

2. - QUESTIONS CULTURELLES

ÉTAT DES RECHERCHES ETHNOLOGIQUES EN TUNISIE (1) **(suite)**

LES TECHNIQUES

L'étude des techniques n'a été commencée que récemment et est encore très partielle. Cependant la spécialisation qu'on vient de signaler, et qui forme une partie de leur intérêt aurait dû, semble-t-il, attirer l'attention sur elles.

L'ensemble des attitudes, des gestes traditionnels, des positions de travail ou de repos, tout ce qu'on peut appeler les techniques du corps, n'a jamais été étudié, ni même observé, sinon d'un point de vue pittoresque. Ce sont cependant des faits de tradition qui, tout comme le langage, s'enseignent, se déforment, ont leur aspect social, régional, professionnel. Leur importance n'est pas seulement descriptive. Il est évident, par exemple, que dans le domaine artisanal ou industriel la position de l'ouvrier aura une influence capitale sur l'évolution de sa technique. L'artisan nord-africain, assis « en tailleur », sur le sol même où se trouvent ses outils et ses instruments, ne se servira pas de ses mains, ni surtout de ses pieds comme l'artisan européen assis à une table ou debout à un établi : ses pieds peuvent lui fournir un point fixe, le moyen d'exercer une pression, mais non d'imprimer un mouvement vif. Dans le tour à archet, c'est le pied qui maintient l'outil pendant que la main fait tourner le bois à travailler; dans le travail du cordier, le pied maintient et étire la corde déjà faite. Ainsi entre deux niveaux techniques différents se place souvent un changement d'attitude de l'ouvrier : entre le support mobile sur lequel la potière modèle ses poteries archaïques, et le tour du potier, il y a l'invention ou l'adoption du siège (plus exactement de la position assise qui s'obtient plus volontiers en Afrique du Nord, en plaçant le tour dans une fosse, ce qui simplifie la construction). De même entre l'ancien métier à tisser nord-africain et le métier industriel à pédalier.

L'importance de ces techniques du corps n'est pas limitée au domaine industriel. Elle s'étend sur le domaine social et religieux avec l'aspect rituel des soins donnés au corps, qui s'aperçoit bien dans une institution comme celle du hammam, dans l'usage traditionnel de la terre à foulon pour le lavage du corps, etc...

TECHNIQUE DE PRODUCTION ARTISANALE

GENERALITES

Le fait général le plus remarquable est la coexistence de deux ordres parallèles de techniques. Les premières, caractérisées par l'archaïsme relatif des procédés et la non-commercialisation des produits, sont maniées par les femmes. Elles sont connues, avec des variantes, dans toutes les populations tunisiennes. Les autres, d'aspect industriel, sont pratiquées par les hommes avec une nette spécialisation régionale ou ethnique. Ce parallélisme apparaît nettement dans la poterie où il est extrêmement ancien : les vestiges puniques mêlent déjà, tout comme le mobilier tunisien d'aujourd'hui, les poteries tournées, de type industriel, aux poteries domestiques modelées. Moins évident peut-être, mais vraisemblablement aussi ancien, le même phénomène peut s'observer en matière de tissage. Dans des ensembles techniques complexes, comme l'agriculture, il apparaît encore : pendant la moisson, les femmes battent chaque jour, au bâton, les épis qu'elles ont glanés, alors que les hommes attendent la fin de la récolte pour dépiquer sur l'aire par des procédés différents (piétinement, traîneau, rouleaux dentés). Il y a, évidemment, des exceptions à ce parallélisme schématique, des communications ou des intermédiaires entre ces deux séries : commercialisation des produits domestiques (poterie, tissus, tapis), pratiquée par des hommes de technique généralement féminines (modelage de poteries, battage au bâton pour certaines céréales dans les petites exploitations). Il n'est donc pas certain que ces techniques aient toujours été du domaine exclusif des femmes. Mais actuellement, la résistance de cet archaïsme et son association au sexe féminin, se justifient sans doute l'un par l'autre; l'ensemble est très probablement lié à des raisons religieuses. Ce remarquable dualisme technique atteste,

(1) Cf. Bulletin Economique Juin 1949 (n° 29).

avec bien d'autres éléments, la division essentielle qui sépare, en Afrique du Nord, le monde des hommes de celui des femmes.

Mais bien des techniques n'appartiennent ni à l'une ni à l'autre de ces deux séries parallèles. Elles constituent, en gros, le domaine de l'artisan citadin, dont les procédés varient peu, semble-t-il, d'une ville à l'autre; les tamis, les tissus, les chaussures, paraissent faits d'une façon identique dans les différents souks. Cependant voisinent dans la même industrie, ou dans la même ville, des procédés de types et de niveaux différents : la laine, filée au fuseau par les femmes (archaïsme) est tissée par des hommes sur des métiers à pédalier (évolution). A côté de cela, un même atelier (d'hommes évidemment) file au rouet (évolution) le poil de chèvre, et le tisse sur le vieux métier à chaîne verticale.

Ainsi, semble-t-il, les techniques en Tunisie peuvent se rattacher à trois grands groupes :

1° Les techniques domestiques archaïques et féminines, doublées par,

2° une industrie en cours d'évolution, qui utilise les procédés ou les produits traditionnels, et y mêle ceux de l'Occident moderne, et bien d'autres emprunts, en un ensemble très vivant et très mouvant;

3° l'artisanat, proprement citadin, où l'on rencontre soit des techniques universelles adaptées à une industrie spéciale (par exemple les tamis utilisent une forme de pseudo-filature et une forme de tissage), soit des ensembles industriels homogènes et entièrement originaux (par exemple tout ce qui concerne le travail du poil de chèvre, filature, tissage, corderie) qui semblent avoir été importés en bloc.

Activité artisanale et industrielle, spécialisation et abondance des métiers, facilité des échanges, favorisent une certaine paresse technique (au moins dans certains domaines), que confirmerait sans doute l'inventaire de l'outillage d'un foyer tunisien moyen : le moindre bâton courbé au feu, le plus grossier travail de vannerie sont objets de commerce et figurent sur les marchés; c'est déjà, plus ou moins, travail de spécialiste. Aussi, en dehors du domaine des travaux féminins, les seules techniques répandues semblent-elles celles de la corderie et de la sparterie, et surtout celles qui ont trait à l'habitation. Encore ces dernières ne sont-elles que sommairement connues, ou maniées avec négligence, si l'on en juge par leurs produits les plus communs, les très rudimentaires gourbis.

Le souci constant de la défense contre des agressions répand l'armement beaucoup plus que l'outillage. Cet armement ne présente plus guère d'aspects originaux. C'est un ensemble assez disparate qui va du gourdin au fusil. La massue est encore très répandue; les armes de jet, sauf la fronde, localement employée par les enfants et les bergers, ont complètement disparu devant les armes à feu.

VANNERIE ET SPARTERIE

Ces techniques n'ont guère été étudiées, bien qu'elles soient représentées en abondance. Couffins, corbeilles, scourtins, nasses, attestent des techniques assez variées où la vannerie tissée semble dominer. Les nattes, de jonc ou d'alfa, faites sur des métiers, sont de tissage et non de la vannerie.

La corderie, fort répandue, utilise surtout des fibres végétales (alfa, folioles de palmier) qui sont tordues à la main ou avec des machines d'importation. Une machine indigène originale existe qui n'est employée que pour la fabrication des câbles en poil de chèvre.

POTERIE

La distinction signalée plus haut entre poteries domestique modelée et poterie industrielle tournée s'étend à toutes les phases de la fabrication, depuis la préparation de la terre, jusqu'au mode de cuisson et au décor.

Les terres employées sont des argiles souvent marneuses, ce qui permet dans bien des cas de ne pas employer de dégraissant. Lorsqu'on en utilise un, c'est d'ailleurs parfois un calcaire, plus fréquemment de la poterie pilée. En dehors de ce dégraissant, le seul mélange pratiqué est celui de sel, qui est ajouté aux terres dont on veut faire des poteries poreuses du type « alcarazas » (berred).

Le terme de poterie modelée employé pour désigner tout ce qui n'est pas tourné recouvre diverses techniques de façonnage. Le modelage proprement dit est généralement limité au fond, qui est « monté » ensuite au colombin. Bien souvent,

il n'y a pas de modelage du tout, le montage commençant à partir d'un fond plat. Le moulage paraît inconnu en Tunisie, bien qu'il soit signalé ailleurs en Afrique du Nord. (A moins de considérer l'emploi d'un tesson comme support pendant le façonnage comme une forme de moulage. Ce procédé conserverait la valeur « mystique » du moulage, sans avoir gardé aucun rôle technique).

Du côté industriel, on n'aperçoit pas, dans le tournage pratiqué à Nabeul, ces traits, fréquents en Afrique du Nord, qui semblent un rappel de la technique du modelage : tel l'emploi d'un support intermédiaire entre le plateau du tour et la terre nécessaire à un seul objet. Ici l'objet, tiré d'une masse de terre posée à même le tour, est détaché, après son tournage, par un fil.

Les formes des poteries modelées, qui sont en partie adaptées à cette technique spéciale paraissent aussi s'inspirer souvent d'une tradition différente. On y trouve des formes présentant un angle accusé au raccord des bords montés sur le fond modelé, divers reliefs et notamment les carènes ondules qui rappellent la poterie des terramares. A côté de ces formes, qu'on peut considérer comme typiques, parce qu'elles sont liées aux procédés de façonnage, la poterie modelée en présente beaucoup d'autres. Certaines sont évidemment des essais d'imitation de modèles industriels (imitation dont la poterie antique montre déjà des exemples).

Du côté des poteries tournées, les formes traditionnelles sont celles de l'antiquité méditerranéenne : les amphores et les jarres, qui sortent en nombre des ateliers de Nabeul ou de Djerba, conservent cette allure classique. Il s'y mêle maintenant quelques modèles dits « artistiques », dont les formes plus ou moins heureuses s'inspirent du goût de la clientèle locale ou touristique. On pourrait sans doute y voir parfois une imitation des formes archaïques de la poterie modelée.

La cuisson au four caractérise la production industrielle. Ces fours sont traditionnellement à foyer inférieur et laboratoire couvert en coupole. Le plancher de ce laboratoire, percé de trous, laisse venir flammes et fumées au contact des poteries (cuisson oxydante). Ce four, répandu dans toute l'Afrique du Nord, est identique au four à briques et à chaux. On trouve également des fours à foyers latéraux et flamme renversée ou à laboratoire complètement isolé, qui sont, comme la cuisson en cassettes, des emprunts récents à l'Occident, rendus nécessaires d'ailleurs par l'emprunt d'émaux qui ne supportent pas la cuisson traditionnelle.

La poterie modelée, au contraire, se cuit à feu nu, en couvrant les poteries de combustible. Les procédés — observés ailleurs — qui annoncent plus ou moins le four, tels que la cuisson en fosse, la couverture du feu (par des tessons, des tôles) etc., n'ont pas été signalés en Tunisie. La poterie modelée utilise beaucoup le décor en relief. Outre cette technique, elle en emploie certaines qui lui sont également propres et qu'on a classées en trois groupes : décor à l'ocre, posé avant la cuisson; décor au goudron, noir; décor au jus de lentisque, noir après réduction. Ces deux produits s'appliquent après la cuisson sur la poterie chaude. C'est sans doute ce qui a amené les potières à se grouper par deux pour tracer plus rapidement les décors de certaines poteries, association qui explique certains des caractères de ce décor.

Dans le domaine industriel, le décor en relief ou en creux n'est pas pratiqué, non plus que les engobes ou vernis. La glaçure au plomb est préparée traditionnellement par les potiers de Nabeul, de même que l'oxyde de cuivre qu'ils y mêlent pour former l'émail vert. Le noir de manganèse et le jaune d'antimoine sont également préparés sur place. A cette gamme assez sommaire, vraisemblablement d'origine orientale, s'ajoutent aujourd'hui les émaux modernes d'importation.

TEINTURES

Les teintures naturelles étaient naguère encore largement utilisées selon des procédés traditionnels qui ont été assez incomplètement observés. Aujourd'hui indigo, cochenille, grenade, etc... ne sont plus employés que localement, et les teintures chimiques d'importation se répandent à peu près partout. Comme le tissage, ou la poterie, la teinture est pratiquée soit domestiquement, par les femmes, soit industriellement, par des hommes (souvent des Juifs). C'est évidemment dans le domaine féminin et domestique que se maintienne les procédés anciens. En particu-

lier, les différentes teintures employées pour la parure du corps ou de la chevelure restent traditionnels (henné, noix de galle, haroqs) à cause de leur valeur rituelle.

TECHNIQUES DE CONSOMMATION

Sous cette rubrique, il faut examiner un ensemble de problèmes qui n'ont été que très partiellement étudiés. L'alimentation est sans doute le domaine où les pratiques courantes restent le plus teintées de caractères rituels. Dans ces pays, où la famine est une notion qu'on n'oublie pas, les préoccupations alimentaires sont dominantes. La langue le confirme, dans laquelle des idées apparemment abstraites, comme celles d'hospitalité, de libéralité, de richesse, sont en fait rendues très concrètement, en termes de nourriture. Cette prépondérance matérielle de l'alimentation va de pair avec son importance religieuse.

L'alimentation est à base de céréales et d'huile. On consomme peu de légumes ou de fruits crus, qui ne sont guère que des aliments d'appoint, saisonniers. La mouture des grains est donc une opération importante. Elle se fait sur des moulins domestiques, à bras, maniés par les femmes. Elle conserve, comme beaucoup de travaux féminins ou masculins, une allure collective. Il y a de nombreuses formes de préparation des farines issues du blé, de l'orge, plus rarement du maïs (acida, couscous, etc...), mais la pâte levée reste exceptionnelle chez les ruraux. On consomme, d'autre part, beaucoup de piments, poivres, etc...

La préparation des aliments, depuis la mouture du grain jusqu'à la cuisson des repas, incombe aux seules femmes. La fabrication des ustensiles de cuisine leur incombe aussi en partie, de même que les corvées de bois ou d'eau. Le travail masculin n'est représenté, dans le matériel de préparation des aliments, que par les objets de commerce : moulins, quelques récipients, cuillers, charbon de bois, etc... La cuisine est, en règle générale, isolée de l'habitation, soit dans une petite pièce, soit dans un enclos plus ou moins sommaire, à l'extérieur, où s'abritent également les latrines et les puisards. Ainsi se trouvent groupés, dans ce domaine des femmes, les objets que hantent le plus volontiers les puissances surnaturelles : bien des recettes magiques, outre celles qui consistent en prescriptions alimentaires, empruntent à ces lieux une partie de leur matériel et de leur efficacité.

Les trois repas de la journée sont pris en commun par les hommes, à part des femmes. Le matériel de consommation est commun à tous les convives. Le caractère de communion rituelle du repas est souligné dans les cérémonies où il figure généralement (pèlerinage, mariage, etc...). Les invités sont servis à part, et avant leur hôte qui mangera ensuite leurs restes, selon une habitude qui a sans doute pour origine un rituel magique, destiné à permettre à l'hôte de s'assurer de la personne de l'étranger qu'il reçoit. (Tout ce qui a trait à l'hospitalité présente ce même caractère rituel).

La conservation des aliments, simplifiée par le fait qu'il s'agit essentiellement d'huile et de grains (sacs ou paniers, jarres) s'entoure naturellement de précautions magiques et matérielles : le grenier forteresse est un des traits anciens de l'Afrique du Nord, et existe encore. La préparation de l'huile, qui est d'un certain point de vue une technique de conservation, est une opération de caractère industriel. Elle est pratiquée dans les villages par les hommes au moyen de broyeurs et de presses assez rustiques. Son aspect domestique (extraction d'huile par ébullition) est exceptionnel. Au contraire, le beurre n'est fabriqué que domestiquement, mais la mouture du grain n'est faite industriellement que dans les villes. Le séchage est utilisé pour les légumes (ail, oignon, piment...), pour les poissons (surtout les poulpes). Divers procédés pour la conservation des olives sont pratiqués. Il n'en existe pas, semble-t-il, pour la conservation de la viande.

Les boissons sont assez différentes selon les régions, les populations et les saisons. On trouve, outre l'eau naturelle, le lait de chèvre ou de brebis (les vaches sont rares), frais ou caillé, le sous-produit de la fabrication du beurre (qui se fabrique en général à partir du lait entier). Les boissons fermentées sont le vin de palmier et le vin de raisin, mais leur consommation est interdite par la loi religieuse. Le vin de palmier (lagmi) se boit, en principe, avant sa fermentation; en fait, sa consommation est généralement enivrante; elle semble avoir un caractère souvent

quelque peu rituel : aux Kerkennah, elle accompagne les fêtes et les musiciens où les danseurs professionnels en boivent beaucoup. La vigne, qui semble être une culture très ancienne, n'est que très localement conservée par les cultivateurs tunisiens, et le jus de raisin, plus ou moins fermenté, est consommé dans les mêmes régions sous un nom euphémistique qui en assure l'innocuité.

Il ne semble pas que la distillation de boissons soit pratiquée en Tunisie en dehors des villes. Le café et le thé y sont consommés abondamment surtout dans les villes. L'un comme l'autre sont préparés en décoction et non en infusion. Le thé, d'importation relativement récente, supplante le café; on le prépare en très petites quantités en y ajoutant souvent de la menthe et du citron. Cette préparation du thé en fait une boisson assez fortement toxique. La langue assimile le tabac à une boisson. On en fait une consommation importante, plus souvent sous la forme de cigarettes; le narghilé se fume en ville dans les cafés, le tabac à priser est également consommé assez abondamment. Il existe aussi des pipes à petit fourneau d'argent ou de métal et long tuyau de bois. Toutes ces formes de consommation du thé, du café ou du tabac ne paraissent pas présenter en Tunisie d'aspects originaux.

TECHNIQUES D'ACQUISITION

CUEILLETTE

Les produits de la cueillette tiennent peu de place dans l'alimentation régulière. Mais ce sont des nourritures d'appoint importantes pour certaines populations : la figue de barbarie est souvent, l'été, la principale nourriture de certains bédouins. Les produits utilisés ou vendus pour l'industrie sont en majeure partie acquis par simple cueillette. L'alfa est le plus remarquable de ces produits, par le volume des transactions auxquelles il donne lieu. Mais les joncs dont on fait les nattes, les plantes aromatiques, le bois de chauffage ou d'œuvre, sont également des produits de cueillette. Sur les côtes, l'important commerce des éponges, de même que celui, naguère actif, des os de sèche, les pêches à la main du poulpe et de la sèche sont aussi des cueillettes. Les coquillages ne sont pas ramassés, ou très peu.

CHASSE

La rareté du gibier rend la chasse assez pauvre. Les quelques grosses bêtes encore rencontrées localement (sanglier), les gibiers de passage sont chassés au fusil. Les petits animaux sont piégés par des procédés peu observés : les forgerons fabriquent des pièges à ressort sur des modèles européens. Les oiseaux sont capturés au lacet ou au filet, surtout les étourneaux dont on fait ainsi d'abondantes récoltes dans les olivettes.

PECHE

La pêche, beaucoup plus active, occupe une population assez nombreuse sur la côte et dans les îles. On y trouve des pêcheries fixes utilisant la marée, de la même façon que sur les côtes de la Manche (la marée est sensible aux Kerkennah et atteint une amplitude de deux mètres à Djerba). Les Tunisiens pratiquent, d'autre part, des pêches au filet de types variés : filet dérivant, filet-barrage, filet traîné, filet disposé en cercle autour d'un banc de poissons, madrague pour le massacre des thons, filet lancé, etc... Certains de ces engins sont des claies et non des filets proprement dits. On trouve aussi des pêches au piège : nasses, pièges à poulpes; à la ligne : ligne dormante le plus souvent. Tous ces procédés paraissent répandus largement hors de la Tunisie, et le plus original, en Méditerranée, est sans doute celui de la pêcherie fixe.

TECHNIQUES DE PRODUCTION AGRICOLE

L'élevage constitue le principal moyen de subsistance d'une partie de la population. C'est, évidemment, une forme d'exploitation du sol à faible rendement, surtout si l'on considère que les 5 hectares nécessaires, en terres arides, pour nourrir une brebis pourraient peut-être porter une soixantaine d'oliviers. Aussi les terres

de pâturage se plantent-elles, de plus en plus, en oliviers; certains pasteurs se font partiellement oléiculteurs (Methellith). Cependant, après l'avoir longtemps considéré comme un ennemi de la colonisation agricole, on s'aperçoit mieux, depuis quelques années, que le troupeau de moutons, par sa mobilité, la rapidité avec laquelle il peut être reconstitué, ou réduit, reste une forme d'exploitation bien adaptée aux terres et aux climats tunisiens. L'élevage du mouton est, numériquement, le plus important. Le troupeau est presque totalement constitué de moutons « barbarins », à grosse queue. C'est une espèce orientale dont la Tunisie est la limite ouest. La chèvre, répandue partout, est élevée pour son lait et son poil aussi bien par les cultivateurs que par les pasteurs. On ne la rencontre qu'en petits groupes souvent mêlés aux troupeaux de moutons. Parmi les animaux de trait ou de bât, l'âne est le plus répandu, le mulet tend à remplacer de plus en plus le cheval. Celui-ci, animal coûteux, jadis répandu comme monture de guerre, n'est plus élevé que localement, et surtout dans la friguia. Le chameau est la principale bête de somme de la plus grande partie de la Tunisie. Utilisé presque dans toutes les régions comme animal de trait, de bât, de labour, il n'est cependant élevé que par des « spécialistes », bédouins, qui en font le commerce. Enfin, les femmes élèvent quelques poules autour des habitations (coqs, poules et œufs fournissent les victimes de petits sacrifices).

Les troupeaux de moutons appartiennent souvent à des cultivateurs propriétaires de champs, de jardins ou d'olivettes. Ils sont confiés à des bergers bédouins, qui les élèvent, selon certains contrats traditionnels. Les bovins sont élevés surtout dans le Nord de la Tunisie, mais ne constituent jamais de grands troupeaux.

Les procédés d'élevage traditionnels ont été observés, en ce qui concerne le mouton, surtout d'un point de vue critique : on a noté l'absence d'abri pour les bêtes, l'ignorance des procédés de sélection, etc... C'est surtout dans l'élevage du chameau qu'apparaissent les pratiques et les croyances médico-magiques, et cette intimité de l'homme avec ses bêtes, assez caractéristique des sociétés archaïques, exprimée notamment par l'abondance et la variété du vocabulaire technique.

L'AGRICULTURE

L'agriculture est liée essentiellement à l'hydrologie. C'est, en effet, presque partout, la présence ou l'absence de l'eau qui décide si l'agriculture est possible ou non; son abondance détermine la nature des plantes cultivées, comme la forme sous laquelle elle se présente, détermine le type de culture. L'hydrologie fournit donc une sorte de classification des cultures : cultures irriguées, cultures arrosées, cultures sèches. Mais l'eau n'est pas nécessaire qu'aux plantes; la quête de l'eau, le problème de sa conservation, de sa distribution, tel est le thème fondamental de la vie dans presque toute la Tunisie, aussi bien chez les pasteurs que chez les agriculteurs.

Climat et géologie déterminent en partie les techniques d'acquisition de l'eau : la figuia, déjà favorisée par les pluies, est aussi le pays des sources, mais les sources se rencontrent aussi dans les régions plus arides en bordure de presque tous les massifs montagneux. La steppe est le pays des puits, souvent doublés par des citernes, à cause de la mauvaise qualité de l'eau. Car la steppe ne fournit bien souvent que des eaux dont la teneur en résidus secs est d'autant plus forte que les saisons précédentes ont été plus sèche. Dans le Sud, les Matmatas, par exemple, n'ont à peu près pas de puits, et multiplient les citernes. La captation des sources, la recherche des nappes d'eau donne parfois lieu à des travaux remarquables par leur ampleur, tels les fogaras de diverses régions du Sud (région de Gafsa, Nefzaoua...). Les puits utilisés sont quelquefois très anciens. La technique ou les rites de forage de nouveaux puits sont peu connus.

Les procédés de tirage de l'eau sont assez divers, sans qu'on puisse, semble-t-il, lier aucun d'eux à une région déterminée à l'intérieur de la Tunisie. Les seaux sont toujours en cuir. (Exceptionnellement, dans le Nord, on trouve des seaux de bois, fabriqués dans les villes). Le halage à bras de la corde est fréquent, avec ou sans poulie. La noria (orientale, andalouse et marocaine) n'est à peu près pas représentée en Tunisie. L'eau superficielle est tirée avec le balancier (oasis). La machine la plus répandue est le puits dit à « dalou » (désignation toute conventionnelle, puisque le mot « dalou » désigne le seau en cuir en général et non pas spécia-

lement le récipient à manchon utilisé dans ces puits). Dans ce type de puits, la traction de la corde est faite par un animal de trait, et l'eau se déverse d'elle-même dans l'abreuvoir ou dans les canaux d'irrigation. Ce système, qui est répandu très largement en A.F.N., est très fréquemment utilisé en Tunisie. La charpente inclinée ou la maçonnerie en gradins qui le signalent se remarquent dans presque tous les paysages agricoles.

Les citernes fournissent exclusivement l'eau de boisson. Elles recueillent, après une décantation souvent sommaire, la pluie tombée sur un impluvium plus ou moins vaste. Cet impluvium est soit le toit de l'habitation (Kairouan), soit une petite surface cimentée qui appartient souvent à la couverture de la citerne, soit le versant d'un relief naturel. L'eau est alors guidée vers la citerne souterraine par des murs bas. Dans des régions comme celle des Matmatas, ce système, dont on attend toute l'eau nécessaire à la période chaude, atteint un développement maximum, et presque chaque relief alimente une ou plusieurs citernes. Par leur forme, les citernes se classent en deux grandes catégories. Les unes sont faites d'un réservoir de plan rectangulaire, plus étendu que profond. Elles sont maçonnées et couvertes par une voûte, mais ne sont que partiellement enterrées. Les autres, de beaucoup les plus répandues, sont des sortes de puits circulaires, plus larges au fond qu'au bord, dont les parois sont simplement revêtues d'un ciment. Elles ne se signalent guère que par les murs de canalisation et l'abreuvoir qui leur est adjoint. L'eau des citernes est trop précieuse pour être utilisée à l'arrosage des cultures. Mais un système analogue arrose les champs, ou les plantations qui occupent les fonds de terrain : c'est toujours le ruissellement sur un impluvium naturel qui est utilisé. C'est le cas pour nombre d'olivettes surtout à la limite du Sahel. Dans les régions de relief plus vif du Sud, ce système est associé à la construction de murs barbant les thalwegs. La terre ainsi retenue porte les cultures et conserve assez d'eau pour les faire vivre.

Ainsi le système de l'impluvium agricole utilise, avec l'eau de ruissellement, la terre qu'elle apporte. Cet apport est aussi un des buts recherchés dans les quelques régions où l'on pratique l'inondation dirigée. Cette dernière est une technique de plaine, remarquablement appliquée dans la région de Kairouan, où elle a suscité de vastes ouvrages de terre : digues de canalisation, barrages de répartition, recueillent et étalent sur des centaines d'hectares les eaux et les limons de deux rivières, au moment des crues.

Dans tous les cas, la propriété ou la jouissance de cette eau si précieuse pose des problèmes sociaux. L'utilisation des sources est presque toujours collective. Lorsqu'elles irriguent des cultures, une organisation règle la distribution de l'eau en se fondant sur la durée d'écoulement au profit de tel ou tel champ. Cette durée se mesure souvent à l'aide d'un instrument du genre clepsydre. Les puits quelquefois, les citernes presque toujours, sont des propriétés personnelles. La propriété de l'impluvium est liée à celle de la citerne, et son bornage, son entretien sont aussi importants que ceux d'une terre cultivée. Dans le cas des cultures arrosées par un impluvium, le droit de propriété unit également le terrain cultivé et le terrain arrosé. De là, lorsque la propriété est morcelée, le découpage des impluviums en nombreuses portions, avec un système de murs de canalisation assez compliqué.

La culture dite sèche ne tente pas de recharger en eau le sol cultivé, mais simplement de conserver et d'utiliser au mieux celle qui se trouve naturellement. Ce « dry farming » est la forme à peu près constante de la culture des céréales. Appliqué à la culture de l'olivier, il constitue l'originalité de la région sfaxienne, et a permis d'étendre l'oléiculture à des régions très peu arrosées (Sfax, Zarzis, Kairouan, etc...). Dans cette méthode, on s'efforce d'empêcher le ruissellement par l'ameublissement du sol, la construction de levées de terre si le terrain est en pente. On limite l'évaporation en desherbant le terrain et en s'interdisant les cultures intercalaires, en pratiquant plusieurs fois dans l'année des labours superficiels destinés à briser les cheminées qui se forment dans le sol. Cette culture possède certains instruments qui lui sont propres.

Les cultures sont essentiellement les céréales et les oliviers. Les céréales ont été cultivées de temps immémorial dans le Sahel et dans les plaines côtières de la friguia. Ce sont principalement l'orge et le blé dur, plus rarement le maïs (limité à

quelques régions). Les terres préférées sont les terres un peu lourdes et bien arrosées, qu'on ne rencontre guère que dans la friguia. Partout ailleurs, la culture des céréales est en général peu rentable : il arrive souvent, que dans la steppe, la récolte ne rende pas la semence. Les bédouins n'en sèment pas moins sur leurs terres steppiques; plus ou moins largement selon que l'année est plus ou moins sèche. Ils recherchent spécialement les cuvettes où se déversent les oueds en crue (garaa) dans lesquelles la terre conserve assez d'humidité pour mener les céréales jusqu'à maturité. Ces fonds de terrains sont souvent rendus inutilisables par la présence d'un trop fort pourcentage de sel. Dans le Sud, les fonds de vallée, les terrasses barrant les ravines permettent de récolter des céréales hâtives. L'olivier semble s'être répandu surtout à partir de la colonisation romaine; sa culture s'est beaucoup limitée pendant les périodes troublées qui ont suivi l'invasion hilalienne et a repris rapidement depuis le protectorat français. C'est que l'olivier, qui attache celui qui le cultive au sol, alors que les céréales peuvent être (et sont) cultivées par des nomades, ne peut se développer qu'en période de sécurité. Actuellement, on le rencontre presque partout : dans le Nord, en petites olivettes aux arbres peu espacés; dans le Sahel, en plantations entourées de levées de terre (tabia) avec des céréales souvent cultivées dans les intervalles des arbres, ou bien en olivettes à impluvium; dans le Sud, la forêt d'oliviers qui commence à Sfax, s'étend avec peu d'interruptions, jusqu'à la région de Zarzis : vastes plantations aux arbres très espacés, au sol nu entre les lignes d'arbres. C'est l'humidité due au voisinage de la mer qui permet la culture sèche dans des régions où les précipitations sont aussi faibles. Dans l'intérieur, l'olivier se trouve sur les terrasses des Matmatas, arrosé par le ruissellement, ou près des jardins irrigués, où il profite de l'eau des sources.

La vigne est limitée aux régions bien arrosées et sa culture est presque totalement entre les mains des colons européens. Le palmier est l'arbre des oasis, particulièrement au Djérid, mais il est aussi cultivé abondamment pour son bois, son vin, ses fibres plus que pour ses fruits, sur la côte et aux Kerkennah, et même dans le Nord. L'amandier supporte bien la sécheresse et vient bien dans la steppe. Orangers et citronniers, au contraire, qui demandent plus d'eau et de soins, sont des arbres limités aux jardins du Sahel et des régions du Nord. L'horticulture est beaucoup pratiquée dans le Sahel et dans les plaines côtières où elle s'est surtout développée grâce aux émigrés andalous. Mais la région sfaxienne possède aussi des jardins, souvent cultivés en « dry-farming » comme les oliviers : le jardin est la forme la plus fréquente de culture irriguée.

Les plantes industrielles sont rares. Le coton n'est plus cultivé, et les plantes utilisées en teinturerie se trouvent aujourd'hui limitées à quelques régions. Le grenadier, toutefois, est encore largement répandu, et ses fruits servent, non seulement à la consommation, mais encore, sous diverses formes, à la teinturerie, comme mordants ou comme colorants.

Les instruments agricoles traditionnels ont été souvent observés. La charrue « arabe », répandue sous des formes voisines dans toute l'Afrique du Nord, est utilisée dans presque toute la Tunisie à l'exception des oasis où l'on cultive à la houe. Cette charrue, entièrement en bois, attaque le sol par un soc symétrique, en forme de coin (souvent garni de tôle), et dépourvu de versoir. Elle est de plus en plus remplacée par la charrue légère dite vigneronne, importée. La « maacha » est un instrument adapté à la culture sèche de l'olivier, composé d'une lame de fer dont le tranchant, horizontal, est maintenue quelques centimètres au-dessous de la surface du sol par une armature de bois analogue à celle d'une charrue; il est tracté de la même façon. La moisson se fait à l'aide d'une faucille dentée; le dépiquage, sur l'aire, au moyen d'un traîneau garni de silex à sa face inférieure (jarroucha) ou d'une sorte de chariot à roues de fer dentées. Ces divers instruments ne sont pas propres à la Tunisie.

Les méthodes agricoles font appel fréquemment au travail collectif. Labours, semailles, moisson, dépiquage sont faits en commun par les cultivateurs d'un village au profit de l'un d'entre eux. Ces prestations sont naturellement réciproques. Le labour est mené par petites parcelles confiées chacune à un cultivateur, et délimitées sur le terrain par un premier sillon. Avec la charrue vigneronne, le labour est conduit « en planche », en attaquant la parcelle par ses lisières. Il y a généralement deux labours, le premier au début de l'automne, le second aux semailles, et les sillons sont tracés perpendiculairement à ceux du premier labour.

Les semailles se font à la main : on sème très clair, surtout l'orge qui talle beaucoup dans les années humides. Cette pratique limite aussi la perte au cas où la semence ne rend rien, ce qui n'est pas rare dans la steppe. Au moment de la moisson, la femme de chaque ouvrier glane derrière lui, selon une tolérance traditionnelle.

Toutes ces opérations sont empreintes de caractères rituels plus ou moins visibles dont l'entraide est probablement un aspect. Dans l'ensemble, les rites observés, aux semailles comme à la moisson, visent à se concilier les puissances surnaturelles maitresses de la germination et propriétaires de la récolte en reconnaissant leur droit de propriété sur la semence et sur la moisson. Ces pratiques sont, dans leur forme, teintées par l'Islam. Les précautions magiques apparaissent aussi au moment important du mesurage du grain battu, avec un aspect plus purement prophylactique. Tous ces faits restent d'ailleurs à observer dans de nombreuses régions de la Tunisie.

(A suivre)

D. PAUPHILET,

Chargé de mission par le Musée de l'Homme