celle de kabyles hostiles voire ennemis déclarés. Or ces tribus représentent la seule force militaire du pays capable de s'opposer à l'Odjaq. D'où naîtra la tentation, pour ceux des dirigeants algérois que menaceront des révoltes de Janissaires, de s'appuyer sur un des clans kabyles. Ainsi Hassan Pacha, qui, en 1560, épouse la fille du roi de Couco pour disposer de 6 000 Zouaoua à sa dévotion. En 1640-45, c'est au tour du chef des Raïs d'Alger, Ali Pichin, qui est le maître effectif de la ville, de prendre encore femme à Couco afin de contenir les prétentions de l'Odjaq. A la veille de l'intervention française, le dey Ali Khodja fera appel aux contingents kabyles pour écraser les Janissaires insurgés, 1 500 d'entre eux seront massacrés; mais ce qui aurait pu être l'amorce d'une révolution interne, débouchant sur un Etat quasi national, tournera court.

Inversement l'indépendance des tribus kabyles n'avait cessé de susciter des conflits armés avec Alger. L'énumération en serait fastidieuse. Retenons seulement quelques dates : 1542 (Couco), 1559 et 1590 (Beni Abbès), 1602-03 (Couco), 1629-1s45 (grande révolte des Kouloughlis et des kabyles), 1668 (Zouaoua), 1752-54 (Couco et Guechtoula), 1766 (Flisset el-bahr), 1818-25 (insurrection générale, campagnes de Yahya Agha). A la veille de la conquête française le consul des États unis, Shaler signalait l'arrestation des Kabyles d'Alger par mesure de représailles (1823).

Dans ces conditions, on conçoit que les autorités algéroises n'aient accepté, au cours des ans, qu'avec beaucoup de réticence la présence de Kabyles à demeure dans leurs murs. A l'origine, la fraternité d'armes avait bien facilité l'installation d'un contingent de ces mercenaires zouaoua qui, jusqu'à la fin, serviront les Turcs. A l'époque d'Haedo les Kabyles (ces 2 à 3 000 Zouaoua compris) représentent à peu près le 1/10^e de la population d'Alger. Les Renégats en constituent alors la moitié, les Turcs d'origine et les Bladi, Tagarins et Andalous, se partageant presque à égalité les 4/10^e restant. La ville comptait alors, dit-on, 60 000 habitants.



Le fort l'Empereur en 1830 (*Iconographie de l'Algérie*, pl. CVIII, 251).

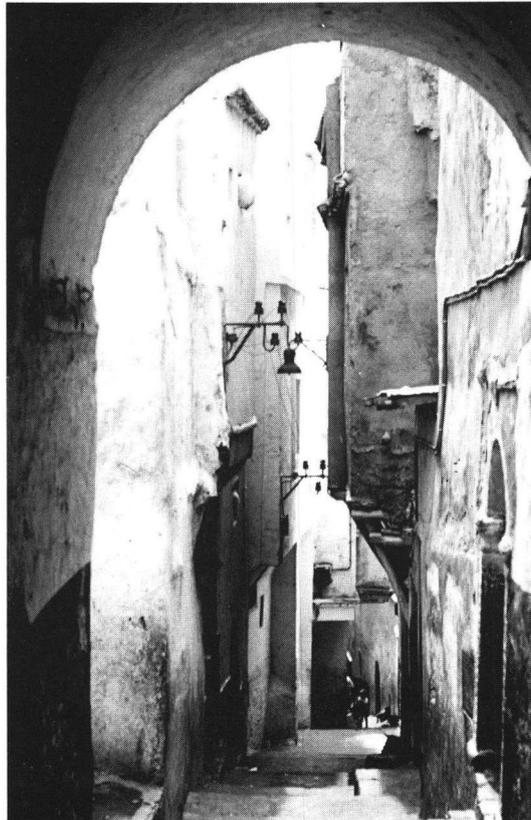


La place Royale (future place du Gouvernement, aujourd'hui place des Martyrs) en 1832 (*Iconographie de l'Algérie*, pl. XCIII, 218 bis).

Il semble que la situation des Kabyles se soit dégradée dès le début du XVII^e siècle. C'est l'époque où les royaumes de Labbès et de Couco flirtent alternativement avec Madrid. Le soutien apporté par les Kabyles aux Kouloughli révoltés de 1629-45 n'améliora pas leur implantation algéroise et il semble que la révolte zouaoua de 1668 aboutit à l'expulsion des mercenaires zouaoua d'Alger. Toujours est-il qu'au

xviii^e siècle les Kabyles ne figurent plus parmi les 6 « corporations » de Berrani (étrangers) tolérées dans la cité : Biskri, Laghouati, M'ziti, gens du Mzab, de Djidjelli, et nègres libres. Seule exception pouvant toucher les Kabyles, et qui a traversé les siècles, le sort particulier fait aux habitants de Djidjelli, alliés de la première heure des frères Barberousse et qui jouissent d'ailleurs d'un statut particulièrement avantageux. De ce fait l'élément kabyle est relégué hors des portes, dans les faubourgs ou les campagnes environnantes. Mais, malgré toutes les entraves apportées, il a réussi à s'insérer dans l'économie locale. Les Kabyles trustent à Alger le commerce de l'huile, de la laine, des légumes; etc. Beaucoup sont jardiniers. Enfin ils fournissent le personnel domestique des Consulats européens.

C'est l'occupation française qui va paradoxalement ouvrir la voie à la reconquête kabyle de la cité, car on va assister, comme au début du xvi^e siècle, à un bouleversement démographique. Alger, qui dans la première moitié du xvii^e siècle, âge d'or des pirates barbaresques, avait compté jusqu'à 150 ou 200 000 habitants, n'avait cessé depuis de déperir : 100 000 habitants au début du xviii^e siècle, 50 000 à la fin, 30 000 vers 1825. Or les premiers recensements français de 1831 ne dénombrent que de 9 à 10 000 musulmans. Même en tenant compte des 5 à 6 000 Turcs exilés, on aboutit à une perte de l'ordre de 50 % par émigration volontaire. L'Intendant civil Pichon, bien renseigné, l'estimait en 1832 au tiers de la population d'origine.



Une rue de la ville haute (« Casbah ») (photo H. Camps-Fabrer).

La répugnance de l'élément musulman à vivre à côté des chrétiens va freiner pendant très longtemps le rééquilibrage. Ce n'est qu'en 1901 qu'Alger retrouvera sa population musulmane de 1830. Les Kabyles, néanmoins, seront les premiers à revenir, au point que dès 1837 l'administration française dut créer une nouvelle « corporation » de Berrani réservée aux Kabyles. La seule corporation existant sous les Turcs qui touchait le monde berbère était celle des M'ziti, tribu vivant entre l'Ouenougha et la région de Bordj bou Arréridj, mise à part, naturellement, celle des Djidjelliens qui constituaient un cas très particulier.

Mais le mouvement de « berbérisation » de la cité ne s'affirmera qu'au début du xx^e siècle. En 1911 les Kabyles représentent déjà 1/3 des musulmans algérois; en 1925 les 2/5^e. La Casbah abrite désormais une très large majorité de familles de Djurdjura et des massifs environnants. A la veille de la guerre de 1939-40 on estimera l'élément kabyle aux 2/3 du total. Bien que leur nombre n'ait cessé de croître, le pourcentage aura par la suite tendance à diminuer du fait de l'afflux des arabophones du Sud et des Hauts-Plateaux. En 1954, au dernier recensement fait par l'administration française, l'agglomération algéroise comptait, pour la première fois depuis 1830, une très légère majorité de musulmans : 293 000 sur un total de 570 000 habitants. La communauté kabyle pouvait être évaluée, grosso modo, à 180 000 âmes.

BIBLIOGRAPHIE

- Encyclopédie de l'Islam*, 1^{re} édition; Alger, par G. Yver.
 LESPEDES *Alger*, Paris, Alcan, 1930.
 CAMPS G. *Berbères aux marges de l'Histoire*, Paris, Hespérides, 1980.
 HADJ SADOK, *Description du Maghreb et de l'Europe au III^e et IX^e siècles*, Alger, Carbonel, 1949.
 IBN HAWQAL, *Configuration de la Terre*, trad. Wiet, Beyrouth, 1965.
 EL BEKRI, *Descriptions de l'Afrique septentrionale*, trad. De Slane, Alger, Jourdan, 1913.
 GOLVIN L. *Le Maghreb central à l'époque des Zirides*, Paris, Arts et Métiers, 1957.
 IBN KHALDOUN *Histoire des Berbères*, trad. De Slane, Paris, Geuthner, 1625-56.
 HAEDO Fra Diego de « Topographie et histoire générale d'Alger », trad. Berbrugger et Monnerau, *Revue africaine*, t. XIV et XV.
 SHALER, *Esquisse de l'État d'Alger*, trad. Bianchi, Paris, Ladvoat, 1830.
 BOYER P. *La vie quotidienne à Alger à la veille de l'intervention française*, Paris, Hachette, 1963.
 KADDACHE M. *La Casbah sous les Turcs*, Alger, Documents algériens, 1951.

P. BOYER

A164. ALIMENTATION

Pour donner une image fidèle de l'alimentation des Berbères depuis les origines et suivre son évolution il aurait fallu disposer de documents et de textes qui font malheureusement défaut, aussi plutôt que de se livrer à une étude diachronique impossible à rédiger dans l'état actuel de la recherche nous avons choisi de présenter ce que l'on sait de l'alimentation des Paléoberbères des temps préhistoriques antérieurs à l'élevage et à l'agriculture puis de regrouper nos connaissances sur l'alimentation dans quelques régions qui sont restées, partiellement ou entièrement berbérophones : Kabylie, Aurès, Sud tunisien, Île de Jerba, Sud marocain, Sahara nord-occidental, Sahara central.

E.B.

Alimentation des paléoberbères (temps préhistoriques)

Quelles étaient les ressources alimentaires des hommes de la Préhistoire? De quelles quantités disposaient-ils? Comment les utilisaient-ils? C'est ce que l'on tente de savoir en examinant les rejets d'alimentation recueillis au cours d'une fouille. Ces rejets fournissent des renseignements précieux, mais malheureusement partiels, car ils ne représentent pas la totalité des produits qui furent effectivement consommés. En effet, si dans certaines conditions favorables, les os des vertébrés et les tests des mollusques se sont bien conservés, les aliments empruntés au règne végétal ou à la faune des invertébrés sans coquille n'ont laissé aucune trace. De plus, on ignore tout des repas pris hors de l'habitat, sur les lieux même de collecte ou de chasse. Des débris faunistiques qui accompagnent une industrie, il est donc impossible de tirer des informations suffisamment complètes pour être satisfaisantes sur la composition et la richesse énergétique des menus des Préhistoriques; nous ne l'oublierons pas en tentant de reconstituer ce que fut l'alimentation des Épipaléolithiques de l'Afrique du nord, les premiers sur lesquels nous disposons d'une documentation utilisable.

A de rares exceptions près, les gisements épipaléolithiques du Maghreb se répartissent entre deux complexes industriels principaux : l'Ibéromaurusien* dans la zone littorale, le Capsien* dans la zone continentale s'étendant au sud de la première, de la Tunisie centrale aux plateaux oranais et vraisemblablement au-delà.

L'alimentation ibéromaurusienne

Comme leurs prédécesseurs moustériens et atériens, les hommes ibéromaurusiens n'hésitaient pas à s'attaquer au gros mammifères dangereux : rhinocéros, *Homoioceras* (buffle antique), grand bœuf et même éléphant étaient chassés puisque l'on retrouve leurs ossements dans les gisements.

Les Ibéromaurusiens n'ont laissé aucune représentation pouvant nous renseigner sur leur méthode de chasse. On peut admettre que le piégeage et en particulier le creusement de fosses permettait la capture, à moindres frais, du gros gibier qui était abattu sur place. Celle des gazelles, antilopes, mouflons, devait se faire par petits groupes et non pas individuellement comme cela se pratiquera plus tard lorsque le chien fut domestiqué. En fait, tout animal susceptible d'être consommé était chassé : les ongulés viennent en tête dans les listes faunistiques qui nous permettent de reconstituer partiellement les menus ibéromaurusiens, mais les petits carnassiers ne sont pas dédaignés. Chacal, renard, genette, chat sauvage, mangouste, viennent parfois compléter le régime carné dans lequel il faut compter également les gros rongeurs (porc-épic), des lagomorphes (lapin, lièvre), des insectivores (hérisson) et même le magot.

Les mollusques — peut-être ramassés par les femmes et les enfants — entrent dans une proportion très variable suivant les lieux dans l'alimentation ibéromaurusienne. Il est même intéressant de noter que ces variations peuvent avoir, en ce qui concerne les mollusques marins une explication chronologique : ainsi à Afalou Bou Rhumel* et Tamar Hat, C. Arambourg remarquait fort judicieusement que les niveaux supérieurs étaient, de beaucoup, plus riches en mollusques marins que les niveaux inférieurs. Ce changement dans le régime alimentaire s'explique facilement par le fait que la ligne de rivage était sans doute plus proche et peut-être aussi que les conditions de température étaient devenues plus favorables à la multiplication des patelles, moules et troques.

Aux causes naturelles il faut ajouter d'autres raisons purement humaines fondées sur des habitudes alimentaires et peut-être même des interdits : ainsi à Courbet-

Marine situé sur le bord de la mer aucune coquille de mollusque ne fut recueillie, tandis qu'au Cap Ténès les niveaux ibéromaurusiens constituent une véritable « escargotière » dans laquelle les coquilles d'hélix sont bien plus nombreuses que les patelles.

A Rachgoun, pourtant un peu plus éloigné de la mer, c'est nettement l'inverse. La faune recueillie dans ce gisement est presque exclusivement constituée par les coquilles de moules (*Mytilus galloprovincialis*), des patelles (*Patella caerulea*, *Patella tarentina*), quelques gastéropodes marins (*Trochocochlea*), de rares gastéropodes terrestres (*Hélix galena*, *Hélix Dupoteti* et *Rumina decollata*) et pratiquement aucun ossement de mammifères (gazelle). Les hommes qui avaient établi leur campement à Rachgoun entre le Tafna et la mer ne vivaient pour ainsi dire que de celle-ci : leur activité essentielle devant être de parcourir le littoral et d'y recueillir les fruits de mer sans pratiquer une pêche véritable. A l'abri Alain à Eckmül (Oran) en revanche des vertèbres de poisson sont assez nombreuses.

Dans l'intérieur des terres, aux mammifères déjà cités et aux gastéropodes terrestres, s'ajoutaient parfois des mollusques marins et d'eau douce : ainsi à Columnnata, dans les niveaux ibéromaurusiens les coquilles d'Hélix sont rares alors que les valves d'*Unio* sont très abondantes ; plus tard au Columnnatien les proportions tendent à s'inverser, *Leucochroa* et *Rumina* seront plus abondants que les coquilles de moule qui disparaissent complètement au Capsien supérieur. En revanche, les restes de barbeau et de crabe (*Potamon edule*) se retrouveront dans tous les niveaux.

On pourrait multiplier les exemples qui nous montreraient la variété des menus ibéromaurusiens qui ne sont pas aussi rigoureusement déterminés par les conditions locales que l'exigerait une logique à la fois déterministe et simpliste.

Toutefois nous nous attarderons sur le cas des grottes et abris des Beni Seghoual qui à 40 ans d'intervalle ont fait l'objet d'études importantes. Ces grottes sont situées sur la côte du golfe de Béjaia (ex Bougie), en Kabylie. Selon C. Arambourg qui l'a décrite en 1934, la faune comprend :

- des mollusques marins appartenant à 18 espèces dont le cardium tuberculeux (*C. tuberculata*), un pétoncle (*Pectunculus violascens*), deux moules (*Mytilus edulis* et *M. perna*), trois patelles (*Patella ferruginea*, *P. caerulea* et *P. lusitanica*), une troque (*Trochocochlea turbinata*), un pourpre (*Purpura haemastoma*);
- des mollusques terrestres appartenant à 4 espèces (*Cryptomphalus aspersa*, *Leucochroa pristia*, *Rumina decollata*, *Tudora sulcata*);
- des mammifères appartenant à 16 espèces dont le mouflon à manchettes (*Ammotragus Iervia*), le bœuf primitif (*Bos primigenius*), le petit bœuf (*Bos taurus ibericus*), l'antilope bubale ou alcélaphe (*Alcelaphus bubalis*); le cerf à joues épaisses (*Cervus algericus*), l'hippotrague (*Hippotragus equinus*), le buffle antique (*Homoiceras anti-quus*), la gazelle commune (*Gazella dorcas*), le sanglier (*Sus scrofa arctos*), le macaque (*Macacus inuus*);
- des vertèbres et ossements de poissons indéterminés.

Ce tableau montre que les occupants des grottes ont pratiqué la collecte de coquillages et des escargots, la pêche et la chasse, mais il ne nous renseigne pas sur l'importance relative de chacune de ces sources d'alimentation. Une fouille effectuée en 1973 par Earl Saxon dans l'une des grottes, celle de Tamar Hat, lui a permis d'apporter des informations complémentaires d'un grand intérêt. Il a constaté :

- 1° que le mouflon constitue la presque totalité de la faune d'herbivores (94 %), ce qui le conduit à envisager un modèle d'économie ibéromaurusienne fondée sur lui;
- 2° que les Épipaléolithiques n'ont demandé aux mollusques terrestres un appoint non négligeable que dans les derniers temps de l'occupation du site, quand la remontée flandrienne du niveau de la mer a réduit l'étendue de la plaine côtière et compromis l'existence du troupeau de mouflons en détruisant ses pâturages.

La prédominance du mouflon sur toutes les autres espèces tient certainement plus à la composition de la faune locale qu'à une préférence alimentaire des consommateurs : C. Arambourg a noté, en effet, que cette prédominance s'affirme dans la

faune des brèches de placage et de fentes de la région comme dans celle des couches archéologiques. Le même auteur signale cependant, parmi les espèces « communes », un autre herbivore de grande taille, le grand bœuf, le sanglier, l'ours brun et le porc-épic, ce qui autorise à se demander si Earl Saxon n'est pas tombé sur des dépôts exceptionnellement riches en mouflons. On sait que la faune, comme l'industrie lithique, est très irrégulièrement répartie dans les gisements préhistoriques. Même si la prédominance écrasante du mouflon se confirmait dans la totalité des dépôts, il n'y serait représenté en fait que par un nombre relativement médiocre d'individus. Une fouille de près de 13 m³ a livré à E. Saxon 114 métapodes appartenant à un minimum de 29 individus ; si cette fouille est bien représentative de l'ensemble du gisement dont le volume atteint 200 m³, il aurait été consommé à Tamar Hat quelque 450 mouflons. Le site ayant été occupé pendant 6 500 ans (entre 20 000 et 16 000, puis entre 13 000 et 10 000 avant notre ère) cela fait un mouflon tous les 15 ans. Dans ces conditions, peut-on parler d'une économie fondée sur l'exploitation de cette espèce ?

Même si l'on suppose que les occupants étaient peu nombreux et que l'occupation des lieux a été discontinuée, ce qui est possible s'agissant des chasseurs-collecteurs, il est difficile d'échapper à l'impression que la faune de vertébrés et de mollusques représentée dans la grotte n'a pu couvrir qu'une faible partie de leurs besoins alimentaires et qu'ils ont dû, d'une part consommer souvent hors de l'habitat (en particulier le gros gibier tel que le buffle antique et le grand bœuf), d'autres part faire largement appel aux ressources tirées du règne végétal (racines, tiges, fruits, graines...) et du monde des invertébrés (limaces, larves, chenilles, sauterelles...), qui ne laissent, les unes et les autres, aucune trace.

Pour E. Saxon, la place que tient le mouflon à Tamar Hat ne peut s'expliquer que par l'exploitation rationnelle d'un troupeau efficacement contrôlé et il trouve une confirmation de cette hypothèse dans le déséquilibre des structures d'âges des bêtes abattues. Les Ibéromaurusiens des Béni Ségoual ont délibérément choisi d'abattre principalement les jeunes mâles, secondairement les femelles âgées. L'âge est révélé par l'examen des soudures épiphysaires dont on sait qu'elles se font, pour les Ovicaprinés actuels, selon l'ordre suivant : première et seconde phalanges (16 à 20 mois), tibia (20 à 24 mois), métacarpiens (24 à 28 mois), métatarsiens (28 à 42 mois), radius (après 42 mois) ; 33 % des bêtes abattues ont moins de 20 mois, 63 % moins de 42 mois. A ce déséquilibre dans la répartition des classes d'âges, il y a deux explications possibles : ou bien la pratique d'une chasse rigoureusement sélective, ou bien celle d'une certaine forme de domestication, hypothèse à laquelle se range E. Saxon.

Eric Higgs distingue les *chasseurs occasionnels* qui tuent sans aucun souci de l'avenir du troupeau et les *chasseurs prévoyants* qui calculent et ménagent leurs ressources futures en gibier. Pratiquement, les faits vont dans le sens de la préservation du troupeau, même si les chasseurs n'obéissent pas à un impératif de prévoyance, car les bêtes qu'ils isolent du troupeau et qu'ils abattent le plus facilement sont, ou bien des individus jeunes et, pour cette raison, inexpérimentés et imprudents, ou bien des individus affaiblis par l'âge, la maladie ou une blessure. Il en résulte nécessairement un déséquilibre des classes d'âges dans les rejets d'alimentation. Il a pu en être ainsi, tout simplement, pour les Ibéromaurusiens de Tamar Hat mais rien n'empêche de supposer qu'ils ont, de plus, observé des règles et si celles-ci aboutissaient à un contrôle efficace de la stabilité numérique du troupeau, ils amorçaient bien le processus conduisant à la domestication, mais celle-ci ne devait être réellement acquise qu'avec la pleine maîtrise par l'homme de la reproduction de l'espèce animale et du choix de ses pâturages.

Nous ne pouvons faire que des suppositions sur les végétaux dont se nourrissait l'homme ibéromaurusien. Il n'est pas sûr que les graminées aient alors eu la préférence que nous devinons au Capsien et au Néolithique. Aucun « *lustre des mois-*

sons » ne fut jamais signalé sur les lamelles ibéromaurusiennes tandis que les molettes et fragments de meules sont rares. Encore doit-on remarquer que meules et molettes peuvent intervenir dans de nombreuses préparations qui ne sont pas nécessairement culinaires. Non seulement des colorants peuvent être broyés mais aussi des os dont la poudre, en cas de disette, peut être consommée. Des végétaux ligneux, des écorces (celles de pin en particulier), des fruits à coques dures pouvaient ainsi être traités à la meule avant d'être mastiqués.

Cette alimentation végétale, de même que l'alimentation carnée, mais plus que celle-ci, devait varier considérablement au rythme des saisons : bulbes, jeunes pousses, bourgeons, graines et fruits étaient tour à tour récoltés et consommés.

Petits reptiles (lézards, tortues), batraciens et insectes complétaient cette alimentation rude mais qui paraît en définitive assez diversifiée.

Il est difficile de ne pas lier le régime nutritif des hommes de Mechta-Afalou et l'état de leur denture. Dès 1934, M. Boule et H.V. Vallois insistaient sur l'usure à la fois très précoce et particulièrement forte des dents des hommes d'Afalou. C'est ainsi que sur les molaires à peine sorties du jeune adolescent n° 8 les cuspidés sont déjà abrasées. L'usure des incisives supérieures se fait en biseau, obliquement de bas en haut, celle des canines est horizontale; sur les prémolaires et les molaires elle est extrêmement forte faisant disparaître l'émail et transformant la couronne en une surface plane ou légèrement concave. Cette forme d'usure apparaît plus fréquemment sur les molaires supérieures alors que sur les inférieures l'usure est oblique vers le vestibule. Cette remarque faite à Taforalt* (D. Ferembach, 1962) nous semble être révélatrice d'un mode de mastication du type engrenant, sans mouvements latéraux importants : ne serait-ce pas à mettre en rapport avec une alimentation surtout carnée dans laquelle les aliments végétaux seraient moins importants? On peut noter en revanche que les mutilations dentaires que s'infligeaient les hommes et les femmes ibéromaurusiens rendaient difficile le raclage du périoste sur les os longs à l'aide des deux rangées d'incisives, pratique alimentaire dûment constatée chez les Moustériens.

L'alimentation des Capsiens

Entre le VIII^e et le V^e millénaire, les Capsiens ont occupé, particulièrement dans le Sud tunisien et le Sud constantinois, un grand nombre de sites sur lesquels ils ont accumulé, en quantité parfois énorme, ces coquilles d'hélicidés et des cendres mêlées de pierrailles, créant ainsi les dépôts archéologiques que les préhistoriens appellent escargotières et les habitants du pays cendrières (*rammadiya*).

Les coquilles d'escargots entrent pour 35 à 40 % dans la composition de ces dépôts; il y en a 200 m³ représentant 75 à 80 millions d'individus à Dra-Mta-el-Abiod, escargotière d'importance moyenne, située à 26 km au sud de Tébessa; il y en a 3 000 m³, représentant 300 à 320 millions d'individus au Kanguet-el-Mouhaâd, escargotière exceptionnellement importante, proche de la frontière tunisienne. Sur quinze espèces qui ont été collectées les plus communes sont : *Helicogena melanostoma*, *Otala constantinae*, *Cryptomphalus aspersa*, *Leucochroa candidissima* et *Cernuella sitifiensis*. D'un site à l'autre, les espèces dominantes varient, mais elles sont toujours représentatives de la malacofaune de l'environnement. Les escargots constituent un aliment sain, pauvre en lipides (0,8 à 1 %) mais riche en protides (moyenne 15 %) et en sels minéraux, de valeur calorique moyenne : 90. Comment ont-ils été mangés? Quand les animaux sont vivants, il est très difficile de les extraire sans briser la coquilles, or, celles-ci sont entières et intactes dans les gisements (si elles n'ont pas été broyées par un piétinement prolongé). Ils ont probablement été cuits ou noyés. Non pas directement grillés sur les braises dont les Capsiens disposaient cependant en abondance, puisqu'à de rares exceptions près, les tests ne sont pas calcinés (moins

de 3 % de tests calcinés à Dra-Mta-el-Abiod, soit à peu près exactement le pourcentage de silex accidentellement brûlés (2,6 %). Ils ont été vraisemblablement bouillis. Les Capsiens, ignorant la céramique, ont dû utiliser des récipients creusés dans le bois ou faits de cuir, de membranes animales ou de fibres végétales et dont l'eau était portée à la température convenable, soit par exposition à un foyer, soit par immersion de pierres préalablement chauffées, une partie des pierrailles mêlées aux cendres ayant pu servir à cet usage. On ne constate pas sans surprise qu'ils ont préféré un mode de préparation infiniment plus long et plus compliqué à la rapide et facile cuisson directe sur les braises.

On serait tenté de croire qu'ils se sont nourris principalement d'escargots si l'on ne trouvait, dans les escargotières, de nombreux débris osseux de vertébrés. Ces débris appartiennent à 28 espèces :

- des ruminants : l'alcélaphe, le bœuf primitif, la gazelle dorcas, la gazelle de Cuvier (*Gazella cuvieri*) et une gazelle sp., le mouflon (*Ammotragus lervia*), le gnou (*Gorgon taurinus prognu*) et plus rarement le cerf de Barbarie (*Cervus elaphus barbarus*);
- un équidé (*Equus mauritanicus*);
- des carnivores : l'hyène tachetée (*Hyaena crocuta*), le lion (*Felis leo*), le chat ganté (*Felis ocrata mauritanica*), le chacal (*Canis anthus*), le renard (*Vulpes vulpes atlantica*);
- des rongeurs : le hérisson (*Erinaceus algirus*), la gerboise (*Jaculus*), la gerbille (*Gerbillus shawi*), le lièvre du Cap (*Lepus capensis kabilicus*), le porc-épic (*Hystrix cristata*);
- des oiseaux : l'autruche (*Struthio camelus*), l'outarde canepetière (*Otis tetrax*), le ganga (*Pterocles alchata*), la perdrix de Barbarie (*Alectoris barbara barbara*), le courvite (*Cursorius gallicus*) et le courvite isabelle (*C. cursor*), le gypaète (*Gypaetus barbatus*);
- des reptiles : la tortue de Mauritanie (*Testudo mauritanica*) et un lézard (*Lacerta sp.*).

La plupart de ces espèces habitent la région mais quelques unes ont disparu : l'alcélaphe, l'*Equus mauritanicus*, le bœuf sauvage, le lion et le gnou.

Une antilope domine dans tous les inventaires des faunes mammaliennes des gisements capsien : il s'agit de l'alcélaphe ou antilope bubale (*Alcelaphus boselaphus*). Ce ruminant assez disgracieux, au garrot surélevé et à l'arrière-train ravalé, dont la face paraît démesurément allongée, était encore, au cours des derniers siècles, avec la gazelle, l'antilope la plus répandue en Afrique du nord. Son extinction est très récente.

Non seulement l'antilope bubale est représentée très souvent dans les escargotières (on l'a reconnue dans 29 des gisements capsien dont la faune a été étudiée) mais encore est-elle très abondante dans chacune. Dans les gisements capsien où la faune a été étudiée nous pouvons connaître avec une approximation suffisante la place tenue par l'alcélaphe dans l'alimentation carnée, ainsi à Medjez II (région de Sétif) si on exclut les carnivores et les rongeurs, l'antilope bubale représente suivant les niveaux 37 à 68 % des débris osseux recueillis au cours des fouilles, soit 52,5 % en moyenne. Elle représente à Dra-Mta-el-Abiod, 69 % du gros gibier, 43 % du gros et moyen gibier. Sans être aussi écrasante que celle du mouflon à Tamar Hat, cette prédominance est remarquable. De plus, les classes d'âges des bêtes abattues manifestent un déséquilibre comparable. Sur 135 dents de Dra-Mta-el-Abiod, 41 sont de première dentition, aucune des 94 dents définitives ne porte de trace d'usure; en particulier les M 3 ont leurs crêtes d'émail intactes. Le renouvellement de la première dentition s'effectuant, chez les antilopes, entre la deuxième et la quatrième année, on peut estimer que l'âge moyen d'abattage tourne autour de 3 ans. L'étalement des naissances ne permet pas de préciser l'époque de mise à mort. Ce choix délibéré de jeunes bêtes est, pour E. Higgs, une preuve de la domestication de l'espèce. En faveur de cette thèse, on pourrait aussi tirer argument du fait que toutes les parties du squelette sont représentées dans l'escargotière, y compris les côtes et le bassin, ce qui implique que l'animal entier a été dépecé sur l'habitat, alors qu'il s'agit d'un gibier pesant (80 à 120 kg) et qu'il n'est pas dans les habi-

tudes des chasseurs ne disposant pas de bêtes de somme, de transporter un tel gibier, des lieux d'abattage aux lieux de consommation ; ils se contentent d'en prélever les parties nobles : la tête et les membres, et c'est ce que les Capsiens eux-mêmes ont fait pour le bœuf primitif et l'*Equus mauritanicus* qui étaient toutefois bien plus lourds.

Il est possible qu'ils aient effectivement domestiqué l'alcélaphe dès le VIII^e millénaire, mais l'extrême fermeture de l'éventail des âges peut aussi s'expliquer par le souci d'épargner les adultes reproducteurs afin d'assurer la pérennité du troupeau, et la présence de l'animal entier peut s'expliquer par la pratique du parcage, à proximité de l'habitat, de jeunes animaux capturés vivants. Certes, l'ethnographie fournit peu d'exemples d'une telle pratique mais, dans une pierre à gorge d'un poids de 36 kg découverte à Dra-el-Ma-el-Abiod, on peut voir un poids mort ayant pu servir à l'attache d'un animal dont l'abattage fut différé.

Dans 22 gisements capsiens, le grand bœuf (*Bos primigenius*) est représenté. A Medjez II, les ossements des bovinés (*Bos primigenius*, *Bos ibericus* et *Homoioceras antiquus*) ont donné plus de 15 % des débris osseux, mais le petit bœuf n'est jamais abondant ; on ne le connaît que dans 6 gisements capsiens. Le grand buffle antique (*Homoioceras antiquus*) est encore plus rare : il n'a été reconnu que dans 3 ou 4 gisements, mais on peut craindre que ces restes aient été parfois confondus avec ceux du grand bœuf.

Les équidés, et particulièrement cet équidé voisin du couagga qui reçut le nom d'*Equus mauritanicus*, sont représentés dans une vingtaine de gisements à l'époque capsienne mais sa fréquence est très irrégulière ; certains gisements ont donné des quantités importantes d'ossements de cette espèce (Columnata) ; d'autres n'ont livré que des restes infimes. Comme l'*Equus mauritanicus* est représenté dans toutes les régions, du littoral au voisinage du Sahara, on ne peut expliquer ces variations que par des causes humaines : choix délibéré du gibier ou spécialisation dans les méthodes de chasse.

Le mouflon (*Ammotragus lervia*) est presque aussi fréquemment représenté que l'*Equus mauritanicus* : on l'a reconnu dans 17 gisements. Sa répartition n'est pas liée étroitement aux régions montagneuses : on le trouve aussi bien en plaine à Mechta el-Arbi, Medjez et Columnata, qu'au Relilaï et à Redeyef.

L'implantation des gisements capsiens dans des régions où la steppe s'étend largement laisserait croire que les gazelles étaient particulièrement nombreuses, or 14 gisements seulement, sur 35 examinés, ont livré des débris osseux appartenant soit à la gazelle de Cuvier, soit à la gazelle dorcas. Il est manifeste que les hommes paléolithiques préféraient chasser les gros herbivores, qui fournissaient, pour un effort comparable, une masse de chair supérieure. La très grande rareté du sanglier — qui est actuellement si abondant dans le Tell — est pour le moins surprenante : 3 des 4 gisements dans la faune desquels il est décompté sont précisément à la limite de la zone tellienne : Columnata, Mechta el-Arbi, Medjez II ; mais le dernier, Redeyef, est dans une situation très méridionale. On ne saurait oublier que le sanglier vit encore dans l'Atlas saharien. Sa rareté dans les gisements ne s'explique donc pas par des raisons écologiques, mais humaines.

Il faut également citer les lagomorphes, lièvre ou lapin, reconnus dans une douzaine d'escargotières, ainsi que le porc-épic et le hérisson. Le chacal et le renard sont moins fréquents que dans les gisements ibéromaurusiens. Les félins sont très peu nombreux mais les espèces variées (lion, panthère, guépard, serval, lynx, chat).

Les restes d'oiseau ont été peu étudiés, mais si l'autruche est souvent représentée par les coquilles d'œuf dont les capsiens ont fait un grand usage, de nombreuses espèces ont été reconnues : outarde, pigeon, perdrix, mais aussi des rapaces : faucon, milan, hibou. En plus de leur chair, ces volatiles avaient l'avantage aux yeux des hommes capsiens de posséder des os creux qui permettaient la fabrication de perles tubulaires et de petits récipients cylindriques destinés à contenir de la poudre

d'ocre ou d'antimoine; leurs plumes enfin étaient recherchées pour la parure : à l'Abri Clariond, des restes de plumes d'autruche furent recueillis par les fouilleurs.

Comment était consommée la viande du gibier? Certainement cuite. Mais cuite comment? Les débris osseux calcinés sont rares (environ 2,50 % à Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod) et ceux qui ont subi l'action du feu sans être soumis à calcination ne sont eux-mêmes pas très nombreux (15 à 20 %). Il semble que les Capsiens n'aient que rarement pratiqué la cuisson directe, à la chaleur des braises, de quartiers de gibier avec leurs os. Aussi bien, avaient-ils maintes autres possibilités : rôtir l'animal entier dans sa peau à la manière des aborigènes d'Australie ou des chasseurs touaregs (voir Abatūl*), utiliser comme marmite une panse de ruminant ainsi que le faisaient les Indiens d'Amérique du Nord, employer des pierres préalablement chauffées pour cuire les aliments à l'étouffée ou pour porter à ébullition l'eau d'un récipient les contenant, tout simplement découper des grillades et des brochettes. On recueille dans les cendres des plaques calcaires couvertes d'incisions légères qui ont été vraisemblablement des planches à découper; la rareté des traces laissées sur les os par les outils de silex ne prouve pas qu'il n'y a pas eu décarnisation mais seulement que le découpeur était habile et expérimenté. Les petits animaux (lièvre, tortue) ont probablement été bouillis car les os en sont toujours intacts; quant aux gros os, ils ont été systématiquement brisés pour en extraire la moelle.

Quelle place ont tenu escargots et vertébrés dans l'alimentation des Capsiens? Les faunes de deux escargotières : celle de Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod et celle de l'Aïn Misteheyia, dans la région de Chéria, ont fourni des éléments de réponse assez précis. Les 75 à 80 millions d'hélicidés de Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod, appartenant en majorité à des espèces de taille moyenne, ont procuré au maximum 150 000 kg de chair contenant 22 500 kg de protides et développant 135.10^6 calories.

La masse du gibier consommé peut être évaluée approximativement à partir de l'inventaire des restes faunistiques et de la détermination du nombre minimal des individus de chaque espèce. La méthode est valable dans le cas d'une escargotière qui constitue un milieu très favorable à la conservation des os et où effectivement se retrouvent en excellent état les éléments les plus minuscules et les plus fragiles de la dentition et du squelette des petits animaux. Ce moyen d'approche a permis d'estimer que le gibier représenté à Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod a fourni quelque 16 000 kg de chair comestible, contenant 2 700 kg de protides et 164.10^6 calories.

Additionnées, les ressources tirées des escargots et des vertébrés de ce dernier site totalisent 500 000 rations individuelles quotidiennes de protides et seulement 74 500 rations caloriques. Cette déficience énergétique a été comblée par les repas pris hors de l'habitat et par les « ressources invisibles » empruntées aux invertébrés et surtout au règne végétal. Pour cerner de plus près le problème, il nous faudrait connaître, d'une part le nombre moyen des occupants, d'autre part la durée effective de l'occupation du site. L'extrême inégalité du volume des escargotières (de quelques mètres cubes à 7 000 m³ au Khanget-el-Mouhaâd) suggère que ces deux paramètres ont été très variables chez les Capsiens. Les groupes n'ont pu s'écarter sensiblement, dans un sens ou dans un autre, de la moyenne de 20 personnes observée chez les chasseurs-collecteurs modernes, et la durée de l'occupation a été très variable : quelques millénaires pour le Relilāi et probablement pour le Kanhget-el-Mouhaâd, 2 000 à 2 500 ans pour Medjez II (6910 ± 150 à 4550 ± 150 B.C.), environ trois siècles pour Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod dont les datations extrêmes obtenues par le radiocarbone sont 5330 ± 120 et 5050 ± 110 B.C., quelques jours peut-être pour des sites qui n'ont été que des haltes d'étape. Autre élément d'incertitude : la nature de l'occupation, qui a pu être continue ou discontinue et qui, discontinue, a pu comporter des périodes alternatives de présence et d'absence d'une durée quelconque ou bien obéir à un cycle régulier et, dans ce cas, peut-être à un cycle saisonnier.

Si l'escargotière de Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod a été occupée sans interruption pen-

dant 3 siècles par 20 sédentaires, ceux-ci n'ont tiré, des escargots et du gibier, qu'une ration individuelle quotidienne de 75 calories, ce qui est dérisoire par rapport aux besoins minimaux (2 400 calories). Si l'occupation par 20 personnes a été intermittente et d'une durée moyenne de 90 jours par an, la ration individuelle n'était encore que de 300 calories et il aurait été demandé aux « ressources invisibles » 2 100 calories, soit plus de 87 % des besoins énergétiques, ce qui paraît beaucoup. On rejoindrait l'équilibre alimentaire fréquemment observé chez les chasseurs-collecteurs modernes dans l'hypothèse d'une occupation de 90 jours par an par un groupe de 10 personnes, escargots et gibier fournissant alors 1/3 des calories et les « ressources invisibles » 2/3.

Alors qu'à Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod, site dont l'occupation a été brève, nous n'avons constaté, de la base au sommet des dépôts, aucun changement appréciable dans l'équilibre escargots-gibier, D. Lubell a pu établir, à l'Aïn-Misteheyia, dont l'occupation s'est prolongée pendant environ 3 000 ans, la succession de deux types d'alimentation, l'un, le plus ancien, caractérisé par l'importance de la chasse et la collecte d'un gros hélicidé pratiquement disparu des environs de l'escargotière, *Helicogena melanostoma*, l'autre marqué par le déclin de la chasse et la collecte intensifiée d'un hélicidé de petite taille, *Cermuella sitifiensis*.

Pour l'ensemble de la population du site, la chasse aurait fourni au moins les 5/6 de l'approvisionnement en chair animale, les escargots au plus 1/6. On arrive, à Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod, à des conclusions à peu près exactement inverses; c'est que les méthodes d'approche diffèrent. Ayant découvert que certains échantillons des dépôts archéologiques sont imprégnés de matières d'origine organique, D. Lubell est parti de cette constatation pour évaluer à environ 500 000 kg la masse de chair comestible tirée des vertébrés. Comparé à celui que nous avons retenu pour Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod (16 000 kg pour 550 m³ de dépôts), ce chiffre de 500 000 kg (pour 944 m³ de dépôts) paraît énorme. Il est possible que les Capsiens de l'Aïn Misteheyia aient été de plus gros mangeurs de viande que ceux d'El-Ma-el-Abiod; il est vraisemblable que la méthode de calcul fondée sur l'imprégnation du sol conduite à surestimer l'importance du gibier ou que celle fondée sur le dénombrement des restes osseux conduite à la sous-estimer; de nouvelles recherches en décideront.

Bien qu'il ait attribué à la chasse un rôle qui nous paraît trop important, D. Lubell estime lui aussi qu'elle n'a assuré aux Capsiens de l'Aïn Misteheyia qu'une partie de leurs besoins alimentaires et que le complément a été demandé principalement au règne végétal.

L'ordre de grandeur des ressources alimentaires que représentent les rejets conservés à Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod suggère la probabilité d'une occupation discontinue. Mais elle a pu être discontinue sans comporter une alternance régulière de présence et d'absence. A l'Aïn Misteheyia, D. Lubell a acquis la conviction que les Capsiens étaient des petits nomades dont les déplacements étaient rythmés par les saisons et la succession des possibilités qu'offre chaque étape à chaque saison. Effectivement, la nature et l'abondance des ressources alimentaires changent d'une saison à l'autre. Dans les hautes plaines tébessiennes, les escargots, et en particuliers les gros escargots (*Otala constantinae*, *Cryptomphalus aspersa*, *Helicogena melanostoma*) abondent au printemps; les petites espèces (*Leucochroa candidissima*, *Cermuella sitifiensis*) dominent en été et au début de l'automne, tandis que les grosses se raréfient; les unes et les autres disparaissent pratiquement en hiver. Mais il en est ainsi dans tout le Maghreb et les Capsiens n'auraient pas accru leurs possibilités de ramassage en se déplaçant. Pendant les mois les plus froids, beaucoup d'invertébrés mous (larves, chenilles, sauterelles...) disparaissent en même temps que les hélicidés; la tortue de Mauritanie se terre et les gazelles quittent les plaines souvent enneigées d'El-Ma-el-Abiod et de Chéria pour les marges de l'Erg oriental. Il ne s'ensuit pas nécessairement que les Capsiens aient alors abandonné la région car ils ont pu remplacer les ressources du printemps et de l'été (escargots, inver-

tébrés mous, tortues, ruminants migrateurs, etc.) par d'autres ressources (graines et fruits d'automne, racines en hiver, gibier permanent...).

Chacun des deux modèles de vie que l'on peut envisager pour les Capsiens : sédentarité ou nomadisme, explique bien certains faits mais, en même temps, soulève de graves difficultés et il est permis d'hésiter entre eux. Si les capsiens ont déserté les escargotières à la mauvaise saison, où sont-ils allés? Comment se fait-il qu'on ne retrouve aucune trace de leurs campements d'hiver?

Plus que les escargots, les œufs d'autruche et d'autres oiseaux et que la chair des animaux chassés ou pris au piège, des herbes diverses, des plantes à bulbe, des bourgeons et des fruits sauvages devaient assurer une partie importante de l'alimentation. La principale ressource devait être cependant les graines de graminées ou de légumineuses qui avaient en outre l'avantage de pouvoir être conservées.

Nous avons demandé à J. Erroux de nous faire connaître les graminées spontanées dont auraient pu se nourrir les Capsiens. Il cite parmi elles le *Panicum turgidum*, divers *Pennisetum* (millet) et le *Phalaris* dont la farine est même encore incorporée à celle du blé pour faire du pain, des *Elymus*, des sorghos (dont les variétés cultivées sont d'origine africaine). Le blé n'est pas spontané en Afrique du Nord; en revanche, *Hordeum spontaneum*, l'orge sauvage, existe en Cyrénaïque et a pu être récolté par les Capsiens. Parmi les légumineuses, il importe de rappeler que des fèves, des pois (*Pisus elatius*), des gesses (*Lathyrus*) croissent à l'état spontané dans les terres du Maghreb. D'autres plantes fournissent encore aux populations rurales de l'Afrique du Nord un appoint appréciable : le « tabrouda » (*Bunium incrassatum*) est une ombellifère dont les tubercules ont une valeur alimentaire non négligeable; les poireaux et les asperges sauvages sont vendus sur les marchés; il en est de même parfois des artichauts sauvages et des racines du Scolyme d'Espagne.

Le nombre des gisements capsiens, quelles que soient leur durée respective et leur réelle signification démographique, révèle un accroissement de la population qui n'a son équivalent ailleurs que dans les phases avancées du Néolithique.

Aussi est-il tentant de faire ce rapprochement et de se demander si les Capsiens, comme les Néolithiques, ne possédaient pas déjà les techniques de production qui ont permis à l'humanité de progresser si rapidement. Les capsiens étaient-ils déjà agriculteurs?

Il faut tenir compte de certains éléments de l'équipement capsien qui pourraient se rapporter à l'agriculture. Le premier objet attirant l'attention est la lame, à bord abattu ou non, portant un lustre parfois très marqué au voisinage du bord et s'étendant sur les deux faces de ces couteaux. On a l'habitude de la qualifier de « *lustre des moissons* » car on pense qu'il fut provoqué par le frottement contre la lame des tiges de graminées tranchées par le moissonneur. De telles lames ont été reconnues dans plusieurs gisements capsiens mais elles restent assez rares; seraient-elles beaucoup plus nombreuses que leur présence ne suffirait pas à prouver que les Capsiens étaient des agriculteurs. Non seulement le fait de couper des tiges de graminées ne prouve pas que l'on cultive des céréales, mais encore faut-il bien admettre que le « *lustre des moissons* » peut être provoqué par la coupe des tiges non consommables mais fort utiles comme les roseaux, par exemple, qui pouvaient servir aussi bien à la confection de pièges qu'à la fabrication de vannerie ou à la couverture des habitations.

D'autres outils, composites ceux-ci, ont été plus étroitement liés à l'agriculture et aux moissons puisqu'il leur fut donné le nom de faucilles. La mieux conservée provient du niveau capsien de Columnata : il s'agit d'un manche droit de 21 cm aménagé dans une côte de grosse antilope ou d'équidé dont une extrémité est creusée d'une rainure de 0,09 m de long et de 0,014 m de profondeur. Dans cette saignée sont logés trois microlithes (un triangle scalène et deux lamelles à bord abattu, ce qui prouve la vanité de notre nomenclature typologique). (P. Cadenat, 1960, J. Tixier, 1960). Ces microlithes étaient logés verticalement perpendiculairement

à l'axe du manche; leur tranchant était dirigé vers l'intérieur ce qui laisse entendre que l'outil, s'il servait à couper, était effectivement manié en ramenant vers soi, suivant un mouvement semi-circulaire, les tiges à couper. C'est bien le geste du moissonneur.

Le gisement de Columnata avait, antérieurement à la découverte de cet objet, déjà livré un autre manche brisé portant également dans une rainure longue de 11 cm, quelques éléments de silex à bord abattu, tous brisés au ras de l'os. D'autres manches ayant perdu leurs éléments de silex ont été trouvés dans des gisements capsien : à l'Aïn Kéda, à Mechta el-Arbi et au Relilāï. Même si ces outils composites étaient réellement des faucilles, ils ne permettent pas plus que les lames portant le « *lustre des moissons* » d'affirmer que les Capsiens étaient des agriculteurs.

Les boules de pierre perforées qu'ont livrées les gisements capsien au nombre d'une dizaine sont généralement considérées comme des poids de bâton à fouir (*digging-stick*) malgré leur faible volume. L'exemple donné par les Boschimans montre que cet objet peut être utilisé en dehors de toute agriculture.

On ne peut abandonner le sujet de l'agriculture sans mentionner les instruments de broyage indispensables dans la consommation des graines dures de céréales. Si les molettes de formes diverses sont fréquentes dans les inventaires des gisements capsien, les auteurs ont généralement négligé de mentionner les meules qui auraient dû les accompagner. En fait, les rares pierres plates découvertes dans les couches archéologiques capsien portent le plus souvent des traces de couleur (Relilāï) ou présentent de fines incisions (Medjez II) qui font penser qu'elles servaient plutôt de planches à découper. Elles sont toujours rares.

Aucun document archéologique ne permet donc de croire que les Capsien pratiquaient déjà une véritable agriculture. La date assez récente de nombreuses escargotières que nous savons être contemporaines du Néolithique méditerranéen rend toutefois vraisemblable l'hypothèse selon laquelle les Capsien se livraient à une cueillette de plus en plus sélective et faisaient déjà des réserves de graines. Cette « *végéculture* » est le premier pas vers une vraie agriculture; mais ce stade économique peut se maintenir sans changement pendant des millénaires : dans toute l'Afrique sahélienne la récolte des graines comestibles de nombreuses espèces de graminées non cultivées fournit non seulement un appoint mais souvent une part importante de l'alimentation d'origine végétale.

Conclusion

Bien que les renseignements qu'on en tire soient inévitablement incomplets, les données recueillies au cours des fouilles montrent donc que les Épipaléolithiques de l'Afrique du Nord avaient fondé leur économie sur l'abattage des vertébrés et sur la cueillette ou le ramassage.

En tête du tableau des vertébrés abattus figure un ruminant, probablement celui qui était le plus abondant dans leur aire de parcours, le mouflon à manchettes en Kabylie, l'alcélaphe dans les plaines; viennent ensuite les autres ongulés, les carnivores, les rongeurs, les oiseaux, les reptiles et, au bord de la mer, les poissons. Il est difficile d'apprécier le rôle qu'ont pu jouer, dans ce tableau, les préférences alimentaires, mais il apparaît que, chez les Capsien, certains interdits ont protégé certaines espèces. Le déséquilibre des classes d'âges constaté chez certains ruminants, mouflon en Kabylie, alcélaphe dans le Sud tébessien, par rapport aux structures d'un troupeau naturel, constitue un fait remarquable, dans lequel certains auteurs ont cru voir la preuve de la domestication de ces espèces mais qui pourrait aussi s'expliquer par la pratique d'une forme de chasse prévoyante, soucieuse de la conservation du troupeau. Les autres espèces n'ont pu être que chassées ou piégées.

La chair des vertébrés, tout au moins de ceux qui sont représentés dans les dépôts

archéologiques, n'a pu fournir qu'une partie des ressources alimentaires qui étaient nécessaires aux Épipaléolithiques. Le reste a été demandé à la collecte. Collecte des mollusques testacés qu'atteste la présence des coquilles, mais aussi, très certainement collecte d'invertébrés sans test et surtout collecte de produits d'origine végétale que la nature offre en abondance à qui sait les voir et dont le temps efface toute trace. Les Épipaléolithiques ont donc vécu essentiellement de la chasse et de la cueillette même s'ils ont ébauché les premières tentatives de domestication.

Il est possible qu'ils aient été des sédentaires; il est possible aussi que les impératifs de la chasse et de la cueillette aient imposé à certains d'entre eux, en particulier aux Capsiens, des déplacements saisonniers, à l'intérieur d'un territoire dont pour l'instant les limites n'apparaissent pas. Il ne fait aucun doute que leur alimentation a été variée et qu'elle était dans l'étroite dépendance des ressources saisonnières. Rien ne permet de supposer qu'elle n'ait pas été abondante car ils vivaient dans un milieu dont aucune exploitation intensive n'avait encore appauvri la faune et la flore.

BIBLIOGRAPHIE

- ARAMBOURG C., BOULE M., VALLOIS H., VERNEAU R., Les grottes paléolithiques des Béni Ségoual, Algérie, *Archives de l'Inst. de paléont. hum.*, mémoire n° 13, 1934.
- CAMPS G. *Les civilisations préhistoriques de l'Afrique du nord et du Sahara*, Doin, Paris, 1974.
- CAMPS-FABRER H. *Un gisement capsien de faciès sétifien. Medjez II. El Eulma (Algérie)*, C.N.R.S., Paris, 1975.
- GOBERT E.G. Les escargotières. Le mot et la chose. *III^e congrès de la fédération des Soc. sav. de l'Afrique du nord*, Constantine, 1937, t. II, p. 639-645.
- GREBENART D. Le Capsien des régions de Tébessa et d'Ouled Djellal. Algérie, *Études médit. I*, Université de Provence, Aix-en-Provence, 1976.
- HIGGS E.S. Les origines de la domestication, *La Recherche* n° 66, avril 1976, p. 308-315.
- LUBELL D., BALLAIS J.L., GAUTIER A., HASSAN F.A., CLOSE A., CHIPPING DALE Ch., ELMENDORF J., AUMASSIP G., The prehistoric cultural ecology of Capsian escargotieres. Preliminary results in an interdisciplinary investigation in the Chéria-Télidjène region (1972-1973) *Libyca*, t. XXIII, 1975, p. 43-121, 26 figures, 22 tables.
- LUBELL D., HASSAN F.A., GAUTIER A., BALLAIS J.L., The capsian escargotieres, *Science*, vol. 191, 5 mars 1976, p. 910-920.
- MOREL J. Le Capsien du Khanguet-el-Mouhaâd, *Libyca, anthrop. préhist. ethnogr.*, t. I, 1953, p. 103-119.
- MOREL J. Découverte d'une pierre à gorge dans une escargotière capsienne de la région de Tébessa (Algérie). Les pierres à gorge du Sahara oriental. *Libyca, anthrop. préhist. ethnogr.*, t. XV, 1967, p. 125-137.
- MOREL J. Pierres gravées, pierres incisées et palettes à ocre du Capsien supérieur de la région de Tébessa (Est algérien), *Libyca, anthrop. préhist. ethnogr.*, t. XX, 1972, p. 169-177.
- MOREL J. La faune de l'escargotière de Dra-Mta-el-Ma-el-Abiod. Ce qu'elle nous apprend de l'alimentation et des conditions de vie des populations du Capsien supérieur. *L'Anthropologie*, t. 78, 1974, n° 2, p. 299-320.
- SAXON E. Prehistoric economies of the Israel and Algerian littorals : 18 000-8 000 B.C.; Jesus college, Cambridge, Angleterre. Thesis submitted for the degree of Ph. D., 233 pages, 1975.
- SAXON E. The evolution of domestication : a reappraisal of the near Eastern and north African evidence. Congrès de l'U.I.S.P.P., Nice, 1976, colloque XX : origine de l'élevage et de la domestication (préirage), p.180-226.
- SAXON E. Results of recent investigations at Tamar Hat, *Libyca*, t. XXII, p. 49-91.

G. CAMPS et J. MOREL

Alimentation en Kabylie au XIX^e siècle

Le couscous est en Kabylie la base de l'alimentation; il y porte le nom de *seksou* ou de *taâm*. Le *taâm* n'est autre chose que de la farine granulée par une opération manuelle qui entre spécialement dans les attributions des femmes. Placée dans un vase en terre dont le fond est criblé de trous, cette farine granulée subit une sorte de coction par la vapeur qui se dégage d'un récipient inférieur, qui contient de l'eau, de la viande, des légumes et des plantes aromatiques.

Les individus qui sont dans l'aisance mangent le *taâm guirden*, qui est fabriqué avec la farine de froment, les pauvres, le *taâm-en-timzin* ou de farine d'orge, le *taâm el-bechna* ou de farine de sorgho, le *taâm ubellout* ou de farine de glands. Lorsque la pâte est arrivée à un degré de cuisson convenable, on la renverse sur un grand plat de terre vernissée; la viande est mise par-dessus; chaque convive creuse dans la pâte avec sa cuiller une cavité dans laquelle il verse le bouillon. Ce bouillon, très relevé en goût par une assez forte proportion de poivre et de piment, coloré en rouge par de la poudre de tomate, constitue la sauce du *taâm* ou la *merkâa*. Tous les convives sont rangés autour du même plat.

La viande que l'on met à la marmite pour la préparation du couscous est tantôt de la chair du mouton (*aksoum*), tantôt celle du bœuf (*aksoum bouzgueur*). La viande est encore assez ordinairement servie, dans les repas kabyles, sous forme de rôti (*akanif*); on prépare de cette façon la perdrix, la caille et, en général, tous les petits oiseaux.

Malheureusement, la viande n'est pas, pour un grand nombre de Kabyles, la nourriture la plus habituelle : beaucoup n'en mangent qu'une fois par semaine, le jour du marché; les plus pauvres seulement lorsqu'un événement important devient l'occasion d'une *timecheret* ou distribution, à laquelle participent tous les membres du village, riches ou indigents. A chacun des marchés qui se tiennent une fois par semaine dans chaque grande tribu, on abat des bœufs, des moutons en assez grand nombre; les gens qui y viennent en foule pour vendre les produits de leurs industries ou de leurs terres retournent rarement chez eux sans consacrer une partie de leurs bénéfices à l'achat d'une provision de viande, si petite qu'elle soit.

Le lait est servi dans presque tous les repas, ou bien frais (*aïfki*), ou bien sous forme de caillé (*tiklitt*, *agougrou*); à l'époque des grandes chaleurs, le lait aigri (*ir'î*) constitue une boisson agréable et rafraîchissante.

Les principaux légumes qui entrent abondamment dans l'alimentation des Kabyles sont : l'artichaut et le scolyme cultivé, dont les nervures foliales sont mangées crues ou bien cuites dans le bouillon; de nombreuses variétés de légumineuses proprement dites, pois, haricots, fèves; auxquelles il faut joindre, par analogie de composition, le gland doux (*bellout*), fruit du *Quercus Ballota*. Ces produits féculents sont cuits à l'eau, ou réduits en farine et granulés pour entrer dans la préparation du couscous.

Le pain, préparé avec des farines imparfaitement blutées, se présente sous un aspect assez grossier. Le levain (*ir'es-en-temtount*), obtenu par la fermentation d'une petite quantité de pâte pendant dix-huit à vingt heures, est incorporé par le pétrissage à une masse de pâte nouvelle. Après les manipulations convenables, cette pâte est divisée en petites portions aplaties, que l'on saupoudre de farine, à la surface desquelles on incruste des graines aromatiques, et que l'on met au four ou dans une casserole de terre. Le pain ainsi fabriqué (*ar'eroum-en-temtount*) est mal levé, imparfaitement cuit, par suite, d'une digestion assez difficile. Une autre espèce de pain (*ar'eroum akouran*) est préparé sans levure et avec des farines de qualité très inférieure; on trouve ce pain dans les pauvres ménages, sous forme de galettes noires et d'un aspect peu appétissant.

Les fruits abondent en Kabylie et entrent pour une part considérable dans l'alimentation. Le figuier est cultivé partout où la nature du sol le permet; ses fruits,



La traite des brebis à l'Azib Iskaris (Haut-Atlas marocain) vers 1935
(photo E. Laoust).

Marché de la viande en Kabylie vers 1920 (photo E. Laoust).

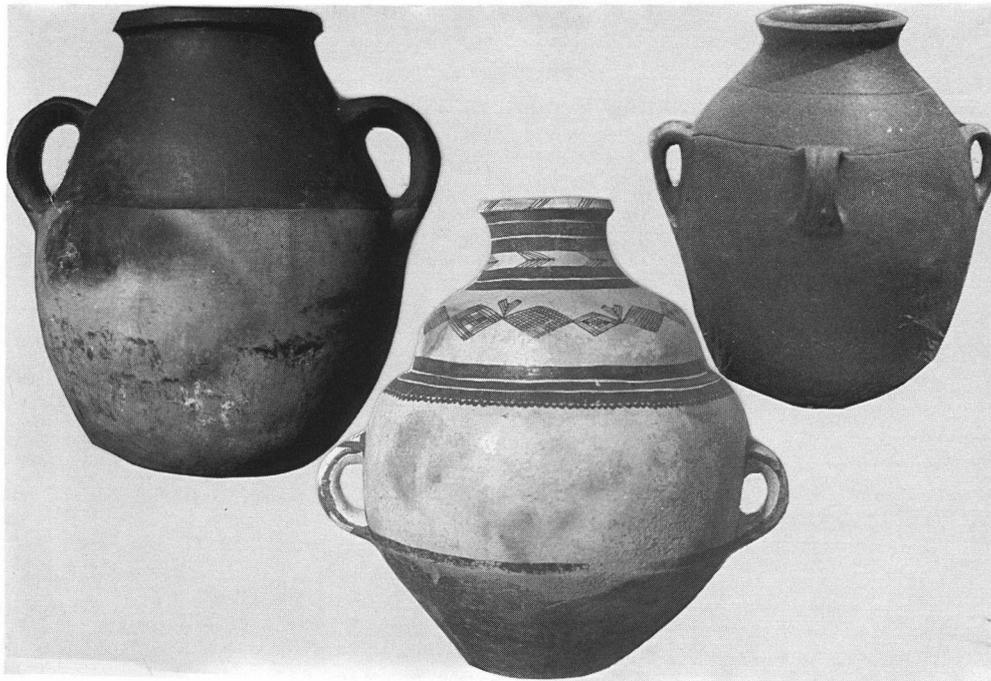


séchés (*tazart*) pour être conservés pendant l'hiver, sont, par la grande abondance de leur production et par leur valeur vénale peu élevée, une grande ressource pour les gens nécessiteux. Un colporteur kabyle quelconque part pour Alger en n'emportant, comme provisions de bouche pour l'aller et le retour, que deux ou trois galettes de son pain le plus noir et à peine un kilogramme de figues sèches. Les fruits du *Cactus Opuntia*, que nous appelons *figues de Barbarie*, et que les Kabyles appellent, par opposition, *figues des chrétiens*, sont aussi très communs; ils se donnent plutôt qu'ils ne se vendent. Les jardins fournissent aussi du raisin délicieux, des poires, des pommes, des melons, des pastèques, etc.

En résumé, au point de vue de la qualité, le régime alimentaire de la majorité des Kabyles présente la plupart des conditions que l'hygiène peut prescrire : c'est un régime mixte, composé à peu près également de substances végétales et animales, et qui réunit dans sa constitution tous les principes trophiques immédiats. Malheureusement les exceptions sont nombreuses : les habitants des hautes régions ne vivent guère que de farine de glands, aliment non seulement repoussant, même pour des appétits peu délicats, mais encore incomplet dans ses propriétés nutritives. Au point de vue de la quantité, le régime n'est que trop insuffisant en Kabylie pour de nombreuses individualités.

A. HANOTEAU et A. LETOURNEUX

(extrait de *La Kabylie et les coutumes kabyles*, Paris, Challamel, 1893.)



Grandes jarres pour le transport de l'eau; différents types de Petite Kabylie, Algérie orientale (photo G. Camps).

La consommation des glands en Kabylie

Certains cantons de Grande Kabylie (Beni Amran Djebala, Beni Mellikeuch) particulièrement défavorisés utilisaient les glands doux pour leur nourriture. D'après Carette (*Études sur la Kabylie proprement dite*, t. I, 1848, p. 222) le gland doux est séché au four puis on le broie avec l'orge et le blé. Pour le gland amer, très rarement employé, dans les mauvaises années, parce que toxique, on le sèche, on le broie puis on dépose la farine dans un kèskès et on l'arrose à grande eau; en s'échappant des trous l'eau est rouge; après plusieurs lavages, l'eau s'éclaircit puis devient incolore; l'opération est alors terminée. On peut alors mêler cette farine au blé ou à l'orge.

Sur les effets de la consommation du gland doux, Hanoteau et Letourneux (*La Kabylie et les coutumes kabyles*, t. I, 1893, p. 150) rapportent une série de dictons dénonçant les maux de ventre qui s'en suivent. L'opinion communément admise était que celui qui se nourrit de glands doux pendant dix jours consécutifs meurt infailliblement. Cependant le gland doux était coté plus cher que l'orge sur les marchés en temps de disette.

A. NOUSCHI

Malgré l'amélioration des conditions économiques, la consommation du gland doux n'a pas disparu de la Grande Kabylie d'aujourd'hui. Il s'attache à cette consommation une manifestation de caractère affectif et traditionnaliste. J. Morizot signale que les vieux restés en pays igawawen continuaient, en 1970, à récolter les glands, à les vendre au marché ou à les faire moudre au moulin. Le même auteur raconte que lors d'un passage aux Ouadhias, en 1983, il fut chargé de ramener à Alger un sac de glands doux destinés à des étudiants kabyles de l'Université de Bab-Ezzouar (Morizot J., 1985, *Les Kabyles, propos d'un témoin*, Paris, C.H.E.A.M., p. 64-65).

E.B.

Grande Kabylie, femmes à la fontaine, vers 1920 (photo E. Laoust).





Poteries culinaires du Tell algérien : marmite, tagin, brazero et poêlon.

L'alimentation traditionnelle dans l'Aurès avant la Seconde Guerre mondiale

L'alimentation des Chaouïa provient exclusivement des produits de leurs cultures et de leur élevage. Elle consiste surtout en semoule d'orge apprêtée (galette et couscous), dattes et laitages (petit lait). La viande est rare et c'est le plus souvent de la viande de chèvre conservée.

1. Les ressources sont limitées. Les plus répandues parmi les céréales sont l'orge et le maïs; parmi les fruits, les dattes des oasis, les abricots et les noix; parmi les légumes, les piments, les oignons et les fèves; parmi le bétail, la chèvre et le mouton.

Leur abondance est subordonnée au débit des oueds qui arrosent les pâturages, les champs de céréales, les vergers, les jardins et les palmeraies. Ils fournissent tout le long des vallées l'eau nécessaire aux cultures, aux bêtes et aux gens. Leur débit, si sujet aux variations, est lui-même conditionné par les chutes de neige sur les sommets. A un hiver rigoureux dans la montagne, correspond une année prospère d'un bout à l'autre des vallées; à un hiver tempéré, à un hiver sans neige, fait suite une année de sécheresse et de misère.

Les céréales : Les Chaouïa n'utilisent guère que l'orge (*imzin*) ou le maïs (*assirt*) que possède chaque famille, soit dans les nombreux moulins qu'actionne l'oued, soit encore comme à Médina, dans les moulins à moteur, mais alors le fellah abandonne un dixième de l'orge moulue au propriétaire du moulin.

Le moulin domestique, en tous points semblable à celui que possède toute famille de fellah en Afrique du nord, est constitué de deux meules de pierre circulaires de 50 cm de diamètre environ; la meule inférieure est fixe, la femme actionne la meule supérieure, présentant en son centre un trou conique où l'on verse le grain, au moyen d'une poignée de bois, fichée excentriquement dans la pierre.

En 1937, dans les familles aisées, ce moulin n'était plus guère utilisé qu'à la mouture des légumes secs, du sucre, acheté en pain et préalablement concassé, ou du sel. Les céréales étaient portées au moulin banal, dont il existait plusieurs installations tout le long des principaux oueds de l'Aurès. Ici les meules sont actionnées

par une turbine horizontale, dont les pales sont frappées par un jet d'eau arrivant de la rivière par une conduite forcée. A Médina, fonctionnait un moulin à moteur. Les farines et les semoules sont conservées dans des outres en peau de mouton (*akabat* ou *ahdouf*).

Les fruits : Dans les vallées hautes, on récolte des abricots (*aberkukt*) et des noix (*guz*). Les abricots sont mis à sécher sur la terrasse de la maison, puis vendus à Batna, la famille n'en conservant qu'une faible partie pour sa consommation. Les noix sont également, pour la presque totalité, échangées ou vendues.

Dans les vallées basses on cultive de nombreuses espèces de palmier-dattier (*azdaykt*). A mesure que l'on descend vers le Sahara, les espèces fournissent des fruits plus recherchés : *bbuzerur*, *tyayet*, *edkal*, *yars*, *aššarn umuš* (griffes de chat), *hluwet l'ulağ*, *bules*, *menkuntiki degla* et la reine des dattes : *deglet en-nur*.

Les légumes : Le Chaouïa ne cultive qu'un nombre restreint de légumes, toujours les mêmes.

En hiver, son jardin est divisé en deux parties égales : d'un côté poussent les fèves (*ibawen*), de l'autre, l'ail (*tiart*) et les oignons (*absal*). Quand les fèves ont été récoltées, on sème à leur place des piments (*ifelfel*) et lorsqu'on a arraché ail et oignons, on leur substitue des courges (*axsayt*) et des pastèques (*adelaε*). Des bouquets de coriandre (*kosber*) bordent les planches de légumes. En été des pieds de tomate (*tmaçen*) pendent le long des murs de pierres sèches qui soutiennent les terrasses du jardin.

On cultive aussi dans l'Aurès la pomme de terre (*batata*) et le navet (*xerdel*), mais pratiquement aucun légume vert, ni artichauts, ni salade, ni concombres; pas non plus de haricots verts ou de petits pois.

Le bétail : Autrefois l'élevage constituait la principale ressource du « fellah » aurésien. Mais, alors que le chiffre de la population s'accroît sans cesse, le compte du bétail est en régression constante. Dans ce pays pauvre, l'homme dispute la terre aux animaux; entre la forêt, où l'administration française interdisait les pâtures, et les cultures qui s'étendent à mesure que croissent les besoins de l'homme, l'espace offert aux animaux s'amenuise chaque jour davantage.

Les chèvres (*ryaçten*) constituent la plus grande partie du troupeau. Toutes les tribus en font l'élevage et il n'est que les familles vraiment misérables pour n'en



Vase à traire de Koubba, dans le Guergour (Algérie)
et vase à sauce de Beni Douala (Grande Kabylie). Photo Bozon.

point posséder au moins une ou deux. La chèvre s'éleve partout, même sur le plateau aride de Rassira ou dans la montagne rocailleuse du douar Oulach. Elle fournit le laitage de consommation courante et la viande, encore que le « Chaouïa » ne tue que deux ou trois chèvres par an et que fort peu de viande soit consommée fraîche. La plus grande partie est transformée en conserves.

Les moutons (*ulli*) sont beaucoup moins nombreux. Seuls en possèdent les Ouled Abdi, les Ouled Daoud et les Béni Bou Sliman et, dans ces tribus elles-mêmes, les familles aisées seulement. L'élevage du mouton exige des pâturages toujours verts. L'hiver, quand la neige recouvre les prairies, on conduit les troupeaux au Sahara, l'été on les ramène dans la montagne. Les moutons sont élevés pour le commerce. Seules quelques riches familles peuvent s'offrir le luxe, à l'occasion de l'Aïd el Kébir, de sacrifier le mouton rituel, dont la viande doit être consommée le jour même.

Les vaches (*ifunasin*) sont rares. Certains Touaba fortunés qui peuvent réserver sur leurs terres quelques arpents de prairie en possèdent une ou deux. Ils en consomment le lait et vendent les produits. Jamais ils ne consomment de leur viande.

La volaille se limite aux quelques poules (*iyuzae*) que la femme élève et dont elle vend les œufs (*imelalin*). Exceptionnellement elle en tue une, pour un repas de fête : mariage, baptême, venue d'un invité de marque... Pigeons (*idbiren*) et lapins (*iyar-zaz*) sont très rares.

2. Préparation alimentaires : sauf dans certaines familles aisées d'Arris, de Menaâ ou des oasis méridionales, où l'on consomme de la farine de blé, le fond de l'alimentation du Chaouïa est constitué par la semoule d'orge ou de maïs.

Le grain est entreposé à la « guelaa », où l'homme va le chercher, au fur et à mesure des besoins familiaux. Il est alors transformé en semoule ou en farine. Semoule et farine sont conservées dans des outres (*akabat*), empilées dans un coin de la maison ou pendues au mur.

La cuisine aurasienne représente essentiellement l'art et la manière de mélanger et d'accommoder semoules et farines. Partant d'éléments aussi simples, cette science culinaire ne brille pas par la variété.

La galette (*ayrum*) est au fellah de l'Aurès et, peut-on dire, d'Algérie, ce que le pain est au paysan français. On la mange telle quelle ou émiettée dans une sauce (*thrid*). Elle est fabriquée avec ou sans levain.

La galette sans levain (*arxsas*) est faite avec de la farine d'orge, de maïs, quelquefois de blé, mélangées selon des proportions variables, c'est la « kersa » des Arabes. La femme pétrit la farine avec de l'eau salée, dans un grand plat de bois (*arbut-nusyar*), en apprête une galette ronde et plate qu'elle fait cuire dans un large plat en terre (*fan*), posé directement sur le feu.

La galette au levain (*ukfil*) est fabriquée de la même façon, mais en travaillant la farine, la femme y incorpore un morceau de pâte fermentée datant de deux jours (*amtun*). Cette galette, épaisse, ressemble à du pain mal cuit. C'est le « matlô » des Arabes.

Le couscous (*aseksu*) est fait avec de la semoule d'orge grossière, donnant un grain très gros (*aberbuš*). Ce grain, cuit à la vapeur, est brassé avec l'huile, puis arrosé d'un bouillon de viande et de légumes (*marqa*). Les légumes sont toujours les mêmes : fèves, oignons, navets, tomates séchées en hiver, tomates fraîches en été; la viande est en général un morceau de viande de chèvre de conserve. Le tout est assaisonné très généreusement d'épices, piment (*ifelfel*), clou de girofle (*tib*), coriandre (*kosber*).

L'*ašexšuxt*, plat national chaouïa, est constitué par des crêpes de farine d'orge ou de blé, pétries à l'huile, émiettées dans une sauce très épicée, comportant, outre la viande, des tomates et des abricots séchés (*ferms*). Au moment de servir, on y ajoute du beurre fondu.

On pourrait énumérer à l'infini des plats qui, somme toute, ne diffèrent pas sensiblement les uns des autres. Mathéa Gaudry, dans son étude sur *La femme chaouïa*

de l'Aurès, donne les principales recettes de cuisine indigène. On peut citer encore : *ibelent* — *âiṣ* des Arabes —, couscous à grains encore plus gros que l'« aberbouch » et recuit dans le bouillon; *iwzan* — *d'gīga* des Arabes —, pâte arrosée de sauce grasseuse; *ziraoui*, galette pilée dans du miel, du beurre fondu et des dattes écrasées; *ahrūn* — *rouīna* des Arabes —, grains d'orge grillés, écrasés, puis délayés dans l'eau froide; *udfist*, beignets analogues aux *f'taīr* des Arabes.

La viande (*aksum*) est rarement consommée fraîche. Quand le Chaouïa tue une chèvre ou achète de la viande de mouton (*aksum nulli*), il n'en consomme qu'une faible partie. Le reste de la viande est découpée en lanières, larges de deux travers de doigt et aussi longues que possible. Ces lanières sont mises au saloir, durant vingt-quatre à quarante-huit heures, puis suspendues dans la cour. Après déshydratation complète, elles sont coupées en morceaux, entassées dans une marmite, que l'on obstrue hermétiquement avec de la glaise. La viande, ainsi traitée, peut être utilisée pendant un an et plus, en en prélevant chaque soir un morceau pour la confection du bouillon de couscous.

La graisse (*adunt*) subit aussi une salaison, destinée à la conserver. Cette graisse de conserve (*lidam*) sert à la confection des sauces.

Le lait (*ayiaṣefa*) est exceptionnellement bu tel quel. On en donne quelquefois une petite quantité aux tout jeunes enfants, le reste est transformé en beurre, petit lait et fromage.

La femme traite les chèvres avant leur départ au pâturage et quand elles en reviennent. C'est évidemment au printemps, quand elles viennent de mettre bas, que les chèvres ont le plus de lait. C'est à cette époque que la femme prépare la provision de beurre qu'elle utilisera jusqu'au printemps suivant. Les familles aisées possèdent même du beurre de deux ou trois ans, dégageant une forte odeur de ranci, dont les Chaouïa sont très friands.

La préparation du beurre est identique à ce qu'elle est partout dans la campagne. Le lait est baratté dans une outre (*ayaṣult*) suspendue à un trépied fait de trois branches liées à leur extrémité supérieure à l'aide d'une cordelette d'alfa. On l'actionne en tenant le petit bâtonnet pris dans la couture qui ferme son extrémité inférieure. Les pattes sont également cousues, seul le col est resté libre, c'est par cet orifice que la femme y verse le lait. Elle remplit l'outre à moitié, puis la gonfle en soufflant à l'intérieur, avant de lier le col avec une cordelette.

« Bism' Illah »!... et le barattage commence. Il va durer un bon moment, durant lequel la femme chante, ou bavarde avec une voisine en visite, sans cesser de surveiller son ouvrage. Quand le beurre est pris, l'outre est ouverte.

Le beurre frais (*halussi*) est recueilli dans un plat en terre (*arbut n tlaxt*). On en utilise quelquefois une petite partie pour la confection de certains mets.

Le beurre de conserve (*adhan*) est préparé en triturant le beurre frais dans l'*arbut*; aplati en forme de galette, salé, il est enfin empilé dans un pot de terre (*aqelelt*), pour être mis en réserve.

La femme ne procède jamais à la fabrication du beurre durant ses périodes menstruelles. « Il ne prendrait pas ». Mais il arrive qu'il ne « veuille pas prendre », alors même que la laitière n'avait pas ses règles; elle a donc été victime de quelques sorcelleries; aussi, pour se préserver des maléfices, les ménagères aurasiennes ont-elles recours aux sorcières; celles-ci leur procurent des talismans qu'elles suspendent au trépied de la baratte.

Le petit lait (*ayī asemmam*) résultant de la fabrication du beurre est la boisson de prédilection des Chaouïa.

Le fromage sec (*lemjeben*) est préparé à partir du fromage frais, roulé en boulettes et mis à sécher au soleil. Ces boulettes deviennent ainsi dures comme pierre. On les met dans le bouillon.

Le miel (*amemt*) entre dans la composition de divers mets tels que *zirawi*. Il est aussi consommé en nature. Il y a beaucoup d'abeilles dans l'Aurès. Dans la vallée

de l'Oued el Abiod, le miel le plus fin provient de Sarida, colline dominant le canyon, et du Djebel Zellatou.

Sauterelles (amuryi). Les Chaouïa mangent des sauterelles. Ils en rapportent de leurs migrations au Sahara et en achètent aux nomades qui remontent les vallées au moment de l'*šaba*; cuites dans l'eau salée, puis séchées au soleil, les sauterelles se mangent sans autre préparation.

Aliments de misère : en période de disette grave, les familles les plus pauvres étaient contraintes de limiter leur alimentation à des farines de remplacement, fabriquées à partir des glands (*ibelluŷen*), des *taloda*, sortes de truffes blanches ou de baies de genévrier, cuits dans l'eau salée et séchés au soleil avant d'être moulus. Ces farines étaient autrefois mélangées à des farines d'orge ou de maïs et permettaient la préparation d'un *aberbuš* grossier. A la veille de la Seconde Guerre mondiale il n'existait plus, dans l'Aurès, de familles pauvres au point d'être réduites à ne consommer que des farines de remplacement.

Les conserves alimentaires sont en général préparées au printemps. Elles consistent en fruits et légumes secs, viande salée et déshydratée, beurre salé, graisse salée et recuite.

Les tomates, coupées en deux, salées et saupoudrées de piment sont exposées au soleil, sur une natte d'alfa; l'ail, les oignons et les piments sont enfilés en chapelets; ail et oignons sont suspendus à l'intérieur de la maison, les piments dans la cour; les abricots, les figues, les raisins sont également séchés au soleil; les grenades mûrissent dans les *tassemest*.

3. Les repas : Le Chaouïa prend quatre repas par jour, correspondant au petit déjeuner (*fDur*), au repas de midi (*amekli*) au goûter (*assefsilaz*) et au dîner (*amensi*).

Comme tout musulman, il se repère, au cours de la journée, non pas d'heure en heure, mais d'une prière à l'autre : « El-f'djer » (prière de l'aube); « ed d'hor » (celle du milieu du jour); « El-âser » (celle du milieu de l'après-midi, environ seize heures); « El-moghreb » (prière du coucher du soleil); « l'ââğa » (celle de la tombée du soir).

Dès l'aube, il se lève et prend son premier repas, dattes sèches et petit lait, tandis que la femme prépare la galette qu'il emportera au champ. Un peu avant midi (*weqt ed d'hor*), il suspend son travail, mais sans rentrer au foyer, pour manger quelques figues ou dattes sèches et un morceau de galette. S'il est demeuré au logis, il ajoute à ces mets des fruits frais, abricots, grenade, pastèque. A l'*âser*, même petite collation. Au *moghreb*, l'homme retourne au village et, tandis que la femme donne sa pitance à la mule et prépare le repas du soir, il devise avec les voisins. Puis, chacun rentre chez soi pour prendre le seul repas copieux de la journée, le seul qui réunisse la famille. Alors, la nuit est venue, la prière du soir a été dite : c'est l'*ša*.

Ce dîner est pris en commun lorsque la famille ne se compose que du mari, de la femme et de jeunes enfants. Lorsqu'il y a plusieurs hommes dans la famille, ils mangent ensemble, les premiers, la plus jeune servant et desservant, puis lorsqu'ils ont terminé, les femmes se partagent les reliefs du repas.

Celui-ci comporte en général de l'*aberbuš* avec ou sans viande, de la galette, des dattes, du petit lait et, en été, des fruits frais.

Repas de fête : pour fêter une circoncision, un mariage, un invité de marque, le Chaouïa offre à ses parents, amis ou voisins un repas de gala.

Les hommes d'un côté, les femmes de l'autre, les uns dans la cour, les autres à l'intérieur de la maison par exemple, s'assoient en rond sur une natte d'alfa. Au centre du cercle des convives, les jeunes filles déposent tour à tour les différents plats qui se succèdent dans l'ordre suivant :

- *Hors d'œuvre* : dattes (*ihaha*), raisin (*izurin*), pastèque (*adela'*), grenade (*armun*), graines de pin (*izenin*), noix (*guz*), miel (*ament*), figues de Barbarie (*hendi*), figues vertes (*imetšan*).

- *Entrées* : *ašexšuxt*, *zirawi*, *aberbuš* ou *seksu* (couscous), accompagné de légumes, bouillon gras, beurre fondu et servi avec les viandes.
- *Viandes* : chèvre, mouton, volailles ou gibier.
- *Boissons* : eau, petit lait, café, fréquemment aromatisé au girofle ou parfois relevé de piment (*ifelfel*).

Tel est le menu, quasi traditionnel, d'un repas de fête chez un Aurasien aisé. On remarquera que les fruits et sucreries sont servis en hors d'œuvre et que le repas se termine par un couscous garni de viande et arrosé de bouillon gras.

Cuisine et religion : Les chaouïa se conforment d'une part à la tradition ancestrale et d'autre part aux préceptes de l'islâm. C'est ainsi que, survivance du « paganisme éternel », chaque saison presque chaque mois du calendrier — celui en usage dans l'Aurès est le calendrier julien — commencent par un jour de fête auquel sont consacrés des rites, des sacrifices, des mets spéciaux, certains jeux.

Les Chaouïa ne consomment évidemment rien de ce que la loi religieuse interdit aux musulmans : viande de porc, de sanglier, alcool. Ils observent scrupuleusement le jeûne de Ramadan et font alors deux repas par jour, l'un après le coucher du soleil (« moghreb »), l'autre avant l'aube (« f'djer »).

4. Hygiène de l'alimentation : la ration alimentaire du « fellah » de l'Aurès peut s'exprimer en chiffres, en tenant compte des données suivantes : au point de vue de l'apport énergétique, la galette équivaut à peu près à son poids de pain complet; le couscous sans sauce, à un peu moins de 50 % de son poids de farine (Giberton). On obtient les valeurs ci-après :

Aliments	poids/g	protéines	graisses	H. de C.	calories
galette/orge	500	40		260	1 050
couscous/orge	500	20	5	175	725,5
dattes sèches	200	5		155	560
petit lait	500	20	20	25	337,5
huile ou beurre	30		25		225
Totaux	1 730	85	50	615	2 900

On constate que, à l'époque considérée, c'est-à-dire dans les années 1937-1939 : 1° la ration alimentaire de l'Aurasien était notablement supérieure à celle d'un autre « fellah » d'Algérie en général;

2° elle était suffisante pour assurer l'entretien d'un adulte de stature moyenne, fournissant un travail manuel moyen;

3° pour correspondre à un régime équilibré, elle aurait dû comporter :

- 18 % de protéines, soit 135 g au lieu de 85 g;
- 13 % de graisse, soit 97,5 g au lieu de 50 g;
- 69 % d'hydrates de carbone, soit 517,5 g au lieu de 615 g.

Elle était donc relativement pauvre en protéines et en graisses et riche en hydrates de carbone.

Quantitativement, l'Aurasien adulte n'était donc pas sous-alimenté. C'est ce que confirmait la pratique médicale journalière dans la circonscription d'Arris. Dans la règle, les consultants présentaient un bon état général : sur cent sujets de 30 à 40 ans, la moyenne des tailles était de 165 cm et celle des poids de 60 kg.

Qualitativement, la ration d'un homme adulte — celle mentionnée dans le tableau qui précède — était certes supérieure à celle d'un enfant, mais les pourcentages en protéines, graisse et hydrates de carbone étaient sensiblement du même ordre. On aurait donc pu penser que l'insuffisance en matières azotées était déficiente au moment de la croissance. Cependant l'examen médical des élèves des écoles

d'Arris et de T'kout, fournissait les moyennes suivantes :

Ages	Taille en cm		poids en kg	
	enf. auras.	T. Quételet.	enf. auras.	T. Quételet.
12 à 14 ans	1 415	1 439	36,666	34,380
9 à 12 ans	1 250	1 275	26,585	24,520
6 à 9 ans	1 161	1 162	21,513	20,760

La comparaison des moyennes de taille et de poids des enfants aurasiens avec les chiffres des tables de Quételet, établis pour des enfants européens, permet de constater que, toujours à l'époque où furent recueillies les données qui précèdent : 1° la taille moyenne des enfants chaouïa était un peu inférieure à celle des enfants européens de même âge;

2° le poids moyen, par contre, était légèrement supérieur chez les enfants chaouïa; 3° les écarts, toutefois, étaient minimes, ce qui tendrait à prouver que l'alimentation des enfants de l'Aurès n'était pas plus mauvaise que celle des enfants européens.

Pour conclure, il suffira de remarquer que la monotonie du régime alimentaire des populations aurasiennes est son plus grave défaut.

R. FERY

L'alimentation actuelle dans l'Aurès : le cas de Bouzina

L'étude de l'alimentation et du niveau nutritionnel d'une population Chaouïa actuelle, entreprise lors d'une enquête dans la commune rurale de Bouzina, située dans une vallée du sud-ouest de l'Aurès, à une altitude de 1 300 m, isolée géographiquement et soumise à des conditions climatiques rigoureuses pendant l'hiver et l'été, a été réalisée pendant 6 années, depuis 1971.

Les résultats de l'enquête alimentaire concordent parfaitement avec ceux de 1937 : l'alimentation reste essentiellement végétale, avec consommation de semoule de blé dur et d'orge constituant la galette et le traditionnel couscous. La seule différence par rapport à 1937 est l'abandon du moulin à eau servant à écraser le grain, devenu trop vétuste. Quelques familles écrasent encore le grain à l'aide de meules manuelles. Un certain nombre de familles font moudre leur grain à l'extérieur de la vallée.

La consommation de légumes, constituant le bouillon du couscous, et celle de fruits, le plus souvent séchés et mangés surtout en hiver, est toujours réduite. De même le principal apport animal, en dehors de la consommation du lait de chèvre sous la forme de lait caillé, petit lait, fromage séché, beurre rance et de quelques œufs, reste encore de nos jours celui de la graisse de mouton constituant l'élément protéique du bouillon du couscous. La sous-consommation de viande persiste encore actuellement, la grande majorité de la population n'absorbant de la viande que très rarement, principalement lors des fêtes rituelles telles les naissances, circoncisions, mariages, etc. Un abattage de moutons et de chèvres a néanmoins lieu une fois par semaine dans le village, la viande étant achetée uniquement par quelques familles aisées de la commune. La viande se consomme séchée, la viande fraîche n'étant utilisable que quelques jours après l'abattage des animaux.

L'alimentation se caractérise donc, de 1937 à nos jours, davantage par une malnutrition que par une sous-alimentation, avec une proportion d'énergie d'origine lipidique très faible, due à la consommation réduite de matières grasses libres (huile, beurre) et de graisses animales (viande, laitage) et une forte consommation de matières grasses invisibles d'origine végétale (céréales, graines oléagineuses). L'apport calorique, aux alentours de 2 250 calories par jour, reste relativement faible si l'on tient

compte de l'état pathologique et de l'activité physique intense et prolongée au cours de la vie, ces deux facteurs accroissant les effets négatifs de la carence alimentaire.

Notons que lors d'une enquête réalisée par A. Raoult en 1963 sur des enfants de l'Aurès, une sous-nutrition grave avait été constaté chez 16,7 % des enfants de Bouzina. Cette aggravation de l'état nutritionnel à cette période était vraisemblablement la conséquence des conflits des années précédentes, lors de la guerre d'indépendance, de 1954 à 1962.

L'état sanitaire de la population de l'Aurès était particulièrement défectueux en 1963, lors de l'enquête de Raoult : les signes cliniques de la malnutrition infantile étaient ceux du kwashiorkor, maladie œdémateuse du sevrage, aggravé par les maladies infantiles (rougeole, otite, diarrhées infectieuses). Depuis 1971, le kwashiorkor a disparu dans la commune rurale de Bouzina. Par contre, on déplorait encore les anémies du premier âge relevant d'une carence ferrique, associées à la malnutrition protéique et au rachitisme. Le rachitisme, sévère chez les nourrissons et chez les jeunes filles à la puberté, est lié au régime céréalier et à la coutume de garder les nourrissons et les jeunes filles en âge de se marier trop longtemps dans l'obscurité des maisons, ce qui retarde la synthèse de la vitamine D. Les avitaminoses B, C, A, sont fortes et dues à l'insuffisance de la consommation des fruits et des légumes colorés.

Le statut nutritionnel dépend aussi des ressources économiques de la population qui sont très réduites dans cette région de l'Aurès ; en effet les habitants ne possèdent que quelques champs et jardins de faibles dimensions, exploités de manière encore archaïque, sans matériel agricole, du moins jusqu'en 1976, date à laquelle la commune a acquis un tracteur. Les champs restent le plus souvent labourés à l'araire tiré par des mulets. Les terrains, souvent pierreux, sont sarclés encore usuellement avec des petits outils comme la binette et la bêche.

La superficie des terres fertiles de Bouzina était en 1966 de 6 140 hectares, soit 0,60 ha par habitant, mais en 1977 l'accroissement démographique a fait décroître ce taux à 0,58 ha par habitant. Une enquête réalisée en 1976, révèle que pour 50 ha cultivés, le rendement en blé et orge était au maximum de 3 quintaux à l'hectare et au minimum de 50 kg à l'hectare, aucun engrais n'améliorant les champs.

L'élevage était pratiquement inexistant et comprenait en 1976 pour 11 000 habitants : 10 vaches, 675 brebis et 870 chèvres. La volaille se réduit à quelques poules servant à l'autoconsommation des familles.

Le revenu annuel des habitants de l'Aurès a été estimé en 1968 par Descloîtres et Cornet à 210 dinars algériens (1 dinar en 1967 équivalait à 1 F) et a peu évolué depuis, du moins jusqu'en 1976. Les familles sont donc obligées de vivre en autoconsommation en se nourrissant avec les produits de leurs jardins et quelques pièces de menu bétail, les plus déshérités vendant les fruits et les légumes pour acheter les produits de première nécessité, comme le sucre, l'huile, le café.

En *conclusion*, l'alimentation des populations rurales de l'Aurès reste inchangée depuis une quarantaine d'années, caractérisée par une prépondérance de céréales, avec la consommation de couscous et de la galette, et une malnutrition protéique animale. L'étude de l'influence conjointe des milieux physique, sanitaire, socio-économique, et en particulier du niveau alimentaire, sur le développement des enfants montre que toute carence alimentaire ou déséquilibre nutritionnel provoque un hypodéveloppement chez les enfants, qui ont des mesures anthropométriques toujours inférieures à celles des populations moins défavorisées. Cependant, il est intéressant de noter que les filles et les garçons échappent partiellement aux contraintes néfastes du milieu et rattrapent, à l'âge adulte, le niveau de développement d'enfants chaouiâs vivant dans des conditions plus favorables ; ce phénomène de rattrapage est plus marqué chez les filles.

Chez les populations algériennes vivant dans des conditions difficiles, particulièrement du point de vue nutritionnel, une alimentation plus équilibrée serait néces-

saire, avec une augmentation des protéines animales, permettant d'améliorer la croissance des enfants, de diminuer la mortalité infantile et par-là même de changer le devenir de toute la population. En outre, une diminution de la fécondité féminine, très élevée actuellement à Bouzina, permettrait une moindre disparité entre la diminution de la superficie des terres fertiles et l'augmentation de la population.

F. DEMOULIN, M.-C. CHAMLA

BIBLIOGRAPHIE

- CHAMLA M.C., DEMOULIN F. « Étude historique et socio-démographique de Bouzina, commune berbère rurale de l'Aurès », Algérie, *L'Anthropologie*, 1981-1982, t. 85, p. 269-298 et p. 471-508.
- CHAMLA M.C., DEMOULIN F., « Données biométriques en rapport avec l'état nutritionnel d'une population rurale adulte algérienne (Bouzina, Aurès). *L'Anthropologie*, 1978, t. 82, n° 2, p. 247-282.
- CLASTRIER *Contribution à l'étude de la pathologie de l'Aurès*, thèse de doctorat en médecine, Alger 1937.
- COMMUNE MIXTE DE L'AURÈS *Enquête sur l'alimentation des indigènes de l'Aurès*, (texte tiré au duplicateur), Arris, 1937.
- DEMOULIN F., CHAMLA M.C., « Conditions de vie et structure démographique d'une population berbère rurale de l'Aurès », Algérie, *Population*, 1983, t. 38, n° 4 et 5, p. 849-865.
- FERY R. « Hygiène des populations de la vallée de l'Oued El Abiod (Aurès) », in *Constantine médical*, 3^e année, n° 2, juin 1952.
- GAUDRY M. *La femme chaouïa de l'Aurès*, Paris, 1929.
- GIBERTON Pr *Alimentation des indigènes de l'Algérie*, Alger, 1937.
- GOVERNEMENT GÉNÉRAL DE L'ALGÉRIE. *Document sur l'alimentation des indigènes de l'Algérie*, Alger, 1937.
- RAOULT A. 1966, « Premiers résultats d'une enquête sur l'état de nutrition des enfants algériens », *Cahiers de nutrition et de diététique*, t. 1, n° 3, p. 23-27.

Alimentation dans le Sud tunisien

Comme dans toute la Tunisie, c'est le couscous qui est la nourriture par excellence. Mais le blé ne vient guère dans les vallons du Djebel ou dans les *baħira* de la plaine. Aussi est-ce plutôt l'orge qui est la base de l'alimentation. De nombreuses préparations de farine d'orge, dont le '*ays*' n'est pas la moindre, formeront avec l'huile le menu quotidien; une volaille tirée de la modeste basse-cour ou des œufs frits dans l'huile varieront l'ordinaire. Quant à la viande (viande fraîche ou viande boucanée de la Grande fête), c'est un mets que l'on réserve pour les jours fastes ou pour souligner le passage d'un hôte.

Les réserves alimentaires

Une simple prospection dans la *xzāna* d'une maison troglodytique de Douiret permet d'y découvrir des provisions de toutes sortes. En ce qui concerne la nourriture : jarres remplies d'huile accotées à la paroi, l'un ou l'autre sac d'orge disposé sur une *sedda* de bois, *glāda* de figes séchées accrochées au mur, tas de racines pour entretenir les feux de cuisson des aliments. Et pour ce qui est du vêtement et du matériel de couchage : ballots de laine non-cardée, couffins de poils de chèvre ou de poils de chameau, d'où la maîtresse de maison saura tirer couvertures et vêtements. Parfois même une réserve d'alfa que l'on travaillera aux heures creuses, et d'où l'on tirera cordes, couffins, nattes de couchage ou silos à grains. Et il faudrait ajouter tout ce que l'on met en réserve dans la ghorfa (de la maison ou du ksar) : orge, olives et dans les silos de plein air.

L'huile

C'est un des éléments les plus importants des réserves. Après avoir confié ses

olives à l'un des trois ou quatre pressoirs du voisinage, le propriétaire récupère son huile et l'enserme dans les jarres d'argile. Autrefois le sédentaire la mettait en réserve au profit du nomade, à qui le liait un contrat de protection; il la lui fournissait régulièrement, soit à titre de redevance, soit par manière de troc.

Les céréales

- Les nomades préparaient en automne leurs provisions à partir du blé et de l'orge. On s'invitait entre voisines soit pour la mouture du blé en commun, soit pour rouler couscous et *maḥammša*. Les provisions une fois roulées, on les aspergeait d'eau salée, dans laquelle la maîtresse de maison avait pilé des oignons. Trois ou quatre jours après, les provisions exposées au soleil et parfaitement sèches étaient mises dans les *γrāγr*, grands sacs en poil de chèvre et de chameau.

Pour l'orge, il fallait la griller avant la mouture. Puis on la passait au mortier de bois pour la débarrasser de la balle. Le rissolage devait être léger pour les préparations de *meltūt* et de 'ayš mais pour la *bsīsa* et *zommīta*, il fallait le pousser jusqu'au brun.

La farine de *bsīsa* obtenue à partir de l'orge grillée mêlée à quelques épices, était conservée dans les outres dites *mezwed*, tandis que celle destinée au *meltūt* (orge, concassée) était mise dans les grands sacs, de même celle dont on ferait le 'ayš.

- Les sédentaires ont aussi de nombreuses réserves d'orge et de blé déjà préparées : couscous et *maḥammša* de blé, dans la mesure où ils ont pu en récolter; *meltūt* d'orge, *bsīsa/zommīta*, et aussi deux types de pâtes confectionnées à domicile : *dšīšd* et *rašta*, réserves analogues à celles des nomades, mais plus raffinées et plus variées.

Mais chez eux, plus rapidement que chez les nomades, l'introduction des pâtes alimentaires préparées mécaniquement, relaye peu à peu les préparations traditionnelles. Et puisqu'il sera facile de s'approvisionner, à quoi bon constituer d'énormes réserves, comme par le passé? Aussi le couscous tend-il à devenir un mets de choix que l'on ne peut servir tous les jours.



Femme moulant le grain sur une meule rotative, Matamata, Sud tunisien (photo G. Camps).



Vase à provisions dans une maison de Hamman Zriba (Tunisie)
(photo G. Camps).

Ce qui va amener un autre changement puisque l'on peut facilement s'approvisionner en pâtes, il suffit d'avoir sous la main du grain en sac, qui sera moulu, à la demande, au moulin mécanique du village (voire de la farine en sac). Encore que la réserve ne dépasse jamais un sac, la farine risquant de se détériorer. Chaque famille conserve cependant par devers elle, le moulin domestique traditionnel, souvent utilisé et toujours disponible au cas où celui du village ne fonctionnerait pas.

Les figues sèches

Lors de la cueillette des figues, tous les fruits ne sont pas consommés de suite. Une fois la famille rassasiée — et les gens du Djebel en sont très friands — on met le reste à sécher. Après les avoir légèrement aplaties d'une pression entre les doigts, on les dispose sur une natte placée, soit au-dessus de la ghorfa élevée devant la maison (à Chenini, Douiret), soit à même la terre sur un lit d'alfa chez les semi-nomades. Une fois séchées, les figues sont passées au travers d'une corde d'alfa, de manière à former un collier (*glāda*) de quatre à cinq coudées. On les consommera sèches ou « trempées comme des bouchées de pain » dans un peu d'huile.

Les condiments

Les piments poussent bien dans les jardins irrigués; aussi plusieurs ménagères préparent elles-mêmes la *harīsa* (piments secs trempés, puis pilés avec du tabel, de l'ail, du caroui, du poivre et du sel et arrosés d'huile).

Chez les semi-nomades, les femmes étaient habituées à faire provision de diverses herbes, dont elles rehaussaient les sauces, qui accompagnaient leurs préparations culinaires ou qui simplement « faisaient passer le pain » : ainsi le thym, l'armoise, le romarin.

Les aliments

Les céréales et pâtes

Certes, il y avait autrefois une très grande différence entre ce que le montagnard tirait des ressources naturelles pour sa nourriture et ce qu'en tirait le nomade. Ce

dernier, par suite de ses nombreux déplacements, s'était habitué à se contenter durant des mois des produits laitiers de ses troupeaux (lait et fromages), ou à ramasser ce que le sol produisait de denrées comestibles : truffes blanches, oignon sauvage, launée ou arroche.

Sont consommées en dehors de l'oignon sauvage et du « Korath », plusieurs herbes comme le *labšan* (*Sinapis pubescens*), le *betim* (*Asphodelus fistulosus*), la *mehna* (*Daucus pubescens*), le *gīz* (*Scorsonera undulata*). Ces herbes sont hachées, mêlées de couscous ou de *meltūt* dans la proportion des 3/4 d'herbes pour 1/4 de céréales et cuites à la vapeur avec celles-ci. On pouvait même à la rigueur se contenter des herbes cuites seules.

Les bergers consomment également d'autres herbes. En dehors de la scorsonère, répandue sur le Dahar et dont ils affectionnent les tubercules, ils mangent du *tifēt* (*Sonchera oleacens*), « laiteron », de la launée, *krešt enna'ja* (*launea glomerata*) et du *jarjir*.

En caravane le nomade préférerait se nourrir de *sommīta*, de *dšīša* ou de dattes (quand il pouvait en troquer contre des produits caravaniers).

La *sommīta*, tirée du *mezwed* est mouillée légèrement d'eau et on y mêle un peu d'huile. Souvent on en prépare ainsi une petite quantité pour plusieurs jours, que l'on met dans la musette (*maxla*). Et, tout en marchant, de sa main droite l'homme peut y puiser. Par la pression des doigts fléchis, il la convertit en boudin (*'būd*). Ces boudins de *sommīta* se grignotent du bout des dents.

Au douar où l'on hiverne, on prépare des nourritures analogues à celles des sédentaires villageois, encore que l'on affectionne une bouillie épaisse, de la même famille culinaire que la *'ašīda*, le *'ayš*.

Nous avons assisté chez les Hamidiya à la préparation du *'ayš* qui cuisait dans un énorme chaudron (*nḥāsa*) de cuivre. Avec une grosse mouvette de bois, la femme écrase la pâte d'un mouvement de va-et-vient. Une fois la pâte cuite, elle retire la marmite du feu, et pétrit la pâte en boules dans un plat de bois. Elle fait alors une sauce avec des oignons et des piments et la verse sur les boulettes avec de l'huile.

Le montagnard, lui, préférerait une nourriture plus raffinée, analogue à celle du villageois : préparations à partir de l'orge, voire du blé, auxquelles viendront s'ajouter des pâtes, après la Seconde Guerre mondiale. Couscous et *maḥammša* (pâtes roulées à partir de la farine d'orge) restent les mets traditionnels, le premier étant réservé aux invités.

Les viandes

Quand aux viandes, il n'était guère question de toucher à celles du troupeau, « sauf en l'honneur d'une femme (mariage ou naissance) ou d'un cavalier (hôte) », ou à l'occasion d'un sacrifice offert à la mémoire d'un saint protecteur.

Jadis les nomades aimaient beaucoup chasser ; il n'était pas rare de les voir emmener avec eux, lors de la nomadisation, des lévriers dressés pour la chasse. En dehors des lièvres ou des rongeurs, ils chassaient aussi volontiers la gazelle.

Les sédentaires, réservant la viande de leur troupeaux pour le troc ou la vente, n'en consomment guère, eux aussi, que pour les fêtes ; mais ils ont toujours à leur disposition quelque volaille de leur basse-cour pour fêter l'arrivée inopinée d'un parent ou d'un hôte, à moins qu'ils n'aillent chasser dans les reliefs voisins quelques goundis (*Ctenodactylus gundi*) à la chair délicieuse.

Le jour de l'Aïd Kébir, à midi, on consomme du foie de mouton rôti ou en sauce ; le soir on mange les viscères — *mēnka* — préparées avec des légumes de la saison. Le lendemain matin, la tête est servie avec le couscous.

Ce n'est que le 3^e jour de la fête que l'on débite l'animal ; plusieurs morceaux sont envoyés à la parenté et il convient d'offrir des morceaux différant de ceux que l'on a reçus. Ces obligations remplies, on prépare le reste en viande boucanée, *qaddīd*.

Les laitages

Lait de chèvres chez les montagnards; lait de chèvre et lait de chamelle chez les nomades. Les brebis ne sont traites qu'occasionnellement par les bergers.

- Lait frais et lait caillé

Le lait de chamelle est bu frais ou additionné d'un lait trait de la veille et déjà suri, qui le fait cailler rapidement, *ḡabība*.

Le lait de chèvre est consommé pur ou additionné d'eau. Mais on aime aussi le lait caillé, *rāyeb* et le lait aigri et écrémé, *lben*.

Pour faire cailler le lait, on dépose l'outre au bord d'une fosse sur un lit de terre chaude où on a brûlé de l'alfa ou des broussailles (chez les nomades) ou dans un vase à cailler, *rawwāba* (chez les sédentaires).

- Séparation du beurre et du *lben*

Le lait caillé est versé dans l'outre à baratter. Avant d'être fermée l'outre est gonflée d'air. Il est deux façons alors de la manier en vue de la préparation du beurre :

- ici, on la prend sur les genoux et on l'agite jusqu'à ce que « le lait soit à point », jusqu'à ce que soient séparés : le beurre et le lait aigri et écrémé, le *lben*;

- ailleurs, la *ḡekwa* est suspendue sur un trépied, jusqu'à refroidissement, puis gonflée d'air et soigneusement fermée, elle est ensuite secouée en cadence.



Barattage du lait aigri, trait de la veille; l'outre a été gonflée d'air (photo M. Gast).

Un peu d'eau froide fige le beurre, qui est prélevé et salé sans plus attendre. C'est tout un art de « saisir le beurre » : ici la femme engage son bras tout entier à l'intérieur de l'outre; là, ayant posé l'outre à terre « elle exerce sur ses flancs, au moyen du mollet, une série de pressions de bas en haut, qui ont pour effet de faire remonter les caillots de beurre en suspension jusqu'à l'orifice, où elle les saisit ».

Le lait aigri et écrémé, *lben*, est consommé dans la journée. Il est extrêmement prisé; c'est une boisson acidulée et rafraîchissante que l'on prend volontiers avec le couscous.

S'il doit être consommé rapidement, le beurre est placé dans une petite outre avec du sel et des feuilles de genévrier; sinon on le fonde avec du sel et un peu de *dšiša* destinée sans doute à absorber l'eau incluse lors du barattage. Il se forme au fond de la marmite un dépôt au-dessus duquel surnage le beurre cuit, *smen*.

Chez les nomades le beurre frais, *zebda*, est à la saison du lait un aliment de choix, surtout réservé aux hôtes, tandis que le beurre fondu est toute l'année d'usage domestique et courant.

- Préparation du fromage

On le fait surtout à partir du lait des brebis. On fait cailler le lait en y répandant de la présure de chevreau ou d'agneau écrasée entre ses doigts. Le lait est placé au soleil jusqu'à ce qu'il caille. Le caillé est versé dans un petit paillason d'alfa, qui permet ainsi d'exprimer le petit lait (*miš*) et de garder le fromage.

Ce fromage gras n'entre dans l'alimentation qu'après la venue des fortes chaleurs. On le conserve dans une outre au frais et on l'offre à l'hôte.

Lorsqu'on veut le conserver plusieurs jours, le caillé est versé dans un linge pressé pour obtenir une galette dont on laisse sécher la surface.

La cuisson du *lben* permet de séparer un fromage maigre, *lagač* du petit lait. Ce *lagač* est étendu à sécher au soleil ou sur les bandes de toiture des tentes.

Quelques préparations culinaires

L'orge, bien plus que le blé, étant à la base de la nourriture, il faut ici préciser les diverses farines ou semoules que l'on en tire lors de la mouture.

Une fois nettoyée, l'orge est grillée sur un poëlon, puis pilée au mortier de bois pour détacher les balles, tamisée et passée au moulin.

Un tamisage permet de séparer :

- le grain concassé, *melūū*;
- une semoule plus fine, *dšiša*;
- une farine proprement dite.

Le *melūū* et la *dšiša* sont conservés avec du sel, dans une jarre.

La proportion de ces trois éléments dépend de la façon dont est maniée la meule domestique : une femme habile en tire ce qu'elle veut.

'*Ayš* - Bouillie épaisse de farine d'orge et qui constitue la base de l'alimentation dans l'Extrême sud. On verse la farine d'orge (parfois les fragments de l'enveloppe du grain, *dšiša*, dans un chaudron contenant de l'huile bouillante avec un peu d'eau et de sel. Il faut écraser la pâte en tirant sur la mouvette en bois.

Le '*ayš* se mange avec une sauce, comme la sauce du couscous, ou bien avec de l'huile et du sucre. On le mange aussi avec une sauce aigre *aḥsā*.

Bazzīna - C'est un genre de '*ašīda* (semoule) très épaisse. Prendre un peu de farine d'orge. Mélanger du levain et du sel. Pétrir en humectant d'eau froide. Verser cette pâte par morceaux dans l'huile bouillante. Laisser cuire une demi-heure sans remuer. On obtient comme des petits pains dorés que l'on mange avec une sauce. C'est une nourriture lourde, mais très fortifiante; on en mangeait le matin seulement, et l'on ne mangeait souvent que cela. Rares sont les personnes qui la préparent encore.

Dšiša - Le terme désigne à la fois une semoule d'orge constituée surtout de fragments de l'extérieur du grain et le mets qu'elle sert à préparer. C'est un mets raf-

finé. On prépare un bouillon-sauce avec de l'huile, et des condiments et quelques légumes. On y ajoute de la viande si l'on peut. Quand la sauce est cuite, on verse la *dšša* et l'on remue jusqu'à obtenir un mélange très épais.

Ahsā - Mettre dans l'huile bouillante des oignons coupés en morceaux, du piment rouge sec, des tomates. Laissez frire. Y verser un peu d'eau. Ajouter des œufs battus. On peut y ajouter aussi des légumes. On le consomme avec la *bazzīna* ou avec du pain.

Melūt - Tandis que la farine d'orge sert à préparer le 'ayš, que les fragments de l'extérieur du grain permettent de préparer la *dšša*, avec le grain concassé, *melūt*, on prépare un polat du même nom. Après avoir fait gonfler la « semoule » dans un peu d'eau froide salée, on verse dans le couscoussier. On passe trois fois à la vapeur. Entre chaque passage le *melūt* est aspergé d'un peu d'eau; le couscoussier est scellé chaque fois avec une bande d'étoffe. Le *melūt* lorsque la chose est possible, est consommé soit avec une tête soit avec de la viande de mouton.

Vinaigres - On fait du vinaigre à partir des dattes non mûres, par macération de ces dernières dans l'eau. Mais on préfère le vinaigre de figes. On ajoute de l'eau aux figes dont on a extrait le sirop, dit *ngu*. Au bout de quatre à cinq jours on obtient un vinaigre. On renouvelle au fur et à mesure l'opération jusqu'à ce que le fruit n'ait plus aucun goût.

BIBLIOGRAPHIE

BORIS G. *Documents linguistiques et ethnographiques sur une région du Sud tunisien (Nefzaoua)*. CARTON DE L. « Ksours et troglodytes de la Tunisie », *bull. de la Soc. Géogr. de Lille*, février, 1889, p. 18-24.

GOBERT DE E.G. « Usages et rites alimentaires des Tunisiens », *Archiv. de l'Institut Pasteur de Tunis*, t. 29, 1940, p. 475-589.

JOLY A. « Notes géographiques sur le Sud tunisien », *Bull. de la Soc. de géogr. d'Alger*, 1907, p. 281-301 et 1909, p. 223-250 et 471-508.

FOREST G. « Coutumes des populations de la circonscription de Tataouine », *Mémoire du C.H.E.A.M.*, 1942, 89 pages.

LOUIS A. « Habitat et habitations autour des Ksars de montagne dans le Sud tunisien », *I.B.L.A.*, 1971, p. 123-146.

« Le monde « berbère » de l'Extrême Sud tunisien », *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, n° 12, 1972, p. 107-121.

MENOULLARD H. « L'année agricole chez les indigènes de l'Extrême Sud tunisien », *Revue Tunis*, 1910, p. 3-6 et 1911, p. 428-433.

SERAN J. « Les conditions de vie dans le Sahara tunisien », *Cahiers Charles de Foucauld*, 1950, p. 233-251.

A. LOUIS

Alimentation à Jerba

Les sources qui parlent de Jerba sont variées, mais celles qui évoquent la manière de vivre des Jerbiens sont rares. Deux appréciations concordantes faites au XVI^e siècle et rapportées par Monchicourt dans ses articles sur l'expédition espagnole à Jerba en 1560 peuvent être retenues. La première nous dit que « les Jerbiens mangent mal, boivent de l'eau et dorment sur le sol. Leur nourriture se compose de couscous, qui est de la farine de blé molle détrempée dans l'eau, mais c'est là un aliment de riche. Les autres insulaires se repaissent de pâte de farine de dattes avec du vinaigre et parfois aussi de viande ». Holzhaimer ajoute « Les Jerbiens mangent fort peu de pain, ils cuisent seulement de tout petits gâteaux sur le foyer et ils les avalent ainsi avec un peu de grain bouilli. Ils se nourrissent à très peu de frais. Ce sont des gens robustes et qui courent très vite ».

Trois siècles plus tard d'Avezac rapporte la description de la nourriture des Jerbiens, ainsi : « les plus pauvres vivent de farine d'orge mêlée avec de l'huile, de miel, de beurre, de dattes assaisonnées avec du vinaigre, ils mangent rarement de la viande, les riches ont de la farine de froment; tous boivent de l'eau ».

Dans l'enquête sur l'alimentation en Tunisie entreprise par M. Uzan et D. Pauphilet en 1955, on distingue en Tunisie quatre régions alimentaires : une région côtière, une région steppique, une région prédésertique et oasisienne et une région djerbienne où « l'on consomme aussi bien céréales et huile que produits animaux et le régime y est stable. Il évolue comme la région côtière, recourant peu à peu aux produits de type européen (conserves, lait condensé, etc.) dans l'ensemble, il garde une cuisine traditionnelle et reste volontiers frugal pour des raisons souvent d'économie ». Au milieu du xx^e siècle, les chercheurs constatent donc un début d'évolution. Comment, dans quel sens, et quel est le degré de cette évolution actuellement ?

Les transformations seraient dues surtout à trois facteurs :

- l'influence des mass-médias en général qui standardisent un type de cuisine tunisienne,
- l'influence de l'arrivée massive de touristes.

Le personnel jerbien impliqué dans les services de restauration des grands hôtels joue certainement un rôle dans la propagation d'un type de cuisine internationale.

- L'influence de l'émigration des jerbiens, soit vers l'Europe ou les autres pays d'Afrique du Nord, émigration qui était pendant des siècles uniquement masculine et qui depuis le début de notre siècle a impliqué tous les membres de la famille.

Une enquête ethnographique menée auprès des femmes âgées de différents villages des environs de Houmt Souk, de Midoun, d'Ajim et de Sedouikech permet de dresser l'inventaire des éléments constitutifs de la nourriture traditionnelle djerbienne.

Les produits et leur transformation :

Les usages culinaires à Jerba sont déterminés d'abord par les produits acquis sur place, grâce à la cueillette, à l'agriculture, à l'élevage, à la pêche et grâce aussi au commerce qui permet d'acquérir à l'extérieur des produits manquants.

A Jerba, on cultive des céréales : surtout de l'orge, très peu de blé, du sorgho, des lentilles, des pois. Des cultures maraîchères : persil, oignon, citrouille, carotte, radis, piment, corète, gambo. Des fruits : dattes, amandes, raisins, figues, pommes, abricots, poires et autres.

Un petit élevage familial de poules et d'ovins permet d'avoir des œufs nécessaires à la consommation domestique et un ou deux moutons qu'on tuera à l'occasion de l'Aïd.

La pêche fournit différents types de poissons vendus par chapelets à la criée dans les principaux ports de l'île.

A partir de l'été, les femmes procèdent à la préparation des réserves alimentaires pour la saison froide. Ces réserves sont emmagasinées dans un espace consacré, la chambre à provisions appelée *mayzen*. Elle occupe une place de choix à l'intérieur de l'habitation, garnie de jarres de tous calibres, et des ustensiles de cuisine de toute taille; elle est fermée à clé, et c'est la maîtresse de maison généralement la belle-mère, qui en a la garde avec la charge de servir quotidiennement la ration alimentaire nécessaire à toute la famille. En été donc, on accorde un soin particulier à garnir cette pièce de toutes les provisions récoltées sur le lopin de terre : les céréales sont triées, une partie seulement est transformée, le reste est emmagasiné tel quel, on procède à leur transformation au fur et à mesure des besoins pour avoir toujours des produits frais. L'orge est légèrement grillé puis moulu pour donner la farine qui sert à la confection de la bouillie : 'ayš. On en tire également une grosse semoule qui sert à confectionner un type de couscous appelé *malû*.

- Le blé est moulu et donne de la farine, *dgig gamh* qui sert à la confection du couss-cous et du *mḥammes*, de la grosse semoule ou *dšīša*.

- Pour obtenir la *zummita*, on fait griller les grains d'orge, on leur ajoute des vesces, (*ades ylid*) grillées et des aromates fenugrec, thym, romarin, marjolin et sel, une fois moulue, on sépare la farine du son, on la met dans un sac et on la range. On prépare la quantité nécessaire pour une semaine, deux semaines, ou un mois.

Le sorgho est chauffé avant d'être réduit en farine et on prépare par petites quantités comme pour la *zummita*.

- Pendant l'été également, on fait sécher une partie des raisins et des figues, ainsi que des tomates sur le toit de la maison. On prépare aussi quelques conserves de piment.

- *Felfel msayyer* : des piments mis dans une jarre auxquels on ajoute eau, sel et vinaigre.

- *Felfel hrissa* : des piments frais sont pilés avec ail, karvi et sel, et conservés dans un récipient en poterie avec une couche d'huile par dessus.

A la fin de l'été et au début de l'automne, commence la récolte de datte. Une partie des régimes de dattes de la variété *lemcia* et *'agiwa* est séchée, ensuite mise dans de grosses jarres, *sefri*, le reste est dénoyauté et étalé sur des sacs en toile de jute dans la cour de la maison, une fois séché, le produit appelé *mfassa* est serré dans des sacs et rangé dans la réserve. Les autres variétés sont emmagasinées dans des *sefri* et servies aux animaux.

Une fois tous ces travaux terminés, il faut songer aux olives, les femmes et les enfants participent à la cueillette, ensuite au tri, les olives sont envoyées au pressoir. Une fois obtenue, l'huile est versée dans des jarres et la femme peut vaquer à d'autres occupations. Elle se repose l'hiver en faisant des travaux d'aiguilles et en filant la laine.

Il faut toutefois ajouter que les conserves de viandes ne se font pas à une époque précise de l'année, puisque c'est à l'occasion de l'Aïd el Kebir qu'on les prépare, et plus précisément le deuxième jour de l'Aïd.

Préparation et consommation des aliments :

Le nombre de repas est fonction de l'activité des hommes et des femmes, les deux premiers sont celui du matin (*fṭur essobh*) et celui de midi (*noṣf ennahar*). Ceux qui travaillent dans les souks prennent le temps d'improviser un repas tandis que ceux qui travaillent aux champs s'arrêtent à peine pour avaler un bol de « *dardura* » (farine d'orge + huile + eau) à la tombée du jour on se retrouve pour le troisième repas : les femmes et les enfants à part, le maître de la maison seul ou en compagnie de ses fils âgés.

Le petit déjeuner : pendant la saison froide, le *'ayš* est de rigueur : la maîtresse de maison se lève très tôt le matin pour préparer ce plat. C'est une bouillie de farine d'orge uniquement, on y additionne parfois de la farine de sorgho « *maylut* ». Ce qui est important à noter ici, c'est que lorsqu'on a les moyens, on prépare une bouillie plus riche faite avec de la farine de blé, elle est alors consommée avec de l'huile d'olive et du miel.

Les bouillies d'orge et de sorgho sont servies accompagnées de sauces appelées *ḥsà*. La base de cette sauce est faite de farine d'orge et de l'eau auxquelles on ajoute les condiments qui donnent leur nom à la sauce.

En automne, on ajoute à la sauce des petits poissons secs, *uzef*, écrasés avec ail et karvi.

Pendant toute la saison froide, on peut varier le menu du petit déjeuner en mangeant des préparations plus simples comme les :

- *dgig we tamr* : farine de sorgho mêlée à l'eau et à l'huile (consistance d'une pâte) on le mange avec des dattes.

- *dgig we romàn* : la même pâte que la précédente accompagnée de grain de grenades.

- *dr^c bišeriha* : pâte de sorgho mélangée avec des figes sèches coupées en morceaux.

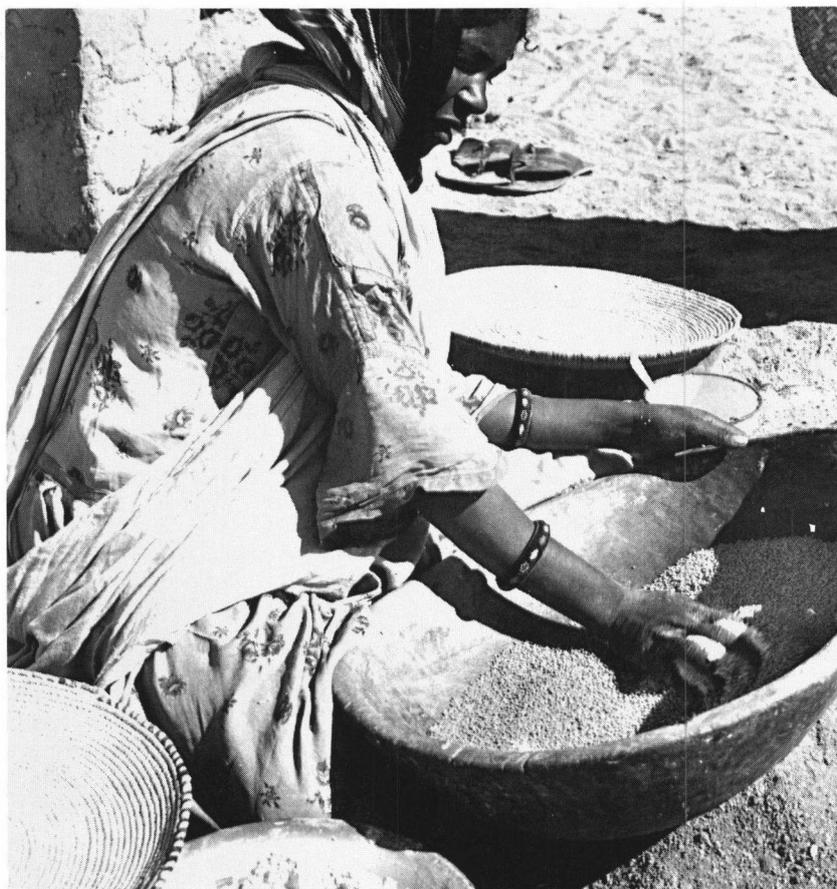
En été, la *darduret zummita* est préférée le matin accompagnée de fruits frais, raisin, figes de Barbarie, et d'autres fruits s'il y en a.

Le repas de midi : on ne prépare que rarement un plat à midi. On mange généralement *zummita 'abbuda* et des fruits : dattes en hiver, abricots au début de l'été et les autres fruits ensuite; des grains de grenade — ou alors on accompagne la *zummita 'abbuda* de piment : *fefel msayyer* ou *hrissa*.

La *zummita 'abbuda* ne demande pas de préparation : dans un récipient, on met la farine d'orge grillée à laquelle on ajoute de l'eau et de l'huile d'olive, en quantité suffisante pour obtenir une pâte dont on peut faire une fois saisie entre les doigts et la paume droite, des boudins '*abbuda* que l'on mange. Quand il arrive à la maîtresse de maison de préparer un plat c'est, soit un '*ayš bešak šuka*, soit *mhammeš bašla*, soit *dšiša*.

Le repas du soir : c'est le soir que la maîtresse de maison réserve beaucoup plus de temps à la préparation des aliments. Ainsi les différents couscous forment le plat principal :

- Couscous *b elqaddid* (à la viande salée).
- Couscous *b eluzef* (au poisson séché).
- Couscous *b elhūt* (au poisson).
- Couscous *b ellahm* (à la viande).
- Couscous *b el'osben* (aux andouilles).



Roulage du couscous dans un plat de bois, à Idelès, Ahaggar (photo M. Gast).

On appelle couscous à Jerba, le couscous de farine de blé cuit à la vapeur au-dessus d'une sauce contenant l'un des articles cités plus haut et des légumes (généralement la citrouille), des pois chiches et les condiments.

Une mention spéciale doit être faite à deux types de couscous :

- Couscous *b elhūt fi-l-keskes*.
- Couscous *b ullahm fi-l-keskes*.

L'originalité de ces deux plats réside dans le mode de cuisson de la viande ou du poisson qui l'accompagne.

En effet, en plus du *keskes* qui contient les grains de couscous, on adjoint un deuxième *keskes* dans lequel on met la viande ou le poisson assaisonné. On met le *keskes* contenant la viande directement au-dessus de la sauce, le *keskes* contenant le couscous vient se placer par dessus le tout; on obtient alors un couscous qu'on arrose avec la sauce et qu'on garnit avec la viande ou le poisson cuits à la vapeur.

Dans la catégorie des couscous, il y a une série de plats appelés *masfuf* qui à la différence des couscous sont cuits au-dessus d'un récipient contenant uniquement de l'eau; les grains de couscous sont mélangés avec les ingrédients qui donnent leurs noms à ces *masfuf*.

- *Masfuf b elxodra* : grains de couscous mélangés avec des feuilles de fenouil, des feuilles de persil, des feuilles d'oignons verts, des feuilles de carottes tendres; dans tout cela on place une boulette de condiments : ail, sel, karvi, tomate, piment, graisse de mouton, pilés ensemble.

Une fois l'ensemble bien cuit, on le met dans un plat, on isole la boulette de condiment et on verse dessus l'huile d'olive, on malaxe puis on mélange avec les grains de couscous.

- *Masfuf b elfelfel* : la même préparation du couscous; mais la sauce cuite à part comporte un peu de *qaddid* (viande salée) beaucoup d'oignons, qu'on fait revenir, on ajoute les condiments : piment rouge, tomates fraîches et piments verts. On mélange l'ensemble à la fin de la cuisson.

Le poisson est vendu quotidiennement à Ajim, à Houmt Souk, à Guellala, à Sedouikech, rarement ailleurs; et c'est à la suite d'une évolution récente que des Jerbiens font 4 à 5 km pour aller acheter leur poisson dans ces villages.

La *Šarmula* est un plat préparé la veille de l'*Aïd Seghir*, fête qui suit la fin du mois de carême, il est constitué de poissons frits et baignant dans une sauce à base d'oignon, de piment et de vinaigre. On offre ce mets le jour de l'Aïd à tous ceux qui viennent souhaiter bonne fête. Ce plat assure le passage entre deux régimes alimentaires, celui du mois de ramadan et celui des autres mois de l'année. On pense que ce plat permet à l'estomac de se réadapter au régime normal, il est offert à tout moment de la journée, pendant les repas et en dehors des repas, à tous les visiteurs. Cela permet aux femmes de prendre congé de leur cuisine un jour de fête et d'être disponibles pour recevoir les membres de la famille qui viennent leur présenter leurs vœux, et de pouvoir elles-mêmes aller rendre visite à leurs parents. Ce plat préparé à base de poisson existe dans d'autres villes de la côte tunisienne, à Sfax à partir du poisson salé avec une sauce aux raisins, et à Bizerte avec une sauce au miel.

Le septième jour du mariage : ce jour-là le nouveau marié inaugure sa nouvelle vie en allant au marché acheter une grande quantité de beaux poissons, qu'on dispose au milieu de la cour de la maison; la jeune mariée et son époux doivent tourner sept fois autour de ces poissons, qu'on utilise par la suite pour la préparation d'un grand couscous auquel sont conviés les membres de la famille de la mariée. A la fin de ce repas, la mariée est présentée pour la première fois aux membres de la famille de son mari.

La signification du poisson est nette dans ce rite, le poisson symbole de richesse et de fécondité existe par ailleurs dans toute la Tunisie et l'Afrique du Nord. Le même rite avec quelques variantes existe à Rabat et à Fes au Maroc, à Tunis et

à Sfax en Tunisie; curieusement, à Jerba, il n'est connu qu'à Houmt Souk. A Jerba, les produits de la mer sont loin de constituer la base de l'alimentation.

A. BEN TANFOUS

(extraits d'une étude parue dans les *Cahiers des Arts et Traditions populaires*, I.N.A.A., Tunis, 1984, p. 101-108.)

A Jerba, comme ailleurs, les traditions culinaires sont déterminées également par l'Histoire, en effet, la secte ibadhite a fortement influencé, sinon forgé la personnalité jerbienne dans son ensemble; elle a opté ou a été forcée de fonder la vie de la population sur un système autarcique, où les échanges sont réduits au minimum; l'ibadhite apparaît comme un ascète, répugnant à acheter sur les marchés les produits qu'il était susceptible de produire, même si la récolte a été insuffisante. Donc, le régime alimentaire doit être vu à travers cette recherche de l'autarcie et les gens consomment en priorité, sinon en exclusivité, les produits de leur jardin. Ce n'est qu'exceptionnellement qu'ils font appel à des achats au marché.

La consommation du poisson est liée aux problèmes de commercialisation d'un produit périssable dans une région chaude; il y a plus de 20 km entre Ajim, village de pêcheurs, et Midoun, village d'agriculteurs. Un pêcheur traditionnel ne peut faire ce voyage quotidien pour écouler ses produits auprès d'une population dispersée dans les *menzel*!

La pêche se fait sur les côtes est de l'île à l'aide d'un filet manuel le *tarracha*. C'est une activité aléatoire qui rapporte parfois un gain facile, assez proche dans la mentalité des paysans locaux du jeu de hasard; celui qui s'y adonne est mal vu et risque d'être appelé *trarši*, synonyme de raté.

Les gens de l'île ont actuellement le même régime alimentaire que les villageois du reste de la Tunisie. Le régime décrit ci-dessus est très ancien; il s'est maintenu entre les deux guerres, pour se transformer légèrement après la seconde guerre mondiale par l'introduction d'un certain nombre de produits : conserves et pâtes.

Une autre étape s'est opérée avec l'Indépendance et le développement de l'émigration familiale; mais le bouleversement total s'est opéré au courant des années soixante après le mouvement coopératif soit par un retour des familles immigrées et le départ massif de plusieurs familles, ainsi que par l'invasion des marchés de l'île par les produits du continent grâce au développement des communications, l'ouverture de la route de la Chaussée Romaine (1952) et le bac moderne.

S. BEN BAAZIZ

(extrait des *Cahiers des Arts et Traditions populaires*, I.N.A.A., Tunis, 1984, p. 109-110.)

BIBLIOGRAPHIE

- BRUNSCHVIG R. *La Berbérie orientale sous les Hafssides*, Paris, A. Maisonneuve, t. II, 1947, p. 169-276. *Deux récits de voyages inédits en Afrique du nord au xv^e siècle*, Paris, Larose, 1936.
- BURNET E. « Pour une étude scientifique de l'alimentation en Tunisie », *Les Cahiers de Tunisie*, 1955, p. 495-500.
- DARMON R. « Promenades gastronomiques à travers la Tunisie », *Bull. éco. et soc. de Tunisie*. « La charmoula », *I.B.L.A.*, n° 5, 1942, p. 52-54. « El lazoul », *I.B.L.A.*, n° 5, 1942, p. 368-369.
- GOBERT E. « Les références historiques des nourritures tunisiennes », *Les Cahiers de Tunisie*, t. III, 1955, p. 501-542. « Usages et rites alimentaires des Tunisiens », *Arch. de l'Institut Pasteur de Tunis*, t. 29, 1940, p. 475-592.
- JOUIN J. « Valeur symbolique des aliments et rites alimentaires », *Hespéris*, 1957, t. XLIV, p. 291-327.

- KOUKI M. *La cuisine tunisienne d'«Ommok Sannafa»*, Tunis, S.A.E.P., 1966.
- S.N. «Contribution à l'étude de l'alimentation en Tunisie», *Les Cahiers de Tunisie*, t. III, p. 543-634.
- LOUIS A. «Les provisions de bouche d'une maison kerkenienne», *I.B.L.A.*, n° 17, 1954, p. 167-182. *Les Îles Kerkena*, Tunis, t. II, 1963, p. 9-28.
- PAUPHILET D. et UZAN M. «Aperçu d'ensemble sur un problème alimentaire en Tunisie», *Les Cahiers de Tunisie*, t. III, 1955, p. 627-642.
- PISSALOUX R. «Bibliographie concernant la production agricole et l'alimentation humaine en Tunisie», *Les Cahiers de Tunisie*, t. III, 1955, p. 610-614.

Alimentation chez les Berbères du sud du Maroc

Les traditions alimentaires de style berbère se sont mieux conservées au Maroc dans les régions méridionales, Haut-Atlas, Anti-Atlas, Jbel Sarho, que dans les plaines de l'Atlantique ou les massifs du Moyen Atlas et du Rif. C'est dans ces régions berbérophones du Sud, dans un milieu généralement difficile mais de tradition sédentaire et à forte densité de population, que nous choisisons nos exemples.

Les ressources

Il faut, en premier lieu, retenir ce qui peut être considéré comme le maintien de traditions alimentaires très archaïques, directement issues de la Préhistoire. Dans les croyances populaires, renforcées par les récits des livres saints, l'homme assurait au commencement sa nourriture par la cueillette. Un adage, fondé sur un sage opportunisme, n'affirme-t-il pas : « Tout ce qui ne tue pas engraisse » ? Certaines préparations culinaires actuelles conservent le souvenir de ces pratiques primitives fondées sur la cueillette : escargots au thym, sauterelles cuites et salées, plats de luzerne (bien que celle-ci soit cultivée et d'introduction récente), graines de mauve (*xobeyza* : petit pain), asperges sauvages (*sgūm*), pourpier (*tarajla*), lézard fouette-queue (*Uromastix acanthinurus*), etc. A ces produits provenant de la simple cueillette s'ajoutent, bien entendu, ceux obtenus par la chasse et la pêche. Si la consommation de la viande de gazelle est tout à fait licite, celle du porc-épic (*darbana*), et de la chair d'oiseau comme le corbeau et le héron pique-bœuf est plus surprenante et peut s'expliquer par d'autres préoccupations de caractère médical, voire magique.

Il n'empêche que l'essentiel de l'alimentation est assuré par l'agriculture malgré la raideur des versants, combattue par de gigantesques systèmes de terrasses, et la faiblesse du territoire cultivé sur des sols pauvres. On ne saurait négliger, cependant, l'apport de l'exploitation de la forêt qui contribue directement à l'alimentation par ses produits : glands, noix, huile d'argan, et indirectement par la vente dans les villes, du charbon, des galls de tamarix utilisées par les tanneurs traditionnels de Marrakech, etc.

Les cultures vivrières sont destinées à satisfaire l'auto-consommation et n'alimentent qu'un faible commerce régional entre sédentaires et semi-nomades (blé, orge, maïs et dattes). Les céréales principales sont le blé et l'orge, semés en automne, le maïs, le millet, pois chiche et lentille. Il s'agit le plus souvent de plantations variées et non de véritables champs, ces céréales et légumineuses poussent entre les arbres fruitiers nombreux, tels que pêchers, oliviers, arganiers, orangers et figuiers dont certains supportent des treilles de vigne. Dans les hautes vallées, l'arbre fruitier le mieux adapté est le noyer alors que l'arganier couvre les versants de l'Anti-Atlas et du Haut-Atlas occidental. Les cultures maraîchères, dans les jardins proches des villages ou dans les oasis du Dra'a, intéressent oignons, carottes, navets,

courges, et surtout tomates. Le cumin, produit sur place, est une épice appréciée tandis que le henné, fréquemment utilisé par les femmes, peut donner lieu à un commerce important.

Le figuier, comme dans tout le Maghreb, demeure l'arbre fruitier par excellence, il fournit les figues vertes (*takorayt*) utilisées en guise de légumes dans certaines préparations, et les figues mûres consommées fraîches ou sèches, donnant lieu à des échanges. Elle sont vendues, en même temps que les noix et les amandes surtout au moment de l'*ašura*.

Dans le Haut-Atlas, sur les terres « bour » non irriguées, sur lesquelles « les céréales sont laissées à la garde de Dieu » (dicton qui souligne le caractère aléatoire de la culture), dominent le blé, l'orge et, en haute altitude, le seigle. La principale culture maraîchère est le navet. Dans l'Anti-Atlas prévaut le même système de culture avec toutefois prédominance de l'orge, de l'amandier et de l'arganier. Dans la partie vraiment saharienne, le palmier-dattier procure un tiers des revenus des ksouriens et dans les minuscules parcelles arrosées des oasis triomphe la polyculture.

En résumé, on peut constater que la production de céréales n'est nulle part suffisante, celle des maraîchages est tout juste équilibrée aux besoins de la population mais qu'en revanche la production des dattes, noix, amandes, olives, henné est largement excédentaire et constitue avec les galles de tamarix la principale source de revenus pour les groupes montagnards du Sud marocain. Il faut y ajouter ceux des semi-nomades qui tirent leurs ressources de l'élevage extensif : bovins dans les zones montagneuses, chameaux dans les régions arides, ovins et caprins partout. Plus que par la viande, le rapport des troupeaux est surtout assuré par les produits laitiers (beurre et fromage), et les fibres destinées au tissage, sans oublier les peaux traditionnellement vendues aux tanneurs de Marrakech.

Les autres apports d'argent proviennent de la vente de produits artisanaux variés, mais c'est une activité peu rémunératrice malgré le développement du tourisme; en fait l'essentiel de l'apport monétaire indispensable provient de l'émigration, tantôt temporaire comme celle des artisans *Ida u Zettut* et *Ida u Gnidif* à Marrakech, tantôt de longue durée comme celle des épiciers « *trafaouti* » dans les principales villes marocaines ou celle d'ouvriers spécialisés ou non en Europe.

Malgré la pluralité des ressources, le revenu moyen par habitant reste faible. Cette pauvreté, accentuée par l'irrégularité de la production agricole, explique l'importance des techniques de conservation.

Les conserves

Les techniques de conservation traditionnelles utilisent des procédés simples et à la portée de tous les foyers : la salaison, le séchage et la mise à l'abri de l'air.

Le sel est utilisé pour conserver le beurre. Après l'obtention du beurre dans l'outre en peau de chèvre ou de mouton (*šakwa*), celui-ci est légèrement salé et placé dans une jarre dans laquelle il rancit et peut être conservé très longtemps. Sa couleur varie avec son ancienneté. Il peut être consommé avec du pain ou des galettes et du thé mais il sert surtout à parfumer le couscous et les tajines. Il est vendu à Marrakech par les épiciers berbères sous le nom de *sman Harr* ou *sman Dra'*. A l'occasion de l'Aïd el Kébir qui est marquée par le sacrifice d'un mouton ou lors de grandes et longues sécheresses qui obligent les habitants à égorger une partie du bétail, d'importantes quantités de viande doivent être mises en conserve. Pour cela on coupe la viande en lanières qui sont salées et épicées (cumin, coriandre, piment rouge, ail) puis séchées. Le produit obtenu est le *gedid* qui sera consommé de préférence en tajine, accompagné d'œufs et de tomate. Il sert aussi à la fabrication du *xli'* « beurre de viande » qui s'obtient après avoir fait cuire longuement la viande séchée et une importante quantité de graisse. Le *xli'* est emporté comme provision de bouche en voyage en raison de sa richesse énergétique sous un faible volume; il est normalement consommé avec du pain chaud et du thé.

Les tripes connaissent une préparation particulière : lavées et coupées en petits

morceaux elles sont mises dans une sauce salée et épicée puis empaquetées dans des morceaux de panse de la grosseur du poing. Ces boulettes (*kurdas*) servent à accompagner le couscous, mais peuvent également être transformées en *xli*^s.

La graisse salée et séchée prend un goût de rance, elle remplace l'huile dans certaines tajines et entre dans la confection de l'*ayrum n tadunt*, que d'aucuns ont appelé le « sandwich berbère » ; on utilise pour ce mets, deux galettes entre lesquelles sont placés de la graisse salée, des oignons hachés et du piment rouge. Après cuisson l'*ayrum n tadunt* est consommé avec thé à la menthe.

Le séchage au soleil, sur les terrasses des maisons, est le procédé de conservation normalement appliqué aux légumes coupés en tranches : carottes, navets, courges. Les figues sont enfilées dans une corde, alors que les autres fruits et les dattes sont simplement placés sur le sol.

Les céréales, spécialement le blé et l'orge, sont conservées dans des sacs déposés dans des chambres au sol dallé ou cimenté (*taxzant*), ou dans des silos (*tarsraft* ou *matmora*) dans le Haut-Atlas ; dans l'Anti-Atlas on continue, dans certains villages, à conserver les grains dans l'agadir mais la pratique tend à disparaître.

Le miel est conservé dans de petites cruches. Autrefois les femmes chleuh fabriquaient une sorte de miel artificiel à base de dattes qui était consommé au petit déjeuner. On distingue le sirop de dattes (*tassabunt u tazzit*), préparé à Ouarzazate, du miel de dattes (*robb u ta'laut*), production de la région de Tagounit et de Zagora. Pour faire le sirop de dattes il faut au préalable préparer une sorte de bouillon dans lequel entrent de nombreuses épices, romarin, absinthe, noix de muscade, clous de girofle, gomme arabique, cannelle, puis les femmes pétrissent dans cette eau parfumée des dattes de variété visqueuse (*Bu Fakkus, ajaafar*, ou *agueliid*) jusqu'à ce qu'apparaisse une écume qui est particulièrement appréciée par les femmes enceintes.

Pour le miel de dattes, on utilise les mêmes variétés dénoyautées et cuites à l'eau pendant une heure environ. Le *robb* ainsi obtenu est consommé avec du pain, du couscous ou de la bouillie d'orge. A Tinghirt, chez les Aït 'Atta, une préparation analogue est faite avec des dattes dénoyautées, malaxées avec du beurre rance ou de l'huile puis placées sur le feu pendant une demi-heure. Ce mets est offert traditionnellement aux mariés le matin qui suit la consommation du mariage ; il est apprécié aussi contre les coliques et les rhumatismes.

L'*amalu* est un autre mets sucré qui peut être conservé, c'est un composé d'amandes grillées puis broyées, d'huile d'argan et de miel sauvage. Les voyageurs et les bergers emportent une provision d'*azenbu* (dit aussi *zamita*) qui est une farine cuite à base d'orge verte, on peut la consommer avec de l'eau sucrée, ce qui donne une boisson rafraîchissante très appréciée pendant le ramadan.

Les préparations culinaires

Les trois repas quotidiens sont la soupe (*azegif*) au petit déjeuner, le couscous ou le tajine au déjeuner et au souper. Le couscous (*sakso, ksakso, idzagzu*) est le mets le plus consommé. Il est présenté aussi bien dans des circonstances solennelles à des hôtes vénérés que sur les tables les plus humbles. Les préparations sont très variées d'une région à l'autre, elles traduisent aussi le degré de citadinité de la maîtresse de maison et la situation financière de la famille. Au plat riche, débordant de viandes de toutes sortes, des familles aisées s'oppose le couscous modeste accompagné de légumes de saison ou de conserve et de petit lait. Sa consommation à un moment ou l'autre de la journée peut avoir un caractère discriminant ; en effet à l'est de Tizi n'Tiška, dans le Haut-Atlas oriental jusqu'à la frontière algérienne et dans les oasis du Dra' ainsi que dans le Tafilalet, le couscous oriental est servi deux fois par jour, alors que dans les pays chleuh, Haut-Atlas occidental et Anti-Atlas, il n'est servi qu'au repas de midi.

Suivant les régions et les circonstances on peut reconnaître un grand nombre de variétés de couscous :

- le couscous au maïs et aux légumes, c'est le *baddaz* de la région de Skoura et d'Agdz. Tous les légumes de saison sont utilisés : carottes, navets, oignons, mais aussi des fruits frais, pêches ou figues vertes (*ikoran* ou *taqor ayt*); à défaut de légumes frais, on introduit dans le bouillon des légumes de conserve qui sont au préalable trempés.
 - Le couscous aux sept légumes est une spécialité d'Imi n-tanout. Nommé *idzagzu*, il est le repas traditionnel du premier jour de l'année solaire.
 - Le couscous à la viande et aux légumes, c'est le plus commun en ville et dans les campagnes, il est le couscous des jours de souk. La viande est normalement celle de mouton ou de bœuf, mais dans le Dra^c on utilise les *kurdas* (boulettes de tripes), voire les tendons de pattes de chameau. Dans l'oued Massa, des feuilles de navet et des figues non mûres peuvent compléter les légumes.
 - Le couscous aux moules; dans le Souss et l'Anti-Atlas oriental la viande peut être remplacée par la « viande de mer » constituée de moules qui ont été séchées au soleil. Cette pratique très ancienne explique la constitution des immenses amas coquilliers qui occupent la côte atlantique.
 - Le couscous à la luzerne est consommé dans les oasis et dans les vallées où se pratique la culture irriguée. La luzerne très tendre est hachée puis cuite à la vapeur en même temps que la semoule d'orge ou de maïs. Elle peut servir aussi de légume dans le couscous habituel.
 - Le couscous au poisson, connu surtout dans la région de l'oued Massa, demande une préparation particulière. On ajoute un peu d'huile d'olive ou d'argan à de l'eau salée et poivrée qu'on laisse bouillir puis on y jette le poisson découpé en morceaux et un oignon. Ce bouillon sert à arroser le couscous de maïs.
 - Dans la même région, on prépare également un couscous aux abats de mouton qui ont été revenus dans du beurre fondu accompagné de petites tomates très parfumées et de piments.
 - Le couscous en boulettes (*ibluruin* ou *batkukš*), est surtout apprécié dans le Haut-Atlas central, il est accompagné d'œufs durs.
 - Le couscous au petit lait (*ibrinaya*) est à base de semoule d'orge, de maïs ou de seigle; au moment de servir on verse, au centre, du petit lait.
- Autre plat essentiel de l'alimentation paysanne, le tajine connaît aussi de nombreuses préparations :
- le tajine de légumes, peu coûteux, est composé de légumes de saison ou de conserve réhydratés cuits dans une faible quantité d'eau épicée et d'huile. C'est le plat des pauvres.
 - Le tajine à la viande, c'est le plat du jour de souk, c'est celui aussi des familles disposant de moyens suffisants, il est servi aux hôtes, dans toutes les couches de la société. Dans le Haut-Atlas occidental, le Sous et l'Anti-Atlas on le prépare de la manière suivante : on fait revenir les morceaux de viande dans l'huile d'olive ou d'argan avec une pincée de sel et de piment doux et un oignon émincé, les légumes, pommes de terre, carottes, navets, sont accompagnés de quelques olives vertes et de deux poivrons, le tout est cuit très lentement, une tomate est disposée au dernier moment avec du persil. Ce plat se mange chaud, il est d'autant plus apprécié que la cuisson a été conduite longuement sur un feu très doux;
 - Le tajine au poisson des régions côtières se prépare différemment; les morceaux de poisson sont revenus dans l'huile avec du piment et du sel, on ajoute ensuite de l'ail, de la tomate, du persil et du cumin puis on laisse mijoter très longuement. Ce plat est toujours servi très chaud. Le poisson peut être remplacé par des moules (*tajin uwil*) ou par des poulpes (*tajin azayz*).
 - Le tajine à la viande blanche (poulet, plus rarement lapin) est préparé comme le tajine au mouton. Dans le Haut-Atlas oriental, on augmente la quantité d'oignons et on ajoute du sucre.

Il existe bien d'autres préparations de tajine, citons celui aux pattes de bœuf grillées dans le Dra^c et l'Anti-Atlas, celui au lézard des sables (*Uromastix acanthinurus*)

qui est grillé avant d'être mis avec les légumes du tajine, celui au hérisson, etc.

La soupe ou bouillie (*azegif*) est consommée le matin en même temps que le café; suivant les régions, cette bouillie est d'orge, de maïs ou de seigle.

Le pain est cuit de différentes façons, il est dit *ayrum n takat* s'il est simplement cuit sur le kanoun, *ayrum inkan* si c'est une sorte de crêpe cuite sur une surface chaude, *ayrum lamsmel* si c'est une pâte feuilletée préparée à l'huile, *asella*, si on a utilisé l'orge ou le blé sorti d'un silo où il était conservé depuis longtemps, *arexix* si la pâte est cuite sans levure.

Le genre et la variété des aliments dépendent beaucoup des saisons, ainsi au printemps la consommation du lait sous diverses formes est importante, l'été on mange beaucoup de maïs, tandis que l'orge et le blé sont plus consommés en hiver. En toute saison, chaque repas se termine par l'absorption de verres de thé servi très sucré.

LAGDIM SOUSSI

Alimentation dans les oasis du Sahara nord-occidental

Disséminées au long de l'oued Saoura, en chapelet dans le Touat, survivant au milieu du désert, les nombreuses petites oasis du Sahara nord-occidental (Brinken, Guerzim, Kerzaz, Kussan, Tabelbala, Ugarta, Zeghamra...) ont, de tout temps, tiré l'essentiel de leur subsistance des cultures irriguées : céréales et palmiers. Légumes et quelques fruits venaient heureusement tempérer la monotonie des productions alimentaires.

L'élevage familial, toujours restreint, permettait cependant de disposer de lait aigre, en quantité et en dilution variant avec la saison et la richesse de chaque foyer, d'une petite quantité de beurre, et faisait face, bon an, mal an, aux nécessaires sacrifices qui sanctionnent la vie religieuse et sociale.

L'eau de foggara, considérée comme plus pure et moins minéralisée que celle des puits, était la boisson vitale, complétée depuis le début du siècle par le thé vert, saturé de sucre, poste incompressible de tout budget.

L'exploitation familiale des affleurements des nombreuses sebkha subvenait à l'approvisionnement en sel.

Le blé et l'orge, par ordre d'importance des superficies ensemencées, cultivés en planches à l'ombre des palmiers, rarement en *maader* les années de crues exceptionnelles, couvraient le plus souvent les besoins minimaux de la population. Mûls, sorghos et maïs semés sur les bords des seguias pour en récupérer l'humidité, n'étaient considérés que comme céréales d'appoint dont la maturité, échelonnée sur les mois d'été, dispensait d'entamer trop tôt les provisions d'hiver.

Farines et semoules, obtenues à partir des céréales récoltées, constituaient la base de la nourriture quotidienne. Qu'il s'agisse de blé ou d'orge, le processus de transformation ne changeait pas : mouture au moulin de pierre, séparation et calibrage, du son, de la semoule et de la farine, soit par gravité, au van, soit à l'aide d'un ou de plusieurs tamis.

Pains, avec ou sans levain, bouillies et couscous, plus communément appelé *ta'am*, la « nourriture » par excellence, alternaient dans les menus courants : pain ou bouillie le matin, au milieu du jour pain associé à une sauce à base de légumes enrichis de matières grasses, exceptionnellement d'un peu de viande, le soir, couscous.

Jusqu'aux années 60, beaucoup de familles ne disposaient pour le seul vrai repas de la journée, que d'un couscous riche en son, cuit à la vapeur d'une sauce de carottes séchées, pilées, agrémentée d'un morceau de graisse salée (dromadaire, chèvre ou mouton).

Variante du couscous, prisée aux jours d'abondance, le *mardud* ou *bakukš*, roulé à gros grains, passé une fois à la vapeur, cuit dans une sauce de légumes plus ou moins riche, toujours épicée.

La consommation des céréales en vert qui n'est pas une originalité de la région s'expliquait par de multiples raisons : elle était souvent naguère une nécessité de « soudure » doublée d'un plaisir de choix. Les premiers épis apparaissant après l'hiver apportaient une agréable diversion dans l'ordinaire des rations. Mais aujourd'hui encore, on leur attribue des vertus spécifiques, souvent curatives. Les prémices communiquent légèreté et vigueur aux organismes débilités par la nourriture sèche de l'hiver et l'absorption d'une force « en devenir » est recherchée à la fois comme une friandise et une assurance de prospérité.

Les épis d'orge ou de blé, moissonnés avant maturité sont mis à cuire à la vapeur, séchés, dépiqués, broyés au moulin de pierre ou grillés avant d'être pilés. Ils sont à la base de bouillies très appréciées, de couscous de choix ; l'orge plus particulièrement est destinée à l'obtention d'une farine plus ou moins grossière qui, mêlée à des dattes pilées et à du beurre, devient sous un faible volume un aliment calorique de haut goût.

Les pains levés, cuits dans un four conique pouvaient selon la saison et le niveau de vie de chacun, être faits d'une très grande diversité de farines, le pain de luxe ayant toujours été le pain de blé. Dans certaines oasis écartées (Tabelbala, Mlouka, Koussan) a perduré la tradition du four de poterie cylindrique, parent direct du *tannur* du Proche Orient et de la *tabuna* tunisienne mais de dimensions réduites. Sur ses parois chauffées à blanc, on plaquait quelques pains circulaires, parfois fourrés d'oignons hachés, de piments et de petits morceaux de graisse.

En dépit de la décadence des palmeraies, touchées par des maladies parasitaires contre lesquelles il paraissait vain de lutter, de l'irrigation insuffisante liée au déclin du système des *foggara*, de l'abandon progressif de la fécondation des palmiers sains, longtemps chaque famille a récolté une provision de dattes couvrant ses besoins.

Les dattes molles conservées pressées dans des silos de poterie ou des fûts métalliques, les dattes sèches entassées en vrac, étaient, soit consommées nature, soit préparées en sauce épicée ou en pâte épaisse malaxée avec une matière grasse et des piments. La farine de dattes sèches mêlée à de la farine d'orge verte constituait pour les voyageurs une provision de route très appréciée qu'ils pouvaient délayer selon le hasard des rencontres avec de l'eau, du lait ou du thé.

Les productions potagères d'abord en nombre très limité : oignons, carottes, piments, courges, se sont rapidement multipliées : tomates, navets, plus récemment pommes de terre. Les oasiens les plus attentifs pratiquent aujourd'hui un hortilonnage intensif dont les produits, à défaut d'être régulièrement commercialisés vers le nord, améliorent singulièrement les menus.

De même, les arbres fruitiers croissent en nombre et en espèces. Aux grenadiers, figuiers, rares abricotiers et ceps de vigne, sont venus s'adjoindre des citronniers, des orangers et même des pommiers.

La viande n'intervenait que rarement dans les menus sahariens, le maigre cheptel étant trop précieux pour qu'on l'ampute de son croît. Cependant les familles les plus pauvres avaient à cœur d'égorger un mouton ou une chèvre (voire un chevreau) au moins à l'occasion de l'*'aid el kebir*, si possible lors de la rupture du jeûne, à l'*'aid el seghir*. La naissance d'un garçon se devait d'être marquée par un sacrifice. Enfin de nombreux rites agraires, liés au culte des saints étaient sacralisés par l'effusion du sang d'une victime dont la viande était équitablement partagée entre tous les participants.

Dans chaque maison, les femmes se réservaient l'élevage de quelques poules dont les produits étaient leur stricte propriété. La viande des poulets enrichissait à l'occasion la sauce du couscous, les œufs servaient à des prestations amicales de voisinage ou à la nourriture des hommes en période de gros travaux. Le goût des oasiens les portaient vers la viande bouillie, la viande grillée bien que perçue comme aliment de luxe, leur paraissant d'une moindre sapidité.

Les laitages étaient rares. Le lait aigre, largement étendu d'eau après barattage

était en priorité réservé à l'accueil des hôtes. La crème épaisse, en faible quantité, était consommée avant d'être transformée en beurre cuit. Seules les familles les plus prospères en disposaient d'une véritable provision.

Aux années fastes, les nomades troquaient le beurre de leurs troupeaux contre les dattes ou les céréales des sédentaires. Les matières grasses importées, huiles végétales, margarines, proposées dans les magasins, n'avaient que peu de faveur. En revanche à chaque abattage, toute la graisse animale était soigneusement prélevée, coupée en petits morceaux et conservée en salaison.

Les condiments venaient heureusement compenser la fadeur des céréales et des sauces. Dans chaque jardin, quelques carrés irrigués étaient consacrés à la production de piments, d'ail, de nigelle, de coriandre, de fenugrec. Hors saison, graines et feuilles étaient soigneusement conservées dans des boîtes de peau ou des nouets de chiffon. Produits de colportage, le poivre, la cannelle, les boutons de rose, la noix de muscade et les clous de girofle figuraient dans les stocks de toute maîtresse de maison.

La chasse et la cueillette apportaient, tout particulièrement les années de disette, un appoint alimentaire notable.

Le piégeage des gazelles, préféré à la chasse à l'affût, s'est révélé très productif jusqu'à ce que le gibier soit décimé par les raids de chasse en automobile. Les jeunes bergers au pâturage se réservaient les petites chasses aux fennecs, aux scinques dans les sables, aux uromastix dans la montagne qui, préalablement égorgés selon le rituel, amélioraient leur ordinaire de pain sec et de dattes.

Dans l'oasis elle-même, à l'approche de la maturité des céréales, tous les oiseaux prédateurs étaient systématiquement chassés à la fronde, ou piégés, et consommés.

La cueillette des graminées sauvages, plus particulièrement celle d'*Aristida pungens* n'était plus courante, comme elle le fut semble-t-il il y a une centaine d'années. Mais il faut noter que lors de la quête de bois qui d'année en année les éloignait des villages, les femmes avaient pour habitude de cueillir ou de glaner tout élément végétal utilisable, soit pour la nourriture, soit pour la pharmacopée. Cette propension à l'exploitation intelligente des ressources naturelles peut être soulignée comme un trait « saharien ».

Le ramassage des *terfes*, ascomycètes qui se développent après les pluies auprès de certaines plantes, *Artemisia*, *Plantago*, *Helianthemum*, donnait lieu à de véritables expéditions tant masculines que féminines. Certaines années fastes, des récoltes véritablement miraculeuses permettaient de consommer ces délicieux tubercules frais, en sauce, et d'en faire sécher de grandes quantités débitées en fines tranches pour les saisons à venir.

Autre nourriture d'appoint, friandise souvent cher payée, les sauterelles. Lors d'invasion importante, leur ramassage à la nuit tombée tourne à la réjouissance momentanée. Elles sont mises à bouillir, puis à sécher et stockées dans de grands sacs de cuir.

Cueillette encore, une fois l'an, celle du pollen de palmier. Dès qu'apparaissent les inflorescences mâles, les femmes en font une grande consommation, corrigeant la fadeur du mets par du sel et du piment. On peut supposer qu'il s'agissait là d'une véritable recherche de fécondité, par le biais d'une magie sympathique.

« Le ventre est une outre vide que la résignation apprend à nouer ». Ce proverbe illustre bien le périlleux équilibre nutritionnel dans lequel se situaient les oasiens. Ne commercialisant des dattes que les bonnes années, le henné en quelques points du Touat seulement, ils devaient tirer leur entière subsistance de leurs jardins et de l'environnement désertique. Bien souvent, seule l'entraide, attentive et efficace, empêchait les plus pauvres, aux moments de soudure, de mourir de faim.

L'ouest saharien vit aujourd'hui une profonde révolution. Pour enrayer l'émigration vers les grandes villes du nord, une sage politique de développement des oasis a multiplié les routes, les constructions publiques et privées, les structures

administratives..., créant de nombreux et fructueux emplois. Sociétés nationales et coopératives déversent régulièrement les biens de consommation et tout d'abord les produits alimentaires. La S.A.M.P.A.C. a le monopole des farines, des semoules, des huiles, des gâteaux secs, du savon..., la S.O.N.A.C.O., celui du sucre, du thé, du café, des fromages..., la C.A.P.S. distribue fruits et légumes frais et secs, semences...

Menus et rations n'ont plus rien en commun avec le passé. Devenus pléthoriques, ils abondent en sucre et en matières grasses. La consommation de la viande est devenue à peu près quotidienne pour tous (les salaires réguliers permettent d'en importer sur pied) et où il n'y avait que sacrificateur occasionnel, se rencontrent de véritables bouchers.

Les femmes, qui naguère souffraient plus que les hommes de sous-alimentation et de malnutrition, sont devenues grasses et prospères, d'autant que leur mode de vie a radicalement changé : le gaz rend caduques les longues et pénibles corvées de bois, l'eau court à proximité des maisons, les moulins de pierre sont devenus des cailloux inutiles. Quelques traditionalistes regrettent les temps « d'avant », expliquant que la cuisson au feu de bois, la mouture au moulin, conféraient des saveurs particulières aux aliments.

Dans les jardins, la culture de l'orge et du blé, des palmiers, sont progressivement abandonnés. On produit de la luzerne pour engraisser le petit bétail. On épand des engrais en excès qui épuisent le sol mais assurent quelques mirobolantes récoltes de légumes pour lesquels il n'existe pas de débouchés hors du marché local.

Les savoirs qui avaient créé et entretenu la vie des oasis tombent en déshérence, sans que des technologies nouvelles en prennent le relais. Il y a là matière à d'inquiètes interrogations.

D. CHAMPAULT

Alimentation au Sahara central

Aborder les problèmes d'alimentation des populations du Sahara central c'est aussi parler de leur histoire, de leur économie, de leur organisation socio-politique, de leurs techniques de cueillette, de production ou de guerre, de leur position géographique à l'épicentre de l'Afrique de l'ouest, dans un milieu aride de montagnes et de grandes vallées, et des échanges transsahariens.

Ce programme est développé dans plusieurs ouvrages et des dizaines d'articles (voir bibliographie *in fine*). Nous n'en rappellerons ici que les traits essentiels les plus pertinents.

Nous désignerons par « Sahara central » d'un point de vue géographique, l'Ahaggar, l'Ajjer et leurs bordures nord et sud; d'un point de vue culturel, les mêmes zones qui, jusqu'au début du xx^e siècle demeuraient de culture et de langue touarègues.

Jusqu'à la fin du xix^e siècle, période du début de l'époque coloniale au Maghreb et en Afrique de l'ouest, le Sahara central (Ahaggar*, Ajjer*) et leurs bordures nord et sud demeuraient dans l'aire culturelle et politique touarègue. Les maîtres des routes caravanières assurant les échanges nord-sud, sud-nord étaient des nomades guerriers qui imposaient leurs règles et vivaient en grande partie de revenus prélevés sur ces échanges. Ceux-ci s'ajoutaient aux productions de leurs propres troupeaux de chèvres ou de camélins, et aux maigres revenus des jardins mis en cultures au milieu du xix^e siècle. Ce mode de vie nomade dominant, producteur d'une civilisation particulière, conditionnait fortement l'économie locale, le choix des produits de base, les techniques de consommation, de stockage, dans des régions pauvres, dépourvues de foyers religieux, de cités commerçantes rurales ou urbaines,

concentrant les échanges et les innovations.

Pour comprendre les différentes phases d'évolution de l'alimentation de ces populations, c'est donc aux différents types d'organisation sociale et politique que nous devons d'abord nous référer.

Nous relevons trois grandes périodes d'évolution et de mutation de cette société d'un point de vue économique et politique :

- La période pré-coloniale jusqu'en 1900-1905.
- L'époque coloniale 1905-1962.
- L'époque contemporaine qui commence avec l'indépendance de l'Algérie en 1962.

1. La période pré-coloniale

L'organisation politique des clans touaregs en Ahaggar comportait deux classes : celle des aristocrates guerriers possesseurs de dromadaires coursiers, et celle des tributaires éleveurs de chèvres qui, traditionnellement n'étaient pas propriétaires de chameaux (voir Ahaggar*, Ajjer*). Chaque chef aristocrate avait sous sa protection un matrilignage de tributaires qui était sa « part spéciale » (*temazlayt*) ou sa « nourriture » (*tamekšit*), groupe d'hommes, de femmes, d'esclaves et d'animaux dont la fonction était de nourrir cet homme et sa famille. En retour de quoi, ce guerrier leur confiait la garde de ses prises de guerre (camelins) et les protégeait les armes à la main contre les razzias, les vols et déprédations des autres suzerains du même clan, du même *eṭṭebel* ou contre des étrangers venus en guerre sur leurs territoires. L'ensemble des clans de l'unité politique que formait le territoire commun de l'*eṭṭebel*, élisait un chef suprême ou *amenūkal** parmi les utérins d'une ancêtre légitimant la suzeraineté et le droit d'accès au commandement. Chez les *Kel-γela* de l'Ahaggar cette ancêtre était Ti-n-Hīnān (voir Ahaggar*). Les aristocrates interdisaient à quiconque d'entreprendre toute action qui puisse changer ou menacer leur ordre et leur pouvoir. Les étrangers qui arrivaient à pénétrer leur pays sous leur protection avaient des conditions de vie précaires, difficiles, en sorte qu'ils en repartaient bien vite. A partir de leur organisation parentale, sociale et politique, les aristocrates maîtrisaient totalement les rapports de production de cette société (voir M. Gast, 1987, in *Hériter en pays musulman*).

Tout changement dans cet ordre devait engendrer de nouveaux rapports sociaux et de nouveaux types d'échanges. Une première étape fut accomplie par l'introduction de cultivateurs du Tidikelt à la demande d'un chef local El-Xağ-Axmed* ; la seconde étape plus importante fut celle de la colonisation.

Avant 1840, date des premières tentatives de mise en culture des terrasses d'oueds en Ahaggar, il n'existait pas de population sédentaire, ni d'agriculteurs itinérants, donc aucune production agricole locale. Il semble que les échanges sel/mil avec les régions du Soudan (Agadez, Tahoua, Zinder, Damergou) ne se pratiquaient pas, tout au moins régulièrement chez les Kel-Ahaggar (voir M. Gast, 1968, p. 69).

Les populations du Soudan et du Tassili-n-Ajjer venaient dans la plaine de l'Amardor se servir en sel moyennant des redevances aux Kel-Ahaggar. Cependant, il existait des villages en Ajjer autour desquels on cultivait le palmier-dattier, des arbres fruitiers et des céréales, productions très modestes qui ne donnaient pas lieu à des échanges importants (voir Gardel, 1961, p. 345-349).

En revanche, le Tidikelt et le Touat (*Tawat*) nourrissaient, au sens propre du terme, les guerriers touaregs qui venaient dans leurs régions soit en razzieurs, soit en seigneurs chez leurs clients et correspondants qui devaient satisfaire tous leurs besoins (couvertures de laine, objets en cuir, dattes notamment). Ces rapports de protection et d'allégeance n'excluaient pas de véritables échanges avec les tributaires touaregs qui vendaient leurs peaux, leur beurre et leur bétail contre des dattes, des couvertures ou des ustensiles.

Les Touaregs Ahaggar fréquentaient les oasis du Tidikelt et du Touat, ceux de

l'Ajjer allaient à Ghât, El-Barkat, Ghadamès, voire Gabès et Tripoli.

Mais la démographie de ces populations nomades était si faible à la fin du XIX^e siècle que leurs besoins semblaient largement couverts par ces menus échanges, le revenu de leurs troupeaux et celui des rezzous (l'Ahaggar et l'Ajjer réunis ne devaient guère dépasser 6 000 personnes).

La chronologie des années en tamāhaq sur un siècle, ainsi que tous les témoignages concernant cette époque, nous permettent de considérer que ces nomades dans leurs campements ne mangeaient pas régulièrement de céréales, qu'ils se nourrissaient ordinairement du lait de leurs troupeaux de chèvres et de chameaux, de boissons composées d'eau, de lait (fermenté ou frais) de fromages pilés, ou de poudre de dattes (*ayehāra*, *alakoh*, *éyélé*, voir M. Gast, 1968, p. 73), de graines de cueillettes très variées et abondantes (voir M. Gast, 1968, chap. V, p. 195-252), de gommés, de baies sauvages, de racines et tiges nourricières, en particulier celles des typhas et celles des orobanches et cistanches qui ont l'avantage de pousser durant les mois de disette en hiver (décembre à mars).



A gauche : Dépeçage d'un chameau de boucherie à Idelès, Ahaggar (photo M. Gast).

A droite : Boule de feuilles d'oignon frais malaxées au mortier de bois. Après avoir été séchée, elle servira de condiment. Tazerouk, Ahaggar (photo M. Gast).

Sur 464 plantes dénommées en Ahaggar, 80 fournissent un produit possible à la consommation humaine. Sur ce lot, seule une dizaine de plantes donnent des graines, tiges, fruits et racines, qui représentent des produits conséquents. Pour les graines ce sont : *Panicum turgidum* Forsk. (*afezu*), *Aristida pungens* Desf. (*tullult* ou *drinn* des arabophones), *Chenopodium vulvaria* L. (*tawit*). Pour les feuilles consommables ce sont : *Schouwia purpurea* Forsk. (*aluwāt*), *Moricandia arvensis* (L.) (*tamaǧhé*); pour les fruits ceux du jujubier *Ziziphus Saharæ* (Batt.) Maire, (*ibakaten wan tabakat*). Pour les racines ce sont celles des typhas, *Typha elephantina* Roxb. (*tahlé*) et *Typha australis* Schum et Thonn. (*akeywud*) et pour les tiges parasites celles de *Cistanche Phelipaea* (L.) P. Cout (*ahliw*), *Orobanche aegyptiaca* Pers. (*tamzel-lit*), *Orobanche cernua* Loeffl. (*éfetekši*).

Les populations du Sahara central n'ont pas bénéficié de récoltes aussi abondantes que celles de graines d'*Aristida pungens* connues autrefois dans le Touat et la Saoura, ou celles de *Cenchrus biflorus* (cram-cram), *Panicum laetum*, *Eragrostis* encore importantes dans la zone sahéenne du Niger et du Mali (voir E. Bernus 1980). Cependant ces nourritures de cueillette extrêmement connues de tout individu loca-



Outres à eau suspendues à deux piquets près d'une tente dans l'Ahaggar (photo M. Gast).

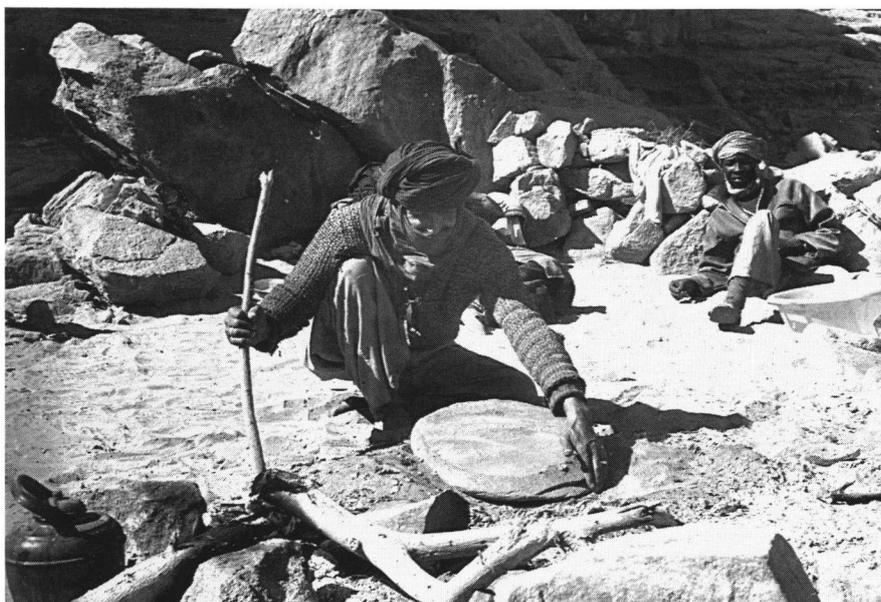
lement, ont été les appoints les plus permanents d'une économie alimentaire très aléatoire. Elles ont persisté tant que la démographie est restée faible et avant l'introduction des produits alimentaires d'importation.

La viande bouillie ou rôtie sous le sable, dont ces populations étaient très friandes, représentait l'aliment de premier choix avec la galette de céréales cuite sous le sable, la bouillie de mil arrosée de lait et de beurre fondu. Mais les animaux d'élevage n'étaient sacrifiés que lors des grandes fêtes religieuses, des mariages ou à l'occasion de la réception d'un hôte étranger. Les règles de l'hospitalité et de la bienséance exigent que le sang coule pour honorer le visiteur porteur de *baraka*.



Cuisson de la galette dans le sable. Les braises ont été écartées et le flan de semoule déposé dans le creux; sables et braises seront ensuite ramenés sur la galette.

Cuisson de la galette dans le sable. La galette une fois cuite est retirée du sable brûlant. T-in Hanakaten, Tassili n'Ajjer (photo G. Camps).



Car ce bien sacrifié doit revenir enrichi à l'amphitryon. En sorte qu'il arrivait aux nomades les plus pauvres de passer plusieurs mois sans consommer de viande. En revanche, les prises de guerre consistant essentiellement en animaux sur pied (surtout camelins et quelquefois moutons et chèvres), permettaient de véritables orgies de viande où chacun compensait des mois, voire des années de régime lactophage et végétarien.

La chasse à la gazelle et au mouflon à l'aide de chiens lévriers (*slugi*) dressés pour cet usage, représentait un appoint non négligeable dans les régions montagneuses (voir H. Lhote 1951). Les femmes, les enfants, les esclaves chassaient aussi quotidiennement de petits gibiers en gardant les troupeaux; ce sont notamment les lièvres, les fennecs, les renards de sable, les goundis, le lézard (*Uromastix*), la gerboise, la gerbille et les volatiles les plus avantageux : outardes, pintades (au sud), gangas ou «cangas» (perdrex sahariennes de la famille des *Ptéroclididés*), tourterelles, pigeons, moineaux, huppés, alouettes, etc.

Le varan, *ayata* (*Varanus griseus* Daudin) n'était pas chassé par les aristocrates qui racontent qu'un de leur grand oncle fut transformé en varan. En conséquence de quoi cet animal est respecté et protégé.

La viande du corbeau et des oiseaux carnassiers (aigle, percnoptère, buse, faucon, milan, etc.), celle de l'âne, du chacal, du fennec, du chat domestique n'étaient collectivement consommées qu'en période de famine ou dans des circonstances de survie exceptionnelle. On ne consomme ordinairement pas un chameau familier (de monte ou de portage), c'est un acte honteux; on vendra l'animal avant qu'il ne périsse ou l'on offrira sa viande. Car, d'une façon générale on ne laisse pas un animal domestique mourir de vieillesse ou de maladie, on l'immole dès les premiers symptômes alarmants.

Aujourd'hui encore, au nord du Niger et dans l'Adrar des Iforas, il arrive que des Kel-Ahaggar ainsi que les Touaregs de ces régions ne se nourrissent durant des mois, que de lait de chamelle et de graines de cueillette, soit parce que l'abondance de lait leur permet de négliger de préparer des repas de céréales, soit parce que la disette est telle que sans animaux de transport et sans ressources, ceux qui restent doivent affronter seuls des conditions dramatiques de survie (voir M. Gast, 1968, chap. V : alimentation en période de disette). Les deux sécheresses de 1970-73 et 80-83 et les conditions politiques qui leur étaient imposées, ont ruiné presque tous les nomades de ces régions qui étaient les seuls à pouvoir survivre encore selon ces habitudes alimentaires traditionnelles. La littérature sur la sécheresse au Sahel et l'économie de ces régions désertiques est très abondante (voir la bibliographie établie à l'O.C.D.E. par F. Beudot de 1975 à 1986).

2. L'époque coloniale

L'environnement politique de l'Afrique de l'ouest et du Maghreb au XIX^e siècle a-t-il incité les Kel-Ahaggar au changement avant que les Français ne pénètrent dans le pays? Cette question demande réflexion car elle semble trouver des indices positifs dans les nouvelles habitudes et transformations qui ont précédé la colonisation. Nous prendrons deux niveaux d'observation : celui de l'introduction des cultivateurs venus de Tidikelt et qui ont engendré des centres de sédentarisation dès la moitié du XIX^e siècle et celui des échanges commerciaux régulièrement instaurés à partir de l'Ahaggar vers le sud et vers le nord durant la même époque.

Les échanges sel-mil

A la fin du XIX^e siècle, en 1896, les Kel-Ahaggar placent dans leur chronologie le départ d'une grande caravane de sel vers le Damergou, région nigérienne grosse productrice de mil. Par la suite, ce commerce d'échange du sel de l'Amadror contre du mil du «Soudan» devient à peu près régulier (voir M. Gast, 1968, p. 33

et 69). D'abord très avantageux (1 charge de sel contre 15 à 20 charges vers 1900; 6 à 10 vers 1945-50), le taux d'échange n'a fait que diminuer après 1950 jusqu'à tomber à égalité de charge en 1961. La raison première de ces chutes de valeur n'est pas la concurrence des sels de Tegidda-n-Tesemt, de Bilma ou de Taoudenni. C'est l'introduction de plus en plus importante des réseaux de distribution du sel marin en provenance de l'Europe.

Les troupeaux de dromadaires devenus disponibles avec la suppression des rez-zous après 1905, et surtout après 1918, allaient trouver leur plein emploi dans ce trafic caravanier malgré les taxes douanières et l'impôt direct qui pesaient sur les nomades. Avec la fin de l'insécurité, c'est donc une période relativement prospère qu'abordent les nomades du Sahara central. En août, on extrait les barres de sel dans la sebkha de l'Amadror, en septembre on commence à les acheminer vers le sud où elles arrivent au Sahel après les dernières pluies d'automne et sur les lieux de vente de mil en novembre-décembre (Tahoua, In Gall, Zinder, le Damergou). En janvier, les caravanes repartent vers le nord, refont, comme à l'aller, une station au Tamesna dont les pâturages permettent de refaire les forces des porteurs, avant le retour vers l'Ahaggar en mars et avril. On libère alors les animaux qui viennent de parcourir avec leurs charges deux à trois mille kilomètres. Les réserves de mil sont mises à l'abri dans des grottes en montagne, dans des silos aériens ou dans des sacs cachés sous des tas de pierres (voir M. Gast, 1968, p. 389 et sq.). Dans les clans qui ont l'habitude d'aller acheter des dattes au Tidikelt (Dag-yali, Aghu-n-Tahlé, Iseqqamaren), d'autres animaux partent en mai, échangent les dattes dures et sèches (qu'affectionnent les Touaregs) de la région d'In Salah, contre du beurre fondu, des sandales d'Agadez, des peaux, des bêtes vivantes, de la viande séchée, etc. Ces caravanes reviennent en juin-juillet après les récoltes d'orge et de blé.

Progressivement ces échanges qui étaient très avantageux pour les nomades vont périlcliter, d'une part en raison de la concurrence des produits importés de plus en plus conséquents : sel marin, blé, semoule, huile, produits alimentaires conditionnés issus des industries occidentales et distribués par des boutiquiers sahariens nouvellement installés, et d'autre part devant la progression irrémédiable des transports automobiles de compagnies ou de commerçants venus en particulier de Ghardaia et d'In Salah.

Mais un troisième événement va accélérer ces processus d'évolution et de transformation, c'est la découverte des produits pétroliers et miniers du Sahara.

Cependant, l'évolution des échanges et l'entrée du Sahara central dans l'économie de marché n'ont pas rempli à eux seuls les conditions d'une mutation du régime politique touareg.

L'implantation des centres de cultures

Selon les traditions orales recueillies à Tazrouk et Idélès, au milieu du XIX^e siècle un chef touareg d'origine ifoyas par son père et Kel-yela par sa mère : El-Xağ-Axmed, envoie l'un de ses esclaves apprendre à cultiver la terre auprès des agriculteurs d'In Salah (voir Barrère, 1971). Cet homme nommé KARZIKA va être le premier agriculteur à s'implanter sur les berges de l'oued Tazrouk et à fonder le village du même nom. Soutenu et promu par son maître, Karzika deviendra l'ancêtre d'une grande famille dont les descendants se chiffrent aujourd'hui par centaines. Alors que l'exemple de Karzika convainc tous les Touaregs de l'Ahaggar de l'intérêt économique de la mise en culture des terrasses d'oued, les esclaves qui acceptent de devenir cultivateurs, sont très rares. Car un cultivateur esclave n'a aucun droit sur le produit de son travail; sa survie est bien plus précaire qu'en tant qu'esclave de tente et gardien de troupeaux car il est alors à la charge de son maître. El-Xağ-Axmed, ainsi que beaucoup d'autres Touaregs, ont donc fait appel aux agriculteurs du Tidikelt pour venir défricher les terres de l'Ahaggar dans les mêmes conditions de travail qu'ils avaient ailleurs, c'est-à-dire selon des contrats au cinquième, conformes

aux habitudes consacrées dans tout le Sahara à l'égard de ceux qu'on appelait collectivement *xammès* (*khammès*, du mot arabe cinq : *khamssa*), c'est-à-dire les quin-teniers. Le propriétaire fournissant le drain en activité « foggara » (système lié à l'exis-tence d'une main-d'œuvre servile), une avance alimentaire en grain, la semence et la houe, se réserve les 4/5^e de la récolte, le cultivateur n'en recevant que le cin-quième restant.

D'abord très lente et timide, la venue des nouveaux cultivateurs qui étaient des *Harraḥīn* (appelés en tamāhaq *izzeggayen/azeggay*, de couleur « rouge », foncé; voir Foucauld, 1951, p. 631) fut renforcée par celle des *Mrabtīnes** (*mrabṭīn*). Ces der-niers, de plus en plus nombreux au début du xx^e siècle, échappèrent le plus pos-sible à ces contrats en refusant le même statut que les *Harraḥīn* auxquels ils s'esti-maient supérieurs. Le développement de ces communautés rurales a constitué une brèche de plus en plus large dans les systèmes socio-politique et socio-économique des Touaregs. C'est à partir de l'existence des communautés rurales, devenues pro-gressivement autonomes, que ceux-ci ont perdu la maîtrise des rapports de produc-tion et qu'un monde de sédentaires a peu à peu développé un autre type de civilisa-tion technique et économique et une autre culture avec l'usage de la langue arabe. D'autant plus rapidement et sûrement que c'est sur ce monde rural et le dévelop-pement privilégié de Tamanrasset comme capitale régionale que l'administration française s'est structurée, confortée, organisée.

Avec l'apport sociologique nouveau des cultivateurs, celui des boutiquiers de Tamanrasset, des religieux musulmans qui allaient développer d'une façon plus stricte et plus prégnante les règles islamiques, un régime économique nouveau s'ins-tallait : production régulière de céréales locales (blé, orge, sorgho), production de légumes et de fruits, accroissement du nombre de palmiers un peu partout, nais-sance de troupeaux de chèvres dans les villages en concurrence avec ceux des nomades, apports réguliers de produits du Maghreb du nord et de l'Europe, introduc-tion massive du thé, du sucre et du café, etc. Tout ceci engendrait un radical chan-gement des habitudes alimentaires dans un type économique nouveau où la mon-naie remplaçait le troc traditionnel.

Alors que les sédentaires augmentaient en nombre, la démographie des nomades touaregs évoluait très peu (voir M. Gast, 1981, p. 131). Alors que ces sédentaires s'initiaient très vite aux techniques modernes (utilisation d'engins motorisés agri-coles et motopompes notamment), allaient à l'école et acquéraient des postes de fonction à des niveaux de plus en plus élevés, les nomades restaient insensibles à ce monde nouveau jusque dans les années 55-56 durant lesquelles ils commencè-rent seulement à accepter des travaux manuels dans les chantiers d'embauche du pays.

De 1956 à 1962, en contre-effet de la guerre d'Algérie qui se développait dans le nord, une véritable fièvre de travail et de développement s'empare du Sahara central. Les productions locales traditionnelles ont peu d'importance devant la richesse des boutiques de Tamanrasset, toutes ravitaillées par Alger, via Ghardaia. On ne se nourrit plus des échanges caravaniers qui persistent encore un peu, mais des achats à Tamanrasset et dans les boutiques qui se développent dans quelques villages (Tazrouk, Idélès, Abalessa, In-Amǧel).

Rations alimentaires, valeurs et équilibres nutritionnels

C'est durant cette époque qu'on peut faire un bilan très précis de la qualité des rations alimentaires pratiquées par les Sahariens dans des conditions de vie strictes, ni dispendieuses, ni en-dessous du minimum vital.

La nourriture traditionnelle des nomades consiste surtout en ration de grain de mil, sorgho, concassé au pilon de bois, et de blé broyé à la meule dormante.

Un homme adulte effectuant des travaux de force (creusement de puits, de drains, jardinage, abreuvage de troupeaux) consomme environ 880 g de céréales en grain

brut préparé, une fois moulu, en bouillie compacte, en galette cuite sous le sable brûlant ou en crêpes (*fiat*) cuites sur une dalle de pierre. Ces mets sont arrosés de lait aigri, de beurre fondu et, s'il est possible, d'une sauce à base de tomate et de quelques légumes. En ration ordinaire et en cas de pénurie, cette ration diminue de moitié et tombe à 440 g par jour en deux repas, voire à beaucoup moins. Dans ce cas il est nécessaire que la ration de lait augmente avec celle de fromage sec pilé ou de dattes.

A partir de travaux d'analyse réalisés par Gast et Adrian (1965), Gast, Maubois et Adda (1969), nous pouvons poser en principe qu'une ration alimentaire journalière composée de 1 kg de lait de chèvre entier, 1 kg de lait de chèvre baratté et environ 450 g de mil, satisfait la totalité des besoins énergétiques du nomade saharien et semble équilibrée d'un point de vue nutritionnel. Le choix du mil dans cette ration est très important car son apport est plus riche que celui du blé, surtout en oligo-éléments.

Au fur et à mesure que cette ration de base se diversifie et s'enrichit, la quantité de céréales diminue un peu mais sa proportion et surtout sa nature, demeurent très liées aux habitudes alimentaires originelles des individus concernés.

Voici l'exemple comparatif de deux types de rations journalières relevées par le Capitaine Dinaux en 1907 à In Salah pour le calcul de l'ordinaire des méharistes en tournée :

Hommes de troupes d'origine saharienne (Mrabtines pour la plupart, consommateurs de blé, orge)	Officiers, sous-officiers d'origine européenne
Céréales : 600 g de blé concassé	400 g de farine 125 g de couscous 50 g de pâtes 150 g de riz soit 725 g
Féculents : néant	40 g de pois cassés
Corps gras : 30 g de beurre fondu	30 g de beurre
Sel : 15 g	15 g
Café : 40 g	40 g
Sucre : 80 g	80 g
Dattes : à la discrétion des méharistes comme provisions personnelles	100 g
Total quotidien : 2820 calories	3725 calories

(cf. Ph. Lefèvre-Witier, 1968, p. 311).

Ces rations, utilisées pour 74 personnes durant quatre mois de mars à juillet, en saison chaude, sur un parcours de 3 000 km, ont donné d'excellents résultats. Elles ont été complétées par l'apport occasionnel du gibier de chasse, de consommations irrégulières de lait dans les campements rencontrés, de consommation de tomates séchées, d'épices, de piment sec en poudre et surtout de tabac à chiquer qui évitent l'inflammation de la muqueuse buccale (qui fixe la vitamine C en particulier). Par la suite, les rations des militaires furent toutes alignées sur les mêmes bases avec attribution de féculents, d'huile et même de sardines en boîte.

Dans ses *Notes sur la manière de voyager au Sahara*, écrites entre 1905 et 1908, le Père de Foucauld donne la liste ci-dessous dans sa rubrique « Vivres » (par personne et par jour) :

300 g de farine	}	soit 500 g de céréales
100 g de riz		
100 g de couscous		
30 g de beurre fondu		
7 g de sel		
50 g de café		
15 g de thé		
130 g de sucre		
15 g de lait condensé		
150 g de « sfouf » (dattes pilées en poudre)		
1 g de poivre noir		
2 g d'épices mélangées		

Cette ration journalière est sensiblement équivalente aux précédentes, le lait en boîte en plus, ainsi que le thé en alternance avec le café. Ph. Lefèvre-Witier évalue cette ration à 3 026 calories (voir les valeurs nutritionnelles, *id.*, pp. 312-313).

Ces rations qui expriment les habitudes du régime local compte tenu du milieu et des conditions matérielles au Sahara, se sont par la suite enrichies de produits nouveaux ou prêts à la consommation : thé, huile, pâtes alimentaires, couscous préparé, riz, concentré de tomate, sardines en boîte, oignons en bulbe. Le blé moulu diminue au profit du riz et des pâtes; les allumettes deviennent un produit de première nécessité avec l'usage consacré des cigarettes. Bien que les épices ne prennent pas place dans le calcul des rations, elles sont toujours très présentes : piment, poivre noir, cumin, feuilles d'oignons séchées en plaquette (*bzar*).

Ce type de ration ordonné d'abord par les militaires sur le modèle des habitudes sahariennes, a tendance à devenir une référence officielle et à s'imposer dans les habitudes alimentaires locales. Avec les compléments occasionnels de viande et de lait il couvre les besoins caloriques journaliers et les besoins énergétiques (voir Lefèvre-Witier, p. 309-316 in Gast 1968) mais les cures de lait et de dattes, les repas festifs abondants en viande et graisse demeurent une nécessité dans ce régime.

Cependant les nomades qui se sont nourris de galettes, de bouillies compactes de mil et de sorgho sur plusieurs générations, n'éprouvent pas la même plénitude gastrique avec l'usage répétitif de blé. Ils prétendent que le blé engraisse l'individu qui en consomme beaucoup, alors que le mil rend fort sans alourdir le corps. En fait, dans une ration alimentaire à base de céréales et selon les menus pratiqués par les nomades (absence de légumes frais ou bouillis, de fruits, etc.) la consommation quotidienne de moutures de blé entier provoque des « échauffements » et des inflammations intestinales (hémorroïdes en particulier) auxquelles les nomades n'étaient pas habitués. En outre, il semble que ceux-ci fixent mal les oligo-éléments des rations à base de blé sans enrichissement de légumes et de fruits, en particulier ceux de fer dont le mil est par ailleurs très riche. On a constaté que le retour à une consommation quotidienne de mouture de mil obtenue par les procédés traditionnels de concassage et de préparation (voir l'analyse comparée de mouture de mil in Gast et Adrian, 1969), permettait à des individus hommes et femmes atteints d'anémie, d'affections buccales graves, de recouvrer leur santé très rapidement (voir M. Gast, *Autrement*, 1983, p. 127). Les anémies ferriprives de la femme enceinte sont très connues en pays tropical. Elles proviennent souvent de maladies parasitaires (bilharziose, ankylostomiase, etc.) et sont aussi la conséquence de grossesses multiples et rapprochées. Or, dans la ration alimentaire ordinaire des nomades, les produits alimentaires riche en fer comme les légumes verts, les légumes feuilles, les haricots, les poissons, sont absents. Restent la viande et le mil qui prennent alors une importance considérable dans les besoins nutritionnels de base.

La rupture brutale des échanges caravaniers sel/mil après 1962 puis leur interdiction, l'apport massif de blé dur du nord ou de blé tendre d'importation, le chan-

gement des techniques de préparation des aliments de base, l'abandon des productions vivrières locales (céréales, féculents), ont profondément bousculé l'économie et les habitudes alimentaires des populations locales qui n'ont pas toutes eu le temps et les conditions optimales pour s'adapter à ces nouveaux régimes.

Menus

Avec les produits de base cités plus haut les populations locales procèdent à des préparations alimentaires simples, rapides, adaptées selon les conditions de vie du moment : voyageur à pied ou à méhari, nomade sous la tente, villageois dans sa hutte ou dans sa maison; repas quotidien ou repas festif exceptionnel.

Les mets du voyageur : les produits doivent être facilement transportables dans des sacs malléables et subir sans dommage de fortes températures. Ce sont des aliments secs, pilés au mortier de bois ou broyés à la pierre : mouture de mil, de sorgho, fromage sec en poudre, dattes broyées, farine précuite de blé, d'orge. Ces aliments participent à différentes préparations qui ne nécessitent aucune cuisine. Pratiquant, de tout temps, l'usage de mets très énergétiques, de faibles poids, les sahariens savent tirer le meilleur parti de la dessiccation naturelle qu'opère leur climat.

Aliments en poudre, réhydratés ou non : farine de mil mangée crue en poudre (*tebik*) ou humectée d'un peu d'eau; mouture de blé ou d'orge issue de grains cueillis avant maturité, rôtis à la flamme ou sous le sable (*zambo, frik*) humectée d'eau; dattes séchées broyées en poudre, consommées telles quelles ou mélangées à une semoule (précuite ou non).

Boissons nutritives : les mêmes produits participent à des préparations liquides dans une outre en peau suspendue à la selle du méhari (*tasufra* : outre verticale). C'est l'*ayehāra* ou *aygera* (eau, fromage pilé, mouture de mil, dattes, piment), boisson très désaltérante, appelée encore *éyélé* à laquelle on peut ajouter du lait baratté; l'*alakoh*, boisson composée d'eau, de poudre de dattes et parfois d'un peu de fromage en poudre. On rajoute au fur et à mesure de l'eau et quelques poignées d'aliments en poudre dans l'outre verticale. L'*ayehāra* peut se conserver deux à trois jours l'été et environ huit jours l'hiver. Elle peut couvrir l'ensemble des besoins nutritionnels si l'on ajoute du lait de chèvre baratté et aigri (et dont l'acidité est très appréciée l'été).

Les plats chauds : galette de mouture de mil-sorgho, blé, orge, en pâte liquide sans levain, coulée au milieu d'un foyer et recouverte de sable brûlant (*tağella*). Cette loupe de pâte cuite en trente minutes environ, est lavée à l'eau pour ôter le sable et les parties charbonneuses, puis déchiquetée en morceaux dans un récipient et arrosée de beurre fondu, de lait, d'une sauce quelconque. Elle reste molle et ne se conserve pas en l'état.

Les mêmes moutures pétries avec un peu d'eau, en pâte à pain additionnée de levure, peuvent fournir dans les mêmes conditions de cuisson, un pain frais qui peut être trempé dans du lait ou des bouillons de viande ou de légumes. Ce pain peut se conserver plusieurs jours. Cette recette de pain (*mella*), qui n'est pas touarègue, a été introduite au Sahara central par les Chaāmba.

Les couscous précuits. Depuis la présence des agriculteurs en Ahaggar l'usage du couscous de blé tendre longuement élaboré en fines particules roulées à la main dans de grands plats de poterie ou des vans en paille tressée, s'est répandu très

rapidement. Le couscous est même devenu le plat par excellence de l'invité, détrônant la bouillie de mil traditionnelle.

Cuits une première fois à la vapeur dans une passoire, les grains sont ensuite séchés puis stockés dans des sacs de cuir. En voyage il suffit de jeter une poignée de ces grains dans de l'eau bouillante ou une sauce quelconque pour les réhydrater, sans avoir besoin de passoire. Assaisonné de poudre de tomates séchées, de piment et de beurre fondu, ce couscous représente un plat consistant et copieux.

Le couscous de mil pratiqué au sud, en zone sahélienne, n'est jamais entré dans les habitudes culinaires au Sahara central.

La viande en voyage est consommée occasionnellement quand on tue un gibier, soit bouillie dans une marmite, soit enfouie sous la braise puis débarrassée de son sable. Les viandes rôties à la broche ne se pratiquent qu'en milieu sédentaire. Les viandes en lanières séchées et salées, très appréciées des voyageurs, sont exceptionnelles en Ahaggar.

Les mets du nomade sous la tente. Outre les recettes précédentes le plat de plus apprécié des nomades est la bouillie de mil. En cas de pénurie de mil on prépare aussi des bouillies de blé, de sorgho, d'orge. Le plat préférentiel qui s'est imposé de plus en plus ces trente dernières années est le couscous de blé tendre local ou de blé dur du nord avec ou sans viande et de granulométries différentes (fin, moyen, gros).

Enfin, la galette touarègue *tagella*, décrite précédemment, représente avec la bouillie de mil le plat le plus traditionnel du nomade. Sa préparation est rapide, elle ne nécessite pas beaucoup d'ustensiles, elle est très nutritive.

À côté des céréales l'élément le plus important du nomade est le lait. Lait de chèvre aigri, lait de chamelle consommé toujours frais. Avec le lait de chèvre, le beurre et les fromages sont des dérivés essentiels à l'équilibre alimentaire.

Le thé et le sucre sont devenus progressivement les éléments d'une boisson indispensable depuis 1940-45. Les abus de consommation de thé provoquent des maladies cardiaques et intestinales. La part du budget qui leur est consacré ainsi qu'à l'achat de tabac, est considérable.

Les mets des villageois. Toutes les recettes précédentes sont connues et pratiquées par les villageois mais les sauces sont toutes plus riches car toujours plus agrémentées d'épices, de légumes secs ou frais, voire de fruits (abricots, pêches, dattes). Les consommations d'oignons (que les nomades redoutaient à cause de son odeur), de potirons, de lentilles, haricots, tomates fraîches, œufs et volailles, ont été des apports tout à fait nouveaux après les années 40; le sel et le piment sont aussi beaucoup plus abondants dans l'alimentation des oasiens. Le couscous, les ragouts de légumes, puis les pommes de terre, les viandes frites et les pâtes alimentaires, les crêpes sur une pierre plate ou dans une poêle, ont progressivement pris la place des bouillies et des galettes cuites sous le sable avec l'enrichissement des ustensiles de cuisine.

À la simplicité rustique des recettes nomades s'est substituée une cuisine bourgeoise, rurale, de plus en plus raffinée, avec l'introduction de produits issus de l'industrie agro-alimentaire (pâtes alimentaires, concentré de tomate, huile et beurre, lait concentré ou en poudre, etc.). Le thé, le café sont aussi devenus chez les sédentaires des boissons consommées avec excès malgré leur prix élevé.

3. La période contemporaine, après l'indépendance de l'Algérie

En cinquante années (de 1900 à 1950) les populations du Sahara central sont passées d'habitudes alimentaires archaïques pratiquement inchangées ou presque depuis l'époque d'Hérodote (voir M. Gast, 1969), à de nouvelles conditions de vie et de

régime, engendrées d'abord par la colonisation puis, après 1962, accélérées et renforcées par l'intégration à la nation algérienne.

Durant ce premier demi-siècle tout l'échiquier des relations transsahariennes a changé de nature et de références.

A une civilisation de pasteurs nomades qui savaient aussi être chasseurs et cueilleurs, assurant d'une façon indépendante leur survie grâce aux compléments des rezzous, des trafics d'esclaves, des prises sur les caravanes transsahariennes, a succédé une civilisation de sédentaires, agriculteurs et commerçants, se développant à partir d'oasis et de villes nouvelles, elles-mêmes dépendantes d'un état centralisé au nord du Maghreb. Ces territoires qui vivaient traditionnellement en symbiose avec ceux de l'Afrique sahélienne d'une part et ceux du Tidikelt et du Touat d'autre part (et aussi de la Libye pour l'Ajjer), se sont d'abord vu imposer l'arrêt des rezzous et de l'esclavage, des frontières coupant leurs terrains de pâturage et de commerce, des droits de douane, des taxes de pacage, puis l'interdiction définitive des trafics caravaniers. De nouvelles stratégies de pouvoir suscitées et plus ou moins commandées par l'administration militaire se mettent en place avec de nouveaux partages d'autorité dans les clans et la chefferie touarègue.

La période coloniale a été une époque transitoire à la captation de ces régions et de ces populations par le versant méditerranéen dans une économie nationale, elle-même conditionnée par le marché international. Depuis l'indépendance de l'Algérie, les conditions de survie et d'alimentation des populations du Sahara central se sont posées au gouvernement algérien en termes de géopolitique. A 2 000 km en moyenne au sud de la capitale, bordés par trois frontières, ces territoires immenses et peu peuplés (45 000 pour la wilaya de Tamanrasset, Tidikelt compris, un peu plus de 15 000 pour In-Amenas, Élezi et Djanet réunis), sont de ceux qui fournissent une partie des revenus sur les produits pétroliers algériens mais qui demeurent difficiles à défendre et à contrôler. Dans ces régions traditionnellement de misère et de faim, mais qui savaient s'autogérer suivant des modèles spécifiquement locaux, l'intégration politique ne pouvait se réaliser qu'à partir d'un effort spécial sur le plan de l'organisation sociale et économique. Les créations de nombreuses *wilaya*, *daira* et *baladiya* (équivalents à préfectures, sous-préfectures et mairies) ont permis la mise en place d'infrastructures spectaculaires (écoles, hôpitaux, postes, aérodromes, etc.), de services nationaux permanents (agriculture, transport, justice, armée, police, gendarmerie, etc.), de postes de travail dépassant largement les besoins immédiats et la capacité des populations locales et opérant l'attraction massive des Algériens du nord venus chercher dans ce nouvel eldorado des salaires très avantageux sans désir d'intégration régionale. En sorte que ce mouvement de migration nord-sud se traduit aujourd'hui par une véritable mutation linguistique, culturelle arabo-maghrébine, noyant de plus en plus le fonds berbère saharien local.

Les habitudes alimentaires et nutritionnelles engendrées par la consommation régulière de mil et de sorgho, céréales des régions tropicales subsahariennes bien adaptées aux conditions de vie locales, ont été perturbées par l'introduction massive de blé du nord maintenu à des prix conventionnés et devenu en quelque sorte la référence culturelle moderne de la nation algérienne, arabe et musulmane. La civilisation méditerranéenne du blé semble l'avoir définitivement emporté sur celle du mil avec ses références et traditions africaines. L'introduction généralisée des produits issus de l'industrie alimentaire nationale et internationale, avec l'extension des zones rurales et urbaines, celle des techniques de préparation des aliments avec de nouveaux instruments (fourneaux et fours à gaz, vaisselle d'acier, de fonte et de plastique, réfrigérateurs et congélateurs), la consommation importante de corps gras (beurre, graisse, huile) dans de nombreuses fritures et sauces, de quantités de plus en plus extraordinaires de pain et de viande, de boissons gazeuses et de laitages de conserve, ont aligné aujourd'hui les habitudes alimentaires des Sahariens sur celles des villes du Maghreb, voire de la cuisine internationale. Pour les jeunes

génération que les anciens appellent avec dérision les « fils du frigo » (c'est-à-dire ceux qui ne savent se départir de l'usage des boissons fraîches et d'une nourriture toujours à portée de la main), ces habitudes sont quasiment irréversibles. Mais elles ressortissent d'une économie riche, dans un système d'échange international. Pour tout le monde l'usage du thé vert, très sucré, est devenu une drogue (une moyenne mensuelle de 2 kg de thé vert par couple avec 20 kg de sucre), suivie de près par celle du café et des cigarettes. Par chance, l'alcool dont la consommation est presque nulle (bière, whisky et vin) n'a pas commis au Sahara central les ravages connus ailleurs au Proche-Orient ou en Afrique.

Mais ce blé qui venait de Tiaret, ces pâtes alimentaires qui sortaient des usines de la S.A.N.P.A.C. (Société nationale de pâtes alimentaires), sont désormais de plus en plus importés des U.S.A. (l'Algérie a signé en 1985 l'achat de 500 000 tonnes de blé aux U.S.A.) et de la C.E.E., tant les produits céréaliers du pays demeurent insuffisants face à un accroissement démographique (3,2 %) qui dépasse sans cesse celui de la production agro-alimentaire nationale (taux d'accroissement de la consommation alimentaire 5 %).

Aujourd'hui, avec la baisse brutale des revenus pétroliers (baisse des recettes estimées entre 28 % et 45 % en 1985, consécutive à la chute du prix du baril au-dessous de 10 \$), la politique économique de l'Algérie d'assistance et d'intervention dans ces territoires sahariens ne peut se perpétuer sous les mêmes formes, dans les mêmes volumes. Il semble que l'euphorie de croissance de ces vingt dernières années devra faire place à une plus grande rigueur de gestion d'une part (une grande partie du ravitaillement envoyé à Tamanrasset était revendu très cher au Niger et au Mali), mais d'autre part aussi à la prise en compte des possibilités locales de productions et de transaction. Tamanrasset et Djanet ont la chance d'être les deux seules villes sahariennes les plus méridionales, bien situées sur deux grands axes routiers et aériens nord-sud. Elles se trouvent en outre dans une zone qui n'est pas affectée de guerre et de troubles armés. Tout concourt à valoriser leurs fonctions d'échanges et de transit transsahariens pour peu qu'on veuille libérer ces échanges dans une politique d'intérêts réciproques bien compris de part et d'autre des frontières actuelles.

BIBLIOGRAPHIE SOMMAIRE

- BARRÈRE G. « Problèmes économiques d'un centre de culture d'altitude au Sahara : Idélès (Tamanrasset), Algérie », *Journal d'agronomie tropicale et de botanique appliquée*, t. VIII, 12, décembre 1971, p. 540-565.
- BERNUS E. « Cueillette et exploitation des ressources spontanées du Sahel nigérien par les Kel Tamasheq », *Cahiers de l'O.R.S.T.O.M.*, série Sciences Humaines, vol. IV, 1967, p. 31-52
- BERNUS E. « Graines sauvages (récoltées par les Touaregs sahéliens) », *Encyclopédie berbère* (à paraître).
- BERNUS E. « Famines et sécheresses chez les Touaregs sahéliens. Les nourritures de substitution », *Africa*, 50 (1), 1980, p. 1-7.
- BERNUS E. *Touaregs nigériens. Unité culturelle et diversité régionale d'un peuple pasteur*, O.R.S.T.O.M., Paris, 1981, 508 p.
- BEUDOT F. *Éléments de bibliographie sur la sécheresse au Sahel*, O.C.D.E., Paris, (voir fascicules de 1976 à 1985).
- FOUCAULD Ch. de et CALASSANTI-MOTYLINSKI A. de, *Textes touaregs en prose*, éd. critique avec traduction par S. Chaker, H. Claudot, M. Gast, Aix-en-Provence, Édisud, 1984, (voir textes 6, 7, 9, 13, 30 en particulier).
- GARDEL G. *Les Touaregs Ajjer*, Alger, Baconnier, 1961, 388 p.
- GAST M. *Alimentation des populations de l'Ahaggar. Étude ethnographique*, mémoire du C.R.A.P.E., IV, A.M.G., Paris, 1968, 458 p.
- GAST M. et ADRIAN J. *Mil et sorgho en Ahaggar. Étude ethnologique et nutritionnelle*, mémoire du C.R.A.P.E., VIII, A.M.G., Paris, 1965, 78 p.
- GAST M. « Persistance protohistorique dans l'alimentation des populations du Sahara central », *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, n° 6, 1969, p. 89-93.

GAST M., MAUBOIS H.L., ADDA J. et al. *Le lait et les produits laitiers en Ahaggar*, mémoire du C.R.A.P.E., XIV, A.M.G., Paris, 1969, 70 p.

GAST M. « Mutations sahariennes », revue *Autrement*, Désert, nomades guerriers, chercheurs d'absolu, 5, novembre 1983, p. 667-82.

Gast M. « Les verrous secrets d'une société indépendante au Sahara central. Règles d'héritage et de transmission de biens chez les Kel Ahaggar », *Hériter en Pays musulman, Habus, lait vivant, manyahuli*, sous la direction de M. Gast, Paris, C.N.R.S., 1987.

LEFÈVRE-WITIER (Dr) « Composition chimique et valeur calorique des rations sahariennes, interprétation » in GAST M., *Alimentation des populations de l'Ahaggar*, A.M.G., Paris, 1968, p. 309-316.

LHOTE H. *La chasse chez les Touaregs*, Amiot-Dumont, Paris, 1951, 245 p.

M. GAST

A165. ALITAMBI

Tribu de Libye intérieure située par Ptolémée (IV, 6, 6, éd. C. Müller, p. 748) entre le marais Libya et le mont Thala, au voisinage des Manrali (var. Maurali). Si le mont Thala fait partie de l'Ahaggar et si le marais Libya est, comme le pense C. Müller (éd. de Ptol., p. 739), le Chott Melrhir, les Alitambi seraient à localiser dans le grand Erg oriental. S'ils sont identiques aux Alitemnii (cf. ci-dessous), on doit supposer qu'ils se rapprochaient parfois du rivage de la Petite Syrte ou de la Tripolitaine, pour admettre qu'ils fussent connus de la source utilisée par Nicolas de Damas, laquelle est à dater au plus tard de l'époque hellénistique.

J. DESANGES

A166. ALITEMNII

Nicolas de Damas, contemporain d'Auguste, mentionne, d'après des sources plus anciennes, des Libyens nommés Alitemnii (C. et Th. Müller, *Fragm. historic. Graec.*, III, p. 463, n° 138). Ils choisissent pour rois les plus rapides à la course, en quoi ils rappellent les Troglodytes éthiopiens, les plus rapides des hommes selon Hérodote (IV, 183). Ils sont inconnus par ailleurs, mais, comme l'observe S. Gsell (*H.A.A.N.*, V, p. 87, n° 10), leur nom ressemble quelque peu à celui des Alitambi du géographe Ptolémée.

J. DESANGES

A167. ALIW, plur. *āliwen*, « olivier sauvage » (touareg)

Ce terme attesté en touareg sous les formes : Ahaggar : *âléo* / *āliwen* (Foucauld, III, p. 119), touareg méridional : *aliw* / *aliwān* (Alojaly, p. 119), désigne en premier lieu « l'olivier sauvage » (*Olea Laperrini*, sp. nov., B.T.) dont on rencontre quelques spécimens en Ahaggar (quelques centaines à un ou deux milliers, en haute altitude, selon Foucauld).

Ce mot est certainement apparenté au grec *elaiwā* (« olivier ») / *elaiwon* (« huile d'olive ») et au latin *oliua*, *oleum*, *olea*. Mais il ne s'agit pas nécessairement d'un emprunt à l'une de ces langues car les dénominations grecques et latines n'appartiennent pas au fonds lexical indo-européen et les spécialistes s'accordent à les considérer comme provenant du fonds « méditerranéen » pré-indo-européen (Meillet, 1975, p. 302-303).



Olea laperrini dans le Haut Mertoûtek (photo M. Gast).

Le pluriel *āliwen* désigne en outre un rythme poétique très particulier utilisé dans les chants rituels interprétés par les femmes lors des cérémonies de mariages. *Aliwen* désigne également ces chants eux-mêmes. Les *Aliwen* constituent un stock figé de vers très anciens, peu nombreux qui seraient — selon Foucauld — originaires de l'Ajjer.

On constate ainsi avec intérêt que le pluriel *āliwen*, « les oliviers / les olives » — ici certainement symbole de fécondité — sert à dénommer en touareg des chants du mariage.

Il s'agit là sans doute d'une de ces nombreuses traces de l'origine méditerranéenne des populations touarègues.

BIBLIOGRAPHIE

- ALOJALY Gh., *Lexique touareg-français*, Copenhague, 1980.
 FOUCAULD Ch. (de), *Dictionnaire touareg-français*, (4 vol.), Paris, 1951-51.
 FOUCAULD Ch. (de), *Poésies touarègues. Dialecte de l'Ahaggar*, I, Paris (p. IX et XXI), 1925.
 MEILLET A., « A propos des noms du vin et de l'huile, *Linguistique historique et linguistique générale*, Paris, p. 297-304, 1975.
 PRASSE K.-G., *Manuel de grammaire touarègue*, I-III, Copenhague, (p. 126 et sq., notamment 133), 1972.

S. CHAKER

A168. ALLÉES COUVERTES (Kabylie)

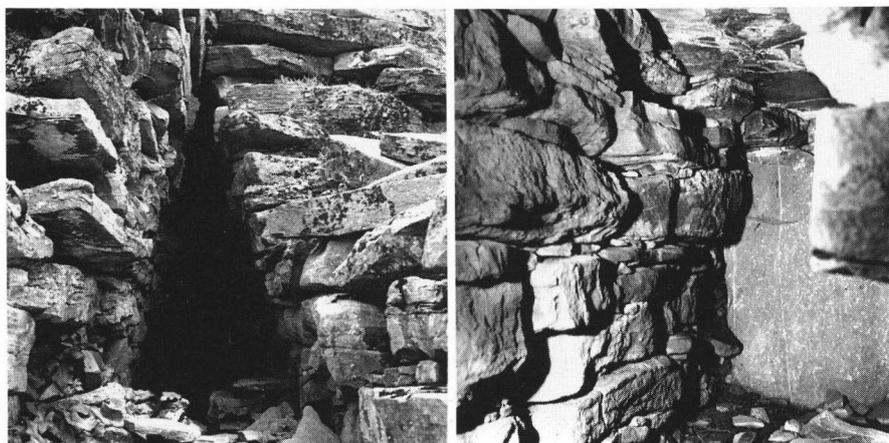
Le nord-est de la Kabylie possède un type très original de monument mégalithique qui n'a son équivalent nulle part ailleurs au Maghreb alors que se manifestent certaines affinités entre ces monuments et certains des Iles Baléares et de Sardaigne connus respectivement sous les noms de Navetas et de Tombes des Géants.

Il leur a été donné le nom d'allées couvertes (G. Camps, 1959) mais il est préférable de leur adjoindre le qualificatif « kabyles » afin d'éviter toute confusion avec les monuments d'Europe qui sont beaucoup plus anciens bien que d'aspect identique.

Les allées couvertes kabyles ne sont connues qu'en deux localités, à Aït Raouna*, sur la côte, à 17 km à l'est de Tizirt et à Ibarissen, à 8 km à l'ouest de Toudja. Ces quatorze monuments (8 à Aït Raouna, 6 à Ibarissen) présentent le même aspect et le même plan : de longs murs parallèles en blocs de grès de fortes dimensions (jusqu'à 3 m de longueur à Aït Raouna) dessinent une chambre allongée qui ne se différencie du couloir ni dans sa structure ni dans sa largeur qui ne dépasse guère 1,50 m. Les murs s'élèvent bien plus haut que dans les autres monuments mégalithiques nord-africains, la hauteur intérieure du sol à la couverture dépasse toujours 2 m et atteint même, 3,60 m dans l'une des allées couvertes d'Ibarissen. La longueur des monuments les mieux conservés varie entre 8 et 15 m. Il n'y a pas d'orientation préférentielle, elle est toujours commandée par la topographie.

De telles constructions ne sont pas passées inaperçues : les habitants d'Aït Raouna les appellent les « petites maisons des Romains », tandis qu'une des allées couvertes d'Ibarissen est la « grotte de l'ogre » (*Ifri u-wayzen*). Dans certains de ces monuments un dépôt votif de microcéramiques confirme leur relation reconnue avec le monde des génies.

La couverture de ces allées est assurée, sauf dans un cas, par de grandes dalles dont certaines dépassent 3 m de longueur, ce qui est exceptionnel dans le mégalithisme nord-africain. Comme la plupart des monuments ont été construits sur des versants et que leur axe correspond à la ligne de plus grande pente les dalles ont été imbriquées en se recouvrant partiellement comme les tuiles d'un toit. A Ibarissen, l'allée couverte située dans le village présente une disposition curieuse : les dalles de couverture se superposent faiblement depuis l'entrée jusqu'au milieu de la chambre puis s'abaissent progressivement vers le chevet de sorte que le plafond est plus élevé au centre qu'à l'entrée et au fond. Or la topographie aurait permis ici de placer simplement les dalles côte à côte.



Entrée et intérieur d'une allée couverte d'Ibarissen (photo M. Gast).

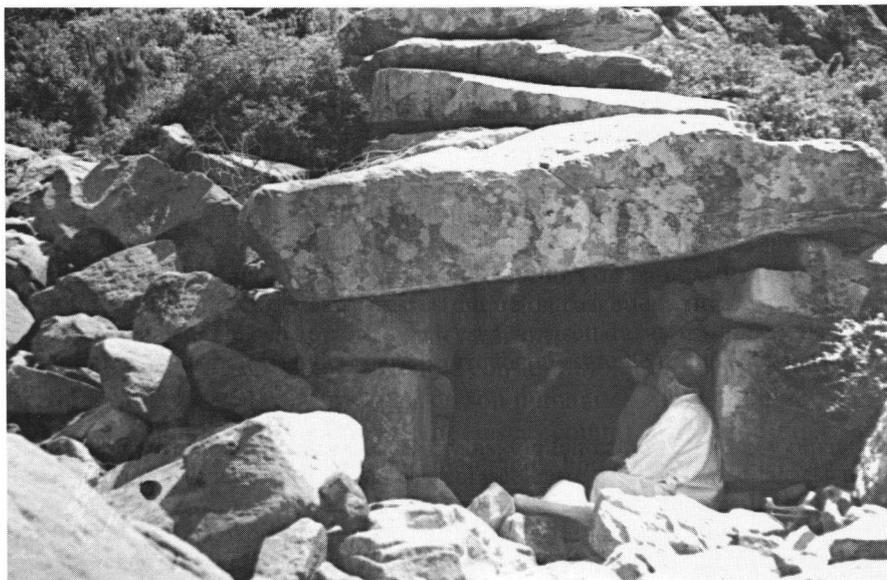
La plus intéressante des allées couvertes d'Ibarissen n'a pas de couverture mégalithique, les deux murs ont été construits avec un contre-f fruit considérable puisque distants de 1,10 m au sol ils sont jointifs au sommet où s'enclavent une suite de parpaings allongés jouant le rôle de clés de voûte. Une telle construction sans encorbellement exige une grande hauteur des murs latéraux pour éviter l'éboulement; effectivement, la hauteur intérieure est de 3,25 m. Cette même allée présente une autre singularité : un diverticule latéral s'ouvre perpendiculairement au couloir, sur la paroi de gauche, à 7,40 m de l'entrée. Ce diverticule long de 2 m est recouvert de dalles. Dans d'autres cas le contre-f fruit des murs est moindre et la couverture est faite de dalles, la section de la chambre est alors trapézoïdale.

Le chevet peut présenter plusieurs aspects; le cas le plus fréquent est celui du faux encorbellement de parpaings qui réduit considérablement la hauteur du fond de la chambre. A Ibarissen on a préféré planter de chant une grande dalle qui est plaquée contre la paroi inférieure du mur de chevet. Dans l'allée située dans le village d'Ibarissen une autre dalle plantée à 0,95 m en avant de la dalle de chevet détermine une sorte de loge qui pourrait bien être un sarcophage; actuellement, les sédiments amoncelés entre ces deux parois constituent une banquette sur laquelle sont déposées des microcéramiques votives.

Implantées le plus souvent sur des versants à forte pente ces allées ont nécessité au préalable le creusement d'une large tranchée dans laquelle fut édifiée au moins la partie la plus éloignée de l'entrée et le chevet, la partie antérieure du monument était à l'extérieur et ce fut celle qui a le plus souffert. Cette disposition donne aux allées couvertes kabyles l'aspect d'entrée de galerie de mine. Il est difficile de dire si la partie extérieure était noyée sous un tumulus; vu l'état actuel il semble que les murs étaient étayés extérieurement par un amas de blocs et de pierraille.



Allée couverte d'Ibarissen n° 2 (photo M. Gast).



Allée couverte d'Aït Raouna (photo G. Camps).

Seuls les monuments d'Aït Raouna* ont été fouillés par J.-Cl. et J.-M. Musso. Leurs travaux ont permis de reconnaître, dans deux des monuments les mieux conservés, l'existence d'un caveau aussi large que la chambre mais n'occupant que la moitié la plus profonde de l'allée, sous un dallage intermédiaire encastré de part et d'autre dans les murs latéraux. Des ossements humains sans connexion, rassemblés en tas, étaient accompagnés de céramiques étrusco-campiennes à vernis noir des IV^e-II^e siècles av. J.-C. Os et poteries se trouvaient aussi bien dans le caveau qu'au-dessus du dallage. Le reste du mobilier comprenait des perles en pâte de verre et des objets en métal (anneaux, clous). L'âge récent de ces monuments, ainsi déterminé par ce mobilier, pose un problème délicat. L'examen de la seule architecture tendrait, en effet, à rapprocher les allées couvertes de Kabylie des navetas des Îles Baléares et des Tombes de Géants de Sardaigne. Les ressemblances ne se limitent pas aux seuls aspects généraux et aux similitudes de dimensions mais s'étendent jusqu'à des aménagements aussi originaux que les galeries ou caveaux superposés qui apparaissent aussi bien dans la Nau d'es Tudons (Minorque) et la Tombe des Géants de Li Lolghi (Arzachena, Sardaigne) que dans les allées couvertes d'Aït Raouna.

Le mobilier trouvé dans les allées couvertes d'Aït Raouna n'étant pas intrusif et ne datant pas une nouvelle occupation des monuments, il faut admettre soit que ce type de monument, si son origine est méditerranéenne comme tout semble l'indiquer, a eu une longévité exceptionnelle au Maghreb, soit que la ressemblance formelle avec les monuments allongés des îles méditerranéennes n'est qu'une simple convergence. Quoi qu'il en soit, leur originalité et même leur spécificité kabyle ne peut être mise en doute.

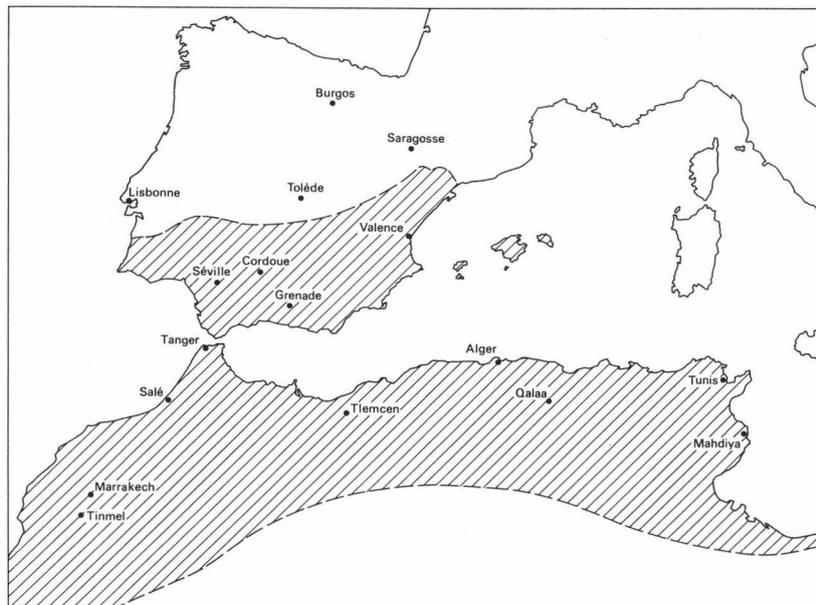
BIBLIOGRAPHIE

Voir (Aït) Raouna.

A169. ALLIANCES (voir Amour, Anaya, Colactation, Çof, Leff, Pacte)

A170. ALMOHADES

Le mouvement almohade (de l'arabe *al mwaḥḥidūn*, confesseurs de l'Un) a exprimé, avec le mouvement almoravide qu'il prolonge, l'apparition dans l'Histoire d'un ensemble berbère musulman cohérent. Cet ensemble, si on prend en compte ces deux mouvements, a duré plus de deux siècles pendant lesquels des habitudes culturelles, sociales et politiques se sont fixées. Ce phénomène dépasse de loin un simple rassemblement politique des États (qui n'existaient pas encore) d'un Maghreb où, par la suite, on ne serait plus jamais parvenu à retrouver l'Unité; il n'en a pas été autrement de l'empire abbasside primitif. Il marque la naissance d'une civilisation. L'avènement de cette civilisation berbère musulmane est évidemment spécifique à l'Islam d'Occident; elle serait pourtant peu compréhensible si on ne tenait pas compte de l'évolution parallèle de l'Orient où d'ailleurs, des ensembles politiques de signification un peu analogue, naissent (dans un contexte différent) avec la domination des Saljukides et des Khwārizm-shah. Les empires almoravides et almohades ont été le support politique de cette civilisation hispano-mauresque (il vaudrait mieux l'appeler berbéro-andalouse) que l'Europe médiévale a seule vraiment connue de l'Islam, par ses espèces monétaires, ses modèles architecturaux, sa culture scientifique ou philosophique, alors que les affrontements guerriers des Croisades d'Orient sont restés stériles. Le phénomène est fortement enraciné dans le sol africain; néanmoins, il correspond à un espace géo-politique qui ne peut être compris en faisant abstraction de l'Europe, qu'il s'agisse des grands échanges commerciaux entre le monde noir et la Méditerranée, qui ont contribué à la formation de l'espace politique berbère et ont permis sa vitalité économique, ou des affrontements militaires avec les chrétiens redevenus conquérants, qui ont fixé ses frontières.

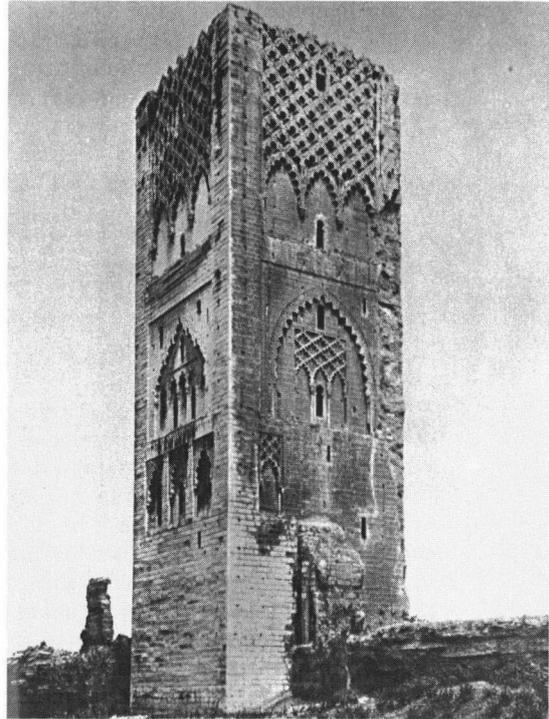
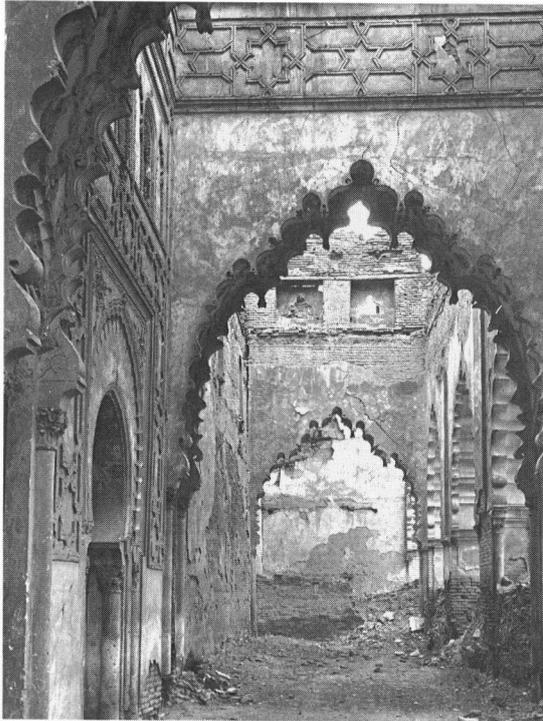


L'Empire almohade sous Ya'koub el Mançour (dessin S. de Butler).

Le mouvement almohade n'est donc que la seconde phase de ce phénomène. Lorsqu'il se produit, un ensemble berbère musulman, fondé par les Almoravides, existe déjà, qui a fixé son centre à Marrakech-Cordoue. C'est, comme on le voit, un ensemble orienté du sud vers le nord; il sert de cadre au développement des villes pour lesquelles les dirigeants almoravides d'origine nomade, ont franchement opté dès le début; hors de cet ensemble en Afrique islamisée, Kairouan alors agonise, Mahdiyya est sans importance et Bougie seule survit grâce à la Méditerranée. La volonté de structuration politique et religieuse, née des contacts avec l'Orient, a déjà engagé les princes berbères dans la construction d'un État arabisé, tâchant d'imposer au moins aux habitants des villes les normes sociales islamiques, par l'application d'une interprétation juridique rigide (en l'occurrence, le malékisme) de la loi révélée; pendant ce temps, l'instruction élémentaire dans la foi a continué de se diffuser dans la masse berbère grâce aux saints hommes des *ribat* (dont on trouverait des analogues de cette époque en Orient). Les chrétiens d'Espagne enfin, après la reconquête de Tolède (1085), se sont déjà heurtés à la puissance militaire berbère, et les beaux dinars almoravides leur ont fourni pour longtemps (jusqu'à la frappe, beaucoup plus tardive, des maravedis par les rois de Castille), le témoignage palpable de la prospérité économique musulmane.

Le mouvement almohade semble être né vers 514/1120 de la conjonction entre une opposition purement tribale et politique au pouvoir des Sanhadja voilés, et la volonté de réforme religieuse d'Ibn Tūmart*, un *masmuda* de l'Anti-Atlas, revenu d'Orient où il avait pu prendre la mesure des efforts qui restaient à accomplir, dans le domaine des mœurs et de la foi pour que la société berbère réponde aux critères d'une société musulmane. Les récits des contacts personnels d'Ibn Tūmart avec Ghazālī en Orient (de même que l'intention également prêtée à ce dernier d'avoir envisagé de rencontrer Yūsuf ibn Taşfin en son temps) ne sont que les projections imaginaires dans l'Histoire, d'une parenté sentie entre l'évolution de l'Islam en Orient et la réforme berbère: en tant que tels, ils gardent toute leur valeur. Il est significatif en effet que la communauté organisée à partir de 517/1123 par ce nouveau réformateur de la fin des temps (*mahdī*) en Occident, à Tinmallal, tenant compte des réalités tribales et des procédures de décision (les conseils) propres à la société berbère, ait répondu à un projet de réforme globale (religieuse et politique). Cependant, lorsqu'après un affrontement prématuré avec les Almoravides et la mort d'Ibn Tūmart, qui le suivit de quelques mois (en 524/1130), son meilleur lieutenant Abd al Mu'min al Kūmi*, un zénète d'Oranie, devint officiellement son successeur (*khalifa*, en 527/1133), comme Abū Bakr avait été le successeur du prophète Muhammed, le mouvement aboutit peu à peu à la construction d'une structure politique d'allure assez classique. Après une prudente progression dans les régions montagneuses, qui permit ensuite de dominer le Maroc des plaines et de faire tomber Marrakech (541/1147), le nouveau pouvoir s'étendit à la fois assez naturellement à l'Andalus et finit de couvrir l'espace berbère du Maghreb, ce que n'avaient pas fait les Almoravides (installation à Bougie en 546/1152, puis extension en 555/1160 jusqu'aux ports d'Ifrīqiya occupés en partie par les Normands de Roger II de Sicile). Parallèlement, et sans que l'État almohade perde sa coloration idéologique qui faisait sa spécificité, la structure dynastique du pouvoir s'affirma en dépit de l'opposition de la famille d'Ibn Tūmart, et d'autres complots: du vivant même du *mahdī* la violence avait été employée contre les opposants; elle le fut à nouveau et devait l'être encore par la suite. Lorsqu'il mourut en 558/1163, 'Abd al Mu'min avait fait désigner un de ses fils pour lui succéder.

Bien que la succession se soit faite non sans mal, et au profit d'un autre prince que celui que le père avait choisi, il est incontestable qu'à cette date le mouvement almohade s'est solidement imposé. Tout l'Occident musulman, ou presque, se trouve soumis pour réformation au successeur du *mahdī*, qui porte le titre califien d'*amir al mu'minin*. C'est bien une islamisation de la société qui reste le but ultime; les



En haut à gauche : Une travée de la mosquée de Tin Mel (photo E. Laoust).
En haut à droite : Le minaret de la mosquée Hassan à Rabat,
construit en 1196 (photo H. Terrasse).
En bas : Intérieur de la mosquée de Tin Mel (photo E. Laoust).

ambitions de la famille mu'minide ne doivent pas masquer ce fait. L'État almohade se veut un État islamique : les minoritaires, chrétiens et juifs, devront se convertir ou accepter de vivre dans la précarité (c'est l'époque où Maïmonide quitte Cordoue puis Fès pour Le Caire où l'entourage de Saladin se montrera plus accueillant). Au sein du monde musulman, l'affirmation officielle de la croyance au *mahdī* infallible et impeccable, donne à l'État almohade une idéologie propre qui le distingue du reste de la communauté, comme les fameux dinars almohades au champ épigraphique carré (voire les dirhams d'argent carrés) se distinguent des autres monnaies et imposent à l'attention de tous le nom du *mahdī*. Peu importe si la lutte contre l'anthropomorphisme, le retour aux sources de la foi (Coran et hadith) prônés par les partisans du *tawhīd* n'ont rien de révolutionnaire dans la pensée islamique de l'époque. L'affirmation de la différence est à usage interne : la pratique des sciences juridiques est sévèrement contrôlée. L'idéologie officielle sert aussi de base à la formation de cadres ayant une éducation militaire et religieuse solide (*hāfiz*). En fait, outre la famille califienne, ce sont les familles des anciens compagnons du *mahdī* qui sont aux affaires politiques dans l'empire, composant une hiérarchie politico-sociale berbère, de recrutement étroit, originaire de l'Atlas, dominée par leurs représentants, les *shaykh* almohades. Tels sont les maîtres d'œuvre de la réformation.

Mais parallèlement, pour l'administration, on fait appel aux hommes de l'Andalus, à leur savoir-faire et à leur culture. C'est que l'État islamique almohade se veut de langue arabe. La construction almohade ne se conçoit pas en effet sans ce recours à la civilisation arabe de l'Andalus, décidé par ces princes. Initialement, le mouvement almohade ne doit presque rien à l'Andalus. Par la suite, le système almohade lui devient étroitement lié. L'importance de ce lien est d'abord visible dans le domaine politique et militaire. C'est dans Rabat (*Ribāṭ al Faḥ*), camp de rassemblement des troupes en vue de leur passage en Andalus, construit par 'Abd el Mu'min devant Salé, qu'est proclamé en 558 = 1163 et lui succède son fils Abū Ya'qūb*, jusque-là gouverneur de Séville ; c'est en Andalus qu'il est mort. C'est en Andalus que le troisième prince de la dynastie, Abū Yūsuf* (580 = 595/1184-1199) acquit son surnom d'al Mansūr après la victoire d'Alarcos (591 = 1195). C'est en Andalus que les historiens décèlent, généralement de façon un peu caricaturale, après la défaite du quatrième calife Muhammad al Nasir à Las Navas de Tolosa (609 = 1212) le signe du déclin des Almohades. C'est de l'Andalus enfin qu'en 616 = 1229 arriva celui qui, avec l'aide de cavaliers chrétiens fournis par Ferdinand III de Castille, put s'emparer de Marrakech et s'imposa aux *shaykh* almohade : le calife al Ma'mūn. L'engagement militaire de l'État islamique almohade en Andalus a donc très vite profondément affecté le destin du pouvoir. On a également conçu le rapport avec l'Andalus comme une conquête culturelle du semi barbare par le raffiné, et il est certain que la venue d'Ibn Tufayl à Marrakech auprès d'Abū Ya'qūb, et d'Ibn Rushd également auprès de lui et d'Abū Yūsuf, témoigne de l'attrait (qui finalement ne fut pas sans accentuer la coupure entre dirigeants et sujets) exercé par une culture prestigieuse sur un milieu assez étroit autour du prince et sans grand rapport avec la masse berbère. Mais cette attirance ne s'est pas exercée indépendamment du choix politique global islamique fait par les princes almohades et qui s'est traduit par l'appel à l'élite administrative et culturelle d'une région ayant connu un brillant développement bien que située en marge des territoires de l'Islam, pour commencer de construire sur de vastes espaces, jusqu'ici peu intégrés (on trouverait des situations analogues en Orient), cette société berbère musulmane qui, en Occident, ne pouvait avoir que des cadres de langue arabe. C'est ce même projet global que proclament les superbes monuments de Marrakech, de Rabat et de Séville. On a pu enfin se demander si le déplacement volontaire des arabes hilaliens vers le Maroc où ils n'avaient jusque-là pas pénétré, n'est pas à replacer dans le cadre de cette volonté d'arabisation de la société berbère autant que dans

un programme pour avoir à disposition facilement des troupes prêtes à être envoyées en Andalus. À côté des cercles officiels, et leur échappant même parfois, les maîtres spirituels continuent parallèlement leur œuvre d'islamisation dans la masse berbère et incitent au Pèlerinage formateur vers l'Orient arabe.

La puissance almohade s'est maintenue environ pendant un siècle; beaucoup d'empires ont moins duré. On ne peut pas dire que l'édifice était fragile : ses ennemis n'ont osé l'attaquer que lorsqu'il s'est défait lui-même de l'intérieur. L'évolution imprimée par 'Abd al Mu'min aux projets de réforme du *mahdī* en avait fait un ensemble politique et social fonctionnant au profit d'une famille et d'un milieu dominant. C'est pour cette élite que tout le Maghreb était soumis à l'impôt et qu'était gérée la prospérité almohade où les échanges commerciaux avec les chrétiens de Méditerranée jouaient un rôle croissant (ce qui également se produit alors en Orient). Le fonctionnement de ce système inégalitaire devint avec le temps plus choquant peut-être parce qu'il servait les intérêts d'un groupe humain dont les racines familiales partaient de très loin vers le Sud. Or peu à peu le poids des régions méditerranéennes se faisait plus lourd : l'issue de l'aventure des Banū Ghāniya* le montre bien. Lorsque ces princes almoravides des Baléares qui s'étaient maintenus et enrichis grâce à la course, ont tenté de reprendre au pouvoir almohade, (en débarquant à Bougie en 580/1184) le territoire jadis soumis à leurs ancêtres, lorsqu'ils ont cherché à ébranler ce pouvoir par leurs profondes incursions sur les routes commerciales du Sud et de l'Afrique soudanaise, le centre d'opération de leurs entreprises s'est situé en Ifrīqiya, et c'est à Tunis que le pouvoir almohade a installé 'Abd al Wāhid ibn Abī Hafs fils d'un compagnon du *mahdī*, dont la famille à partir de ces débuts du VII/XIII^e siècle devait progressivement s'assurer le gouvernement de ce nouveau pôle stratégique. Le réseau de pouvoir almohade conçu en d'autres temps et pour un espace autrement structuré se trouvait soumis à des tensions nouvelles. Aussi lorsqu'après la mort du cinquième calife Yūsuf al Mustanir en 620/1224 l'antagonisme jamais oublié entre les *shaykh* almohades et la famille mu'minide reparait au grand jour, et qu'al Ma'mun finit par faire triompher les intérêts dynastiques, la folle répudiation de la croyance au *Mahdi* en 626/1229 (même si elle ne faisait que manifester ouvertement une attitude qu'un homme de culture comme le calife al Mansūr adoptait en privé) permit aux tensions de se manifester. Le Hafside de Tunis put alors facilement affirmer son autonomie dans la fidélité à l'héritage idéologique almohade et réorienter à son profit l'espace politique lorsqu'en d'autres points de rupture également situés près de la Méditerranée, il fallut couvrir de la référence à l'idéologie les indépendances naissantes : dans le Tlemcen de Yaghmorāsan ibn Ziyān, dans Meknès et Fès occupées par les Mérinides on reconnut épisodiquement l'autorité du nouvel almohade de Tunis, et lorsque le Mérinide Abu Yūsuf s'empara enfin de Marrakech en 667/1269, ce fut au nom de l'«almohade» hafside de Tunis que la prière fut dite dans l'ancienne capitale : elle avait perdu sa raison d'être. L'ensemble almohade avait éclaté. L'avenir politique de l'Islam d'Occident se jouait désormais dans les centres de décision du Nord, près de la Méditerranée, face à l'Andalus où, dès les années 630/1230 la désagrégation du système avait montré aux rois de Castille et d'Aragon que les temps de la reconquête étaient venus. L'espace politique berbéro-andalou n'existait plus, mais il avait joué son rôle dans l'élaboration d'une civilisation de l'Islam berbère.

BIBLIOGRAPHIE

Voir 'Abd al-Mu'min (carte des conquêtes, p. 66) — Abū Hafs 'Umar Inti — Abū Ya 'qūb Yūsuf — Abū Yūsuf Ya'qūb — Ibn Tūmart.

BEL A. «Almohades», *Encyclopédie de l'Islam*, 1^{re} édition, p. 318-322 (avec bibliographie).
LE TOURNEAU R. *The Almohad movement in North Africa in the twelfth and thirteenth centuries*, Princeton 1969.

TALBI M. « Ibn Tūsart ou le parti avant la dynastie almohade », *Les Africains*, XI, Paris 1978, p. 139-165.

TERRASSE H. *Histoire du Maroc*, t. I, Casablanca, 1949.

J.-C. GARCIN

A171. ALMORAVIDES

De *al-Murabiūn* = les gens du Ribāṭ ou encore, les gens liés par serment de mourir pour la foi. Dynastie berbère originaire du Sahara, composée essentiellement des Lamtūna, des Guddāla et des Masūfa, tribus nomades appartenant à la confédération des *Ṣanhāga* en lutte contre les Noirs du Soudan. Au moment où ces hommes voilés (*al-Mulattamūn* ou *al-Mutalattima*) vont entrer dans l'histoire, le Maghrib est déjà sous l'autorité des Berbères *ṣanhāga*, les Zīrides règnent en Ifrīqiya, les Hammadides sont maîtres du Maghrib central, mais déjà apparaissent les bandes armées de nomades arabes envoyés d'Égypte par le Calife fātimide al-Mustanṣir pour châtier le zīride al-Mu'izz, fils de Bādīs qui, rompant avec le Caire, avait reconnu l'autorité des 'Abbāsides.

Un chef saharien a réussi à s'imposer à ses contribuables : Yaḥyā, fils d'Ibrāhīm. Il part en pèlerinage vers 427-1036, et, à son retour, il s'arrête à Kairouan, écoute les leçons du saint Abu' Imrān al Fāsī, il lui demande un disciple assez courageux pour se rendre au Sahara, le savant l'adresse à Wāggāg, fils de Salwī al-Lamtī qui tient école près de Siḡilmāsa. Ce personnage lui délègue 'Abd Allāh b Yāsīn qui accepte la vie rude du désert pour endoctriner les hommes au voile (Ramaḏān 430-1039). L'épreuve est rude et les premiers essais se soldent par un échec. Après la mort de disciples, dont Yaḥyā fils de 'Umar et de son frère Abū Bakr, ils se retirent alors dans une île où ils fondent un Ribāṭ. Leur conduite exemplaire leur attire de nombreuses adhésions. Ils ne tardent pas à constituer une petite armée qui s'impose aux tribus sahariennes. La rude discipline forge des combattants farouches, convaincus de la mission qu'ils ont à accomplir et prêts au sacrifice suprême. Le Maroc est en pleine anarchie, les succès s'avèrent assez faciles contre les Maghrāwa; les oasis du sud tombent entre les mains des sahariens, mais Yaḥyā b. 'Umar est tué en guerroyant contre les Guddāla (Muharrām 445 = 21 mai-19 avril 1050), et Abū Bakr poursuit seul les conquêtes. Il attaque les Maṣmūda du Sūs, détruit une communauté šī'te près de Tarūdānt, s'empare d'Agmāt en 449-1057 tandis que 'Abd al lāh b. Yāsīn s'attaque à la tribu hérétique des Barghawāta, mais il est tué et Abū Bakr est élu chef des Almoravides 24 *Gumādā* 451 = 9 juillet 1059. L'action des Soudanais l'oblige à retourner au désert. Il confie le commandement des troupes du nord à son cousin Yūsuf fils de Tašfīn qui jusque-là l'a brillamment secondé et il répudie son épouse la fameuse Zaynab afin que Yūsuf puisse l'épouser légalement et utiliser au mieux sa grande connaissance de la montagne du Haut Atlas. Le mouvement almoravide, sous l'impulsion de ce nouveau chef, va voler de succès en succès. Abū Bakr ne pourra jamais retrouver ni son commandement, ni son ancienne épouse. Il est contraint de retourner au désert où il mourra. En 455 = 1062-3, Yūsuf fonde Marrakech. De 1064 à 1066 il soumet le nord du Maroc; après plusieurs tentatives, il s'empare de Fès en 462 = 1069. Peu après, il est maître du Maroc et déborde largement sur le Maghrib central. En 175 = 1082-3, il est à Alger, dans le territoire des Hammādides. A cette époque, les Banū Hilāl infestent les campagnes, les Zīrides, impuissants, sont enfermés dans Mahdiya, le contrôle du pays leur échappe, les Hammādides ont abandonné la Qal'a et se sont installés à Bougie d'où ils ne peuvent pratiquement pas sortir. Les Almoravides pourraient sans doute être les sauveurs miraculeux du Maghrib, mais leur fortune les appelle en Espagne où le morcellement du pays



L'empire almoravide.

en petites communautés indépendantes et souvent hostiles les unes aux autres, ne permet guère de lutter efficacement contre les entreprises des Chrétiens de plus en plus menaçants.

Après bien des hésitations, Yūsuf répond enfin à l'appel angoissé de al-Mu'tamid, le roi de Séville. Il passe le détroit, débarque à Algésiras et remporte sur Alphonse VI la bataille de Zallaqa 479-1086, mais il s'en retourne au Maroc d'où il devra sortir une seconde fois, la pression des Chrétiens se faisant plus menaçante encore après son départ. Les troupes almoravides subissent un premier échec à Aledo 481-1088. Yūsuf, furieux de l'attitude des petits princes d'Espagne, dépose un à un ces roitelets sur lesquels il est impossible de compter. La troisième campagne andalouse de Yūsuf est une longue suite de succès. Tarifa 1090, Cordoue 1091, rentrent sous la tutelle almoravide, Séville est arrachée des mains du roi-poète al-Mu'tamid qui mourra en exil à Aghmāt*. Les petits royaumes sont soumis, tel celui de Badajoz, 1094, mais Valence, défendue par le Cid Campeador, résiste.

La quatrième campagne, celle de 490-1097, voit la prise de Valence que Chimène, la veuve du Cid, essaye vainement de défendre. Seul le royaume de Saragosse (la vieille Marche supérieure) est toléré par Yūsuf qui prend le titre de Amīr al-Muslimīn. Il meurt peu après en Muḥarram 500 = septembre 1106.

'Ali, le fils et successeur de Yūsuf, né à Ceuta en 1083, reprend la lutte. En 503 = 1109-10, il annexe le royaume de Saragosse après la mort en combat de son roi, al-Must'ayn; l'ère des succès est cependant close.

Après l'annexion des Baléares, l'effort des Chrétiens, mieux coordonné sous l'impulsion d'Alphonse le Batailleur, oblige les Musulmans à se replier et à abandonner l'Aragon. Les incursions en Andalousie se multiplient, les Génois s'emparent de Majorque, 509 = 1115-16. 'Alī b. Yūsuf* doit se placer en position de défensive. Un autre danger le menace de l'intérieur : le mouvement almohade prend corps dans la montagne du Haut Atlas, le Mahdī Ibn Tūmart menace la capitale; en 524 = 1130, 'Abd al-Mu'min a pris le commandement des insurgés.

'Alī se replie sur Marrakech, il se confie sans réserve aux fuqahā, de son entourage. Sa piété ne lui interdit cependant pas de goûter les plaisirs du confort andalou. Il a fait de Marrakech une brillante capitale où le luxe des monuments témoigne du goût du souverain qui a, par ailleurs, doté les mosquées de Tlemcen et de Fès (la Qarawiyyīn) d'un décor somptueux emprunté aux plus beaux monuments d'Andalousie. A la cour vivent des savants et des littérateurs andalous protégés par le souverain; mais, à sa mort survenue en 537 = 1142-3, il laisse une succession bien compromise à son fils Tašfin qui ne pourra pas plus s'opposer aux succès almohades (il meurt en 541 = 1146-7) que ne le pourra Ibrāhīm fils de Tašfin, au demeurant un incapable. En 541 = 1146-7, la prise de Marrakech par 'Abd al-Mu'min met un terme à la dynastie.

BIBLIOGRAPHIE

IBN AL-ḤĀṬIB (Lisān al-Dīn), *Al-Iḥṭā*, manuscrit de la Bibliothèque de L'Escurial, n° 1673-74.

AḤMAD B. ḤALID, *Istiqṣā*, trad. Fumey, archives marocaines, t. IX et X, Paris, Leroux, 1907.
AL-MARRAKUSCHĪ, « Al-Mu'ḡib », éd. Dozy, trad. franç. Fagnan, *Revue africaine*, t. XXXV-XXXVII, 1981-1983.

IBN AL-'AṬĪR, « Kamīl », éd. Tomb, trad. franç. Fagnan, *Revue afric.*, t. XLI à XLV, 1987.

IBN 'IDĀRĪ, *Al-Bayān al-Mughrib*, éd. Dozy, trad. franç. Fagnan, Alger, 1901-1914.

IBN KḤALDOUN, *Histoire des Berbères*, trad. de Slane, Paris, P. Geuthner, I, 1925; II, 1927; III, 1934; IV, 1936.

AL-MAKKARĪ, *Nafḥ al-T'ib*, éd. Le Caire, 4 volumes, 1369 (1949).

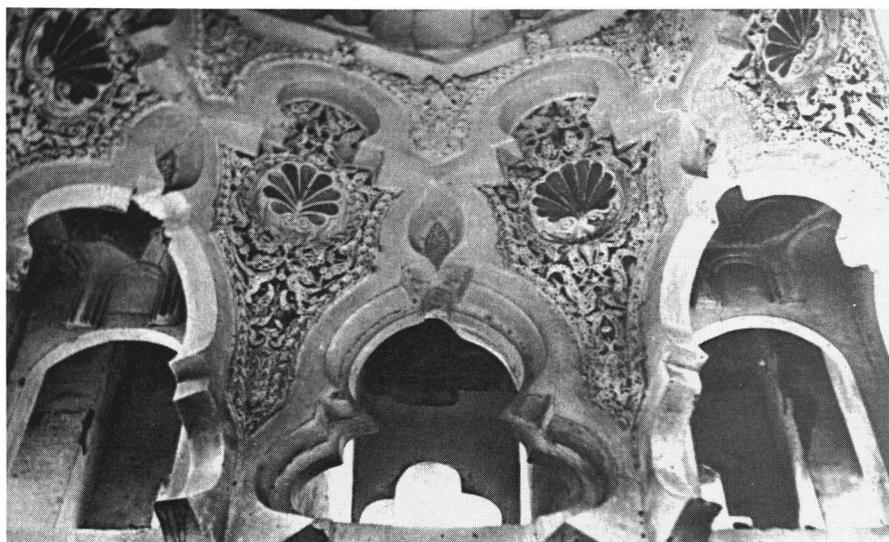
AL-BAKRĪ, *Description de l'Afrique septentrionale*, trad. de Slane, Paris, Maisonneuve, 1965.

AL-IDRĪSĪ, *Description de l'Afrique et de l'Espagne*, trad. Dozy et de Goeje, Leiden, Brill, 1968.

L. GOLVIN



Intérieur et Mihrab de la grande mosquée almoravide de Tlemcen (photo M. Bovis).



Kubba Baadiyn à Marrakech (photo H. Terrasse).

A172. ALPHABET (voir libyque, tifyna)

A173. ALTAVA

Les vestiges de la cité romaine d'Altava se trouvent à une trentaine de kilomètres à l'est de Tlemcen. Le route nationale n° 7 (de Relizane à la frontière du Maroc) passe au nord de son enceinte en écornant légèrement son angle nord-est; la voie ferrée d'Oran au Maroc passe exactement au milieu des ruines, où la gare est bâtie, ce qui interdit des fouilles éventuelles en cet endroit.

On voit déjà l'importance stratégique et économique de ce lieu, car en plus de la voie (ou des voies) de communication est-ouest, la cité était située au débouché en plaine de la vallée de l'Oued Isser qui prend sa source à dix kilomètres au sud et qui, jusque là, coulait entre deux chaînes de montagnes assez rapprochées.

Une route joint actuellement le site d'Altava à Sebdou et El-Aricha et, au -delà, à Méchéria et Aïn Sefra. C'est par cette voie que se faisaient encore à une époque assez récente les migrations saisonnières des tribus chamelières qui allaient des Hauts plateaux au Tell et jusqu'à la mer dans la région de Beni-Saf.

La cité antique était donc établie dans une petite plaine au débouché de la vallée de l'Oued Isser qui coulait contre l'angle sud-ouest de l'enceinte. Au nord, à quelques centaines de mètres, il y a une brusque dénivellation de près de cent mètres, appelée le *djorf* (falaise), percée de nombreuses grottes, puis une vaste cuvette de plus



Le site d'Altava (photo aérienne d'après J. Marcillet-Jaubert).

de deux mille hectares qu'on appelait la plaine d'El-Gor, cuvette fertile mais marécageuse qu'il a fallu drainer. Autour de la cuvette les terres sont à peu près au même niveau que le site d'Altava. L'oued Isser ne débouche pas dans cette cuvette mais a entaillé une profonde vallée, un peu à l'ouest, si bien qu'un promontoire s'étend entre la dite vallée à l'ouest et la cuvette fertile à l'est. C'est sur ce promontoire qu'a été créé le village d'Ouled-Mimoun (du nom de la tribu voisine) en 1854. Le village reçut en 1874 le nom de Lamoricière qu'il porta jusqu'en 1962. Mais le nom d'Ouled-Mimoun continua à être employé.

On n'y a recueilli que fort peu d'objets préhistoriques, épars ; le plus intéressant, vu sa rareté, est une hache en bronze.

La région suivit le sort des divers royaumes et principautés berbères, numides puis maures qui se succédèrent au cours des siècles. En 40 de l'ère chrétienne la Maurétanie est, en principe, annexée à l'Empire romain mais l'occupation n'est pas totale ; elle ne le sera jamais d'ailleurs. Il y aura le pays réellement occupé et une « zone d'influence » parcourue par les troupes romaines mais non occupée de façon permanente. En Oranie, une mince bande littorale de territoire fut occupée aux I^{er} et II^e siècles de l'ère chrétienne. La limite sud du territoire effectivement occupé passait, en effet, d'est en ouest par : *Mina* (Relizane), *Ballene Praesidium*, *Castra Nova* (Mohammedia, ex. Perrégaux), *Tasaccora* (Le Sig), *Regiae* (Arbal), *Al Dracones* (Hammam-Bou-Hadjjar), *Albulae* (Aïn Temouchent), puis *Rubrae* et *Calama*, dont on ne connaît pas l'emplacement exact mais qui devaient se trouver dans la vallée moyenne de la Tafna.

Altava au II^e siècle

Le site d'Altava, au II^e siècle, est au sud et en dehors du territoire occupé par les Romains mais il est très possible qu'une agglomération ait déjà existé en ce point, si l'on en croit le géographe alexandrin Claude Ptolémée qui écrivait à cette époque. Il mentionne en Maurétanie Césarienne une localité nommée en grec : « Altaoua » (« Atoa » dans certains manuscrits) qui correspond bien à *Altava*.

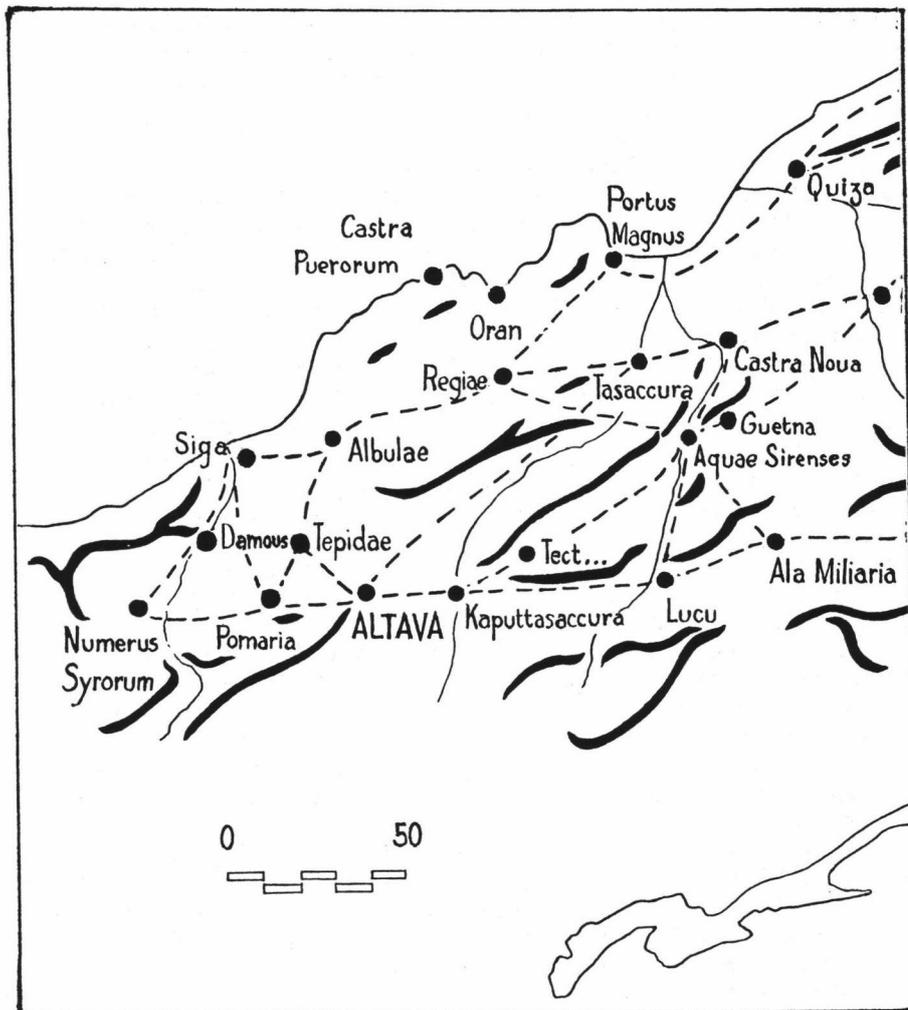
A remarquer que Ptolémée considère qu'« Altaoua », bien que non occupée par les Romains, est en Maurétanie Césarienne. Une bourgade existait donc en cet endroit ; c'était une communauté autochtone, maurétanienne, qui vivait selon ses coutumes mais se trouvait dans une zone d'influence romaine. On n'a retrouvé aucune trace de cette cité, ni dans les fouilles, ni fortuitement, mais des recherches plus poussées donneraient peut-être des résultats. En tout cas, aucune inscription libyque ou punique n'y fut découverte.

Altava au III^e siècle

Sous le règne de Septime Sévère (193-211) les Romains étendirent leur occupation effective en Afrique, particulièrement en Maurétanie Césarienne. Vers 201, ils occupèrent en Oranie une bande de terre située au sud de la limite des deux premiers siècles et jalonnèrent la nouvelle frontière militaire de la province par une série de postes autour desquels se développèrent des agglomérations civiles. D'ailleurs des cités comme Altava existaient déjà probablement et servirent de noyau à certaines des futures villes romaines.

Le III^e siècle est la période qui compte le plus d'inscriptions officielles et donc nous renseigne sur les institutions de la province et de la cité. Onze milliaires s'échelonnent du règne de Caracalla (211-217) à celui de Philippe (244-249). Ces milliaires ont été posés au nom des empereurs par les gouverneurs de Maurétanie Césarienne, les procurateurs impériaux dont les noms se retrouvent par ailleurs.

La cité d'Altava n'eut jamais le statut de commune romaine : colonie (*colonia*) ou municipe (*municipium*). Elle n'eut que le titre de *civitas*. Elle resta une cité typiquement maurétanienne. Bien que la documentation épigraphique la concernant soit purement latine, une analyse attentive de cette documentation permet de faire



La situation d'Altava dans la Maurétanie césarienne occidentale du III^e siècle (d'après J. Marcillet-Jaubert).

ressortir le caractère berbère de cette cité à côté des éléments purement romains comme la langue et la plupart des noms propres. D'abord le nom de la cité : *Altava*; les deux premières syllabes *alta* font penser, certes, à l'adjectif latin, *altus*, *alta*. Mais une autre *Altava* a existé dans l'Est algérien, dans la province de Numidie sur la voie *Theveste-Cirta*. Elle est mentionnée dans l'Itinéraire d'Antonin sous le nom d'*Altaba*.

Dans les parages où devait se trouver cette *Altaba* (ou *Altava*) de l'Est, on connaissait au siècle dernier un lieu-dit Henchir-Altabia (*Atlas archéologique de l'Algérie*, F. 28. n° 240). D'autre part, en Tunisie, existait dans l'Antiquité une importante cité nommée *Althiburos*; la présence de *h* après *t* indique peut-être une sifflante mais le rapprochement avec *Altava* n'est pas impossible.

La désinence *ava* se retrouve dans le nom de diverses cités dont les premières syllabes sont sûrement berbères, comme : *Tigava*, *Thigillava*, la désinence *ava* ou *aua* se retrouvant dans le nom de tribus évidemment berbères comme les Maghraoua et les Nefzaoua par exemple.

Au début du III^e siècle une importante inscription est une dédicace en l'honneur de *Q(uintu) Sittius Maximus* qualifié de *prior princeps civitatis nostrae*. Les communes indigènes non romaines portaient le titre de *civitas*. Ces communes dites pérégrines avaient à leur tête un chef nommé *princeps civitatis*. Ici on a ajouté le terme de *prior* pour renforcer l'impression d'autorité. Ce titre renforcé se retrouvera dans plusieurs inscriptions relatives à des dirigeants de la cité au cours du III^e siècle et au début du IV^e siècle. *Q. Sittius Maximus* est qualifié d'*amator patriae* or ce titre d'*amator patriae* est la traduction d'une formule punique qui se retrouve en particulier à Lepcis Magna et dans d'autres villes de civilisation punique. Et *Q. Sittius Maximus*, vu son gentilice (*Sittius*), est probablement originaire de Cirta., ville de culture punique. La culture d'Altava est donc composite : éléments berbères et éléments puniques. Il s'y ajoute bien entendu des éléments latins : d'abord la langue des inscriptions et puis la plupart des noms de ses habitants. Mais nous retrouverons l'élément berbère dans l'onomastique, en bien moins grande proportion que l'élément latin, il est vrai.

Ce *Q. Sittius Maximus* est qualifié de *rex sacrorum*, roi des sacrifices; c'est le titre que portait à Rome le prêtre qui avait hérité des pouvoirs religieux des anciens rois de Rome après l'abolition de la royauté. Ce titre est rare hors de Rome; en Afrique, en dehors d'Altava, on ne le retrouve qu'à Cherchel et à Lambèse.

En Afrique, c'était tout simplement un prêtre municipal; un autre *rex sacrorum* est mentionné à Altava dans une inscription datée de l'année 257. Mais le titre de *rex sacrorum*, tout comme celui d'*amator patriae*, recouvre une réalité d'origine punique car à Lepcis Magna un terme désignant une prêtrise unique est traduit par *praefectus omnium sacrorum*, préfet de tous les sacrifices, ce qui est l'équivalent de roi des sacrifices.

Toujours dans le domaine religieux, deux dédicaces aux Dieux maures sont faites par des officiers romains. L'une, *Diis Mauris salutaribus* : Aux Dieux Maures salutaires, l'autre : *Diid Mauris prosperis salutaribus* : Aux Dieux Maures favorables, salutaires. Les Romains ont toujours rendu hommage aux divinités des pays qu'ils occupaient afin de se les concilier, de se les rendre favorables, ainsi que l'indique l'épithète *prosperis*.

Les noms de ces Dieux maures ne sont pas donnés mais dans une ville proche d'Altava, à *Pomaria* (Tlemcen), on a trouvé deux dédicaces au dieu *Aulisua*, divinité africaine locale qui peut être un des *Dii Mauri* évoqués collectivement en plusieurs régions de l'Afrique romaine. Il y a des dédicaces à Diane, déesse romaine mais qui à Thanarramussa a reçu le qualificatif de «*Maurorum*». Il y a également une dédicace à Némésis et à la *Disciplina Militaris*. Mais les grands dieux romains : Jupiter, Junon, Minerve paraissent absents.

En dehors de la mention des empereurs sur les milliaires, on a une dédicace à Géta, fils de Septime Sévère, datée de 201-209 et une dédicace à Elagabal (218-222) datée de l'année 220, faite par l'*ordo*, ensemble des notables, sorte d'assemblée municipale qui se déclare dévouée à la «*divinité*» de l'empereur, en même temps d'ailleurs que l'ensemble de la population : (*populares*) : *devoti numini eius*, mais on ne trouve pas mention des magistrats classiques des communes romaines : *duumviri*, édiles flamines.

Altava au IV^e siècle et au début du V^e jusqu'à l'invasion vandale

Dès le début du IV^e siècle Altava eut son martyr chrétien, *Ianuarius*. Sur une grande dalle calcaire sont gravées plusieurs inscriptions. L'une d'elles mentionne la *mensa* du martyr *Ianuarius* qui vécut pieusement. Une autre inscription au-dessous de celle-

ci indique qu'ici est la *confessio*, c'est-à-dire le tombeau d'un saint, le martyr Ianuarius sans doute, et une basilique du seigneur (*Basilica dominica*), puis mention de la *memoria* (tombeau ou reliques?) de trois bienheureux : *Lucius Honoratus*, *Tannonius Victor*, diacre, et *Tannonius Rufinianus*.

Lucius Honoratus et *Tannonius Rufinianus* avaient une fonction ou une dignité indiquées par le sigle *L.P.* qu'on ne sait comment interpréter.

Ce monument fut fait par *L(ucius) Tannonius Rogatus*, sans doute un parent de deux personnages cités, en l'an de la Province de Maurétanie 270, soit en l'an 309 de l'ère chrétienne.

Le martyr *Ianuarius* fut donc victime de la persécution entreprise par les empereurs de la Tétrarchie en 303-305. La persécution s'arrêta en Afrique au début de 305 après l'abdication de Dioclétien et Maximien, et l'entrée de l'Afrique dans le domaine de Constance Chlore, secrètement favorable aux chrétiens. En 309 on pouvait donc élever une basilique et un tombeau de martyr.

Le christianisme était donc implanté à Altava dès le début du IV^e siècle et probablement dès la fin du III^e siècle. Mais on ne verra apparaître des symboles chrétiens, croix ou chrismes, sur les pierres tombales qu'à la fin du IV^e siècle. On ne trouvera plus, pour la période étudiée ici, de mention de gouverneurs de province, ni d'officiers, ni de corps de troupes. Il n'y a plus de milliaires dans notre région.

Mais des dédicaces aux empereurs faites par les autorités locales prouvent qu'on y reconnaissait l'autorité impériale. En 349-350, le *dispunctor* et les *primores* d'Altava édifièrent à partir du sol (*a solo*) un *murum*, c'est-à-dire un rempart, des tours (*turres*) et une nouvelle porte : *porta(m) nova(m)*; ce rempart n'était pas une réfection de l'ancienne enceinte datant du début du III^e siècle et de plan quadrangulaire (environ 430 m sur 330) et qui est toujours apparente. Ce nouveau rempart était probablement celui dont le tracé se voit sur le côté nord de la cité, tracé qui n'est pas rectiligne.

L'inscription commémorative a d'ailleurs été trouvée au nord de la cité. Ce qui est le plus intéressant, c'est l'autorité qui a procédé à ce travail. Nous trouvons à la tête de la cité non plus un *princeps* mais un *dispunctor*, c'est-à-dire un « vérificateur des comptes » ou « trésorier » ou « intendant ». Il est dit qu'il a fait exécuter ces constructions : « *una cum primores* », en union avec les gens de la première catégorie. La dédicace est faite « *pro salute atque incolumitate* » des empereurs Constance et Constant, des deux empereurs fils de Constantin, Constance régnant sur la partie orientale de l'Empire romain et Constant sur la partie occidentale.

Une soixantaine d'années plus tard, au début du V^e siècle, la souveraineté romaine s'exerçait toujours sur Altava. Une inscription contemporaine du règne simultané d'Honorius et Théodose II (408-423) est faite : *pro salute civitatis Altavensium et incolumitate d(ominorum) n(ostorum) (H)onorio et Teudossio*, par un certain *Creperius Victor* et les citoyens (*cives*)... L'inscription est mutilée.

On remarquera que dans cette inscription le salut de la cité est invoqué en premier lieu, la sauvegarde des empereurs ne vient qu'après; toutefois leur autorité est reconnue mais c'est la dernière mention de la souveraineté de l'Empire romain à Altava, datant au plus tard de 423. En 429, c'est l'invasion vandale.

En ce qui concerne sa structure administrative, nous avons vu qu'au III^e siècle la cité a à sa tête un *prior princeps civitatis*, le « premier de la cité ». A la fin du III^e siècle un *prior civitatis* est qualifié de : *unus ex decemprimis* « un des dix premiers ». Des historiens contemporains (cf. Lepelley entre autres) pensent qu'on peut assimiler les *primores* du IV^e siècle aux *decemprimi* du III^e.

Deux épitaphes du IV^e siècle (années 326 et 362) nous font connaître une autre catégorie d'habitants d'Altava, les *secundiones*, gens ou plutôt « notables de seconde catégorie »; le terme *secundio* (pl. *secundiones*) était inconnu jusqu'à présent dans l'Occident romain; cela souligne encore l'originalité d'Altava.

Donc nous trouvons au début du III^e siècle, sous Elagabal (218-222) l'*ordo*, qualifié

d'*ordo pius* (les notables) et, en seconde position, les *populares* (gens du peuple) et à la tête de la cité, un *prior princeps civitatis* ou un *prior civitatis* ou un *vir prior ordinis*, secondé par des *decemprimi*.

Au IV^e siècle il y a à la tête de la cité un *dispunctor* (en 349-350). Un autre *dispunctor* est décédé en 335. Puis, sous le *dispunctor*, des *primores* et au-dessous des *secundiones*.

Ce chef suprême unique de la cité puis, au-dessous de lui, un Conseil des Dix puis un autre groupe subordonné, cela fait penser à l'organisation de l'Empire almohade sous Mohammed Ibn Toumert, où on pouvait distinguer les éléments suivants : la maison du Mahdi (Ahl-ed-dâr)... puis deux « Conseils », celui des Dix et celui des Cinquante, évidemment inspirés des assemblées de notables qui jouent un si grand rôle dans les « républiques berbères » (Ch. Julien, *Histoire de l'Afrique du nord*, t. 2, 2^e édition, p. 99-100). On peut en dire autant des *primores*, successeurs des *decemprimi* et des *secundiones*.

Eux aussi semblent bien inspirés des assemblées de notables qui jouent un si grand rôle dans les « villages berbères ». Ces conseils portent des noms latins et les organismes de l'Empire almohade portent dans les textes historiques des noms arabes qui traduisent, les uns et les autres, des réalités berbères.

D'autre part, si l'onomastique d'Altava est latine dans sa presque totalité, on y trouve quelques surnoms (*cognomina*) indéniablement berbères : *Sammac*, *Macca*, *Mazic*, *Magdira* (sans doute féminin de *Magdal*), *Monnica*, peut-être aussi : *Tifzalis*, *Surugis*, *Malsamo*. Et aussi un nom punique : *Boroc*. D'ailleurs le fait de porter un ou des noms latins, même les *tria nomina* classiques, ne donne aucun renseignement sur l'origine ethnique des individus; et si la langue écrite était le latin, on parlait certainement aussi un dialecte berbère. D'autre part, au cours du IV^e siècle le décor des inscriptions, qui était formé de moulures classiques au III^e siècle, évolue peu à peu. Le calcaire est remplacé par du grès, plus facile à graver, et le décor prend un aspect typiquement berbère : lignes brisées, entrecroisées formant les inscriptions, surtout les inscriptions funéraires, sur lesquelles apparaissent à la fin du siècle des symboles chrétiens : croix et chrismes, parfois de style géométrique de caractère nettement berbère.

L'épisode vandale (429-533)

Le passage des Vandales d'Espagne en Afrique eut lieu en mai 429. E.F. Gautier avait émis l'hypothèse que les Vandales avaient navigué le long des côtes nord du Maroc jusqu'en Oranie. Cette théorie a été rejetée par presque tous les historiens.

L'historien byzantin Procope dit nettement : « Les Vandales traversèrent » le détroit, ce qui veut dire qu'ils débarquèrent sur la côte sud du dit détroit. Ce qu'il fallait aux Vandales c'était la neutralité des Berbères, la « politique berbère » ultérieure de Genséric, le roi des Vandales, fait penser qu'il avait su négocier avec eux et obtenir le passage. Cela les mène dans l'ouest de l'Oranie en août 429. Or une dalle funéraire brisée mentionne qu'un habitant d'Altava (inconnu par suite de la cassure de la pierre) périt dans la deuxième quinzaine d'août 429 « frappé par le glaive des Barbares ». On ne sait si ces Barbares sont des Vandales ou des Berbères; ces derniers sont en général désignés par le nom de leur peuple ou tribu, mais ils sont parfois aussi nommés *Barbari**.

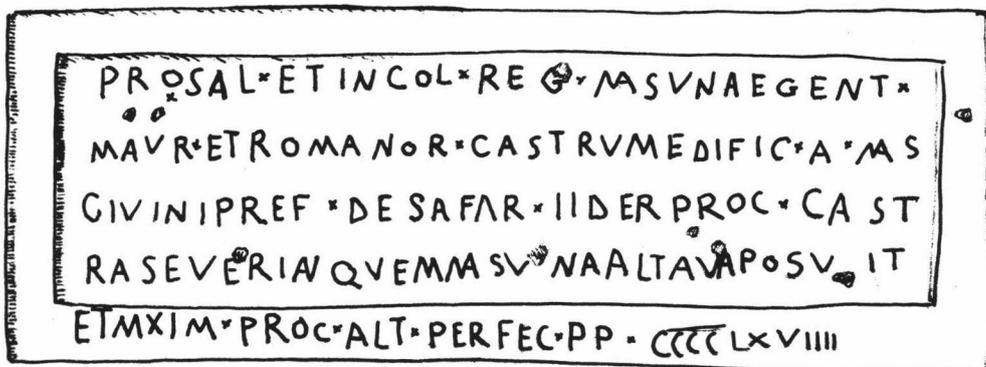
Après maintes vicissitudes et l'occupation de Carthage en 439 par les Vandales, Genséric consentit à restituer à l'empereur Valentinien III, en 442, les provinces de Maurétanie Césarienne et de Maurétanie Sitifienne. On a des traces de réoccupation impériale qui dura treize ans, de 442 à 455, mais en dehors d'Altava. A Altava même, on n'a aucun indice d'une restauration de l'administration romaine impériale. La cité berbéro-romaine vivait pleinement autonome. En 455, à la suite de l'assassinat de l'empereur Valentinien III, Genséric déclara le traité de restitution nul et s'empara des dernières provinces romaines d'Afrique mais on n'a pas plus

trace d'une occupation effective vandale à Altava qu'ailleurs en Maurétanie Césarienne.

Genséric, grâce à son habile « politique berbère », n'eut pas de difficultés avec les Berbères non romanisés, les Maures, qu'il associait à ses expéditions contre les derniers débris de l'Empire romains d'Occident. Mais il persécutait durement les catholiques. Son fils Hunéric (477-484) continua sa politique, plus brutalement encore.

Dans la liste d'évêques connue sous le nom de Noticia de 484 figure un *Avus Altabensis*, Avus d'Altava. A-t-il réellement assisté au Concile ? La question est controversée. Mais divers textes attestent que l'évêque *Longinus Pomariensis* (sic), Longin de Pomaria (Tlemcen) était bien présent à ce concile, puisqu'il fut un des évêques qui présentèrent le *Liber fidei catholicae* à cette assemblée. Il n'est pas impossible qu'Avus d'Altava y ait également assisté. Des épitaphes mentionnent un prêtre (*presbyter*) et deux diacres (*Zaconus*).

La décadence du royaume vandale s'accéléra après la mort d'Hunéric ; il n'avait jamais couvert toute l'Afrique romaine mais à partir de 484 il commença à se réduire sous la poussée berbère. Des principautés berbères, qualifiées de maures, commencent à apparaître.



L'inscription du roi Masuna.

Une inscription d'Altava, datée de l'année 508, est une dédicace pour le salut et la sauvegarde (*pro salute et incolumitate*) du roi *Masuna* au nom bien berbère; il est qualifié de *rex gent(ium) Maur(orum) et Romanor(um)*, le terme *gens* pouvant signifier tribu ou peuple; deux traductions sont possibles. Ou bien, Roi des tribus Maures et des Romains — en ce cas il faudrait restituer : *Maur(orum)*, ce qui est possible; ou bien, Roi des peuples des Maures et des Romains, c'est-à-dire de toute façon : Roi des Berbères non romanisés et des Berbères romanisés. Ce titre paraît avoir été établi à l'imitation du titre des rois vandales : *Rex Vandalorum et Alano-rum*, Roi des Vandales et des Alains. C'était, de la part de Masuna, un défi au souverain vandale et un rejet d'éventuelles prétentions vandales à la souveraineté de Maurétanie.

L'inscription mentionne qu'un *castrum* (château ou forteresse) fut édifié à Altava par *Masgivinus* préfet de Safar, *Ider*, procureur de *Castra Severiana* et que *Maximus*, procureur d'Altava, l'a achevé en l'an CCCCLXVIII (469) de la province, soit en l'an 508 de l'ère chrétienne.

A remarquer les noms de ces préfets et procureurs. Deux d'entre eux portent des noms berbères : le procureur *Ider*, dont le nom existe toujours en kabyle sous la forme *Yidir*. Le préfet *Masgivinus* porte aussi un nom bien berbère. Et le procureur d'Altava qui acheva le *castrum* porte un nom latin *Maximus*. C'est donc un Berbère romanisé de la « bourgeoisie » d'Altava à qui le roi confie des fonctions semblables à celles du préfet et de l'autre procureur, qui eux sont maures.

Donc Masuna tenait la balance égale entre les deux peuples sur lesquels il régnait.

G. Camps a proposé d'identifier la cité de Safar à Hammam-Sidi-Abdelli, *Aquae Tepidae* (les Eaux Tièdes) dans l'Antiquité, à cause de ses eaux thermales. Quant à *Castra Severiana*, G. Camps suggère de l'identifier à *Kaputtasaccorae* (Sidi Ali Ben Youb, ex Chanzy); l'hypothèse est plausible mais moins certaine que la précédente.

Une épitaphe datée de l'an 529 de l'ère chrétienne est celle d'un évêque (*episcopus*) décédé à l'âge de quatre-vingts ans. Vu son âge, il devait être en fonction en 508 lors de la dédicace à Masuna; comme il s'appelait *Ulpus Maximus* on peut se demander s'il ne s'identifie pas au *Maximus* procureur à Altava pour le compte du Roi Masuna. Il n'était peut-être pas alors encore évêque. Nous connaissons donc deux évêques d'Altava : *Avus* mentionné en 484 et *Ulpus Maximus* décédé en 529.

Les épitaphes de cette période, rédigées en latin bien entendu, présentent un décor qui confirme l'appartenance des défunts au christianisme : croix, chrismes et aussi coupe schématisée d'une basilique à trois nefs avec un décor géométrique typiquement berbère : lignes brisées et points. On a ainsi sur ces pierres funéraires la manifestation de la culture de la cité à cette époque : art berbère, langue latine, religion chrétienne, alors que l'Empire romain d'Occident avait disparu en 476 après avoir perdu tout pouvoir en Afrique depuis 455, mais cette culture urbaine se maintenait aussi hors du cadre du royaume vandale puisqu'en 508 Masuna proclamait sa totale indépendance vis-à-vis du roi vandale Thrasamond (496-523) et lors de la mort, en 529, de l'évêque *Ulpus Maximus*, l'avant dernier roi vandale Hildéric (523-530) subissait de graves défaites, à lui infligées par le chef barbare Antalas. La fin du royaume vandale était proche.

L'épisode byzantin (533-...)

Les Byzantins ne rencontrèrent guère de résistance de la part des Vandales. Mais ils eurent de sérieuses difficultés quand ils entrèrent en contact avec les principautés maures nées à la fin de l'Empire romain et au temps des Vandales. L'étendue de la domination byzantine ne dépassa guère celle du royaume vandale. La cité d'Altava ne fit donc jamais partie de l'Empire byzantin.

Les inscriptions d'Altava de l'année 533 à l'année 599, date de la plus récente, ne sont que des épitaphes. On n'a aucune inscription de caractère officiel. On ne sait de quelle principauté pouvait dépendre la cité. Au début de la domination byzantine Masuna semble avoir eu comme successeur le roi Mastinas (ou Mastigas). L'inscription funéraire la plus récente d'Altava est de 599; la plus récente de Pomaria est de 651 et la plus récente de Volubilis de 655. Ce sont les inscriptions latines les plus tardives connues dans l'ouest du Maghreb. Leur grande ressemblance montre que les relations étaient fréquentes entre ces trois cités. Les populations étaient chrétiennes et écrivaient en latin; mais le langage parlé devait être le berbère.

Dans ces textes on indique souvent que les « enfants et petits-enfants (du défunt) lui firent une demeure éternelle (*domus aeternalis*); et la date du décès est toujours indiquée d'après l'ère provinciale maurétanienne. Les inscriptions de date récente ne sont pas nécessairement les dernières; il est probable que d'autres, plus tardives encore, se sont perdues; et les personnes qui les ont gravées ont dû vivre sur les lieux jusqu'assez avant dans le courant du *xvii*^e siècle et ont dû être les témoins de l'invasion musulmane.

La première incursion des Arabes musulmans au Maghreb est de 647, à Sbeitla; Sidi Oqba fonde Kairouan en 670; il fut peu après relevé de son commandement et remplacé par Abū-l-Mohajir qui vainquit et captura Koceïla, chef des Awreba, « aux sources de Tlemcen » et a donc probablement occupé Altava et Pomaria vers 678. Puis la trace de ces deux cités se perd.

Volubilis, plus heureuse, subsiste, puisque c'est là qu'en 788 Idris I^{er}, fuyant les Abbassides, trouve asile chez les Awreba, installés à *Oulili* (Volubilis). Il nous faut revenir sur les relations entre Altava et Volubilis : une des dernières inscriptions de Volubilis, datée de 655, mentionne une certaine Iulia Rogatiana décédée à Volubilis mais originaire d'Altava; elle est dite *Kooptativa de Altava*, « cooptée d'Altava »; on circulait donc entre les cités berbéro-romaines de l'ouest algérien et du nord-ouest marocain.

A partir du *viii*^e siècle, les destinées de trois cités jumelles : Altava, Pomaria, Volubilis, divergent.

Pomaria donnera naissance à Tlemcen; à la fin du *viii*^e siècle, Volubilis accueille les Idrissides fondateurs de Fès puis tombe dans l'oubli; ce sera Ksar-Faraoun qui est une appellation légendaire. Altava tombera aussi dans l'oubli dès le *vii*^e siècle mais ses ruines conserveront un nom plus authentique : Hadjar-Roum.



La plus récente des inscriptions chrétiennes d'Altava, datée de 599.

BIBLIOGRAPHIE

- CAMPS G. «L'inscription de Béja et le problème des Dii Mauri», *Revue afric.*, t. 98, 1954, p. 233-260.
- CAMPS G. «Rex gentium Maurorum et Romanorum, recherches sur les royaumes de Maurétanie des VI^e et VII^e siècles», *Antiquités afric.*, t. 20, 1984, p. 183-218.
- CAMPS G. «De Masuna à Koceila. Les destinées de la Maurétanie aux VI^e et VII^e siècles», *Bull. archéol. du Comité des travaux hist. et scient., nouvelle série, t. 19, p. 307-325.*
- CHAKER S. «Onomastique Libyco-berbère», *Encyclopédie berbère*, à paraître.
- CORIPPUS. *Flavii Cresconii Corippi Iohannidos seu de Bellis Libycis libri VIII*, éd. Iacobus Diggle et F.R.D. Goodyear, Cambridge, 1970; L.V., vers 287; L.VII, vers 435; L.VIII, vers 419 et 452.
- COURTOIS Chr. *Victor de Vita et son œuvre*, Alger, 1954, p. 91-100.
- COURTOIS Chr. *Les Vandales et l'Afrique*, Paris, 1955, p. 333-339.
- COURTOT P. «Essai historique sur Altava d'après l'épigraphie», *Revue afric.*, 1936, p. 401-429.
- COURTOT P. «Inscription d'Altava», *Libyca archéol. épigr.*, t. 6, 1958, p. 153-160.
- COURTOT P. «Épitaphe d'un princeps d'Altava», *Bull. d'archéol. algér.*, t. 3, 1968, p. 337-341.
- GASCOU J. «La politique municipale de Rome en Afrique du nord, II, après la mort de Septime Sévère», p. 244-245, in *Aufstieg und Niedergang der Römischen Welt, II, Principat*, Zehnter Band (2, Teilband), Berlin-New-York, 1982.
- GSELL S. *Atlas archéologique de l'Algérie*, F.31, Tlemcen, n° 68 et F.28, n° 240 (Altava de Numidie).
- JULIEN Ch.-A. *Histoire de l'Afrique du nord*, t. 2, 2^e édition revue par R. Le Tourneau, 1952, p. 99-100.
- KOTULA T. «Principes gentis et Principes civitatis en Afrique romaine», *E.O.S.*, t. 55, 1965, p. 359-361.
- KOTULA T. *Les principales d'Afrique, étude sur l'élite municipale au Bas-Empire romain*, Wrocław, 1982, p. 36-38 et 45-46.
- LEGLAY M. «L'archéologie algérienne en 1953», *Libyca archéol. épigr.*, t. 2, 1954, p. 274.
- LEGLAY M. «L'archéologie algérienne en 1954», *Libyca archéol. épigr.*, t. 3, 1955, p. 185-186.
- LEPELLEY Cl. *Les cités de l'Afrique romaine au Bas-Empire*, Paris, Études augustiennes, t. I, *La permanence d'une civilisation municipale*, p. 127-128 et p. 191-204; t. II, *Notices d'histoire municipale*, p. 522-534.
- MARCILLET-JAUBERT J. *Les inscriptions d'Altava*, Aix-en-Provence, 1968.
- PICARD G.-Ch *La civilisation de l'Afrique romaine*, 1954, p. 31.
- POUTHIER P. «Évolution municipale d'Altava aux III^e et IV^e siècles», *M.E.F.R.*, 1956, p. 205-245.
- PTOLÉMÉE Cl. *Ptolemaei Geographia* (trad. lat. de Carl Müller), Paris, Firmin-Didot, 1901, Lib. IV, Cap. 2, p. 605.

P. COURTOT

A174. ALUN

L'alun est un sulfate double d'aluminium qui a des qualités astringentes connues depuis l'Antiquité. Certains gisements d'alunite au Maghreb et au Sahara ont fait l'objet d'une exploitation suffisamment importante pour que les sources antiques et médiévales en fassent mention.

Les plus riches de ces gisements furent sans doute ceux de Kharga et de Dakhla en Égypte; El-Bekri cite, à ce propos, les mines de Forferūn. L'exploitation de ces gisements fut sans doute abandonnée à cause de la concurrence des aluns de Tolfa (Italie) et de Phocée (Turquie) qui sont de qualité supérieure. Au Sahara, l'alun est relativement fréquent, les gisements les plus importants se trouvent sur la bordure tassilienne de l'Ahaggar : au nord dans le Mouydir et l'Ahnet, dans l'est, sur la bordure externe du Tassili n'Ajjer*. Dès 1864, H. Duveyrier signalait les gisements de la région de Ghāt*, dont l'exploitation quasi-industrielle a été reprise entre 1960 et 1965 par une société américano-libyenne qui produisit en moyenne

10 tonnes d'alun par an à Serdelès (J.Ph. Lefranc, 1985). Il s'agit peut-être de la mine d'alun que mentionne El-Bekri sur le trajet de Tademekka à Ghadamès*. Il ne semble pas que ce gisement puisse être confondu avec la saline d'Amador, comme le propose H. Lhote, car El-Bekri distingue parfaitement le sel de l'alun.

Un autre gisement plus important est cité par Idrisi. Parlant du pays de Kawar, groupe d'oasis dont fait partie Blima, il dit : « C'est de là qu'on tire l'alun qui est célèbre sous le noms de *cowwari* et qui surpasse tous les autres par sa qualité. » Les mines du pays sont, du nord au sud, Ankalas (peut-être Lalala, près de Bilma) qui « possède des productions abondantes d'alun pur, de qualité supérieure » exporté jusqu'en Égypte et au Maghreb, Abzar, à deux jours au sud d'Ankalas, ou l'alun est excellent mais mou et Talama ou Tlamlā, où l'alun est très abondant et de qualité. La quantité exportée chaque année serait, selon Idrisi, immense et cependant « les mines ne s'épuisent pas ». Les gens du pays rapportent que cette substance croît et végète continuellement à mesure qu'ils en extraient.

L'alun (*kalvu seb*), souvent confondu avec le natron (*kalvu*) commun dans tout le Kawar, existe au pied de la falaise, à 1,5 kilomètre au nord-est de Bilma. L'extraction était l'apanage des femmes, jusqu'à une époque récente. Elles le vendaient aux Touaregs et même à des Arabes qui l'exportaient en Libye où il était utilisé dans la tannerie. Le gisement actuel est de faible étendue mais des buttes, situées plus au nord pourraient être dues à une ancienne exploitation. Le sel de Bilma contient une quantité considérable de sulfate de soude qui est un alun *lato sensu*; cette proportion est telle que le sulfate cristallise en surface et donne de la thénardite qui recouvre les salines d'une croûte épaisse dont les sauniers n'ont pas l'utilisation et qu'ils doivent briser pour accéder à la saumure qui leur fournira le sel. Ainsi l'alun du Kawar n'est plus aujourd'hui qu'un sous-produit de la préparation du sel et une gêne à l'exploitation des salines modernes.

Un autre gisement important, déjà signalé par Pline l'Ancien (*Hist. natur.*) se trouve dans le sud de la Tunisie. Au début du XIV^e siècle, Pegolotti en fit une description assez précise qui mérite d'être citée : « L'alun de Castiglione, que l'on appelle à Florence alun de plume, vient de Barbarie, où se trouve une mine de terre. Il s'y forme et on le voit jaune ou blanc lorsqu'il est mûr, car s'il n'est pas mûr il a plutôt la couleur de la terre... Il est en forme de boules qu'il faut casser pour voir s'il y a de l'alun à l'intérieur... Plus c'est blanc à l'intérieur, meilleur c'est. Plus elles attendent, meilleures elles sont et plus elles font un alun blanc... long et brillant qui ressemble à une plume; c'est pourquoi on l'appelle alun de plume. »

Ce gisement de Castiglione doit pouvoir être identifié à cette région du Djerid et du Nefzawa que les auteurs arabes du Moyen Age appelèrent Qastiliya (G.C.).

Il convient encore de citer l'alun qui provenait du Maghreb el-'Aqsa, en particulier celui de Siglimāsa dont le nom apparaît fréquemment dans la documentation commerciale. Mais dans ce cas aussi la localisation est si imprécise qu'il s'agit peut-être du même gisement que les auteurs citent dans le Sūs. On ne peut même pas exclure que l'alun de Siglimasa provenait de la saline de Taghāza où, selon Qazwīnī, on exploitait du sel et de l'alun.

Les Berbères ont utilisé très tôt, en teinturerie, l'alun pour le mordantage qui permet de fixer les couleurs sur les fils de laine et plus tard de coton. Cet emploi de l'alun est encore attesté chez les Touaregs Kel-Denneg mais il est surtout considéré comme une matière colorante (*assayamu*) du cuir alors qu'en fait il agit comme un tanin. Mieux établie est l'utilisation ancienne de l'alun saharien dans le domaine médical. Au Kawar, l'alun trouvé sur place est utilisé uniquement pour soigner des affections oculaires. D'autres usages de l'alun se sont répandus avec l'introduction de l'alun industriel, cristallisé et plus pur que les différents alunites du Sahara qui se confondent avec d'autres sulfates. L'alun d'importation sert à purifier l'eau et il est aussi utilisé par le barbier après le rasage comme astringent.

La distinction entre les deux sortes d'alun apparaît dans le vocabulaire : ainsi

les Touaregs du Niger désignent l'alunite locale sous le terme panberbère d'*azarif* et l'alun d'importation par un terme emprunté : *lallam*. Seuls les forgerons expérimentés savent qu'en fait *lallam* n'est qu'une forme particulière d'*azarif*.

BIBLIOGRAPHIE

- EL-BEKRI, *Description de l'Afrique septentrionale*, traduction de Slane, 1913, p. 341.
 EDRISI, *Description de l'Espagne et de l'Afrique*, ed. R. Dozy et M.-J. de Goeje, 1866, pp. 45-47.
 HEYDE W., *Histoire du commerce du Levant au Moyen Age*, VI, Leipzig, 1886, p. 565.
 LANFRANC J.-Ph., « L'expédition d'Uqba ibn Nafi au Kawar (46 hég./666 J.-C.) », Histoire et archéologie de l'Afrique du Nord, II^e colloque intern., Grenoble, avril 1983, *Bull. archéol. du C.T.H.S.*, 19b, 1985, pp. 411-423.
 LANGE D., « L'alun du Kawar : une exportation africaine vers l'Europe », *Le sel en Afrique, Cahiers du C.R.A.*, 2, 1985, pp. 121-124.
 « Notes sur le Kawar au Moyen Age », *Mu Kara Sani* (Niamey, 3, 1984, pp. 12-18).
 MAUNY R., *Tableau géographique de l'Ouest africain au Moyen Age*, IFAN, Dakar, 1961, pp. 334-336.
 PEGOLOTTI F. B., *La pratica della mercatura*, Cambridge, Mass, 1936, p. 370.

D. LANGE et R. MAUNY

A175. Amāhay, amājay, amāšay (notés également, à cause du timbre fluctuant de la voyelle centrale, **amāhey, amājeγ, amāšeγ**)

Ce terme touareg qui se réalise *amāhay* (pl. *imūhay*; fém. *tamāhaq*) en dialecte tahaggart, *amājay* (pl. *imujayen*; fém. *tamājaq*) en tayrt et en tawellemmet, *amāšay* (pl. *imūšay*; fém. *tamāšaq*) en tadraq, correspond, dans les parlers berbères du nord, à *amāziγ**.

Amāhay désigne d'abord, dans la hiérarchie sociale touarègue, le suzerain ou le noble, par opposition aux autres catégories que constituent les vassaux (*imγad*), les affranchis (*iyawellen*), les artisans (*inaden*), les esclaves (*iklan*)...

Cette appellation, au sens large, sert à qualifier tout individu qui appartient à la culture touarègue et en applique les valeurs.

Théoriquement incarnées par la noblesse, ces valeurs impliquent un dépassement (*ataqul* ou *atejay*), une perfection atteinte dans le comportement, l'honneur, la personnalité, la qualité, l'aspect, le langage... Si un être ou une chose, dans quelque domaine que ce soit, présente ce caractère excellent, accompli et exemplaire, on pourra dire qu'il est *amājay*. Par exemple, le silex est considéré comme *amājay* par rapport aux autres pierres. De même, un esclave, une fois qu'il a acquis la culture et la langue touarègues, devient *amājay* et doit, à ce titre, être libéré, littéralement « annobli » (*ezemūjay*). Au cours de la cérémonie qui célèbre ce passage dans le monde des hommes libres tenus de respecter le code de l'honneur, on lui offre un turban ou, s'il s'agit d'une femme, un voile de tête, symbole vestimentaire de ce nouvel état.

Dans l'Ahaggar, *amāhay* a tendance à désigner plus particulièrement toute « personne qui est de culture touarègue » tandis que le sens de « noble » est rendu par *ahaggar* (pl. *ihaggaren*), à la fois nom propre et nom commun (Ch. de Foucauld, *Dictionnaire touareg-français, Dialecte de l'Ahaggar* t. II, 673). Certains locuteurs rapportent le mot *ahaggar* à *huwwara* (dérivation indiquée notamment par Ibn Khaldoun, *Histoire des Berbères*, trad. de Slane, Paris, 1956, I, 275) qui viendrait de la racine *ahwer* : « pouvoir, avoir la capacité de, précéder, dépasser, surpasser » et serait, à l'origine, non pas un nom de tribu mais un mot désignant une catégorie sociale, celle des suzerains. Issus de la même racine, les termes *amahewr* ou *amūzar* sont également employés pour désigner « le maître, le dirigeant, le suzerain ». Cepen-

dant, du point de vue des linguistes, le lien entre *ahaggar/huwwara* et la racine *hwr*, qui se réalise *zwr* dans les parlers du nord, n'est pas acceptable (S. Chaker).

Amājay, enfin, rend quelquefois l'idée de « celui qui est païen » par opposition au « croyant » (*aneslim*), dans le sens de « celui qui est fier et ne se soumet ni à une idée, ni à une religion étrangères ». En effet, les Touaregs nobles ont souvent opposé une grande résistance à l'islam alors que les tribus faibles l'embrassaient plus aisément, trouvant dans ces références nouvelles un moyen de s'affirmer.

Bien que la société touarègue nomade soit sur le déclin, la représentation qu'elle offre de la noblesse s'attache encore à l'ordre social ancien où sont valorisés la guerre d'honneur, la chevalerie et l'amour courtois (H. Claudot et M. Hawad, « Coups et contre-coups : l'honneur en jeu chez les Touaregs », *Annuaire de l'Afrique du Nord*, 1982, 793-808). La littérature orale continue à véhiculer ces images idéales auxquelles s'opposent pourtant le contexte actuel dans lequel se débattent les tribus.

H. CLAUDOT-HAWAD et M. HAWAD

A176. AMALÉCITES

Peuple sémitique, occupant le nord du Sinaï, maintes fois cité dans la Bible. Dans les récits généalogiques légendaires sur les origines des Berbères, il est plusieurs fois mentionné. La première citation donnée par Ibn Khaldoun est de Tabari qui dit que les Berbères sont « un mélange de Cananéens et d'Amalécites qui s'étaient répandus dans divers pays après que Goliath fut tué; Ifrīcos, ayant envahi le Maghreb, les transporta des côtes de la Syrie et les ayant établis en Ifrīqiya, il les nomma Berbères » (trad. de Slane, I, p. 176). Malek ibn Morahhel, qui était conseiller du sultan mérinide Yakūb ibn 'Abd el-Hack, dit que « les Berbères se composent de divers tribus himyériles, modériles, coptes, amalécites, cananéennes et coreïchites qui s'étaient réunies en Syrie et parlaient un jargon barbare » (trad. de Slane, I, p. 176).

Mais comme l'écrit Ibn Khaldoun lui-même, « l'opinion qui représente les Berbères comme les enfants de Goliath ou Amalécites, et qui les fait émigrer de la Syrie, soit de bon gré soit de force, est tellement insoutenable qu'elle mérite d'être rangée au nombre des fables » (*ibid.* p. 183). Ce qui ne l'empêche pas de soutenir, à la page suivante, une hypothèse tout aussi fabuleuse qui fait des Berbères les descendants de Cananéens.

G. CAMPS

A177. AMALU (plur : imula), « Ubac, versant à l'ombre, ombre, nord ».

Terme pan-berbère, largement attesté dans l'ensemble des dialectes berbères nord, tout particulièrement dans la toponymie et l'ethnonymie :

— Kabyle : *amalu* (pl. *imula*) : « ubac » (Dallet, p. 408);

— Maroc central : *amalu* (pl. *imula*) : « ombre » (Laoust, p. 292 et Mercier, 1937, p. 180);

— Chleuh : *amalu* (pl. *imula*) : « versant ombrageux » (Destaing, p. 292).

Le mot présente la forme d'un dérivé déverbatif (nom d'agent à préfixe *m-*) issu d'une racine **L* qui est certainement celle que l'on retrouve dans le lexème pan-berbère : *ili*, « ombre » (kabyle, Rif, Mzab, Ghadamès, touareg). Cette formation lui confère la signification première de : « ce qui est à l'ombre », conservée en kabyle et en chleuh (« ubac, versant à l'ombre, versant nord »).

Dans son signifié de base, ce terme forme un couple oppositif avec *asammer* (kabyle

et autres) ou *anammer* (chleuh), « versant exposé au soleil, adret », lui-même issu d'une racine *MR, « être exposé au soleil » (cf. touareg : *émmar*, « chaleur rayonnée... », Foucauld, III, pp. 1223-4).

Dans les régions montagneuses qui connaissent le binôme *amalu/asammer*, les deux termes jouent un rôle important dans l'organisation ethnico-géographique du territoire. Les groupes (tribus, confédérations...) étaient souvent divisés selon le paramètre *amalu/asammer* (*ayt umalu / ayt usammer*, « ceux du versant nord / ceux du versant sud »).

Cette dichotomie est bien attestée en Kabylie (Ayt Iraten, Illulen...) où elle a souvent été reprise dans les découpages administratifs français et au Maroc. Chez les Imaziyen du Maroc central, la dénomination *Ayt umalu* couvrait un vaste ensemble de tribus centrées autour des Zayan (Išqern, Ayt Ihand, Ayt Ishaq, Ayt Ummelbext, Ayt Wirra, Ayt Soxman).

Dans la néologie kabyle actuelle *amalu/imula* prend souvent — très naturellement — le sens technique de « nord ».

BIBLIOGRAPHIE

- DALLET J.-M., *Dictionnaire kabyle-français*, Paris, SELAF, 1982.
 FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1951-52.
 GUENNOUN S., *La montagne berbère. Les Aït Oumalou et le pays Zayan 1933, L'Afrique française*, 1929, 327 p. (notamment p. 40-41 et sq.).
 LAOUST E., *Cours de berbère marocain. Maroc central*, Paris, 1928.
 MERCIER G., *Vocabulaire et textes berbères dans le dialecte des Aït Izdeg*, Rabat, 1937.

S. CHAKER

A178. AMAMELLEN

Héros fondateur de la culture touarègue appartenant à un cycle de contes qui initient en particulier à l'organisation des relations sociales et parentales, à la pratique des activités de subsistance (caravane, élevage, guerre...), à la connaissance et l'utilisation de l'environnement écologique et géographique des nomades.

Le nom d'*Amamellen* en usage chez les Touaregs qui prononcent le « ha » ou le « ša » (Kel Ajjer, Kel Ahaggar, Kel Tademekkat), signifie d'après les locuteurs « celui qui possède la clarté » (*ama-mellen*). Ce personnage est appelé *Aniguran* (appellation rapportée à *eni guran* : « proverbe ou énigme, étant compris ») par ceux qui articulent le « ja » (Kel Ayr, Kel Geress, Tagaregareyt, Iteysen, Iwellemmeden).

Amamellen ou *Aniguran* succèdent aux premiers ancêtres des Touaregs appelés *Ijobbaren*, *Ixazamen* ou *Isebaten*, géants rustres, naïfs et plutôt pacifiques qui vivaient au « temps où la pierre était molle », image symbolique illustrant, en ce passé lointain, la fragilité et la mouvance de la nature environnante, du climat et de cette société à peine éclosée. Puis la pierre durcit et, avec *Amamellen* ou *Aniguran*, se mettent en place et se stabilisent les fondements sociaux et les valeurs sur lesquels s'appuie la société actuelle. C'est l'époque de la clarté, de la stabilité, de l'intelligence et de la créativité, considérée comme l'apogée de la culture touarègue (H. Claudot, 1985).

La forme achevée de la langue touarègue, par opposition au dialecte lourd et grossier que parlaient les géants, ainsi que celle de l'écriture des *tifinay*, est alors déterminée et cette création est attribuée à *Amamellen*. De même, la poésie, la littérature courtoise et l'art du violon sont considérés comme son œuvre. Enfin, les premières gravures rupestres, qui représentent des scènes caractéristiques de la vie nomade actuelle, dateraient de cette même période. Beaucoup d'entre elles sont interprétées comme les illustrations de l'épopée du héros. Le seul nom d'*Aniguran* est sou-

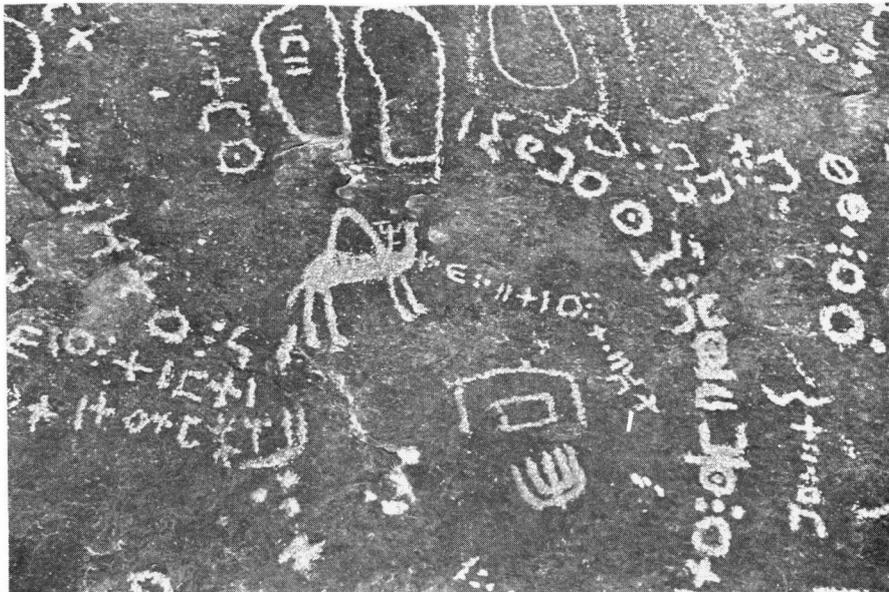
vent utilisé pour désigner des gravures rupestres ou des inscriptions *tifinay* de cette époque.

Amamellen (ou *Aniguran*) apparaît dans les contes comme un homme libre (*alleli*) qui, bien que de rang ordinaire, dispose d'un pouvoir certain : celui du savoir et de l'intelligence.

Autour d'*Amamellen* se distribuent différents rôles familiaux incarnés notamment par sa sœur, son neveu utérin et son fils, trinité où s'illustrent les principaux enjeux de la parenté. Des acteurs secondaires interviennent comme la femme et la fille d'*Amamellen*. Enfin, attachés à son service, la famille possède également une esclave (*taklit*) et son fils, ainsi qu'un artisan (*énad*) et son épouse, ensemble de personnages qui reconstituent l'entourage social de chaque foyer.

Le neveu appelé *Batis* (*aba ti-s* : « son père n'existe pas ») ou *Adlesej* (synonyme d'« intelligent » chez certains groupes) est, dans chacun de ces contes, le partenaire inévitable et facétieux de son oncle maternel qui tente, toujours en vain, de l'écartier ou même de l'éliminer. Si *Amamellen* essaie de supprimer son neveu, c'est d'abord parce que celui-ci risque de le concurrencer et de le surpasser. D. Casajus (1979) propose une lecture qui révèle la qualité ambiguë de ce neveu utérin, fils de la sœur certes mais aussi fils d'un homme venant du monde de l'« extérieur », domaine par excellence des génies (*Kel essuf*) qui peuvent se montrer malfaisants. Dans ces contes, *Amamellen*, abusé par sa sœur, tue le fils d'une esclave à la place de son neveu. Ce sacrifice est rapproché de celui du bélier égorgé après la naissance d'un garçon pour le baptême du nom. Cette dernière coutume est en fait islamique et se pratique aussi bien pour les garçons que pour les filles. Aussi, la comparaison de ces faits hétérogènes aboutit à une conclusion qui paraît hasardeuse : ce meurtre représenterait l'anéantissement nécessaire de cette nature « étrangère » du nouveau-né qui menace la lignée et permettrait son entrée dans le monde des humains.

Si *Aniguran* apparaît le plus souvent comme l'ennemi de son neveu, en même temps, les critères qui lui permettent de reconnaître et d'identifier ce dernier sont les qualités d'intelligence qu'il possède lui-même : car, constamment, sont mises



Tiyatimin (« les sandales »), lieu-dit à l'entrée des gorges d'Arak (photo H. Claudot).

en évidence la ressemblance et la rivalité de ces deux êtres qui, en fait, ont « bu le même lait », c'est-à-dire appartiennent à la même matrilignée (*ébawél*) et sont issus de la même « tente ». Les différentes anecdotes démontrent que l'origine d'un individu ne peut être niée et qu'elle finit toujours par se manifester quelle que soit la situation. Elles affirment par ailleurs l'importance de la parenté matrilineaire qui, au-delà des stratégies individuelles, impose ses règles. Elles dévoilent les solidarités fondamentales où s'ancrent les agissements des membres de cette société.

Les personnages d'*Amamellen* ou *Aniguran* et de son neveu utérin sont universellement connus dans le monde touareg. Leurs noms prennent quelquefois la forme d'*Aliguran* pour l'oncle et d'*Elias* pour le fils de la sœur. D'autres personnages de substitution interviennent régionalement, comme par exemple *Amerolqis* (M. Aghali Zakara et J. Drouin 1979), en fait Imru ul Qays, poète arabe pré-islamique né vers 500 après J.-C., dont le caractère chevaleresque légendaire (J.J. Schmidt, *Les Mou'allaqat*, pp. 49-53) et les valeurs non conformes à l'idéal musulman présentent des affinités avec la personnalité d'*Amamellen*. Ces modifications qui insèrent des héros typiquement touaregs dans le monde arabe ou islamique, demeurent locales. En fait, cette récupération de thèmes mythiques fondamentaux par les diffuseurs d'une foi et d'une loi nouvelles est en soi banale et ne manque pas d'illustrations dans l'histoire du monde.

Le cycle de contes d'*Amamellen* ou *Aniguran*, les proverbes qui s'y rattachent, les énigmes, les paraboles, les raisonnements proverbiaux prêtés au héros, constamment enrichis et adaptés aux contextes nouveaux, demeurent une référence quotidienne dans la vie des campements touaregs.

BIBLIOGRAPHIE

- AGHALI ZAKARA M. et DROUIN J., *Traditions touarègues nigériennes*, 1979, L'Harmattan, 112 p.
 AGHALI ZAKARA M. et GALAND-PERNET P., *Adelhessegh*, conte nigérien. Le neveu et l'oncle maternel, *Littérature orale arabo-berbère*, n° 67, 1973-74, pp. 211-220.
 AG-KAMƏDUN A., *Imāyyān d- ʿlqissāten ən-Kəl-Dənnəg*, *Contes et récits des Kel-Denneg*, Akademisk Forlag, 1976, Copenhagen (Contes sur Aliguran et Adəlesəgh, pp. 71-76).
 CASAJUS D., Une série de mythes touaregs, *Tisuraf*, n° 3, 1979, pp. 83-98.
 CASAJUS D. et HAWAD M., Quatre contes touaregs, *Tisuraf*, n° 3, 1979, pp. 63-78.
 CLAUDOT H., *Tifinar'. Du burin à la plume*, 1985, Atelier du Triangle, Dauphin, 17 p.
 FOUCAULD Ch. de et CALASSANTI-MOTYLINSKI A. de, *Textes touaregs en prose (dialecte de l'Ahaggar)*, 1922, Carbonnel, Alger, 230 p. (édité par R. Basset).
 HAWAD M. et CLAUDOT H., « *Ébawél/Essuf*, les notions d'"intérieur" et d'"extérieur" dans la société touarègue », *ROMM*, 1984, n° 38, pp. 171-180.
 HANOTEAU A., *Essai de grammaire de la langue tamachek'*, 2^e éd., 1896, Alger (conte d'Amamellen et Elias, pp. 146-150).
 SCHMIDT J.-J. (ÉD.), *Les Mou'allaqāt ou un peu de l'âme des Arabes avant l'islam*, Seghers, 1978 (chapitre sur Imrou oul Qaïs, pp. 45-71).

H. CLAUDOT-HAWAD

A179. AMAN, «eaux»

Terme pan-berbère, usité dans tous les dialectes. Il s'agit d'un pluriel *tantum* (pluriel sans singulier; il commande un accord de pluriel).

Il est partout réalisé (*amān*), avec la seconde voyelle nettement longue, sauf dans les parlars orientaux (touaregs, ghadames...) qui font (*aman*).

La base consonantique de ce mot (*M*) est certainement issue — comme l'attestent la voyelle constante d'état d'annexion (*waman*) et la forme du suffixe de pluriel (*-an*) — d'une racine plus étoffée qui comportait deux consonnes faibles supplémentaires (à l'initiale et en finale), probablement les semi-consonnes /y/ et /w/ (*YMW)

et/ou la laryngale /h/ (*HMH) (cf. K. G. Prasse, 1974, p. 410).

Aman — qui n'est pas un emprunt, ni à l'arabe (*ma*'), ni à une langue sémitique plus ancienne — appartient à l'évidence au fonds lexical chamito-sémitique.

Comme dans toutes les civilisations méditerranéennes, l'eau est investie chez les Berbères d'un grand nombre de valeurs symboliques, de nature diverse.

Aman est d'abord synonyme de vie et de possibilité de survie : Touareg : *aman*, *iman* = «l'eau c'est (la possibilité d'existence de) l'être humain».

Aman est aussi associé aux idées de droiture, pureté, vérité :

Kabyle : *tidet am_waman* = «la vérité est comme l'eau»; *tidet tegezzen am_waman* = «la vérité coupe comme l'eau» (elle file tout droit); *aman, d laman* = «l'eau est (signe de) sécurité et confiance».

En touareg, *aman* désigne même la qualité de l'acier d'une arme blanche (tranchant de l'épée...) (Foucauld, IV, p. 1139).

Dans la culture traditionnelle, notamment dans la littérature, l'eau est double et l'on y oppose souvent :

— les eaux dormantes (fontaines, mares...), associées à l'univers féminin, monde chthonien, habitat de l'hydre,

— les eaux courantes (torrents, rivières), symbole masculin de force extériorisée et dynamique qui traverse le territoire et le fertilise. (Sur cette question, voir les articles récents de T. Yacine et M. Virolle-Souibes).

Dans les croyances anciennes, l'eau est dotée de personnalité et de vie et elle est censée ne jamais dormir. On en retrouve des traces nettes dans diverses expressions provenant de zones éloignées l'une de l'autre :

— Maroc central (tamazixt)

Adday teyli tafukt
Da gganen k°el inselmen
γas nekk d waman
Ami tsul tahuft

(D'après M. Mammeri, 1967).

Quand le soleil se couche,
Tous les êtres humains se reposent
Sauf moi et l'eau
Dont l'errance est sans fin.

— Kabyle :

Kulši yeggan, ala tabenεemmet d waman = «Tout (ce qui existe) dort, sauf la rancune et l'eau». (Notation personnelle et Dallet, 1982, p. 211.)

Au Mzab, le syntagme *A(y)t waman* (et le sing. *egg°waman* < *u-waman*), «les gens (d'au-delà) des eaux», désigne les Européens (Delheure, 1984, p. 114).

Voir : Animisme, Eau, Mythologie.

BIBLIOGRAPHIE

DALLET J.-M., *Dictionnaire kabyle-français*, Paris, SELAF, 1982, p. 479.

DELHEURE J., *Dictionnaire mozabite-français*, Paris, SELAF, 1984, p. 114.

FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1951-52, vol. III, p. 1139.

MAMMERI M., *Précis de grammaire berbère*, Alger 1967, ronéotypé.

PRASSE K. G., *Manuel de grammaire touarègue (tahaggart)*, Copenhague, 1972-74, vol. 3, 1974, «Le nom».

VIROLLE-SOUBES M., «Eaux de la terre, eaux du ciel. De quelques rituels et représentations hydriques au Maghreb», *Présence de femmes*, Alger, 3, 1985, p. 80-133.

YACINE T., «L'eau dans la littérature orale kabyle», *Bulletin du CRAPE*, Alger, 3, 1981, pp. 141-152.

YACINE T., «La conservation des savoirs par les femmes dans les groupes dominés...», *Cahiers de la Méditerranée*, Nice, 1983, pp. 15-27 (= *Actes des journées d'études, Bendor, 14, 15 et 16 mars 1981. Les savoirs dans les pays méditerranéens (XVI-XX^e siècle). Conservation, transmission et acquisition*).

A180. AMAS COQUILLIERS (Maroc)

Il existe sur le littoral atlantique du Maroc, du Cap Spartel au Cap Ghir, de très nombreux et importants amas coquilliers formés essentiellement de mollusques marins (pourpres, patelles et moules) où se mêlent de la terre, du sable et des cendres, parfois même des coquilles terrestres et divers déchets de cuisine. Ces dépôts ont souvent plus d'un mètre, parfois deux au-dessus du sol; ils ont une épaisseur de 50 cm à 3 m et peuvent s'étendre de façon plus ou moins continue sur plusieurs dizaines de mètres.

Certains sont d'époque préhistorique, sans doute néolithique, pouvant même être remaniés par une érosion marine subactuelle et devenant de véritables *kjækkenmæddings*. Ils correspondent à un genre de vie plus proche de la récolte de coquillages que d'une véritable pêche.

Il en existe également d'époque historique contenant de la céramique berbère commune et de la poterie vernissée arabe. Mais on rencontre aussi de tels amas coquilliers qui sont plus récents, voire contemporains.

En effet, notamment dans les environs de Salé et de Rabat, les moules sont ramassées sur les rochers proches du rivage quand elles n'ont pas été rejetées sur les côtes par les fortes marées. Jusqu'à nos jours, ces moules, de grandes dimensions (*Mytilus perna* Chemnitz) ne sont pas vendues dans leur état naturel; la chair est retirée et les valves abandonnées sur places s'entassent. Autrefois surtout, après une cuisson plus ou moins sommaire dans de grands récipients élémentaires, la chair était séchée au soleil, réduite en poudre puis mise en sac et transportée, par charge de mulet, parfois fort loin, jusque dans l'Atlas; ces envois servaient de nourriture complémentaire surtout dans les années difficiles.

A l'époque contemporaine, les moules sont toujours cuites sur place et vendues après une première préparation. Cette pratique explique les amoncellements de coquilles qui peu à peu s'agglomèrent, mêlées au sable et aux cendres. On retrouve ces mêmes formations sur tout le littoral atlantique, notamment au Cap Ghir, dans la région d'Agadir.

G. SOUVILLE

Amas coquilliers (Sahara atlantique)

Les recherches effectuées sous la direction de Mme N. Petit-Maire le long du littoral atlantique du Sahara au cours des années 1970-1975 ont permis l'étude de nombreux amas coquilliers. Deux ensembles importants ont été reconnus, le premier dans la province de Tarfaya (Izriten, Site 19, El Ouâr...), le second au voisinage du Cap Blanc, en particulier les sites de Tin Tan et de Chami qui ont donné de nombreux restes humains.

La grande majorité de ces sites est datée entre 2000 et 1000 BC (chronologie C 14), mais leur industrie lithique et céramique conservent les caractères habituels du Néolithique. Les gisements sont en bordure de sebkhas qui étaient, à l'époque, de véritables lagunes où les hommes trouvaient d'abondantes sources de nourriture. Dans le sud, les amas coquilliers sont constitués à 90 % d'*Arca senilis* (Sebkha Amtal) alors que dans le nord les patelles dominent mais sont accompagnées de nombreuses autres espèces (*Cymbium*, *Glycimeris*, *Cardium*...).

Les restes anthropologiques, remarquables par l'épaisseur exceptionnelle des os crâniens, présentent suivant N. Petit-Maire des caractères mechoïdes, affirmés dans le nord, métissés dans le sud avec les «Soudanais occidentaux robustes» définis par M.-Cl. Chamla.

BIBLIOGRAPHIE

LAOUST G., «Pêcheurs berbères du Sous», *Hespéris*, t. 3, 1933, pp. 237-264 et 297-361.

PETIT-MAIRE N. et alii., *Le Sahara atlantique à l'Holocène. Peuplement et écologie*, mém. du CRAPE, XXVIII, Alger, s.d., 1979.

SOUVILLE G., « La pêche et la vie maritime au Néolithique en Afrique du Nord », *Bull. d'archéol. maroc.*, t. 3, 1958-1959, pp. 315-344; « Note sur les formations actuelles de kjækkenmøddings aux environs de Rabat », *Hespéris-Tamuda* t. 4, 1963, pp. 223-226. — « Recherches sur les kjækkenmøddings de la région de Rabat », *Congr. préhist. de France*, c.r. de la 16^e session, Monaco, 1959, pp. 1015-1026.

E. B.

A181. AMASTAN / M S T N

Anthroponyme libyque et touareg.

C'est l'un des rares prénoms berbères qui soient attestés depuis l'Antiquité jusqu'à la période actuelle.

— *M S T N* (libyque) : représenté dans les noms (composés de deux éléments) des princes *M S T N - B* (Mastanabal) et *M S T N - Z N* (Mastanesosus).

— *Amāstan* (touareg) : nom commun et prénom (célèbre par Mūsa ag Amāstan, amenukal de l'Ahaggar au début du siècle).

Touareg Ahaggar : *amāstan*, « défenseur, protecteur ».

Ce nom est issu d'un verbe :

— Ahaggar : *mesten* = « protéger, garantir, défendre, se disputer » (Foucauld, III, pp. 1257-58);

— T. méridionale : *māstān* = « discuter, argumenter, défendre (en paroles) » (Alojaly, p. 180).

Le verbe *mesten* est lui-même un dérivé à nasale (à valeur réciproque) d'un verbe tombé en désuétude : *esten*, « répondre à » (Alojaly, p. 180). Le dérivé à sifflante (« factitif »), *sesten*, « interroger, poser une question » (« faire répondre quelqu'un ») est en revanche bien vivant en touareg et hors de ce domaine, au Mzab notamment (cf. Delheure, 1984, p. 194).

La signification première de *mesten* est donc « se répondre l'un à l'autre, argumenter, se faire face (en paroles), s'affronter verbalement ». Et *Amāstan* signifie fondamentalement : « le défenseur (en paroles), l'avocat ». Ce dernier sens est d'ailleurs celui qui lui été attribué dans la néologie kabyle actuelle (cf. *Amawal*).

BIBLIOGRAPHIE

ALOJALY Gh., *Lexique touareg-français*, Copenhague, 1980.

Amawal, (Lexique), Paris, Imedyazen, 1980 (glossaire néologique).

CHAKER S., « Onomastique berbère ancienne (Antiquité/Moyen Age) : rupture et continuité », *BCTH*, n.s., 1, 1983 (1985), pp. 483-497, repris dans : *Textes en linguistique berbère...*, Paris, C.N.R.S., 1984.

DELHEURE J., *Dictionnaire mozabite-français*, Paris, SELAF, 1984.

FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1951-52.

S. CHAKER

A182. AMAZAN (pl. imazan)

Littéralement, « celui qui envoie », ce mot, dérivé du verbe *azn* (« envoyer »), est largement attesté avec comme sens « messenger », « envoyé », ou « émissaire », dans le parler *amaziy* du Moyen-Atlas marocain. Un terme tout à fait analogue se retrouve chez les Bni Iznassen, *amersul*, pl. *imersal* (Renisio, 200), alors que l'on relève une forme très proche en kabyle, *lmursel*, mais dans un contexte plutôt religieux (Mam-

meri, 350). C'est également dans ce contexte que s'inscrit l'usage de la forme semblable, *amsift*, chez les Ayt Warayn du nord. On relève également, dans le Sous, le vocable *amazal* ayant le sens de «courrier» (Destaing, 164)..

Mais c'est dans le cadre idéalisé de la poésie amoureuse telle que la chantent les *imaziyen* que l'*amazan* apparaît comme un personnage essentiel. Il occupe, en effet, une position-clef dans les rapports triangulaires qui s'établissent entre lui, le galant, et sa belle. Le plus souvent voisin ou ami de l'un des partenaires, il se voit chargé de maintenir les liens entre eux, mission de confiance par excellence et d'un caractère aussi délicat qu'ingrat. Au premier malentendu, à la moindre prémisse de rupture, à tort ou à raison, il est mis en cause et, d'emblée, tous les soupçons se portent sur lui. Parfois même l'accuse-t-on de trahison, d'avoir plaidé sa propre cause auprès de la belle, plutôt que celle de son amant. Ou inversement, car bien que le féminin *tamazant* soit parfois employé, compte tenu de la licence artistique qui émaille la poésie du Moyen-Atlas, *amazan* peut signifier tout aussi bien «envoyé» ou «envoyée».

Ainsi l'*amazan* se signale-t-il sous un aspect nettement négatif, comme l'un des principaux responsables des brouilles entre amants.

BIBLIOGRAPHIE

- ABDEL-MASIH, E. *A Course in Spoken Tamazight*, Ann Arbor, University of Michigan, 1971, pp. 372-374.
 ABES, « Les Aith Ndhir », in *Archives berbères*, vol. 3, fasc. 4, Leroux, Paris, 1918, pp. 321-345.
 DESTAING E., *Textes berbères en parler des Chleuhs du Sous*, Geuthner, Paris, 1940.
 LAOUST E., *Cours de berbère marocain, dialecte du Maroc central*, Geuthner, Paris, 1939, pp. 278.
 LOUBIGNAC V., *Étude sur le dialecte berbère des Zaïan et des Aït Sgougou*, t. 2, Leroux, Paris, 1924, p. 372 et 414).
 MAMMERI M., *Poèmes kabyles anciens*, Maspero, Paris, 1980.
 PEYRON J., « Une forme dynamique de poésie orale : les Izlan et timawayin du Moyen-Atlas (Maroc) » in *Langues et littératures*, vol. IV, p. 175, Rabat, 1985.
 RENISIO A., *Étude sur le dialecte berbère des Beni Iznassen*, Leroux, Paris, 1932.

M. PEYRON

A183. AMAZIY (Amazigh), «(le/un) Berbère»

Plur. : *Imaziyen*, «les Berbères», fém. : *tamaziyt*, «(la/une) Berbère» et «(la) langue berbère»

(Le second *a* est, dans tous les dialectes, phonétiquement long : *Amāziy*)

Ce terme est employé par un certain nombre de groupes berbérophones pour se désigner eux-mêmes.

L'aire d'extension de cette dénomination couvre actuellement :

1. — L'ensemble du Maroc

Elle est exclusive chez les berbérophones du Maroc central qui se dénomment eux-mêmes *imaziyen* (*Braber* en arabe) et appellent leur dialecte *tamaziyt* (ou *tamazixt*, avec assourdissement de la vélaire γ au contact de la dentale sourde t).

Elle est connue chez les Chleuhs où elle est un archaïsme littéraire. Elle y désigne aussi spécifiquement le «Berbère blanc», le «vrai Berbère», par opposition aux «négroïdes», bien représentés dans le sud marocain et réputés allogènes.

Les Rifains l'emploient également à côté des dénominations courantes : *arifi/tarifit*.

Dans ces deux groupes, elle s'applique surtout à la langue berbère : chez les Rifains, *tamaziyt* est même plus courant que *tarifit* (qui semble être un néologisme d'origine arabe). Les Chleuhs eux-mêmes dénomment leur langue poétique *awal amaziy*, «la langue berbère» (Galant-Pernet, 1969)! L'expression est déjà donnée avec cette signification par Jean-Léon l'Africain au XVI^e siècle (1956, p. 15).

Au Maroc, *Amaziɣ/tamaziɣt* renvoient donc assez nettement à une identification linguistique, connotée de manière très valorisante et impliquant la conscience d'une communauté dépassant le cadre régional-dialectal.

2. — Le monde touareg

Elle y prend, en accord avec l'évolution phonétique générale du touareg, les formes suivantes :

— *Amāheɣ/Imūhaɣ* et *tamāhaɣ*, en Ahaggar et en Ajjer, parlars dans lesquels *z* du berbère nord est normalement traité en *h*;

— *Amājeɣ/Imājeɣen* et *tamājeɣ*, dans les parlars méridionaux (Niger-Mali : Aïr, Iwlllemeden, Kel-Gres...) où *z* du berbère nord est traité en *j*;

— *Amāšeɣ/Imūšaɣ* et *tamāšaɣ* en Adrar des Ifoghas (Mali) où *š* correspond régulièrement à *z* du berbère nord.

Chez les Touaregs du nord (Ahaggar/Ajjer), *Amāheɣ* s'applique à tout membre de la société (quelle qu'en soit la classe sociale), alors que chez les Touaregs méridionaux (Niger-Mali), *Amājeɣ* désigne spécifiquement l'aristocrate nomade. L'ensemble des Touaregs y étant dénommé : Kel-Tamājeɣ, « les gens (de langue) tamajeɣ ».

Chez les Touaregs, comme chez les Imaziɣen du Maroc central, c'est la seule auto-désignation qui soit utilisée.

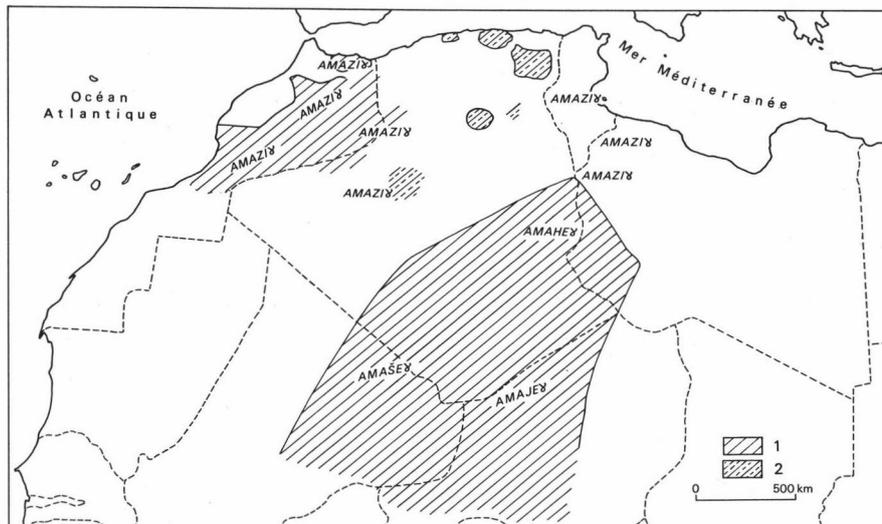
3. — D'autre part, comme chez les Chleuhs et les Rifains, *Amaziɣ/tamaziɣt* est connu et employé, concurremment à d'autres termes locaux, chez les berbérophones :

— de Tunisie : Sened (Provotelle, 1911);

— de Libye : Djebel Nefoussa (Beguinot, 1931) et Ghadames (Lanfry, 1972, p. 224, n° 1060);

— du Sud-Oranais : oasis berbérophones algériennes et marocaines entre Aïn Sefra et Bechar (Figuig, Bousemghoun...).

Le terme est également connu dans les oasis du Touat-Tidikelt-Gourara (le Tawat des Touaregs et des auteurs arabes anciens), à Ghat et Djanet (Foucauld, II, p. 673) avec le sens de « seigneur », « maître », « suzerain ». Signification qui renvoie aux anciennes conditions socio-politiques de ces populations d'agriculteurs sédentaires,



Usage du terme Amaziɣ et de ses formes voisines

1. Dans les parlars actuels.

2. Régions berbérophones dans lesquelles ce terme n'est plus en usage comme ethnique.

plus ou moins asservies par une aristocratie locale ou extérieure (Touaregs), détentrice des droits de propriété sur la terre et elle-même berbérophone.

En définitive, *Amaziɣ* est donc attesté, avec des acceptions synchroniques variables, dans une très vaste zone en forme d'écharpe qui part de la Tunisie méridionale, englobe les parlers berbères de l'ouest libyen, l'ensemble du domaine touareg, le Touat-Tidikelt-Gourara, le Sud-Oranais et la totalité du Maroc (cf. carte).

En dehors de ces régions, *i.e.* dans toute l'Algérie du Nord et le Nord du Sahara, le terme *Amaziɣ* est inconnu dans la culture traditionnelle des berbérophones. C'est en particulier le cas en Kabylie, au Mzab et dans les Aurès. C'est apparemment à tort que R. Basset évoquait les Chaouïas dans sa notice *Amaziɣ* de l'*Encyclopédie de l'Islam* (1908). Cette affirmation, que l'on retrouve aussi chez Bates (1914, p. 42) semble provenir de l'étude de Masqueray sur le Djebel Chechar (1878; notamment p. 27, note 1, pp. 259-261 et 281), travail des plus sujets à caution sur les plans linguistique et socio-linguistique.

La répartition actuelle n'est pas sans analogie avec les données anciennes, médiévales et antiques.

L'Antiquité

Amaziɣ est en effet un ethnonyme bien attesté depuis l'Antiquité. Les auteurs grecs et latins en donnent des formes multiples, en tant que nom de tribus indigènes du Maghreb. La forme varie quelque peu selon les sources et les époques mais elle est presque toujours suffisamment proche de l'étymon berbère [(a)maziɣ] pour que l'identification ne fasse guère de doute.

On rencontre ainsi : Maxyes chez Hérodote; Mazyes chez Hécatée; Mazaces, Mazices, Mazikes, Mazax, Mazazaces... chez les auteurs de langue latine.

Le thème de base que l'on doit poser pour l'Antiquité (*Mazik-*) est parfaitement compatible avec la forme (*A*)maziɣ actuelle. L'initiale *a* est une marque nominale, autrefois facultative, et l'occlusive finale palato-velaire *k* peut correspondre, soit à la restitution latine de la vélaire vibrante berbère γ (cf. latin *causa* > berbère *ta-yawsa*), soit à une ancienne variante occlusive *q* : dans le système phonologique fondamental du berbère, γ et *q* sont en effet les allophones d'un même phonème.

La localisation précise de ces populations antiques est en général plutôt problématique et incertaine. Le catalogue de J. Desanges (1962) et l'inventaire de G. Camps (1961, pp. 26-27) montrent clairement que ces Mazik-es se rencontrent un peu partout au Maghreb :

- en Maurétanie tingitane (Maroc) (Desanges, p. 34);
- en Maurétanie césarienne (Algérie centrale, au sud du Zaccar) (Desanges, p. 63);
- en plusieurs points d'Africa (Tunisie) (Desanges, pp. 111-112).

Un premier constat s'impose donc : cet ethnique est, dès l'Antiquité, répandu dans tout le Maghreb. Et il semble que son extension se soit accrue au cours de l'Antiquité — du moins dans les usages des auteurs latins — et qu'il ait eu tendance à avoir une acception de plus en plus large avec le temps.

« Déjà au III^e siècle, saint Hippolyte met les Mazices sur le même plan que les Mauri, Gaetuli, Afri. » (Desanges, p. 113).

Des auteurs aussi différents que Lucain (Marcus Annaeus Lucanus, 39-65 ap. J.-C.) et Corippus (Flavius Cresconius Corippus; il écrit vers 550 ap. J.-C.) emploient même la forme Mazax pour désigner tous les habitants indigènes du Maghreb (cf. Camps, 1961, pp. 27-28)!

Il est évidemment difficile de déterminer si cette extension progressive correspond aux pratiques des Berbères eux-mêmes (qui se seraient, dès cette époque, eux-mêmes dénommés *Mazik-/Maziɣ*) ou s'il ne s'agit que d'un usage littéraire latin. En tout état de cause, cela établit que l'ethnonyme *Mazik-/Maziɣ* était suffisamment répandu, connu et socialement important pour que certains auteurs de langue

latine aient eu tendance à en faire la désignation du peuplement autochtone dans sa globalité.

Un autre constat, assez troublant, est que le *Mazik*- antique est attesté dans des régions qui ne connaissent pas (ou plus?) *Amaziɣ* à l'heure actuelle (Algérie centrale). Il est vrai que cette zone a été profondément arabisée et qu'il ne s'y maintient plus que des îlots très réduits et menacés de berbérophonie. La forte érosion et la fragmentation extrême qu'y a subies la langue berbère expliquent peut-être la disparition du terme (*A*)*maziɣ*.

Le Moyen Age

Chez les auteurs de langue arabe du Moyen Age, (*A*)*maziɣ* n'apparaît jamais en tant qu'ethnique. Mais Ibn Khaldoun, dans son *Histoire des Berbères*, (t. 1, pp. 167-185) propose une synthèse critique très précise des théories de l'origine des Berbères, formulées selon le modèle généalogique de l'époque.

Et il admet, au terme d'une revue très serrée, que : « leur aïeul (des Berbères) se nommait *Maziɣh* » (p. 184). Un doute pourtant demeure quant à la filiation des groupes berbères Sanhadja et Ketama qui pourraient avoir une autre généalogie...

Ainsi, selon les auteurs médiévaux de langue arabe (*en l'occurrence des généalogistes pour la plupart eux-mêmes Berbères*), de très nombreuses tribus berbères se réclamaient d'un ancêtre mythique *Maziɣ*.

Traduit en termes modernes, cela signifie qu'un grand nombre d'entre elles s'identifiaient comme (*A*)*maziɣ*.

Là encore, on doit relever une contradiction factuelle par rapport aux données contemporaines. Parmi ceux dont le lien avec l'ancêtre *Maziɣ* est mis en doute, figurent des précurseurs des Touaregs actuels, les Lemtouna [*ilemteyen* en berbère] qui appartiennent au groupe Sanhadja. Or, les Touaregs se dénomment eux-mêmes *Amajɣ* (< *amaziɣ*)...

Mais il est probable que les (re)constructions généalogiques médiévales ne représentent qu'un effort de rationalisation de données géo-politiques, nécessairement fluctuantes, de l'époque.

Ce que l'on peut en retenir est que (*A*)*maziɣ* est un terme largement répandu au Moyen Age et qu'il couvre une grande partie des populations berbères.

Cette extension, on le voit très ancienne, en faisait un excellent candidat pour dénommer, *en berbère*, l'ensemble des Berbères et leur langue. C'est ainsi que dans les usages actuels, *Amaziɣ/Imaziɣen* et *tamaziɣt* désignent désormais les Berbères et la langue berbère, dans toutes les régions berbérophones, y compris celles où ces appellations n'étaient pas connues dans la culture traditionnelle locale (Kabylie, Aurès...)

L'impulsion initiale à cet emploi néologique vient d'ailleurs de Kabylie et peut être précisément datée des années 1945-50. Les néologismes *Amaziɣ/Imaziɣen* et *tamaziɣt* y sont diffusés et implantés à cette époque par le biais de la chanson « berbéro-nationaliste » qui s'est développée dans le cadre du Mouvement national algérien (voir notice 130 « Aït-Amrane », *E.B.*, III, p. 386-387).

Le terme est désormais tout à fait acclimaté et admis partout comme désignation globalisante des Berbères et de leur langue. En quelques décennies *Amaziɣ* s'est donc imposé comme ethnique général.

Étymologie

L'étymologie d'*Amaziɣ* a suscité bien des hypothèses contradictoires :

— Celle de Ch. de Foucauld, qui a longtemps prévalu, consistait à rattacher la forme touarègue (Ahaggar) *Amāheɣ* au verbe *aheɣ*, « piller ». *Amāheɣ* signifiant alors « pillard ». L'explication cadrait bien avec la société touarègue où le pillage était l'un des piliers de l'économie et de la culture traditionnelles. Mais c'est là

une étymologie (« populaire ») insoutenable du point de vue de la linguistique historique berbère.

Amāheɣ n'étant qu'une variante locale de *Amaziɣ*, toute étymologie valant pour l'un, doit nécessairement être acceptable pour l'autre. Or, il est impossible d'expliquer l'*Amaziɣ* du berbère nord à partir du verbe *aheɣ*, « piller, prendre par violence ». Ce verbe a pour correspondant en touareg méridional *ay(u)* (Alojaly, 1980, p. 64) et en berbère nord *ay*, « prendre, saisir... » (issu d'un ancien **awɣ* comme l'atteste le nominal kabyle *tawayit*, « catastrophe »).

Ceci démontre que *h* de *aheɣ* ne provient pas d'un ancien *z* puisque, si tel était le cas, on devrait trouver : **ajeɣ/azey/ašey* en touareg méridional et **azey* en berbère nord. Il s'agit en fait d'une autre correspondance phonétique, plus rare, mais bien établie : berbère ancien = *w* > berbère moderne = *w*, *h* ou zéro (selon les dialectes et les environnements. (Cf. Prasse 1967 et 1969).

Il ne peut donc y avoir de lien linguistique réel entre *Amāheɣ/Amaziɣ* et le verbe *aheɣ/awɣ/ay*, « piller, prendre... », car cela supposerait une forme **amawiɣ/amawey* au lieu de l'*amaziɣ* attesté.

— T. Sarnelli (1957) a proposé de rattacher *Amaziɣ* à la racine *ZWY*, « rouge ». Sa démonstration n'est guère convaincante au plan linguistique dans la mesure où tous les dérivés de cette racine maintiennent très nettement, et dans tous les dialectes, les trois phonèmes constitutifs, y compris la semi-voyelle médiane (*izwiɣ/izwaɣ*, *azegg°ay/azeggay*, *tezweɣ*, *imizwiɣ...*). Or, *Amaziɣ*, dans un système de correspondances synchroniques, ne peut être rattaché qu'à la base **ZY*. Il faudrait donc admettre un traitement très particulier de la semi-voyelle dans le cas de la relation postulée *ZWY* < *Amaziɣ*.

Les seuls arguments que l'on pourrait avancer en faveur de cette thèse seraient d'ordre ethnologique (peintures corporelles, couleur de peau, habillement, représentations conventionnelles...).

— K. G. Prasse (1972, p. 9, note 4 et 1974, p. 299), suivant sur ce point F. Nicolas (1950, p. 188), rapproche prudemment *Amaziɣ* d'un verbe *jjeɣ*, « marcher d'un pas altier, comme un noble ». On peut se demander s'il ne s'agit pas d'une coïncidence fortuite, ou d'une reconstruction sémantique : ce verbe semble n'avoir qu'une existence très locale et n'a jamais été signalé ailleurs qu'en touareg méridional (*tawlemmet* de l'est). Il est possible qu'il n'y ait là qu'une variante locale de *jjeɣ*, « être brave, intrépide » (Alojaly, 1980, p. 83).

Du point de vue morphologique, un dérivé de forme *amajey* serait anormal et assez surprenant à partir d'un berbe *jjeɣ* à initiale tendue. Il faudrait, là encore, postuler un traitement morphologique et phonétique particulier à partir d'une base primitive *(*W*)*ZY* (qui aurait donné d'une part *amaziɣ*, d'autre part *jjeɣ*) pour expliquer l'ensemble des faits. L'hypothèse ne peut être exclue mais elle reste à démontrer.

En fait, les noms d'agent de structure aMaCiC sont plutôt rares dans l'état actuel de la langue et la plupart de ceux qui existent ne sont plus reliés à des bases verbales vivantes (l'un des rares exemples transparents est le chleuh *amarir*, « chanteur », formé sur le verbe *irir/urar*, « chanter/jouer » connu en chleuh et en kabyle).

Les seuls éléments de (quasi) certitude auxquels on puisse aboutir quant à la formation de ce mot peuvent se résumer ainsi :

Amaziɣ

— est presque certainement un nom dérivé (nom d'agent à préfixe *m-*);

— est construit, d'un point de vue synchronique, sur un radical **ZY* (= **iziɣ/uzay*) dont on ne trouve apparemment pas de trace en berbère moderne, en tant que lexème verbal vivant.

Il est en définitive difficile d'établir une étymologie sûre pour cet ethnique dont la formation remonte à une époque très ancienne (au moins l'Antiquité) et la base verbale dont il est issu semble avoir disparu depuis longtemps.

Au niveau sémantique, de nombreux chercheurs ont pensé et ont écrit qu'*Ama-*

zīy signifiait « homme libre, noble » (ce qui est du reste le cas de beaucoup de noms d'ethnies dans le monde).

Cette interprétation semble venir de Jean-Léon l'Africain (1956, notamment p. 15) : « *aquel amazig [= awal amaziḡ], ce qui veut dire langage noble* ». Elle a été reprise et répandue par S. Gsell (*H.A.A.N.*, V, p. 119 et 1916, p. 135) et on peut la rencontrer sous la plume des meilleurs auteurs.

Elle n'est pourtant certainement pas fondée et relève d'une extrapolation induite faite à partir de données régionales exactes : dans certains groupes berbères où il existait une stratification sociale forte (Touaregs) et/ou une importante population (réputée) allogène (négroïde) (sud marocain, Sahara algérien), le terme *Amaziḡ* a eu tendance à désigner spécifiquement le berbère blanc, l'homme libre, voire le noble ou le suzerain (comme chez les Touaregs méridionaux), par opposition aux berbérophones noirs ou métissés, de statut social inférieur (esclaves, descendants d'esclaves, quinteniers quasiment asservis, castes professionnelles spécifiques : musiciens, bouchers...).

Mais il ne s'agit là que d'usages *locaux* secondaires, déterminés par les conditions socio-économiques particulières de ces groupes et il n'y a pas d'argument sérieux (sinon les réactions d'auto-glorification nationale des Berbères eux-mêmes!) pour les postuler dans la signification primitive de *Amaziḡ* qui est fondamentalement un ethnonyme et non une désignation référant à une classe ou un statut social.

On notera enfin que (*Amaziḡ* a été dans l'Antiquité, comme bien d'autres ethniques, un surnom courant (Desanges, 1962, p. 63, note 1 et 112, note 8). On le rencontre encore aujourd'hui dans l'onomastique maghrébine comme nom de famille (en Tunisie notamment, y compris dans la communauté juive — *information de L. Saada*).

Ces dernières années, certains berbérissants maghrébins — surtout des Marocains — ont essayé d'introduire, dans l'usage français, les appellations *Amaziḡ-Imaziḡen/tamaziḡt* en remplacement des traditionnels « Berbère-Berbères/ (langue) berbère », sans doute jugés offensants pour la dignité nationale (Berbère < Barbare)... Cette initiative s'inscrit dans « l'air du temps » au Maghreb qui est à la décolonisation et à la réappropriation de l'Histoire et des Sciences sociales.

Il est cependant douteux qu'un tel usage puisse s'imposer en français et dans les autres langues occidentales car la dénomination « berbère » y est très ancienne et bien établie (cf. la mise au point très précise sur ce problème terminologique de L. Galand, 1985).

BIBLIOGRAPHIE

- ALOJALY Gh., *Lexique touareg-français*, Copenhague, 1980.
 BASSET R., Notice « Amazigh », *Encyclopédie de l'Islam*, 1908, p. 329.
 BATES O., *The Eastern Libyans*, Londres, 1914, réédition 1970) (notamment : pp. 42-43 et 77).
 BEGUINOT F., *Il Berbero Nefūsi di Fassato*, Roma, 1931.
 CAMPS G., *Massinissa ou les débuts de l'Histoire*, Alger, 1961, pp. 23-29.
 DESANGES J., *Catalogue des tribus africaines de l'Antiquité classique à l'ouest du Nil*, Dakar, 1962.
 FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1950-51 (*Amāheḡ*, t. II, pp. 673-4).
 GALAND L., « AFRIQUE DU NORD », *Revue d'Onomastique*, sept. 1958, p. 222.
 GALAND L., « La langue berbère existe-t-elle? », *Mélanges linguistiques offerts à Maxime Rodinson*, Paris, Geuthner, 1985, pp. 175-184 (supplément 12 aux c.r. du GLECS).
 GSELL S., *Histoire ancienne de l'Afrique du Nord*, Paris, 1918-1928, t. V, 1925.
 GSELL S., *Hérodote (textes relatifs à l'histoire de l'Afrique du Nord)*, Alger, A. Jourdan, 1926.
 IBN KHALDOUN, *Histoire des Berbères*, Paris, 1925 (rééd.).
 JEAN-LÉON L'AFRICAIN, *Description de l'Afrique*, édit. Épaulard, Paris, A Maisonneuve, 1956, 2 vol.
 LANFRY J., *Ghadames II (glossaire)*, Alger, FDB, 1970.
 MASQUERAY E., Le Djebel Chechar, *Revue africaine*, XXII, 1978, pp. 26-48, 129-144, 202-213, 259-281.
 NICOLAS F., *Tamesna. Les Ioullemmeden de l'est ou Touâreg « Del Dinnik »*, Paris, 1950.
 PRASSE K. G., Le problème berbère des radicales faibles, *Mémorial André-Basset*, Paris, A. Maisonneuve, 1957, pp. 121-130.

PRASSE K. G., L'origine du mot Amaziɣ, *Acta Orientalia*, Copenhague, XXIII, 1958, pp. 197-200.

PRASSE K. G., *A propos de l'origine de h touareg (tahaggart)*, Copenhague, 1969.

PRASSE K. G., *Manuel de grammaire touarègue (tahaggart)*, Copenhague, 1972-1974, 3 vol. (notamment vol. 1, 1972, pp. 9-10 et vol. 3, 1987, p. 299).

PROVOTELLE Dr., *Étude sur la tamazir't ou zenatia de Qalaat Es-Sened*, Paris, 1911.

SARNELLI T., Sull'origine del nome Imaziɣen, *Mémorial André-Basset*, Paris, A. Maisonneuve, 1957, pp. 131-138.

S. CHAKER

A184. AMAZONES

Les Amazones, ces femmes guerrières auxquelles la mythologie accorda une grande importance, habitaient les bords du Pont-Euxin, dans le nord de l'Asie mineure actuelle. Les récits les font vivre jusqu'aux temps d'Alexandre et même de Pompée (Plutarque, *Pompée*, 35). Diodore de Sicile fait connaître un autre peuple d'Amazones, tout aussi légendaire, qu'il situe dans l'extrême ouest de la Libye. Il leur consacre un long récit qui occupe deux chapitres de la *Bibliothèque historique* (III, 52 et 53). En fait, il analyse et résume l'œuvre de Denys de Milet que S. Gsell qualifie de plat roman (*Histoire ancienne de l'Afrique du Nord*, t. 1, p. 34, n° 7).

Comme les Gorgones qu'elles combattirent, les Amazones habitaient donc l'extrémité occidentale de l'Afrique. Cet Occident, comme tous les textes antiques le révèlent, était devenu au cours des siècles le dernier refuge du merveilleux : il n'est pas étonnant que réapparaisse, dans le récit de Diodore, le lac Tritonis, qu'Hérodote situait au voisinage de la petite Syrte. L'île qu'occupent les Amazones est nommée Hespera, c'est l'île d'Occident dans laquelle se mélangent les traits divers de l'île des Gorilles du périple d'Hannon (île des Gorgades, selon une très intéressante correction de J. Desanges) et des Îles Fortunées. Notons que Pline l'Ancien, qui recopie Juba II, et Pomponius Mela situaient dans les parages de l'Atlas, dans la Corne d'Occident, une île d'Hespera peuplée de Gorgades (Gorgones). Il est facile de reconnaître au milieu de ces récits légendaires la conscience que les géographes antiques avaient de l'existence, dans les parages, d'une île ou d'un archipel qui ne peut se confondre avec le minuscule îlot de Mogador (Cerné?) mais qui doit être identifié aux îles Canaries.

Voisines des Gorgones, qui occupent, d'après Diodore, l'île de Cerné, et des Atlantes*, les Amazones vont successivement combattre et dominer ces peuples puis, sous la conduite de leur reine Myrina, traverser la Libye d'ouest en est, l'Égypte, l'Arabie, la Syrie et gagner l'Asie Mineure où elles se heurtent aux Thraces qui les massacrent. Curieusement, alors que ce moment du récit aurait permis de rattraper ces Amazones africaines aux Amazones classiques du Pont, Diodore, ou plutôt son guide Denys de Milet, fait retourner en Libye les débris de leur armée.

Si ce récit invraisemblable n'inspire guère historiens et géographes, il intéresse en revanche sociologues et psychologues qui commentent ce monde à l'envers qu'est la société des Amazones dans laquelle les hommes passent leur vie à la maison, se transforment en nourrices et sont tenus éloignés de toute activité politique et militaire.

BIBLIOGRAPHIE

DESANGES J., *Recherches sur l'activité des Méditerranéens aux confins de l'Afrique*, école française de Rome, 1978.

CARLIET DETIENNE J., Les Amazones font la guerre et l'amour, *l'Ethnographie*, t. LXXVI, 1981, pp. 11-33.

G. CAMPS

A185. AMAZZAL

Le nom désignait au Maroc central (Zemmour, Zaïan, Beni M'Tir, Beni M'Guild) l'homme qui vivait avec une femme veuve, chef de tente et qui travaillait pour elle. On l'a souvent confondu avec l'*amḥars* et l'*amzaid*.

L'*amazzal* permet à la veuve de gérer le patrimoine de son mari décédé en attendant que ses enfants puissent en assurer la responsabilité. Elle conserve ainsi une relative liberté, facteur non négligeable, car elle n'a autrement que deux possibilités :
— regagner sa famille d'origine en abandonnant ses enfants à celle du défunt ;
— conserver la garde de ses enfants mais épouser obligatoirement un proche parent de son ancien mari.

Comme il ne repose pas nécessairement sur un acte écrit ou public, le système de l'*amazzal* est souvent qualifié de mariage « informel ». Il se caractérise par la supériorité juridique et sociale de la femme (matrilocalité, gestion du patrimoine) sur l'homme (rétribution réduite aux acquêts, renvoi toujours possible).

Les enfants issus de cette cohabitation sont, en principe, rattachés au lit du mari décédé et possèdent de ce fait des droits sur son patrimoine.

BIBLIOGRAPHIE

GUENNOUN S., *La montagne berbère ou les Aït Oumalou et le pays Zaïan*, éd. Omnia, Rabat, 1933, pp. 143 à 145.

SURDON G., *Esquisse de droit coutumier berbère marocain*, éd. Moncho, Rabat, 1928, p. 152 à 153.

VINOGRADOV AMAL R., « The socio-political organization of a berber "Taraf" Tribe : pre-protectorate Morocco », in *Arabs and Berbers*, éd. by Gellner & Micaud-Duckworth, London, 1972, pp. 73 et 74.

A. BERTRAND

A186. AMBRE

L'ambre jaune ou « succin » désigne la résine fossile provenant de conifères de la période oligocène qui poussaient sur l'emplacement actuel de la mer Baltique. Il se présente généralement sous forme de nodules irréguliers, relativement durs et cassants, plus ou moins translucides et parfois fluorescents, dont la couleur varie du jaune pâle au brun et qui contiennent des bulles d'air et quelquefois des inclusions d'insectes, de vers, de fleurs. L'ambre jaune (en grec : *elektron* : ἤλεκτρον, en latin : *electrum*) a donné son nom à l'électricité parce que l'ambre s'électrise facilement par frottement. Le terme succin (du latin *succinum*) désigne parfois cette matière particulièrement riche en acide succinique...

En Afrique du Nord, l'ambre jaune est désigné sous le terme *kaherab* qui correspond à l'*elektron*, selon Eudel (1902, p. 168). Le terme *lluban* signifie, d'après le dictionnaire arabe-français de Biberstein Kazimirski, la résine qui coule d'un arbre et sert d'encens.

L'ambre gris est d'origine toute différente puisqu'il est constitué des concrétions intestinales du cachalot (*Physeter macrocephalus*). On le trouve à la surface de l'eau des mers tropicales, sous forme de blocs gris et poreux faits de cristaux longs, minces et enchevêtrés.

Cet ambre gris est traduit par le terme *'anbar* en Afrique du Nord (*Encyclopédie de l'Islam*, 1908, t.1, p. 352) qui, comme ceux qui désignent l'ambre jaune, dérive de l'arabe. Il n'existe aucun terme berbère pour désigner cette matière.

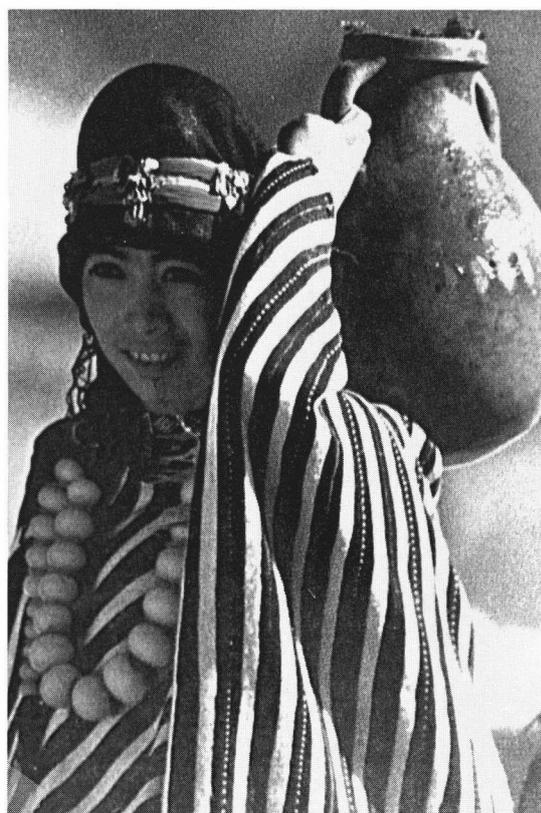
L'ambre gris est une matière odoriférante dégageant un doux parfum de musc et qui brûle bien en alimentant une flamme brillante.

Il est donc nécessaire, pour éviter toute confusion, de ne pas parler d'ambre, sans préciser s'il s'agit d'ambre jaune ou d'ambre gris.

L'ambre jaune

Présentant de réelles propriétés électrostatiques jointes à des qualités esthétiques remarquables, l'ambre jaune a connu une renommée et une faveur extraordinaire durant toutes les périodes pré et protohistoriques européennes. S'il n'apparaît qu'exceptionnellement dans les sites du Paléolithique supérieur, son emploi se développera au cours du Mésolithique et du Néolithique en Europe septentrionale et centrale pour atteindre, durant l'âge du Bronze, les régions occidentales et méridionales.

Une importante littérature a été consacrée à la recherche de l'ambre jaune fossile en France, en Belgique et en Europe pour expliquer la présence de cette matière dans les sites préhistoriques de l'âge du Bronze et des périodes suivantes, d'autant que certains sites se situent à proximité de gîtes de lignite (Roudil, 1976). Des analyses réalisées par C. W. Beck, qui utilise une méthode spectroscopique à l'infrarouge, il ressort que la plupart des perles d'ambre découvertes dans les gisements de France méridionale (Roudil, 1976) provenaient bien de la mer Baltique.



A gauche : Femme des Aït Mrao portant un collier d'ambre jaune (photo M. Morin-Barde).

A droite : Femme de Aït Hadidou portant un collier de grosses perles en matière plastique imitant l'ambre jaune (photo A. Bertrand).

L'ambre jaune a donc joué un rôle très important dans le commerce européen des trois premiers millénaires avant notre ère. Provenant de la côte méridionale de la mer Baltique, les courants commerciaux se faisaient vers le sud-ouest, l'ouest et vers le Bassin méditerranéen. Mais la route commerciale la plus importante était celle de la Méditerranée.

Contrairement à ce qui se passe en Europe, l'ambre est inconnu au Maghreb pendant les temps préhistoriques : aucune recherche entreprise sur les parures préhistoriques de l'Afrique du Nord (H. Camps-Fabrer, 1962) n'a en effet permis de déceler la présence d'ambre.

Il semble donc bien qu'il faille attendre l'arrivée des Phéniciens en Afrique pour voir apparaître, mais très sporadiquement, quelques éléments d'ambre. Dans un tombeau punique d'Utique, P. Cintas (1970, p. 305) signale la présence d'un pendentif en ambre. Cet auteur ajoute que l'ambre disparaît rapidement des tombeaux phéniciens de l'Occident dès le IV^e siècle.

Cette opinion a été réfutée par B. Quillard (1979) qui note la présence de perles « semble-t-il » (sic) en ambre, assez volumineuses et mal dégrossies dans les nécropoles de Dermech (tombe 135, datée de 600 av. J.-C.), d'Ancona (tombe 237, datée de la 2^e moitié du VI^e siècle); il faut y ajouter celles signalées par Gauckler (1915) dans d'autres nécropoles puniques de Carthage (tombe 143, 146, 168).

Durant la période romaine, la présence d'ambre n'est que très rarement signalée en Afrique du Nord. Absent des nécropoles fouillées à Cherchel ou Sétif par exemple, il a été reconnu dans la nécropole orientale de Tipasa par J. Baradez (1957, p. 166) dans la tombe B6 où fut trouvée une belle perle d'ambre de 9 mm de diamètre parfaitement sphérique.

En revanche, l'ambre jaune fut largement utilisé en Italie, à l'époque romaine, dans la composition de colliers, agrafes, bagues; on y sculptait des vases et des coupes et l'ambre était aussi utilisé dans l'incrustation des poignées d'épées, de poignards et d'anneaux, etc.

Dès cette époque, on reconnaissait à l'ambre des vertus particulières contre toutes sortes de maux.

Usage de l'ambre jaune chez les populations berbères d'Afrique du Nord

Nous pouvons constater que, si l'ambre jaune peut sporadiquement apparaître dans les parures berbères de Tunisie ou d'Algérie, c'est au Maroc qu'il est le plus abondamment représenté. Chez les femmes Aït 'Atta principalement, l'ambre seul compose le très long collier d'une quarantaine de boules de forme cylindrique, séparées par des disques de feutre rouge qui amortissent les chocs. Porté assez court sur le devant, les deux extrémités terminées par un mouchet de laine rouge pendent côte à côte dans le dos, jusqu'à hauteur de la ceinture, reliées entre elles par un cordon. Cette parure qui représente une véritable fortune, est parfois remplacée aujourd'hui par des boules de résine synthétique ou même de plastique jaune clair. (M. Morin-Barde).

Quelques perles d'ambre jaune sont le plus souvent intégrées à d'autres éléments dans les colliers des femmes berbères du Maroc : Aït Seddrate du Dra' (D. Jacques-Meunié, fig. 3.A.), Aït 'Atta (Rabaté, pl. 67, pl. 5. 3) dans la région d'Agdz (Rabaté, pl. XI, 119), ouled Yahya du Zguid (Jacques-Meunié 1960-1961, fig. 8), Aït Ourhaini, Idouska Oufella (Rabaté, pl. XXXVIII, 9).

L'ambre jaune peut aussi entrer dans les pendeloques de nattes de cheveux (Akka, Rabaté, pl. XXXIII, 6) ou dans celles des boucles d'oreille (Fisher, 1984, pl. B. 4. 14., Champault, 1969, p. 196).

Dans l'oasis de Tabelbala, lors du mariage, les boules d'ambre sont prêtées ou données par la mère alors que les autres bijoux sont offerts par l'époux et, progressivement là aussi, l'ambre disparaît au profit de perles de faïence ou de plastique. Pourtant, l'ambre jaune est présent dans le collier de perles blanches qui doit faci-

liter la lactation de la mère (Champault, p. 103) et dans ceux qu'on accroche au cou des bébés (*id.*, p. 31). Son usage semble être plus rare en Algérie et Tunisie.

L'ambre gris

Si l'on recherche dans la littérature arabe les références concernant l'ambre gris, c'est dans El-Bekri qu'on peut noter l'excellence de cette matière apportée à Awdaghost, des rivages de l'Atlantique (1913, p. 301). On trouve de simples notations de l'ambre gris dans Idrisi au XII^e siècle, Ibn Saïd, XIII^e siècle, Ibn al Baïtar XII^e-XIII^e siècles (trad. Leclerc. Notices et extraits, XXV^a, p. 459/69) donne les plus complets détails au sujet des vertus médicales de l'ambre gris : il fortifierait le cerveau, les sens et le cœur, développerait les facultés intellectuelles et serait d'un extraordinaire profit aux vieillards par la vigueur de son action réchauffante.

Al-Nuwairī, historien arabe des XIII^e-XIV^e siècles, traite dans son *Encyclopédie*, d'après Ahmed ben Ya'kūb et Muḥammed b. Ahmed al-Tamīnī, de la provenance de l'ambre, ses diverses espèces commerciales et leur origine.

Seul Léon l'Africain (XVI^e siècle) donne quelques détails sur le cachalot de qui provient l'ambre : « *L'ambara* est un poisson épouvantable par sa forme et sa grandeur. On ne le voit jamais que mort, parce que la mer le rejette sur le rivage. Sa tête est extrêmement dure comme si elle était de pierre... Les habitants de la côte de l'Océan disent que c'est ce poisson qui secrète l'ambre, mais ils sont en désaccord sur le point de savoir s'il s'agit de ses excréments ou de son sperme. Quoi qu'il en soit, il mérite par sa taille d'être appelé « baleine » (trad. Épaulard, 1956, pp. 564-565).

Usage de l'ambre gris

a - Les parfums

L'ambre gris entre dans la composition de parfums utilisés en Tunisie : il s'agit du *fšūš* ou '*atar fšūš*, l' '*atar qmari* et la *šnuda*.

Le *fšūš* ou '*atar fšūš* est une essence obtenue par distillation d'un mélange de corps odorants divers et dont les proportions sont variables. La recette fournie par Gobert (1962, p. 82) est celle utilisée par l'un des marchands du Souq el'Attarine à Tunis.

Musc Tonkin pur	3 g
Ambre gris	5 g
Essence de cassie (<i>musc snadeq</i>)	6 g
Essence naturelle de jasmin (Sfax)	12 g
Essence naturelle de roses (Sfax)	10 g
Néroli	2 g
Bois d'aloès	300 g
Benjoin de La Mecque	200 g
<i>Nesri</i> (eau d'égantime) 2 flasques	4 litres
Eau de fleur d'orangers 2 flasques	4 litres
Eau de roses 2 flasques	4 litres

L' '*atar qmari* très apprécié dans tout le Maghreb, est particulièrement recherché au Maroc. En voici la recette tunisienne (Gobert, 1962, p. 83).

— Trente grammes de civette blanche d'Abyssinie (prendre de préférence dans le fond de la corne?).

— Cinq mithqals de benjoin (*gelb el jaoui* = benjoin en larmes).

— Vingt grammes d'essence de roses pure.

— Un mithqal d'ambre gris, soit 4,70 g.

L'ambre gris peut aussi entrer dans la fabrication de la *šnuda* obtenue par la distillation conjuguée de benjoin et *qmari* (bois d'agalloche) à parties égales.

La *šnuda* est essentiellement une brillantine et sert à parfumer la chevelure.

b - Les pâtes d'ambre

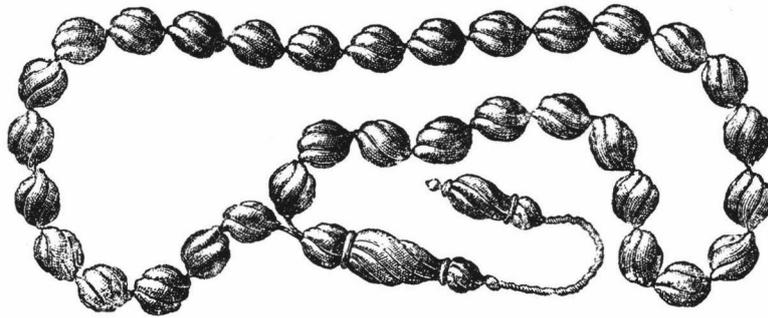
Parmi les pâtes odorantes fournies par l'artisanat tunisien, les pâtes d'ambre jouent un rôle considérable. En vérité, la proportion d'ambre gris y est réduite.

Leur constituant essentiel est le bois d'agalloche, le *qmari*. A 100 g de *qmari* pilé au mortier et tamisé, on mêle un gramme d'ambre gris dilué dans l'eau de roses. On y ajoute couramment un ou plusieurs fragments pulvérisés de pâte d'ambre usagée (3 à 4 % du poids) et qui est désigné sous le terme de *Xmira* (le levain) « dans une intention qui semble plus magique que technique, ce levain apportant à la pâte nouvelle moins le parfum que les qualités bénéfiques des choses anciennes longtemps caressées ».

Le mélange, pétri au mortier, est mêlé de nouveau plusieurs fois à l'eau de rose. On y adjoint à la fin 3 % de gomme adragante ou de tout autre agglutinant. Cette préparation demande 40 jours.

La pâte peut alors être modelée et laissée à l'ombre pour sécher. Une fois solidifiée, l'objet est terminé au tour, à la râpe, au burin.

Les usages de la pâte d'ambre sont multiples.



Chapelet et petite boîte pour les bagues, en pâte d'ambre (d'après E.G. Gobert).

En premier lieu, elle sert à confectionner les colliers (*sxāb*), mot dont l'origine islamique doit être soulignée. A Tunis, ce mot désigne particulièrement les baudriers portés par les femmes d'une épaule à la hanche opposée et composés d'une série de peltes en pâte d'ambre revêtant la forme d'un croissant à trois pointes.

Il est assez curieux de noter que le *sxāb* de l'Aurasienne est constitué de motifs creux en argent de formes sphériques ou fuselées, de fragments de corail et de *qemha*, pâte parfumée par le musc, nard indien, benjoin, etc. (M. Gaudry, 1929, p. 54). Il en est de même pour le *sxāb* du Mzab (Goichon, 1927, pp. 268-269) dont la recette ne comporte pas d'ambre gris. Le *sxāb* était porté aussi par les femmes kabyles. Je n'ai pas trouvé trace de *sxāb* au Maroc où en revanche l'ambre jaune apparaît dans certaines parures comme il a été dit *supra*.

Pour en revenir aux autres usages de la pâte d'ambre, il faut noter la confection de chapelets odorants, très appréciés par les musulmans, ou le modelage de petites boîtes généralement en forme de bulbe côtelé et qui servaient de baguiers ou de minuscules coffrets à bijoux.

Mais l'ambre gris rentre aussi dans la composition de pastilles parfumées *tuaba el'Am̄ba* dont la composition est la suivante :

Pour 1 kilogramme de *qmari* finement pulvérisé, 30 grammes d'ambre gris auxquels on adjoint de la colle de poisson et de fleur d'oranger pour obtenir une pâte plastique (Gobert, p. 110). Cette pâte pétrie, moulée en forme de pastilles, puis séchée, sert de *bxur* (encens) en raison de la fumée odorante qu'elle dégage lorsqu'on la fait brûler. Certains même, en parfument le thé ou le café, en faisant fondre une pastille dans leur tasse.

Qu'il s'agisse d'ambre jaune ou d'ambre gris trop souvent désigné sous le seul terme d'ambre, leur usage en Afrique du Nord est sûrement attesté au cours des temps historiques. La tradition se maintient, atténuée par des produits de remplacement auxquels sont conférés les vertus prêtées à l'une et l'autre de ces deux matières trop souvent confondues.

L'ambre jaune semble bien avoir été plus prisé par les Berbères du Maroc qu'aïeux, mais il est difficile de dire si c'est un phénomène plus ou moins récent. Quant à l'ambre gris, il est connu partout.

Commerce de l'ambre

Rechercher les échanges commerciaux permettant aux Africains de s'approvisionner en ambre jaune serait une entreprise aléatoire, en raison du manque de jalons archéologiques.

Mais nous disposons de quelques renseignements sur le commerce de l'ambre au XIX^e siècle, renseignements qui m'ont été communiqués par M. le professeur Miège que je tiens à remercier très vivement. C'est à lui qu'est dû tout ce qui concerne le commerce au XIX^e siècle. Mais le manque de précision, puisqu'il est toujours fait mention d'ambre sans qualification spéciale, ne permet pas toujours de savoir si ces données concernent l'ambre jaune ou l'ambre gris.

L'ambre (jaune) provenait en majeure partie des rivages de la Baltique où les principaux pays d'exportation étaient la Prusse orientale (Dantzic et Königsberg) et la Russie (Palangen). Ces exportations semblent avoir été particulièrement importantes vers 1860, époque où l'ambre atteint ses cours les plus élevés. Durant cette période la seule petite ville de Palangen en exportait, bruts ou travaillés, pour quelque 300 000 F/or.

La vente dans les pays musulmans méditerranéens se faisait toujours de deuxième ou de troisième main à partir de Londres (assez peu), de Marseille, de Livourne, surtout redistribué soit par l'intermédiaire de négociants juifs soit, pour la Méditerranée orientale, par le relais de Constantinople et les revendeurs arméniens.

Le passage par Livourne explique en partie qu'il soit fréquemment confondu dans les manifestes avec le corail dont ce port italien est un des principaux centres d'artisanat et de commerce.

Il faut voir peut-être dans cette union le rôle assez voisin que jouaient les deux produits. Trébizonde notamment en reçoit de petits lots pour le transit vers la Perse (un rapport en signale le passage à Erzeroun en 1892).

L'ambre expédié de Constantinople vers les échelles du Levant représente dans la dernière décennie du XIX^e siècle entre 150 000 et 200 000 F/or.

Il semble que les renseignements que nous donnons maintenant pourraient plutôt concerner l'ambre gris. Les côtes sud du Maroc en fournissent et on signale l'exportation de petits lots essentiellement de Mogador (en 1861 : 3 001 F/or vers l'Angleterre; en 1863 : 7 800 F/or).

L'ambre ramassé sur les plages du Sous était surtout utilisé localement faisant l'objet d'un commerce dans le sud marocain (Marrakech). Il est caractéristique que dans les années 70 les quelques ventes signalées à Tanger soient d'importations anglaises.

Un des faits qui semble le plus intéressant est sa présence dans les chargements des caravanes du commerce transsaharien.

Ainsi Tripoli en envoyait un petit lot au Soudan par les caravanes de Murzouk et de Ghadamès. Des statistiques de 1860 et 1865 indiquent ainsi pour le corail et l'ambre réunis une valeur de 10 000 et de 15 000 F et, pour 1878, de 35 000 F sur un total d'importation d'ambre à Tripoli de 78 500 F/or.

De même Alexandrie en recevait pour la haute Égypte et le Soudan oriental redistribué par Karthoum vers le Darfour, le Waddaï et le Kordofan.

En 1852, de l'ambre, pour une valeur de 70 000 F était débarqué à Alexandrie, dont environ 45 000 F pour la seule Afrique centrale.

BIBLIOGRAPHIE

- ALLEN JAMEY D., Amber and its substitutes : historical aspects. *Bead Journal*, vol. 2, n° 3 et 4, vol. 3, n° 1.
- BARADEZ J., Nouvelles fouilles à Tipasa dans une nécropole païenne. *Libyca, Achéol. Epigr.*, t. V, 2, 1957, pp. 159-220.
- BECK C. W., FELLOWS C. A., ADAMS A. B., 1970, Analysis and Provenience of Minoan and Mycenaean Amber, III, Kakovatos, *Greek, roman and byzantine studies*, 1, pp. 522.
- BECK C. W., GERVING Martha, WILBUR Elisabeth, 1966-1967. The provenience of archaeological amber artifacts. An annotated Bibliography. Part I : 8th century B.C. to 1899. *Art and Archaeology technical abstracts*, vol. 6, 1966, n° 2, pp. 215-302. Part II : 1900 to 1966. *Art and Archaeology technical abstracts*, vol. 6, 1967, n° 3, pp. 201-280.
- BERTRAND A., *Tribus berbères du Haut-Atlas*, 1977, Edita. Vilo, Paris.
- CAMPS-FABRER H., *Parures des temps préhistoriques en Afrique du Nord*, Alger, Imp. off., 1962.
- CHAMPAULT F. D., *Une oasis du Sahara nord-occidental, Tabelbala*, Paris, C.N.R.S., 1969.
- CINTAS P., *Manuel d'archéologie punique I. Histoire et archéologie comparées. Chronologie des temps archaïques de Carthage et des villes phéniciennes de l'Ouest*, 1970, Paris, Picard.
- DAREMBERT et SAGLIO, *Dictionnaire des Antiquités*, article Electrum.
- DECHELETTE J., *Manuel d'archéologie préhistorique, celtique et gallo-romaine*, I. Archéologie préhistorique. — II. Archéologie celtique ou protohistorique. Première partie : Age du Bronze, Paris, Picard, 1924.
- ENCYCLOPÉDIE DE L'ISLAM, article « anbar » par Reckendorf, 1^{re} édition.
- EUDEL P., *L'orfèvrerie algérienne et tunisienne*, Alger, Jourdan, 1902.
- FISHER A., *Fastueuse Afrique*, trad. fcse Medina J.B., Paris, Chêne, 1984..
- GAUDRY M., *La femme chaouïa de l'Aurès. Étude de sociologie berbère*, Paris, Geuthner, 1929.
- GOBERT E.-G., Tunis et les parfums, *Revue africaine*, t. 55, 1961, pp. 75-118.
- GOICHON A.-M., *La vie féminine au Mzab. Étude de sociologie musulmane*, Paris, Geuthner, 1927.
- JACQUES-MEUNIE D., Bijoux et bijoutiers du Sud marocain., *Cahiers des Arts et techniques d'Afrique du Nord*, 1960-1961, 6, pp. 57-72.
- QUILLARD B., *Bijoux carthaginois. I. Les colliers d'après les collections du musée national du Bardo et du musée national de Carthage*, Publ. d'hist. de l'art et d'archéol. de l'université catholique de Louvain, XV, Louvain-la-Neuve, inst. sup. d'archéol. et d'hist. de l'art, 1979.

- RABATÉ M.-R., *Les bijoux de l'Atlas et du Sud-Marocain. Essai d'interprétation de leurs formes et de leurs décors*, thèse 3^e cycle ronéotée, univ. R.-Descartes, Paris, 1972, 2 vol.
 ROUDIL J.-L. et SOULIER M., La grotte du Hasard à Tharaux (Gard). I. La salle sépulcrale IG et le commerce de l'ambre en Languedoc oriental, *Gallia préhistoire*, t. 19, 1976, fasc. 1, pp. 173-200.
 WILLIAMSON G.-C., *The book of Amber*, Ernest Benn, Londres, 1932.

H. CAMPS-FABRER

A187. AMDYAZ «aède, poète itinérant, barde traditionnel» (Maroc central)

plur. : *imdyazen*; fém. : *tamdyazt* = forme particulière de poésie du Maroc central.

Le terme appartient en propre aux parlers berbères du Maroc central (aire dialectale tamazixt) qui connaissent également la variante locale *amlyaz*.

Le mot présente la forme d'un dérivé déverbatif (Nom d'Agent à préfixe *m-*) construit sur une racine *D Y Z*, laquelle, présentement, n'est plus attestée dans les parlers concernés. Il existe pourtant à Ghadames un verbe *diz* (< *dyz*), « danser » (Lanfry, p. 79, n° 327) qui pourrait représenter la base de dérivation de *amdyaz*. Le rapprochement a été émis par A. Roux dès 1928. Cette hypothèse pourrait signifier que l'*amdyaz* a pu être primitivement membre (central) d'une troupe de danseurs, d'un ballet...

Les *imdyazen* représentent une forme semi-professionnelle de production et de diffusion de la poésie tamazixt. Le plus souvent, il s'agit de personnes qui n'exercent cette activité qu'une partie de l'année : leurs déplacements et leurs représentations ayant lieu entre la fin de l'hiver et le début de l'été. Ils consacrent le reste de l'année aux activités économiques habituelles de la région (élevages, agriculture). L'*amdyaz* traditionnel du Maroc central se distingue donc du *rrays* chleuh par un niveau de professionnalisation moins marqué et une plus grande intégration au tissu social dont il est plus immédiatement l'expression.

Arsène Roux a fourni dans son étude de 1928 une excellente et très complète description des *imdyazen* : le modèle type comporte le poète, (*amyar n imdyazen* = « le chef des I.), un joueur de flûte (*bu-yanim*) et deux accompagnateurs (*iredaden* = choristes et tambourinaires);

- l'origine géographique des *imdyazen*, le plus souvent issus du Haut Atlas (tribus des Ayt Yafelman);

- Le processus de formation des *imdyazen* qui combine l'apprentissage « sur le tas » (participation à une troupe) et le recours à l'inspiration miraculeuse de certains saints protecteurs des poètes;

- Les déplacements des *imdyazen* qui couvrent l'ensemble de l'aire tamazixt, à l'exception des franges extrêmes du Nord-est (Ayt Warayn, Imermušen...), dont l'appartenance au groupe dialectal tamazixt a du reste été mise en doute par nombre de Berbérisants depuis bien longtemps (notamment Destaing, 1920).

- La langue poétique des *imdyazen* qui constitue, comme dans le domaine chleuh (Galand-Pernet, 1968 et 1972), une koiné littéraire. Volontiers archaïsante, elle puise, aux plans lexical et grammatical, dans l'ensemble des formes de l'aire dialectale;

- Le déroulement des représentations et le répertoire des *imdyazen*.

Ce répertoire — en dehors d'intermèdes bouffons du *bu-yanim* — était et reste plutôt austère : édification religieuse, légendes hagiographiques (des grandes figures de l'Islam ou des saints et marabouts locaux), guerres (inter-tribales, lutte contre le Makhzen et les Français), événements et personnages locaux remarquables. Également le thé, l'amour et les femmes.

Un thème a connu un développement exceptionnel ces dernières décennies : celui

des malheurs du temps présent (inversion des valeurs, perte de la foi et abandon des pratiques religieuses, pénétration des modes de consommation et des comportements occidentaux, individualisme...). La satire morale et sociale devient acerbe et renforce l'*amdyaz* dans son rôle traditionnel de juge, porte-parole et conscience du groupe rappelant à chacun les vraies valeurs de la société.

Tamdyazt, dans le vocabulaire spécialisé du Maroc central, désigne un genre particulier de poésie défini par J. Drouin (1975) comme :

« Un poème épique, religieux ou satirique de longueur variable, de vingt à quatre-vingt-dix vers ou plus. La phrase rythmée est composée de vers de deux hémistiches assonancés et non rimés dont le premier est chanté par le poète, *amdyaz* (...) et le second par un ou plusieurs *imdyazen* » (p. 159).

amdyaz/imdyazen et *tamdyazt* ont été introduits depuis une dizaine d'années dans l'usage kabyle avec les significations générales de « poète » et « poésie ».

BIBLIOGRAPHIE

DESTAING E. *Étude sur le dialecte berbère des Aït-Seghrouchen (Moyen Atlas marocain)*, Paris, Leroux, 1920.

DROUIN J. *Un cycle hagiographique dans le Moyen Atlas marocain*, Paris, Publications de la Sorbonne, imprimerie nationale, 1975, p. 158 et sq.

GALAND-PERNET P. « A propos d'une langue littéraire berbère au Maroc », *Verhandlungen des zweiten internationalen Dialektologenkongresses*, Wiesbaden, 1968, p. 260-267.

GALAND-PERNET P. *Recueil de poèmes chleuh...*, Paris, Klincksieck, 1972, (cf. introduction).

LANFRY J. *Ghadames, II* (glossaire), Alger, F.B.D., 1970.

ROUX A. « Les "imdyazen" ou aèdes berbères du groupe linguistique beraber », *Hespéris*, 1928, 2^e trimestre.

S. CHAKER

A188. AMEKNI

Gisement néolithique saharien qui a servi à définir le Néolithique saharo-soudanais (G. Camps, 1968). Il occupe, à une quarantaine de kilomètres au nord-ouest de Tamanrasset (Ahaggar), une croupe granitique qui domine de 20 à 25 m une plaine désolée recouverte de sable. Elle est frangée d'un chaos de blocs déjà dégagés de la masse granitique à l'époque où le site fut occupé. Le jeu renforcé de l'action éolienne et de la désagrégation thermoclastique avait creusé de profonds taffoni où les hommes néolithiques enterrèrent leurs morts. Vers 6 700 av. J.-C. des foyers furent établis par des hommes qui ne laissèrent aucune trace de leur industrie, du moins dans l'infime partie du site qui fut fouillée. Quelques siècles plus tard, une population négroïde s'était installée entre les blocs et sur la croupe. Les foyers, dans lesquels était brûlé du bois d'olivier, étaient établis entre les blocs que devaient réunir des haies de typha dont les pollens ont été retrouvés. D'un bloc à l'autre une légère charpente en bois de ficus, dont les restes minéralisés ont été recueillis, permettait de disposer une natte en feuilles de typha ou un velum en peau d'antilope.

Les fouilles ont permis de retrouver trois sépultures, d'une femme âgée de 40 à 50 ans et de deux enfants âgés l'un de 2 à 3 ans, l'autre de 5 à 6 ans. Ils sont tous négroïdes et semblent appartenir à la variété soudanaise. La femme, qui avait subi un grave traumatisme crânien provoquant un enfoncement du pariétal gauche, survécut à cette blessure.

Cette population n'avait pas d'animaux domestiques. L'étude des restes osseux a permis d'identifier des carnivores (*Geneta geneta*, *Herpestes Ichneumon*, *Hyaena striata*), un suidé (*Phacochoerus aethiopicus*), un boviné (*Homoioceras antiquus*), des



Site d'Amekni (photo G. Camps).

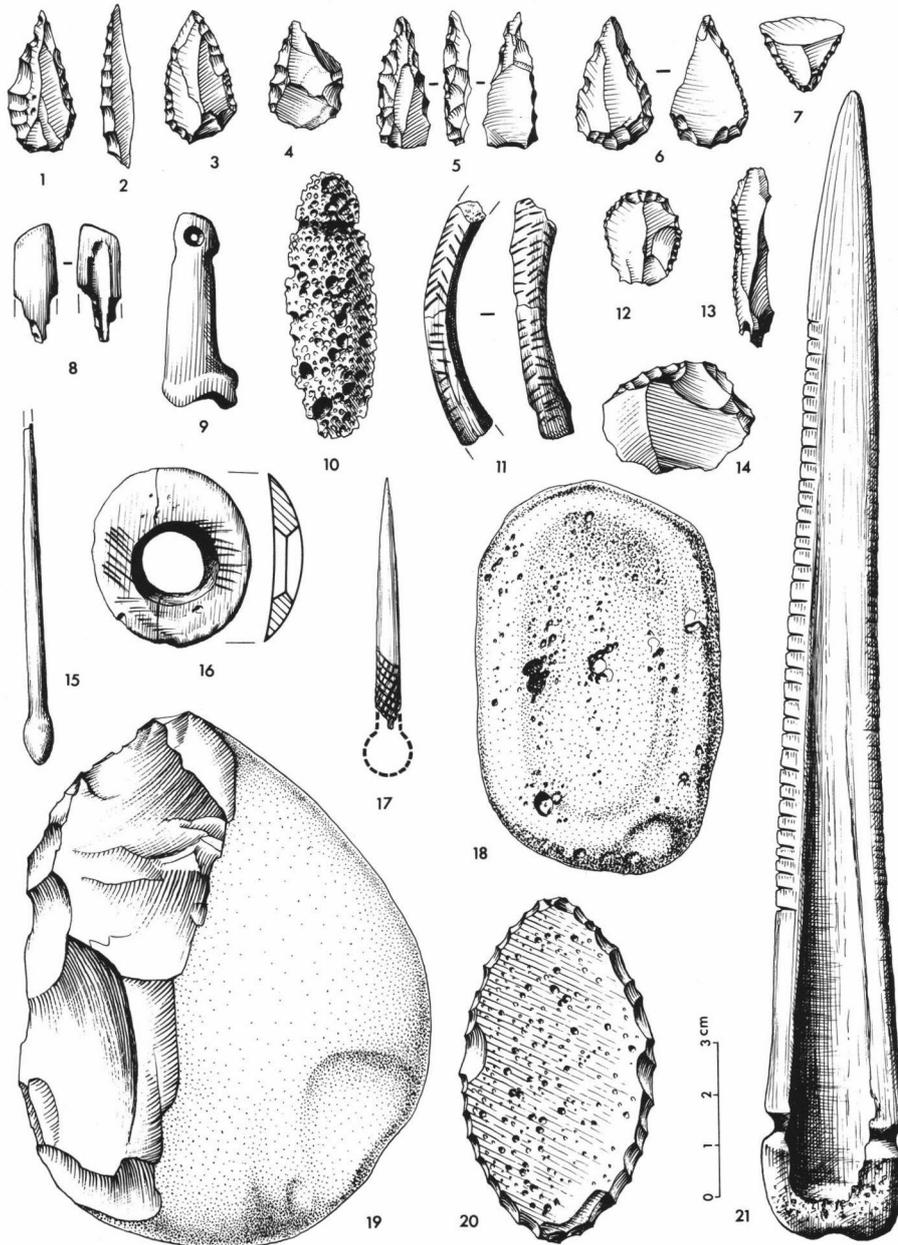
antilopes (*Gazella dorcas*, *Redunca redunca*, *Alcelaphus boselaphus*), un capriné (*Ammotragus lervia*), des rongeurs (cinq espèces), des oiseaux (trois espèces) et des reptiles (trois espèces). Cette faune, à laquelle s'ajoutent des restes de poissons (*Lates*, *Clarias*) et de mollusques aquatiques (*Unio*, *Mutella nilotica*), apporte ainsi que l'étude de la végétation, de précieuses indications climatiques. Ainsi, l'antilope *Redunca* recherche les forêts galeries et les savanes à fonds marécageux, l'alocaude (*Thryonomys*) et le rat roussard (*Arvicanthus niloticus*) affectionnent l'un et l'autre des grands phragmites des zones marécageuses et des cours d'eau tropicaux, tandis que le grand buffle antique (*Homoioceras antiquus*) est un ruminant des vastes savanes.

Cette faune correspond donc à un biotope nettement moins aride que celui qui sévit actuellement sur le pourtour du Hoggar, et se retrouve à une dizaine de degrés de latitude plus au sud.

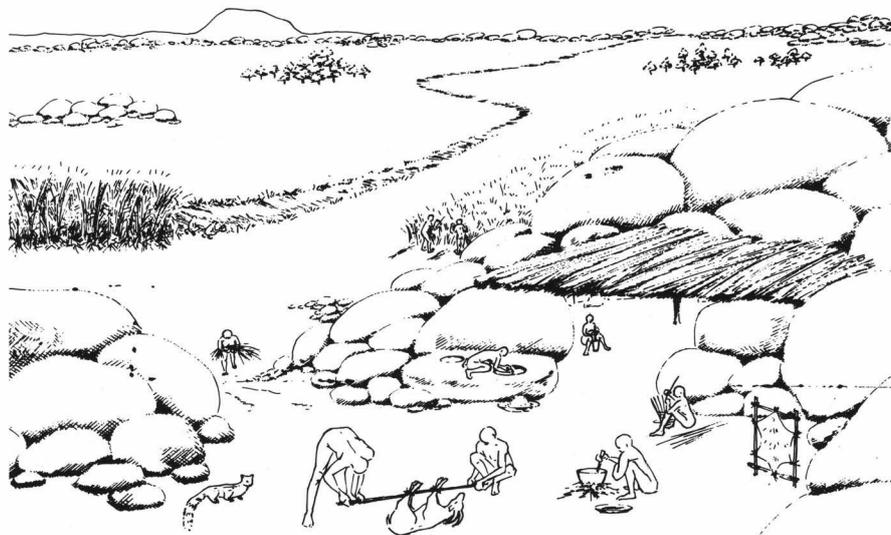
L'étude des sédiments et l'analyse pollinique confirment cette observation. Elles ont révélé que les périodes les plus humides se situent autour de 6 000 av. J.-C. et de 3 500 av. J.-C. On reconnaît chaque fois la présence simultanée d'espèces tempérées (aulne, orme, noyer, bouleau) qui poussaient dans le massif du Hoggar voisin, d'espèces tropicales (acacia, myrte) et d'espèces méditerranéennes. Il existait dans le voisinage immédiat un groupement à micocouliers et chênes verts, mêlés d'oléastres et d'arbres de Judée. La présence de pollens de typha permet d'envisager un écoulement permanent de l'oued Amekni, ce que nous savions déjà par la présence de restes de poissons dans ce gisement.

Ces présomptions en faveur de l'agriculture se transforment en quasi-certitude lorsqu'on examine les très nombreuses cuvettes de meulage aménagées sur la surface de la croupe granitique et le nombre important de molettes et de broyeurs recueillis dans la couche archéologique.

Sans trop faire appel à l'imagination, nous pouvons donc reconstituer le genre de vie des habitants d'Amekni au VI^e millénaire. Sur les bords de l'oued encombrés de typhas, les femmes et les enfants capturaient des silures et des perches soit dans des nasses, soit en établissant de légers barrages et en raclant les fonds avec des paniers. Nous ne savons pas si la pêche proprement dite était pratiquée, mais certains segments en obsidienne et outils en os ont pu servir d'hameçons. La chasse demeurait une occupation importante et les hommes d'Amekni se montraient très éclectiques dans le choix du gibier. Si la chasse aux gazelles se pratiquait sans doute plus facilement au piège, le cobe (*Redunca*), le phacochère et le buffle antique (*Homoioceras antiquus*) étaient surpris à l'abreuvoir ou capturés dans des fosses.



Industrie d'Amekni : 1 et 3 à 7, armatures de flèche;
 2 et 13, lamelles retouchées; 12 et 14, grattoirs;
 9, 10 et 16, pendeloques en os, basalte et ivoire;
 11, bracelet en stéatite; 8, tranchet en os; 15 et 17, épingles en os;
 12, palette à fard; 19, galet aménagé; 20, pièce foliacée en granite;
 21, lissoir cranté servant à la décoration de la poterie.
 (Dessin Y. Assié.)



Essai de reconstitution du paysage et des activités économiques au VI^e millénaire
(dessin Y. Assié).

L'espace compris entre la croupe granitique et le fleuve était parcouru par les cueilleuses de graminées qui recueillaient les minuscules graines comestibles dans des paniers. Mais déjà l'homme cultivait une variété de mil et pour cela avait même commencé peut-être un défrichage, de la plaine sablonneuse.

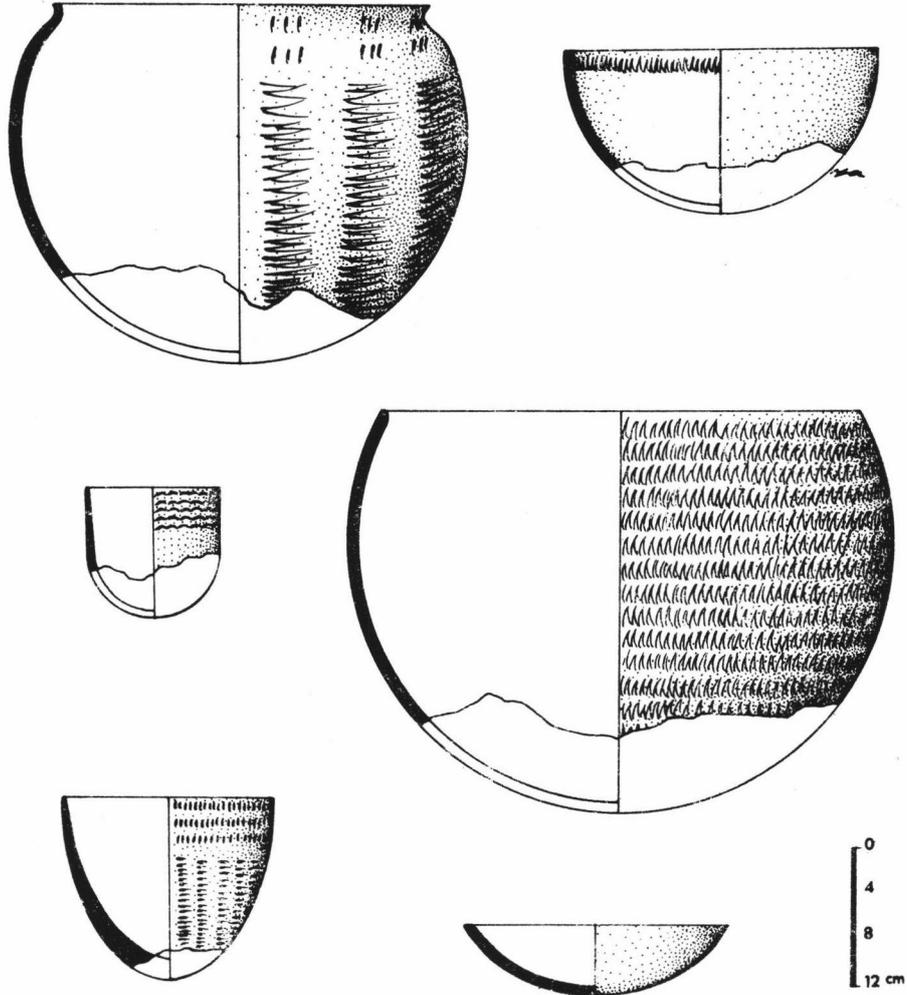
Chasse, pêche, cueillette et culture étaient des activités extérieures. Au campement, entre les huttes sommairement aménagées entre les blocs, les femmes pilaient le mil et broyaient des graines de graminées sauvages, faisaient cuire des bouillies dans de grands vases modelés dans les limons recueillis sur les berges du fleuve. La préparation des peaux d'antilopes ou de bovinés, la fabrication des vanneries pour lesquelles étaient utilisés des poinçons en os, laissaient encore une grande part du temps à la flânerie et à la somnolence. A la fin du printemps, lorsque les fruits des micocouliers mûrissaient, on les recueillait en grande quantité dans les boisements voisins. Mis en fermentation dans les grands vases, ils donnaient une sorte de bière dont les peintures rupestres montrent la consommation à l'aide d'un chalumeau.

Cette vie relativement sédentaire et paisible ne nécessitait un outillage ni spécialisé ni abondant, taillé dans les phonolithes, les trachytes et l'obsidienne. Toutefois, il manquait encore à ces premiers agriculteurs l'apport en aliments carnés et lactés que la domestication devait donner à leurs successeurs (phase bovidienne du Néolithique saharo-soudanais).

BIBLIOGRAPHIE

CAMPS G. *Amekni, Néolithique ancien du Hoggar*, Mémoire du C.R.A.P.E., X, 1968, 230 pages.
CAMPS G. *Les civilisations préhistoriques de l'Afrique du nord et du Sahara*, Paris, Doin, 1974, 373 pages.

G. CAMPS



Céramique d'Amekni, principales formes (dessin Y. Assié).

A189. AMENŪKAL, Amenoūkal

(*amənukał, emnokal, amėnokal*; pluriel : *imenūkālen, emnokalan*; féminin : *tamenukalt, timenūkālīn*)

Ce mot désigne le plus communément en pays touareg le ou un chef suprême, un chef puissant. Mais les variations de ses connotations au masculin, au féminin et féminin pluriel sont nombreuses. Nous donnerons d'abord les différents sens de ce mot pour ensuite définir sommairement les attributions, la fonction et le rôle de l'« amenoūkal » chez les Touaregs.

1. Chef suprême, d'une fédération ou confédération de *tawsit* (tribus), héritier en voie utérine du pouvoir de commandement ou *əttəbəl* (*tobol*= tambour), symbolisé par l'attribution d'un gros tambour battu par les artisans pour réunir les guerriers ou le peuple auprès de son chef.

Le prestige moral, la puissance, la richesse et la culture proprement touarègue s'attachent au titre d'« amenoūkal ». Un chef non touareg, non prestigieux ou qui ne représente pas avec ses *tawsit* une organisation socio-politique reconnue comme « touarègue » ne sera jamais désigné par le nom officiel, consacré d'« amenoūkal ».

2. En revanche, par extension, on peut situer le rang d'un haut personnage (roi, empereur, sultan, chef indépendant, chef politique) puissant ou non, quelle que soit sa nation ou sa religion, en le désignant comme « amenoūkal », faute d'autre vocable spécifique à la langue touarègue. De Foucauld ajoute même : « dans le sens de "chef puissant", se dit des chefs européens d'un grade un peu élevé, civils ou militaires ; dans ce sens, sert à désigner les officiers de tous les grades des armées européennes et les administrateurs civils européens. » (*Dict. III*, p. 1213-1214). Nous avons assez peu constaté ce genre d'emploi en Ahaggar de 1950 à 1981. Nous avons entendu l'amenoukal de l'Ahaggar désigner en 1951 le président de la République française par le terme assez rare de *ulilyan*, qui d'après nos interlocuteurs définit un chef encore plus important que l'amenoukal touareg.

3. Amenoūkal peut aussi désigner au sens figuré un homme quelconque, même esclave, « soit comme expression laudative, pour exprimer que par ses qualités morales, intellectuelles, ou physiques, cet homme est comme un roi, soit pour signifier que, comme aisance ou richesse, cet homme est comme un roi, c'est-à-dire qu'il a largement le nécessaire si c'est un esclave, qu'il est à l'aise ou riche si c'est un homme libre » (Ch. de Foucauld, *Dictionnaire touareg-français*, t. II, p. 1214).

4. Les hommes de la famille des Imenanes, clan qui commandait l'Ahaggar, l'Ajjer et une partie de l'Aïr et de l'Adrar des Iforas jusqu'à la moitié du XVII^e siècle (et que l'histoire orale désigne comme d'essence maraboutique en provenance du Sud marocain), sont tous appelés « amenoūkal » ou « sultan » (*essultan*) mot arabe employé aussi en touareg. A ce clan qui, pensons-nous, a bénéficié d'une « double filiation unilinéaire » (religieuse maraboutique par les hommes et touarègue noble par les femmes, voir M. Gast, 1976, p. 48), s'attachait un très grand prestige. Tout individu, homme ou femme, même s'il n'en avait pas la fonction était désigné par l'appellation d'*amenūkal*, ou de *tamenūkal*, de sa naissance à sa mort, qui signifie dans ce sens « prince » ou « princesse », comme le signale de Foucauld : « ils sont comme des titres nobiliaires appartenant, par droit de naissance, à tout membre de leur famille, sans compter aucune autorité » (p. 1214).

Lorsqu'en 1875 les derniers Imenanes déchus de tout pouvoir sont malmenés et humiliés par les Ouraghen, clan régnant à l'époque sur le pays Ajjer, les femmes Imenanes *timenūkalin* viennent implorer le soutien des Kel-Ahaggar. Le scandale est alors grand chez ces derniers qui accusent les Ouraghen d'un manquement grave aux règles de « chevalerie touarègue ». Une guerre fratricide de plusieurs années (voir Benhazera, 1908, p. 117 et sq.) va décimer la jeunesse touarègue et créer un fossé irrémédiable, encore important aujourd'hui, entre les deux communautés. C'est dire, sur le plan culturel et politique, la forte charge affective et symbolique que comportent dans certains cas les titres d'*amenūkal* et de *tamenūkal*.

5. Le père de Foucauld signale enfin le nom d'un fusil de guerre qui, à la fin du XIX^e siècle, fut importé du Maroc en Ahaggar : *wa n amenūkal* (celui de l'*amenūkal*). *Amenūkal* désignant ici le Sultan de Maroc.

Ce nom d'origine berbère ancienne a donné lieu à un certain nombre d'interprétations erronées et fantaisistes soit de la part des Européens, soit de la part des Maghrébins eux-mêmes. Une croyance persistante tend à donner à ce terme la signification de « possesseur ou propriétaire des terres ». C'est ce qu'a écrit par exemple H. Lhote dans son livre *Les Touaregs du Hoggar* (1955, p. 189). L'*amenūkal* étant le garant de l'intégrité du territoire commun à son *tobol*, on a tendance à lui appliquer le rôle d'un chef de patrimoine, de cette terre collective (*habous* ou *waqf* comme chez les Arabes) qui représente une propriété indivise. Par ailleurs en Ahaggar même, certains Touaregs arabisés vont jusqu'à répercuter l'explication suivante : l'*ame-*

nūkal est le chef de la terre comme son nom l'indique, *amin akal*. *Amin*, nom arabe, qui désigne une personne de confiance, un ministre, etc.; *akal*, étant le mot berbère désignant le pays, la terre collective.

Cette tentative d'explication passant par l'arabe n'est pas innocente. Elle consiste à faire glisser la fonction et le titre d'*amenūkal* dans les cadres de la culture et de la langue arabe, en gommant sa spécificité, sa « différence » qui ne correspond à aucun concept ou structure du monde arabo-islamique.

L'on comprendra mieux ce qu'est un « amenoūkal » en analysant sa fonction, ses attributions et le rôle qu'il a dans l'unité politique, territoriale et culturelle que forme son *tobol*. L'exemple d'amenoukal le mieux connu et le mieux étudié est celui des Touaregs de l'Ahaggar dont le dernier héritier, douzième de sa lignée, s'est éteint en 1975 à Tamanrasset.

Dans un territoire commun (*əttəbel* ou *tobol*) totalement inaliénable, un certain nombre de groupes de parenté (*tawsit* ou *tawšit*) vivent autour d'un chef suprême : l'amenoukal.

En Ahaggar les *tawsit* se définissent en deux catégories : celle des suzerains (*Ihaggaren*), celle des tributaires (*Imyad* ou *Kel-Ulli*). Aucun lien d'alliance matrimoniale n'unissait ces deux classes. Leurs relations étaient d'ordre politique et économique. Les artisans *inađen*, en très petit nombre, formaient une caste aux attributions spécifiques : endogames, chargés de l'art du feu, de la conservation de certains rites et traditions en relations de clientèle avec les uns et les autres. Les esclaves demeuraient la main d'œuvre servile obtenue grâce aux guerres de pillage effectuées en zone sahélienne.

Le chef suprême est choisi parmi les héritiers mâles dans un clan de suzerains reconnu comme celui pourvu du commandement. En Ahaggar c'est le clan des *Kel-yela* qui jouit de cet avantage en vertu du pouvoir de son ascendant féminin *Tin-Hinan*, « mère » des suzerains.

La majorité des clans dans tout le monde touareg, suzerains ou tributaires, fait toujours référence à un ancêtre féminin et les aristocrates, possesseurs du droit d'accès au commandement, à quelques exceptions près, justifient presque toujours leur pouvoir par référence à une femme, une mère commune. Nous considérons que cette spécificité de l'idéologie du pouvoir chez les Touaregs a fortement contribué à sauvegarder leurs structures socio-politiques et les a protégés contre l'accaparement de pouvoir par les étrangers (en particulier par les arabophones faisant référence à leur patrilinéarité).

En Ahaggar, l'*amenūkal* est élu par tous les *amyar* (ou chefs de clan) représentant les clans tributaires et par les aristocrates chefs de famille. Il est choisi parmi plusieurs prétendants, héritiers du droit au commandement en ligne utérine et dont on connaît parfaitement la généalogie jusqu'à quatre ou cinq générations (parfois jusqu'à plus de dix comme chez les *Kel-Kummer* de l'Azawag). Il est choisi en fonction de son caractère, de ses qualités morales et physiques, de son courage et de sa générosité, et quelques fois aussi de son âge (cependant, Moussa ag Amastan a accédé au titre d'amenoukal à moins de trente ans, dans des conditions politiques exceptionnelles, il est vrai). Une confiance réciproque et de solides liens affectifs doivent s'établir entre l'amenoukal et son peuple, faute de quoi il ne pourra avoir d'autorité réelle, car il ne dispose d'aucun appareil de coercition pour faire appliquer sa justice et ses ordres. Il ne peut s'appuyer que sur le consensus. C'est aussi la raison pour laquelle il est « révocable » à tout moment par la volonté de son peuple (les exemples ne manquent pas).

Les attributions liées à la fonction d'*amenūkal* sont les suivantes :

- il reçoit annuellement comme impôt et marque d'allégeance un produit en nature sur les troupeaux, les marchandises issues du commerce caravanier, payé par les utérins chez les tributaires. Ce tribut, la *tivsé* représente son principal revenu,
- une redevance sur les jardins cultivés sur le territoire de l'*əttəbel* (2,5 kg d'orge

ou de blé par « jardin » ou unité d'arrosage),
 - des droits de passage sur les caravanes traversant son territoire,
 - des parts de butin sur les rezzous des *Kel-Ulli* vainqueurs, mais pas sur le butin des aristocrates, ses pairs,
 - des redevances accordées par des *tawsit* extérieures à son *əttəbel* mais qui sollicitent sa protection. Cette redevance ou « part spéciale » est appelée *temazlayt* comme celle qu'accordent certains matrilignages de *Kel-Ulli* à un suzerain de leur *əttəbel* pour bénéficier de sa protection contre les pillages des autres suzerains.

L'*amenūkal* jouit aussi des biens en déshérence qui forment pour les troupeaux un « trésor public » vivant, inaliénable et dont il a l'usufruit. Il peut aussi en faire bénéficier les pauvres qui le sollicitent (prêts de chamelles en lactation, chèvres ou vaches s'il en existe).

A titre personnel il reçoit :

- les profits accordés à son propre lignage en « part spéciale », moyennant sa protection sur les matrilignages payant cette *temazlayt*;
- de nombreux cadeaux complémentaires aux revenus ci-dessus, offerts par des étrangers, des *Kel-Ulli* ou autres personnes venues solliciter son aide ou ses bonnes grâces pour toute sortes de raisons.

L'*amenūkal* rend la justice. Il arbitre les différends à tous les niveaux. Il joue en quelque sorte le rôle du *šayx* des tribus arabes. Il fait souvent la charité aux pauvres, aux nécessiteux de toute classe qui le sollicitent (dons de céréales, beurre, fromages, prêt de femelles en lactation surtout). Il intervient dans les associations économiques concernant les lignages suzerains et les lignages tributaires (*temazlayt*) pour permettre la survie des segments lignagers des suzerains exclus du droit d'accès au commandement. Car les *Kel-Ulli* « nourrissent » au sens propre les suzerains. Il décrète la guerre collective avec l'accord et l'appui des autres suzerains en cas de menace, de besoin, ou pour défendre l'honneur et la cohésion morale de son groupe.

L'*amenūkal* est donc le point de convergence de la vie du *tobol* touareg, la grille de sécurité et la référence qui permet le bon fonctionnement de la vie collective, qu'elle soit politique, économique, sociale ou morale. Cependant, ses pouvoirs ne peuvent s'exercer qu'en fonction de la cohésion morale de son *əttəbel* ou *tobol* et de la force de l'idéologie qui sous-tend cet ensemble. Les cas d'indiscipline de ses pairs sont nombreux; il n'a aucun moyen direct, personnel, pour faire prévaloir son autorité sur ces derniers, sinon celui de faire jouer les uns contre les autres, en invoquant les règles coutumières dont il est le principal garant, en faisant référence à l'idéologie touarègue toujours très importante comme charge affective et dynamique chez ces nomades. Mais l'ascendant moral qu'il aura acquis par son courage, sa résistance physique au combat, ses qualités intellectuelles, politiques et surtout sa générosité, seront par dessus tout des facteurs prépondérants. Moussa ag Amastan fut dans l'esprit des *Kel-Ahaggar* le modèle le plus accompli de ce type de chef.

D'autres termes désignent en pays touareg le chef suprême ou un chef quelconque. Une analyse comparée de tous ces termes serait possible. Celle-ci pourrait montrer les variations des structures d'autorité politique et sociale, et le niveau de prestige consacré à chacun d'eux. Par ailleurs, nous constatons que les termes désignant le chef subissent l'influence des langues et des ethnies avoisinant ou cohabitant avec les Touaregs. Nous citerons *amɣar*, *askia*, *anastafidet*, *tambɛh* (*tamboli*), *baba-n-serki* (en hausa), *moro-naba*, *sultan*.

Chez les « Touaregs du nord » bien qu'il y eut trois *əttəbel* (*Kel-ɣela*, Taïtoq, Téghé Mellet) en principe indépendants économiquement et politiquement les uns des autres, seul le chef des *Kel-ɣela*, nettement plus puissant que les autres, a toujours porté le titre d'*amenūkal*. Les autres n'ont jamais été nommés que par le terme de *amɣar*. Il n'y a pas de terme spécifique comme c'est le cas aussi en arabe,

intermédiaire entre *amenūkal* (ou *rays*) et *amγar* (ou *šayx*) quand ce dernier est *amγar d'amγar* (ou *šayx de šayx* : *šayx elmašayx*).

Autrement dit, il ne peut y avoir de petit *amenūkal* dans l'esprit de la langue touarègue.

Liste des *amenūkal* de l'Ahaggar connus par les traditions orales et l'histoire.

1. Salah : milieu du XVIII^e siècle.
2. Moxammed el-Xeir ag Salah : deuxième moitié du XVIII^e siècle.
3. Sidi ag Moxammed el-Xeir : fin du XVIII^e siècle.
4. Yunès ag Sidi : vers 1790... 1820 (?).
5. Ag Mama ag Sidi : 1820... 1860 (?).
6. El-Hağ Axmed ag El-Hağ El-Bekri : 1860-1877.
7. Ahitayel ag Moxammed-Biska : 1877-1900.
8. Moxammed ag ūrzīg : 1900-1904
- 8 bis. Atisi ag Amellal :
9. Mūsa ag Amastan : 1905-1921.
10. Axamuk ag Ihemma : 1921-1941.
11. Meslay ag Amayas : 1941-1950.
12. Bey ag Axamuk : 1950-1975.

M. GAST

Amenūkal/M N K D (.)

«Imperator, roi, chef suprême...» [étymologie].

La question de l'origine et de la formation du couple (libyque) M N K D (.)/(touareg) *amenūkal* a été abordée par de nombreux auteurs, sans qu'aucune thèse ne fasse le consensus. Il paraît cependant possible de clarifier quelque peu le débat en cernant et en sériant les problèmes et, surtout, en respectant les précautions de méthode qui s'imposent en matière d'étymologie. Des hypothèses explicatives sérieuses — parce que compatibles avec les contraintes structurales et les données lexico-sémantiques de la langue berbère — peuvent alors être formulées.

Le couple MNKD/*Amenūkal* suscite en fait deux interrogations principales :

1° *S'agit-il d'un seul et même terme?* (MNKD étant la forme antique, *amenūkal*, la forme moderne touarègue du même mot.)

La thèse de l'identité-continuité MNKD/*amenūkal* a longtemps prévalu. Proposée par Lévi Della Vida (1935), elle a été généralement admise tant la forme et le sens semblaient proches. Elle a été mise en doute par Rössler (1964), puis Garbini (1968) et Galand (1968). Nous avons nous-mêmes émis de sérieuses réserves à son propos (Chaker, 1973). La question doit être examinée sous ces deux faces, signifié et signifiant.

- Du point de vue du sens, la thèse de l'identité MNKD/*amenūkal* est, à première vue, très forte. Elle tient même de l'évidence. Le MNKD libyque correspond au latin *Imperator*. Le terme touareg *amenūkal* désigne «le roi, le chef suprême, le sultan, un chef très puissant...» (Foucauld, 1951, III, p. 1213 et Gast, *supra*). Il y a donc quasi identité sémantique.

Avec toutes les précautions qu'impose une documentation très limitée, il semble que le titre libyque ait été moins précis que l'actuel *amenūkal* touareg. De par sa fréquence et le détail de ses emplois dans les inscriptions libyque (Chaker, 1986), MNKD semble désigner un personnage important, mais pas nécessairement le détenteur d'un pouvoir suprême.

Si l'on admet la suggestion de G. Camps (1985) d'y voir plutôt une fonction militaire (par opposition au GLD-*agellid*, civil ou religieux), on peut retenir l'interprétation : «officier supérieur», «détenteur d'un commandement militaire élevé», «chef

d'armée»... J'ai proposé (1986) d'y voir l'équivalent du *dux* latin ou du *Herzog* germanique (dans sa signification primitive). On verra que l'étymologie que nous en proposons tendrait à confirmer cette hypothèse.

- Sur le plan de la forme, en revanche, le rapprochement MNKD/*amenūkal* est beaucoup plus hasardeux. Il est même assez improbable.

La dernière consonne de la séquence libyque /-D/ correspond à /l/ en touareg. Une évolution : apico-dentale /d/ > apicale latérale /l/ n'aurait rien d'impossible, ni en phonétique générale (pour laquelle le processus ne serait pas extraordinaire), ni même en phonétique berbère. Des tendances à la confusion entre /l/ et /d/ existent dans certains parlars berbères actuels où la liquide /l/ peut être traitée en dentale palatalisée /d'/ ou en affriquée /dž/. On relève même quelques cas isolés d'alternance libre entre /l/ et /d/ pour un même mot : le kabyle commun *ayla* « propriété » connaît une variante littéraire archaïque (proverbes) *ayda*. Mais il s'agit là de phénomènes rares et sporadiques : fondamentalement /d/ et /l/ sont deux phonèmes bien distincts en berbère où ils assument de nombreuses oppositions lexicales.

Comme nous n'avons pas les maillons intermédiaires entre le libyque et le touareg et que *amenūkal* n'existe qu'en touareg (aucune forme approchante n'a jamais été signalée dans les autres dialectes berbères), pour pouvoir considérer comme sérieuse l'hypothèse /-D/ > /-l/ dans le couple étudié, il faudrait :

Ou bien montrer que la correspondance libyque /-D/ berbère /-l/ n'est pas isolée et se rencontre dans d'autres séquences. On établirait ainsi la régularité d'une évolution phonétique. Telle n'est pas le cas puisqu'un terme libyque comme GLD (« roi ») conserve, dans tous les parlars modernes, sa finale ancienne /-D/ (> *agellid...*).

Ou bien pouvoir établir une correspondance régulière touareg /-l/ - autre(s) dialecte(s) berbère(s) /-d/, ce qui laisserait ouverte l'hypothèse d'une évolution spécifique /-D/ libyque > /-l/ touareg. Or, les données actuelles ne permettent pas de poser une telle correspondance phonétique entre le touareg et un quelconque autre dialecte berbère.

Pour ce qui est du signifiant, il ressort donc que l'évolution MNKD > *amenūkal*, sans être tout à fait exclue, est assez improbable. Dans l'état actuel des connaissances, aucun indice sérieux ne permet de l'étayer.

En conclusion, tant qu'aucun élément de démonstration contraire n'aura été apporté, MNKD et *amenūkal* doivent, malgré leur quasi-identité sémantique, être considérés comme des formes étrangères l'une à l'autre.

2° *Comment ces mots sont-ils formés ?*

L'identité des deux formes étant des plus hypothétiques, il faut évidemment admettre la possibilité de formations distinctes. Pour les deux termes, on restera dans le cadre d'une étymologie autochtone berbère, mais un emprunt à une langue étrangère n'est pas à exclure.

- MNKD(.) [libyque] :

La dernière lettre libyque, de valeur incertaine, n'étant pas toujours présente (RIL, 83, 84, 124, 343, 440, 713, 716, 1076, 1079...ne la comportent pas), c'est bien une forme MNKD qui doit être retenue. Le dernier caractère alternant représente certainement un suffixe grammatical (possessif ou personnel, déictique...), extérieur au mot lui-même.

Dans le cadre du système berbère de formation du mot, MNKD s'analysent immédiatement comme un « Nom d'agent » dérivé (par préfixe *m-*) d'un radical. Or, le touareg possède un verbe *enked* (forme déjà évoquée par O. Rössler, 1964, p. 126) qui a les significations suivantes :

Ahaggar : « aller au devant de / aller à la rencontre de / empêcher d'arriver jusqu'à soi / tenir loin de soi / se préserver de » (Foucauld, 1951, III, p. 1386);

Aïr/Iwellemmenden : « aller au devant de / faire attention / se méfier / être averti de »

(Alojay, 1980, p. 146), ou : « aller au devant de / prévenir (par des mesures préventives) » (Prasse, 1970, p. 130).

Le verbe est également attesté au Mzab avec un sens compatible : « examiner, regarder avec attention » (Delheure, 1984, p. 136).

Le nom d'agent issu des formes verbales actuelles (= *amankad*), signifie donc : *Touareg* : « celui qui va au devant de / fait attention à / se méfie de / se préserve de / tient à distance / prévient, prend des mesures préventives... » et, *Mzab* : « celui qui examine avec soin ».

A partir de la constellation sémantique actuelle, on peut poser l'hypothèse d'un signifié primitif : « prendre garde / prendre des précautions / faire attention... », qui autorise aussi bien une évolution vers les différents sens touaregs que vers la signification mozabite.

Le MNKD de l'Antiquité libyque a pu être le « responsable de la sécurité publique », c'est-à-dire le chef militaire chargé de « tenir à distance l'ennemi, d'assurer la protection du groupe ou du royaume ».

Cette explication est à la fois simple et adéquate puisqu'elle couvre bien tous les usages du terme MNKD. Sans doute relativement imprécis à l'origine (= « Responsable militaire », « Chef de guerre »), MNKD a dû avoir tendance, sous l'influence des usages latins, à prendre l'acception plus précise de *Imperator*. Un processus tout à fait parallèle de spécialisation a pu être décelé pour le titre GLD (Chaker, 1985, p. 248).

Bien sûr, en matière d'étymologie, la prudence est toujours de rigueur et d'autres analyses sont possibles (comme celles développées par Garbini dans son article de 1968), mais elles reposent généralement sur une cascade d'hypothèses indémonstrables et paraissent à la fois complexes et aléatoires.

Signalons enfin qu'Alvarez Delgado (1964) a établi un parallèle, très problématique à mon sens, entre le libyque MNKD et un titre guanche *Mencey/Mensey*, connu par les transcriptions espagnoles du XVII^e siècle, qui signifiait également « roi » ou « chef ». Récemment, T. Lewicki (1983) a rapproché ce couple (?) libyco-guanche MNKD/*Mencey* d'un titre royal mandingue : *Mansa*. Ces deux pistes « exotiques » paraissent fragiles et plutôt aventurées : les matériaux guanches étant particulièrement obscurs et incertains, on ne peut guère espérer trouver quelque lumière de ce côté-là.

- Amenūkal [touareg] :

Les interprétations étymologiques de ce titre touareg sont nombreuses. Et, comme bien souvent en ce domaine, les motivations idéologiques et les à priori de toute sorte conduisent aux distorsions les plus cocasses. Car mieux vaut rire de ces analyses « spontanées » (en réalité arabisante) qui décomposent *amenūkal* en < *amin* (arabe) + *akal* (berbère), « chef du territoire » ou < *amin* + *leuqal*, « chef des notables »... Toutes ont en commun une méconnaissance totale (ou même une volonté d'occultation) de la langue berbère et tendent à soumettre des données berbères à des modèles linguistiques (et culturels) arabo-islamiques.

Tout essai d'explication de la formation de ce terme doit se placer dans le cadre des structures grammaticales de la langue berbère et, plus précisément, se plier aux contraintes des procédures de formation du mot dans cette langue.

Et de ce point de vue, on doit tout d'abord constater qu'*amenūkal* est une forme isolée au plan de la structure morphologique. On ne peut l'intégrer dans aucune série dérivationnelle bien établie. Pourtant, *amenūkal* est le correspondant nominal d'un verbe *menukel* « être chef suprême » (Foucauld, III, p. 1213), lui-même vraisemblablement à analyser comme une forme secondaire médio-passive à préfixe *m-* d'un radical *NKL*.

L'identification de ce radical verbal pose problème en touareg actuel : il y existe bien un verbe *enkel*, mais il signifie : « souiller, être sale » (Foucauld, III, p. 1374), ce qui paraît totalement incompatible avec le sens des dérivés *amenūkal/menukel*.

Dans le lexique touareg actuel, la base de dérivation de *amenūkal/menukel* paraît donc ne plus être attestée.

On peut cependant évoquer des verbes touaregs qui présentent des ressemblances de forme et une certaine compatibilité sémantique avec *amenūkal* auquel ils pourraient être apparentés (ils constitueraient ainsi des traces indirectes de l'ancienne base de dérivation) :

- *nekelwi* : « être riche, à l'aise, avoir tout en abondance » (Foucauld, III, p. 1375);
 - *tunkel* (qui est manifestement un dérivé à préfixe *t-* d'un verbe *nkl*) : « être dérobé aux regards » (Foucauld, IV, p. 1906). Mais il s'agit là de pures hypothèses et la relation morphologique et sémantique de ces verbes avec *amenūkal* resterait en tout état de cause obscure et isolée.

K. Prasse (1974, p. 296) a proposé de voir dans *amenūkal* un composé formé de **m n* + *akal* (« pays »), le premier segment pouvant être la forme de singulier (non attestée) de Imenan, nom d'une ancienne tribu noble (suzerains de l'Ajjer-Ahaggar jusqu'au milieu du XVII^e siècle), l'ensemble signifiant : « prince du pays ».

Cette thèse aurait pour elle de permettre de comprendre pourquoi *amenūkal* est inconnu en dehors du domaine touareg, puisque l'un de ses constituants appartiendrait en propre à la tradition historique des Touaregs (encore que l'on ne verrait pas très bien pourquoi le terme est employé par les Touaregs méridionaux qui échappaient au commandement des Imenan!).

Mais, du point de vue strict de la méthode linguistique, rien ne permet d'étayer, ni d'infirmer, dans l'état actuel des connaissances, une telle explication. Là encore, on entre dans le champs des hypothèses invérifiables, fondées sur les seules convictions et intuitions personnelles du chercheur.

En définitive, l'analyse étymologique confirme que, malgré la ressemblance troublante de sens et — à un moindre degré — de forme, il faut considérer MNKD et *amenūkal* comme deux termes étrangers l'un à l'autre.

MNKD admet une analyse très claire dans le cadre de la dérivation verbo-nominale berbère : ce peut être le Nom d'Agent d'un verbe pan-berbère NKD « prendre des précautions, faire attention, aller au devant... ». Et cette étymologie convient parfaitement à ce que l'on peut percevoir de la nature de cette fonction libyque.

amenūkal, qui n'est connu qu'en touareg, obéit à une formation qui demeure pour l'instant inexplicée.

BIBLIOGRAPHIE

- ALOJAY Gh. *Lexique touareg-français*, Copenhague, 1980.
 ALVAREZ DELGADO J. « Inscriptions libicas de Canarias, La Laguna-Tenerife, 1964 (notamment p. 243-245).
 BENHAZERA M. *Six mois chez les Touaregs du Ahaggar*, A Jourdan, Alger, 1908, 234 pages.
 BOURGEOT A. « Idéologie et appellations ethniques : l'exemple touareg. Analyse des catégories sociales », *Cahiers d'études afric.*, t. 48, 1972, p. 533-554.
 CAMPS G. « Agellid, titre royal numide », *Encyclopédie berbère*, II, 1985, notice A92, p. 249-250.
 CAMPS G. *Massinissa ou les débuts de l'Histoire*, Alger, 1961.
 CHABOT J.B. *Recueil des inscriptions libyques*, Paris, 1940, (= RIL).
 CHAKER S. « Libyque : épigraphie et linguistique », *Encyclopédie berbère*, à paraître.
 CHAKER S. *Textes en linguistique berbère...*, Paris, C.N.R.S., 1984.
 CHAKER S. « Agellid », *Encyclopédie berbère*, II, 1985, notice A92, p. 248-250.
 CHAKER S. « A propos de la terminologie libyque des titres et fonctions », *A.I.O.N.* (Naples), 1986.
 DELHEURE J. *Dictionnaire mozabite-français*, Paris, S.E.L.A.F., 1984.
 FÉVRIER J.G. « Que savons nous du libyque ? », *Revue africaine*, 100, 1956, p. 263-273 (notamment p. 269-270).

- FÉVRIER J.G. « La constitution municipale de Dougga à l'époque numide », *Mélanges de Carthage...*, Paris, Geuthner, 1964-65, p. 85-91.
- FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1950-51.
- GALAND L. *Langue et littérature berbères. Vingt cinq ans d'études*, Paris, C.N.R.S., 1979, p. 55.
- GARBINI G. « Note libiche I et II », *Studi Magrebini*, 1, 2, 1968, (notamment, 2, § 6 : « Il significato della parola MNKD », p. 118-122).
- GAST M. « Les Kel Rela : historique et essai d'analyse du groupe de commandement des Kel Ahaggar », *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, t. 21, 1976, p. 47-63.
- « Pastoralisme nomade et pouvoir : la société traditionnelle des Kel Ahaggar », *Production pastorale et société*, Maison des Sciences de l'homme et Cambridge press university press, 1979, p. 201-220.
- LEVI della VIDA G. « Due iscrizioni neopuniche du Leptis Magna », *Africa Italiana*, VI, 1935.
- LEWICKI T. « Sur le titre libyco-berbère des souverains Mandingues : Mansa », *Études maghrébines et sahariennes*, II, Varsovie, 1983, p. 32-41.
- LHOTE H. *Les Touaregs du Hoggar*, Payot, Paris, 1955, 468 pages.
- PRASSE K.G. *Vocabulaire touareg. Tawellemmet de l'Est-français*, Copenhague, 1970 (multigraphié).
- PRASSE K.G. *Manuel de grammaire touarègue*, IV-V, N.O.M., Copenhague, 1974, p. 296-359.
- RÖSSLER O. in H, *Donner-W Röllig : Kanaanäische und Aramäische Inschriften*, II (Kommentar), Wiesbaden, 1964, p. 126-127.

Voir Agellid, Ahaggar, Amyar, Attici, Moussa ag Amastane, Tawsit, Temazlait, Ti n Hinān, Tobol (eṭṭebel).

S. CHAKER

A190. AMERGOU (Anergō)

Forteresse almoravide élevée sur le Jbel Amergō, région de l'Ouergha, à proximité de Fès el Bali. Elle est aujourd'hui ruinée mais son enceinte est assez bien conservée; elle occupe le sommet d'un piton dont elle épouse la forme ce qui lui donne un plan polygonal très étiré du nord-ouest au sud-est. L'ensemble mesure 370 m et douze tours occupent les angles de ce polygone. Trois portes sont percées dans cette enceinte, celle qui s'ouvre au nord-est était protégée



Citadelle d'Amergou (photo H. Terrasse).

par une barbacane munie de deux tours circulaires comme toutes celles d'Amergou. La construction est soignée, elle est en moellons noyés dans un mortier de chaux et de terre et renforcée de chaînages de briques cuites. A l'intérieur, une petite kasba était défendue par quatre tours; une citerne dans la cour sud-est assurait l'alimentation en eau de la garnison. La porte principale construite en briques étroites et allongées présente un bel arc en fer à cheval. H. Terrasse et G. Marçais relèvent une influence chrétienne très nette dans le plan du réduit défensif, que G. Marçais n'hésite pas à appeler un donjon, et dans celui de la barbacane. Aussi est-il préférable d'attribuer la construction de cette forteresse au règne de 'Ali ben Yusuf ben Taşfin plutôt qu'à son père.

C'est à tort que de La Martinière situait à Amergou le poste romain de Prisciana, ni le plan de l'enceinte ni le mode de construction ne conviennent à l'époque romaine.

BIBLIOGRAPHIE

LÉVI E. « Les ruines almoravides du Pays de l'Ouargha (Maroc septentrional) », *B.C.T.H.*, 1918, p. 194-200.

TERRASSE H. « La forteresse almoravide d'Amergo », *Al Andalus*, 1953, p. 389.

G. CAMPS

A191. AMEZZAγ (*voir Campement*)**A192. AMYAR** (*amghar*)

« vieillard, chef... » plur. : *imyaren*; fém. : *tamyart*; fém. plur. : *timyarin*

(Phonétiquement réalisé : [amyār], avec longueur nettement marquée de la seconde voyelle).

Terme pan-berbère attesté dans la généralité des dialectes berbères (ensemble du Maroc, touareg, kabyle, Mzab...). Il est issu de la racine MYR, « être grand, âgé ».

A sa signification première de « personne âgée, vieillard », s'ajoutent, dans tous les dialectes, des usages plus techniques dans le domaine de l'organisation sociale.

Dans le champ de la parenté, *amyar/tamyart* désignent partout le beau-père et la belle-mère (pour une femme). En touareg, ils couvrent tous les ascendants (Foucauld, III, p. 1237).

Dans le domaine de l'organisation de la société, *amyar* a aussi, dans de nombreuses régions, le sens de « chef », couvrant une gamme de situations allant du « chef d'État » au « chef de village ». C'est donc un terme peu spécialisé, susceptible d'emplois locaux et contextuels variés, qui exigent chaque fois une description spécifique.

Dans cette sphère d'usages, *amyar* s'appliquait, en particulier au Maroc et en pays touareg, au « chef de tribu ». Au Maroc, il était normalement élu pour une durée limitée par l'assemblée des notables de la tribu. Le choix était en fait souvent prédéterminé par un système de rotation, plus ou moins formalisé selon les régions, entre les fractions constitutives du groupe.

Dans certains groupements du Maroc Central, le chef de tribu portait plus précisément le titre de *amyar n tugga* (et variantes), « Chef de l'herbe », « Chef de la verdure », en raison, semble-t-il, de la période de l'année à laquelle il était désigné (printemps). Selon certains auteurs, il s'agirait d'une référence au caractère éphémère et cyclique du pouvoir qui lui était confié (Aspinion, 1937, p. 27).

L'*amyar*, dont les attributions étaient essentiellement civiles, devenait en règle

générale le « chef de guerre » en cas de conflit. Dans certains groupes et dans certaines circonstances, on a cependant pu désigner dans ce cas un second *amyar* chargé spécifiquement de la conduite de la guerre.

En Kabylie, bien qu'il ne soit pas inconnu dans cette acception de « chef (de village) », *amyar* est le plus souvent remplacé par l'emprunt arabe *lamin* (*lamin n taddart* = « chef de village »).

Sur cette question, on pourra se reporter à la très abondante littérature ethnographique de la période coloniale, notamment aux essais sur le droit coutumier et l'organisation politique des Berbères marocains (Aspinion, Guennoun, Surdon, Koller..., cf. Adam, 1972, index, p. 345) et aux travaux plus récents des anthropologues anglo-saxons Gellner et Hart.

Dans de nombreux dialectes, la forme de féminin, *tamyart/timyarin* est employée par euphémisme pour désigner la femme (« l'épouse »). Dans la conversation, entre hommes notamment, *tamyart-(iw/inu)* signifie donc fréquemment « (ma) femme ». En chleuh, *tamyart* a même totalement remplacé l'ancien lexème berbère *tamiṭṭut* (« femme »).

Dans le calendrier agraire, le féminin pluriel *timyarin* désigne une période de l'année de sept à huit jours, réputés néfastes, situés entre le 25 *furar* (février) et le 3 *meyres* (mars) (cf. Genevois, p. 36-41).

S. CHAKER

Amyar dans le monde touareg

Le terme *amyar* désigne en *tamāhaq** un homme « grand » en âge, dans sa situation familiale, dans sa société (voir Foucauld, *Dict.*, 1952, t. III, p. 1237). Si l'on série toutes les connotations de ce terme il peut désigner suivant le contexte de son emploi :

1. Un homme âgé (à partir de 55/60 ans environ qui affiche visiblement des indices de vieillesse : barbe, cheveux blancs).
2. Le père, et toutes les personnes auxquelles on peut donner le nom de « père ».
3. Tous les ascendants mâles de la patrilignée.
4. Les hommes qu'épouse la mère après la mort du père.
5. Le maître, pour les domestiques, le professeur, pour les élèves.
6. Le chef, celui qui commande, qui possède une autorité quel que soit son grade. Tout *amenūkal** est un *amyar*, mais non réciproquement.

Le féminin, *tamyart* désigne :

1. Une femme âgée.
2. La mère et toutes les personnes auxquelles on donne le nom de « mère ».
3. Les ascendantes féminines de la matrilignée.
4. Les femmes qu'épouse le père après la mort ou la répudiation de la mère.
5. La tante paternelle.
6. L'épouse de l'oncle maternel.

Bien que les termes *amyart/tamyart* ne puissent être considérés comme termes de parenté, ils désignent quelquefois globalement les ascendants de la patri ou de la matrilignée (voir M. Gast, 1974, p. 180-187). Dans tous les cas cette appellation connote le respect et la déférence. Le verbe *semyer*, de la même racine, signifie « rendre grand » (voir Foucauld, *Ibid.*, p. 1235) et par extension « bien traiter », traiter avec honneur une personne ou un animal qu'on entoure de soins matériels en lui donnant largement ce dont il a besoin. Le même terme s'emploie aussi en ce qui concerne une chose, un objet (arme, selle, jardin) qu'on entretient avec un soin particulier ; il signifie encore « faire grand cas de (une personne, un animal, une chose) » (Foucauld, *Ibid.*, p. 1236).

M. GAST

BIBLIOGRAPHIE

- ADAM A. *Bibliographie critique (...) du Maroc*, Alger, C.R.A.P.E., 1972.
 ASPINION R. *Contribution à l'étude du droit coutumier berbère marocain*, Casablanca, 1937.
 FOUCAULD Ch. de, *Dictionnaire touareg-français*, Paris, 1951-52 (t. III, p. 1237).
 GAST M. « Matériaux pour une étude de l'organisation sociale chez les Kel Ahaggar », *Libyca*, XXII, 1974, p. 177-210.
 GENEVOIS H. « Le calendrier agraire et sa composition », Alger, *Le fichier périodique* n° 125, 1975 (1).
 HART D.M. « Segmentary systems and the role of "Five Fifths" in tribal Morocco », *R.O.M.M.*, 3, 1967 (1), p. 65-95.
 PELLAT Ch. « Amghar », *Encyclopédie de l'Islam*, 1961, p. 446.

A193. AMḤARS

Au Maroc central, on appelait ainsi l'étranger adopté par un chef de tente au moyen d'un contrat mixte de travail et de mariage. Par extension, le terme s'applique aussi bien à un individu qu'à la relation contractuelle dont il est l'une des parties.

Pour comprendre le sens de cette institution il faut se replonger dans le monde berbère d'avant la colonisation. C'était pour l'étranger, chassé de son groupe d'origine à la suite d'un délit et qui n'avait comme capital que ses mains, le moyen de survivre et l'espoir d'obtenir une certaine ré-insertion sociale. C'était pour le groupe d'adoption la possibilité d'augmenter son potentiel de travail et de guerre.

A un autre niveau, le chef de tente qui accueillait l'amḥars trouvait là une aide supplémentaire pour veiller à ses biens et, s'il n'avait pas d'héritiers mâles, la possibilité de s'en attacher un.

Une femme, ciment de cette association, liait l'étranger à sa famille adoptive et, à travers elle, à tout le groupement. Il s'agissait généralement d'une des filles du chef de tente, parfois d'une veuve dont il avait la charge, exceptionnellement d'une étrangère dont il avait payé la dot. Si elle avait rarement la possibilité de refuser l'amḥars qui lui était proposé, elle pouvait cependant le quitter si elle n'était pas traitée convenablement. En théorie, à la fin de son contrat, l'amḥars avait la possibilité de l'abandonner pour retourner dans son groupe d'origine : mais, en pratique, c'est au contraire un mariage qui légalisait généralement leur union.

Contrairement à un phénomène qui lui est proche, l'amazzal, l'amḥars est, lui, une relation contractuelle qui se caractérise par son formalisme.

Le contrat est passé obligatoirement devant la jema'a qui a son mot à dire s'il confère à l'étranger des droits sur le patrimoine collectif. Il spécifie généralement trois éléments :

- les biens meubles à fournir au nouveau venu pour son installation (tente, couverture...);
- la part sur les bénéfices qu'il emportera à la fin du contrat (souvent un tiers);
- enfin sa durée.

On constate que le contrat d'amḥars peut être de durée déterminée ou indéterminée. Un contrat de durée déterminée, entre deux et dix ans, est une mise à l'épreuve de l'étranger destinée à lui faire mériter son intégration au groupe. Durant celle-ci, il est considéré comme un intrus, un *amzaid*, c'est-à-dire un être au statut social diminué. C'est à la fin de cette mise à l'épreuve qu'il obtiendra un statut comparable à celui des autres membres de la tribu. Un contrat de durée indéterminée a pour but de transformer l'amḥars en héritier du chef de tente, il est donc lié au décès de celui-ci. Dans ce cas, il est souvent assimilé immédiatement par le groupe d'adoption.

Le contrat d'*amḥars* est intéressant car il est le résultat de deux impératifs contradictoires, l'homogénéité du groupe et l'accroissement de son potentiel d'hommes. Son originalité est liée à l'inexistence d'un salariat et au sens de l'honneur qui obligeait inéluctablement à retenir l'étranger introduit dans une famille par les liens de sang.

On trouve dans certaines régions d'Algérie un système comparable à l'*amḥars*, le mariage *mešrut*.

BIBLIOGRAPHIE

- DENAT, Commandant, « Le contrat d'*amḥars* en droit coutumier Ichkern », *Rev. maroc. de législation, doctrine et jurisprudence chérifienne*, 1951, pp. 293 à 299.
- SURDON G., « Esquisse du droit coutumier berbère marocain », éd. Moncho, Rabat, 1928, pp. 145 à 152.
- MARTY P., « L'orf des Beni M'Tir », *Rev. des Et. Islam.*, 1928, pp. 506 à 509.
- VINOGRADOV Amal R., « The socio-political organization of a berber "Taraf" tribe : pre-protectorate Morocco », dans *Arabs & Berbers*, éd. par Gellner & Micaud-Duckworth, London, 1972, pp. 73 et 74.
- ASPINION R., *Contribution à l'étude du droit coutumier berbère marocain, (étude sur les coutumes des tribus Zayanes)*, éd. Moynier, Casablanca, 1937, pp. 153 à 155.

A. BERTRAND

A194. AMILO

Fleuve situé au milieu des forêts de Mauritanie. Les éléphants, d'après une légende que S. Gsell attribue à Juba II, y viennent se purifier à chaque nouvelle lune (Pline, VIII, 2).

Ch. Tissot, avec une belle assurance, identifie ce cours d'eau avec l'oued Meloulou qu'il appelle Amlilou, affluent de gauche de la Moulouya (*Géographie comparée de la Maurétanie Tingitane*. Acad. des inscript. et bel. lettres, 1877). Cette identification n'est pas acceptable : dans le nom antique Amilo on retrouve le mot berbère *amilus* qui signifie : vase, boue ce qui convient bien à un oued nord-africain. Il est impossible de localiser exactement le fleuve Amilo ; on sait seulement qu'il était dans une zone forestière de Maurétanie, vraisemblablement en Tingitane qui est la province où la présence, voire l'abondance, des éléphants fut maintes fois signalés (S. Gsell, *H.A.A.N.*, t. I, p. 78).

E. B.

A195. AMMAEDARA

Ammaedara ou *Ad Medera*, suivant les sources, apparaît dans l'histoire au 1^{er} siècle après Jésus-Christ mais cette station de la route de Carthage à Theveste, sur le territoire des Musulames, peut être antérieure. Le nom a une consonance libyque et dans les environs immédiats de l'agglomération le temple de Saturne a les caractéristiques d'un sanctuaire d'origine indigène.

Emplacement stratégique pourvu d'une bonne source (dans le lit de l'Oued), le lieu fut choisi sans doute à la fin du règne d'Auguste pour bâtir le camp permanent de la III^e légion Auguste, la principale unité de l'armée d'Afrique. On n'a pas retrouvé le camp mais le cimetière militaire le long de la route de Carthage à l'est a livré plusieurs stèles appartenant à la première moitié du 1^{er} siècle. A la même époque, une route fut construite par l'armée entre *Ammaedara* et *Tacape* (Gabès),

qui servit de rocade au territoire romain et d'appui à une mise en valeur du sud de la Tunisie, dont témoigne une cadastration qui a sans doute son origine près de la ville.

Après la défaite de Tacfarinas, révolté à la tête des Musulames contre les Romains, les progrès de la pacification permirent vers 75, sous Vespasien, le déplacement du camp de la légion vers *Theveste* et, plus tard, vers *Lambaesis*, où il demeurera. Le site fut affecté à une colonie de vétérans, *Colonia Flavia Augusta Emerita Ammaedara*, au centre d'un territoire que le *gromaticus* Hygin cite comme modèle de cadastration. A la même époque, les soldats démobilisés constituèrent aussi sur le territoire des Musulames la population d'une autre colonie à Madaure : *Colonia Flavia Veteranorum Madauros*.

Cette ville d'origine militaire connut une prospérité évidente dont témoigne la surface bâtie étendue, limitée à l'est par l'arc de Septime Sévère et traversée par la voie Carthage - Theveste, encore visible à plusieurs endroits, de nombreux monuments au centre de la cité, tout autour de vastes nécropoles avec trois mausolées conservés au sud-est, au nord-est et à l'ouest, enfin une abondante épigraphie, encore en partie inédite; mais les sources historiques, en dehors des itinéraires routiers et des livres conciliaires, sont pratiquement muettes. Les fouilles ont été restreintes (deux campagnes en 1907-1908, des déblaiements d'amateur entre 1927 et 1940 et les recherches sur les bâtiments chrétiens depuis 1967). On a dégagé partiellement au centre le périmètre d'un grand temple (avec une colonne encore debout) qui est peut-être le Capitole au centre du forum à côté d'un marché, au nord des thermes publics et à l'est le théâtre. La construction du chemin de fer a révélé plusieurs maisons au nord-ouest, dont les mosaïques ont été transportées au Musée du Bardo (l'une a été donnée depuis au palais des Nations Unies à New York).

Les monuments les mieux connus, parce que conservés en superficie, sont ceux de l'Antiquité tardive et de la période byzantine. Evêché dès 256, Ammaedara possédait une vaste basilique au centre : l'église de Melléus ou basilique I, qui est sans doute la cathédrale; les nombreuses épitaphes qu'on y a recueillies nous renseignent sur le clergé et la population de la ville aux v^e et au vi^e siècles. La tombe d'un *episcopus Vandalorum* témoigne de la présence de Vandales entre 439 et 533.



Ammaedara, arc de triomphe fortifié par les Byzantins (photo G. Camps).

A l'est de la cité, dans la nécropole, la basilique II ou de Candidus commémorait le lieu de la sépulture de martyrs locaux de la persécution de Dioclétien, dont la mention sous cette forme est très rare. Au nord, une église plus modeste, basilique IV dite « chapelle vandale », a livré aussi des tombes dont celles d'une famille de notables ayant occupé les charges de *flamen perpetuus* (prêtre local du culte monarchique) et de *sacerdos* (prêtre provincial) jusqu'à la fin de la période vandale. A côté, un « bâtiment à auges » (sorte de marché monumental, servant à la perception ou à la distribution de denrées) appartient à la série des édifices publics de ce type élevés au Bas-Empire dans plusieurs agglomérations de la région depuis Madaure jusqu'au sud de Tébessa.

La ville retrouva son destin militaire au VI^e siècle dans la période byzantine mais son urbanisme en fut bouleversé. Dans le cadre de la vaste campagne de fortifications entreprise par Justinien, une importante citadelle, mentionnée par l'historien Procope, fut élevée au centre de la cité, depuis le bord de l'oued jusqu'à la route qu'elle contrôlait de Théveste. Elle contenait une église pourvue de tribunes et d'une curieuse abside à demi-coupole côtelée, d'un type bien conservé au « Dar el-Kous » au Kef. Des points d'appui furent édifiés tout autour, dont l'un encadrant l'arc de triomphe oriental. A la même époque, après une destruction sévère, l'église des martyrs fut rebâtie avec une orientation inversée, sans doute par la même équipe à laquelle est due l'église de la citadelle : on y a trouvé des inscriptions importantes pour l'histoire du culte des martyrs et d'intéressantes mosaïques (au Musée du Bardo). Une autre petite église près de la citadelle, des remaniements dans l'église principale témoignent de la vitalité de la communauté chrétienne à cette époque.

Une dernière mention de la ville de « Maydra » (sans doute la citadelle) dans un texte du X^e siècle montre que la cité n'était pas totalement abandonnée. Elle le fut en pratique par la suite à une date indéterminée, malgré des tentatives de réoccupation de la citadelle, à des fins militaires, par les beys de Tunis au XIX^e siècle et la présence de deux caravansérails. Les voyageurs des XVIII^e et XIX^e siècles décrivent un site désert mais dangereux, et la renaissance de l'agglomération, devenue depuis peu délégation (sous-préfecture) à proximité d'une mine de phosphates et à la frontière de l'Algérie, est toute récente.



Ammaedara, basilique chrétienne n° 1 (photo G. Camps).

BIBLIOGRAPHIE

Explorations et fouilles :

SALADIN H., « Rapport sur la mission faite en Tunisie (1882-1883) », *Archives des Missions scientifiques et littéraires*, 3^e série, XIII, 1887, p. 169-189.

PIGANIOL A. et LAURENT-VIBERT R. *Recherches archéologiques à Ammaedara, mélanges de l'École française de Rome*, XXXII, 1912, p. 69-229.

DUVAL N. et alii, *Recherches archéologiques à Haïdra, Comptes rendus de l'académie des Inscriptions et Belles-Lettres*, 1968, p. 221-244; 1969, p. 409-436; 1971, p. 136-166; 1972, p. 133-172; 1973, p. 156-178.

Guide et articles d'encyclopédies :

LECLERCQ H., *Haïdra, Dictionnaire d'archéologie chrétienne et de liturgie*, VI, 1925, col. 2010-1032; *Atlas archéologique de la Tunisie*, éd. au 100 000^e par R. CAGNAT, A. MERLIN, feuille *Tébssa* (XL), n^o 5.

ENNABLI A. Ammaedara, *The Princeton encyclopedia of the classical sites*, Princeton, 1976, p. 50.

BARATTE F. et DUVAL N. *Les ruines d'Ammaedara. Haïdra* (guide), Tunis S.T.D., 1974.

N. DUVAL *Topographie et urbanisme d'Ammaedara, Aufstieg und Niedergang der römischen Welt*, II, 10, 2, 1982, p. 633-671.

Publications des « Recherches archéologiques à Haïdra » à l'École française de Rome : DUVAL N. et PRÉVOT, F. *Les inscriptions chrétiennes*, 1975; DUVAL N. et alii, *La basilique I, dite de Mellés*, 1982; BARATTE F., *Miscellanea*, I, 1974. Quatre autres tomes sont prévus.

Noël DUVAL

A196. AMMON

Les anciens Berbères avaient-ils un dieu suprême dont les nombreuses divinités locales ne seraient que les assesseurs? A l'époque romaine cette question trouve, du moins dans la province d'Africa et en Numidie, une réponse sans équivoque : Saturne règne indubitablement sur le Panthéon, mais ce culte omniprésent à l'est s'estompe progressivement dans les Maurétanies. Si Saturne succède, sans doute

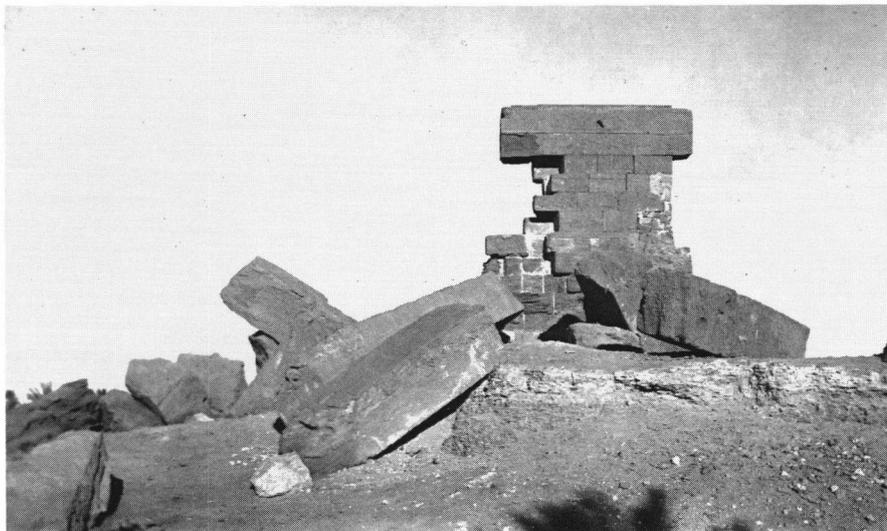


Assimilation hâtive du « bélier à sphéroïde » (gravure de Zénaga, à droite) au bélier d'Amon-Ra (d'après E.-F. Gautier).

possible, au Ba'al Hammon punique, on peut se demander si sa fortune extraordinaire en Afrique ne vient pas d'une autre source et s'il n'a pas été assimilé à une autre divinité suprême proprement indigène qui, confondue déjà avec Ba'al Hammon, aurait préparé les esprits à un quasi-monothéisme. La plupart des auteurs répondent par l'affirmative et désignent même ce dieu : ce serait Ammon, devenu célèbre dans le monde grec dès le VI^e siècle par son oracle de l'oasis qui portait son nom, aujourd'hui Siouah.

La question est particulièrement complexe car cette divinité a eu tour à tour des relations avec l'Amon-Ra égyptien, le Ba'al Hammon punique, le Zeus grec et le Jupiter latin. Au début du siècle, on croyait fermement que l'Égypte, mère des civilisations, avait essaimé ses dieux à travers l'Afrique. Aussi les « béliers à sphéroïde »* des gravures rupestres de l'Atlas avaient-ils été, malgré la distance, assimilés sans difficulté au dieu de Thèbes dont R. Basset retrouvait le nom, sous la forme « aman » signifiant « seigneur », chez les Guanches des Canaries. Amon, dieu-bélier devenu dieu solaire par sa fusion avec Ra, aurait établi de proche en proche sa domination sur les panthéons inorganisés des barbares de l'Ouest africain. L'Ammon libyen de Siouah, divinité oraculaire ne serait qu'un avatar du grand dieu thébain tandis que les Africains de l'ouest, restés à un stade plus primitif, l'auraient adoré sous sa forme animale.

La thèse était trop simple. Nous savons aujourd'hui que le « bélier à sphéroïde » n'est pas l'animal d'Amon-Ra et lui est très largement antérieur puisque les gravures qui le représentent dans l'Atlas appartiennent au stade le plus ancien de cet art néolithique. Récemment furent découverts dans les tombes de Kerma (Nubie) des restes de moutons qui avaient été sacrifiés et qui portaient sur la tête des attributs emblématiques rappelant ceux des béliers de l'Atlas ; mais ils sont bien plus récents qu'eux puisque la nécropole de Kerma est considérée comme contemporaine du Moyen Empire. Cette découverte prouve bien que, même dans les Pays du Nil, le mouton, animal de sacrifice, n'est pas nécessairement lié au culte d'Amon-Ra. L'analyse de l'ensemble des stations de l'Atlas représentant des béliers permet de penser que cet animal n'était pas l'objet d'un culte mais une victime parée pour le sacrifice.



Ruines du temple d'Ammon à Siwa, vers 1930 (photo E. Laoust).

Quant à l'Ammon de Siouah, quelles que soient ses origines exactes, il faut reconnaître que son oracle eut une réputation internationale qui dépassa largement le cadre géographique libyen. Par l'intermédiaire des Grecs de Cyrénaïque son nom, sa réputation, son effigie, complètement humanisée sous l'influence hellénique, gagnèrent le monde méditerranéen. Ammon, bientôt appelé Zeus-Ammon, est représenté sous les traits d'un personnage barbu débonnaire, ne conservant du bélier thébain que les cornes plus ou moins dissimulées dans la chevelure bouclée. Cette effigie cornigère eut un succès remarquable dans le monde hellénistique, surtout après la visite d'Alexandre à l'oasis d'Ammon et la proclamation de son ascendance divine. Les pièces de monnaie, statères et tétradrachmes, frappées par Lysimaque dès 297, représentent Alexandre divinisé avec les cornes du bélier de Zeus-Ammon.

Certains auteurs, tel O. Bates, ont cru que la faveur dont jouissait Ammon auprès des Libyens expliquerait, dans le territoire punique, la suprématie de Ba'al Hammon qui s'identifierait totalement au dieu oraculaire de Siouah. Sans aller aussi loin, M. Le Glay estime également que Ba'al Hammon « punico-berbère » emprunta au dieu libyco-égyptien ses cornes de bélier et une partie de sa personnalité en devenant un dieu solaire. Cependant les représentations de Ba'al Hammon cornigère ne sont pas si fréquentes : hormis la statuette de Carthage maintes fois reproduite et citée, on ne peut retenir que trois bandeaux frontaux en argent, d'époque romaine, et un type monétaire, sans lendemain, de Juba 1^{er} manifestement d'inspiration hellénistique.

Alors qu'Ammon, sous sa forme grecque puis latine, eut en Cyrénaïque et en Tripolitaine un succès constant qui se traduit par une épigraphie abondante et une empreinte durable dans la toponymie (cf. Amoukla et Ammônos Chorè chez Ptolémée IV, 3, 11, Ad Ammonen dans la Table de Peutinger), les provinces situées à l'ouest de la petite Syrte sont particulièrement pauvres en témoignages de son culte. On ne peut citer que deux dédicaces, l'une de Carthage à Jupiter Ammon (C.I.L. VIII, 24519) et l'autre à Auzia qui le qualifie de *Corniger* et de *Tonans* (C.I.L. VIII, 9018). L'onomastique africaine est aussi discrète à son sujet : on ne connaît que 6 Ammonus ou Ammonianus. C'est vraiment peu pour une divinité que l'on veut placer au sommet du panthéon africain pré-romain.



Monnaies de Juba 1^{er} à l'effigie d'Ammon (d'après J. Mazard).

Saturne, héritier direct de Ba'al Hammon, semble donc ne rien devoir à l'Ammon libyque. Sa qualification solaire, comme l'a montré M. Le Glay, était déjà acquise par le dieu punique et il n'est pas nécessaire de l'expliquer par une confusion avec l'Ammon libyque ou l'Amon-Ra égyptien. En définitive, le dieu de Siouah ne semble avoir joué qu'un rôle infime dans la religion des Africains qui habitaient à l'ouest de la petite Syrie.

Les données sociologiques ou historiques de l'époque musulmane ne paraissent pas plus convaincantes et n'ont été retenues que dans la mesure où le dieu Ammon était assimilé à un dieu bélier. Les auteurs se risquent parfois à des associations ou des comparaisons aventureuses; ainsi H. Basset rapproche les Ida ou Izimmer (« fils du bélier ») du Haut Atlas des montagnards hérétiques dont El Békri disait qu'ils adoraient en secret un bélier. H. Basset émet l'hypothèse que l'héritière du dieu Ammon pourrait être cette Lalla Menni qui passe, dans le nord-ouest du Maroc, pour la patronne des troupeaux de moutons. Elle serait elle-même la « Brebis » par excellence, la bête grasse et à laine épaisse, au point que toute femme qui rencontrait une brebis ne manquait pas de s'arrêter pour embrasser sa laine et dire : « j'embrasse Dieu et Lalla Menni ».

BIBLIOGRAPHIE

- BASSET R. « Recherches sur la religion des Berbères », *Revue de l'histoire des religions*, t. 61, 1910, p. 291-342.
 GSELL S. *Histoire ancienne de l'Afrique du nord*, t. I, 1913, p. 251.
 BATES O. *The eastern Libyans, an essay*, Londres, 1914, p. 189-200.
 BASSET H. « Quelques notes sur l'Ammon libyque », *Mélanges R. Basset, Publ. de l'Inst. des hautes études maroc.*, X, 1923, p. 1-30.
 JOLEAUD L. « Les gravures rupestres et les rites de l'eau en Afrique du nord, rôle des bovins, des ovins et des caprins dans la magie berbère préhistorique et actuelle », *Journ. de la Soc. des Afric.*, t. III, 1933, p. 187-282.
 CHAMOUX F. *Cyrène sous la monarchie des Battiades*, Paris, 1953.
 MAZARD J. *Corpus nummorum Numidiae Mauretaniaeque*, Paris, 1955, p. 51 et 52, n° 90 et 92.
 GAUTIER E.F. *Le passé de l'Afrique du nord, les siècles obscurs*, Paris, Payot, 3^e édition, 1964.
 LE GLAY M. *Saturne africain. Histoire*, Paris, 1966, p. 420-450.
 CAMPS G. « Les croyances protohistoriques en Afrique du nord », *Mythes et croyances du monde*, Paris, Lidis, t. 2, p. 304-319.
 LECLANT J. et CLERC G. « Ammon », *L.I.M.C.*, I, 1, p. 666-689; I, 2, p. 534-554, Zurich-München, 1981.
 LIPINSKI E. « Zeus Ammon et Ba'al Hammon », *Studia Phaenicia*, IV, *Religion phaenicia*, Namur, 1984, p. 307-332.

G. CAMPS

A197. AMMŌNII

Les Ammōnii sont le premier peuple qu'Hérodote (IV, 181) mentionne sur le bourrelet sablonneux de l'intérieur de la Libye, à dix journées de marche à l'ouest de Thèbes et à dix journées à l'est d'*Augila* (Aoudjila). Ce sont les habitants de l'oasis d'Ammon (Syouah), célèbre dans l'Antiquité par l'oracle d'Ammon-Zeus. En fait, l'oasis de Syouah est située à vol d'oiseau à quelque 750 km de Thèbes, soit à peu près le double de la distance entre Syouah et Aoudjila. C'est précisément de Thèbes que Cambyse aurait marché contre les Ammōnii (Hérodote, III, 26, cf. Diodore, X, 15) en passant par *Oasis* (El-Khargeh), à sept jours de marche de Thèbes. Mais les Perses auraient été ensevelis par un vent de sable à mi-distance d'*Oasis* et du pays des Ammōnii.

Toujours selon Hérodote (II, 42), les Ammōnii « sont des colons des Égypt-

tiens et des Éthiopiens et ils emploient une langue intermédiaire entre celle des uns et celle des autres». A l'époque de l'historien, ils avaient un roi (Hérodote, II, 32; cf. Diodore, XVII, 50, 3) qui, apparemment, portait un nom grec (Étéarchos), et ils se trouvaient en relation tant avec les Cyrénéens qu'avec les Nasamons (Hdt, *ibid*).

Diodore (XVII, 50, 2-3) distingue nettement les Ammōnii des Éthiopiens qui s'étendent, selon lui, au midi et au couchant de l'oasis (cf. Quinte-Curce, IV, 7, 18, 19, qui situe les Éthiopiens à l'est et à l'ouest de l'oasis; sur ce flottement dans l'orientation, cf. J. Desanges, *Recherches*, p. 180). Les Ammōnii habitent dans des villages et possèdent une ville fortifiée entourée d'une triple muraille qui contient, entre autres, le sanctuaire principal du dieu Ammon avec l'oracle. Selon Quinte-Curce (IV, 7, 20) en revanche, ils s'abritent dans des cabanes disséminées dans un bois, dont le centre entouré d'un triple mur, constitue leur citadelle. Appien (*Pr.*, I) mentionne les Ammōnii entre les Marmarides et les riverains du lac Maréotis (Mariout).

BIBLIOGRAPHIE

GSELL S. *Hérodote*, Alger, 1915, p. 141-146.

LECLANT J. « Per Africae sitientia. Témoignages des sources classiques sur les pistes menant à l'oasis d'Ammon », *B.I.F.A.O.*, t. XLIX, 1950, p. 193-253.

FAKHRY A. *The Oases of Egypt*, I, *Siwa Oasis*, Le Caire, 1973, XIV, 214 p.

J. DESANGES

A198. AMOUR (Djebel)

Partie de l'Atlas saharien situé entre les Monts des Ksours à l'ouest et ceux des Ouled Naïl à l'est qui ne constituent pas vraiment une entité géographique, le Djebel Amour est difficile à délimiter dans cette immense chaîne atlasique qui s'abaisse progressivement de l'ouest vers l'est : plus de 2 000 m dans les Monts des Ksours qui culminent au Djebel Aïssa (2233 m) alors que les plus hauts reliefs n'atteignent pas 1 600 m dans les Ouled Naïl. Le Djebel Amour culmine au Djebel Ksel (2 008 m) situé à l'extrême ouest et dont on peut discuter l'appartenance au massif. La partie centrale connaît des altitudes dépassant 1 700 m (Djebel Guern Arif, Djebel Sidi Oqba). La dépression de Tadmout peut être considérée comme la limite orientale du Djebel Amour. On estime à un peu plus de 100 km l'axe est-ouest de la chaîne qui ne dépasse pas 60 km dans sa plus grande largeur.

De l'ouest à l'est non seulement l'altitude diminue mais les sédiments qui forment l'Atlas saharien sont de plus en plus récents et les plis moins puissants et plus relâchés. Dans la partie occidentale, Djebel Ksel, les anticlinaux de calcaire jurassique sont séparés par de larges synclinaux de grès albien; plus à l'est, la couverture de grès du Crétacé inférieur devient plus épaisse et plus étendue. Des reliefs tabulaires de grès (les *gada*), parfois bordés de falaises à pic sont caractéristiques du paysage. Les chaînons ne sont que des débris d'anticlinaux défoncés ou des crêtes de synclinaux perchés. La dissymétrie, très forte sur le versant méridional, est due à l'accident sud-atlasique qui est le trait topographique le plus remarquable tout au long de l'Atlas saharien. Cet abrupt est coupé de belles cluses par des oueds qui se perdent dans le piémont saharien. L'un d'eux qui prend naissance dans le Djebel Amour, l'oued Mzi, s'écoule d'ouest en est et devient l'oued Djedi après avoir collecté les eaux des Monts des Ouled Naïl. Dans la partie nord, au contraire, le relief est moins marqué, les synclinaux de plus en plus larges s'évasent en de véritables cuvettes comme celle d'Aflou qui est le principal centre administratif et urbain.

Le Djebel Amour est le mieux arrosé des massifs de l'Atlas saharien. La partie centrale reçoit plus de 500 mm; l'ensemble est compris entre les isohyètes de 300 et 400 mm alors que les Monts des Ksours et de Zab, de part et d'autre, reçoivent moins de 300 mm. Cette pluviosité explique la présence de peuplements arborés très clairs qu'il est exagéré d'appeler forêt, sur les versants les mieux arrosés; l'essence dominante est le pin d'Alep, accompagné de genévriers et de chênes-verts, on rencontre aussi des thuyas et des térébinthes (pistachiers).

Présentant de nombreuses falaises de grès, le Djebel Amour est, comme les chaînes voisines des Ksours et des Ouled Naïl, riche en stations de gravures préhistoriques ou protohistoriques.

Certaines sont parmi les plus importantes de l'Atlas saharien : méritent une mention particulière, à la limite occidentale, le site de Bou Alem* en raison de la qualité exceptionnelle de la représentation de « béliers à sphéroïde »*, la station d'El Richa qui est célèbre par la gravure d'un asinien sauvage d'un réalisme superbe, celle de l'Aïn Sfisifa qui figure l'attaque par une panthère d'un éléphanteau que sa mère protège de sa trompe. Il faudrait également s'attarder sur la scène de la Gada el Kharrouba où un personnage précède, comme à Bou Alem, le bélier paré pour le sacrifice. Le sacrifice lui-même est représenté à El Harhara.

Pays entièrement arabophone malgré la persistance de ksours (villages) peuplés de sédentaires, le Djebel Amour doit son nom actuel (il s'appelait au Moyen Age le Djebel Rached) à une tribu arabe bédouine alliée aux Atbej. En toute logique le pays aurait dû être nommé Monts des Amour, sur le même modèle que ses voisins les Monts des Ouled Naïl. Les Amour, dont une fraction continue à nomadiser au sud de Biskra, chassèrent ou absorbèrent d'anciens occupants berbères eux-mêmes semi-nomades, les Mayrawa beni Sinjas. Ces Sinjas, qui appartenaient au groupe zénète, avaient auparavant délogé les Beni Rached qui sont les premiers occupants que l'on puisse nommer. Il n'est pas impossible que ces Berbères soient les premiers fabricants des tapis qui ont rendu célèbre le nom des derniers venus. L. Golvin, sans y croire totalement, pose néanmoins la question, en raison de nombreuses ressemblances entre les tissages de la Qal'a des Beni Rached et ceux du Djebel Amour et il suggère des rapprochements avec les productions de plusieurs tribus braber du Moyen Atlas marocain.

C'est au cours du XIII^e siècle, semble-t-il, que les Amour ou plus exactement une de leur principale fraction les Ouled Mohaïya commencent à pénétrer dans le massif. Les Ağalet qui occupent aujourd'hui le versant nord et les steppes bordières du cours supérieur de l'oued Touil passent pour être les descendants d'une partie des Beni Rached qui n'aurait pas émigré, mais ils sont entièrement arabisés.

Des anciens occupants berbères subsistent de très nombreuses ruines de Ksours, petits villages perchés, très resserrés sur des pitons, à proximité de sources. Quelques-uns sont encore habités. Vers 1950 on dénombrait, dans la commune mixte d'Aflou, quelques 1 800 ksouriens pour près de 30 000 nomades ou semi-nomades. Aujourd'hui que la sédentarisation bat son plein, les ksour ne sont pas pour autant repeuplés, on préfère construire des maisons isolées ou des villages nouveaux en plaine et surtout étendre les agglomérations d'origine administrative. Aflou, à 1 400 m d'altitude, est la principale agglomération et joue le rôle de chef-lieu. Les autres centres sont Taouyala au sud-ouest, Sidi bou Zid au nord-est et El Richa au sud d'Aflou. La population actuelle du massif et de ses abords est estimée à 50 000 personnes.

Devenus de petits éleveurs montagnards, comme le signalait déjà Ibn Khaldoun, les Amour, plus orientés vers les Hautes plaines que vers le piémont méridional, abandonnèrent leurs parcours sahariens au profit des Arbaa qui, lors de leur déplacement vers le Sersou, contournent le Djebel Amour par l'est en empruntant la dépression de Tadjmout. A l'ouest estivent certaines fractions des Ouled Sidi Cheikh tandis que d'authentiques sahariens, les Ouled Yakoub, se sont taillé la part du



A gauche : Caravane des Ulād Yaqūb dans le Djebel Amour (photo Y. Bonête).
A droite : Djebel Amour, bœuf porteur des Ulād Hamza (photo Y. Bonête).

lion. Voici, à titre d'exemple de ces déplacements de nomades sahariens à travers l'Atlas et les Hautes plaines, l'itinéraire suivi par les Ouled Yakoub Zerara donné par L. Golvin :

- janvier : petite nomadisation dans l'oued Zergoun et la région au sud du massif de Tadjerouma;
- février-avril : déplacement de Tadjerouma jusqu'à Aïn Sidi Ali au cœur du massif et stationnement;
- mai-juin : déplacement à travers les Hautes plaines vers le nord;
- juillet-septembre : stationnement et petits déplacements dans le Tell méridional à l'est et au bord de Tiaret;
- septembre-novembre : retour et séjour à Aïn Sidi Ali;
- novembre-janvier : retour à Tadjerouma.

Les étapes, au cours des déplacements nord-sud, sont de 30 à 40 km par jour. Elles sont accomplies par de petits groupes de quelques 40 personnes accompagnant 500 moutons; les chameaux étaient au nombre de 20 à 30 par groupe vers 1950; ils sont aujourd'hui de plus en plus rares mais figurent encore dans le paysage.

Depuis un quart de siècle on assiste à une réduction progressive des déplacements de montagnards : les Amour d'Aflou ne s'aventurent plus au Sahara et même vers le nord l'amplitude de la transhumance se restreint; ainsi les Ouled Brahim, qui atteignaient auparavant le cours moyen de l'oued Touil, ne sortent plus guère du massif. Simultanément, les troupeaux ne sont plus accompagnés que par les bergers et la transhumance qui a succédé au vrai nomadisme pastoral, s'effectue de plus en plus en camion.

Ainsi les Amours, nomades sahariens devenus semi-nomades montagnards lorsqu'ils occupèrent le massif, sont aujourd'hui pratiquement sédentarisés. Autour d'Aflou se multiplient les vergers (abricotiers, poiriers) et les céréales et légumes secs s'étendent aux dépens de parcours. Les maisons en *iūb* (brique crue) ou en pierre sèche remplacent les tentes mais celles-ci n'ont pas disparu du paysage car d'autres nomades, Arbaa, Saïd 'Atba, Ouled Yakoub, Ouled Mimoun continuent à s'infiltrer par les cluses du sud jusqu'au cœur du massif.

Le nom du Djebel Amour reste attaché à celui de tapis de haute laine (*frāš*) qui servaient traditionnellement de couche sous la tente des nomades. La caractéristique essentielle de ce tapis réside dans le décor et l'épaisseur exceptionnelle due aux



Métier à tisser dans la région d'Aflou, reggam et tisseuse sont de part et d'autre du métier (dessin B. Yellès).

mèches laissées à chaque point noué. Le décor fait appel au trait bordé d'excroissance carrées, le trait pectiné qui apparaît en bleu foncé ou noir sur le fond rouge, mais tous les motifs qui sont issus du losange à côté pectiné sont délimités par des points blancs. L. Golvin insiste sur la fréquence du trait pectiné dans l'art rural maghrébin qui peut paraître un élément fondamental du décor « berbère ». Il apparaît aussi bien dans les tissages que dans la décoration des poteries et les tatouages, mais nulle part il n'est aussi exclusif que sur les tapis du Djebel Amour. Cette omniprésence accentue la rigueur et l'austérité de ces tissages.

Le tissage se fait sur un métier vertical. Les femmes commencent, la chaîne étant en place, par tisser l'extrémité ou chef; cette extrémité est très différente du reste du tapis, elle est tissée à plat comme les couvertures les *tellis* ou les *flij* des tentes, et les motifs sont bien diversifiés et de colorations vives. A la bichromie du tapis aux points noués s'oppose ici une véritable polychromie : rouge, bleu, jaune et vert. Plusieurs femmes peuvent tisser le chef en même temps et le *reggām*, qui est le maître tisseur, n'intervient pas dans ce travail. Son intervention commence lorsqu'on

passé du tissage à plat au tissage au point noué. Il est en quelque sorte le « compositeur » de la symphonie qu'est le tissage du tapis. Son rôle principal consiste à marquer de place en place sur la chaîne, par des fils blancs noués, les points qui détermineront les motifs. Ces repères étant placés le long d'une ligne, les femmes, de l'autre côté du métier, nouent les fils de laine de couleur qui comblent les intervalles entre les points de fil blanc déterminés par le *reggām*. Ces points noués sont coupés au couteau mais assez loin de la chaîne, ce qui donne un grand épaisseur au tapis. Quand les femmes ont achevé la ligne, elles passent les fils de trame et tassent ensuite au lourd peigne de fer, puis le *reggām* reprend sa tâche, fixe de nouveaux repères avant de laisser aux femmes le soin de nouer les nouveaux points et de passer de nouveaux fils de trame.

Cette subdivision du travail se retrouve dans le tissage de tous les tapis à points noués d'Algérie (Nemencha, Babar, Guergour, Qal'a des Beni Rached), mais cette tradition subit une évolution déjà ancienne : celle de la substitution progressive de femmes, les *reggāma*, aux anciens maîtres tisseurs. La création d'ouvriers puis d'ateliers à Aflou tend à industrialiser quelque peu la production. Par la sobriété et la rigueur de son décor le *frās* du Djebel Amour a toujours été prisé par des clientèles diverses, aussi bien par les nomades attachés à leurs traditions que par les citadins et les touristes européens qui le placent généralement à l'envers, c'est-à-dire les mèches des points au-dessus. Autour des années 1965, l'atelier d'Aflou, qui était une entreprise d'État, avait imaginé de tisser, en caractères latins, le nom de la ville dans la bande de chef afin, pensait-on, d'authentifier la production.

BIBLIOGRAPHIE

- BELLOT G. *Un Ksar du Djebel Amour. Taouyala*, mém. du C.H.E.A.M., 1950.
 DESPOIS J. *L'Afrique du nord*, Paris, PUF, 1949.
 DESPOIS J. et RAYNAL J. *Géographie de l'Afrique du nord-ouest*, Paris, Payot, 1967.
 FLAMAND G.B.M. *Les pierres écrites*, Paris, Masson, 1921.
 FROBENIUS L. et OBERMAIER H. *Hadshra maktuba*, Munich Wolf, 1925.
 GIACOBETTI, *Les tapis et les tissages du Djebel Amour*, Paris, Leroux, 1932.
 GOLVIN L. *Les arts populaires en Algérie, t. II, Les tapis algériens*, Alger, Typo-Litho et J. Carbonel, 1953.
 HIRTZ G. *La commune mixte d'Aflou, Djebel Amour. L'évolution sociale des populations depuis 1930*, mém. du C.H.E.A.M., 1943.
 LHOTE H., *Les gravures rupestres du sud-Oranais*, Paris, A.M.G., 1970.

G. CAMPS

A199. AMOUR (protection)

Les Imazirhene désignent sous le nom d'*amour* la protection accordée à l'hôte ou au réfugié, à celui qui s'est placé sous l'égide d'une personne, ou qui se trouve dans un lieu inviolable, c'est ce que les Kabyles appellent l'*anaïa*. Cet *amour*, cette protection, peut être accordée volontairement, ou bien elle peut être possédée de plein droit : cette dernière forme de protection est celle que les coutumes attachent à certains lieux et à certaines personnes.

Ce principe de l'inviolabilité est très respecté, c'est en son nom qu'aucun acte violent ou mauvais ne doit être commis dans les lieux protégés, aussi la vengeance ou le talion ne peuvent-ils s'y exercer.

Parmi les lieux inviolables : celui d'un *mousssem*, grande foire annuelle ou saisonnière ; ceux des *souqs*, des marchés, et des chemins ou des voies de communication aboutissant à ces lieux de réunion. Là, les vengeurs n'ont pas le droit de tuer le meurtrier car il se trouve sous la protection de la tribu ou de la fraction sur le territoire de laquelle se tient le marché. Les tombeaux des saints, les *zaouïas* et les *aga-*

*dir*s, magasins fortifiés des tribus, sont eux aussi des lieux inviolables, et leur violation serait une offense au saint qui ne manquerait pas de châtier sévèrement le coupable.

Les cérémonies de mariages et les fêtes publiques bénéficient également de l'inviolabilité et protègent un criminel. Celui-ci ne peut non plus être tué dans la tente ou dans la maison d'un tiers car le propriétaire chez lequel s'est réfugié le meurtrier est devenu son protecteur, même si c'est son ennemi, et il tirerait vengeance à son tour de ce meurtre commis sous son toit (Imazirhene, Zemmour, Branès).

Toutefois, si le meurtrier appartient à la même tribu que la victime, la vengeance peut s'accomplir en tout temps et en tout lieu, au cours des réunions publiques ou privées, des fêtes, des marchés locaux et sur leurs chemins d'accès... Celui qui viole l'*amour*, la protection d'un lieu préservé par ses interdits encourt les plus graves des sanctions prévues par les coutumes : bannissement à vie, saisie des biens, destruction de la maison, doublement de l'amende fixée pour un crime analogue s'il n'est pas commis dans un lieu protégé.

Il existe un autre *amour*, une autre sauvegarde, celle de la femme, dont la présence éloigne la mort et donne la protection. Un meurtrier poursuivi ou en danger de mort échappe à son ennemi s'il se réfugie au milieu des femmes, ou se met sous la protection d'une femme (Imazirhene, Zemmour, Branès). La femme peut accorder sa protection à tout individu qui la lui demande, sauf à son amant pris avec elle en flagrant délit d'adultère. La protection de la femme s'obtient en faisant le simulacre d'être allaité par elle en lui entourant la taille des deux bras. Toute puissante, elle cesse dès que le protégé a quitté sa protectrice.

Il est probable que cet *amour*, cette sauvegarde, s'explique par l'idée très répandue chez les peuples primitifs, et qui a longtemps subsisté, que la magie est surtout exercée par les femmes. En particulier chez les Berbères, comme chez les anciens Arabes, la femme est un être magique, redoutable et sacré. Les témoignages relatifs au pouvoir de protection de la femme proviennent tous des Imazirhene. Peut-être les Chleuhs, ont-ils eu anciennement des croyances similaires et celles-ci se sont-elles atténuées ou ont-elles disparu sous l'influence de l'Islam. Par contre, l'inviolabilité des lieux a conservé tout son prix chez les Chleuhs, notamment celle des marchés, ainsi que l'attestent des règlements coutumiers particuliers à certains *souqs*.

BIBLIOGRAPHIE

ARIN F. « Le talion et le prix du sang chez les Berbères marocains », *Archives berbères*, I, fascicule 2, 1915, p. 62-87.

ASPINION R. *Contribution à l'étude du droit coutumier berbère marocain (études sur les coutumes des tribus Zayanes)*, 2^e édition, Moynier, Casablanca-Fès, 1946.

BIARNAY S. « Un cas de régression vers la coutume berbère dans une tribu arabisée », *Archives berbères*, I, fascicule 4, 1915, p. 219-229.

BRUNO H. « Note sur le statut coutumier des Berbères marocains (Iguerouan du sud, Aït Ndhir, Aït Mguild) », *Archives berbères*, I, fasc. 3, 1915, p. 135-151.

BRUNO H., BOUSQUET G.H. « Les pactes d'alliance chez les Berbères du Maroc central », *Hespéris*, 1946. p. 353-371.

QUERLEUX « Les Zemmour », *Archives berbères*, I, fasc. 2, 1915, p. 12-61.

D. JACQUES-MEUNIE

(Extrait de *Le prix du sang chez les Berbères de l'Atlas*, Mémoire présenté par divers savants à l'Académie des Inscriptions et Belles-lettres, t. XV, 1964, p. 34-36.)

A200. AMPELUSIA (Cap)

On lit dans le t. II de l'*Histoire ancienne de l'Afrique du Nord* de S. Gsell : « Le Cap Spartel, appelé dans l'Antiquité le Cap des Vignes, Ampelusia pour les Grecs,

Cotès pour les Africains), contenait une grotte d'Hercule.» (p. 169).

L'identification de l'*Ampelusia Promontorium* (Pomponius Mela I, 25; Pline V, 2) avec le Cap Spartel ne fait aucun doute. Pomponius Mela indique que les Africains donnent au Cap Ampelusia un autre nom qui aurait le même sens. Il semble bien que cet autre nom est Kotès (Ptolémée IV, I, 2 Muller, p. 572) ou Kôteis, (Strabon XVII, 3, 2) donné par ces auteurs à ce même cap. On en déduit que ce mot sert à désigner la vigne mais est-il intrinsèquement africain, c'est-à-dire libyque (= berbère)? Il ne semble pas que les Berbères aient conservé une racine KTS ayant une relation quelconque avec la vigne ou le raisin, aussi plusieurs auteurs ont très tôt pensé que Kotès était un nom phénicien (Vivien de Saint-Martin, Movers, Bochart...). Il ne serait pas inutile de rechercher, aussi, une possible origine ibérique de ce toponyme qui a servi, en outre, à désigner le golfe au sud du Cap Spartel et une ville que Pline nomme Cottae.

BIBLIOGRAPHIE

- VIVIEN DE SAINT MARTIN *Le nord de l'Afrique dans l'Antiquité grecque et romaine. Étude historique et géographique*, Paris, 1863, p. 349 et 418.
 TISSOT Ch. *Recherches sur la géographie comparée de Maurétanie Tingitane*, Mémoire de l'Académie des Inscriptions et Belles-lettres, IX, 1878.
 PONSICH M. *Recherches archéologiques à Tanger et dans sa région*, Paris, C.N.R.S., 1970.
 DESANGES J. *Recherches sur l'activité des Méditerranéens aux confins de l'Afrique*, École française de Rome, 1978.

E. B.

A201. AMPSAGA (AMSAGA)

Deux fleuves marquaient la limite de la province de Maurétanie césarienne : la Mulucha à l'ouest, l'Amsaga à l'est. Particularité que l'on ne retrouve pas entre la Numidie et l'Afrique. Or, l'un des cours d'eau, l'Amsaga, est connu à la fois par des sources littéraires et par des textes épigraphiques. S. Gsell, *Atlas archéologique de l'Algérie*, Paris, Alger, 1911, feuille 8, n° 5, donne la liste des textes anciens relatifs au fleuve.

La plus ancienne mention d'une limite à l'Ampsaga pourrait s'être trouvée dans la carte que fit dresser Agrippa, (si l'on admet l'hypothèse de S. Gsell, *Histoire ancienne de l'Afrique du Nord*, t. VIII, Paris 1930, p. 213, selon laquelle en dériveraient la *Dimensuratio provinciarum*, 25 et 26 et la *Divisio urbis terrarum*, 25 et 26, dans *Geographi latini minores*, éd. Riese, Heilbronn, 1878, p. 13 et 19); le premier dit : *Gaetulia et Mauritania finiuntur ab oriente flumine Ampsaga*, le deuxième : *Africa carthaginensis et Numidia finiuntur... ab occidente flumine Ampsaga*.

Pomponius Mela (I, 6; 30) en fait la limite orientale de la Numidie : *ab eo* (c'est-à-dire la Mulucha) *Numidia ad ripas exposita fluminis Ampsaci*. De même Pline l'Ancien (*Hist. Nat.* V, 21) après avoir placé Tucca en Maurétanie dit que la ville est voisine du fleuve, *oppidum Tucca, impositum mari flumini Ampsagae*. Au paragraphe suivant, il précise qu'à l'Ampsaga commence la Numidie (VI, 22). Ptolémée donne aussi comme limite à la Maurétanie l'Ampsaga (IV, 2, 1 et IV, 2, 11; IB, 3, 1 et 2).

En fait, la façon de décrire des géographes montre que, pour eux, l'*Ampsaga* est le nom que porte le fleuve à son débouché dans la mer. C'est, en effet, par le rivage, que débute la description du pays, d'ouest en est, chez Ptolémée comme chez Pline. Ensuite seulement vient l'évocation des villes et peuples de l'arrière pays. Même Strabon ne procède pas d'autre manière (*Géographie*, XVII, 3, 12-14). Le terme d'*Ampsaga* apparaît dans plusieurs textes épigraphiques. A Cirta, sur la rive gauche

du Rhummel, sur les bords même de la rivière, un P. Arrius Processus et ses fils ont fait une dédicace au génie : *genio Amsige* (I.L. Alg. I, 474). Ils l'ont fait à la suite d'une vision. Une inscription funéraire métrique de la même ville (I.L. Alg. 831) par des *Anpsagae moles*. Aussi doit-on penser que le nom d'Ampsaga est donné à la partie du fleuve qui passe à Constantine.

En amont, le nom d'*Ampsaga* se rattache à deux sources distantes l'une de l'autre de quelque 65 km à vol d'oiseau. La première est au sud / sud-est de Cirta, à environ 30 km de Sila : *genio numinis caput Amsagae sacrum* (C.I.L. VIII, 5884). La dédicace est faite par C. Arriuntius Faustus, magistrat sans doute de la cité qui dépendait de la confédération des quatre colonies de Cirta. Elle a été trouvée auprès d'une source encore abondante au XIX^e siècle, au témoignage de Cherbonneau. Le second texte vient d'Azis Ben Telis, à 55 km à l'ouest / sud-ouest de Cirta, mais sans doute hors des limites de la confédération. Azis Ben Telis est en effet devenu un centre, sinon le centre, de la *respublica gentis Suburburum* dès la fin du II^e siècle (S. Gsell, dans *Bull. arch. du com.*, 1971, p. 342-343 = A.Ep. 1917-18, n^o 45). C. Latinus Pammachius dit avoir restauré *fontem caput amsagae vetustate dilapsam et torrentibus adsidiis dimmolitum*. Ces dommages causés par l'âge et l'érosion ont permis une construction en pierre de taille (Ch. Cabon, Inscription trouvée à Aïn Azis-Ben-Tellis, dans *Rec. de la Soc. arch. de Constantine*, 1912, p. 272-278, A. Ep. 1913, n^o 225; J. Carcopino, « Deux inscriptions du département de Constantine » récemment publiées, dans *Bull. arch. du com.*, 1914, p. 561-566).

Le travail du Cap. Ch. Cabon a l'avantage de bien situer les deux sources et de donner les noms des cours d'eau, ainsi qu'un plan sommaire d'un nymphée semi-circulaire d'Aïn Kreba, voisin d'Azis Ben Tellis. D'Aïn Kreba part l'oued Dekri qui se réunit à l'oued Bou Mrah qui vient d'Azis-Ben-Tellis; ils vont se jeter dans l'oued Tadjenent qui passe à Saint-Donat (actuellement Tadjenant). A partir de la région d'Oued Athmenia, le cours d'eau prend le nom d'oued Rhummel. Il reçoit avant de passer au pied de Constantine l'oued Boumerzoug qui vient du sud. C'est dans ce dernier lit qu'aboutit l'oued Tadrachine qui prend sa source à Sila.

Je ne suis pas J. Carcopino qui imagine à Azis-ben-Tellis une ville qui s'appellerait *Caputamsagae*. J'imagine plutôt qu'il y avait plusieurs lieux qui pouvaient prétendre être la source de l'Ampsaga, si distants qu'ils soient l'un de l'autre.

Que le cours inférieur de l'Ampsaga marque la limite entre la province de Maurétanie césarienne (puis, au IV^e siècle, sitifiennne) et l'Africa (puis, à partir de la fin du III^e siècle, de la Numidie), cela est confirmé par les inscriptions d'Igilgili (dès 128 : C.I.L. VIII, 8369) et par celles (encore inédites) conservées dans une ferme (399 après J.C.) à l'est de la ville. Malheureusement la région montagneuse au sud d'Igilgili n'a pas fourni d'inscriptions datées par l'année de la province de Maurétanie. Pour en retrouver il faut atteindre le cours supérieur de l'oued Enndjas, appelé oued el Kebir. Dans cet oued, aboutit un cours d'eau qui vient du nord, donc des Hautes plaines, appelé oued Berda, puis oued Dehed, enfin oued Dehamecha. A l'ouest on est en Maurétanie comme le prouvent les inscriptions de Satafis (de 202 : C.I.L. VIII, 20-278 à 420 = P. Massiera, dans *Bull. arch. du com.*, 1950, p. 50), de Novar (de 205 : C.I.L. VIII, 20430; à 472 : P.A. Février, dans *Riv. di arch. crist.*, t. XXXVIII, 1962? p. 137-138) et de *Mopth* (de 204 : C.I.L. VIII, 8667; à la 2^e moitié du IV^e siècle : inscription inédite). A l'est, par contre, à Cuicul, comme à Thigillava, on est en Numidie. Cette direction nord-sud de la frontière se poursuit au-delà de la ligne de partage des eaux entre les affluents de l'oued el Kebir et les oueds qui vont se perdre dans les chotts des Hautes plaines.

On a donc bien l'impression que c'est la direction même de la rivière, dans son cours supérieur qui a déterminé le partage bien net entre les deux provinces, et ce, malgré l'absence d'une quelconque raison géographique (carte donnée par G. Camps, « Une frontière inexplicquée : la limite de la Berbérie orientale de la proto-histoire au Moyen Age », dans *Maghreb et Sahara, études géographiques offertes à*

Jean Despois, Paris, 1973, p. 61). La situation apparaît d'autant plus paradoxale si l'on admet avec J. Desanges (« Les territoires gétules de Juba II », dans *Rev. des ét. anc.*, t. LXVI, 1964, p. 33-47) que Juba II étendait son pouvoir sur une part des Hautes plaines, sur la partie occidentale de la Gétulie, au sud-ouest de ce qui devint la confédération cirtéenne.

Parmi les raisons qui ont amené ainsi à tirer droit vers le sud, à partir d'une ligne située très à l'ouest de Cirta et donc de l'Ampsaga proprement dite, il y en a une qui pourrait être avancée. La thèse de Maamer Mahboubi sur les *Élites municipales de Numidie* a montré l'originalité de la colonie de Cuicul par rapport aux autres colonies fondées à la même époque. Si distincte que la ville soit administrativement de la confédération des quatre colonies cirtéennes, elle paraît néanmoins aux mains d'une oligarchie dont les liens avec Cirta et Carthage sont très nets. Aussi peut-on se demander si avant la fondation de la Colonie (Nerva ou selon P. Gasco, Trajan), les grandes familles de la confédération n'avaient pas des terres dans la zone située entre l'oued el Kebir et les Hautes plaines, elles-mêmes aux mains des tribus Suburbures. Cela n'exclut pas de rechercher des origines plus anciennes à cette frontière mais cela apporterait un élément d'explication pour justifier le choix de ce cours d'eau, l'Ampsaga, et de son affluent de rive gauche.

P.-A. FÉVRIER

Le nom d'Amsaga, qui est incontestablement berbère, appartient à la même racine que d'autres hydronymes antiques ou actuels, cf. Siga ancien nom de la Tafna ou le nom actuel du Sig. L'Amsaga est une zone déprimée située à l'ouest de l'Adrar* de Mauritanie.

E. B.

BIBLIOGRAPHIE

- GSELL S. *Atlas archéologique de l'Algérie*, Paris, Alger, 1911, feuille 8, n° 5. *Histoire ancienne de l'Afrique du nord*, t. VIII, Paris, 1930, p. 213.
- PLINE L'ANCIEN *Histoire Naturelle*, V, 21; VI, 22, (voir en particulier le commentaire de J. Desanges. Pline l'Ancien, *Histoire naturelle*, livre V, 1-46, coll. des Universités de France, 1980, p. 175).
- STRABON *Géographie*, XVII, 3, 12-14.
- CABON Ch. « Inscription trouvée à Aïn-Azis-Ben-Tellis, *Rech. de la Soc. arch. de Constantine*, 1912, p. 272-278.
- CAROPINO J. « Deux inscriptions du département de Constantine récemment publiées, *Bull. arch. du com.*, 1914, p. 561-566.
- MAHBOUBI M. *Élites municipales de Numidie*, thèse de III^e cycle, Aix-en-Provence, 1974.
- CAMPS G. « Une frontière inexplicée : la limite de la Berbérie orientale de la Protohistoire au Moyen Age ». *Maghreb et Sahara, études géographiques offertes à Jean Despois*, Paris, 1973, p. 61.
- DESANGES J. « Les territoires gétules de Juba II », *Rev. des ét. anc.*, t. LXVI, 1964, p. 33-47.

A202. AMROUCHE

Nom d'une famille kabyle catholique qui donna trois générations d'écrivains et d'artistes contemporains.

Fadhma Aït Mansour Amrouche, la mère, qui est morte le 9 juillet 1967, en Bretagne, a écrit un beau et douloureux témoignage autobiographique : *Histoire de ma vie* (Maspero, Paris, 1968). Dans cette biographie bouleversante, elle livre sa pensée profonde : malgré son instruction française, elle n'a pu se lier, dit-elle, intime-

ment ni avec des Français, ni avec des Arabes. « Je suis restée toujours l'éternelle exilée, celle qui, jamais ne s'est sentie chez elle nulle part ».

Le fils Jean el Mouhoub Amrouche est le plus connu des membres de cette famille. Sœur du précédent, Marie-Louise fut une forte personnalité douée de nombreux talents artistiques. Le neveu, Marcel Amrouche poursuivit la tradition littéraire en publiant *Terres et Hommes d'Algérie* (Alger, 1957).

Amrouche Jean

Jean el Mouhoub Amrouche est né le 7 février 1906 à Ighil Ali, dans la vallée de la Soumman, en petite Kabylie. Sa famille était catholique. Celle-ci ayant dû émigrer en Tunisie, Jean fait ses études secondaires au collège Alaoui, puis part pour l'École normale supérieure de Saint-Cloud. Il a en vue de devenir instituteur. Le poète Armand Guibert le fait connaître en Tunisie en publiant ses deux recueils de poèmes, *Cendres* (poèmes 1928-1934) en 1934 et *Étoile secrète* en 1937. Amrouche écrit à cette époque (poèmes, critiques littéraires) dans les revues tunisiennes et donne des conférences au Cercle de l'Essor à Tunis. Pendant plusieurs années avec son ami Armand Guibert, il visite une douzaine de pays d'Europe.

En 1943, il entre au ministère de l'Information à Alger, puis à la Radio-diffusion française. En 1939 avaient paru à Tunis les *Chants berbères de Kabylie* que Jean Amrouche tenait de sa mère, Marguerite Fadhma Ait-Mansour, et qu'il avait traduits. En 1944 naissait à Alger la revue *l'Arche*, publiée sous le patronage d'André Gide, par les soins de Jean Amrouche et de Jacques Lassaigne. En 1958, Jean Amrouche devient rédacteur en chef du journal parlé à la R.T.F. ; ses entretiens avec Paul Claudel, François Mauriac et André Gide sont célèbres et s'imposent par leur qualité. Il anime en 1959 l'émission hebdomadaire « Des idées et des hommes », mais, cette même année, il est destitué de ses fonctions à cause de ses positions politiques ; l'émission est supprimée. « Seul, à ses frais et risques », disait-il, il avait servi de médiateur entre le général de Gaulle et Ferhat Abbas, leader du Gouvernement provisoire de la République algérienne (G.P.R.A.). Peu avant sa mort, Jean Amrouche apprenait sa réintégration dans sa fonction à l'O.R.T.F.. Il meurt le 16 avril 1962 à son domicile parisien ; il est inhumé à Sargé-sur-Braye dans le Loir-et-Cher.

L'œuvre de Jean Amrouche est d'abord et avant tout une œuvre poétique. Les deux recueils cités sont centrés sur la quête insatisfaite du paradis perdu et de l'enfance disparue, des ancêtres et des sources de vie. « Je cherche un pays innocent » (Ungaretti), c'était le vers que Jean Amrouche mettait en exergue à *Étoile secrète*. Cette œuvre se rapproche de celle de Milosz, de Gérard de Nerval et de Patrice de la Tour du Pin. Poésie très lyrique, elle paraît bien être comme une thérapeutique personnelle pour se guérir d'une rupture et d'une mutilation. « L'adolescent orange » de cette époque (des années 1925-1930) « accompagnait ses pas d'une mélodie ininterrompue ». Il a exprimé sa remontée vers « les sources profondes » avec beaucoup de passion dans l'exaltation de sa douleur, en se reposant dans l'excès même de l'expression et se servant du langage biblique. Mais ces poèmes semblent parfois laisser deviner que l'auteur se situait à un carrefour de routes où rythmes ancestraux de la terre natale et réminiscences islamiques de la culture ambiante se croisent avec les évocations chrétiennes. Jean Amrouche a collaboré aussi alors à des revues comme *La Kahena*, *Shéhérazade* (Tunis), *Aguedal* (Rabat), *La Tunisie française littéraire* qu'il dirigea à Tunis avec la collaboration d'Armand Guibert.

Durant l'hiver 1940-41, Jean Amrouche écrivait un beau texte paru dans *Fontaine* (Alger) en 1943, sous le titre de « Pour une poésie africaine — préface à des chants imaginaires ». « Note sur la grâce de ravissement en poésie », parue en 1942 également dans *Fontaine*, est d'une grande densité. Enfin, l'introduction aux *Chants*



Jean Amrouche (photo Archives ville de Marseille).

berbères de Kabylie (Tunis, Monomotapa, 1939; réédit. Paris, Charlot, 1947) expliquait la démarche du poète sur son œuvre et sur le rôle du poète dans la montagne berbère. « L'homme dont la vie n'est pas séparée de la vie de la Mère est naturellement poète » écrivait-il. La poésie était pour lui le retour à l'esprit d'enfance, au langage primordial, au paradis perdu. Sa tragédie a été celle de tout poète déraciné, mais encore celle du colonisé, qui avec avidité depuis son enfance du fait de l'acculturation, avait rompu avec les traditions, perdu la mémoire des mythes, renié les préceptes et les canons réglant les mœurs de son peuple, selon ses propres expressions. Parlant d'Amrouche, Aimé Césaire écrivait que sa grandeur pathétique était de n'« avoir sacrifié ni l'amont ni l'aval, ni son pays ni l'homme universel, ni les Mânes ni Prométhée (...) Il est grand d'avoir refusé le repos et de s'être refusé à cette chirurgie. Et c'est par là qu'il s'est accompli (...). Il s'est accompli en se dépassant ». On pourrait dire que chez lui, Jugurtha, tout en restant lui-même, a triomphé de Jugurtha*.

La figure de Jugurtha apparaît en effet en filigrane à travers Amrouche. Un écrivain algérien pensait que Jean Amrouche était « la réincarnation intellectuelle de Jugurtha » et qu'il avait été « pour les écrivains de l'Afrique septentrionale ce que Césaire a représenté pour ceux du monde noir » (Henri Kréa). Parmi les essais écrits par Amrouche (sur la culture ou sur la colonisation entre autres) l'un brille particulièrement par sa pénétration et sa profondeur : « L'éternel Jugurtha — Propositions sur le génie africain » dans *L'Arche* en février 1946. Le texte était écrit en 1943. Au mythe romain de Louis Bertrand à la fin du siècle dernier répondait le mythe du héros enraciné et authentique, Jugurtha. Avant la venue de Rome, des hommes vivaient sur cette terre d'Afrique du nord. Amrouche tente de ressusciter le visage ardent du Berbère ancien. Il suppose qu'il existe un génie africain, un « faisceau de caractères premiers » qui se composent pour produire « un tempérament spécifique ». Jugurtha, dit-il, représente l'Africain du nord dont le destin historique peut-être chargé d'une signification mythologique ». Quand on relit ce que Jean Amrouche a écrit de l'état d'âme du colonisé et de sa soif de liberté, il est clair que notre auteur, dans une certaine mesure, s'est peint lui-même à travers ce portrait de Jugurtha, « prenant toujours le visage d'autrui, mimant à la perfection son langage et ses mœurs », comme lui-même Amrouche écrivait en 1952 : « J'ai le sentiment de mimer à la perfection la démarche (d'autrui) ».

Amrouche a pour ainsi dire projeté dans ce texte ses préoccupations. Il s'est un peu libéré en se disant lui-même avec le plaisir du beau discours, la magie du verbe et le goût du paraître, en même temps qu'il affirmait ouvertement ainsi en 1946 que l'Âncêtre maghrébin laisserait un jour tomber « ses masques les mieux ajustés ».

Durant la guerre algérienne d'indépendance, Jean Amrouche milita dans la presse française pour expliquer l'Algérie à la France et la France à l'Algérie. Il exposait les revendications fondamentales des Algériens : une patrie, un nom. Quant à lui, dans « sa dramatique dualité » (A. Guibert), il exprimait sa position en disant : « La France est l'esprit de mon âme, l'Algérie est l'âme de mon esprit ». Il précisait bien à Rabat en 1959 : « Je suis Algérien, c'est un fait de nature. Je me suis toujours senti Algérien ». Son poème, « Le combat algérien », paru durant la guerre, résume parfaitement le drame de l'homme colonisé auquel on a pris le nom, le langage et la langue du pays natal, la patrie terrestre, la mémoire historique (« prisonnier d'un passé sans mémoire et sans avenir ! ») Et il exprimait ainsi l'obsédante recherche :

« Nous voulons la patrie de nos pères
 La langue de nos pères
 La mélodie de nos songes et de nos chants
 Sur nos berceaux et sur nos tombes
 Nous ne voulons plus errer en exil
 Dans le présent sans mémoire et sans avenir »

Lui qui essayait d'être « le pont, l'arche, qui fait communiquer deux nations »,

il est vraiment mort de la guerre de libération. Selon cette expression justement, il a « supporté cette crucifixion jusqu'à en mourir ». Jean Amrouche est le premier grand poète algérien de langue française digne de ce nom, un des plus talentueux même.

BIBLIOGRAPHIE

- ARNAUD J., *La littérature maghrébine de langue française*, Paris, Publisud, 1986, t. I, p. 129-160.
- J. Amrouche, *L'éternel J'gurtha (1906-1962)*, Marseille, archives de la ville, catalogue de l'exposition, octobre-novembre 1985.
- AMROUCHE J., ROY J., *D'une amitié (Correspondance 1937-1962)*, Édisud, Aix-en-Provence, 1986.
- DEJEUX J. *Littérature maghrébine de langue française*, Sherbrooke, Naaman, (C.P. 697), Qué. Canada, 1973, p. 84-113.
- « Jean Amrouche, écrivain algérien », *Confluent*, n° 2, juin 1962, p. 449-465.
- DEJEUX J. « Le sentiment religieux dans l'œuvre de Jean Amrouche », *Cahiers algériens de littérature comparée*, n° 3, 1968, p. 33-77 (avec une bibliographie des écrits de J. A., p.72-77).
- PANTUCEK S. *La littérature algérienne moderne*, Prague, Institut oriental, 1969, p. 93-94.
- LEVI-VALENSI J., BENCHEIKH J.E. *Diwan algérien, La poésie algérienne d'expression française de 1945 à 1965. Étude critique et choix de textes*. Alger, S.N.E.D., 1967, p. 43-48.
- Anthologie des écrivains maghrébins d'expression française*, sous la direction de Albert Memmi, Paris, Présence africaine, 2^e édition, 1965, p. 29-37.
- Textes divers de Jean Amrouche et hommages à l'écrivain dans des revues : *Dialogues*, n° 1, mars 1963; *Présence africaine*, t. XLVI, 2^e trim. 1963; *Études méditerranéennes*, n° 11, 2^e trim. 1963, qui sont des livraisons spéciales sur Jean Amrouche.
- AMROUCHE M.T. « Jean Amrouche, mon frère ». *Esprit*, n° 10, octobre 1963, p. 474-482.
- GUIBERT J. « Jean Amrouche (1906-1962) par un témoin de sa vie », *Revue des Lettres*, 108^e année, n° 1, janvier-février-mars 1973, p. 53-69.

J. DEJEUX

Amrouche Taos

Née à Tunis le 4 mars 1913, Taos est la sœur du poète Jean Amrouche. Marie-Louise est son prénom chrétien, Taos son prénom kabyle. Elle a publié son premier roman sous le nom de Marie-Louise Amrouche, son deuxième sous celui de Marguerite-Taos, le troisième sous le nom de Taos Amrouche. Marguerite était le prénom chrétien de sa mère Fadhma Aït Mansour Amrouche. Le recueil de contes et proverbes a paru sous le nom de Marguerite-Taos Amrouche. Elle a acquis son brevet supérieur à Tunis. Elle effectue un bref séjour à Paris pour préparer de nouvelles études, mais elle ne réalisera pas ce projet.

En 1963, elle prête une vive attention aux traditions ancestrales et commence à noter les chants populaires chantés par sa mère. Puis elle fait connaître ce répertoire en France et en Allemagne. En 1939, au Congrès de chant de Fès, elle se voit attribuer une bourse d'étude à la Casa Velasquez. Elle y étudie pendant deux ans, prenant connaissance des rapports de filiation entre le chant populaire espagnol et le chant berbère. En 1945, elle s'établit définitivement en France où elle travaillera aux émissions kabyles de la Radiodiffusion française. Elle est la première Algérienne qui publie un roman : *Jacinthe noire* (Paris, Charlot 1947, réédit. Maspero, 1972), de caractère autobiographique, ce roman fut écrit dans la seconde moitié des années trente.

Son deuxième roman, *Rue des tambourins* (Paris, La Table ronde, 1960) largement autobiographique également, traite cette fois de l'enfance de Marguerite-Taos dans sa famille. Un troisième roman a paru sous le titre de *L'Amant imaginaire* (Mane, nouv. société Morel, 1975); Roman d'amour et de solitude sous forme de journal intime et passionnel courant sur moins d'une année, où l'héroïne mariée et mère d'une fille, tombe amoureuse d'un écrivain célèbre plus âgé qu'elle. Ce roman n'est pas sans résonance autobiographique. Publié en 1975, le manuscrit date de vingt-cinq ans.

Outre l'intérêt qu'elle porte aux chants et poèmes, Marguerite-Taos Amrouche voue une attention particulière aux autres genres de la tradition orale. C'est ainsi qu'elle a publié un recueil de légendes, contes, poèmes et proverbes de Kabylie intitulé *Le grain magique* (Paris, Maspéro, 1966).

Interprète des chants du terroir, T. Amrouche fait paraître plusieurs disques de chants berbères : *Chants berbères de Kabylie* (BAM-LD 101), *Chants de procession, méditations et danses sacrées berbères* (SM, 30, 2-280), *Chants de l'Atlas. Traditions millénaires des Berbères* (CBS, Arion) et *Chants berbères de la meule et du berceau* (ARN 34 278 et ARN 34 233, Arion).

L'importance de Marguerite-Taos Amrouche réside dans la variété de son action de sauvegarde de la création populaire kabyle, mais elle apporte dans cette action sa propre création, non seulement dans ses romans mais même dans ses chants qui s'écartent parfois quelque peu de la tradition vocale berbère tout en atteignant un sommet artistique.

Taos Amrouche est décédée à Saint-Michel-L'Observatoire, le 2 avril 1976.

BIBLIOGRAPHIE

Anthologie des écrivains maghrébins d'expression française, sous la direction de A. Memmi, Paris, Présence africaine 1965, 2^e édition, p. 275-281.

DEJEUX J. *Littérature maghrébine de langue française*, Sherbrooke, A. Naaman, Québec, 1973, p. 428-429.

PANTUCEK S. *La littérature algérienne moderne*, Prague, 1969, p. 105-106.

S. PANTUCEK et J. DEJEUX

A203. AMULETTE

L'amulette pourrait être considérée comme le stade primitif du talisman en ce qu'elle protège contre un mal indéfini, alors que celui-ci, surtout lorsqu'il est écrit, serait plus spécifique.

Le mot amulette recouvre en fait plusieurs acceptions. La première traduit ses vertus apotropaïques : l'amulette sert à repousser les dangers, les maladies les mauvaises influences produites le plus souvent par l'envie qui peut se résumer dans la notion assez vague mais très répandue du « mauvais œil », émanant des humains ou des *jnun* (démons). La seconde traduit ses pouvoirs prophylactiques. L'amulette possède en même temps les charmes (*medicines*) ces qualités bénéfiques qui procurent à la fois réussite et bonheur.

C'est en conservant à l'esprit ce double pouvoir attribué aux amulettes que seront étudiées les différentes expressions que lui ont données les populations berbères depuis les origines jusqu'à nos jours et nous considérons ce mot dans son sens le plus large de charme, en tenant compte de la conception qu'en ont donné l'ensemble des populations berbères, arabes et juives du Maghreb.

Le rôle des amulettes est en effet bien antérieur à l'Islam.

Dès les temps préhistoriques, à l'Épipaléolithique, leur variété est infinie et généralement en relation avec le milieu géographique : elles peuvent être empruntées au règne minéral, végétal ou animal ou apparaître plus tard sous forme de bijoux en métal, de peintures, de tatouages même.

Les amulettes en pierre dure

Qu'il s'agisse de fragments brillants de galène, de géodes de quartz miroitant au soleil ou de simples galets émoussés, la présence de ces pierres dans bon nombre de sites préhistoriques révèle la valeur que les hommes préhistoriques leur reconnaissaient. La litholâtrie que perpétuent les mœurs berbères doit être rattachée aux

mêmes préoccupations prophylactiques et apotropaïques. Ainsi, le simple galet, une fois percé devient-il pendeloque, au même titre que le bâton d'ocre auquel s'adjoignent les vertus de la couleur rouge, symbole du sang, de la vie, de force et d'efficacité, vertus que l'on retrouve de nos jours, partout au Maghreb, dans l'application du henné sur les mains, les pieds et dans la chevelure.

Dans les tombeaux puniques, les amas de cailloux ronds, ovales, joints au cristaux de roche ne sont jamais fortuits.

Le double rôle joué par les pierres et la couleur rouge se retrouvera dans le Maghreb berbère avec l'emploi du corail. Si celui-ci est peu employé dans le Sud marocain autrement qu'en éléments d'enfilage de colliers, de pendants de tresses ou de boucles d'oreilles (Dra), cette matière est très largement répandue en Grande Kabylie sous forme de cabochons incrustés de morceaux de corail qui rehaussent de leur teinte chaude presque tous les types de bijoux. Au M'zab, le corail ne se portait qu'en breloques ou en enfilade de perles.

La cornaline, qui passe pour avoir la propriété de coaguler le sang, apparaît dans des ornements de coiffures des femmes des régions proches du Sahara (Dra) et chez les Touaregs; Cette tradition remonte très haut puisque parmi le riche mobilier du tombeau de Tin Hinan* à Abalessa, les perles de cornaline étaient nombreuses et accompagnaient, entre autres objets de parure, une coupe en pierre contenant de l'ocre.

L'ambre jaune* dont les vertus bénéfiques sont bien connues est absent des sites préhistoriques et romains, rare dans les tombes puniques; de nos jours, il est surtout utilisé au Maroc sous formes de perles irrégulières très aplaties, de couleurs ocre plus ou moins foncé, comme éléments de colliers ou d'ornement de coiffure. Devenu rare et onéreux, l'ambre est maintenant fréquemment remplacé par de la résine synthétique, en particulier chez les femmes Aït'Atta qui portent de très longs colliers comportant une quarantaine de grosses boules jaune clair, séparées par des rondelles de feutre rouge, dont les extrémités pendent côte à côte dans leur dos.

Le soufre est cité au M'zab comme élément apotropaïque, un morceau de cette matière était suspendu derrière la tête au-dessous du *Kambūs*, (parure de tête) mais c'est surtout le sel qui est considéré dans tout le Maghreb, comme une substance bénéfique.

Parmi les éléments végétaux, la fève nouvelle est quelquefois utilisée au Maroc alors que les clous de girofle enfilés en grand nombre sur un fil forment des colliers odoriférants utilisés aussi bien en Grande Kabylie qu'au Maroc et dans d'autres régions du Maghreb.

Dès la Préhistoire les hommes ont puisé abondamment dans le règne animal pour fabriquer leurs parures. Les coquillages y ont une place de choix et, parmi eux, les cauris (cyprées ou porcelaine). Tour à tour considérée comme figurant un œil ou une vulve cette coquille a été intégrée par E.G. Gobert dans la magie vulvaire.

La généralisation de l'emploi des cauris semble être, en Afrique du nord, postérieure au Néolithique. Il n'est pas rare d'en trouver dans les dolmens comme ceux de Roknia et Bou Nouara. Ce coquillage qui provient de l'océan Indien eut un tel succès qu'il fut même imité en faïence : P. Cintas cite de telles productions parmi les nombreuses amulettes puniques.

De sa ressemblance avec le sexe féminin, sexe redoutable, le cauris tire une valeur apotropaïque qui finit peut-être par obscurcir les images premières suggérées par les différentes positions qu'on a pu lui donner. Le cauris est donc un phylactère qui a sans doute perdu sa valeur initiale pour devenir une pendeloque ou même un simple ornement cousu ou collé sur des lanières de cuir comme on peut le voir aujourd'hui encore chez les Touaregs.

Il est bien évident que les cyprées perforées des gisements ibéromaurusiens, capsiens ou néolithiques n'étaient pas suspendues seules au lien qui les retenait. Il n'est besoin, pour s'en convaincre, que de rappeler la variété des objets perforés entrant



Collier à amulettes de l'oasis de Tabelbala (d'après D. Champault).

dans la composition d'un collier d'amulettes porté par un bébé kabyle : on y reconnaît des boutons de tunique, des perles de verre, une clé de valise, un soc de charue miniature, des noyaux de datte, une *Columbella*, des *Pectunculus violascens*, une canine de chien, des *Trochus*. A cet ensemble sont associés plusieurs cauris.

J. des Villettes rapporte les interprétations données par deux femmes kabyles concernant ces cauris. La première, du village d'Aourir, s'adressant à son cousin qui servait d'interprète dit que le cauris est appelé *takelbunt* : la chienne, parce qu'il garde le bébé comme une chienne. La seconde rapporte l'interprétation d'un marabout disant qu'on trouvait les cauris dans l'oreille des poissons et qu'on les fait porter aux enfants pour qu'ils ne pleurent pas.

Aucune allusion n'est donc faite au symbole sexuel renfermé dans les cauris, mais la femme d'Aourir s'adressant à un homme de sa famille a, peut-être par pudeur, volontairement passé sous silence cette interprétation. Notons cependant que dans le village d'Aourir les cauris et le plomb sont utilisés pour protéger des maladies les animaux domestiques particulièrement précieux, surtout les vaches et parfois les brebis.

Une femme musulmane d'Alger, rencontrée au hasard, avait accroché sur le bonnet de son enfant, un cauris avec des perles et des boutons. Interrogée sur la signification de ce coquillage, elle se contenta de répondre : « c'est bon pour l'enfant ». La véritable signification de cet objet, peut-être transmis de génération en génération, est oubliée depuis longtemps, de même que l'origine de son pouvoir. C'est uniquement de sa vertu bienfaisante que l'on a conservé le souvenir.

Au Maroc, les jeunes filles Aït 'Atta glissent un ou deux cauris (*tag^wlalt*, *tig^wulalin*) dans le fil qui entoure leur chignon frontal, et celles des Aït Seddrate dans leurs tresses enroulées sur les oreilles. Les femmes Aït Serghouchen du Sud (Aït Khalifa) entourent leurs épaisses nattes d'une pièce de cuir sur laquelle sont cousus

onze cauris, accompagnés de perles et de chaînettes. Les Drawiat portent des amulettes comprenant cinq cauris cousus sur un morceau de cuir ou de tissu soit en croix, soit alignés verticalement, deux en haut, trois dessous et y ajoutent quelques perles de verre. Portées soit sur la coiffure, soit accrochées aux fibules, ces amulettes sont appelées *Xmisa*, *Xmusa*, parfois berbérisé en *talXamsat*.

On retrouve les mêmes pratiques chez les Touaregs qui remplacent les cauris par de petites plaques losangiques en os et en argent.

Un autre coquillage participe à la parure des femmes drawiat du Ktawa; c'est un gros anneau blanc (*mjuna*) découpé à la base d'un *conus* qui accompagne les trois cornets d'argent à l'extrémité de leur tresse occipitale. Les uns et les autres sont remplis dans leurs parties creuses (l'envers de l'anneau) d'une sorte de cire noire, *Ifasux*, nom d'une oléo-résine formée par la piqûre d'un insecte sur des ombellifères et souvent utilisée en magie. Il s'y mêle des dattes écrasées (*tmar*) et peut-être de l'argile. Cette cire sert aussi à coller un fragment de miroir sur l'envers d'une fibule.

Au cours des temps préhistoriques de nombreux autres coquillages ont été utilisés et perforés : pourpres, murex, turritelles, columbelles, nasses, cônes, sans parler des pétoncles, pectens, spondyles et cardium. Notons que les cônes sont très fréquents parmi les parures trouvées dans les tombeaux puniques et leur emploi comme celui de bon nombre d'autres coquillages, perdurera jusqu'à nos jours.

D'autres coquilles ont été utilisées dès l'Épipaléolithique : le test d'œuf d'autruche a donné lieu, dès le Capsien, à un artisanat très prospère et les pendeloques en cette matière ne sont pas dénuées de caractère magique surtout lorsqu'elles sont ocrées ou ornées de dessins géométriques; il en est de même des pendeloques en carapace de tortue.

Plus suggestives en raison de leur pointe à caractère apotropaïque les dents animales, canines de carnivores surtout, ont souvent été utilisées comme amulettes.

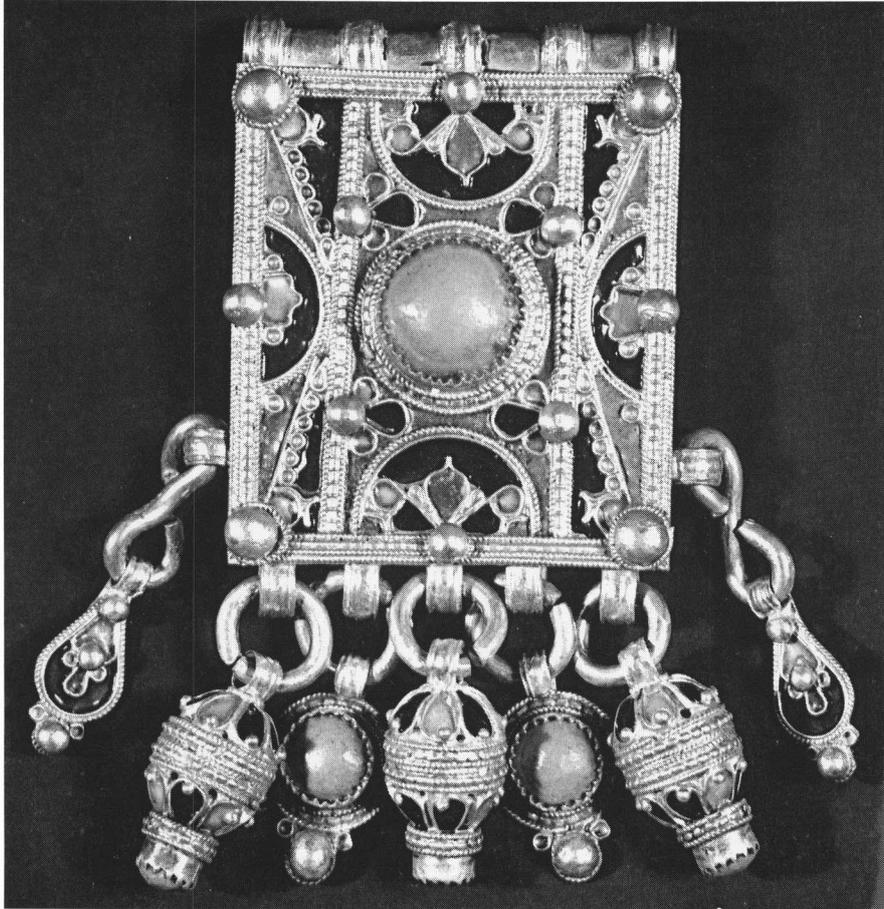
L'usage des défenses de sanglier s'est perpétué jusqu'à nos jours malgré l'interdit alimentaire qui frappe cet animal.

Faisant partie des objets destinés à attirer le regard de l'étranger pour diminuer d'autant les risques du mauvais œil, la queue de chacal, *tšahwāt uššen* est portée au M'Zab et dans le Hodna par les nourrices pour se préserver de la gerçure du mamelon et conserver un lait abondant.

Il existe aussi des amulettes entièrement fabriquées par l'homme et que l'usage du métal a diversifiées.

Tout bijou est à l'origine une amulette, ne serait-ce que grâce à son éclat qui attire l'œil, mauvais ou simplement curieux, le détournant ainsi de celle qui porte cette parure. Si elle est aujourd'hui oubliée, cette finalité est encore perceptible dans de nombreux bijoux berbères en argent.

Le plus utilitaire d'entre eux, la fibule qui retient le drapé féminin sur les épaules, comporte une partie décorée très importante par rapport à l'épingle qui traverse et fixe le tissu. On y relève souvent un thème décoratif dérivé du *Xamsa*, par exemple dans le Sud marocain, sous la forme d'une sorte de rosace à quatre (ou huit) pétales en croix (ou double croix) autour d'un cœur qui compte toujours comme un élément (Aït Hadiddou). La plupart des fibules présentent une forme générale triangulaire en Kabylie, comme au Maroc, moins systématiquement dans l'Aurès. Chez les Aït 'Atta, un important motif dit « pied de chacal » ou « pied de pigeon » envahit la pointe opposée de l'ardillon, ne laissant visible et lisse qu'un trapèze à sa base. Il faut remarquer que dans la fibule du drapé l'ardillon est toujours placé au milieu de la base du triangle, alors que dans la fibule-ornement de coiffure (Dadès), l'épingle se situe au sommet d'un triangle parfaitement isocèle. A cette forme triangulaire si répandue dans la parure, on peut sans doute reconnaître une valeur bénéfique. E. Westermarck y voit la représentation d'un œil. Peut-être peut-on admettre qu'en un pays musulman qui s'est tenu strictement à l'inter-



Boîte-amulette, orfèvrerie kabyle (photo A. Bozom).

diction de la représentation humaine, on puisse retrouver, sous une forme aussi stylisée qu'un triangle, l'œil dont on sait que partout il est considéré comme la meilleure arme contre son pareil de mauvais augure. Par ailleurs, le triangle présente des pointes capables de percer, d'aveugler, comme le sont les clous en argent à tête ronde qui décorent nombre de bijoux berbères (Eudel les appelle les «clous berbères»).

Anneau

On conçoit généralement que l'anneau ait pu être à l'origine plus qu'un ornement pour le doigt, le bras, l'oreille ou la coiffure où on le trouve fréquemment dans le Sud marocain, soit sous une forme de bague, soit sous celle très semblable à une boucle d'oreille, mais fermée. Les bagues prises dans les maillons de la tresse en entourant son extrémité, sont le plus souvent trop larges ou trop grandes pour avoir jamais été portées au doigt; on les appelle comme les vraies bagues *Xatem* (en berbère, *Ixatem* ou *talXatem*), nom qui fut celui de l'anneau magique, et par suite du sceau de Salomon, étoile à six branches dont on sait qu'il était investi d'un pouvoir divin qu'aucune puissance ne pouvait briser.

Boucle d'oreille

Les boucles d'oreille* portées dans le Sud marocain, en Kabylie et dans l'Aurès, sont le plus souvent des anneaux, soit très fins et de grand diamètre, soit plus épais et creux et ornés de pendeloques au nombre de trois, quatre ou cinq. Dans la vallée du Dra, elles présentent à l'intérieur de l'anneau un motif en forme de pigeon, surmonté de la marque de son pied (*adrar utbir*). On ignore l'origine de ce pigeon, ou colombe, qui se retrouve sur certaines fibules tunisiennes. C'est un des rares symboles zoomorphes reconnu sur les bijoux. Si l'on peut douter de la valeur magique actuelle des anneaux d'oreille portés par les femmes, on ne saurait le faire pour ceux que portent à une oreille seulement, certains hommes et jeunes garçons.

Cette pratique était connue dès l'Antiquité. S. Gsell avait noté que Jugurtha ne portait qu'un seul anneau d'or suspendu à une oreille et les fouilles des sépultures sont venues corroborer cette observation : cromlech de Ras-el-Ain-bou-Merzouk, tumulus du Telagh, nécropole de Draria el-Achour. Chez les Touaregs les hommes ne portent jamais qu'un seul anneau à l'oreille droite.

Nombre Cinq (Main)

Le *Xamsa* (cinq) est certainement le signe prophylactique le plus répandu au Maghreb. Il dérive de la main* protectrice que l'on trouve dès la préhistoire, à travers les époques et les pays les plus divers, récupérée et adaptée par l'Islam. La main, instrument parfait donné par le Créateur, n'a-t-elle pas cinq doigts, comme les cinq dogmes de l'Islam ayant chacun trois modifications (phalanges) sauf le premier (pouce), sans parler des cinq devoirs ou des cinq piliers de la religion. Pour J. Herber, la main prophylactique, l'amulette, est une entité à distinguer de la main religieuse avec laquelle elle n'a rien de commun. Elle fixe les croyances relatives au seul médium, c'est une amulette phallique. Pour E. Doutté c'est l'index, doigt de l'insulte dirigé contre le mauvais œil, mais aussi doigt de la Chahada (profession de foi). Pour d'autres (E. Vassel) c'est la main ouverte de l'orant, chaldéenne et punique. La main berbère, quant à elle, symbolise la protection, le pouvoir, la force (E. Laoust).

Le nombre cinq a absorbé le pouvoir magique de la main, il est devenu lui-même un charme contre le « mauvais œil » (Westermarck). La forme de la main peut se trouver modifiée dans des objets qui ne sont plus que l'expression du nombre cinq et qui conservent sa fonction bénéfique et sa puissance d'action. Ces objets sont une protection plus durable que le geste qui consiste à lancer en avant les cinq doigts de la main vers le « mauvais œil » en prononçant : (en arabe) *Xamsa fi'aïnik*, cinq dans ton œil, *Xamsa* désignant également la main.

Des plaques d'argent, ciselées ou niellées sur une face, portées en collier, en pendentif de tresses ou en fibules, présentent toutes les formes intermédiaires de la main avec ses cinq doigts, au rectangle (*luha*, la planche) dont le décor se divise en cinq registres. La main est stylisée, souvent symétrique avec deux pouces recourbés, les trois doigts du centre collés et de longueurs égales. Très répandues, des pendeloques terminales en ailettes (*tifert*, *tifrawin*), triangulaires, ont le bord inférieur découpé de cinq dents, reliquats vraisemblables des doigts. Des plaques plus épaisses de forme ogivale, percées de deux étroites ouvertures en forme de mihrab, ont souvent trois petits appendices trilobés sur les côtés et en bas. On les nomme parfois *metbu*^c (Mazguita, Dra), certains comportent un décor de salamandre, symbole de tradition juive. Toutes ces plaques sont reconnues comme amulettes.

L'amulette connue sous le nom de *fult Xamsa*, pendentif quadrilobé à cabochon central, répandu à Marrakech et sur la côte atlantique, est peu portée dans le Sud marocain, des exemplaires de petites dimensions figurent occasionnellement dans les pendants de tresses (Tafilalt).

Nombre Trois

Si le caractère magique du cinq se place au premier plan des amulettes d'autres nombres jouent aussi leur rôle, sans qu'on puisse exclure que ce rôle soit le même que celui du *Xamsa*. Certains pendentifs portés dans le sud du Maroc présentent le thème de la triade, ils sont analogues au *basakou* soudanais, ou dérivés de la « croix du Trarza » mauritanienne. En forme de boîtes, mais fermées, ils étaient peut-être destinés à recevoir des talismans écrits et sont décorés de mamelons et de filigrane. Également d'origine soudanaise est un ornement-amulette formé d'un ruban d'argent qui se déroule en zig-zag arrondis, surmonté de quelques perles longues (*lehliya*). Les fillettes drawiat du Ktaw le portent accroché d'un côté de leur coiffure tressée, et de l'autre trois petits cornets d'argent (*mhagen* = entonnoirs) réunis dans un anneau par leur sommet, comme trois clochettes sans battant, mais cliquant les unes sur les autres. Les femmes mariées en ornent l'extrémité de leur tresse occipitale.

Amulettes écrites

Les amulettes écrites dans un but particulier par un lettré ou un saint personnage sont rarement visibles. Enveloppées de chiffons, les femmes les dissimulent dans leur coiffure (contre le mal de tête) où elles sont bientôt encrassées par les applications de henné.

Dès l'époque punique, scarabées, masques, étuis et tubes font appel pour remplir leur fonction prophylactique, non seulement à l'image d'une divinité (tête de chatte de la déesse Bastit, tête de lion par exemple) mais encore à l'influence bénéfique d'un texte sacré ou d'une combinaison pantaculaire écrite.

Dans le tombeau de Tin Hinan* un tube en or en forme de colonne n'est pas sans rappeler certains de ces objets puniques.

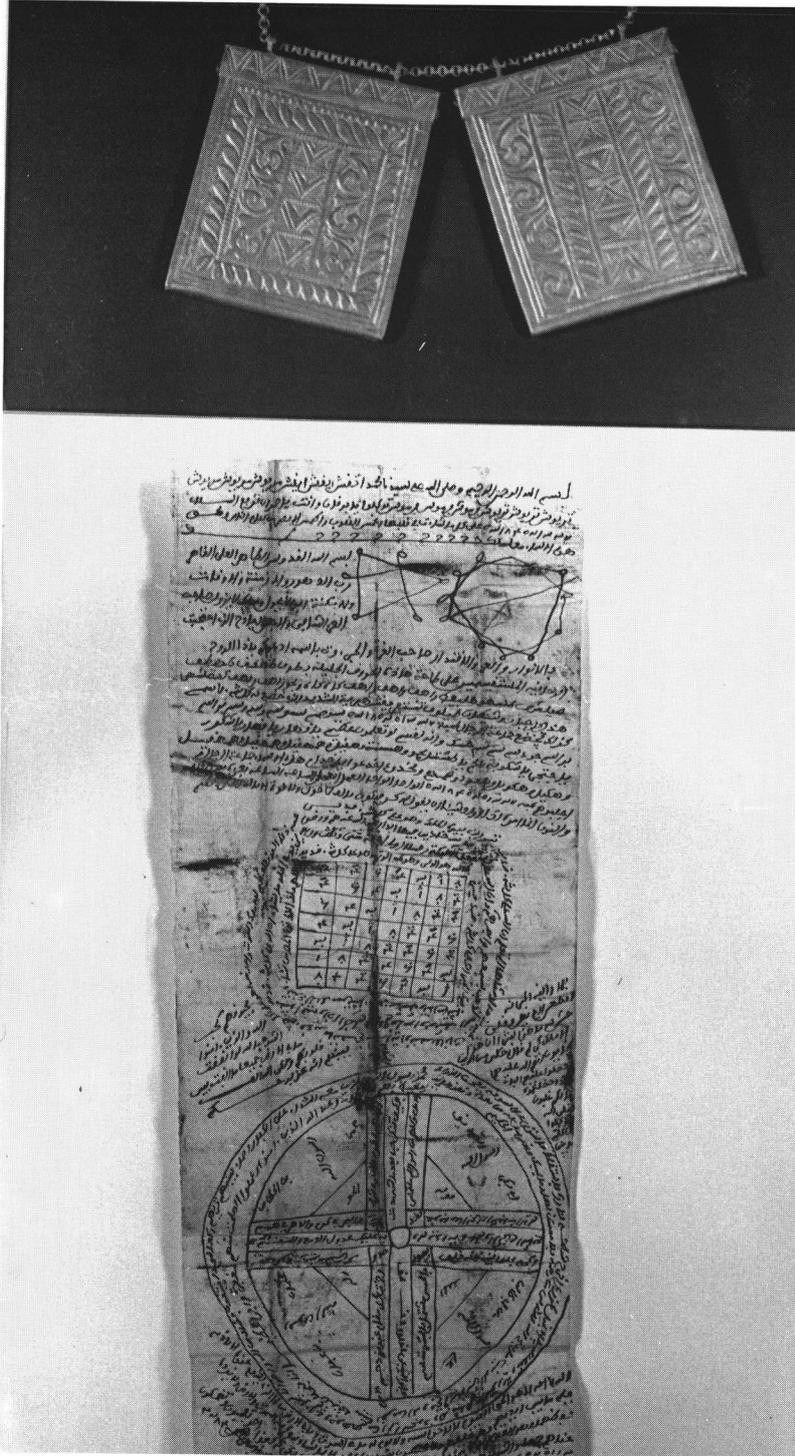
De nos jours, le nom arabe, *herz*, dont la racine inclut un sens de protection, et qui est berbérisé par adjonction de l'article, *Iherz* désigne aussi bien l'objet bénéfique simple que celui qui renferme un écrit (*kitab*).

Toutes les femmes berbères portent ces boîtes : certaines sont en métal, d'autres en peau, mais ces dernières sont plus spécialement portées en plusieurs exemplaires par les hommes chez les Touaregs, alors que dans l'Aurès certaines femmes utilisent aussi celles en cuir.

Dans l'Aurès, l'étui d'argent est généralement rectangulaire (6 × 8 cm) et muni d'un couvercle. Il est travaillé au ciselet et selon la technique du matissage sur plomb et les motifs diffèrent toujours sur l'une et l'autre face, volutes, fleurs, disposées en bandes verticales séparées par une bande inornée sur une face, motif unique couvrant, sur l'autre face. Dans ces étuis portés sur la poitrine, des écrits souvent indéchiffrables sont pliés et conservés précieusement. Le plus souvent il s'agit de versets du Coran.

Chez les Touaregs le *terawt* (tereout) est un grand pendentif pectoral. Le terme qui signifie « écrit » désigne toute amulette qui contient ou est censée contenir un texte écrit. Le grand pectoral des femmes touarègues est de forme triangulaire, il est composé d'une feuille de plané d'argent de 10 à 14 cm de côté, soudée à une feuille de métal blanc, à la base sont suspendus trois autres pendentifs triangulaires plus petits. Actuellement l'artisan glisse entre les deux feuilles un carton qui donne plus de résistance au bijou; ce carton remplace l'amulette écrite qui autrefois occupait cette place.

Au M'Zab, le collier nommé *taglit* est en argent et se compose de plusieurs boîtes à amulettes ornées d'un dessin gravé, les unes s'ouvrant, les autres closes sans qu'il y ait souvenir de leur destination primitive. Suspendues à un ensemble de trois à quatre chaînes se trouvent : au centre, trois boîtes carrées désignées par leur nom arabe *tehlil* (nom des boîtes précieuses où l'on enferme au Maroc les exemplaires minuscules du Coran), puis de chaque côté, une boîte triangulaire close



Étuis porte-amulettes en argent de l'Aurès et talisman écrit sur papier contenu dans l'un d'eux (photo G. Camps et A. Bozom).



A gauche : Amulettes bijoux sous étuis d'argent et sous étui de cuir (« tereout » pour homme (Touareg Ahaggar).
A droite : Grand « tereout » (« écrit », « amulette ») devenu la parure principale des femmes touarègues (Ahaggar). (Photo M. Gast.)

(*tamartat*) avec une main en breloque, qui se nomme le peigne, *mšet* (ce signe a été interprété de la même manière par Chabot sur les stèles libyques); une boîte close en forme de rouleau, *tamyilt* (berbère), *merwud* (arabe), un morceau de corail, *murjān*, monté d'argent *berrobi*, une plaque d'argent ciselé, *tamselt*.

Très fréquents sont aussi les nouets de nuance vive nommés *tašemmust* au M'Zab qui sont remplis de plantes odorantes ou de matières parfumées et que l'on connaît ailleurs.

Ces pratiques ne sont pas sans rappeler celles des Puniqes chez qui bon nombre d'amulettes zoomorphes (éperviers, chats ou divinités) étaient entortillées dans un fil d'or ou d'argent. La ligature augmente les qualités du talisman qu'elle renferme et enserme de sa propre vertu, celle du nœud qui lie, attache, contraint.

On a dit des tatouages* qu'ils étaient des amulettes permanentes. Ils revêtent une telle importance qu'il faut réserver à leur étude une notice particulière.

BIBLIOGRAPHIE

- BESANCENOT J. *Bijoux arabes et berbères du Maroc*, édition la Cigogne, Casablanca, 1953.
CAMPS-FABRER H. « Parures des temps préhistoriques en Afrique du nord », *Libyca*, t. VIII, 1960, p. 1-217.
CAMPS-FABRER H. « Les bijoux de Grande Kabylie. Collections du Musée du Bardo et du Centre de recherches anthropologiques préhistoriques et ethnographiques d'Alger », *Mémoire du C.R.A.P.E.*, XII, Paris, A.M.G., 1970.
CAMPS G. *Aux origines de la Berbérie. Monuments et rites funéraires protohistoriques*, Paris, A.M.G., 1962, p. 430-431.
CAMPS G. « L'âge du tombeau de Tin Hinan, ancêtre des Touaregs du Hoggar », *Zephyrus*, 1974, t. XXV, p. 497-516.

- CINTAS P. « Amulettes puniques », *Publ. de l'Inst. des Hautes études de Tunis*, t. I, 1946.
- CHAMPAULT D et VERBRUGGE A.R. « La main. Ses figurations au Maghreb et au Levant », *Catalogue Musée de l'Homme*, 1965.
- Collections ethnographiques*. Musée d'ethnographie et de Préhistoire du Bardo. *Planches, Album n° 1, Touaregs Ahaggar*. Photo. Bovis. Légendes M. Gast, Paris, A.M.G., 1959.
- DOUTTE Ed. *Magie et religion dans l'Afrique du nord*, Joturdan, Alger, 1908.
- FLINT BERT *Bijoux et amulettes. Force et symbole dans les arts du Maroc*, t. 1, 1973.
- GOBERT E.G. « Remarques sur les tatouages nord-africains », *Revue africaine*, t. C, 1956, p. 501-522 (donne une abondante bibliographie sur le sujet).
- GAUDRY M. *La femme chaouïa de l'Aurès. Étude de sociologie berbère*, Paris, Geuthner, 1929.
- GOICHON A.M. *La vie féminine au M'Zab. Étude de sociologie musulmane*, Paris, Geuthner, 1927.
- HERBER J. « La main de Fatma », *Hespéris*, 1927, p. 209-219. « Influence de la bijouterie soudanaise sur la bijouterie marocaine », *Hespéris*, 1^{er}-2^e trim. 1950.
- MARCY G. « Origine et signification des tatouages des tribus berbères », *Rev. Hist. relig.*, juillet-décembre 1930.
- MARQUES-RIVIÈRE J. *Amulettes, talismans et pantacles dans les traditions orientales et occidentales*, Payot, Paris, 1950.
- WESTERMARCK E. *Ritual and Belief in Morocco*, Macmillan, London, 1926. *Survivances païennes dans la religion mahométane*, Payot, Paris, 1935.

H. CAMPS-FABRER
M. MORIN-BARDE

A204. AMZAD (voir Campement)

A205. AMZAID

Terme utilisé au Maroc central pour désigner les étrangers qui servaient comme *ammhar* ou comme *amazzal* et qui n'étaient pas encore complètement intégrés dans la structure tribale.

L'amzaid avait un statut social inférieur à ceux des autres membres de la tribu, il ne pouvait siéger à la jema'a ni porter les armes. Il n'était pas considéré comme un hôte mais comme un parasite et, de ce fait, l'appellation d'amzaid avait un caractère péjoratif.

Mais les enfants de l'amzaid n'avaient pas à souffrir de cette tare sociale et étaient considérés comme membres à part entière de la tribu; ils avaient de ce fait accès au patrimoine collectif.

Avec la colonisation le sens profond de ce mot a dégénéré pour devenir comme l'*amhars* et l'*amazzal*, synonyme de commis agricole.

BIBLIOGRAPHIE

VINOGRADOV (Amal. R.) « The socio-political organization of a berber "Tara" tribe : protectorate Morocco, in *Arabs and Berbers*, ed. by Gellner & Micaud-Duckworth, London, 1972, p. 73-74.

A. BERTRAND

A206. AMZWAR (ou MIZWAR)

Le nom

Le *mizwār* qu'on trouve mentionné tout au cours de l'histoire du Maghreb désigne, suivant l'époque ou le lieu, un fonctionnaire ou un notable dont il est souvent

difficile de définir le rôle dans l'administration ou la société.

Au Maghreb le mot *mizwār* ou *mazwār* est employé pour désigner différents personnages ; il se présente comme la forme arabisée d'un mot berbère : *amzwar*, celui qui est le premier, dérivé du verbe *zwar*, marcher en avant, précéder.

En Algérie, *al-Mizwār* est l'aîné des enfants ; à Tlemcen, W. Marçais indique que c'est également, chez les juifs, « le titre porté par les garçons d'honneur dans les noces ».

Chez les Almohades

Le titre de *mizwār* ou *mazwār*, apparaît, semble-t-il, pour la première fois dans les institutions de la communauté almohade. Il s'applique aux chefs de fractions (*fahd*). D'après le *Kiūāb al-ansāb* « les *muhtasibs* — Allah les assiste ! — commandent à vingt et une tribus ; chaque tribu a deux *mazwārs*, un pour les premiers de la hiérarchie, c'est-à-dire les Almohades de la première heure, et un autre pour ceux qui leur furent rattachés et qui reçurent le nom de « combattants de guerre sainte » (*al-γuzāt*), sur l'ordre de l'Emir des Croyants, Abū Yūsuf al-Mansūr ». A vrai dire cette organisation paraît avoir été en grande partie théorique ; les exceptions étaient nombreuses, c'est ainsi que chacune des quarante six fractions des Gadmiwa avait en principe à sa tête un seul *mizwār*, de même que chacune des trois tribus qui avaient émigré chez eux.

Abū Yūsuf al-Mansūr avait-il pris le titre, en lui donnant une forme arabisée, dans les tribus berbères où il désignait le chef de fraction ? C'est possible ; en petite Kabylie, il y a une soixantaine d'années, *amzwar* était le nom porté par le chef de village ; au Maroc dans les régions du Moyen et du Haut Atlas, il est parfois employé comme le synonyme d'*anflus*, dans ce cas l'*amzwar* est « celui à qui l'on demande de faire le premier un acte important ou difficile parce qu'il est un porte-bonheur ».

La dynastie almohade disparue, le titre de *mizwār* paraît avoir survécu dans certaines régions, prenant d'ailleurs une signification différente. Au début du xv^e siècle, dans la haute vallée du Dra', des conflits incessants opposaient entre eux deux chefs qui appartenaient à une même famille, celle des « Mezuars ». Leurs luttes ne prirent fin qu'après l'intervention du chérif sa'dide de Marrakech, Ahmad al-A'rağ. Il s'agissait très probablement de descendants des *ṣayx-s* almohades, le titre porté par leurs ancêtres s'étant transformé en un qualificatif ethnique.

D'ailleurs quelques années plus tard des membres de cette famille font partie du *maḥzan* sa'dide où ils occupent des fonctions importantes : Mansūr b. al-Mizwār, puis son petit-fils, 'Abd al-'Aziz b. Sa'id b. Mansūr al-Wazkīti al-Mizwār, plus connu sous le nom de caïd 'Azzuz qui fut le principal vizir d'Aḥmad al-Mansūr ; il assurait, non sans fierté, descendre d'un des caïds almohades présents à la bataille d'al-'iqāb.

Dans les dynasties Zénètes

Dans un tout autre contexte on trouve dans le *maḥzan* des différentes dynasties qui prirent la place des Almohades, des personnages portant le titre de *mizwār*. Au xiv^e siècle, l'historien Ibn Khaldūn qui occupa, au cours d'une vie bien remplie, des postes importants dans les administrations naṣride, mérinide, ḥafṣide et 'abdalwādide, dit qu'au Maroc il existe un « titre particulier pour les fonctions de chambellan, chargé de garder la porte du prince à l'abri de la foule. C'est celui de *mizwār* qui est, en réalité, le prévôt des *ḡundār* qui doivent exécuter les ordres du sultan, infliger les punitions qu'il prescrit et garder les prisonniers d'État. Leur chef est responsable de la cour, du respect de l'étiquette par la foule en salle d'audience commune. Sa charge est donc comme un petit vizirat. Comme le même auteur affirme qu'on ne trouve aucune trace du titre de *ḥāḡib* chez les dynasties zénètes du Maroc, dont la principale est celle des Mérinides, on pourrait penser

que les fonctions de chambellan furent, sans modification notable dans leur structure, exercées par un personnage dont seule la dénomination fut changée.

En fait les chroniqueurs contemporains, que ce soit l'auteur du *Qirtās* ou celui de la *Rawḍat al-Nisrīn*, énumèrent longuement les *ḥāḡib-s* des différents souverains. Ibn Khaldūn lui-même cite au moins un de ces *ḥāḡib-s* des sultans de Fès qu'il a personnellement connu, Muḥammad b. Muḥammad b. Abī Umar al-Tamīnī, plus connu sous le nom de Ibn Abī 'Amr qui fût, par la faveur qu'il lui témoigna, à l'origine de sa carrière. Quant à l'existence d'un *ḥāḡib* auprès des souverains de l'autre dynastie zénète du Maghreb, les 'Abdalwādīdes, Ibn Khaldūn était mieux placé que quiconque pour l'attester puisqu'il fut choisi, en mars 1368, par le sultan Abū Hammū pour occuper ce poste.

En revanche, il n'est fait que de rares mentions dans les écrits contemporains du *mizwār* en tant que fonctionnaire; c'est ainsi que, d'après Abū al-Walīd Asma'īl b. Yūsuf, l'auteur de la *Rawḍa al-Nisrīn*, le sultan mérinide Abū 'Inan, ayant décidé de faire tuer le souverain de Tlemcen Utmān b. 'Abd al-Raḥman dont il s'était emparé, l'ordre d'exécuter la sentence fut donné au *mizwār al-'adwatayn*, c'est-à-dire des deux quartiers de Fès, Andalous et Kairouanais. Dans ce cas il pourrait s'agir d'un fonctionnaire d'un rang secondaire, peut-être chargé de la police urbaine et accessoirement de l'exécution des décisions de justice.

En fait il est difficile de déterminer à quoi correspondait dans l'administration mérinide ce titre de *mizwār*. Il s'appliquait à des personnages occupant des emplois différents et d'importance inégale; peut-être même était-il parfois purement honorifique. Le fonctionnaire qui le portait s'est-il substitué au *ḥāḡib*? C'est certain, mais on ne voit pas clairement à quel moment. Il apparaît que le pouvoir du *ḥāḡib* devenait de plus en plus envahissant et bien que dans les premiers temps de la dynastie le poste eût été confié à des personnages de condition inférieure, affranchis, eunuques, voire même à des juifs, il ne manquait pas de porter ombrage au souverain lui-même. Pendant une trentaine d'années, de 1358 à 1386, les sultans de Fès supprimèrent le titre sinon la fonction.

Quoiqu'il en soit, au XVI^e siècle, dans des circonstances qu'on ne peut préciser, le *mizwār* est devenu un des principaux fonctionnaires de la cour, alors que le *ḥāḡib* paraît avoir disparu. D'après Marmol, il occupe dans la hiérarchie le troisième rang immédiatement après le vizir et le secrétaire, c'est lui qui remplace éventuellement le vizir et, en de nombreuses occasions, commande les armées.

A Tlemcen et bien qu'au XIV^e siècle Ibn Khaldūn n'en fasse point mention, il est vraisemblable qu'à la cour des souverains 'abdalwādīdes, comme à celle des mérinides, le titre de *mizwār* était porté par un fonctionnaire. A la fin de la dynastie, par une évolution semblable à celle qui se produisit à Fès, le *mizwār* réunissait dans ses mains la quasi-totalité des pouvoirs, levant les troupes, les commandant éventuellement, les licenciant, nommant aux emplois de la maison royale. C'était, dit Marmol, qui recopie Jean-Léon l'Africain, « une manière de vice-roi qui, ent tout, disposait de la propre autorité du souverain ».

Dans l'administration hafside, héritière directe des Almohades, on voit figurer à différentes époques un haut fonctionnaire portant le titre de *mizwār*. Ici encore il n'est guère possible de déterminer exactement quelle était sa fonction qui, au cours du temps n'a pas manqué de se transformer. R. Brunschvig en a retracé l'évolution. Les tribus almohades qui avaient suivi en Ifrīqiya les Hafsīdes, avaient conservé leurs structures et en particulier un *mizwār* à la tête de leurs fractions; puis, perdant peu à peu son sens originel, le terme servit, ici comme ailleurs, à désigner d'autres fonctionnaires; il fut appliqué à un personnage de la cour qui avait sous son autorité le corps des domestiques appelé la *dahla*. C'est sans doute à Bougie et à Constantine qu'apparut en premier au XIII^e siècle et au début du XIV^e, chez les émirs qui s'y étaient installés, ce nouvel office. Il « double, en quelque sorte, à un degré inférieur » celui du *ḥāḡib* et il est, pour certains de ceux qui l'occupent,

un échelon à gravir pour accéder à la *ḥiǧāba*.

C'est sans doute le sultan Abū Yahyā Abū Bakr qui, lorsqu'il s'empara de Tunis, introduisit la charge de *mizwār*, innovation probablement empruntée à l'administration mérinide; ce n'est que bien plus tard sous Abū 'Abd Allah Muḥammad al-Muntaṣir et Abū 'Amr 'Utmān que le *mizwār* devient brusquement un des fonctionnaires les plus haut placés de l'État. Si l'on remarque qu'il était pris le plus souvent parmi les caïds, anciens esclaves ou fils d'affranchis, on regardera cette ascension soudaine comme l'une des manifestations de la faveur croissante dont jouit cette classe à partir du règne d'Abū Fāris. Mais il était appelé à monter davantage encore. Au début du xvi^e siècle Jean-Léon l'Africain énumérant les principaux fonctionnaires de la cour des souverains ḥafṣides écrit : « Le second dignitaire se nomme le *mesuare*. C'est un sorte de capitaine général qui a pleine autorité sur les troupes et sur la garde royale. Il peut distribuer la solde, la diminuer, l'augmenter comme bon lui semble. Il dispose de l'avancement, donne les ordres de mouvement aux troupes, etc. Aujourd'hui cependant le roi veut s'occuper personnellement de ces questions ».

Les souverains des différentes dynasties qui régnèrent au Maghreb jusque vers le milieu du xvi^e siècle ont donc compté, sans que ce fût une règle absolue, parmi les fonctionnaires de leur entourage immédiat, un *mizwār*. Vivant dans la proche intimité du prince, ce personnage, dont les fonctions étaient fort voisines de celles occupées par le *ḥāǧīb* a, par une évolution somme toute importante le pouvoir souverain. Dans ces conditions on ne peut s'étonner qu'il ait été souvent, tout au moins par les auteurs européens, assimilé au *ḥāǧīb* et parfois confondu avec lui. C'est ainsi que pour Freytag, c'est le *cubicularius regis* : le fonctionnaire qui porte ce nom chez les souverains mérinides et le même que le *ḥāǧīb* en Orient ».

Pour le savant éditeur et traducteur d'Ibn Khaldūn, le baron de Slane, le *mizwār* « ou huissier en chef se tenait à la porte du palais; il introduisait les visiteurs, infligeait les punitions ordonnées par le sultan et gardait, dans des prisons à lui, les gens dont son maître avait autorisé l'arrestation ». Cette définition qui ne donne qu'un aperçu sans doute incomplet des fonctions du personnage au xiv^e siècle s'explique aisément; d'une part elle découle de l'étymologie attribuée au mot *mizwār*, fonctionnaire que l'on retrouve dans la Régence d'Alger et dont on verra plus loin les attributions.

Notons que, comme dans l'administration mérinide, le titre de *mizwār* était également porté par des fonctionnaires subalternes, auxiliaires des gouverneurs et vraisemblablement chargés d'exécuter leurs décisions.

Tous les personnages, désignés dans les chroniques sous le nom de *mizwār-s* ne sont cependant pas des fonctionnaires de l'État. Les chefs de groupements de chérifs établis dans les principales villes portent également ce titre et bénéficiaient de la part des différents souverains d'une particulière considération.

Cet important et vénérable personnage, qui est l'équivalent exact du *naqīb al-ašraf* des pays d'Orient, est parfois appelé, sous la pression populaire, à jouer un rôle politique et à s'opposer au souverain. Ce fût par exemple le cas du *mizwār* des chérifs de Fès, Muḥammad b. 'Imrān, « homme d'une imposante respectabilité, d'une parole faisant autorité, d'une sagacité éclatante », qui après que le sultan 'Abd al-Ḥaqq eût été égorgé par la populace reçut l'investiture et fût proclamé souverain, le 19 mai 1465.

A Tunis, les parents, même les plus éloignés, du souverain vivaient de ses largesses et résidaient, tout au moins la plupart, dans son palais; tous étaient groupés, peut-être par analogie avec ce qui se passait pour les chérifs, sous l'autorité de l'un d'entre eux, le *mizwār al qarāba*.

Chez les Sa'dides

Les principaux ouvrages historiques relatifs aux Sa'dides, que ce soient les *Ma-*

nāhil d'al-Fištālī, la *Nuzha* d'al-Ifrānī ou le *Turğumān* d'al-Zayyānī, ne font point mention du *mizwār* parmi les hauts fonctionnaires des nouveaux souverains; on peut penser malgré l'avis de Brahim Harakat soit que la fonction avait disparu soit qu'ayant perdu de son importance elle n'était plus qu'un modeste office domestique du palais.

En revanche la qualité de *mizwār* est attribuée à deux personnages fort différents, proches du sultan 'Abd Allah al-Gālib. Alors que celui-ci était encore, avant la mort de son père Muḥammad al-šayḥ, son *ḥalīfa* à Fès, résidait en ville un *faqīh*, qualifié de *mizwār*, plus ou moins astrologue qui avait ses entrées à toute heure du jour et de la nuit au palais. Ce personnage aux conseils duquel le prince accordait, selon le narrateur, la plus grande attention, ne paraît avoir occupé aucun poste officiel, son crédit et son influence étant visiblement dus à sa science, à ses mérites et peut-être à son origine.

Peut-être la fonction fut-elle temporairement rétablie avec des responsabilités diminuées par Mawlāy 'Abd Allah au profit de Abd-al-Karim b. Mu'min b. Yahya al 'Ilğ, petit fils d'un renégat génois auteur d'un traité sur la syphilis. Le copiste du manuscrit qualifie l'auteur de *mizwār al asmā*, c'est-à-dire éminent. Faut-il penser que le caïd occupait à la cour la charge de *mizwār* dont on ne trouve pas trace ailleurs?

Cet effacement de la fonction de *mizwār*, pour ne pas dire sa disparition dans la haute administration de l'État, paraît dès lors définitivement acquis et rien n'est changé à cet égard sous la dynastie 'alawite; l'ouvrage récent et parfaitement informé de Mawlāy 'Abd al-Raḥman b. Zāydan, *naqīb* des chérifs 'alawites de Meknès, n'en parle pas. Cependant Monteil indique que « le titre et la charge de *Qā'id Mezwar* ont subsisté jusqu'à ces dernières années, à la cour de Rabat ». On n'a trouvé, ni dans les documents, ni auprès des personnalités marocaines qu'on a consultées, la confirmation de l'existence d'un tel emploi. Doit-on penser, l'hypothèse d'une confusion avec le *qaïd al mašwār* étant naturellement ici exclue, qu'il existait, il y a encore très peu de temps, dans le *mahzan* 'alawite, un haut fonctionnaire, à la vérité connu seulement de quelques initiés, qui pourrait être le successeur lointain du *mizwār* mérinide?

En dehors de l'administration, la position des *mizwār-s*, chefs des groupements de chérifs, ne perd rien de son importance avec l'avènement des Sa'dides puis de leurs successeurs; au contraire leur illustre prestige et leur influence; dès le XVII^e siècle, parce qu'ils sont plus proches du souverain, les chérifs 'alawites bénéficient d'une organisation spéciale et se réunissent, dans chaque ville, sous l'autorité d'un *naqīb*, équivalent du *mizwār*. Le perspicace observateur qu'était le consul Descos donne, en 1903, une bonne analyse, qui vaut pour d'autres villes, du rôle joué alors par le représentant des chérifs d'Ouezzan dont la famille « subit la même organisation que toutes les familles chérifiennes de l'Empire; elle est groupée autour d'un mézouar, agréé par le makhzen, qui est chargé de la représenter et d'administrer ses intérêts. C'est le mézouar qui nomme le grand moqaden de la zaouïa et les moqadens des diverses koubbas; c'est lui qui, une fois par mois, ouvre la caisse des troncs, recueille les offrandes et les cierges. Le produit, trop faible pour payer une dividende appréciable à des participants trop nombreux, est affecté par lui aux dépenses d'entretien, consacré à nourrir une clientèle de pauvres et dépendants ou à donner des secours aux chorfa nécessiteux ». Depuis, le rôle des représentants des groupements de chérifs s'est modifié et adapté à l'évolution de la société marocaine; il a certes perdu son importance politique mais le *mizwār*, comme le *naqīb*, est toujours un notable écouté, objet d'une particulière considération.

A Alger et à Tunis sous le régime turc

Il semble que très tôt après leur installation à Alger, les Turcs, dans le souci d'assurer l'ordre et la sécurité de la ville, confièrent cette tâche à un personnage

qui reçut le titre de *mizwār*. On ne s'embarrassa point de créer « aucune espèce d'administration civile ou de police » ; on se contenta de définir les tâches qu'il avait à assumer, lui laissant la plus grande liberté pour les mener à bien. Elles consistaient à « pourvoir à la tranquillité de la capitale » et à « faire exécuter les jugements criminels ».

Les Européens, consuls, missionnaires, voyageurs, passant par Alger ou y séjournant ne manquaient point de faire mention du *mizwār*, l'assimilant avec plus ou moins de bonheur à un fonctionnaire de leur pays : grand bailli ou lieutenant général de police, voire lord-maire. Certains d'entre eux le présentent comme étant avant tout le bourreau officiel de la Régence; c'est lui qui fait pendre, brûler, précipiter sur les crocs de fer de la porte située au sud de la ville, ou noyer les condamnés. Cependant lorsque la peine encourue est celle de la décollation par le sabre, elle est exécutée par un janissaire; en revanche le *mizwār*, assisté de ses aides donne ou fait donner la bastonnade qui est un châtiment habituel; le père Hérault, qui crut un moment en faire la douloureuse expérience, en donne une description minutieuse et colorée.

Les religieux qui, comme le père Dan et le père Hérault, appartenant tous deux à l'ordre des Trinitaires, se dévouaient au rachat des captifs chrétiens, sont intarissables sur ces activités du *mizwār* et les relatent avec une pieuse complaisance non dépourvue d'imagination. Il convenait, bien sûr, de frapper l'esprit des donateurs par des récits suffisamment dramatiques pour exciter leur générosité; on n'hésitait point à les illustrer et, à cet égard, la planche de la seconde édition de l'ouvrage du père Dan décrivant en vingt-deux gravures « les divers supplices dont les Turcs et ceux de Barbarie, persécutent et font mourir cruellement les esclaves chrétiens », est restée justement célèbre. En fait, le *mizwār*, comme ses assistants montraient quelque répugnance à exécuter eux-mêmes les sentences capitales et avaient recours, la plupart du temps, à un juif ou à un esclave chrétien qu'ils contraignaient à remplir cette tâche.

Assurer l'ordre et la sécurité dans la ville était cependant la mission essentielle du *mizwār*. Elle est bien définie par Diègo de Haëdo qui écrivait à la fin du *xv^e* siècle : « Il n'y a point pour le bien public de la ville, ni échevins, ni jurés, ni syndics, ni aucune espèce d'administration civile ou de police; deux officiers tiennent lieu de tout, l'un est appelé le Mesouar, l'autre l'Almotacen. Le Mesouar est chargé d'arrêter les malfaiteurs, les voleurs, les adultères et de les incarcérer; escorté de ses chaouchs ou archers, il fait par la ville des rondes de nuit, trois heures ordinairement après le commencement de la veillée, dès qu'on entend le son de la musette et du tambour provenant de la maison du roi, ce qui ni plus ni moins qu'en Espagne est le signal de la retraite. Ces rondes durent jusqu'au moment où l'on entend de nouveau le son de ces instruments, ce qui a lieu deux heures et demie en même trois heures avant la venue du jour. Pendant l'intervalle qui s'écoule entre ces deux avertissements, aucun chrétien ne peut vaquer par la ville sous peine de la prison, de faire payer à son patron quatre écus d'or, et de recevoir la bastonnade, suivant ce dont les chaouchs l'accusent par devant le Mesouar. On a coutume de vendre à beaux deniers et au plus offrant cet office de Mesouar, car le titulaire de cet emploi retire de grosses sommes, tant du produit des amendes qu'il inflige et qui lui revient en entier, que du prix des séductions et des compositions qu'il accepte journellement. L'Almotacen est l'inspecteur chargé de la surveillance des poids et mesures avec lesquels on vend au public les marchandises contenues dans toutes les boutiques de la ville; il est sous les ordres du Mesouar et partage avec lui le produit de ses vols sur les pauvres gens. Il existe dans la ville trois prisons pour tous les criminels : une située dans le palais du roi où il fait enfermer ceux qu'on amène devant lui, celle de l'Aga qui se trouve dans un quartier des Janissaires, et la troisième dite du Mesouar où l'on incarcère les malfaiteurs pris sur le fait ainsi que ceux qui sont condamnés à la prison par les Kadhis. Dans toutes ces prisons les

détenus sont jetés pêle-mêle, Turcs, Maures, Juifs et Chrétiens, sans distinction, presque tous gisent à terre, plus ou moins fortement enchaînés par les pieds, suivant la décision du Mesouar».

A ces tâches multiples s'ajoutaient la surveillance des prostituées et, semble-t-il, celle de certains commerçants, comme les bouchers. Pour les opérations de police proprement dites il était assisté d'un adjoint. Naturellement cet office était considéré comme très lucratif : à la taxe perçue sur les prostituées s'ajoutaient d'autres profits, peut-être moins licites mais tout aussi fructueux.

Malgré ces avantages, la fonction était cependant fort décriée et le mépris s'étendait non seulement à son titulaire mais aussi aux auxiliaires qu'il recrutait. Pendant longtemps « on ne les enterrait point dans le cimetière des autres musulmans et on les mettait à part » et traiter quelqu'un d'*arsi*, c'est-à-dire de sbire du *mizwār*, était considéré comme une injure. Dans ces conditions les personnages respectables, soucieux de leur réputation n'acceptaient point de remplir cet office; de plus il était toujours occupé par un Maure. C'était, en effet, l'usage constant de l'administration turque, si attentive d'ailleurs à se réserver la conduite générale des affaires de l'État, de laisser aux « indigènes » le soin de régler eux-mêmes, sur le plan local, leurs problèmes suivant leurs coutumes.

Quoi qu'il en soit la fonction de *mizwār* a peu évolué au cours des trois siècles qu'a duré la Régence; c'est qu'en fait, telle qu'elle avait été initialement conçue et telle qu'elle était remplie depuis lors, elle donnait satisfaction. Dans les dernières années du XVIII^e siècle, le consul de France, Vallière, le constatait : « La ville n'est point troublée, il y a peu de voleurs, les assassinats sont presque inconnus » et le consul des États-Unis, Shalter, était du même avis : « il n'y a peut-être pas de ville au monde où la police soit plus active, où moins de crimes échappent à sa connaissance, et enfin où soient plus en sûreté la vie et les propriétés des citoyens ».

A Tunis, l'administration turque, installée plus tardivement qu'à Alger, connut une évolution différente. La tâche d'assurer l'ordre et la sécurité dans la ville de Tunis était, au XIX^e siècle, confiée à un « commissaire de police ou Bach-Amba-el-Medina » dont le titre montre assez que sa charge n'était point réservée à un Maure.

Pendant le *mizwār* ne disparût pas; des fonctions plus modestes et plus spécialisées lui furent réservées, à en croire Peyssonnel qui note : « Le bey souffre des femmes publiques; il y a même dans la ville de Tunis un lieutenant de police qu'on appelle mizoar qui tient une liste des femmes de joie qui paient un tribut proportionné à leur beauté et à leur âge, et qui punit sévèrement celles qu'il trouve sans avoir la permission, ou sans être enregistrées ». A l'époque moderne les agents chargés de la police des mœurs portaient encore le nom de *mizwār-s*. En quatre siècles le titre du tout puissant ministre des derniers souverains haf̣sides était devenu celui des plus méprisés des policiers.

L. MOUGIN

Amezwar

Le (a)mezwar est également, aujourd'hui, le chef temporel de toute la confrérie chez les Aïssaoua* (cf. *E.B.*, III, p. 377) et désigne au Maroc, en particulier chez les Ntifa, « celui qui ouvre les labours » (*E. Laoust*, 1920, p. 313).

D. Jacques-Meunié précise, du reste, que dans l'Atlas marocain « l'aneplus et l'amezwar étaient naguère des personnages possédant un pouvoir magique dont dépendaient la germination et la croissance » (1964, p.73).

E. B.

BIBLIOGRAPHIE

- 'ABD AL-RAḤMĀN B. ZAYDĀN, *Al-'Izz wa al-Sawla fī ma'ālim muẓum al-dawla*, Rabat, Imprimerie royale, 1962/1382, H. 2v, t. II. p. 72 et ss.
- AL IFRĀNĪ (Muḥammad al-Saḡir), *Nuzha al-ḥādī bi-ahbār mulūk al-qarn al-ḥādī*, édition lithographiée à Fès, 1307 H, p. 157-158, 152, 195.
- AUBIN E. *Le Maroc d'aujourd'hui*, p. 480-481.
- BEAUSSIER M. *Dictionnaire pratique arabe-français*, nouvelle édition, revue, corrigée et augmentée par M. Mohamed Ben Cheneb, Alger, La maison des livres, 1958, p. 447.
- BOYER P. « Continuation des mémoires des voyages du feu père Hérault en Barbarie pour la rédemption qu'il a écrit luy mesme estant à Alger l'an 1645 ainsi que s'en suit, *Revue de l'Occident musulman et de la Méditerranée*, 1975, t. 19, p. 42.
- BRUNSCHVIG R. *Deux récits de voyages inédits en Afrique du nord au xv^e siècle*, 'Abdalbāsiḡ b. Ḥalīl et Adorne, Paris, Larose, 1936, p. 117-121.
- BRUNSCHVIG R. *La Berbérie orientale sous les Ḥaḡsides des origines à la fin du xv^e siècle*, Paris, Adrien-Maisonneuve, 1940-1947, 2 vol., t. II. p. 46-47-57 à 60-149-167.
- Chronique anonyme de la dynastie sa'dienne*, texte arabe publié avec introduction et index par Georges S. Colin, Rabat, éd. Félix Moncho, 1934, p. 30.
- DAN R.P.F.P. *Histoire de Barbarie et de ses corsaires*, seconde édition, revue et augmentée, Paris, Pierre Rocolet, 1649, p. 412.
- DUNANT J.H. *Notice sur la Régence de Tunis*, Genève, imprimerie de Jules Gme Fick, 1858, p. 64.
- Encyclopédie de l'Islam*, Paris, Alphonse Picard et C. Klincksieck, 1913-1934, 4 vol., article de E. Levi-Provençal, t. II, p. 616.
- FREYTAG G. *Lexicon arabico-latinum*, Halis Saxonum, C.A., Scwetschke et filium, MDCCCXXXIII, 4 vol., t. II. p. 266.
- HAËDO Diego de « Topographie et histoire générale d'Alger » traduit de l'espagnol par MM. le Dr. Monnereau et A. Berbrugger, *Revue africaine*, 1870, p. 364 et ss., 414 et ss., 490 et ss.; 1871, p. 41 et ss., 202 et ss., 375 et ss.
- IBN AL-AḤMĀR, *Histoire des Benī Merīn, rois de Fās, intitulée Rawḡat en Nisrīn (jardin des Églantines)* édition et traduction annotée avec appendices par Ghaoutsī Bouali et Georges Marçais, Paris, Ernest Leroux, 1917.
- IBN AL-AḤMĀR, *Rawḡat*, p. 140.
- IBN-ḤALDŪN, *Discours sur l'histoire universelle (Al-Muḡaddima)*, traduction nouvelle, préface et notes par Vincent Monteil, Beyrouth, Commission internationale pour la traduction des chefs-d'œuvre, 1967-68, 3 vol., t. II, p. 495-496.
- IBN KHALDUN, *Les Prolegomènes*, traduits en français et commentés par M. de Slane, Paris, librairie orientaliste Paul Geuthner, 1934, 3 vol., t. I, p. XXXIII, L et LI.
- IBN MARYEN ECH-CHEṢIF EL-MELITY, *El Bostan ou jardin des biographies des saints et savants de Tlemcen*, traduit et annoté par F. Provenzali, Alger, imprimerie orientale Fontana frères et Cie, 1910, p. 179.
- JACQUES-MEUNIE D. *Le prix du sang chez les Berbères*, Paris, Mémoire de l'Académie des Inscriptions et Belles-Lettres, 1964.
- LAOUST E. *Mots et choses berbères*, Paris, 1920.
- LE TOURNEAU R. *Fès avant le protectorat*, Casablanca, Société marocaine de librairie et d'édition, sd., (1949), p. 489.
- LEVI-PROVENÇAL E. *Documents inédits d'histoire almohade*, Paris, Geuthner, 1928, p. 70-71.
- MARÇAIS W. *Le dialecte arabe parlé à Tlemcen*, Paris, E. Leroux, 1902, p. 201 et 234.
- MARMOL, *L'Afrique*, traduction de Nicolas Perrot sieur d'Ablancourt, Paris, Thomas Jolly, MDCLXVII, 3 vol., t. II, p. 124.
- MONTAGNE R. *Les Berbères et le Makhzen*, Paris, Félix Alcan, 1930, p. 221-224.
- PELLISSIER DE REYNAUD E. *Annales algériennes*, nouvelle édition, Paris, librairie militaire J. Dumaine, Alger, librairie Bastide, 1854, 3 vol., t. I. p. 76.
- PEYSSONEL et DESFONTAINES, *Voyages dans les régences de Tunis et d'Alger*, publiés par M. Dureau de la Malle, librairie de Gide, 1838, 2 vol., t. I, p. 431-432.
- Relation d'un séjour à Alger* traduit de l'anglais, Paris, Le Normant, MDCCCXX, p. 431. Cet ouvrage est dû à un écrivain toscan, Pananti.
- ROCHES L. *Trente deux ans à travers l'Islam (1832-1864)*, Paris, Firmin Didot et Cie, 1885, 21 vol., t. II, p. 70-71 et 81.
- VENTURE DE PARADIS, *Alger au XVIII^e siècle*, édité par E. Fagnan, Alger, typographie Jourdan, 1898, p. 159.

IMPRIMERIE
FRANCE QUERCY
CAHORS

N° d'impression : 71524 FF – Dépôt légal : septembre 1997



ISBN 2-85744-201-7 et 2-85744-282-3