LE SECTEUR VITICOLE ET VINICOLE EN ALGERIE: MARCHÉ INTERNE ET COMMERCE INTERNATIONAL

BELHOUT MOHAMED TAYEB (*)

Symbole, comme l'olivier, du paysage et de la civilisation méditerranéenne, la vigne est partie à la conquête du monde, elle est implantée partout où elle trouvait le climat physique et humain propice à son développement.

Comme dans tous les vieux pays de civilisation méditerranéenne, la répartition actuelle et les caractéristiques essentielles des vignobles de l'Algérie résultent d'une longue histoire.

Dans une région au passé riche et aussi troublé que celui de l'Algérie, toute étude viticole doit s'appuyer sur une reconstitution aussi précise que possible de l'évolution historique et aux différents bouleversements qu'a connu le pays.

Histoire de la culture de la vigne en Algérie

Depuis les temps reculés, l'Afrique du Nord produisait des vins qu'elle exportait vers les territoires bordant la méditerranée.

Les témoignages concordent sur ce point. De petites amphores de terre cuite ayant contenu des traces de vin furent retrouvées, datant de 3.000 à 4.000 ans avant J.C. Il est bien évident, comme le prouvent l'archéologie et les vieux auteurs, que la vigne était cultivée couramment dans les pays qui forment aujourd'hui la Tunisie, l'Algérie et le Maroc.

Aussi, dans cette intervention nous nous efforcerons de donner un bref aperçu sur la situation de la vigne au cours de différentes périodes historiques.

L'époque carthaginoise

La viticulture proprement dite, entreprise en vue de la production du vin, date, en Afrique du Nord, de la colonisation phénicienne.

Les phéniciens façonnèrent autour de leurs établissements, un paysage rural emprunté à la mère patrie; vergers, olivettes, vignobles se créèrent aux abords immédiats des points occupés avec des variétés de plants et des précédents agricoles apportés d'Orient. Et c'est ainsi qu'ils auraient répandu sur le littoral africain, la vitivinifera.

Selon «Pline» l'ancien les seuls vestiges lais-

Abstract

The vine-growing and wine-producing sectors in Algeria: the internal market and international marketing.

During the period of French colonization the production in Algeria of blending wine for the French market played an important role in the economy of the country.

After independence, the wine-producing sector suffered a period of decline with reductions in production and vineyards.

During this period, while exports decreased sharply there was a slight expansion in the internal market.

The present trend is to increase and enhance production by financing plans for new vineyards and by improving vineyard productivity and quality.

Particular interest is being paid to the production of eating grapes and raisins.

Résumé

Le secteur viticole et vinicole en Algérie: marché intérieur et commerce international.

Durant la colonisation française, la production de vin en Algérie, destinée au marché français comme le vin de coupage, avait un rôle important dans l'économie du pays.

À partir de l'indépendance, le secteur vinicole est entré dans une phase négative en réduisant la production et la superficie.

Dans cette même période, tandis que les exportations subissaient une chute considérable, le marché intérieur enregistrait une faible expansion.

La tendance actuelle est d'augmenter et de valoriser la production à travers le financement partiel du plan relatif aux nouvelles installations et l'amélioration de la productivité et de la qualité des vignobles. On porte un intérêt particulier sur la production du raisin de table et du raisin sec.

sés par l'occupation phénicienne au pied de l'Atlas Marocain étaient des plantations de palmiers et vignes; la grappe de raisin figure sur des monnaies à légende néopunique de GUNUGU (1) représentant une tête de Dionysos accompagné d'une grappe de raisin.

Les carthaginois fabriquaient du vin pour leurs propres besoins bien que, selon PLATON, une législation sévère en restreignit l'usage. Ils importaient même de RHODES dont beaucoup de jarres estampillées datant des environs de 180 avant J.C. ont été retrouvées à Carthage et jusqu'à Cirta.

Une partie de ces importations était sans doute réexportée, car les carthaginois se livrèrent au commerce du vin dans la méditerranée mais ils durent y employer une bonne partie de leur production; il est permis de penser qu'il y eut une intention mercantile dans le développement de leur viticulture.

Aussi, les établissements phéniciens d'Afrique et notamment Carthage, constituèrent dans l'antiquité, d'importants foyers de viticulture.

Il y eut dans le bassin oriental de la méditerranée, une authentique civilisation de la vigne qui s'exprima par l'élaboration d'une technique commune aux peuples les plus divers: Libyens, Egyptiens, Phéniciens, Carthaginois, Latins, mais chacun, à partir de

ce fond commun et en fonction de son expérience personnelle du milieu dans lequel il vivait, n'a pas manqué d'utiliser au maximum les possibilités naturelles et de parer à leurs insuffisances.

Ainsi, pour réaliser une plantation de vigne, le terrain était soigneusement choisi; la qualité du vin dépendant de celle du sol, une fosse de 2 pieds de profondeur était creusée dans le terrain où l'on se proposait de créer le vignoble; on y prélevait de la terre qu'on jetait dans un vase de verre plein d'eau de pluie.

Quand l'eau redevenait claire on la goûtait; sa saveur indiquait celle du vin qu'elle produirait.

Si on lui trouvait une odeur fétide, un goût amer, la terre était jugée impropre à la plantation de la vigne (ce procédé permettait de reconnaître les terres salées).

Pour la vinification et d'après les auteurs anciens, les carthaginois se servaient de la chaux et du plâtre pour adoucir leurs vins et corriger l'acidité.

D'après ce qui précède on voit qu'aussi bien les techniques culturelles de la vigne que les méthodes de vinification et de traitement des vins avaient atteint un niveau technique élevé.

L'époque romaine

Quand, en 146 avant J.C., Rome succéda à Carthage dans ses possessions, la viticulture était fortement enracinée sur la terre afri-

(*) Institut Technique de l'Arboriculture Fruitière et de la Vigne (I.T.A.F.), Alger (Algérie).

(1) GUNUGU aujourd'hui GOURAYA, petite ville côtière à l'Ouest d'Alger.

caine; elle y constituait un facteur important de la mise en valeur du sol conduite selon les préceptes de savants agronomes tel que «MAGON», par une aristocratie foncière qui participait activement à la gestion de ses grands domaines, elle avait acquis d'une longue expérience du milieu naturel, des méthodes éprouvées et fournissait d'abondants produits à la consommation locale et au commerce d'exportation; elle avait fortement contribué à asseoir la colonisation carthaginoise en Afrique.

Cependant, si cette viticulture était florissante à l'époque de Carthage, elle commençait à tomber en décadence sous l'empire Romain, du fait que l'Italie, devenue un pays d'arboriculture et d'élevage, n'offrait guère de débouchés que pour les blés; les vins étrangers y rencontraient la concurrence de l'abondante production Italienne. D'ailleurs la République poussait les provinces à abandonner la culture de la vigne; il fut même interdit aux indigènes du Sud de la Gaule, de planter des vignobles. «Afin, dit CICERON, d'augmenter la valeur des nôtres». Si cette mesure ne fut pas appliquée à l'Afrique et à la Numidie, Rome «par des prescriptions impératives, par des conseils officieux ou par le jeu des tarifs fiscaux», amena les africains à cultiver du blé.

La politique des empereurs aggrava la régression des cultures autres que le blé et lorsque la crise de surproduction qui menaçait depuis longtemps la viticulture Italienne, éclata, à la fin du 1^{er} siècle, l'autorité impériale intervint et, par un édit, interdit de planter de nouvelles vignes en Italie et ordonna d'arracher la moitié de celles qui existaient dans les provinces.

Nous ignorons si la mesure s'appliqua à la viticulture africaine, mais des champs de blé avaient remplacé la plupart des vignobles et l'Afrique était vraiment devenue le grenier de Rome.

Cependant, la viticulture africaine subit donc, du fait de la conquête Romaine, une régression sensible, mais fortement constituée par Carthage en étroite conformité avec les conditions du milieu, elle garda jusqu'aux approches du II^{ème} siècle de notre ère ses caractères et sa technique traditionnels.

L'époque arabe

L'arrivée des Arabes (VII^{ème} Siècle) a eu comme conséquence dans le domaine viticole, l'introduction sur une vaste échelle des cépages nouveaux, dont les uns proviennent de la méditerranée orientale comme le Muscat d'Alexandrie, ou les autres cépages, aux grappes plus rares mais de taille remarquable, semblent avoir pris naissance dans les Oasis du Nord de l'Arabie comme le Dabouki, la Sultanine, le Rozaki (Dattier de Beyrouth).

A travers l'histoire, nous savons aussi que contrairement à l'idée communément répandue, l'avènement de l'Islam au VII^{ème} siècle après J.C. ne coïncide pas avec une période de régression de la vigne en rapport

avec l'enseignement du coran qui interdit la boisson alcoolisée. Car la consommation du vin n'a pas disparue, il y a toujours eu une autorisation pour une certaine partie de la population et si le livre saint prohibe le vin, plusieurs de ses versets attribuent au contraire une place de choix au fruit consommable en l'état.

Au moment où le peuplement arabe augmentait, la vigne de cuve a certainement régressé, tandis que la vigne de table se développait.

Le Géographe Espagnol FRAY-DIEGO DE HAEDO raconte combien il fut frappé par la vue charmante des nombreuses vignes qui ceinturaient Alger et par celles des jardins pleins de treilles à l'intérieur de la cité.

Quant à la culture du raisin à sécher et son introduction en Afrique du Nord, a aussi son origine en Espagne.

En effet, la culture du raisin destiné à la desiccation est très ancienne dans les zones de Valence et de Malaga et a été introduite certainement par les Grecs qui en firent les premières plantations avec des cépages de l'Asie Mineure qui n'étaient pas utilisés pour l'élaboration du vin, mais transformés en raisins secs et la variété la plus appréciée était à la fin du XVIII^{ème} Siècle la culture du Muscat.

L'époque turque

L'apport Turc en viticulture n'est pas non plus négligeable. HASSEN BEN MOHAMED EL OUAZAN, connu sous le nom de LEON L'AFRICAIN, nous apprend qu'au XVI^{ème} Siècle, la viticulture était forte en honneur dans tout le Maghreb.

Il y avait un important foyer de viticulture à Tlemcen et les maisons étaient fort belles et paraient des treilles de vigne qui produisaient des raisins de diverses couleurs et d'un goût fort délicieux.

Témoignage de cette période, l'introduction du cépage de table le «Chaouch» qui est d'ori-

gine Turque et qui est un raisin très fin, blanc, de maturité précoce, mais ses fleurs sont femelles et demandent une fécondation artificielle, ou bien il doit être cultivé en mélange avec d'autres variétés fleurissant en même temps.

L'époque française (1830-1962)

Tout au long de la colonisation française, le développement de la viticulture répondait aux besoins de complémentarité économique. La vigne de cuve a atteint son apogée en 1939 avec une superficie de près de: 400.000 ha. et une production de 17.000.000 hl. après une légère régression, le potentiel s'est stabilisé autour de 355.000 hl. avec une production moyenne de 15.000.000 hl. Tout le volume de vin produit était absorbé par le marché français à des fins de coupage avec des vins français de moindre degré et de moins forte couleur, et forte acidité. Les vins Algériens étaient appelés à cette époque «vins Médecins».

Le vignoble de cuve de 1860 à 1962

Evolution du potentiel

1860-1914: Démarrage du vignoble de cuve avec une augmentation sensible des superficies et des rendements à partir de 1881. Cette première période correspond à la destruction du vignoble français par le phylloxéra et à une forte demande de vin (**tableau 1**).

1925-1939: Période de forte augmentation des superficies et de la production conséquente au débouché ouvert et assuré sur le marché (**tableau 2**).

1940-1947: Période correspondant à une régression des superficies de la production et des rendements dû à l'interdiction des

Tableau 1

Années	Superficie (ha.)	Production (hl.)	Rendement (hl./ha.)
1860	2.000	—	9,4
1881	30.482	288.549	9,4
1914	180.707	10.124.967	56

Tableau 2

Années	Superficie (ha.)	Production (hl.)	Rendement (hl./ha.)
1925	201.467	12.366.115	61,3
1939	398.926	17.879.609	44,8

Tableau 3

Années	Superficie (ha.)	Production (hl.)	Rendement (hl./ha.)
1940	391.442	14.036.000	35
1944	350.042	9.262.856	26
1947	328.000	8.300.000	26

plantations édictée à partir de 1939 (surproduction) et à la période de la 2^{ème} guerre mondiale (**tableau 3**).

1948-1962: Reprise du vignoble de cuve dès la fin des hostilités notamment entre 1948 et 1956 avec une augmentation des productions et des rendements; puis stabilisation de l'assiette viticole entre 1957 et 1961 (environ 355.000 ha.) (**tableau 4**).

A la veille de l'indépendance, le vignoble de cuve jouait un rôle fondamental dans l'économie du pays participant à près de 31% du produit brut agricole et à 50% de la valeur des exportations totales et assurait 30.000.000 journées de travail.

Situation de la viticulture de 1962 à 1988

Le vignoble de cuve de 1962 à 1988

D'une façon générale le potentiel de cuve se caractérise, au cours de cette période, par une régression continue de son assiette suivie d'une diminution de sa production et des rendements.

Sa situation dépressive (surexploitation, âge avancé, arrachages, difficultés de commercialisation) et les situations climatiques se sont traduites par une chute importante et régulière de la production (**tableau 5**).

Le secteur privé exploite 12.568 ha. du potentiel soit 8,3%, le mouvement général du vignoble de cuve exprimé par les opérations d'arrachages-reconversion menées depuis 1968 se caractérise par la tendance à la suppression du vignoble de cuve dans les plaines humides (600-900 mm.).

La régression des superficies des plaines sèches (350-450 mm.) et la concentration du potentiel au niveau des zones de coteaux et montagnes (500-800 mm.).

Situation actuelle de la commercialisation

Aperçu sur la production et la consommation mondiale

La situation mondiale, concernant ces deux facteurs est caractérisée par: une augmentation de la production illustrée par les chiffres suivants:

moyenne 1971/75 = 313.000.000 hl.
1975/81 = 327.000.000 hl.
1981/82 = 366.000.000 hl.

une baisse de la consommation:

moyenne 1971/75 = 280.000.000 hl.
1975/81 = 227.000.000 hl.
1981/82 = 218.000.000 hl.

situation qui n'a pas manqué d'influer considérablement sur nos exportations quant aux disponibilités offertes sur le marché mondial et au niveau des prix atteints, sans commune mesure avec la qualité du produit offert.

Evaluation de la commercialisation nationale à l'exportation

On enregistre une baisse de nos exportations, compte tenu des éléments suivants:

- baisse de la production nationale;
- augmentation des coûts de production donnant des prix de revient excessifs;
- conditions réglementaires sévères adoptées par le marché commun dès 1971 pour les vins provenant des pays tiers, avec un prix de référence trop élevé;

le ayant trait aux exportations, le marché local n'a pas cessé d'évoluer favorablement compte tenu des volumes mis en oeuvre depuis 1975 à 1983 et qui sont continuellement en augmentation, comme le démontrent les statistiques du **tableau 8**.

Compte tenu de cette évolution, l'on pourrait estimer que la demande du marché intérieur avoisinerait:

- 350.000 hl. en 1990;
- 450 à 500.000 hl. en 1995-2000.

Tableau 4

Années	Superficie (ha.)	Production (hl.)	Rendement (hl./ha.)
1948	332.000	12.653.000	38,1
1956	361.000	18.500.000	51,2
1957	356.000	15.300.000	42,9
1961	355.000	15.600.000	43,9

Tableau 5

Années	Superficie (ha.)	Production (hl.)	Rendement (hl./ha.)
1962	350.800	12.278.000	35
1971	274.990	8.920.000	35
1976	209.157	3.774.000	18
1983	147.766	1.750.000	12
1988	61.752	621.000	12

— concurrence des principaux pays producteurs, aidée en cela par un système de soutien par ailleurs inexistant en ce qui concerne notre production;

— faible échange de compensation;

— absence de mesures propres à faciliter les écoulements (subvention), devenant obligatoires, compte tenu de la situation du marché international du vin, à l'instar des autres pays exportateurs qui accordent:

- C.E.E. 114 FF/hl. (Novembre 1983);
- Espagne 100 FF/hl.

Aussi, l'évolution de nos exportations de 1975 à 1983 a été celle montrée par les **tableaux 6 et 7**.

Marché local

Contrairement à la situation commercia-

Tableau 6 Evolution des exportations.

Années	Volume en hectolitres
1975	4.897.944
1976	3.778.000
1977	3.234.084
1978	3.783.404
1979	2.143.287
1980	2.204.862
1981	2.288.616
1982	1.730.509
1983	820.270
Total	24.850.976

L'assainissement et la reconversion

1963-1966: Arrachages des vignobles à cépages interdit dans les pays viticoles (sols salés = altération des vins et hybrides producteurs directs.

1966-1973: Démarrage de l'opération reconversion du vignoble de cuve avec suppression dans les plaines humides et utilisation des terres libérées pour les cultures maraîchères, les fourrages et l'arboriculture.

1973-1988: Poursuite des arrachages des vignobles à faible productivité cependant, outre l'assainissement des vignobles des zones salées ou de faible productivité l'arrachage-reconversion visait la substitution du vignoble de cuve situé en plaines riches du centre et de l'Est du pays par des cultures vivrières prioritaires.

Favorablement à cette situation il y a la désaffection des viticulteurs à l'égard de la vigne de cuve en raison de son caractère déficitaire. En effet, le déficit à la production n'a pas cessé d'augmenter à cause de l'évolution importante des charges de production et de la stagnation des prix à la production, ajoutant à cela une sécheresse persistante de 1985 à 1989 qui s'est repercutée sur les volumes annuels de la production de raisin à transformer (**tableau 9**).

Le vignoble de table

En 1962, au moment de l'indépendance nationale, bien que l'Algérie fût un grand pays viticole, la production ainsi que la consommation des raisins de table était très réduite

puisque la superficie occupée par cette culture ne représentait que 5.000 ha. et la consommation en raisin frais n'atteignait que 2 kg. par habitant et par an en moyenne. Alors qu'elle était de 20 à 30 kg. dans les pays viticoles méditerranéens et de 4 à 6 kg. dans certains pays non viticoles, comme la Suisse ou l'Allemagne qui importaient toute leur consommation.

Ainsi à partir de 1968 les pouvoirs publics ont adopté la politique de reconversion-reconstitution du vignoble de développer la production des raisins de table et raisins secs pour satisfaire les besoins de la consommation intérieure.

Un effort particulier est fait pour développer et étendre la culture des raisins de table dans la partie Nord du pays, et même dans les Oasis sahariennes avec le recours à l'irrigation. Il s'agit de mettre à la disposition de l'ensemble de la population algérienne et pendant une période assez étalée, allant du mois de Juillet à la fin du mois de Novembre, un fruit frais de bonne qualité et ayant une valeur nutritive élevée.

A l'heure actuelle en 1989, le vignoble de table couvre 51.855 ha. soit un accroissement de 48% par rapport à l'année 1984 où la superficie était de 35.000 ha. Les rendements obtenus sont variables et se situent autour de 50 Qx/ha. du fait qu'une partie importante n'a pas encore atteint sa pleine production.

Les variétés cultivées sont réparties de façon à obtenir un bon étalement de la production; les facteurs de précocité, de tardivité et de productivité sont combinés avec les conditions du milieu local et le choix des porte-greffes. Ainsi nous pouvons produire toute la gamme des raisins frais, depuis les précoces jusqu'aux tardifs.

Il est impératif que l'effort déployé dans le développement et l'extension des raisins de table, soit continué et intensifié pour que nous atteignons le niveau de consommation jugé minimum pour un pays viticole méditerranéen.

Le raisin de table étant un aliment énergétique de valeur calorifique élevée, un kilogramme de raisin donne 1.200 calories, soit 30% des calories nécessaires à l'homme pour ses besoins quotidiens.

Le glucose et le fructose contenus dans le raisin dans la proportion de 20% sont directement assimilables par l'organisme et influent sur le métabolisme de façon immédiate. On trouve aussi dans le raisin des sels minéraux de: potassium, sodium, calcium, magnésium, phosphore et autres. La quantité totale des sels minéraux atteint 0,5% du jus de raisin. Le raisin contient en outre de nombreuses vitamines A, B1, B6, B2 et C.

Les raisins secs

A part le séchage occasionnel de quelques variétés de raisin de table avec pépins, d'origine locale, pratiqué dans quelques régions du pays, la production du raisin sec proprement dite n'était pas pratiquée.

Le 1^{er} plan quadriennal 1970/73 a arrêté un

programme de développement du raisin sec sans pépins à base de variété sultanine.

De 1972 à 1974 des plantations ont été effectuées à l'Ouest du pays notamment à Mostaganem et Mascara. Le développement des raisins secs à base de sultanine, variété inconnue par le passé des producteurs et ayant des exigences particulières de conduite, a rencontré des contraintes d'ordre culturel, technologique et économique.

La sultanine utilisée comme raisin sec est une variété productive à fruits petits et à

Perspectives d'avenir

La vigne de cuve

Le potentiel de vigne de cuve se situant actuellement autour de 61.752 ha. Il s'agit maintenant de maintenir ce potentiel autour de 60.000 ha. en recherchant un équilibre des programmes d'arrachage et de plantation à un niveau annuel de 2.000 ha. chacun pendant 10 Ans, le programme 1990-94 portera sur la plantation de 10.000 ha. de

Tableau 7 Répartition des Exportations. (Unité=1.000 hl.)

Années	1975	1976	1977	1978	1979	1980	1981	1982	1983
Zones									
C.E.E.	268	313	362	369	302	247	198	169	110
Europe de l'Est	4.192	3.094	2.233	2.393	1.271	1.722	1.926	1.180	590
Europe de l'Ouest	169	139	162	171	116	112	98	112	83
Afrique	250	215	476	792	415	116	60	261	96
Autres	17	10	27	54	36	6	4	7	9

Tableau 8

Années	Volume en hectolitres mis en oeuvre	Nombre de bouteilles (75 cl.) (1.000)
1975	156.000	20.800
1976	149.000	19.800
1977	110.000	14.600
1978	171.000	22.800
1979	183.000	24.400
1980	196.000	26.100
1981	211.000	28.100
1982	233.000	31.000
1983	257.000	34.200

mince pellicule pour permettre un séchage rapide ce qui rend sensible durant la phase de végétation à l'élévation de la température. Il faut soit la cultiver dans les zones littorales humides et procéder à un séchage artificiel, ou l'implanter dans les régions intérieures où un complément d'irrigation est indispensable (3.000 m³/ha.). A l'heure actuelle, il n'existe aucune structure pour assurer le processus de séchage et aucun équipement adéquat n'a été mis en place.

Le raisin sec est la valorisation d'un excédent de raisin frais. Il faut 4 à 5 kg. de raisin frais pour obtenir 1 kg. de raisin sec.

Dans la situation actuelle la conjoncture est favorable à l'écoulement du raisin destiné au séchage pour la consommation en frais. Le potentiel actuel des raisins secs est de 2.000 ha.

Tableau 9

Années	Production en hectolitres	
	Objectif	Réalisation
1985	1.725.000	937.516
1986	1.701.000	806.289
1987	1.596.000	917.786
1988	1.490.000	621.060

nouveaux vignobles et l'arrachage de 10.000 ha. de vieux vignobles, ceci afin de disposer d'une assiette viticole pouvant assurer un niveau de production de 1.000.000 h. environ par/An. Pour concrétiser cet objectif, il s'agit de recueillir l'adhésion des viticulteurs en mettant en place les mesures incitatives suivantes:

- relèvement du prix à la production;
- financement partiel du programme de plantation;
- amélioration de la productivité et de la qualité par l'introduction des cépages améliorateurs comme le Cabernet.

La vigne de table

L'augmentation de la vigne de table en étendant son aire de culture aux zones de montagne et sahariennes afin d'atteindre une superficie de 92.000 ha. en 1999 avec un taux de 13,5 kg. par an et par habitant en raisin frais qui est moyenne normale dans les pays méditerranéens. Ceci, par l'amélioration de la productivité de la vigne de table visant un rendement moyen rationnel grâce à une meilleure prise en charge des itinéraires techniques.

Le raisin sec

La consommation nationale actuelle de raisin sec est très faible et est assurée principalement par l'importation. La production nationale insuffisante doit se développer afin de permettre une consommation de 120 g. par habitant et par an soit l'équivalent de 40.000 Qx, produits à partir de raisins aussi bien sans qu'avec pépins.

D'une manière générale, les nouvelles plantations doivent être réalisées dans de bonnes conditions de départ, essentiellement en ce qui concerne le choix des parcelles, celui des portes-greffes et du greffon, le défoncement et l'entretien durant les trois premières années de la plantation. ●