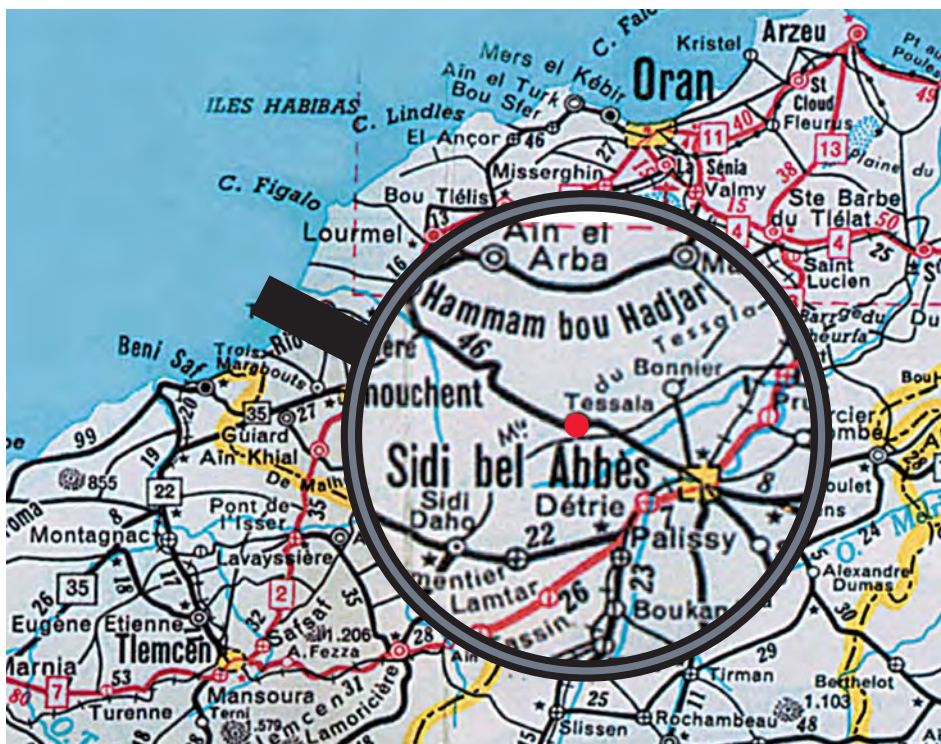


AÏN-SOFFRA / TESSALAH 1900 – 1962

Edgar Scotti (†), Louis Dulac,
Gérald Legier et André Theron



Cette commune de plein exercice de l'arrondissement de Sidi-Bel-Abbès située au pied du versant sud du massif du Tesselah (altitude 1 061 mètres), ainsi que son annexe Aïn-Soffra, étaient distantes de 14 kilomètres de Sidi-Bel-Abbès.

Pluviométrie variant entre 300 et 400 mm par an en raison de l'écran dressé entre le littoral et la plaine de Tesselah. Obstacle dont on ne peut se rendre compte que lorsqu'on parvient à l'un des trois sommets de ce massif. On découvre alors un immense panorama comprenant au Nord la plaine de la Mleta, avec en été l'éblouissante blancheur des masses de sel sur lesquelles se détachent les villages de Lourmel et de Bou-Tlélis entourés de verdoyants vignobles. Cette blancheur miroitait dans un halo de chaleur, se prolongeait vers le Nord par les collines situées entre la Sebkhia et la mer, tandis que se profilait à l'Est le pic de

Santa-Cruz avec sa basilique et le djebel Kahar ou la montagne des Lions. Le territoire de la commune s'étendait sur 11 613 hectares en plaine, coteaux et montagne. Terres excellentes, argilo-calcaires, arrosées par de nombreuses sources de petit débit, mais ne tarissant jamais.

Tesselah est implanté sur le chemin de grande communication n° 4 de Sidi-Bel-Abbès à Hammam-Bou-Hadjar. Les températures oscillent entre 10 °C au-dessus de 0 en hiver et l'étouffante chaleur de 42 °C en été, avec des vents violents balayant la plaine.

Le village est desservi par la gare des chemins de fer de l'Ouest Algérien de

Sidi-Bel-Abbès sur la ligne de Sainte-Barbe du Tlélat à Ras el Mâ-Crampel avec, à Tabia, bifurcation vers Tlemcen et Oujda au Maroc.

Administration municipale en 1900

Les douars Ouled-Rial et Némaïcha dépendaient de la commune qui abritait une population de 2 265 habitants parmi lesquels 355 Européens dont 55 seulement résidaient au chef-lieu. En 1900, le reste de la population était réparti sur un ensemble de fermes disséminées sur les pentes du Tesselah.

Maire : M. Jean Loubaresse

Adjoint : M. Émile Frichmann

Secrétaire : M. Robert Gérard

Garde champêtre : M. Louis Lacombe

Facteur-receveur : M. Louis Brisset

Facteur-rural : M. Garry

Institutrice : M^{lle} Duproix, à l'école mixte

Receveur municipal : M. Gaillard, résidant à Sidi-Bel-Abbès

Agriculteurs et viticulteurs en 1900

Tesselah est située dans une région caractérisée par l'insuffisance et l'irrégularité des précipitations, par l'importance des variations thermiques et par l'influence des gelées tardives sur les vignes en période de débourrement, alors que la précocité des vents chauds du sud augmentait les aléas de la céréaliculture avec des risques d'échaudage, dans des terres de nature argilo-calcaire. Ces aléas étaient mis en évidence par les résultats souvent décevants obtenus par l'école d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès qui y cultivait quarante-six hectares de blé et d'orge, sur le territoire de l'oued Sarno à 8 kilomètres de l'école.

En conséquence, la vigne par son puissant système racinaire s'imposa rapidement aux agriculteurs dont les noms suivent. En ce début de vingtième siècle, ils y cultivaient un jeune vignoble de 238 hectares donnant 5 000 hectolitres de vin rouge, soit en moyenne 21 hectolitres par hectare.

MM. Aubert, Allius, Édouard Barbier, Rochefort, Manuel Cosso, Carayon,



1952. Mgr Lacaste
baptisant la cloche offerte
par M. Loubaresse (maire
du village) et ses deux
frères.
Au second plan, la
marraine : Mme Geoffroy
Doc. M. Moreno

Bonnet, Dubreuil, Émile Frichmann, Nicolas Gandouin, Geoffroy, Gascon, François Gandoin, Emile Gandouin, Léon Lacour, Emile Lambert, Jean Loubaresse, Nicolas, Cambourg, Ravier Frères, Antoine Rouvert, Jules Ros, Joseph Tur, Paul Perrin, Louis Trouche, Mme Vve Vuillemin.

Agriculteurs et viticulteurs en 1953

Un demi-siècle plus tard, le vignoble de Tessalah différait de celui de la plaine de Sidi-Bel-Abbès par la nature de son sol et par son relief. Il couvrait 1 560 hectares et produisait 81 832 hectolitres de vin dont 778 de blanc avec un degré minimum de 11°.

L'encépagement en mourvèdre, morastel assurait un débourrément tardif qui permettait de réduire les risques cités plus haut, consécutifs à la gelée de printemps. Il était complété par des carignan, cinsault, grenache et alicante-bouschet aux quels s'ajoutaient merséguerra et rico pour la vinification en blanc. Leurs rendements étaient voisins de 50 hectolitres par hectare d'un vin tirant de 12 à 13°. Ces cépages, introduits en Algérie par les viticulteurs des départements du Midi et notamment de Haute-Garonne, de l'Aude, de l'Hérault et du Gard étaient dans cette région, greffés sur 41-B et riparia-berlandieri 420-A.

Les viticulteurs, énumérés ci-dessous, font partie de la mémoire de ce village accroché aux pentes du Tessalah avec ses damiers de terre brune préparée, alternant avec le blond des céréales à maturité et le vert des parcelles de

vigne.

MM. Maurice Alberge et Fils, Thomas Alonso, Achille Barbier, Claude Bellat, Bensekrane Tahar et Kouider, Gustave Bonnet Fils, Mme Vve Jules Callet, MM. Edgar Cenac, Jean Darricarrère, M. et Mme Jacques Darricarère, les établissements René Martels, MM. Gabriel Fine, Robert Fine, Forterre, Isidore Geoffroy père, Georges Gérardin, Mme Gandoin née Robert, Mme Vve Louis Gandouin, MM. Maurice Gandouin, Roger Gandouin, Mme Suzanne Gouot, MM. Joseph Husson, Príncipe Husson, Mme Husson, Mme Veuve Husson, MM. Louis Lacour, Leplus Frères, Mme Vve Leplus, MM. Gaston Lisbonne, Ferdinand Loubaresse, Roland Loubaresse, Pierre Meneau, René Morin, Mme Vve Paul Nicolas, MM. Jacques Raoux, Saier, Mme Jules Théron.

Nous terminons cette remise en mémoire des viticulteurs de Tessalah en évoquant la description de ces vins par le professeur Jules Théron qui en 1940-1942, enseignait la viticulture à l'école d'agriculture de Sidi-Bel-Abbès : "des vins bien charpentés dont la délicatesse, le velouté et la finesse du bouquet de grenache alliaient à la chaleur de leur robe, le noir profond cerné de grenat des alicante-bouschet".

En moins de cinquante ans, l'économie agricole de cette région de Tessalah basée sur la céréaliculture, blé dur et blé tendre, évolua vers la vigne, seule culture valable, même si elle exigeait de gros investissements et des soins conti-

nus : l'hiver pour le "décavaillonnage" et la taille ; le printemps et l'été pour les façons culturales, rechaussage, scarifiage, les traitements anticryptogamiques dont le nombre variait avec la climatologie de l'année. La culture d'un hectare de vigne demandait quatre à cinq fois plus d'heures de travail que celle d'un hectare de blé. Alors que les caprices de la pluviométrie pesaient lourdement sur le passé de la céréaliculture en Algérie et aujourd'hui encore en limitent toujours l'avenir, la vigne poussait sur des terrains à forte pente, secs et pierreux, ou aucune autre plante ne pouvait donner d'aussi bons résultats dans cette région de Sidi-Bel-Abbès. C'est donc au prix de risques financiers considérables que le vignoble de ce centre est passé de 238 hectares en 1900, à 1 560, cinquante ans plus tard. La vigne a fait de Tessalah, un de ces villages d'Oranie doté de sa coopérative vinicole, de ses caves particulières, avec une succursale de la Caisse Algérienne du Crédit Agricole Mutuel, une agence des autobus Grondonna, son médecin, son centre de soins. Comme dans tous les bourgs viticoles, il y avait un bureau des contributions indirectes pour les déclarations de récolte et les laissez-passer accompagnants les retiraisons. Toutes ces annexes des services se trouvaient mêlées à l'épicerie, aux boutiques des bouchers, des marchands de tissus, au cabinet du médecin de colonisation et au café de la place où tous les hommes se retrouvaient.

À partir de la mi-septembre, le silence

des rues du village était troublé par le cahotement des pastières enveloppées de l'odeur sirupeuse de la masse des grappes fraîchement coupées.

Par les améliorations génétiques apportées aux variétés de céréales indigènes telles que hedba, bidi, Mohamed Ben Bachir, la céréaliculture n'a pas été refoulée. Elle a normalement gagné des zones défavorisées, où elle n'était généralement pas pratiquée en raison de leur très faible pluviométrie ou dont les terres avaient une teneur élevée en chlorures.



Sulfatage de la vigne - Doc. André Gil

Tessalah, comme beaucoup d'autres villages avait une mémoire qui méritait d'être réanimée. C'était avant tout l'histoire de simples hommes et femmes pour lesquels planter des arbres, faire pousser de la vigne, élever des maisons, construire des silos pour eux-mêmes et leurs voisins musulmans, faisait partie de leurs traditions.

À partir de 1957, le conflit algérien entraîna des épreuves physiques et psychologiques dramatiques, assassinats, enlèvements mutilations, aujourd'hui enfouis dans un profond oubli. S'il n'est hélas pas possible de citer les noms de ces malheureuses victimes, évoquons au moins l'enlèvement de

M. Gabriel Fine, le 9 mars 1957, dans les environs de Tessalah.

Les années ne peuvent effacer les souvenirs de tous ceux qui vécurent et travaillèrent péniblement dans ce village où tous les événements heureux ou malheureux étaient ressentis par tous, notamment les fêtes comme baptêmes et mariages. Les inhumations se déroulaient dans le profond respect du défunt. Chez les musulmans, elles se déroulaient selon le rite propre à leur religion, le corps était conduit au cimetière sur une civière reposant sur les

épaules de porteurs qui se relayaient en psalmodiant les incantations de la prière des morts.

Quarante-cinq ans après

Les décennies qui se sont écoulées depuis l'exode de 1962 n'ont pu effacer le souvenir des lieux, des couleurs, des odeurs de ce village où, au mois de mars, les coquelicots punctuaient les fossés du rouge de leurs frères corolles. Dans le vignoble quadrillé par des allées d'oliviers, les brindilles fructifères ployaient en automne sous le poids des grosses olives "sigoises" ou des petites "corni cabra", noires et brillantes.

Après les vendanges, le vignoble présentait toutes les teintes du vert le plus

tendre des carignan, cinsaut et grenache, au rouge des cépages "teinturiers". C'était aussi la bise glacée de l'hiver, immédiatement suivie de la réverbération des étouffantes bouffées de chaleur du sirocco.

La vigne généreuse associée aux oliviers non moins féconds, donnait du travail à beaucoup de monde dans les pépinières, le matériel agricole, le transport et les sous-produits.

Jusqu'en 1962, ces agriculteurs investirent dans des labours profonds pour planter des cépages nobles susceptibles de résister aux gelées de printemps et aux siroccos précoces. Les techniques de vinification évoluant vers des fermentations courtes et des méthodes d'auto-vinification toujours plus élaborées, les foudres furent rapidement remplacées par des cuves en ciment puis, par la suite, vitrifiées et enfin émaillées dans des caves modernes.

Aujourd'hui, les descendants de ceux qui plantèrent des oliviers et de la vigne, beaucoup plus rentables que les céréales, se demandent ce qu'il y avait de répréhensible à implanter des activités humaines de production, de transformation et de transport, attachés aux seules cultures susceptibles de fertiliser ces collines d'Aïn-Soffra-Tessalah. Cela en attendant d'autres variétés de céréales, ou d'autres plantes, blé dur, sorgho, voir soja, expérimentées dès 1940 et mieux adaptées aux besoins spécifiques d'une population concentrée sur une mince bande de terre fertile, exposée à des variations climatiques de grande amplitude.

Au-delà de la nostalgie, il y a la mémoire. C'était aussi cela l'Algérie.

Les auteurs de cette note succincte remercient en premier lieu tous ceux qui leur prodiguèrent leurs encouragements dans la réalisation de ce travail de conservation des villages d'Algérie.

Nos remerciements vont également à M. le Docteur Georges Duboucher ainsi qu'à M. Jacques Piollenc qui y ont collaboré par la mise à disposition d'archives, de témoignages ou de souvenirs sur ce village.