

# ALGERIE



## Ma mémoire...

**ÉTAT ACTUEL**

**DE**

**L'ALGÉRIE**

**GÉOGRAPHIE PHYSIQUE ET POLITIQUE**

**DE L'ALGÉRIE**

**1862**

**DIVISIONS CULTURALES**

- Nous avons tracé dans le chapitre précédent, les grandes divisions de l'Algérie; mais un tableau d'ensemble ne saurait suffire : il faut encore envisager la colonie sous un aspect moins général et indiquer, suivant leurs zones diverses, ses différentes productions. Nous suivrons l'ordre adopté par M. Hardy :

« Les basses terres qui aboutissent au rivage, le relief et les accidents de son sol, ses hauts plateaux, sa base saharienne dépourvue de pluies, divisent naturellement l'Algérie en diverses régions culturelles. Ces régions peuvent s'établir au nombre de quatre et se définir ainsi :

» Les plaines basses ou bassins inférieurs des rivières qui se jettent directement à la mer. Sous l'influence du climat maritime, et vu leur peu d'élévation au-dessus de la mer, ces terrains sont ceux de toute la colonie qui jouissent de la température la plus douce et la plus uniforme. C'est la région qui convient le mieux aux productions des régions tropicales.

» Une seconde région est déterminée par l'élévation du sol, caractérisée par des abaissements de température assez sensibles, et par la présence périodique de la neige chaque hiver. Le climat de cette région peut être comparé à celui de la Bourgogne. Il peut convenir aux productions de la partie moyenne de l'Europe. C'est là que prospèrent le mieux les arbres fruitiers à feuilles caduques.

» La troisième région est celle des steppes au climat continental, chaud le jour, froid la nuit, aux horizons étendus, caractérisée par un sol presque plat, salé par places, dépourvu de grands arbres, et dont toute la végétation se résume en des herbes fines et rares. C'est la région des pâturages où la transhumance est pratiquée sur une grande échelle, depuis un temps immémorial par les pasteurs arabes.

» Enfin, la quatrième est la région saharienne, la région où mûrissent les dattes, caractérisée par un climat tout-à-fait exceptionnel, presque privé de pluies, qui sont tout à la fois plus chaudes et plus froides que sur le littoral. La culture n'y est possible qu'à la condition d'y être baignée par une abondante irrigation. L'excessive sécheresse de l'air, l'abaissement de la température pendant les quelques mois d'hiver, sa grande élévation pendant le reste de l'année, la violence des vents constituent un milieu qui ne peut convenir qu'à un très petit nombre d'espèces organisées exprès, et dont le dattier nous présente le type le plus remarquable.

» Cette diversité de sols, d'expositions, de climats, fait de l'Algérie un des lieux du globe où il est possible de réunir le plus grand nombre d'espèces végétales utiles, et peut-être même d'espèces animales. »

Ces observations faites, nous classerons ainsi qu'il suit, les différentes productions

## **CULTURES GÉNÉRALES OU ORDINAIRES :**

### **II. Céréales.**

- Les blés algériens, dont la qualité supérieure est maintenant incontestée, se divisent en deux catégories : le blé dur et le blé tendre.

**Blé dur.** — C'était la seule variété connue des Indigènes qui le cultivent encore à peu près exclusivement. On le reconnaît à sa forme : « l'épi est barbu, presque toujours carré, souvent bleuâtre, la tige plus ou moins pleine ; le grain assez gros, un peu allongé, pâte où rougeâtre et cassant sous la dent. » A poids égal, la farine de blé dur rend notablement plus de pain que celle du blé tendre, et ce pain, tout aussi beau, est beaucoup plus nourrissant. En modifiant le procédé de monture, on en fait de la semoule au moyen de laquelle on obtient une pâte très estimée pour les potages et les pâtisseries ; — c'est avec la semoule que les Arabes préparent le kous-kous, leur mets favori.

**Blé tendre.** — Il a été importé par les colons : « l'épi en est généralement long, cylindrique, jaunâtre ; la tige toujours creuse. Le grain d'une couleur dorée, s'écrase facilement sous la dent et présente une farine plus blanche que celle du blé dur. »

**Orge** — Elle comprend deux espèces : l'une qui appartient à l'Algérie, et dont les épis sont à peu près plats; l'autre qui a été introduite par les européens, et dont les épis sont carrés. — L'orge en grains est principalement employée pour la nourriture des chevaux, mais elle est aussi cultivée comme fourrage vert.

**Avoine.** -Elle est d'importation européenne ; il y en a de deux espèces, celle d'hiver et celle du printemps : c'est l'avoine blanche d'hiver qui a été adoptée. Elle est plus productive que l'orge et constitue, en hiver, une excellente nourriture pour les chevaux de trait. — On la sème en mélange avec d'autres graines pour faire du fourrage.

**Maïs (blé de Turquie).** — H a beaucoup de variétés. Les gens du Tell et du Sahara le cultivent d'autant plus volontiers qu'il produit très abondamment. On donne ses tiges vertes en nourriture aux bestiaux, et on garnit avec ses feuilles sèches les paillasses des lits. — Le grain est utilisé comme aliment par les Arabes qui, après l'avoir pilé, le délayent dans l'eau avec du beurre et le mangent en bouillie.

**Sorgho.** — Il est cultivé dans les trois provinces : il en existe plusieurs variétés. Les grains servent à la nourriture des hommes et de la volaille ; les tiges sont consommées comme fourrage vert. — M. de Montigny, consul de France à Shang-Haï, a récemment importé en Afrique le sorgho à sucre (*Holeus saccharatus*), originaire de Chine. La culture du sorgho avait fait naître de grandes espérances, mais il est aujourd'hui reconnu qu'elle ne donne point, dans toutes les circonstances, les résultats avantageux qu'on en attendait dans la production de l'alcool : néanmoins, le colon sérieux peut en tirer un fourrage abondant et d'une excellente qualité.

**Plantes fourragères.** — Ces plantes comprennent: la luzerne, — les vesces, — les jarosses et toute espèce de pois.

**Plantes potagères** — Ces plantes comprennent : les artichauts, dont il se fait un grand commerce, — la pomme de terre, — la patate, — les haricots, — les fèves; toutes réussissent parfaitement. — Les lupins, les topinambours, les betteraves, les raves, les carottes, les navels, les choux sont aussi cultivés, mais les uns donnent des produits médiocres, les autres ne réussissent bien, généralement, qu'à la faveur des irrigations.

## **CULTURES INDUSTRIELLES OU SPÉCIALES**

**III. Tabac.** — De toutes les plantes commerciales, le tabac est une de celles qui donnent aux producteurs le plus de bénéfices. Les colons et les indigènes le cultivent à l'envi et sur une grande échelle. — Nous empruntons à un ouvrage spécial, publié par le Ministère de la guerre, les détails qui suivent :

« Avant la conquête, les indigènes cultivaient deux espèces de tabacs : le tabac rustique et le tabac ordinaire ; avec le premier, ils obtenaient le tabac à priser, ch'emma, objet de trafic important dans le pays de Tlemcen et dans la province de Constantine, près des frontières de Tunis. Avec le second, ils obtenaient le tabac à fumer. Dans cette production, quelques tribus avaient conquis un grand renom, entre autres les Krachna et les Ouled-Chebel, dans la Mitidja : de ceux-ci, venaient le nom et la réputation du tabac chebli. Les produits de l'oasis de Souf, dans le Sahara algérien de l'Est, étaient et sont encore fort estimés des indigènes, bien que leur force oblige de les mélanger avec d'autres plantes appelées akil et trouna. On les exporte dans le Tell et sur tous les marchés du Sahara, concurremment avec les tabacs des oasis. » Les colons ne tardèrent point à suivre l'exemple que leur donnaient les Arabes: tous, ou presque tous, s'adonnent aujourd'hui, dans des proportions plus ou moins larges, à la culture du tabac. Les débouchés ne leur feront jamais défaut. En Europe, comme en Afrique, tout le monde fume, — ou fumera.

**Coton.** — Le climat et le sol de l'Algérie sont favorables au cotonnier dont on cultive plusieurs variétés: Celle qui donne le coton dit georgie longue-soie ; Celle qui produit le coton dit louisiane courte-soie. Elles sont toutes deux originaires d'Amérique. On les distingue particulièrement par leurs graines: celle du coton longue-soie est noire et lisse ; celle du coton courte-soie est verdâtre et feutrée, c'est-à-dire couverte de duvet. On cultive également le coton longue-soie d'Égypte, plus connu sous le nom de jumel, et qui existe dans le pays depuis des siècles. La production du coton est appelée à prendre une place importante parmi les cultures industrielles de l'Algérie ; quelques chiffres empruntés aux statistiques officielles le prouvent



suffisamment. — Les différentes régions du globe produisent annuellement 4,700,000 balles de coton qui, au poids moyen de 150 kilogram, représentent environ sept cent millions de kilogram. de coton en laine. Dans la Grande-Bretagne, l'industrie cotonniers occupe et fait vivre deux millions d'individus; et produit annuellement deux milliards de francs.— En France, elle occupé 600,000 personnes. Les autres contrées manufacturières, l'Allemagne, —la Russie, — la Suisse,— la Belgique, — l'Espagne et l'Italie, consomment entre elles 800,000 balles environ, soit 120,000,000 kilos.- Tel est le débouché qui s'ouvre devant la production algérienne. Sauf les régions élevées du Tell, toutes les parties de la colonie sont favorables a la culture du coton: néanmoins, c'est dans la province d'Oran que cette culture réussit le mieux. En vertu d'un décret du 25 avril 1860, des encouragements, doivent être donnés pendant douze ans à la production du coton en Algérie, au moyen de primes décroissantes, fixées chaque année par arrêté ministériel.

**Chanvre.** — Les indigènes cultivaient et cultivent encore le chanvre ordinaire : les colons ont importé le chanvre de Piémont et le chanvre de Chine. Le chanvre de Piémont a de l'analogie avec les chanvres de la Sarthe et de la Loire ; — le chanvre de Chine donne fréquemment des tiges de six à sept mètres de haut ; ses chénevottes servent à faire des fagots pour allumer les fourneaux : elles conviennent également à la confection d'un charbon léger, propre à la fabrication de la poudre. La Chambre de commerce de Paris a complètement assimilé les échantillons de chanvre de Chine qui lui ont été soumis aux chanvres de Maine-et-Loire et de la Sarthe, employés à la fabrication des cordages pour la marine.

**Lin.** — Il réussit dans toutes les terres, à l'exception de celles trop légères et brûlantes. On ne cultive guères en Afrique, qu'une seule variété, celle dite lin de Russie ou de Riga, qui atteint la plus grande hauteur et donne les plus beaux produits. Les Arabes le cultivaient bien avant la conquête. — Au dire de juges compétents, les lins de l'Algérie peuvent être comparés, pour la qualité, à ceux des départements des Côtes-du-Nord et d'Ille-et-Vilaine, nommés lins d'hiver, particulièrement propres à la fabrication des grosses toiles et des toiles à voiles.

## **PLANTES TEXTILES**

**Agave.** — De la famille des liliacées, naturalisé autour du bassin méditerranéen; ses feuilles donnent une certaine quantité de filasse que les conditions de culture et de manipulation portent à un prix trop élevé. — Une espèce voisine, la Fourcroya, utilisée sous les tropiques, fournirait en plus grande abondance un produit bien supérieur, si les tentatives d'acclimatation faites aujourd'hui parvenaient à nous donner cette plante.

**Alfa.** — C'est la *Lygea sparte* des botanistes. Elle offre l'aspect d'un jonc; ses tiges sont grêles et dures; ses feuilles longues, glauques, très roides, sont presque filiformes et roulées sur leurs bords. Elle abonde dans nos possessions du Sud et croît au Portugal. On se sert de l'alfa pour fabriquer les ouvrages dits de sparterie, tels que : paniers, tapis, coufins, cordes et paillasons. On en tire également une filasse propre à la fabrication de la pâte à papier, mais les frais de transport sont encore trop coûteux en Algérie pour qu'on puisse l'employer utilement à cette dernière industrie.

**Aloès.** — Les plantes connues sous le nom d'aloès sont propres à l'Afrique australe : on en cultive comme ornement quelques espèces qui ne donnent point, en Algérie, le suc résineux employé comme purgatif en médecine. — Ce que les colons nomment aloès n'est autre chose que l'agave.

**Diss.** — Nom arabe de l'*Arundo festucoïdes* : il est aussi répandu dans la partie septentrionale de l'Algérie que l'alfa l'est dans le Sud. Ses longues feuilles aplaties sont utilisées par les colons et les Arabes pour les couvertures des meules de foin et de paille, ainsi que pour les hangars et séchoirs divers ; on peut l'employer à couvrir même les maisons. La plante est mangée par le bétail et employée par les Arabes à la fabrication des cordes destinées à lier les faisceaux, les gerbes de blé et d'orge qu'ils transportent au moment des récoltes. — Les feuilles du diss fournissent, comme celles de l'alfa, de la pâte à papier.

**Latanier.** — Genre de palmier, originaire de Madagascar et des îles de la Sonde et qui a été importé en Algérie, en 1843. Le tronc est simple, cylindrique, droit et très élevé ; il supporte une énorme touffe de 25 à 50 feuilles très larges, disposées en faisceaux, et qui figurent un immense éventail. Les fruits arrivent à maturité complète à la fin d'avril ; ils ont le volume et la forme de grosses olives, mais ne sont pas comestibles. — La beauté exceptionnelle du latanier engagerait seule à le cultiver ; mais l'industrie et

l'économie rurale y trouvent aussi leur compte ; ses feuilles, amples, contiennent des fibres textiles plus longues que celles du palmier-nain ; on confectionne avec elles de petits paniers à ouvrage et toutes sortes d'objets délicats, et elles forment d'excellentes couvertures pour les hangars, les séchoirs et les bergeries.

**Ortie blanche.** — C'est l'*Urtica nivea* des botanistes. Cette plante est originaire de Chine ; elle produit des fibres d'une grande beauté et d'une finesse extrême : c'est, paraît-il, avec ces fibres qu'on a préparé les premières étoffes dites mousselines. — L'ortie blanche est cultivée au Jardin d'acclimatation d'Alger, mais elle n'est point entrée encore dans le domaine de l'exploitation en grand.

**Palmier-nain.** — Ses feuilles donnent une filasse grossière et qu'on obtient sans rouissage par leur peignage direct, qu'elles soient ou non munies de leur pétiole. Les colons de quelques localités voisines d'Alger, occupent leurs loisirs à préparer cette filasse dont ils tirent un assez bon produit, et qui est connue dans le commerce sous le nom de crin végétal, — Le prix de vente est, en moyenne, de 13 fr. 50 c. les 100 kilos, quantité qui exige, récolte des feuilles comprise, quatre journées de travail ; la rémunération est donc suffisante; mais on peut reprocher à cette préparation d'être nuisible à la santé de ceux qui s'y livrent assidûment, — La filasse du palmier, quand on veut la transformer en crin végétal, est d'abord tordue en corde, puis teinte en noir, et enfin soumise à une dessiccation complète. Les cordes détruites après cette opération laissent un fil contourné, simulant assez bien le crin animal auquel on le substitue pour garnir les canapés, les coussins de voiture et les meubles à bon marché. Toulouse, Lyon, Marseille et Paris en consomment d'assez grandes quantités ; l'Algérie en exporte annuellement pour plus d'un million.

## **PLANTES OLÉAGINEUSES**

**Colza.** — La culture du colza, plante oléagineuse du genre chou, tend à prendre en Algérie comme en France, une extension considérable. On forme avec cette plante des prairies artificielles et on en tire un fourrage d'hiver qui convient surtout aux bêtes à cornes; mais on la cultive principalement pour l'huile que l'on tire de sa graine. — L'huile de colza peut s'employer comme huile comestible; on s'en sert surtout pour l'éclairage, ainsi que pour préparer les cuirs et les laines.

**Ricin.** — L'espèce la plus intéressante, — celle que l'on cultive en Algérie, est le ricin commun, vulgairement appelé Palma-Christi ; sa hauteur dépasse deux mètres, ses graines, assez semblables au haricot pour la forme, contiennent une huile grasse et douce qu'on obtient aisément soit par expression, soit par infusion dans l'eau, bouillante. Cette huile, connue sous le nom d'huile de ricin, constitue un purgatif énergique, fréquemment employé en médecine ; elle est, en outre, vermifuge et paraît exercer sur les vers intestinaux une action vénéneuse.

## **PLANTES TINCTORIALES**

**Garance.** — Plante vivace, herbacée, à tige rameuse et chargée d'aspérités; sa racine contient une substance particulière, appelée alizarine, à laquelle elle doit ses propriétés tinctoriales: elle donne un beau rouge très solide, et sert de base à toutes les nuances de violet, de brun, etc. On s'en sert pour l'impression des toiles peintes et pour teindre les draps. La garance, originaire d'Orient, était connue des Grecs et des Romains ; on ne la cultive en France, que depuis la fin du siècle dernier. Importée en Afrique, elle a parfaitement réussi.

**Henné.** — C'est un arbuste de 3 à 4 mètres, à bois dur, revêtu d'une écorce ridée et d'un blanc jaunâtre. — La décoction des feuilles séchées et pulvérisées fournit une belle couleur jaune dont on se sert, en Orient, pour donner une teinte aurore à la barbe, aux cheveux et aux mains; on en teint le dos, la crinière, la robe, le bas des jambes des chevaux et des moutons. Cette couleur est également appliquée pour la teinture sur les étoffes de laine. — Le henné, plus spécialement cultivé dans les oasis, a été introduit par les Européens aux environs d'Oran et de Blidah.

**Indigotier.** — Plante herbacée, originaire des Indes, dont la matière tinctoriale bleue, essentiellement propre à la teinture des laines, est connue dans le commerce sous le nom d'indigo. On en connaît plus de 60 espèces, dont 4 ou 5 seulement sont cultivées en grand. — L'une de ces variétés, l'indigotier anil, est cultivée dans les pépinières du Gouvernement. L'eupatoire à feuille de chanvre, donne un indigo d'une

qualité égale à celui fourni par les meilleurs indigotiers. Des essais tentés au Jardin d'acclimatation, il résulte que cette plante fournirait de bons résultats.

**Nopal.** — Parmi les variétés du cactus, il faut citer le nopal sur lequel on élève l'insecte qui donne la cochenille, et qui, comme elle, est originaire du Mexique. La cochenille est un insecte hémiptère, et fournit à la teinture une belle couleur rouge. Cet insecte a un corps épais, mou et privé d'ailes ; il perce l'épiderme de la plante et en tire sa nourriture. La femelle, à l'époque de ses métamorphoses, se fixe à une branche et y reste attachée jusqu'à la mort ; sa peau secrète une matière céroïde qui la protège contre les intempéries. L'exploitation de la cochenille a été récemment introduite en Algérie et y a parfaitement réussi. On dépose les femelles sur les feuilles du nopal ; elles y déposent leurs œufs ; on enlève avec un couteau à lame émoussée et on plonge dans l'eau bouillante les milliers de petits insectes qui grouillent sur la plante, puis on les dessèche au soleil ou dans des fours. La matière ainsi séchée constitue ce que, dans le commerce, on nomme la cochenille. On emploie la cochenille pour colorer la laine et la soie en cramoisi et en écarlate. On trouve sur la feuille du chêne à kermès un insecte de la famille des cochenilles et qu'on nomme kermès. Il est à peu près de la grosseur de la cochenille du nopal, et donne une couleur rouge moins belle. Les Orientaux l'emploient pour teindre leurs coiffures et lui attribuent des vertus médicales.

**Sumac.** — Le sumac (*Rhus*) appartient à la famille du lentisque et du pistachier, et atteint, suivant les localités, des proportions plus ou moins grandes. On ne possède en Europe que le sumac fustet et le sumac des corroyeurs. Le sumac fustet, dit aussi bois jaune de Hongrie, est un arbrisseau à feuilles simples, ovales, d'un vert tendre, à fleurs petites et verdâtres, à baies rougeâtres ; il croît aux Antilles et dans les parties méridionales de l'Europe et de la France. Il contient une matière tinctoriale jaune et un principe astringent. On l'emploie dans la teinture des laines. Les peaussiers en font un grand usage ; en Turquie et en Europe, on s'en sert pour tanner les cuirs fins, principalement ceux qui doivent être teints en jaune et en rouge.

Le sumac des corroyeurs est un arbrisseau velu de 2 à 3 mètres, à fleurs printanières, d'un blanc verdâtre, petites, nombreuses, réunies au sommet des rameaux, en épis denses et serrés ; baies rouges. Il croît en buisson dans les lieux secs et pierreux, et se rencontre fréquemment dans les rochers et sur les collines arides de l'Espagne et de la Sicile ; le plus estimé est celui qu'on récolte aux environs de Carini, près de Palerme (Sicile), et que l'on nomme sumac de Carini ; on s'en sert pour tanner les peaux de chèvre, dont on fait le maroquin. On teint en jaune avec l'écorce des tiges, et en brun avec celle des racines. Les baies ont une saveur acide assez agréable ; les Turcs les emploient, comme assaisonnement, après les avoir fait macérer dans le vinaigre. Leur infusion procure une boisson rafraîchissante et astringente. Le climat et une grande partie du sol de l'Algérie conviennent parfaitement à la culture du sumac ; des essais ont été faits qui ne laissent aucun doute à cet égard, et il est permis d'affirmer que dans un temps prochain, les colons d'Afrique pourront faire concurrence aux producteurs siciliens, et alimenter les principales maroquineries de France.

**IV. vigne.** — La culture de la vigne s'est considérablement étendue depuis quelques années et, de jour en jour, elle tend à s'accroître. La nature des cépages est variée ; ceux qui existaient avant la conquête ont été tirés d'Espagne ; tous les autres sont français et proviennent de la Bourgogne, du Languedoc et du Roussillon. — Une partie de la récolte est convertie en vins qui jouissent d'une certaine réputation, bien qu'ils soient trop capiteux ; l'autre partie est consommée en grappes, soit après la vendange, soit à l'état de conserves. Les Arabes, fidèles observateurs du Coran, ne cultivent la vigne que pour en manger les fruits : les colons, dignes fils de Noé, fêtent volontiers la bouteille et consomment le vin qu'ils récoltent. Mais, encore une fois, la production tend à s'accroître — et il est probable que dans un avenir peu éloigné, l'Algérie pourra faire de ses vins une des branches importantes de son commerce d'exportation, notamment avec la Grande-Bretagne.

**Bols et Forêts.** — De même que les céréales, les arbres trouvent dans le nord de l'Afrique toutes les variétés de terrain. Chaque zone culturale a ses productions particulières, et les différences de température que nous avons signalées expliquent comment, dans un pays relativement peu étendu, prospèrent, à quelques lieues de distance, les palmiers et les lauriers roses, les orangers et le thuya. Une nomenclature pure et simple des essences indigènes ou exotiques ne donnerait qu'une idée très imparfaite des richesses



forestières de l'Algérie ; nous suivons l'ordre que nous avons adopté précédemment, et nous classerons les arbres suivant leur nature et leurs produits.

## **ARBRES FRUITIERS**

**Abricotier.** — L'abricotier est un arbre tout algérien et donne d'excellents fruits. Il y a plusieurs variétés; le Jardin d'acclimatation d'Alger en possède jusqu'à trente. L'abricot-pêche et l'angoumois sont particulièrement estimés. — Les Sahariens préparent avec l'abricot diverses espèces de confitures, dont ils font provision pour l'hiver.

**Amandier.** — L'amandier croît spontanément, mais dans les terrains secs, il ne pourrait réussir dans les terrains où l'eau est stagnante. On en distingue plusieurs variétés : celles à coques dures, dont l'une a l'amande douce et l'autre amère, — et celle à coque tendre, dite à la princesse, plus délicate que les précédentes et dont le prix est plus élevé.

**Arbousier.** — C'est l'arbrisseau le plus élégant de l'Algérie, où il abonde ; il est toujours couvert de belles fleurs blanches; son fruit, de la couleur et de la forme d'une grosse fraise, est fort recherché des Arabes, ainsi que des Européens qui l'assaisonnent de sucre et d'eau-de-vie.

**Azérolier.** — Arbre essentiellement rustique ; cultivé, il donne un fruit rouge ou blanc, de la forme d'une petite pomme et qui a la saveur de la pomme de reinette franche la plus fine. On peut le confire au sucre et au vinaigre. — L'azérolier vient particulièrement dans la province de Constantine.

**Bananier.** — Le bananier est, à vrai dire, une plante arborescente, mais ses dimensions l'ont fait classer parmi les arbres à fruits. Originaire de l'Inde, il fut acclimaté dans la Régence bien avant la conquête ; il donne en abondance des fruits aussi sains qu'agréables au goût. Ces fruits se groupent sur un axe commun et forment une sorte de grappe qu'on appelle régime ; chaque régime porte de 40 à 80 bananes : les unes, petites et moyennes, sont mangées crues, quelques jours après avoir été détachées de la plante ; les autres, beaucoup plus grosses, sont mangées cuites.

**Caroubier.** — Le caroubier est un des plus beaux arbres indigènes de la colonie ; il croît dans les terrains les plus secs et parmi les rochers. On fait, avec son bois, des meubles magnifiques. Son fruit, concassé et débarrassé de la graine qu'il renferme, puis cuvé avec de l'eau et un peu d'orge, donne un cidre agréable et très rafraîchissant.

**Cédratier.** — C'est une des variétés du citronnier. On fait avec ses fruits d'excellentes confitures.

**Cerisier.** — Il existe à l'état sauvage dans tous les terrains qui conservent un peu de fraîcheur, et forme, dans certaines localités, des groupes considérables. — On fait, avec ses jeunes pousses, de très beaux tuyaux de pipes.

**Châtaigner.** — On le trouve dans plusieurs localités, notamment en Kabylie. Les châtaignes sont plus petites que celles de France et d'Espagne.

**Citronnier.** — Il croît spontanément à l'état sauvage ; nous ne dirons rien de ses fruits dont l'emploi et les qualités sont connus. — Son bois est dur et fort recherché pour la fabrication des petits meubles.

**Cognassier.** — Cultivé de tout temps par les indigènes ; ses fruits sont estimés.

**Dattier (Palmier).** — Le palmier-dattier est pour les habitants du Sud ce que sont les céréales pour les peuples des pays tempérés : c'est l'arbre providentiel des Sahariens, car ses fruits constituent à la fois la nourriture des indigènes et leur principal produit d'échange. — On le cultive également dans le Tell; mais les palmiers-dattiers obtenus de semis étant généralement inféconds et d'une venue beaucoup moins belle que ceux issus de bouture, c'est ce dernier mode de reproduction qui est adopté par les planteurs. Les dattes les plus estimées sont celles de l'Oued-Souf (province de Constantine). La première qualité, Deglet-en-Nour, se vend au régime ; les dattes communes se vendent à la charge dans le Sahara, et sur le littoral, au poids. La cueillette commence généralement vers le 20 octobre et dure environ cinq semaines. Des magasins sont

ménagés dans chaque maison et sillonnés de petits canaux qui reçoivent et laissent écouler le miel des dattes à mesure qu'elles se dessèchent. Ainsi préparées, et après dessiccation complète, elles peuvent se conserver dix ou douze ans. — Les dattes qui sont expédiées en Europe sont d'une qualité tellement inférieure que dans le Sahara on les donne en nourriture aux chevaux et aux bêtes de somme.

La sève du dattier fournit une boisson très recherchée des Arabes, le lagmi. Pour l'obtenir, il faut couper les branches supérieures de l'arbre, et ne laisser que les branches de dessous ; dans la tête ainsi tonsurée, on pratique un trou latéral où l'on introduit un bout de roseau : c'est par là que la liqueur s'écoule. — Le goût du lagmi présente quelque analogie avec celui de l'orgeat. Un dattier donne 15 à 16 litres de lagmi par jour ; mais l'arbre ne peut supporter cette saignée que deux années de suite ; il succombe à une troisième épreuve. Le dattier subit des phases diverses et vit, dit-on, près de deux siècles ; il atteint son maximum de vigueur au bout de trente ans, et conserve, pendant soixante-dix années encore toute sa force, donnant en moyenne 15 à 20 régimes de dattes dont chacun pèse de 7 à 10 kilos, puis, il décheoit graduellement et périt tout-à-fait. Son bois, qui passe pour incorruptible, est excellent pour la tabletterie, mais difficile à travailler ; on l'emploie dans le Sahara, comme bois de construction. Les branches sur lesquelles se rattachent les feuilles fournissent de très jolies cannes ; on tresse avec le feuillage des éventails et des chapeaux qui tiennent lieu d'ombrelles ; le tissu sert à faire des cordes.

**Figlier.** — Le figuier abonde en Algérie, mais les espèces n'y sont ni nombreuses, ni également bonnes. Ses fruits se divisent en deux classes : les blancs et les noirs. Les figues blanches, sont les meilleures. — La vente de ce produit forme une source essentielle de revenus.

**Figlier de Barbarie (Cactus).** — Originaire d'Amérique, le cactus croît avec une extrême abondance dans une zone de vingt lieues environ, à partir du littoral. Les Indigènes et les colons, utilisent les épines dont ses feuilles sont couvertes, en les plantant autour de leurs douars ou de leurs habitations, et obtiennent ainsi une clôture naturelle que ni les hommes ni les animaux ne peuvent franchir. Ses fruits, d'une saveur très agréable, constituent, pendant plusieurs mois de l'année, la base de la nourriture des Arabes.

**Framboisier.** — Importé par les européens, il ne réussit que médiocrement dans les plaines, où l'air est trop chaud. On ne le cultive avec succès que sur les montagnes ; il en est de même du groseiller.

**Goyavier.** — Originaire des Antilles, le goyavier a été acclimaté au Jardin d'acclimatation d'Alger, puis livré aux colons ; son fruit, de couleur jaune, affecte la forme d'une poire et exhale un parfum qui rappelle celui de la framboise. On en fait des compotes et des confitures sèches très, estimées.

**Grenadier.** — L'arbre, par lui-même, est joli ; on le trouve dans tous les jardins. Ses fruits sont peu savoureux ; on tire d'une de ses variétés, — celle à grains blancs, — le sirop de grenade, dont le prix est assez élevé.

**Jubler.** — Arbre essentiellement algérien. Ses fruits, gros comme une noisette et d'une couleur orange, sont sans jus, presque sans saveur et passent pour être stomachiques. On en fait d'excellent cidre. — Le pays de Bône est depuis longtemps célèbre par la beauté de ses jubliers ; de là son nom : Beled-el-aneb, pays des jujubes. — Le bois a une teinte très belle sous le vernis.

**Néflier.** — On ne cultive guère sous ce nom en Algérie que le Bibacier, dit Néflier du Japon, dont les fruits, de couleur jaune, ont la grosseur d'une noix. La saveur en est aigrelette et fort agréable. Cet arbre a été introduit et acclimaté en Algérie vers 1833, il a été promptement multiplié et répandu dans les cultures particulières par le Jardin d'acclimatation d'Alger.

**Olivier.** — L'olivier, a dit un agronome, est le premier des arbres : *Olea omnium arborum prima*. Il prospère en Afrique à toutes les expositions, à toutes les températures ; le froid ne l'atteint jamais, le sirocco ne lui cause que des dommages sans gravité, et il atteint souvent des proportions considérables. C'est ainsi que beaucoup mesurent à leur tronc jusqu'à dix mètres de circonférence. — La conformation moyenne de cet arbre rappelle celle du noyer de France ; sa production spontanée, sa vigoureuse croissance, sa multiplication naturelle sur tous les points du pays où il forme, en divers endroits, des massifs de mille, trois mille et jusqu'à dix mille hectares de luxuriante futaie, l'y font, à bon droit, considérer comme indigène. On l'a dit avec raison : « la zone algérienne est la région, sinon la patrie même de l'olivier ; à lui seul, cet arbre,



bien cultivé, bien exploité, suffirait à la fortune de la colonie. » — Chaque année, la France verse à l'étranger dont elle achète les huiles, trente millions de francs. Bientôt, on peut le croire, elle tirera d'Afrique ce produit essentiel qu'elle va chercher sur les marchés d'Europe. Le bois d'olivier est très riche de nuance et propre aux plus beaux ameublements; facile à travailler, solide dans ses assemblages, on l'emploie avec un égal succès dans tous les ouvrages de menuiserie, d'ébénisterie et de tabletterie.

**Oranger.** — L'oranger, croît dans toute la partie basse du Tell ; on le cultive plus spécialement à Blidah, dont les oranges ont, en Europe même, une réputation justement méritée. Parmi ses variétés, — et elles sont nombreuses, — on distingue : l'orange franche, la seule que l'on rencontre chez les arabes, mais avec des nuances infinies dans la finesse de l'écorce et du goût; l'orange du Portugal, celle de Malte, à chair rouge, et la mandarine ; les limons ou citrons de diverses grosseurs et de formes diverses, enfin, les cédrats, qui ne sont bons qu'à être confits.

**Pêcher.** — Était connu des indigènes qui cultivent encore dans leurs jardins une grosse pêche blanche dont la chair est croquante et sans saveur. — La culture européenne a introduit de nombreuses variétés.

**Pistachier.** — Le pistachier croît avec une lenteur extrême et n'est guère cultivé que dans les jardins. Son fruit, dont l'amande a une saveur toute particulière, sert à de nombreux usages, en cuisine et en confiserie. — Le pistachier est dioïque, c'est-à-dire que les fleurs mâles sont sur un individu et les fleurs femelles sur un autre. Quelquefois on réussit à en faire un arbre monoïque, en greffant une branche mâle sur un individu femelle.

**Poirier et Pommier.** — Mal cultivés par les arabes, ces deux arbres donnaient, des produits à peu près sans qualité. Les Européens ont introduit un grand nombre de variétés nouvelles, et obtiennent les plus beaux fruits, quand la culture de ces arbres est faite sur des points élevés et dans de bonnes conditions.

**Prunier.** — Il réussit parfaitement dans le Tell. Livré, pour ainsi dire, à lui-même, il ne donnait que des fruits insipides; mais les colons ont introduit des types supérieurs qui produisent de meilleurs résultats.

## **ARBRES FORESTIERS**

**Aune.** — Il croît dans les terrains marécageux et avec une grande rapidité; son bois, qui offre assez de résistance, se prête également bien aux ouvrages de tour et aux travaux de sculpture. Ses feuilles sont recherchées par les bestiaux.

**Bambou.** — Originaire de l'Inde et de la Chine, le bambou s'est parfaitement naturalisé en Algérie; planté le long des cours d'eau, il protège les berges ; ses tiges servent à faire des pieux, des tuteurs et des perches. Les plus minces font des treillages.

**Cèdre.** — Il peuple les forêts d'Aïn-Talazit et de Teniet-el-Had, dans la province d'Alger ; celle de Tuggurt et de l'Aourès, dans la province de Constantine. Il a souvent 18 et même 20 mètres de haut sur 5 et 6 mètres de tour. — Les dimensions gigantesques du cèdre le rendent propre à la charpente comme pièce de longue portée: sa raideur est égale à celle des sapins de Lorraine. Il est résineux, sans essence coulante, facile à travailler à la scie; se coupe et se rabotte avec, une grande facilité. Comme bois d'ébénisterie, il convient dans les placages d'intérieur par sa couleur, sa veine et surtout par son odeur agréable.

**Chêne à glands doux.** — Il croît dans les parties moyennes de l'Atlas et réussit dans les endroits secs; son fruit, moins amer que le gland commun, peut, jusqu'à un certain point, remplacer la châtaigne. Les Kabyles en font leur principale nourriture pendant l'hiver. Son bois, très dur, a une maille rosée.

**Chêne-liège.** — Très commun, notamment dans la province de Constantine; les forêts de La Calle, de l'Edough et de Jemmapes en sont peuplées; on le trouve également dans la grande Kabylie, au sud de Dellys. Son bois est très solide; son écorce fournit le liège du commerce, employé à tant d'usages divers et particulièrement à la confection des bouchons. Les Kabyles l'emploient, en guise de tuiles, pour couvrir leurs maisons. C'est vers l'âge de vingt à vingt-cinq ans que le chêne-liège commence à donner des produits. A cette époque, on enlève la partie extérieure et subéreuse de l'écorce, opération qui constitue le démasclage; mais cette première récolte ne donne qu'un liège de qualité inférieure, ou faux liège, qu'on utilise

néanmoins, soit pour faire des bouchons, des chapelets pour les filets de pêche, des conduites d'eau, soit pour entourer les jeunes arbres qu'on veut garantir de la dent des animaux, soit enfin pour fabriquer du noir de fumée. Dans tous les cas, cet écorçage est indispensable pour la bonté des récoltes ultérieures. L'écorçage se renouvelle ensuite périodiquement, lorsque le liège a acquis l'épaisseur et la qualité convenables, ce qui arrive plus tôt ou plus tard, selon les circonstances, en moyenne, tous les huit ou dix ans. La récolte se fait à l'époque de la sève d'août, c'est-à-dire du 15 juillet au 15 septembre. Pour opérer l'écorcement, l'ouvrier commence par faire à la naissance des branches une incision circulaire qui pénètre jusqu'à l'aubier, sans l'entamer; il fait ensuite une autre incision longitudinale jusqu'au bas de l'arbre. Lorsqu'il veut détacher l'écorce du liber, il frappe de chaque côté de l'incision avec un bâton ou avec le dos de la cognée; puis il introduit entre les deux couches, selon leur degré d'adhérence, tantôt le fer de l'outil, tantôt le manche, dont l'extrémité est effilée, dans ce but, en forme de coin. Il ne reste plus qu'à réitérer cette opération à la base de l'arbre, après y avoir pratiqué une nouvelle incision circulaire ; pour détacher le liège dans la partie supérieure, on emploie aussi un levier de deux mètres de longueur, dont un bout est taillé eu biseau. L'écorce détachée tombe alors, et présente la forme d'un cylindre creux, ce qui constitue le liège en canon. Pour avoir le liège en planches, on fait plusieurs incisions longitudinales. À mesure que le liège est enlevé, on le transporte dans les ateliers; là, on le ramollit au feu ou à l'eau bouillante, et on le met à la presse pour lui donner une forme plate ; on le coupe enfin en planches ou en morceaux de diverses grandeurs, selon les besoins de l'industrie.

**Chêne vert (Yeuse).**—Il est très commun dans les trois provinces, et forme souvent d'épaisses broussailles. Son bois est solide, son feuillage, épais et raide, laisse peu de prise au vent.

**Chêne-zéen.** — Des hommes compétents, chargés, en 1846, d'examiner divers échantillons de chêne-zéen, reconnurent que cet arbre a beaucoup d'analogie avec le farnia de Sardaigne, et qu'il est essentiellement propre aux constructions navales. Des études faites à plusieurs reprises, par ordre et sous le contrôle du ministre de la marine, ont justifié cette opinion. — Le chêne-zéen croît dans les trois provinces et y couvre des étendues considérables.

**Cyprès.** — Partout où la couche de terre végétale offre une certaine épaisseur et où il n'y a point une humidité permanente, le cyprès croît et prospère. En multipliant les plantations, on obtient un rideau impénétrable au vent. Le cyprès est donc l'arbre des abris par excellence; il donne, en outre, un très bon bois d'oeuvre, que les vers n'attaquent jamais. M. Hardy, dont le nom fait autorité en pareille matière, a écrit quelque part : « Le colon devrait planter, à chaque enfant qui lui naît, cent cyprès, et, à l'âge de vingt ans, chaque enfant pourrait recevoir une belle dot avec le produit de ces arbres. » — Le conseil est vraiment bon, tous les colons devraient le suivre.

**Frêne.** — On pourrait le classer parmi les bois d'élite; il est plein, ferme et liant; ses fibres ligneuses sont flexibles, adhérentes, d'une texture uniforme; son aubier est dur, son écorce, fine et claire. Il donne un bon bois de charonnage. Son feuillage fournit dans la Kabylie du Djurjura une abondante nourriture aux bestiaux.

**Laurier.** — On en compte deux espèces : le laurier-rose, qui ombrage les cours d'eau, y atteint des proportions inconnues en Europe ; le laurier-sauce, qu'on utilise dans les jardins.

**Lentisque.** — Arbre toujours vert, et dont le bois, d'une belle couleur bien foncée, est utilement employé en ébénisterie. Très commun en Algérie, il forme sur certains points des massifs impénétrables. — Les fruits du lentisque fournissent une huile qui peut remplacer l'huile de pied-de-bœuf pour le graissage des machines, et l'huile d'olive pour le graissage des laines. Les feuilles servent à la tannerie, principalement pour les peaux légères.

**Micocouller.** — Arbre fort beau, très utile et qui vit plusieurs siècles. Dans les bons terrains, il s'élève jusqu'à vingt mètres. Son tronc mesure, avec le temps, un mètre et plus. Le micocouller est assez commun en Algérie, mais les beaux sujets y sont rares. — Le bois, est dur, compacte, tenace, élastique et inaltérable, quand il est à l'abri des injures de l'air. Sa fibre est extrêmement serrée et dense, ce qui lui donne du liant, une souplesse remarquable, et le rend facile à travailler. Les menuisiers, les charrons, les vanniers, etc.,

**l'emploient à divers usages. — La racine sert pour teindre les étoffes de laine. Les fruits (les micocoules) ont l'apparence d'une merise; leur saveur est douce et agréable. Ils sont adoucissants et d'un emploi utile contre la dysenterie. Les feuilles fournissent au bétail une bonne nourriture; elles plaisent surtout aux moutons et aux chèvres.**

**Mûrier. — Aucun arbre, à condition égale, n'a une végétation aussi plantureuse. Il est spécialement utilisé pour ses feuilles, qu'on cueille au printemps et qui servent de nourriture aux vers à soie. On récolte, en automne, les feuilles qui commencent à jaunir et on les donne au bétail. — Le bois de mûrier est excellent pour le charronnage, la menuiserie et la tonnellerie.**

**Myrte. — Très commun en Algérie; son bois, dur et pesant, est particulièrement propre au tour; sa racine est employée dans les ouvrages de tableterie. — On fait avec les branches de myrte des cannes fort élégantes.**

**Pins. — Les espèces particulières aux régions élevées et aux localités humides ne donnent que de chétifs résultats. — Les pins d'Alep et pignon, qui croissent spontanément, rendent beaucoup plus. — On en fait, dans chaque province de grandes plantations.**

**Thuya. — Le plus beau de tous les bois algériens ; voici en quels termes il est apprécié dans un rapport officiel : « Aucun bois n'est aussi riche de mouchetures, de moires ou de veines flambées que la souche de thuya. Ses dispositions présentent beaucoup de variétés; son grain, fin et serré, le rend susceptible du plus parfait poli ; ses tons chauds, brillants et doux, passent, par une foule de nuances, de la couleur de feu à la teinte rosée de l'acajou. Il réunit tout ce que l'ébénisterie recherche en richesses de veines et de nuances dans les différents bois des îles. Aussi, les fabricants d'ébénisterie de Paris en font-ils un emploi suivi et sont-ils unanimes à reconnaître la supériorité de richesses et de qualité du thuya sur tous les bois connus jusqu'à ce jour. » Nous n'avons cité que les essences les plus remarquables; nous dirons, en terminant : en Algérie, le domaine forestier de l'État comprend une étendue d'un million cinq cents mille hectares; en France, l'État ne possède qu'un million quatre-vingt-douze mille hectares. — Il en résulte ce fait curieux, que l'État possède plus de forêts en Algérie qu'en France.**

*Malte-Brun, Victor-Adolphe, Ehrard (ill.). La France illustrée : géographie, histoire, administration et statistique. 1884.*

Source gallica.BnF.fr

