

## VI. UN VIGNOBLE QUI, EN 1958, FOURNIT 30 MILLIARDS DE SALAIRES AUX MUSULMANS D'ALGÉRIE

*Un quart de siècle d'avance sur la viticulture du Languedoc. — Ernest Vivet et l'adaptation des porte-greffes. — Pierre Aldebert et la réforme de l'encépagement : l'« Aramon » éliminé. — Des techniques culturelles nouvelles. — Le Chasselas de Guyotville sur les marchés d'Europe, le 25 juin. — La vigne, élément primordial de la prospérité économique, du revenu fiscal et de l'évolution sociale de l'Algérie.*

« **Q**U'IL s'agisse du vignoble ou de la vinification, nous sommes en retard d'un quart de siècle, ici, dans le Languedoc, — région viticole la plus avancée de France, — sur ce qui a été fait en Algérie... »

Tel est le jugement d'un professeur de Viticulture de Montpellier, originaire pourtant de l'Hérault. En dépit de quoi, très modestement, un des agronomes qui ont le mieux contribué ces dernières années à faire évoluer l'encépagement du vignoble algérien, — M. Aldebert, successeur d'Ernest Vivet à la chaire de Viticulture de l'École Nationale d'Agriculture d'Alger, — nous disait il y a quelque temps :

— Les vigneron d'Algérie ont simplement mis en pratique plus rapidement que ceux de la Métropole les techniques nouvelles... Mais ils ont mieux tiré parti de leurs connaissances, mieux adapté aux climats et aux sols les procédés de culture, les porte-greffes, les cépages... Un exemple me vient à l'esprit : celui des porte-greffes. Les plantations dans les terres très calcaires posaient des problèmes difficiles. L'emploi des hybrides « Berlandiéri », révélé aux vigneron d'Algérie, s'est plus rapidement qu'ailleurs généralisé après une large expérimentation. De nombreux croisements ont été obtenus du « Berlandiéri » avec les Vinifera, Riparia, Rupestris, etc... etc..., de provenances très diverses. L'ampélographie algérienne des porte-greffes a, dans ce domaine comme en d'autres, servi de « pilote ». Viticulteurs de France, de Tunisie, du Maroc, du Chili, d'Argentine, se sont servis de ces

travaux et surtout des expériences effectuées avec les Tunisiens sur les hybrides porte-greffes siciliens, créés par Paulsen et Ruggeri, au début du siècle. Et l'on peut dire que la documentation concernant ces porte-greffes fut à peu près exclusivement algérienne. Il faut, de plus, citer les créations de Vivet... »

*Ernest Vivet* fut, en effet, le savant ampélographe qui orienta la viticulture algérienne pendant près de trente ans, et au moment où elle prenait l'essor extraordinaire qui devait faire d'elle la première production en valeur, et la plus forte utilisatrice de main-d'œuvre de toutes les cultures du Maghreb... Ernest Vivet, camarade de promotion de Léon Ducellier à Montpellier, arrivé avec lui en Algérie en 1904, comme « agent phylloxérique », allait être à la Viticulture ce que fut Ducellier à la Céréaliculture et aux cultures industrielles. Voici, près de celle de Ducellier, l'une des figures les plus remarquables du monde agronomique de son époque.

— *Quel être attachant, ce savant célibataire, fin gourmet, à la voix de basse, doué d'une exceptionnelle puissance de travail, m'a dit de lui un de ses vieux amis. Tout ensemble, chercheur, créateur de porte-greffes, directeur d'un service technique à la direction de l'Agriculture du Gouvernement général, professeur de Viticulture à l'Institut agricole, rédacteur en chef de la « Revue agricole d'Afrique du Nord », en tête de laquelle il publiait chaque semaine un long article d'orientation, grand voyageur en quête de cépages méconnus, conférencier-vulgarisateur et précieux conseiller parcourant toutes les régions viticoles d'Algérie, inlassablement...*

Nous avons pu, grâce à un ingénieur agricole d'Alger, parcourir le cours de Viticulture de Vivet, à l'Institut agricole, dans les années 1920. Il révèle un homme de haute culture, s'intéressant non seulement à la vigne, aux innovations culturelles utiles aux planteurs, à la lutte contre les ennemis des vignobles, mais, — grand ami de l'historien Albertini et du « géographe humain », René Lespès, — ayant une connaissance très étendue du passé et des mœurs du Maghreb...

On sait que la vigne a été cultivée de tout temps en Afrique du Nord. D'abord par les Phéniciens, ensuite par les Romains. Les célèbres mosaïques de Cherchell nous en donnent un

témoignage saisissant et nous révèlent, de surcroît, le mode de culture en treille très haute comme, encore de nos jours, au Levant espagnol, au sud d'Alicante et de Carthagène à Murcie.

Les Berbères autochtones, puis les Turcs ont aussi cultivé la vigne. Ainsi les Kabyles possèdent de très anciens cépages de raisin de table, roses et craquants, en treilles accrochées aux frênes, et qui ont acquis une certaine réputation en raison de leur « tardivité » et des possibilités de conservation qui permettent de les présenter sur les marchés en plein hiver : tels sont « l'Ameur-bou-Ameur », le « Tizourine-bou-Afrara », et quelques autres.

Il y a mieux : les Turcs, non seulement cultivaient la vigne pour le raisin de table, mais, en dépit des injonctions du Coran, faisaient du vin, sous prétexte de fabriquer du vinaigre, et en consommaient secrètement. Et puis, surtout, le vin était pour le « beylik » (le gouvernement du Dey), une source de revenus : il y avait des cabarets (fortement chargés d'impôts), à l'usage des captifs, dans le « Badistan », — leur lieu de séjour à Alger, — et aux alentours. Or, les captifs furent au XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles, lors de l'apogée des raïs barbaresques et de leurs corsaires, vingt à trente mille : Haedo, Shaw, Venture de Paradis, en témoignent.

Mais l'histoire du vignoble algérien n'est pas de notre ressort. Nous conseillons à ceux que le sujet attire de se reporter aux deux gros volumes de l'ouvrage monumental de M. Isnard : « La vigne en Algérie ». Dans le livre troisième de cette œuvre, au titre « *A la recherche d'un système agricole, 1880-1878* », M. Isnard nous donne un tableau remarquable de cette époque de tâtonnements et aboutit à cette constatation, que les progrès de la colonisation reposaient encore uniquement sur la culture des céréales. La vigne n'occupait (loin derrière), que la seconde place, où elle succédait au tabac et au coton... Elle était l'apanage des seuls agriculteurs qui avaient franchi le cap des dures épreuves du début de la colonisation. Encore n'était-elle née que de la « *nécessité d'affranchir l'Algérie de coûteuses importations* ».

Or, les deux causes qui entravèrent l'essor de la viticulture algérienne, pendant ce premier tiers de siècle, étaient « *l'inef-*

*ficacité de la technique empruntée au Midi de la France »* et le manque de capitaux. Car l'Algérie traversait une série de crises économiques redoutables. Celle de 1875, à la veille des atteintes généralisées du phylloxéra en France, vit le vignoble français donner la « plus belle récolte qu'on ait jamais vue : 83 836 391 hectolitres » ! Mais le drame phylloxérique était là, tout proche : en 1879, l'effondrement se produisait et la France ne récoltait plus soudain que 26 millions d'hectos. Et ce fut l'origine de la création du « grand vignoble » algérien qui allait atteindre, en 1935, une superficie de 400 000 hectares ! C'est le gouvernement de Paris lui-même qui favorisa cet essor appelé, plus tard, à engendrer des conflits entre vigneron du Midi et vigneron d'Algérie. Mais cela même fut profitable à l'Algérie, en fin de compte : *les colons virent que leur sauvegarde était dans la qualité de leurs produits et dans une forte organisation technique, souvent par la voie de la coopération et de la mutualité agricoles... (Songeons que la première grande cave coopérative d'Algérie, naquit dès 1904 dans un petit village du littoral cherchellois, à Fontaine-du-Génie.)*

L'extension du vignoble, en obéissant au principe de la recherche de la qualité, n'alla pas sans déboires, en raison de l'extrême variété des climats et des sols : parties marécageuses, argileuses de la Mitidja, terres sèches, légères, siliceuses ou bien très calcaires dans le Sahel, présence de chlorures dans le sol ou le sous-sol, altitude allant de quelques mètres au-dessus du niveau de la mer, à 1 200 mètres, comme à Ben Chicao (près de Médéa) où l'on vendangeait parfois sous la neige, et même à 1 300 mètres, comme à Bossuet, au sud de Sidi-Bel-Abbès, dans les grès albiens. (Les vignobles sans doute les plus élevés du monde.)

Le premier, le plus important problème à résoudre était de connaître les *porte-greffes* à utiliser selon les cas. *Ce fut l'œuvre capitale d'Ernest Vivet.* Il expérimenta longuement les porte-greffes existant en Europe dans toutes sortes de terrains, puis créa des sélections et des hybridations nouvelles, pour obtenir des porte-greffes résistant à la chlorose provoquée par l'excès de calcaire ; des porte-greffes à racines pivotantes profondes pour les terrains siliceux trop légers ; des

porte-greffes adaptés au contraire, jusqu'à un certain point, aux terres lourdes, humides, « asphyxiantes »; d'autres offrant une certaine résistance (très limitée d'ailleurs) aux chlorures, au « salant » (les vignes françaises, le Vinifera « franc de pied », supportait 3 grammes de sel par kilo de terre, alors que les « américains » ne résistent guère qu'à un demi-gramme).

— *Il ne fait pas de doute, nous dit le professeur Aldebert, que le « V.15 » de Vivet est un porte-greffe remarquable qui mériterait d'avoir dans le vignoble européen une place qu'il n'a pas, on ne sait pourquoi...*

Finalement, Ernest Vivet dressa et répandit un « catalogue » de porte-greffes qui répondait à tous les besoins, ou presque... Tentons d'en donner un extrait fort résumé :

— les hybrides de Berlandieri (notamment le « 41 B. ») supportant jusqu'à 70 % de calcaire dans les terres à *chlorose* (calcaires et tuffs);

— les Solonis x Riparia et Solonis x Rupestris pour les terres chlorurées et gypseuses;

— des porte-greffes à racines plongeantes (Rupestris du Lot, Riparia x Rupestris 3306, Aramon x Rupestris Canzin), dans les terres argileuses;

— les Rupestris du Lot dans les limons et alluvions silico-argileux;

— Le 41 B. dans les sols sablonneux, très calcaires, etc... etc...

Parallèlement, et toujours à la lumière d'expériences prolongées et contrôlées, Ernest Vivet répandait parmi les viticulteurs ses conseils, — toujours unanimement suivis, — pour des méthodes de culture adaptées à chaque région; pour l'application (en collaboration avec MM. Delassus, Lepigre et Pasquier) des formules les plus efficaces de produits anti-cryptogamiques ou anti-parasitaires; pour les meilleurs modes de fertilisation (engrais organiques, chimiques, végétaux enfouis, etc...); pour la façon d'éviter les gelées, les dégâts provoqués par les vents, etc...

— Il est à noter qu'après quarante ou cinquante ans, la viticulture algérienne utilisait encore tous les porte-greffes préconisés par Vivet...

★  
★★

Le successeur d'Ernest Vivet, M. Pierre Aldebert, comme lui Ingénieur agricole de Montpellier, tout en prolongeant les travaux qu'avait laissés le grand ampélographe, s'attacha surtout à provoquer une amélioration et, presque, *une réforme de l'encépagement*.

Il faut reconnaître que la tâche lui fut facilitée par le bon sens des vigneron, par leur détermination dans le choix d'une politique de la qualité. C'est ainsi que l'Aramon, — aujourd'hui encore très utilisé dans le Languedoc, — disparut à peu près complètement du vignoble algérien et fut remplacé par un cépage infiniment plus fin, bien que de rendement moindre : le Cinsault, dont on tire à la fois un excellent vin rosé et un vin rouge ayant de la distinction. Une formule-type d'encépagement « en rouge » dans la Mitidja, comportait 50 % de Carignan, 35 à 40 % de Cinsault, et 10 à 15 % de « teinturier » Alicante-Bouschet. Une autre, toujours en plaine : 50 % de Cinsault, 30 % de Carignan, 20 % d'Alicante-Bouschet. Pour les vignobles en coteaux, l'encépagement « en rouge » le plus courant était : 60 % de Carignan, 25 % de Cinsault, 15 % d'Alicante-Bouschet. Et pour obtenir des vins rouges fins, le Cabernet ou le Pinot remplace le Cinsault. Pour les bons vins de montagne : 40 % de Carignan, 30 % de Mourvèdre, 10 % de grenache ou de cépages fins.

Pour les *vins rosés*, la formule préconisée par M. Aldebert comportait : en plaine, 75 % de Cinsault, 25 % de Grenache ; et en coteaux : 60 % de Cinsault, 20 % de Grenache, 20 % de Clairette ou de Cabernet.

Enfin, pour les *blancs*, les formules admises étaient, en plaine à grosse production : 40 % de Clairette égreneuse, 40 % d'Ugni blanc, 20 % de Clairette pointue, et pour obtenir des vins plus fins : 75 % de Merséguéra, 25 % de Clairette pointue. En coteau : 50 % de Merséguéra, 35 % de Clairette pointue, 15 % de cépages fins (Semillon et deux cépages

indigènes : Aïn-Kelt et Farana). En montagne : 40 % de Mer-séguéra, 40 % de Clairette pointue, 20 % de cépages fins ; ou 50 % de Clairette pointue et 50 % de Farana.

Cela n'allait pas sans sacrifices parfois coûteux. Les colons viticulteurs n'hésitèrent pas. Tel gros propriétaire, comme M. Germain-Branthomme, possédait un domaine de 400 hectares à l'Arba, près d'Alger, presque entièrement complanté en Aramon. Quelques grandes parcelles tenaient le record de production de l'Algérie : 400 quintaux à l'hectare, certaines années ! En moins de dix ans, tous les Aramons disparurent du domaine Germain-Branthomme !

Telle grande société viticole de la plaine de Bône, même après la réforme de son encépagement, procédait au renouvellement méthodique de son vignoble en arrachant et en replantant chaque année le 1/15 ou le 1/20 de sa superficie, avec le souci d' « affiner » son encépagement.

Il est certain que *si le Languedoc consentait à remplacer l'Aramon par le Cinsault, il améliorerait infiniment la qualité et le degré de ses vins et n'aurait pas à faire face périodiquement à des difficultés du genre de celles qu'il a connues en 1963* : en raison d'un printemps et d'un été pluvieux, on vinifia des vendanges dont la teneur des moûts, en sucre, n'annonçait parfois que 6 ou 7 degrés. On tenta de les « remonter » par la concentration. Mais la loi a fixé cet enrichissement à l'équivalent d'un degré et demi. Si bien que beaucoup de vins du Languedoc, cette année-là, n'atteignant point le degré minimum légal, durent être livrés à la distillerie et à la vinaigrerie qui, de surcroît, ne les acceptaient pas toujours...



Entre-temps, les vignerons d'Algérie avaient, soit à la lueur de leurs propres expériences, soit en suivant les conseils de Vivet, d'Aldebert et des conseillers agricoles de leur région, modifié profondément les techniques qu'eux ou leurs parents et grands-parents avaient importées du Midi de la France.

Afin que la terre profitât mieux des pluies d'hiver et surtout pour faciliter les soins à donner aux ceps au niveau du collet,

on procéda au *déchaussage* des vignes à l'automne, à leur rechaussage au début du printemps, — à l'inverse de ce que l'on fait en France en raison des gelées.

Les écartements de rangs furent l'objet de multiples controverses, mais l'intervention du machinisme, l'emploi généralisé de tracteurs, mit tout le monde d'accord : les ceps furent plantés en général à 1 mètre l'un de l'autre (rarement 1 m 25) sur des lignes espacées de 2 mètres, 2 m 50 et parfois 2 m 75 ou 3 mètres, selon la siccité du climat et la nature des terres, afin de permettre aux engins mécaniques de circuler aisément.

On se préoccupa aussi de fournir à la vigne, non seulement les engrais chimiques qui lui étaient dus, mais aussi les engrais organiques et l'humus sous forme de légumineuses (féveroles principalement), cultivées entre les rangs pour être ensuite enfouies comme engrais verts, au moment précis du début de la floraison.

Il va sans dire qu'après avoir essayé la plantation par trous de 40 centimètres de profondeur (ou simplement à la barre à mine) ou en fossés continus, on en vint rapidement à généraliser la formule du *défoncement profond* (1 mètre). Avant l'emploi du tracteur, cela présentait de sérieuses difficultés : on vit, près d'Oran, vers 1865, un viticulteur faire défoncer à 0 m 50 un sol de croûte, en utilisant une forte charrue tirée par 20 mulets, rapporte M. Isnard. A partir de 1870, le défoncement total à 0 m 60 se généralisa et alla s'approfondissant. Le machinisme entrant en scène, on porta cette profondeur de 0 m 75 à 1 mètre.

Quant aux façons culturales, elles allèrent également évoluant avec le matériel nouveau mis à la disposition des vignerons : après les petits labours légers à la charrue à 3, 4 ou 5 socs, vinrent les scarificateurs, les charrues à disques, etc... qui effectuaient de multiples passages, tant que la végétation le permettait. Et la sous-soleuse entra en jeu pour rénover le système racinaire...

La taille la plus courante était le « gobelet » à trois ou quatre bras et à bois fructifères, taillés à deux yeux. Parfois, pour les cas de fertilité exceptionnelle du sol, on laissait un rameau fructifère avec dix à douze yeux : le pisse-vin.

L'autre formule, dans les régions très fertiles, était l'installation de la vigne sur treille généralement à trois rangs de fil de fer.



*Une innovation* fut l'introduction en Algérie, sur le littoral ouest d'Alger, du célèbre *Chasselas* de Fontainebleau. C'est un vigneron d'origine provençale, M. Charles Pons, qui, en 1853, en apporta quelques milliers de boutures pour les planter à la Trappe de Staoueli. Peu après, en 1857, le maire de Guyotville, M. Louis Patry-Gallaud, originaire de l'Hérault, en apporta des quantités massives. Si bien que, dès 1858, eurent lieu les premières expéditions vers la Métropole. Elles connurent un grand succès, en raison de l'extrême précocité du *Chasselas* d'Algérie, exportable à partir du 25 juin.

En 1875, cette culture s'étendait depuis le cap Caxine jusqu'à Zéralda, dans les sables très légers. Mais grâce aux minutieuses sélections de M. Patry-Gallaud, le « *Chasselas de Guyotville* » conquiert la première place, occupant 94 % des exportations. En 1955, le *Chasselas* couvrait en Algérie 6 200 hectares produisant 820 000 quintaux.

Ainsi, le vignoble d'Algérie, — « l'équivalent du quart du vignoble de la Métropole », — avait fait de ce pays le *quatrième pays viticole du monde* (passant de 2 000 hectares en 1830 à 400 000 en 1935 puis à 328 000 en 1960). Il était devenu *la culture économiquement la plus importante d'Algérie : les vins et ses dérivés représentaient environ 50 % de la valeur des exportations.*

Grâce à des encépagements adaptés à chaque région, grâce aux soins de culture et aux excellentes méthodes de vinification, les produits viticoles d'Algérie, du Maroc et de Tunisie, devaient mériter une réputation très enviable et devenir indispensables, comme vins de force, de coupage et de couleur, au commerce français. Comme vins de table, plusieurs « crus » ont été révélés par le « label » V.D.Q.S. (Vins de qualité supérieure) :

— dans le département d'Alger : les « Coteaux de l'Har-rach » (cave des Pères Blancs de Maison-Carrée) ; la « Trappe

de Staoueli » (domaine d'Henri Borgeaud); Zammouri (Domaine Vasseur, à Courbet); et les zones d'Aïn-Bessem, du Haut-Dahra (Rabelais et Paul-Robert), de Médéa et de Miliana ;

— dans le département d'Oran : Mascara, Tlemcen, Renault (Haut-Dahra) ;

— dans le département de Constantine : Tsmara (domaine du comte d'Hespel à Jemmapes) ; Guebar (domaine Bertagna à Bône)...

Mais c'est surtout *l'importance sociale qu'eut le vignoble algérien* qui doit retenir l'attention par le nombre d'ouvriers musulmans qu'il employait et le montant des salaires qu'il distribuait... Alors que l'hectare de céréales n'exige que quelques semaines, voire quelques journées (culture traditionnelle) de travail par an, la vigne emploie 60 à 120 personnes à l'hectare... (Les agrumes : 80 à 190 ; les cultures maraîchères : 100 à 600 ; les cultures industrielles 80 à 280).

Pour 1938, déjà, M. Isnard donnait le chiffre de 800 millions (anciens) de salaires « viticoles » distribués en Algérie dont plus de la moitié aux Musulmans ; M. Peyronnet, viticulteur à Boufarik, souligne que la vigne fixait à la terre ou faisait descendre périodiquement des montagnes vers les plaines, des milliers d'ouvriers et faisait vivre *un million et demi d'habitants*.

M. Gilbert Paulian, directeur des domaines Chiris, dans la même région de la Mitidja, estime que la vigne occupait quatre fois plus de main-d'œuvre à l'hectare que le blé et cela pendant presque toute l'année ; que la viticulture distribuait en 1946, *10 milliards 400 millions de salaires* (presque 1 milliard par mois) aux ouvriers musulmans, — *un hectare de vigne exigeant 159 journées de travail par an*.

Enfin, une statistique officielle donnait le chiffre de *30 milliards* (anciens) *de salaires distribués par la viticulture en 1958*.

Il faut ajouter que la Viticulture a permis l'institution spontanée de nombreuses œuvres sociales privées, comme au domaine Chiris précisément : infirmeries, cantines, dortoirs, sociétés sportives, etc...

N'est-il pas superflu d'ajouter quelque commentaire que ce soit à cette analyse succincte du rôle de la Viticulture algérienne ?

Il arrive cependant que les « maudits colons » soient accusés d'avoir trop planté de vigne « au détriment des céréales et alors que le Coran interdit aux Musulmans de consommer des boissons fermentées » ! Qu'il est facile de répondre ! La valeur des vins exportés permet d'acheter infiniment plus de blé qu'on en aurait pu cultiver sur les 380 000 hectares du vignoble algérien...

Et puis, comme le fit remarquer très justement M. Pierre Rouveroux dans « *Aspects et réalités de l'Algérie agricole* » :

*« Si les 450 000 hectares consacrés à la vigne, aux agrumes et au maraîchage primaire étaient réservés à la culture des céréales, et si les céréales donnaient (ce qui est peu probable) un rendement de 12 quintaux à l'hectare, le supplément de production annuel à escompter ne dépasserait pas 2 700 000 quintaux... Cela priverait de leur gagne-pain près de 250 000 familles et le revenu brut fourni par ces 450 000 hectares tomberait de 70 milliards à moins de 10 milliards... »*