

# Dans une rizière de la Mitidja



par Georges Boni

En Algérie, les premières expériences de la culture du riz furent menées dans les années 1850 dans plusieurs régions: aux alentours de Biskra, près de Koléa et à Saint-Denis-du-Sig. Ces tentatives peu concluantes étaient restées sans lendemain. Toutefois certaines stations expérimentales, comme celle de la Ferme Blanche, à Saint-Denis-du-Sig, avaient poursuivi des études tendant à prouver que la culture du riz était techniquement possible en Algérie.

En 1950 une quinzaine d'agriculteurs oranais et algérois entreprirent d'ensemencer quelques hectares. Ces essais ayant été couronnés de succès, en 1952 se constituait un syndicat des riziculteurs de l'Algérois qui se proposait d'encourager et soutenir l'effort de ses membres par ses renseignements pratiques et par son appui.

Le texte qui va suivre - extrait de la revue *Algéria* (1954) - est un reportage réalisé auprès d'un riziculteur de la Mitidja.

**B**OUFARIK et son populeux marché traversés, la route d'Oued el-Alleug lance vers Koléa un embranchement rectiligne au milieu des pépinières et des plantations en bandes soigneusement parallèles. C'est la Mitidja opulente, parfaitement domestiquée où la main de l'homme a définitivement marqué la plaine pour en faire un grand jardin. Un réel effort d'imagination est nécessaire pour évoquer le marécage sinistre, les

fièvres croupissantes du temps jadis. Et puis, sans transition, le passé semble faire irruption dans cette belle ordonnance. Une vaste étendue d'aspect palustre (\*) borde la route jusqu'à la barrière d'eucalyptus embrumée qui, à l'est, coupe l'horizon. Au débouché d'un chemin de terre, une pancarte annonce: « La petite Camargue ». Cette cuvette du bas Mazafran est, en effet, devenue le terrain propice d'une expérience nouvelle: celle du riz.

\* - Qui se rapporte aux marais.



Récolte à la faucille  
près d'Inkermann.  
(photo S.T.E.P. Jean Guglielmi).

Près d'un hangar léger, des hommes s'affairent autour d'une machine agricole monumentale, neuve d'apparence sous la carapace de boue qui garnit ses chenilles. L'un d'eux, botté de caoutchouc et coiffé d'un chapeau noir à larges bords, nous reçoit aimablement: M. Houlmière, propriétaire de ces 40 ha de rizière, est venu, accompagné de sa jeune femme, terminer la plus belle moisson qui se puisse rêver. Sont aussi présents un technicien en blouse blanche de la société John Deere, constructeur de la moissonneuse-batteuse spéciale, et un ingénieur de l'Institut agricole de Maison-Carrée, qui a suivi de près l'expérience de M. Houlmière, l'assistant de ses conseils techniques..., et qui le considère, nous dit-il en riant, comme son « cobaye ».

M. Houlmière est, en effet, un des pionniers de cette culture nouvelle en Algérie. Ils sont actuellement une vingtaine en Mitidja, exploitant environ 500 ha. Avec leurs collègues d'Oranie (Moyen et Bas Chélif, zone

d'Inkermann en particulier) et quelques autres aussi autour de Bône, ils ont porté cette année à 1 800 ha les surfaces enssemencées. L'expérience n'est pas absolument nouvelle si l'on songe aux premiers essais réalisés vers 1850, dans les environs de Biskra, près de Koléa et à Saint-Denis-du-Sig. Mais ces tentatives étaient restées sans lendemain et seules, depuis quelques dizaines d'années, les stations expérimentales comme celle de la Ferme Blanche avaient poursuivi des études tendant à prouver que la culture du riz était techniquement possible en Algérie.

Ce n'est qu'en 1950-1951 qu'une quinzaine d'agriculteurs (oranais et algérois) entreprirent d'ensemencer quelques hectares pour leur propre compte. Dès 1952 se constituait un Syndicat des riziculteurs de l'Algérois se proposant de favoriser l'effort de ses membres par ses renseignements pratiques et par son appui. M. Houlmière nous montre le lopin - quelques ares à peine - où il fit ses

premières semailles. D'année en année, l'expérience acquise aidant, il a pu augmenter à la fois surfaces et rendements. Pour la campagne prochaine, il envisage d'ensemencer 60 ha.



**Algérie :** « Ces terres basses, souvent inondées, qu'en faisiez-vous avant ? ».

**M. Houlmrière :** « Du fourrage naturel de bien mauvaise qualité y poussait. C'est tout. En certains points nous sommes au-dessous du niveau de la mer. Ici même, au moment des grosses inondations du printemps dernier, la terre était recouverte par deux mètres d'eau. C'est tout à fait exceptionnel bien sûr, cela nous a d'ailleurs gênés : les semences ont été parfois emportées. Vous savez sans doute que le riz se sème en mars - avril - et vous pouvez constater maintenant l'épaisseur du dépôt laissé par les eaux ».

On enfonce en effet d'une quarantaine de centimètres dans une glu jaunâtre pour trouver le sol dur ; c'est ce qui a rendu indispensable, cette année, l'emploi d'une machine spéciale montée sur chenilles et bien adaptée à ce terrain inabordable pour les engins de type classique. Nombre de propriétaires ont aussi fait appel à une main-d'œuvre abondante, jusqu'à 300 ouvriers dans une seule exploitation, pour effectuer la moisson à la faucille.

Dans le dernier carré qu'il reste à moissonner, le riz entièrement couché

forme un tapis sur la boue. La « verse » a été fréquente cette année, compliquant un peu le travail de la machine. Celle-ci, qui s'est engagée dans la rizière, attaque d'abord dans un sens, le rabatteur au ras du sol, puis « recroise » perpendiculairement. Déjà un premier sac de « paddy » <sup>(1)</sup> (soixante, soixante-cinq kilos) glisse dans la gouttière et atterrit dans un champ où un ouvrier le ramasse. La paille tourbillonne : une impalpable poussière environne la machine et les hommes auront, le soir, bien du mal à se débarrasser de ce poil à gratter.

**A. :** « Et quel est le rendement obtenu à l'hectare ? ».

**M. H. :** « Cette année, ce sera dans les 80 à 90 quintaux ».

Le chiffre nous laisse un peu abasourdis. C'est sans doute un record mondial. En fait, cette parcelle a particulièrement bien « rendu » mais la moyenne en Mitidja se tient aux environs de 50 quintaux à l'hectare, ce qui est déjà très beau. En Extrême-Orient, le rendement moyen est de 15 quintaux, en Espagne et en Italie de 40 quintaux. Ici, il suit une progression régulière, depuis 1951, grâce à l'utilisation extrêmement poussée des engrais chimiques.

Dans certaines terres salées du Bas Chéelif, les rendements ont été, l'an dernier, très irréguliers et souvent décourageants. Il semble que si, contrairement au blé, le riz supporte une certaine dose de chlorure de sodium, le sel ne soit pas favorable à la bonne croissance de la plante. Aussi l'emploi des terres salées doit être soigneusement étudié. Ce n'est d'ailleurs pas le seul élément dont dépend le succès d'une exploitation.



Moissonneuse-batteuse sur chenilles dans la « petite Camargue » du Mazafran (photo Arnau-OFALAC).

Il y a le choix des variétés les mieux adaptées: « magnolia » ou « balilla », « bomba » ou « stirpe », riz long R. B., etc. Il y a l'aménagement et le nivellement des clos, ainsi que la conduite de l'arrosage et la lutte contre les herbes envahissantes dont le « typha », qui se distingue mal de la jeune pousse de riz, est la plus néfaste. Les oiseaux, gourmands et pillards de grains, sont d'autres ennemis pour le riziculteur. Le choix et le dosage des engrais selon les différentes terres ne sont pas non plus sans importance. Chacun sait que la rizière est un champ recouvert d'une couche d'eau quasi permanente. Elle est divisée en clos, séparés par des banquettes. Entre les clos, l'eau circule par des passages caissonnés. La terre argileuse retient parfaitement les eaux artésiennes et celles de deux oueds, affluents du Mazafran, qui alimentent la rizière.

**A.** : « Livrez-vous immé-

diatement votre récolte à l'usine de décortiquage ? ».

**M. H.** : « Non, pas entièrement. La commercialisation semble devoir être, cette année, plus difficile. Les achats vont se faire au fur et à mesure des besoins du marché. Celui-ci n'est d'ailleurs pas organisé comme pour les céréales; seuls les prix sont fixés officiellement, selon les différentes qualités. Les riziculteurs souhaiteraient avoir certaines garanties quant à l'écoulement de leur riz..., alors surtout que les services publics encouragent cette culture ».

C'est sur l'évocation de ce problème que nous quittons « la petite Camargue » pour gagner Guyotville où se trouve installée, depuis moins d'un an, l'usine de la Sorizal (Société rizicole algérienne). Trois autres rizeries se sont installées en Algérie : celle du Pac-Afric à Hussein-Dey et deux en Oranie (à Oran et à Saint-Cloud).



## La phase industrielle

Cette société anonyme a été créée dans le but d'usiner et de vendre le riz livré par les producteurs, sociétaires ou autres. On retrouve à son origine les mêmes hommes qui mirent sur pied le Syndicat des riziculteurs déjà cité et notamment M. Alemany, exportateur de primeurs, M. Donin de Rosière, ingénieur, président du Syndicat, un chef de grands domaines M. Bardelli, ainsi que le colonel Peyronnet dont on connaît les nombreuses études qu'il a consacrées à la culture du riz dans la presse agricole.

M. Gilbert Alemany nous conduit d'abord à l'usine de séchage sur la route de Staouéli. C'est un immense hangar métallique où sont entreposés en piles impressionnantes les sacs de riz fraîchement récolté. Les grains de paddy titrent, en effet, au sortir de la rizière, une humidité de l'ordre de 18 à 20 %, trop élevée pour permettre un passage immédiat à l'usine de décorticage. L'humidité requise pour cet usinage ne doit pas sensiblement dépasser 15 %. Le séchage au soleil des champs est aléatoire (la saison ne s'y prête guère) et fort dispendieux en main-d'œuvre et en pertes. D'où la justification d'un traitement industriel. L'appareillage en est simple et assez peu volumineux, il n'occupe qu'une faible partie du hangar. Une chaudière fournit l'air chaud à la température de 50°. Un monte-charge à godets élève le riz au sommet de la tour de séchage dans laquelle il redescend lentement, par palier, avant de subir un refroidissement par ventilateur. Le tout est mû provisoirement par un tracteur à poste fixe, en attendant la prochaine électrification pro-



Après avoir abandonné son humidité dans la colonne de séchage...



... le paddy est déversé dans les trémies de la rizerie.

mise par EGA. Un petit laboratoire est installé en annexe: on y examine un échantillon de chaque arrivage pour en déterminer non seulement l'humidité mais le pourcentage de détritrus ou de grains verts que peut contenir le paddy. L'instrument électrique qui fournit sur un cadran le



Une table à secousses opère un premier calibrage du riz « cargo »...



La sortie des cônes de décortiquage.

degré d'humidité est une petite merveille de précision et de simplicité à l'usage.

L'usine de décortiquage, à la sortie de l'agglomération guyotvilloise, est entrée en service à la fin de l'an dernier. M. Alemany nous indique que 7000 quintaux y ont été traités pendant cette première campagne commencée, il est vrai, avec un certain retard. Cette année, 30000 quintaux

passeront dans ses machines. Celles-ci, construites par une firme hambourgeoise, constituent un bloc rationnel apparemment peu compliqué: le paddy s'engouffre dans des trémies à gauche pour ressortir à l'autre bout sous forme de riz blanc et brillant. Bien entendu, cette simplicité n'est pas aussi grande qu'on l'imagine. Les opérations se font en cascade et comportent chacune plusieurs temps. C'est ainsi que le décortiquage proprement dit, réalisé dans un premier cône garni d'une meule, est complété dans un deuxième cône analogue. La balle séparée du grain est recueillie et les poussières évacuées vers le toit par d'énormes tubulures d'aspiration ramifiées qui suggèrent celles d'un navire.

Le riz décortiqué, ou riz « cargo », subit un premier calibrage dans un tamis oscillant, puis trois blanchissages successifs. Le résidu est une farine très fine, utilisée pour l'alimentation animale. À l'issue de ces différents stades, on obtient d'une part du riz entier, d'autre part des brisures de calibres variés, allant jusqu'à la semoule. Celle-ci est employée en brasserie. L'usine comporte aussi un appareil de glaçage, rarement utilisé.

Le rendement du riz entier se trouve généralement limité à 55 % du poids de paddy. L'installation est susceptible de traiter jusqu'à 20 quintaux à l'heure, mais elle travaille habituellement selon les besoins de la vente car le paddy en stock se conserve très bien, à l'abri de sa gaine protectrice.

M. Alemany qui est l'un des principaux riziculteurs de la Mitidja, envisage l'avenir avec optimisme. La production algérienne actuelle n'est plus très loin d'atteindre la consommation locale, évaluée approximativement à

50000 quintaux de riz marchand. Près de 80000 quintaux de paddy viennent d'être moissonnés entre la mi-septembre et la mi-octobre, soit environ le double de l'an passé. Les difficultés d'écoulement qui peuvent se présenter ont pour origine essentielle l'existence de stocks excédentaires dus à l'importation de riz italiens, marocains et camarguais. La qualité excellente et le prix normal des riz algériens ne sont pas en cause: il s'agit avant tout de relations commerciales préexistantes avec les fournisseurs antérieurs, devenus maintenant concurrents. Un contingent de 1000 tonnes va probablement être admis à l'importation en métropole pour dégager ces excédents. Par ailleurs les licences d'importation accordées au bénéfice de l'Italie seront sans doute réduites ou supprimées. L'extension du marché algérien demeure enfin la meilleure solution à ce problème qui semble bien n'être que passager.

C'est que le riz n'est pas consommé très largement par les populations algériennes. Les Européens lui donnent sans doute une place notable dans leur alimentation, mais la cuisine musulmane l'ignore presque. Or sa valeur nutritive est des plus élevées (un kilo de riz représente en calories beaucoup plus qu'un kilo de semoule) et compte tenu d'un sain équilibre alimentaire destiné à combler certaines lacunes, en vitamines B notamment, le développement de sa consommation est fort souhaitable.

Des prix « rognés » au maximum grâce à une régularité plus grande des hauts rendements déjà obtenus et à une simplification des circuits commerciaux, une présentation et une publicité efficaces doivent permettre

de « lancer » le riz dans la grande masse de la population algérienne. Les besoins seront alors tels que la production trouvera facilement à s'écouler sur son marché intérieur... L'exportation de certaines variétés de riz long de luxe n'est d'ailleurs pas exclue et la Sorizal l'envisage dès cette année.

Dans le cadre des décisions gubernatoriales des 16 mars et 4 mai 1953, les pouvoirs publics ont apporté à la riziculture algérienne des encouragements notables. Ils comportent une aide financière au taux d'intérêt réduit à 3 %, un rabais sur le prix de l'eau d'irrigation et, éventuellement, une aide technique des services administratifs.

Cette politique vise à la fois la mise en valeur de régions incultes, palustres ou salées, dont la carte est dressée à l'intérieur de chaque département, et le développement de l'emploi dans le secteur agricole. La riziculture est, en effet, à l'ère même de la mécanisation, avide de main-d'œuvre: on cite le chiffre de 150 journées de travail par an à l'hectare. La pratique du repiquage, rare il est vrai en Algérie car sa

L'acheminement progressif du « fellah » vers la culture du riz est l'une des préoccupations du Syndicat des riziculteurs. M. Donin de Rosière, son président, écrit: « *Combien de parcelles de quelques arpents, un demi, un tiers, un cinquième d'hectare, qui sont situées en bordure de rivières à débit d'étiage permanent et ont un sol argileux compact, donc à vocation rizicole certaine, pourraient être, sans grands efforts, transformées en rizières et assurer ainsi, avec des variétés de riz rond, une base d'alimentation familiale saine, d'accommodements faciles et variés...* ».

rentabilité est controversée, peut encore augmenter l'emploi. Il est intéressant de noter que la période des grands travaux en rizière (semences de printemps et moisson d'automne) coïncide avec une morte-saison dans la plupart des autres cultures.

L'acheminement progressif du « felah » vers la culture du riz est l'une des préoccupations du Syndicat des riziculteurs. M. Donin de Rosière, son président, écrit : « *Combien de parcelles de quelques arpents, un demi, un tiers, un cinquième d'hectare, qui sont situées en bordure de rivières à débit d'étiage permanent et ont un sol argileux compact, donc à vocation rizicole certaine, pourraient être, sans grands efforts, transformées en rizières et assurer ainsi, avec des variétés de riz rond, une base d'alimentation familiale saine, d'accommodements faciles et variés...* ». Il ne manque pas cependant de formuler quelques réserves : en raison de l'irrégularité pluviométrique, et malgré l'accroisse-

ment des périmètres arrosés par les barrages-réservoirs, la surface totale de ces terres vouées au riz ne pourra pas dépasser un certain plafond, non encore déterminé avec précision mais relativement bas si l'on se réfère à la superficie agricole globale du pays.

On peut donc raisonnablement prévoir pour le riz d'Algérie un avenir favorable mais limité, lié au développement de la consommation locale, plutôt qu'une évolution vers la grande culture d'exportation du type vigne ou agrumes.

Quoi qu'il en soit, la plupart des producteurs algérois projettent d'étendre la culture aux prochaines semences, et les demandes d'agrément déposées en Oranie, actuellement en cours d'examen, couvrent près de 4 000 ha. C'est, quatre années seulement après les premières initiatives, la meilleure preuve du succès de l'expérience.

*Nous remercions M. Jean-Pierre Pascuito qui a obligeamment mis à notre disposition l'iconographie illustrant cet article.*