



Edition 2017

استخراج الملح في الجزائر

ALGERIE: le sel de Kabylie.

Un produit de terroir à labelliser...



Bassin de stockage de l'eau salée



Réaliser un packaging moderne.



Une vue des bassins



Travail dans les salines

Le de Kabylie a besoin d'une appellation contrôlée pour en faire un produit de terroir pleinement reconnu.

Djamel BELAID.

مهندس زراعي

La saline de Belaguel tombe en déchéance.

Rajouter de l'iode à ce sel.

Par Syphax.Y | 29 Novembre 2014 La Dépeche de Kabylie

Ighil Ali : Elle a alimenté en sel la région d'Ath Abbas, durant des siècles
La saline de Belaguel tombe en déchéance !

Le village de Belaguel, situé à 20 Kms du chef-lieu communal d'Ighil Ali, était très connu pour sa saline artisanale, sise au lieu-dit Tamellaht, à une dizaine de kilomètres de ce village, le plus peuplé après le bourg d'Ighil Ali, avec 1500 habitants.

Une saline légendaire

Jadis, la seule évocation du nom de ce village renvoyait à sa légendaire saline, qui serait exploitée il y a des siècles! Cette mine de sel, qui continue de produire du sel brut, faisait vivre, auparavant, des centaines de familles dont les chefs y travaillaient.

Aujourd'hui, «le maudit» sel d'iode a tout «gâché» avec ce rapport fait par un médecin qui avait conclu que le sel produit dans cette saline manquait d'iode, ce qui provoquerait, entre autres, la fameuse maladie du goitre, laquelle se caractérise par l'hypertrophie de la glande thyroïdienne !

Une interdiction à revoir

Sans aller jusqu'à interdire la production du sel dans cette saline, les instances sanitaires ont déconseillé aux habitants la consommation du sel de Belaguel, car il est pauvre en iode!

Néanmoins, les habitants de la région d'Ath Abbas pensent que «le sel de Belaguel est loin d'être nocif, puisqu'il était consommé depuis des siècles !».

ZOOM

Une vieille personne témoigne à ce sujet : «J'ai pris depuis mon jeune âge ce sel, mais je n'ai jamais eu de goitre, ni d'autres problèmes de santé !».

Il est vrai que, d'après des informations en notre possession, l'incidence du goitre sur la population de la région d'Ath Abbas est quasi-nulle, du moment que très

peu de personnes en souffrent.

Qu'à cela ne tienne, en tout cas la fameuse saline du village Belaguel continue d'être exploitée par deux personnes seulement, et âgées de surcroît.

Le ramassage du sel s'effectue durant la saison estivale, car la puissance des rayons solaires aident à sécher les bassins, aménagés en cascades, lesquels sont gorgés d'eau saline qui jaillit des entrailles de la terre!

Une commercialisation dans la région

Ce sel continue à être commercialisé dans la région, mais en petites quantités seulement, car sa production a chuté à cause de sa sous-exploitation par deux vieux, lesquels tiennent encore tête au temps et à la "mauvaise" publicité faite à cette saline.

«Paradoxalement, les deux exploitants ont consommé durant toute leur vie ce sel, sans tomber malade, ni avoir du goitre !», nous dit un habitant de ce village. Mais, les médecins préconisent quand même de consommer un sel iodé...!

Syphax.Y



Récolte du sel

CONSEILS

Il faudrait faire analyser ce sel et lui rajouter de l'iode s'il en manque.

Ahnif: gisement du âarch Imelahen.

Sur la piste du sel.

Par Oulaid Soualah | 23 Décembre 2014
 La Dépêche de Kabylie
 Ahnif : Gisement du âarch Imelahen
 Sur la piste du sel

Découvert 3 siècles avant l'arrivée des Turcs, soit aux environs du 11e siècle, le sel a, depuis, constitué la richesse principale, sinon l'unique, sur laquelle est focalisée la population du âarch Imelahen pour vivre, en exploitant l'immense gisement, à grande échelle.

Une activité qui a, en même temps, sortie de l'anonymat cette région perdue au milieu des non moins immenses étendues forestières, le long de la chaîne montagneuse de Chréa sur son versant nord.

Une légende raconte...

Selon plusieurs témoignages recueillis auprès de personnes âgées et cultivées de cette tribu d'Imelahen, qui tire son nom de cette matière alimentaire, le sel en l'occurrence, la découverte a été faite par un berger au lieu-dit Oumelil, au pied du mont Chréa, non loin du plus grand ravin de la région d'Ighzer Oumenchar. Ce berger a remarqué une humidité fort apparente sur une parcelle de terrain.

Une humidité qu'il juge anormale en plein été et qui suscita sa curiosité ; il commença par creuser un trou au milieu de cette tâche humide différente du reste du sol des alentours. En revenant le lendemain, il découvrit le trou rempli d'eau que ses bêtes reniflèrent sans la boire ; en la gouttant, il lui trouva un goût fort salé et remarqua en même temps que les pourtours du trou sont recouverts d'une poudre fine d'une blancheur éclatante, qu'il ramena chez lui pour être reconnue par les personnes âgées comme étant du sel.

On raconte que ce berger, qui est d'une autre région, aurait été tué par la suite pour que soit préservé le secret de la découverte de cette importante richesse qui avait, à l'époque, la même valeur que l'or. C'est ainsi que les occupants primitifs du territoire du âarch Imelahen, limité à l'Ouest par l'âarch ath leqser, à l'Est par celui d'Ath Mansour et au Nord par celui d'Imchedallen, ont établi leur premier village sur les lieux mêmes de la découverte, appelés Oumellilen par rapport à la qualité du sol (blanc), où plusieurs siècles plus tard a été découvert un autre gisement de chaux, à côté d'un autre gisement, plusieurs fois centenaire,

celui de la pierre bleue, à proximité du lieu-dit Adhrar seggane, à cheval sur le territoire d'Imellahen et celui d'Ath Mansour.

Un commerce florissant s'installe

Petit à petit, les villageois ont commencé l'exploitation du sel en développant des techniques qui leur permettront de recueillir des quantités importantes pour en faire, durant plusieurs siècles, un commerce florissant en versant dans le cabotage (troc) contre l'ensemble des variétés alimentaires avec les autres âarchs, telles que toute la gamme des céréales, les figues sèches et l'huile.

Grâce à ce gisement de sel, ce âarch, dont le village a été plus tard baptisé Thamelahth, a vécu longtemps dans l'opulence en devenant la destination de tous les marchands ambulants spécialisés dans le troc. Pour faire face à la demande croissante et profiter au maximum de cette activité florissante, Imelahen ont mis en pratique la technique des «marais salants», qui consiste à aménager des bassins, à même le sol, pour recueillir l'eau salée, qui traverse le gisement de sel à la sortie de source, et la transporter dans des outres en peaux de chèvres dénommées «Aggechoul», qu'ils déversent dans ces bassins pour éviter les pertes du sel lors de l'utilisation des canaux d'acheminement.

Cette opération de remplissage des bassins est dénommée «Achekah», pratiquée durant l'été pour permettre l'évaporation rapide de l'eau emmagasinée dans les bassins et recueillir le dépôt du sel. Afin d'éviter des fuites d'eau, les bassins sont revêtus de l'intérieur à l'aide d'une couche de terre glaise imperméable dénommée thumilt, arrosée d'eau pour obtenir une pâte «thikhmireth».

Ensuite, cette croûte de terre «Oumelil» est parsemée de cailloux de couleurs rouge (Thanicha), une qualité de schiste ou granit «Azrou el Kasseh», qui produit des étincelles et qui permettait à nos aïeux d'allumer le feu ou l'utiliser comme capsule pour la fabrication de cartouches pour fusil. Ces cailloux de petit calibre sont enfoncés en lignées qui courent dans le bassin. Pour cette opération, on utilisait un maillet en bois (El Mesfah).

Puis, c'est le déclin

La troisième et dernière opération avant le remplissage consiste à éliminer les bavures et poussières à

l'intérieur du bassin à l'aide d'une touffe d'Arbois (échihi), et ce, pour faciliter la récupération de la couche du sel propre après évaporation de l'eau qui prend entre 10 à 15 jours, selon les températures du climat. Deux variétés de sel sont ainsi été récoltées : El melh ougharef et Thadharghalt. Les citoyens, qui nous ont relaté les différentes étapes de cette activité, affirment que le sel de Thamelahth est suffisamment riche en iode et que sa consommation ne comporte aucun risque de provoquer le goitre, cela en se basant sur le fait que cette maladie, dont l'origine est le sel, est inconnue au niveau de leur village.

ZOOM

Les mêmes personnes nous apprendront que cette activité est malheureusement en déclin et qu'il ne reste que deux à trois personnes qui persistent encore à exploiter le sel, et ce, sans but lucratif, mais seulement pour pérenniser cette tradition et éviter sa complète disparition. Nos interlocuteurs nous affirment plus loin que le gisement est largement important pour en faire une activité à caractère industriel.

Exploitation des grains des pommes de pins

Notons enfin que Imellahen se sont lancés en parallèle à l'exploitation des grains issus des pommes de pins, dénommés " izoumbienne", sachant que le tissu végétal du mont de Chréa est composé en grande majorité de pins d'Alep. Ils procèdent à la récolte de ces grains après avoir passé au brasier semblable à celui des charbonniers le fruit qui devient après cuisson akechuch avec des pétales ouvertes sous l'effet de la chaleur, ce qui permet de récolter ces petits grains forts appréciés du fait de leur saveur, mais aussi des vertus

thérapeutiques notamment pour l'hypertension et les problèmes gastriques.

Une activité qui reste d'une moindre importance par rapport au sel, mais qui permettait la vie à plusieurs familles en cette époque. Hélas, cette activité a complètement disparue même dans la région limitrophe baptisée Tizi Ikechouchen, un village en bordure de la RN5, à proximité des gorges des portes de fer dans la commune d'Ath Sidi Brahim, relevant de la wilaya de Bordj Bou Arreridj, en raison de l'exploitation effrénée de ce fruit.

Oulaid Soualah

ZOOM

Les animaux d'élevages ont un grand besoin de sel. Il y a là également un débouché possible. Ndlr.

CONSEILS

Il nous semble qu'un programme de réhabilitation de cette saline devrait comprendre :

- plan marketing,
- packaging amélioré,
- dépôt de la marque « sel de Kabylie »,
- analyse et éventuellement adjonction d'iode. Ndlr.

VIDEOS

L'EXPLOITATION DU SEL EN ALGERIE
Tamellaht , استخراج الملح في الجزائر

<https://youtu.be/N4Vjnv2IduQ>

Les sauniers de Tamelaht.

Un métier en voie de disparition.

Les derniers sauniers de Tamelaht

Leur métier est en voie de disparition à Béjaïa

La Tribune 04 - 09 - 2011

De notre envoyé spécial à Seddouk (Béjaïa)

Lyes Menacer

Une silhouette mince et frêle, un visage creusé par les rides mais gardant un sourire presque inné, des mains gercées et des pieds rugueux, une démarche lente mais assurée... Du haut de ses soixante-seize ans, Da Youcef poursuit avec persévérance son dur métier de saunier à Ighil Ouantar, dans la commune de M'Cisna, une localité dominant du regard la vaste forêt d'Akfadou, à l'ouest, et la vallée de la Soummam au nord. Ce métier, il l'exerce depuis l'âge de douze ans et il ne compte pas s'arrêter là malgré son âge avancé.

Ces grains de sel blanc, extraits de Tamelaht

Des décennies durant, le sel a fait vivre toute sa famille mais pas seulement la sienne. Tout le village d'Ighil Ouantar a été bâti avec ces grains de sel blanc, extraits de Tamelaht, un marais salant situé au contrebas de ce hameau perdu en Kabylie et distant du chef-lieu de la wilaya de Béjaïa de près d'une centaine de kilomètres. L'extraction du sel de Tamelaht se faisait d'une manière artisanale depuis plus d'un siècle. «Avant l'arrivée des Français», se rappelle Da Youcef, en faisant appel à la mémoire de son grand-père, lui aussi saunier au début du siècle dernier. «Tous les villageois d'Ighil Ouantar sont passés par Tamelaht pour avoir de quoi nourrir leurs familles», ajoute Abdenour, un père de famille et voisin de Da Youcef.

La relève n'est plus assurée.

A cinquante-neuf ans, il est à la fois saunier et fonctionnaire au sein d'une entreprise publique locale. «Le sel me permet d'arrondir des fins de mois difficiles mais pas pour faire vivre toute ma famille», ajoute-t-il avec une note d'amertume. Ce sentiment lui vient du fait que les marais salants de Tamelaht tombent aujourd'hui en désuétude et que la relève n'est plus assurée. «Il y avait 1 500 bassins avant et aujourd'hui il n'en reste que treize», dit-il. Chaque foyer d'Ighil Ouantar avait ses propres bassins mais c'étaient les familles anciennement installées dans la région qui ont le droit à plus d'espace, donc à plus de sel. A Ighil Ouantar, on appelle les quotas de sel dont bénéficie

chaque famille «n'ouba», «tiremt» et «r'bouà (1/4)». L'exploitation est divisée en parcelles qui portent les noms d'Ighil Issigen, Ayedidh, Tassebalt, Ighzer Oufella et Assemar (nom d'une plante locale). Mais aujourd'hui, seuls les treize bassins (Igoulmimen en kabyle) d'Ayedidh demeurent encore opérationnels grâce à l'attention des deux derniers sauniers d'Ighil Ouantar, Da Youcef et Abdenour. A l'époque où le sel était l'activité principale des habitants de la région, le site de Tamelaht grouillait de monde et était gardé à tour de rôle de jour comme de nuit.

Chacun réclamant en fait la propriété du terrain

Tamelaht n'était pas seulement une source de survie des sauniers et des villageois d'Ighil Ouantar. Ces marais salants étaient, à une certaine période de l'histoire tribale locale, à l'origine d'affrontements meurtriers entre les habitants d'Ighil Ouantar et ceux des hameaux environnants, chacun réclamant en fait la propriété du terrain où le site était naturellement implanté. «Tamelaht relève de notre territoire et nos aïeux ont fini par la récupérer en versant beaucoup de sang», raconte encore Abdenour en s'appuyant sur les histoires transmises de génération en génération concernant cet endroit qui était autrefois le centre névralgique dans cette zone au grand potentiel agricole avec un relief propice également pour l'élevage d'ovins et de bovins.

Les jeunes voient au-delà de Tamelaht

Contrairement à Da Youcef qui œuvre seul dans ces salines naturelles, Abdenour se fait aider par son plus jeune fils qui semble aimer ce travail. «L'an dernier, j'étais malade et c'est mon fils Abdelghani qui m'a remplacé à Tamelaht», assure Abdenour dont le père, mort il y a 28 ans, collectait encore le sel à l'âge de quatre-vingt-deux ans. «Les jeunes d'aujourd'hui préfèrent passer la journée au café au lieu de travailler à Tamelaht», regrette à son tour Da Youcef qui venait de rentrer à la maison après une longue journée de travail en ce mardi après-midi caniculaire du mois de juillet. A la place du village, alignés l'un derrière l'autre, des jeunes et moins jeunes étaient adossés au mur d'une maison, se déplaçant au gré de l'ombre et du soleil ardent. La création d'une association culturelle portant le nom de Tamelaht n'a pas sauvé pour autant les marais salants, semblables à tous ces vestiges romains, byzantins, turcs, etc., disséminés à travers toute l'Algérie mais laissés à la merci des hommes et de la

nature. Si de nombreuses personnes se montrent fières d'avoir un trésor comme Tamelaht, elles ne font rien toutefois pour sauver ce patrimoine économique, culturel et touristique local.

Comme les rizières japonaises

Abdenour est en congé, mais ce jour-là c'était son fils Abdelghani qui était parti nettoyer un petit bassin qui accueillera l'eau salée qui coule dans ce ravin où le blanc sel donne plus d'éclat au gris foncé de la terre semi-aride. Ressemblant énormément aux rizières asiatiques, particulièrement japonaises, qui dévalent comme des escaliers la face Est de la colline où niche Ighil Ouantar, ces bassins sont construits sur de petites plates-formes, une sorte de table de cristallisation que les villageois aménagent à l'aide de petits cailloux qu'ils tassent pour empêcher toute filtration de l'eau. Les parois de ces bassins qui ne dépassent pas les quarante centimètres de hauteur sont composées de pierres plates. Des morceaux de bâche servent à contenir l'eau du bassin qui parfois déborde à l'extérieur. En sont témoin les couches de sel, brillantes tels des morceaux de cristal.

Nous collectons l'eau

L'eau, très salée, provient d'une source qui coule tout au long de ce cours d'eau à la taille d'un ruisseau en cette période de forte sécheresse. «Nous collectons l'eau qui coule ici dans des seaux pour ensuite la verser dans ces bassins que nous aménageons dès le début du mois de mai. La culture du sel se fait jusqu'au mois de septembre et parfois on travaille jusqu'au mois d'octobre. Tout dépend de la durée de la saison sèche en fait», explique Da Youcef d'un air nostalgique car, précise-t-il, on passait plus de temps sur place que chez soi. La maisonnette en pierre et à la toiture en tuile est la preuve vivante de ce qu'était l'ambiance à Tamelaht. A moitié détruite par manque d'entretien, elle sert tout de même d'abri aux sauniers lorsque le soleil devient piquant.

Sel contre d'autres produits

Jusqu'à une époque récente qui remonte aux premières années postindépendance de l'Algérie, le sel faisait la richesse des habitants d'Ighil Ouantar. Ceux-ci exploitaient cette matière et la vendaient aux habitants des régions voisines. Après l'évaporation de l'eau de marais, le sel était ramassé par les femmes puis transporté dans les sacs sur les mulets pour être écoulé par la suite à Adekkar, à Ath Oughliss, à Beni Maouche et dans toute la vallée de la Soummam. «J'étais encore petit mais je me rappelle mon père qui se déplaçait partout pour vendre sa quote-part», se souvient Abdenour. «Avant les femmes étaient impliquées dans ce travail. C'étaient elles qui collectaient le sel qu'elles ramassaient dans des sacs avec l'aide d'un ballet. Mais

elles sont toutes décédées où vieilles celles qui aidaient les hommes à exercer cette activité», précise Tayeb, la trentaine. Parfois ce sont les villageois des autres régions qui se déplacent jusqu'à Ighil Ouantar pour troquer leurs fruits, légumes, tissus et autres produits contre le sel, également utilisé pour la conservation de certains produits. Aujourd'hui le sel a perdu de sa valeur marchande, concurrencé par le sel iodé industriel. Quand bien même les artisans sauniers arrivent à écouler toute leur production, uniquement à Ighil Ouantar où la demande reste encore forte, le sel de Tamelaht ne suffit pas à nourrir ses exploitants.

Trois cents dinars le sac de 28 kg

Un sac de sel d'environ 28 kg, issu de salines naturelles de Tamelaht, est cédé à trois cents dinars seulement. Mais pourquoi des personnes comme Da Youcef et Abdenour ou son fils continuent-ils à noyer leurs doigts dans les grains blancs salés de Tamelaht si le sel ne leur permet pas de gagner décemment leur vie afin de nourrir leur famille ? Pour ces derniers sauniers d'Ighil Ouantar, Tamelaht n'est pas uniquement ce sel qui, vu de loin, ressemble à un glacier au milieu d'un désert brûlé par le soleil. Il s'agit en fait d'un pan entier de notre histoire, de notre patrimoine socioculturel que Da Youcef et Abdenour tentent, vaille que vaille, de sauver. Mais combien de temps peuvent-ils encore tenir ?

L. M.



Imaginer un packaging comme pour le sel de Guérande.

ZOOM

Des jeunes devraient relancer la vente selon les principes du marketing moderne.

Il faudrait développer la vente par correspondance vers tout le pays et vers la France et le Canada.

CONSEILS

Il faudrait améliorer le packaging et faire de la publicité.