

QUATRIEME PARTIE

LE MOUVEMENT COMMERCIAL

TROIS PRODUITS TUNISIENS :

L'ALFA — LES DATTES

LES EPONGES

La richesse de la Tunisie est en grande partie constituée par les ressources naturelles de son sol et de son littoral.

La place nous manque pour procéder ici à une étude complète et approfondie de tous ces produits; bornons-nous à en examiner succinctement trois, particulièrement caractéristiques du pays : l'alfa, les dattes et les éponges.

L'ALFA

Les peuplements d'alfa de la Régence sont répartis sur les plateaux situés au Sud et au Sud-Ouest de la Dorsale Tunisienne, et s'étendent sur une superficie d'environ 1.500.000 hectares.

Leur mode d'exploitation repose sur des bases assez libérales, en regard de la réglementation algérienne qui est caractérisée par le régime à la concession. C'est ainsi qu'en Tunisie, sur les terres collectives et habous (les plus importantes) la jouissance des nappes alfatières a été pleinement reconnue aux populations, qui peuvent se livrer en toute liberté à la cueillette et au commerce de l'alfa. Sur les terrains domaniaux, par contre, les usagers ne peuvent récolter gratuitement que l'alfa nécessaire à leurs propres besoins.

La cueillette de l'alfa est habituellement soumise à une période d'interdiction annuelle de quatre mois; cette suspension peut être

portée à trois ans sur les points nécessitant un long repos des peuplements alfatières.

Les deux grandes variétés d'alfa que l'on trouve en Tunisie sont :

— L'alfa proprement dit (« *Stipa tenacissima* ») qui se subdivise lui-même en deux sous-variétés principales, l'alfa « sparterie », se caractérisant par une tige régulière, fixe et flexible d'environ 40 centimètres, et l'alfa « papetrie », ou alfa tout-venant, aux brins plus grossiers et de longueur variable;

— Lefaux-alfa (« *Lygacum spartum* ») que les Tunisiens appellent dans leur dialecte « mahboula », et qui constitue le véritable « spart » aux fibres longues utilisé en corderie.

Les utilisations artisanales et industrielles de l'alfa sont multiples.

Traitée à la main (tressage à l'état naturel, ou façon après rouissage, battage et défibrage), cette matière est employée à la confection de scourtins, de couffins, de sacs, de semelles d'espadrilles, de cordelettes, de nattes, etc..

Dans l'industrie, l'alfa a été utilisé pendant la dernière guerre comme combustible de remplacement, mais ce ne pouvait être là qu'un palliatif tout provisoire, parce que particulièrement dispendieux et peu pratique : il faut en effet trois tonnes d'alfa pour équivaloir une tonne de charbon, qui a un volume sept fois moindre. Aussi cet usage de l'alfa a-t-il été abandonné aujourd'hui, sauf dans les poteries de Nabeul, où sa combustion rapide et la chaleur intense

qu'il dégage sont spécialement appréciés.

De nos jours, l'alfa n'est utilisé sur une grande échelle que pour la fabrication des pâtes à papier, où il entre en composition avec la pulpe de bois dans des proportions variables. Mais cette transformation est malheureusement difficile sinon impossible en Afrique du Nord même, pour cette raison première que le traitement nécessaire exige en grosses quantités un eau d'une composition particulière que l'on ne trouve pas ici. Au surplus cette eau doit être chauffée, d'où nécessité d'un combustible abondant. D'autre part, l'importation des solvants chimiques et la création de toutes pièces des installations indispensables accroîtraient le prix de revient dans des proportions considérables. Aussi les alfatiers tunisiens sont-ils contraints d'expédier leur matière première aux utilisateurs étrangers. Le principal pays acquéreur en est aujourd'hui la Grande-Bretagne, qui dispose de tous les éléments nécessaires à la transformation, et satisfait en temps normal plus du 1/5 de ses besoins en alfa papeterie par des importations de Tunisie.

Mais ce n'est pas là que réside, à notre sens, le véritable avenir de l'alfa, dont la haute teneur en cellulose nous apparaît susceptible d'être particulièrement appréciée pour la fabrication de certaines matières découvertes par la science moderne, telles que matières plastiques, puissants explosifs, textiles artificiels, etc... Signalons à ce propos, pour mémoire, le projet conçu en 1942 d'utiliser l'alfa comme matière textile de remplacement, projet malheureusement resté sans suite en raison des événements de guerre en Tunisie qui n'ont pas permis d'importer tout l'outillage nécessaire aux essais envisagés.

Citons enfin quelques utilisations secondaires de l'alfa : la fabrication d'un crin de rembourrage employé

dans l'ameublement, la confection de certaines allumettes, le montage d'assemblages floraux délicats tels que gerbes et couronnes mortuaires, etc..

Nous terminerons en donnant quelques chiffres sur les exportations d'alfa. Dans les années normales, les sorties se montaient annuellement à plus de 120.000 tonnes, dont les 19/20 environ à destination de la Grande-Bretagne. Aujourd'hui, l'insuffisance du frêt contrarie gravement ces opérations; c'est ainsi qu'en 1946, il n'a pu être exporté qu'environ 45.000 tonnes d'alfa sur la Grande-Bretagne et 2.000 tonnes sur la France; par contre, il en est sorti près de 6.000 tonnes à destination de la Belgique.

LES DATTES

On ne rencontre sans doute nulle part ailleurs que dans les oasis tunisiennes une aussi grande variété de palmiers-dattiers, fournissant des produits de choix et réunis sur un espace aussi réduit que 20.000 hectares.

Les principales de ces oasis remarquables sont concentrées dans le Djérid (Tozeur, Nefta, El Oudiane...), le Neftzaoua (Kébili), et les régions de Gabès et de Gafsa. Séparés entre eux par de larges étendues désertiques, ces groupes doasis présentent chacun des particularités climatériques, agrologiques et hydrographiques spéciales et offrent des variétés de dattiers qui leur sont propres. Le Djérid est de beaucoup le plus important de ces groupes, et on y trouve annexées à un état voisin de la perfection, quelques-unes des plus belles espèces de dattes du monde.

On s'accorde généralement à admettre que l'ensemble de ces palmeraies renferme un total d'environ 1.200.000 pieds de palmiers en pleine production, dont 70.000 donnant des fruits de qualité supérieure.

Le nombre des variétés bien définies de dattiers existant en Tunisie est voisin de 150; on en trouve plus de 100 dans les seules oasis du Djérid; les variétés se classent en deux grands groupes : les dattes molles et les dattes sèches.

Les dattes molles ont la peau plissée de larges ampoules; leur chair épaisse reste toujours molle et tendre. Savoureuses mais trop sucrées pour constituer la base de l'alimentation, ces dattes sont plutôt des fruits de dessert, dont la majeure partie est exportée. Les principales variétés en sont la « Menakher », la « Deglat Ennour » (la plus réputée), la « Bou Fagous », la « Tafazouine », la « Ftinni » ou « Halig » variété de beaucoup la plus abondante dans le Djérid).

Les dattes sèches ont une peau sillonnée de rides nombreuses dans tous les sens; leur chair est mince, elle devient sèche et dure avec le temps. En général peu sucrées, elles forment un élément essentiel de l'alimentation des populations musulmanes du Sud. Les principales variétés en sont la « Horra » et la « Kenta ».

Les dimensions des jardins dans lesquels se fait la culture du palmier-dattier sont très variables; certains renferment jusqu'à 3.000 arbres. Le nombre moyen de dattiers par hectare oscille entre 315 à Nefta et moins de 200 dans certaines oasis négligées.

La main-d'œuvre est abondante et relativement bon marché pour les travaux ordinaires; par contre, pour les opérations demandant une certaine habileté (séparation des rejets, fécondation, récolte des fruits des variétés de choix), les propriétaires doivent avoir recours à des travailleurs spécialisés.

Le fermage est assez développé dans ces exploitations : le propriétaire donne aux « khammès » un pourcentage sur la récolte (généralement 1/8), plus certains prélè-

vements dont le colcul est assez complexe.

La datte est le plus souvent consommée à l'état naturel. Cependant, depuis quelques années, des industries de transformation se sont créées, qui utilisent ce fruit pour la fabrication de pâtes et farines alimentaires, de sirops de sucre, etc. Mais cet emploi de la datte nous paraît peu susceptible d'avenir assuré, lorsque les conditions du ravitaillement se seront normalisées.

La Tunisie exporte habituellement une moyenne de 30.000 quintaux de dattes, à peu près exclusivement de la variété « Deglat Ennour », et en majeure partie à destination de la France. Pour 1946, les sorties se sont montées à 22.960 quintaux, dont 13.240 sur la France, et 9.670 sur l'Étranger (Grande-Bretagne, Suisse, Belgique).

LES EPONGES

Le développement des côtes tunisiennes est considérable (1.390 kilomètres) et les espèces qui en peuplent les fonds sont nombreuses et variées. Parmi elles, il est une qui occupe plusieurs milliers de marins, c'est l'éponge.

Il existe deux grandes variétés d'éponges :

— l'éponge commune du commerce (« *Hippospongia équina* »), la plus abondante, que l'on pêche surtout dans les fonds du Sud, des environs de Mahdia à la frontière tripolitaine;

— l'« oreille d'éléphant » (*Euspongia officinalis*) que l'on trouve à peu près exclusivement dans le Nord, du Cap-Bon à Tabarka, et qui, très fine, est utilisée en médecine, en chimie et pour la toilette.

On peut ajouter à ces deux grandes variétés quelques autres espèces secondaires, curieuses par leur

forme, leur grosseur ou certaines de leurs particularités, et qui sont surtout recherchées par les collectionneurs.

La pêche des éponges est pratiquée depuis fort longtemps par les autochtones sur les côtes tunisiennes, mais ce n'est que vers le milieu du siècle dernier que les Européens, surtout les Grecs et les Siciliens (les Français semblent l'avoir abandonnée après quelques tentatives restées sans suite) s'y intéressèrent et en modernisèrent les méthodes, auparavant rudimentaires, accroissant ainsi considérablement les rendements.

La pêche aux éponges se fait aujourd'hui suivant trois procédés :

— la pêche au scaphandre, qui est à peu près uniquement pratiquée par les Grecs, et surtout pour la variété dite « oreille d'éléphant »;

— la pêche à la « gangave »; la gangave est un filet traînant, utilisé surtout par les Italiens, qui raclent littéralement les fonds à la manière d'un rateau; son gros inconvénient est de dépeupler rapidement les colonies d'éponges, car le pêcheur est ici aveugle et ne peut sélectionner les produits qu'il ramène à la surface; aussi cette pêche n'est-elle autorisée que pendant certaines époques de l'année pour permettre aux jeunes éponges de se développer et aux colonies de se reconstituer;

— la pêche au trident, dit « Kamakis », que pratiquent surtout les Tunisiens dans les zones peu profondes; le pêcheur utilise ici une sorte de fourche pour ramener à la surface les éponges qu'il aperçoit à travers sa lunette.

Les principaux marchés d'éponges sont ceux de Djerba, de Zarzis, et surtout de Sfax, renommé dans

le monde entier. Pour les grosses quantités, les transactions se font le plus souvent en « ocques », unité de mesure grecque correspondant à 1.280 de nos grammes; les Italiens cependant préfèrent la vente au kilo.

En général, les pêcheurs grecs et italiens trient leurs éponges par catégories, les nettoient sommairement et les font sécher à bord de leurs bateaux avant de les apporter sur les marchés : c'est la pêche « blanche ». Au contraire, les pêcheurs tunisiens, ne disposant que de bateaux de faible dimension et restant moins longtemps à la mer vendent leurs éponges telles qu'elles sortent de l'eau, et ce sont les négociants eux-mêmes qui les débarrassent de leur gangue et les lavent : c'est la pêche « noire ».

Après ce lavage superficiel, il faut enlever minutieusement les petits débris de roches, le sable et les plantes marines que contiennent encore les éponges, puis il faut les tailler pour leur donner leur forme sphérique. Enfin, après un dernier séchage, on les sélectionne et on les met en sacs, en les comprimant le plus possible pour en réduire le volume. Les éponges sont alors prêtes à être expédiées.

Généralement, les importateurs les acquièrent sous leur couleur brune naturelle; mais ils peuvent demander à ce qu'elles soient « blanchies ». L'opération du blanchiment s'effectue au moyen de certains produits chimiques (permanganate de potasse, hyposulfite de soude et acide sulfurique).

En temps normal, il est annuellement exporté une moyenne de 100 à 150 tonnes d'éponges, dont la majeure partie à destination de la France.