e 14 juin 1830, à l'aube, les troupes du général comte de Bourmont débarquaient sur les plages de Sidi Ferruch, à l'Ouest d'Alger. Le même jour, des barriques de vin étaient mises à terre dans le même temps que les équipements légers et les munitions, et bien avant les chevaux et les canons.

Le vin et le tabac étaient considérés comme essentiels à la parfaite condition physique et à l'équilibre moral des soldats. Ils étaient, avec le pain et le bœuf salé, parmi les priorités de l'Intendance

Le « gros bleu » (1) embarqué à Toulon et Marseille, avait été complété de vin d'Espagne, moins cher, chargé dans les navires qui avaient rallié la flotte de Duperré lors de l'escale prolongée de Palma de Majorque.

Le 14 juin, le Service des Subsistances et le personnel de la Manutention avaient suivi à terre les premiers régiments. Une cohorte de vivandières et de cantinières leur emboîtait le pas. Dans la presqu'île de Sidi Ferruch, le Génie construisait un camp retranché, l'Intendance, sans tarder, montait ses tentes et ses baraquements de bois. Une guinguette civile, « Le Pourvoyeur de Nantes », autorisée à accompagner l'expédition, dressait un chapiteau de toile et servait à boire.

Le 28 juin seulement, le matériel de siège était débarqué et le 29, les troupes du maréchal de Bourmont prenaient position sur les collines qui surplombaient Alger (2).

Après la « brousse » (3) du plateau de Staoueli, les Français découvraient avec surprise un paysage paradisiaque de maisons blanches sur fond de mer bleue, et des jardins verdoyants de palmiers, de lauriers roses, de figuiers, de citronniers, d'orangers et de vignes en treilles.

Depuis la plus haute Antiquité, la vigne existait en Algérie. Des vignes sauvages (4), dans les collines préservées du feu et des troupeaux, s'accrochaient aux arbres. Leurs petites grappes aux grains compacts, noirs, et au goût âpre étaient cueillies et consommées, fraîches ou séchées au soleil.

Les Phéniciens, dans leur progression vers la Méditerranée occidentale, apportaient des boutures de « viniferas » » (5), multipliées par les Carthaginois dans le cap Bon, puis autour de leurs comptoirs le long des côtes. Les Romains avaient négligé la culture de la vigne dans un souci de protection de leur propre production et par besoin de développer l'élevage et le blé dont ils manquaient.

L'extension vers l'intérieur du pays de la colonisation romaine, de l'Afrique Proconsulaire vers la Numidie et la Mauritanie Césarienne, la progression du christianisme relançaient le développement de la vigne, pour satisfaire la demande croissante des légions et des Chrétiens, mais aussi pour s'affranchir des difficultés d'approvisionnement depuis la péninsule Italienne.

L'invasion des Vandales, les destructions et les persécutions, provoquaient la régression du vignoble dans les régions côtières. Ne subsistaient que des parcelles très morcelées dans les montagnes du Sud tunisien, autour des villages de Kabylie, dans les régions d'altitude, à Médéa, Mascara, Tlemcen, et au Maroc dans le moyen Atlas et le Rif.

L'épisode byzantin apportait peu de changements. L'occupation du pays se limitait à la partie orientale de l'ancien empire romain et aux ports de la côte qui profitaient d'un courant commercial de raisin sec et de vins avec d'autres pays du pourtour méditerranéen.

Le glas de la viticulture d'Afrique du Nord sonnait au VII siècle avec l'invasion arabe.

Le Magrheb (6) devenait musulman et dépendant de l'Orient pour les onze siècles à venir.

La vigne continuait de subsister dans les jardins et dans les refuges berbères où l'Islam avait du mal à pénétrer. De nombreux voyageurs racontaient avoir trouvé dans les fondouks des vins « de dattes, de miel et de raisins secs », et un vin très doux obtenu à partir de raisins bouillis et fermentés.

Le reflux des Arabes et l'arrivée des Almoravides et des Almohades, plus tolérants, provoquaient un lent redémarrage de la production de raisin et de la consommation de vin.

L'installation des Espagnols en Oranie et dans le Rif marocain donnait une nouvelle impulsion à la vigne. L'occupation turque la confortait irrémédiablement.

Depuis les villes de la côte, ouvertes sur le commerce extérieur, on exportait des vins cuits, des sirops, des confitures, du miel de raisin (7), des raisins secs et des eaux de vie. Les Juifs avaient le monopole des boissons fermentées et distillées, vins, eaux de vie de figues et de dattes. Ils produisaient du vin « Kashir » avec des raisins achetés aux Berbères, à Médéa, Miliana, Tlemcen et Taza.

Les consommateurs devenaient plus nombreux. De riches Arabes à l'abri derrière leur « moucharabieh », des janissaires turcs, des esclaves astreints à des travaux extérieurs, des Espagnols des «presidios», des Chrétiens des consulats, des commerçants juifs, des renégats des villes, des équipages des navires, buvaient du vin.

Le commerce des boissons alcoolisées était réglementé par la Régence et soumis au paiement de taxes. La contrebande était sévèrement réprimée par un fonctionnaire turc, le «bachashi-bachi» (8).

Après avoir investi et pris Alger, le 5 juillet, les troupes du Corps Expéditionnaire prenaient position sur les hauteurs voisines et s'enfermaient dans des camps fortifiés. Elles attendaient des décisions politiques.

De petits vignobles, morcelés et bien entretenus, d'abord très dispersés sur le plateau de Staoueli, se faisaient plus nombreux sur les pentes de la Bouzaréah, de Beni Messous et de Delly Ibrahim. Les vignes étaient montées sur échalas, entourées de pierres sèches et de haies de figuiers de barbarie. Fin juillet, début août, le raisin était mûr. Des Arabes le vendaient aux soldats, « des paniers de 10 à 12 livres pour un demiboudjou, moins d'un franc » (9). Il y avait des variétés blanches à gros grains sphériques et juteux, le « Faranah » et le « Bezzoul el Kelba » (10) moins sucré et aux longues baies arquées ; des raisins noirs, « l'Aneb Lekhal » (11), et des raisins rouges à peau épaisse, plus tardifs, « l'Ahmer bou Ahmer ».

Des colonnes militaires, pour assurer la protection d'Alger, s'aventuraient dans l'intérieur des terres. Passés les marais de la Mitidja, elles découvraient d'autres vignobles beaucoup plus âgés, aux troncs tortueux et aux sarments enchevêtrés dans les arbres, le long des murs et des toitures.

Les variétés étaient souvent les mêmes avec des noms différents, que les interprètes traduisaient «œil de chouette»,

«sein de la négresse», raisin citrouille », et « raisin du chacal ». Les soldats en plaisantaient.

L'occupation totale du pays qui suivait l'occupation restreinte permettait de découvrir la diversité et la répartition du vignoble algérien. On le trouvait à Médéa et sur les pentes du Zacar, à Mascara, à Tlemcen où poussaient des variétés espagnoles à conduite basse et faible écartement, et près de Mostaganem, dans les collines du Dahra.

A Médéa les soldats avaient goûté du vin blanc de Faranah, pas cher, 9 sous le litre, de la vigne personnelle d'Abd el Kader, plantée en « Chaouch », raisin d'origine égyptienne d'un beau jaune doré (12).

Le maréchal Clauzel, lors de son second mandat comme gouverneur en 1835, décidait de mettre en valeur les terres de parcours confisquées au Beylick turc. Il envisageait d'installer, avec l'aide de l'armée, les soldats arrivés en fin de contrat, désireux de tenter l'aventure agricole, et de se fixer d'une manière définitive en Algérie. La culture de la vigne n'était pas à son programme. Le maréchal avait déclaré devant la « Commission d'Afrique » (13) qui siégeait à Paris : « Une fois la Mitidja asséchée on ne pourra y cultiver ni la vigne, ni l'olivier, mais le coton, le tabac et la canne à sucre ».

Pour réaliser ce programme il installait une ferme modèle à Boufarik, qui ne devait pas survivre à la révolte des Hadjoutes de 1839.

Deux ans plus tard, le maréchal Bugeaud reprenait l'idée de Clauzel et affirmait : « Je serai un colonisateur ardent... ». Il faisait évacuer les fermes isolées et regroupait les colons dans des centres agricoles mieux défendables. Sa devise demeurée fameuse : « par l'épée et par la charrue », ne concernait toujours pas la vigne. Il s'y opposait par souci de ne pas concurrencer la production nationale.

Tel était l'avis de la Commission d'Afrique, « le gouvernement ne peut y apporter d'empêchement, mais ne doit pas la favoriser».

Des colons civils venus en Algérie à titre individuel achetaient aux Maures d'Alger leurs jardins couverts de treille. Des soldats démobilisés recevaient, enclavés dans leurs concessions, de petits carrés de vignes sur les collines qui entouraient Alger. Ils faisaient un mauvais vin qu'ils vendaient bien, à la population et aux militaires.

Très vite, ils avaient l'idée d'agrandir leurs parcelles quand elles étaient à proximité et sous la protection des garnisons. Ils plantaient, sans préparation du sol et par simple bouturage, des cépages indigènes, choisis parmi ceux qui avaient le meilleur rendement en jus. C'était leur seul critère de sélection. Progressivement, ils diversifiaient leur encépagement avec des boutures apportées de France par des parents, des amis, des voyageurs, candidats à l'installation.

La production locale, malgré les efforts déployés par ces premiers viticulteurs, n'arrivait pas à satisfaire les besoins de l'Armée et de la population civile. Le vin expédié de France en barriques, soumis aux rudes conditions d'un long voyage, manipulé et « roulé » (14), exposé au soleil brûlant, se conservait mal et devenait imbuvable.

Le vin espagnol de mauvaise qualité, trop lourdement taxé, rebutait les acheteurs et l'Intendance n'en voulait pas. La troupe le refusait.

Le maréchal Bugeaud faisait un premier pas et sollicitait la Société d'Agriculture d'Algérie nouvellement créée afin qu'elle examine l'opportunité de planter de la vigne.

A son tour Auguste Hardy, nommé en 1842 directeur du Jardin d'essai du Hamma, faisait la même recommandation. L'idée de la vigne s'imposait depuis les échecs constatés d'acclimatation d'espèces végétales tropicales. Les cultures souhaitées par le gouvernement et ses conseillers, « Pour qu'une colonie soit utile, il faut qu'elle produise des denrées autres que celles que produit la métropole », avaient donné des résultats désastreux. Ni le cacao, ni le café, ni les arachides, ni la canne à sucre perdue avec l'indépendance de Saint Domingue (15) n'avaient réussi. Pas plus d'ailleurs que le poivre, la vanille, la cannelle, le manioc et le quinquina, dans « cette façade menteuse de l'Algérie » qu'était au bord de la mer le jardin d'Essai. (16)

Seuls, le coton dans la province d'Oran, et le tabac dans celle d'Alger tiraient difficilement leur épingle du jeu. La conclusion s'imposait. Pour que l'agriculture algérienne soit viable, il fallait développer les cultures pratiquées par les indigènes avant 1830. Et ce que l'on avait voulu éviter se précisait.

Les productions algériennes deviendraient, non plus un complément, mais des concurrentes du marché français.

Le général Lamoricière, qui avait sillonné l'Algérie en tous sens, avait été séduit par les vignobles de la région de Mascara. Il croyait à la vocation viticole de ses sols et encourageait en 1845, la plantation de 300 hectares aux portes Sud de la ville, au pied des remparts.

Autour d'Alger, des colons anciens soldats et nouveaux débarqués, s'agrandissaient et investissaient dans la vigne, à Douéra, Ouled Fayet, Cheragas, El Achour, l'Arba.

Les plantations se faisaient à l'ancienne, à la manière carthaginoise, telle que l'avait décrite autrefois Magon (17). De simples trous, en quinconce, emplis d'un mélange de terre meuble et de fumier. Les plants de vigne, disposés par deux et séparés par une pierre plate verticale, étaient tuteurés par des branches ou des roseaux, comme les tomates des maraîchers (18)

Dom Joseph Marie, vicaire général de la Grande Trappe d'Aiguebelle dans la Drôme, était sollicité en 1840 pour fonder une colonie agricole en Algérie. Son mandataire, Dom François Régis, après une minutieuse recherche, choisissait le plateau de Staoueli et commençait à défricher et à planter, au trou, 45 hectares de vigne avec des plants ramenés de France (19).

D'autres vignobles, dans les mêmes conditions rudimentaires et sans préparation en profondeur du sol, s'établissaient sur les pentes du Zaccar, dans la vallée du Chélif, à Miliana, à Médéa. On en trouvait également plus à l'Est à Philippeville, Valée, Guelma, Sétif et Constantine.

En Oranie, un Breton, Jules Dupré de Saint Maur, un « gant jaune », colon disposant de gros capitaux, achetait en 1844, quatre cents hectares de terres à Arbal au pied des monts du Tessalah au Sud d'Oran. Il installait des familles venues de France, engageait des travailleurs marocains et des « cuadrillas « d'Espagnols. Il défrichait la « brousse », arrachait les racines à la charrue « déboiseuse », creusait des tranchées parallèles, et plantait les premières vignes modernes, alignées, à écartements et intervalles réguliers. Il les conduisait en taille basse, en « gobelets », et s'équipait en matériels.

Les boutures utilisées provenaient du Roussillon, de Catalogne et du Sud de l'Espagne. Pour la première fois les cépages choisis, Grenache, Mourvèdre, Carignan, étaient exclusivement européens.

Ils s'étaient vite répandus dans la périphérie d'Oran.

Entre autres chez Louis Rousset à Dar Beïda sur la route d'Assi bou Nif, chez Joseph Long au domaine Ste Sophie à la Sénia, chez Lamur sur le plateau même de Kargentah qu'envahissait la ville, à Arcole chez Charles Daudrieu et François Durand.

Les premiers vins obtenus, quoique de conservation difficile, étaient prometteurs, comme ceux qu'avaient vinifiés les Catalans Français établis au Sud de Mascara. Ils étaient d'un rouge presque noir, très alcoolisés et faisaient tourner les têtes.

Les pères de l'orphelinat de Misserghin avaient recueilli des boutures et créé une pépinière de multiplication des nouveaux cépages.

La même tendance d'une conception nouvelle de la viticulture se développait vers l'Est de la Colonie. A Novi, chez Charles Richard, à Baba Ali sur le domaine du Comte de Richemond, à Bourkika sur celui de Laurent Aupêche, et à Birtouta sur celui de Jean Coudray (20).

N.D.L.R. La suite de cette passionnante histoire de la Vigne d'Algérie dans notre prochain numéro.

Paul Birebent

- (1) Désignait le vin de troupe, comme plus tard le « pinard » des Poilus de la Grande Guerre
- (2) «El djezaïr», les îlots pour les Arabes, «El baïdja», la branche, pour la Régence Turque
- (3) Nom donné par les Français à toutes les terres non cultivées.

- (4) «Lambrusques» multipliés par semis naturels, originaires d'Asie et transportés par les migrations humaines.
- (5) Genre Vitis vitis viniferas d'origine indo-européenne connue aujourd'hui sous la dénomination de cépage
- (6) al Magrhib l'occident, direction où le soleil se couche, les pays à l'Ouest de la Libye
- (7) Qui reviendra à la mode en 1940 sous forme de « raisiné » ou sucre de raisin.
- (8) A rapprocher de «bachekache», cadeau en arabe. Est peut-être à l'origine de « bakchich » en argot populaire gratification occulte.
- (9) Revue Africaine le Sahel d'Alger en 1830 3ème et 4ème trimestre 1937.
- (10) « Téton de chienne » appelé aussi « Sbâ el euljat », doigt de la renégate.
- (11)« Raisin noir ».
- (12) Tous les historiens et narrateurs qui ont étudié le vignoble de table algérien de 1830 ont estimé sa superficie à environ 2 222 hectares
- (13) Ordonnance du 12 décembre 1833.
- (14) Le «roulage» était le transport en charrettes attelées sur les pistes.
- (15) Février 1844
- (16) Réalités Algériennes Macquart 1905
- (17) Agronome punique, auteur d'un traité sur l'agriculture.
- (18) Ce type de vignobles existe encore en zones montagneuses et pauvres d'Europe Centrale.
- (19) Le domaine de la Trappe sera racheté en 1904 par le Suisse Borgeaud et passera de 120 hectares à 1 050 en 1948 et 620 en 1958.
- (20) Cette liste n'est pas exhaustive. Elle résulte de recherches aux A.O.M et à la bibliothèque de la Maison des Rapatriés à Aix en Provence.