

Ann. Inst. Nat. Agron. El-Harrach, 1989,
Vol. 13, N° 1, 235 - 240.

LES CEPAGES AUTOCHTONES EN ALGERIE

Par FODIL Omar

I.T.A.F. SERVICE AGROTECHNIE

R E S U M E

L'auteur aborde l'état actuel des cépages autochtones et les perspectives de développement. Certains cépages semblent très intéressants sur les plans agronomique et économique. Il en existe d'autres, dont on ne connaît que le nom, et qui mériteraient de faire l'objet d'études approfondies sur les thèmes: évaluation et caractérisation.

I N T R O D U C T I O N

Parmi toutes les plantes cultivées, la vigne est l'une de celles qui s'adaptent le mieux aux conditions les plus diverses.

La vigne se trouve dans des zones très chaudes (Sahara) comme dans des zones fraîches et il n'y a que les climats trop excessifs qui empêchent sa culture. Outre la large possibilité d'adaptation au climat, on la trouve dans des sols acides, sols alcalins, terrains riches en argile comme dans le sable pur et ceci grâce au très grand choix de cépages et de porte-greffe qui la compose.

Le développement extraordinaire de la viticulture autour de la méditerranée s'explique par l'existence dans cette zone d'un état climatique qui s'approche de l'idéal pour la vigne.

Ces conditions climatiques favorables se rencontrent dans de très nombreux terrains, aussi bien en plaine que sur les montagnes.

Donc ces facteurs climatiques et pédologiques favorables expliquent la richesse de l'encépagement de la viticulture algérienne. Les premiers vignobles créés par les Immigrants venus de toutes les régions durant les différentes période de colonisation comportent un grand nombre de variétés (chaque viticulture apportait des plants de vigne et des modes de culture propre à son pays d'origine).

Cependant un grand nombre de ces cépages disparaissent par leur non adaptabilité aux conditions climatiques.

Durant la période de colonisation française la viticulture algérienne a connu un très fort développement de vignes de cuve pour des raisons agro-économiques évidentes mais la viticulture de table n'est l'objet d'aucune sollicitude particulière.

Pour cette dernière, le cépage prédominant à cette époque était le chasselas de la zone de Chéraga - Zéralda - Staoueli dont la production était destinée surtout aux exportations (Suisse - Allemagne).

Cependant, il y a lieu de signaler qu'à cette époque, le marché d'Alger était approvisionné en dehors du Muscat d'Alexandrie de la zone littorale en cépage tardifs des zones de montagne (Ahmar Bou Ameer et Adari).

Néanmoins, il faut signaler que dès l'époque Romaine, l'Algérie cultivait des cépages tardifs, en majorité de table.

Cette tradition culturelle loin de disparaître s'était maintenue facilement au cours des siècles dont plusieurs témoignages concordent pour assurer l'importance du vignobles de table algérien au cours des siècles qui précèdent l'occupation française.

Les variétés autochtones qui mêlées aux lambrusques en populations naturelles constituent le fond même des vignobles de nos zones de montagnes.

QUELQUES EXEMPLES

Cet encépagement autochtone renferme de très belles variétés et le plus souvent on ne connaît que leurs noms.

Par cet exposé, nous présentons quelques exemples sur la base du travail réalisé par le 1er groupe d'étude (MM. LEVADOUX, BENABEDRABOU et DOUAOURI) sur l'encépagement algérien avec une description de quelques cépages qui nous semblent-être intéressants compte-tenu de leur état actuel sur le terrain et ceci en rapport avec notre modeste expérience en la matière.

1. AIN-EL-BOUMA : Oeil de chouette, cépage de table blanc de la région de Mascara;
2. AMELLAL : Cépage blanc de Kabylie;
3. A MESSAS : Cépage de Kabylie;
4. AMOKRANE : Grand cépage de table blanc de Kabylie;
5. ANEB EL KADI de Kabylie : Raisin de table blanc;
6. BEZZOUL EL KHADEM;
7. BEZOUL EL ADRA: Cépage blanc de Kabylie;
8. BEZOUL KELBA : Cépage de table blanc;
9. BOUABAR : Cépage des Aurès;
10. DJELOUDI : Cépage de table blanc de Mostaganem;
11. EL MILA ou EL MILLI: Raisin de table de Constantine;
12. KAREM EL ABIODH: Cépage blanc des Aurès et de Kabylie;
13. TAFERRAT : Cépage blanc de Kabylie, hâtif qui mûrit en Juillet dans la région de Béni - Douala.
14. AHMAR BOU AMEUR: C'est un cépage autochtone cultivé dans toute la Kabylie de façon traditionnelle, ainsi que dans les régions de Médéa et Tlemcen.

Il se caractérise par ses grappes aux baies aplaties à leur extrémité, verdâtres, vernis de Rose. La chair du grain est ferme à faible teneur en sucre et d'une saveur assez agréable. Sa maturité s'étend du 15 Septembre au 15 Novembre. Il ne devient réellement d'un beau rose qu'en montagne.

La culture de ce cépage n'est pas à recommander en plaine où il pourrit facilement.

On le conduit en treille mais à Médéa les viticulteurs ont mis au point une taille basse (Gobelet avec courson et parfois de longs bois).

Cette variété malgré ses nombreuses qualités est en voie de regression. Elle est à sélectionner et à développer.

15. LE VALENCI: C'est un cépage qui porte aussi le nom de Mokrani dans la région de Médéa.

Il est surtout cultivé en zones de montagnes (Médéa, Tlemcen, Mascara, Maghnia).

Il est rustique, blanc, très apprécié par les viticulteurs et résistant au transport.

Ses grappes sont assez belles avec des grains d'un jaune ombré, très pâle. Les déchets et les excédents dans les zones vinicolées peuvent partir à la cuve.

C'est un cépage qui mérite un développement en zone de montagnes avec amélioration de ses techniques culturales.

16. L'ADARI: C'est un cépage de table particulier à la région de Mostaganem. Il se conserve bien sur souche jusqu'au début du mois de Novembre.

Souvent propagé par semis, il a donné naissance à plusieurs clones. C'est un cépage qui est utilisé localement pour la production de raisin sec.

Cépage à développer et à sélectionner.

17. LA FARANA: C'est une variété qui existe en Kabylie depuis le temps les plus reculés.

Le problème ampélographique que pose ce cépage est le même que celui posé par la variété TIZOURINE Bou Afrara.

Cette vigne n'étant pas uniquement réservée à la production de raisin de table mais aussi à la production de vins blancs de qualité (Médéa - Miliana - Tlemcen - Mascara).

Cépage à double fin avec un goût très agréable mais il ne possède pas l'ensemble des caractéristiques requises pour son commerce en frais.

C'est la Farrana qui était à la base de la renommée des vins blancs de Mascara avec une célébrité de sa marque commerciale.

Malgré les jugements défavorables sur la Farrana, ses vins de fort degré, simples, bouquetés, sont les meilleurs vins d'Algérie, mais ils vieillissent vite et sont sujet à la casse ferrique.

C'est un cépage qu'on trouve toujours dans la région de Mostaganem, Mascara et Médéa, mais qui malheureusement est en voie de regression.

18. TIZOURINE BOU AFRARA: C'est un cépage considéré par les uns comme une variété originaire de Kabylie, par les autres comme cépage importé de France.

Ce cas illustré ci-dessus est juste pour poser le problème sur les risques de la non préservation de notre patrimoine génétique.

Outre, ces cinq variétés dont deux ont connu un développement significatif au titre des différents programmes de plantations antérieurs (Valenci et Ahmar Bou Aneur) quelques variétés ont déjà fait l'objet d'un rassemblement par l'I.V.V. au sein d'une collection ampélographique réalisée à Khemis El Khechna.

Actuellement une nouvelle collection ampélographique nationale est entrain d'être réalisée au niveau de la station centrale de Boufarik avec mise en place de plus de quarante variétés autochtones.

Ce travail mérite une attention toute particulière afin de définir avec précision les orientations ainsi que les moyens nécessaires pour une meilleure prise en charge de ce thème entrant dans le cadre de l'action de valorisation du patrimoine génétique national.

C O N C L U S I O N

L'Algérie, avec ses potentialités naturelles, avec son riche patrimoine génétique, peut trouver facilement et rapidement la voie de succès qui pourra lui permettre de devenir un important fournisseur du marché international en raisin de table.

Cet objectif loin d'être ambitieux peut-être atteint par une parfaite discipline professionnelle s'appuyant sur une juste vue du problème.