

Le centre, situé au pied nord du massif d'Oran (589 mètres), a été érigé en commune de plein exercice par décret du 14 avril 1892. Le territoire communal s'étendait sur 15 290 hectares en plaine, coteaux et montagnes boisées.



Place d'El-Ançor

El-Ançor se trouve à 6 kilomètres de Bou-Sfer et à 27 kilomètres d'Oran. Les liaisons avec ces deux agglomérations étaient assurées en 1900, dans les deux sens, par des services quotidiens de voitures hippomobiles. Il y avait aussi un chemin de grande communication reliant Mers-el-Kébir à Bou-Tlélis par Bou-Sfer et El-Ançor. Son annexe des Andalouses, située à proximité du cap Lindles, était très connue pour l'eau d'excellente qualité de sa source d'Aïn-M'Sabeth ainsi que pour sa belle plage qui inspira de nombreux artistes. La ferme des Andalouses fut bâtie sur les ruines d'une ville romaine qui serait Castra Puerorum. Grâce à son climat tempéré propice aux cultures maraîchères, aux céréales et à la vigne, elle possédait dès 1900, un important vignoble.

El-Ançor a été peuplé d'agriculteurs venant des départements du Midi de la France (Haute-Garonne, Gers, Tarn, Aveyron, Aude, Hérault) et des immigrants originaires du sud de l'Espagne,

notamment de la province de Jaën et des environs d'Almería.

Les premiers apportèrent les sarments de leurs cépages familiaux : carignan, cinsaut, alicante, bouschet et aramon. La vigne faisait partie de leur culture. Les seconds, partis des côtes espagnoles

toutes proches, Santa-Pola, Valence ou Denia, embarquèrent à destination d'Oran sur des cargos : hommes seuls partant en reconnaissance pour exercer un métier manuel, familles entières avec de jeunes enfants et de vieux parents, allant rejoindre un père déjà employé sur un chantier ou dans un *huerto* (jardin). Constitués en groupes compacts, dès leur arrivée à Oran ou Mers-el-Kébir, ils s'enfoncèrent vers l'intérieur à la recherche d'un travail de défricheur, de *carbonero* ou d'ouvrier dans un atelier.

Experts et honnêtes, les hommes étaient appréciés comme tailleurs et greffeurs : en *plancha* c'est-à-dire sur pied ; en septembre à la sève descendante, ils savaient ajuster adroitement

le bourgeon d'un cépage de *vinifera* sur un porte-greffe américain et étaient très recherchés dans les fermes. Ils laissaient auprès d'une souche *l'alcarazas* ou gargoulette dont ils étaient toujours munis, et ils la retrouvaient pour se désaltérer d'une gorgée d'eau fraîche avalée à la *regalade* après le déchaussement ou la taille d'un pied de vigne. La culture de l'olivier faisait aussi partie de leurs traditions.

Les femmes étaient très recherchées pour des emplois de ménagères, repasseuses, couturières.

S'appuyant sur une solidarité sans faille et bien que très attachés à leur patois valencien et à leurs coutumes, ils s'insérèrent très rapidement dans toutes les activités économiques, agriculture, commerce, industrie, travaux publics, pêche maritime.

Ces hommes, ces femmes de toutes origines n'arrivaient pas pour dominer, mais pour défricher, ouvrir des sillons sur terre, tracer des sillages sur mer, semer, planter de la vigne, construire des routes ou des voies ferrées et, avec le fruit de leur travail, élever dignement leurs enfants.

Administration en 1900

El-Ançor se distingua par un développement rapide de sa population qui,



Place d'El-Ançor

entre 1900 et 1908, est passée de 1 752 habitants à 2 718 dont 2 120 Européens. Le centre connut par la suite un grand développement grâce à la fertilité du sahel d'Oran faiblement

mamelonné avec sa verdoyante région des Andalouses se découpant sur le bleu de la Méditerranée.

En 1900, soit huit ans après sa création, El-Ançor était déjà un centre

de grosses sardines salées et des "chaînes" d'ail et de *noras* (gnoras), ces petits poivrons séchés au soleil.

Aubergiste : M. Joseph Canto
Boucher : M. François Soriano



Le lavoir

organisé, doté d'écoles et d'un bureau des Postes et Télégraphe. Souvenons-nous des hommes qui en furent à l'origine.

Maire : M. Lafon

Adjoint : M. Albert Moteley

Secrétaire : M. Lamary

Garde champêtre : M. Bernardet

Gardes Forestiers : MM. Roulleaux et Moufcock

Instituteur : M. Lamary

Institutrice : Mlle Bourges

École enfantine : Melle Lucchini

Receveur, poste et télégraphe : M. Lucchini

Facteurs : MM. Édouard Louis et Éloi Guillot

Le village était doté d'une brigade de gendarmes à cheval et d'une brigade de douaniers.

Artisans et commerçants en 1900

Aux artisans et commerçants que l'on trouve traditionnellement dans un village s'ajoutèrent, dès 1900, des intermédiaires de la distribution des fruits et primeurs et des industries agroalimentaires soutenant de multiples petites structures agricoles, exception faite de la grande ferme des Andalouses située à 4 kilomètres d'El-Ançor. Les devantures des épiceries s'ornaient des inévitables petits barils

Boulangers : MM. Garcia, Lafon, Ortéga
Cafetiers et débitants de boissons : MM. Anton, Canto, Lafon, Villegas et Mme Vve Oliver

Coiffeur : M. Matéos

Commerçants : MM. Mohammed Ben Amou et Messaoud Tordjman

Cordonniers : MM. Angullo et Romero
Épiciers : MM. Ben Amou, Conesa, Garcia, Ortega, Tordjman

Forgeron : M. Antoine Maury

Menuisiers : MM. Edmond Jalès et Vicenté

Oranges et mandarines : MM. Eugène Hertogh et Cie, Jules Moteley

Primeuristes : MM. Fart, Jules Moteley, Penalva, Mme Vve Lopez

Tabacs et poudre de la régie : M. Lafon
Tonnelier : M. Thomas

Vins et alcools : MM. Eugène Herthog et Cie, Mothele.

Le village se développa en concomitance avec l'afflux de fellahs descendus des douars environnants pour y ouvrir des commerces et y trouver des emplois, des soins médicaux et une école pour leurs garçons.

Agriculteurs en 1900

En raison d'une température hivernale particulièrement douce et favorable à la production hors saison de légumes

d'été, les collines de Bou-Sfer et d'El-Ançor étaient couvertes de petites parcelles où les cultures se succédaient sans interruption. Pour ces hommes venus d'Espagne, semer, éclaircir, sarcler par tous les temps, des oignons, des pommes de terre ou des tomates, faisaient partie de leur vie. Leurs visages burinés par le soleil se penchaient sur la large lame d'acier de la sape formant un angle aigu avec le manche fermement tenu par des mains calleuses. À cette époque, pour ces horticulteurs courbés toute la journée vers la terre nourricière dont ils extirpaient le moindre brin d'oxalis, cette plante parasite à fleur jaune plus connue sous le nom de "vinaigrette", le travail commençait au lever du soleil et se terminait lorsque l'astre rougeoyant disparaissait derrière les collines de Bou-Tlélis.

Ces hommes transformèrent des terres légères recouvertes de broussailles, où émergeaient arbousiers, jujubiers et lentisques, en jardins d'un à quatre hectares sillonnés de "séguias" conduisant lentement l'eau de petits bassins, jusqu'aux cultures maraîchères. Avant même de se construire une maison, ils aplanissaient le terrain, élevaient des haies de roseaux afin de mettre les jeunes cultures d'hiver à l'abri des vents du nord. Ils trouvaient sur place une main-d'œuvre habile à édifier ces haies sèches protectrices. Les aubergines, fèves, oignons, pois, poivrons, tomates, nécessitaient de fréquents sarclages effectués par tous les temps sur ces terres sablonneuses se ressuyant rapidement.

Plus de cent années se sont ainsi écoulées. Souvenons-nous de quelques noms sans que la liste soit exhaustive : MM. Agullo, Antoine Alcaras, Diégo Anton, Bardoux, Bouquier, François Canto, Ramon Clergue, Joseph Esclapez, Antoine Font, Frédoière, Manuel Garcia, Baptiste Macia, Fernand Martinez, Antoine Mas, Meunier, Joseph Moret, Jean Moteley, Édouard Nicolas, Clinchant, Ortola, Mme Vve Presta, MM. Joseph Pénalva, Juan Ruiz,



Joseph Riéra, Rodier, F. Sala fils, José Sala, Francisco Sala père, Tassa, M. Tari, A. Tari, Vignaux.

Viticulteurs en 1900

Au début du XX^e siècle, l'Algérie connut une forte expansion de la culture de la vigne du fait de la crise du phylloxéra. Celle-ci mit en péril le vignoble métropolitain, provoquant l'exode de beaucoup de viticulteurs qui courageusement vinrent, notamment dans le département d'Oran, confier à la terre des boutures de leurs cépages traditionnels. C'est ainsi que de 1871 à 1880, 7 000 hectares de vignes furent plantés en Algérie et 80 000 hectares de 1880 à 1888.

En outre, de nombreux petits agriculteurs, déçus par les rendements très aléatoires des céréales après plusieurs années de sécheresse, saisirent cette opportunité, sans toutefois bien mesurer l'importance des investissements à consentir en défoncements et en soins culturels à financer avant d'effectuer les premières vendanges. Ils mirent en péril leurs fonds propres ainsi que ceux des organismes prêteurs.

À El-Ançor en 1900, la vigne couvrait 852 hectares produisant 45 000 hectolitres de vin rouge, ce vignoble était constitué de carignan, cinsaut, petit-bouschet, alicante-bouschet. Il convient de ne pas oublier le cépage rico venant d'Espagne ainsi que le merseguerra qui donnaient 2 000

hectolitres de blanc. À ces deux cépages, il faut ajouter quelques années plus tard, le chenin, vinifié en blanc. Ajoutons aux difficultés de tous ordres, les dommages causés par le phylloxéra qui affecta quelques années plus tard, vers 1885, le jeune vignoble algérien. Exception faite de quelques parcelles situées dans des terres sablonneuses, toutes les vignes furent arrachées et le vignoble reconstitué sur porte-greffe américain, 41-B, 3 309 et hybrides Richter.

En automne, les collines d'El-Ançor se paraient de toute une palette de couleurs allant respectivement du vert, au jaune et au rouge grenat des carignan, cinsaut, grenache et alicante bouschet.

Une aventure profondément humaine

Parmi ces agriculteurs, se trouvèrent beaucoup de femmes éprouvées par la perte d'un mari victime d'un accident du travail, atteint du typhus ou affecté d'une pneumonie. Comme dans tous les autres villages d'Algérie, elles endossèrent courageusement la charge de la conduite de la ferme en attendant qu'un fils soit libéré de ses obligations militaires. À toutes les difficultés matérielles précédemment évoquées, il

convient de se souvenir aussi qu'en 1885, la crise viticole entraîna une chute des prix de 35 à 10 francs l'hectolitre, ainsi que l'obligation pour certains propriétaires de laisser couler le vin dans les fossés afin de récupérer les foudres pour y loger la prochaine récolte. Parmi ces producteurs citons les noms de : Mme Vve Aguado, MM. Antonio Anton, Diégo Anton, Joseph Arriéra, Marcel Anton, Juste Bouchon, Mme Vve Canto, MM. Esclapez, Fernandez, Antoine Font, Mme Fromonot, MM. Frutoso, Salvatore Fuentes, Manuel Garcia, Eugène Hertogh, Llorens, Baptiste Macia, Antonio Mas, Moret, Jules Moteley, Navarro, Ortola, Paulo Serra, Pénalva fils, Joseph Pénalva père, Joseph Ruiz, Francisco Sala, José Sala, Sylvestre Sanchez, Mmes Vves Carlos Tari et Antonio Tari, M. Miguel Tari. À cette trentaine de petites propriétés viticoles s'ajouta la grande ferme des Andalouses qui appartenait au comte de Flandre. Son vignoble s'étendait sur 250 hectares auxquels s'ajoutaient 800 hectares de céréales.



Les chemins de terre longeant les vignes étaient bordés d'allées d'oliviers. En raison de la forme donnée aux arbres par des tailleurs valenciens, les branches charpentières largement évasées au sommet du tronc permettaient au soleil de pénétrer dans les frondaisons. En octobre et novembre, les brindilles fruitières s'inclinaient vers le sol sous le poids des grosses olives noires, charnues et luisantes de la variété "sigoise". Récoltées par "gau-

lage” des arbres, elles étaient recueillies sur des bâches et acheminées vers les conserveries et huileries, dont certaines enseignes existent toujours comme Crespo et Tramier. Ce dernier établissement fut ouvert en 1863, dans une usine du faubourg Thiers, à Sidi-Bel-Abbès.

Des efforts de toute une vie pour une prospérité très relative

Cette extension rapide de la vigne dans le département et notamment dans le sahel d’Oran ne fut pas sans risques considérables pris par les viticulteurs pour défoncer et mettre en terre de jeunes plants à soigner pendant quatre à cinq années avant l’entrée en production. Ces propriétaires contractaient des emprunts à long terme tandis que les travaux annuels mobilisaient d’importantes liquidités. Tout ceci sans compter les effets très pernicieux de séismes ou d’accidents climatiques entraînant une certaine précarité.

Cette prospérité relative fut payée de beaucoup d’efforts et de privations et avec des échecs retentissants. Malgré leurs difficultés, agriculteurs et viticulteurs travaillèrent en harmonie avec leurs voisins musulmans dont certains plantèrent des cépages à raisins de table ou de cuve pour vendre leur récolte au poids ou sur pied.

L’activité agricole avec ses aléas était à l’origine d’une ambiance, d’un style de vie qui pouvait sensiblement différer à El-Ançor comme dans tous les villages d’Algérie, d’un village à l’autre. Quel qu’il soit, ce mode d’existence était toujours très respectueux des coutumes et des fêtes religieuses et plus particulièrement en ce qui concerne la solennité qui entoure les grands évé-

nements de la vie. On devait le respect à un mort ou à un vénéré marabout dont la blanche koubba se dressait au milieu des blés ou des rangs de vigne. Ces activités entraînaient, dans les villages et dans les campagnes, des liens de coopération concrétisés par des prêts de matériel, l’embauche du fils du laboureur comme conducteur de tracteurs ou de camions... Certains, malheureusement peut-être trop peu nombreux, accédèrent à des professions plus qualifiées.

El-Ançor cinquante ans après

En 1953, El-Ançor était devenu une grosse bourgade viticole et également

hectares de vigne, celui de la S.E.I.I.A., la taille moyenne des autres vignobles n’était que de 22 hectares.

À la suite de la mise en service d’alcoomètres contrôlés par l’État et après réglementation d’un degré minimum strictement fixé à 11° d’alcool, pour que le vin soit considéré comme loyal et marchand, c’est à partir de 1904 que la vente s’est faite au degré d’alcool. Le rendement moyen de 52 hectolitres à l’hectare en 1900 n’était plus que de 45 en 1953.

Dans leur grande majorité, les viticulteurs étaient à peu près les mêmes que ceux qui, au prix d’énormes difficultés de tous ordres, traversèrent les doulou-

reux événements du début du XX^e siècle, ainsi que les diverses épidémies – notamment celle du typhus qui fut meurtrière en 1941 – paludisme, crise du phylloxera, mévente des vins, deux guerres mondiales (1914-18 et 1939-45) auxquelles participèrent leurs enfants dont certains reposent dans les cimetières de France ou d’Italie. En 1946, leurs noms s’ajoutèrent



Domaine d’El-Ançor

touristique du sahel d’Oran.

Par rapport à 1900, le nombre de viticulteurs était inchangé il y en avait toujours une trentaine dont un musulman. Contrairement à ce qu’affirment certains historiens, la vigne n’était pas dans l’ensemble du département d’Oran une monoculture essentiellement européenne. Conformément aux préceptes du Coran qui interdit la fermentation des raisins, de nombreux viticulteurs musulmans vendaient leurs vendanges au poids ou sur pied. La superficie réservée au vignoble ne s’était accrue en un demi-siècle que de 474 hectares passant de 852 hectares en 1900 à 1 326 en 1953. À l’exception d’un seul grand domaine de 637

hectares de vigne, celui de la S.E.I.I.A., la taille moyenne des autres vignobles n’était que de 22 hectares. À la suite de la mise en service d’alcoomètres contrôlés par l’État et après réglementation d’un degré minimum strictement fixé à 11° d’alcool, pour que le vin soit considéré comme loyal et marchand, c’est à partir de 1904 que la vente s’est faite au degré d’alcool. Le rendement moyen de 52 hectolitres à l’hectare en 1900 n’était plus que de 45 en 1953. Dans leur grande majorité, les viticulteurs étaient à peu près les mêmes que ceux qui, au prix d’énormes difficultés de tous ordres, traversèrent les doulou-

reux événements du début du XX^e siècle, ainsi que les diverses épidémies – notamment celle du typhus qui fut meurtrière en 1941 – paludisme, crise du phylloxera, mévente des vins, deux guerres mondiales (1914-18 et 1939-45) auxquelles participèrent leurs enfants dont certains reposent dans les cimetières de France ou d’Italie. En 1946, leurs noms s’ajoutèrent sur les monuments aux Morts à ceux de la Première guerre mondiale. Bien que dépourvus des caractéristiques organoleptiques des grands crus de la région de Mascara, les vins du Sahel étaient très appréciés par les négociants en vins d’Oran : Charriaud, Krüger, Porte, Savignon, Sapvin, Sénéclauze, du fait de leur teneur alcoolique supérieure aux normes fixées par village, ainsi que pour la belle couleur ambrée des grenache ou du rouge cramoisi des alicante et surtout en raison de leur suave souplesse en bouche. L’entretien du vignoble oranais, le plus important d’Algérie, fournissait du travail à des entreprises de travaux publics comme les sociétés Borsari et Forrat



Domaine d'El-Ançor

pour la construction de caves, ou pour celles de machines agricoles, S.A.C.R.A. et P.U.Z.E.N.A.T., sans compter une importante activité commerciale et de transport par camions-citernes et navires pinardiers.

Ces hommes n'étaient pas des spéculateurs, ils travaillaient avec un personnel logé sur place bénéficiant de la sécurité sociale. Ils étaient les enfants des viticulteurs de la fin de XIX^e siècle, et leurs petits-enfants seront peut-être heureux de connaître leurs noms : François Anton, Vincent Canto, François Fernandez, Georges Soler, Mme Vve François Fernandez, MM. Salvador Fernandez, Joseph Frutoso, Mme Vve François Gadéa, MM. Joseph Galiana, Bénito et Raymond Garcia, Philippe Gomis, Mme Adrienne Jan (1), MM. Eugène Jan, Joseph Ramos, Louis Léal, Mme Vve Bernard Marty, Mme Vve Carlos Mengual née Sala, Mme Vve Charles Mengual née Scotto, MM. Ignace et François Pénalva, Jean et Jules Pénalva, Joseph Péralès, Joaquim Pérez, Albert Prat, Raymond Prat, Raymond Ruiz, Mme Vve François Sala, MM. Joseph Soriano, Louis Tassa, Tissot, Antoine Vicente, Mme Vve Joseph Villegas, Mme Vve Joséphine Villemin, M. Zendine Ahmed, et la S.E.E.I.I.A. Comme dans tous les autres villages, à El-Ançor il y avait beaucoup de veuves courageuses au travail. C'était aussi cela l'Algérie !

Les cultures maraîchères de primeurs tenaient aussi une grande place à El-Ançor, ainsi que dans toute cette zone littorale. En hiver, le propriétaire et sa famille participaient au lavage à grande eau des légumes, pommes de terre et carottes, avant livraison à l'expéditeur chargé de la mise en caquettes et embarquement sur un cargo en partance pour Marseille.

1962 : l'exode à El-Ançor

À partir de 1954, cette région connut des exactions telles que poteaux télégraphiques, oliviers, orangers, pieds de vigne coupés, écoles et granges incendiées. Elles se poursuivirent par d'odieuses attentats et de cruels enlèvements suivis de douloureuses disparitions. Mme Andrée Montéro relate dans son saisissant ouvrage *Le cri retenu*, l'enlèvement et l'assassinat de son mari Philippe Gomis et de son jeune frère le 15 avril 1962. L'horrible calvaire des malheureuses victimes et l'épouvantable attente d'un signe de vie donné par les ravisseurs à leurs parents sont à l'origine d'un éprouvant exode vers le port d'Oran et vers l'aéroport de La Sénia où des familles entières attendirent plusieurs jours sur les trottoirs avant d'accéder à des hangars métalliques surchauffés et d'atteindre la passerelle d'un bateau ou d'un avion. Débarquant dans une France que certains ne connaissaient que pour avoir participé en 1945 à la Libération, en

passant par la Tunisie, l'Italie et le débarquement en Provence du 15 août 1944, les petits-fils des immigrés d'Alméria, d'Elche ou de Santa-Pola de nouveau privés de passé, se reconvertirent et se consacrèrent à l'avenir de leurs enfants.

Conclusion

Cette note trop succincte n'est pas une monographie, elle vise à remettre en mémoire les efforts déployés par des hommes et des femmes qui, en gagnant la confiance de leurs voisins, furent à l'origine de la renommée d'El-Ançor. Ce village était connu pour le charme de ses collines verdoyantes venant à la rencontre des plages de sable fin, associant l'azur de la mer à toutes les variantes du vert, du jaune au grenat de ses cultures vivrières et de son vignoble. Au-delà de ces inoubliables paysages, il y avait une volonté affirmée de rendre cette terre productive et féconde pour eux-mêmes et pour les générations à venir.

Tous ceux qui eurent des attaches familiales à El-Ançor pourront se retrouver dans ce témoignage, l'empreinte de ces obscurs défricheurs aux mains calleuses, durs à la tâche, peu sensibles à leurs conditions du moment, seulement tendus vers l'espoir d'un avenir meilleur.

1) Jan : déformation probable du patronyme Jaén très répandu dans les familles originaires de cette province du "Levant" espagnol.

Photos : Georges Vieville

NDLR : Ce texte est le dernier qu'Edgar Scotti avait entrepris d'écrire avant sa disparition. Nous devons à Louis DULAC de l'avoir terminé. Nous l'en remercions très chaleureusement ainsi que toutes les personnes que nous n'avons pas nommées faute de place (et qui ne nous en tiendront pas rigueur, nous l'espérons) qui ont participé à la rédaction des articles sur les villages d'Oranie. Elles auront permis aux descendants de ces "pionniers" de retrouver une petite partie de leurs racines.