

Ressources locales au service du développement

Cas du village d'Ighil-Ali (Algérie)

Par Nadjat Belarbi,
Ingénieure agronome de l'ENSA d'Alger

Chaque automne, la tenue des "Entretiens du Terroir - Planète Terroirs" du Pays de Saint-Félicien en Ardèche une marche gravie sur le "Chemin de Terroir" engagé par les acteurs locaux réunis au sein du Comité de Pilotage Terroir (COPIL) depuis 2012.

Ce Chemin est une "méthode" d'action permettant d'initier, autour de l'approche terroir, un itinéraire de développement durable sur les territoires. Il est le résultat d'un processus initié en 2005 lors du lancement de la dynamique Planète Terroirs au siège de l'Unesco à Paris et conforté depuis par les forums internationaux et actions engagées sur les terroirs de France et de nombreux autres pays méditerranéens. Loin d'offrir une recette miracle, il permet néanmoins de fournir un "cadre d'action" apte à rassembler les hommes et les énergies, à permettre la prise de conscience collective des ressources matérielles et immatérielles d'un territoire, de favoriser l'émergence d'un itinéraire de développement autour des savoir-faire locaux. Il s'agit en effet de (re)lancer une économie locale autour de ses spécificités, de ses cultures, notamment alimentaires, de son identité en perpétuelle évolution. Le mot "chemin" indique, dès le départ et sans démonstration préalable, qu'un terroir est une démarche plus qu'un état. Il appelle à l'intelligence collective en élaborant des éléments de méthode "universelle" de traitement des spécificités locales. Le projet de terroir est un processus plus qu'un plan quinquennal, ce qui n'indique pas une absence de direction, d'étapes, de carte universelle pour un itinéraire spécifique à chaque terroir. Nous pouvons alors relever des "clés d'émergence" et des facteurs de pérennisation du "panier de biens".

En octobre dernier, pour la troisième édition des Entretiens, les responsables du Comité de Pilotage du Terroir du Pays de Saint-Félicien ont convié les membres du réseau "Planète Terroirs" à œuvrer ensemble pour confronter leur cheminement et conforter cette démarche. Des acteurs et actrices d'une douzaine de terroirs de France et de Méditerranée ont répondu présents à ce premier "Forum Terroir du monde" pour apporter expériences, analyses et interrogations. Nadjat Belarbi était de ceux là, venue avec les images et les espoirs de son village d'Ighil-Ali en Algérie, pour nous accrocher avec passion à sa terre natale, pour nous faire découvrir sa géographie, ses ressources propres, ses cultures, ses savoirs et nous parler des Hommes qui souhaitent y vivre, et en vivre dignement. Dans un contexte difficile, le terroir d'Ighil-Ali ne pourrait-il pas alors nourrir un développement respectueux des diversités ? Ne pourrait-il pas dessiner un nouvel horizon économique local pour ses habitant(e)s ? Marchons dans ses pas pour mieux comprendre...

Eric Barraud eric@terroirsetcultures.org

Située dans le Nord-Est de l'Algérie et le Sud-Ouest de la Wilaya de Béjaïa, la commune d'Ighil-Ali est limitée au Nord-Est par celle d'Aït R'zine, à l'Ouest et au Nord-Ouest par celle de Boudjellil, à l'Est et au Sud par la Wilaya de Bordj-Bou-Arréridj. Elle s'étend sur le versant sud de la vallée de la Soummam, jusqu'aux hauteurs de la chaîne de montagnes des Bibans.

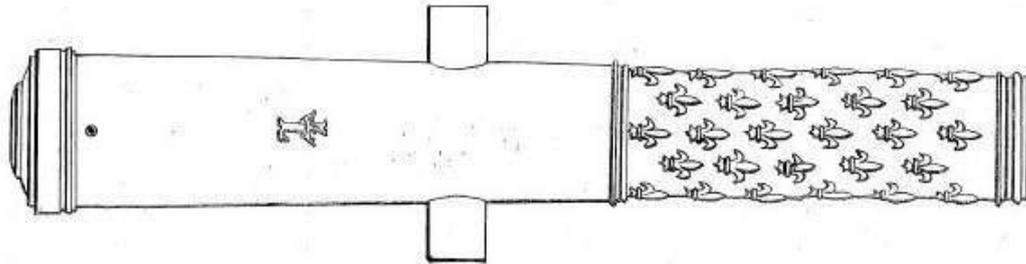


D'une altitude moyenne de 800 mètres et d'un relief accidenté, elle compte 14 villages disséminés sur une superficie totale de 195 km², soit une des communes les plus étendues de toute la Kabylie. Ighil-Ali, village rural perché sur le massif montagneux en est le chef-lieu, ainsi que celui de la daïra éponyme (une daïra est une circonscription administrative équivalant à une « sous-préfecture »).

Ighil-Ali, jadis un terroir prospère et florissant ...

L'histoire d'Ighil-Ali est liée, à partir du XVI^{ème} siècle, à celle du Royaume d'Ath-Abbès. Les Ath-Abbès sont les habitants de Bejaïa qui, lors de sa prise par les Espagnols vers 1510, ont fui leur cité pour se réfugier sur les monts des Bibans, où ils fondèrent une citadelle nommée la "Kalaâ des Béni Abbès". Lieu d'un grand raffinement, El Kalâa, actuellement un des villages de la Commune d'Ighil-Ali, rayonna longtemps sur la région, jusqu'à la fin des années 1830 et l'arrivée de l'armée française (prise de Constantine en 1837, expédition des Portes de Fer ou Bibans en 1839)

La citadelle fut un symbole d'identité et de prospérité économique. De ce fait, le village d'Ighil-Ali a connu un passé florissant. C'est ainsi que ses artisans armuriers avaient fondu sur place un canon doté d'un blindage, qu'ils avaient acheminé sur Constantine contre l'occupation française, et que de nombreux apprentis artisans venaient de toute la Kabylie s'initier à l'art de la bijouterie.



Croquis d'un canon de l'époque de Louis XIV trouvé à la Kalâa des Beni-Abbès, vestige probable de la bataille de Jijel

Ighil Ali excellait alors dans les métiers artisanaux, dans lesquels s'étaient spécialisées des familles entières. Des sources historiques attestent que les produits ainsi obtenus s'exportaient partout à travers le pays. Aux maçons experts dans la pierre de taille et aux charpentiers, très recherchés dans la partie supérieure de la vallée de la Soummam, s'ajoutaient armuriers, bijoutiers, tanneurs et cordonniers, vanniers, ébénistes et sculpteurs sur bois, forgerons, bourreliers et matelassiers, tisseuses de burnous et de grosses couvertures en laine. Tout ce monde rivalisait d'adresse et d'ingéniosité, faisant de ce pays de montagne, pourtant peu doté par la nature, une véritable ruche d'ouvriers et d'artisans. Auteurs d'une petite "révolution" industrielle dans la région, leur rayonnement avait atteint les contrées les plus lointaines du pays.

Après la conquête de la Kabylie par l'armée coloniale, Ighil-Ali s'est vite retrouvé très convoité puis investi par des missionnaires religieux, qui trouvaient là le terrain idéal pour une lutte d'influence. Des Pères Blancs, Missionnaires d'Afrique, vinrent s'y installer en 1884, suivis des Sœurs Blanches, qui y établirent un couvent en 1918. Les premiers cités y ont ouvert une école d'enseignement de la langue française pour garçons, les Sœurs y ayant créé par la suite une autre pour filles, avec apprentissage de quelques métiers tels que la couture, la broderie, le tricot et toute une entreprise de fabrication d'objets en "raphia". Et pour ne pas être en reste, les lettrés musulmans de l'école réformatrice de Ben Badis y érigèrent deux écoles d'enseignement moderne en langue arabe.

Cette lutte d'influence par écoles interposées n'a pas manqué de porter ses fruits. Ighil-Ali a le privilège de compter de nombreux lettrés et intellectuels, connus à l'échelle tant nationale

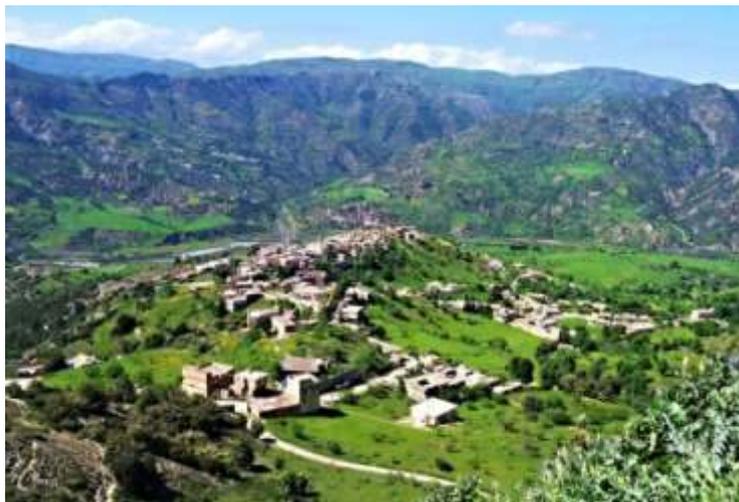
qu'internationale. Des écrivains, tels ceux de la famille Amrouche (Jean El Mouhoub, Marguerite Taos Amrouche, leur mère Fadhma Nath Mansour), Malek Ouari, Mouloud Kassem Naït Belkacem, le journaliste Abdelkrim Djaâd, et tant d'autres encore.

Du début du XX^{ème} siècle à la Guerre d'Indépendance, les Ath-Abbès perdirent peu à peu leur rayonnement sur la région. Leur domination économique et artisanale déclina progressivement, et commença alors la migration forcée des hommes en âge de travailler. De nombreuses familles d'artisans se sont installées ailleurs (Alger, Oran, Constantine...), privant la région de ses créateurs de génie. Et la politique économique de l'Algérie indépendante n'a pas arrangé les choses en optant pour les grands projets industriels. Les spécificités géographiques et socioculturelles propres à chacune des régions du pays ont été ainsi négligées et dévalorisées, pour finir par être gagnées par un processus irrémédiable d'extinction.

Ighil-Ali d'aujourd'hui ...

Avec une population qui avoisine les 10.000 âmes, Ighil-Ali est un gros bourg semi-rural, situé sur la route nationale reliant la Wilaya de Béjaïa et son important port commercial à celle de Bordj-Bou-Arréridj, sur les Hauts-Plateaux.

Depuis quelques décennies, l'habitat traditionnel cède la place à des constructions en phase avec les exigences de notre temps, la population étant raccordée à l'eau potable, à l'électricité, au téléphone, voire à Internet.



Parallèlement, le taux de scolarisation des enfants avoisine les 100%, même s'il y a beaucoup à redire sur le système éducatif en place. Tous les ingrédients nécessaires à un essor économique sont réunis. En fait, ce qui manque, c'est une stratégie mûrement réfléchie de développement local, qui s'appuierait sur l'inventaire de toutes les opportunités existantes, et serait ainsi à même d'assurer une occupation saine et un revenu décent à une jeunesse en déshérence.

Certes, des efforts louables ont été faits par les pouvoirs publics, dans le cadre de la politique d'emploi et d'insertion sociale des jeunes. Des crédits sont mis à la disposition de ceux d'entre eux qui sont porteurs d'initiatives intéressantes. Des projets individuels et des mini-coopératives de deux à trois personnes ont ainsi vu le jour dans des créneaux tels que le transport public (de voyageurs et de marchandises), notamment depuis la libéralisation du secteur, ainsi que les produits avicoles (poulet de chair et œufs). Un moulin à huile a

également été créé. Cependant, cela reste très insuffisant, et des pans entiers de cette jeunesse sont la proie facile de multiples fléaux, apanage des sociétés modernes, qui atteignent parfois des proportions alarmantes et qui ne manquent pas d'interpeller toutes les bonnes volontés.

Face à ce danger rampant qui menace ses enfants, la société refuse de subir cette situation comme une fatalité et tente de réagir. Mais force est de constater que la bataille est quelque peu inhumaine tant les forces en présence sont inégales. Cette prise de conscience collective s'est traduite par la naissance d'un mouvement associatif, qui n'en est qu'à ses premiers balbutiements. *L'Association Culturelle Jean El Mouhoub et Marguerite Taos Amrouche*, pionnière de ce mouvement, tente vaillamment de combler le vide criant qui sévit en la matière, en proposant diverses activités aux jeunes : initiation à l'informatique, théâtre, chorale de chants du terroir...

C'était ensuite au tour de l'Association "*El Hayat*" (*La Vie*) de voir le jour. Sa raison d'être est d'apporter aide et soutien, sur le plan matériel notamment, aux personnes handicapées, ainsi qu'aux personnes âgées très démunies. Cette Association aspire à créer un centre de psychomotricité, appelé communément "*Centre de Rééducation Fonctionnelle*". Active dans 26 villages de la région, elle est à l'écoute de 700 handicapés recensés. Une lourde tâche qui est menée avec l'aide des institutions compétentes et la précieuse contribution de citoyens.

Et pour ne pas être en reste, les femmes ont décidé très récemment de créer l'Association "*Thafath*" (*La Lumière*), dont le but est d'améliorer la condition féminine par divers moyens : cours d'alphabétisation, voyages organisés, ateliers sur l'art culinaire, gestion d'un foyer, éducation des enfants,...

La région d'Ath-Abbès connaît un sous-développement endémique, les investissements étant insignifiants, soit en somme une situation économique peu enviable. Ighil-Ali est aujourd'hui l'une des communes les plus démunies de la Wilaya de Béjaïa, ce qui lui vaut d'être classée comme "commune rurale pauvre". Le taux de chômage y dépasse les 50% de la population et affecte principalement les jeunes, avec notamment les "chômeurs de luxe" que sont les jeunes diplômés universitaires. Les opportunités d'embauche étant très rares, pour ne pas dire inexistantes, on assiste donc depuis quelques décennies à un exode rural sans pareil, avec un important mouvement migratoire vers l'Europe et le Canada.

Le secteur industriel est quasi inexistant dans la région. Quant à l'agriculture, représentée exclusivement par l'oléiculture, c'est un secteur vraiment pauvre. Il s'agit en fait d'une agriculture traditionnelle de subsistance, très peu compétitive en raison des conditions pédoclimatiques (sols argilo-calcaires, précipitations inférieures à 600 mm/an) et géomorphologiques (zones montagneuses enclavées, érosion ayant décapé la maigre couche de terre fertile) qui y sévissent, et de la faiblesse du soutien des institutions du pays.

Néanmoins, certains jeunes de ce territoire ne restent pas les bras croisés. Ils investissent dans le secteur tertiaire : le commerce et les services. Ces dernières années, beaucoup de commerces ont ainsi fait leur apparition au chef-lieu d'Ighil-Ali, qui est un carrefour sur l'axe reliant les Wilayas de Béjaïa et de Bordj-Bou-Arréridj, et représente donc une opportunité pour le développement du commerce.

Atouts du terroir à valoriser comme leviers de développement

L'ensemble des pratiques et des modes de production dans cette région relèvent principalement de l'économie d'autosuffisance. Quelques familles continuent encore à

assurer une grande partie de leurs besoins à partir des ressources locales, utilisées en l'état ou après transformation sur place.

Il est important de se pencher sur les ressources mobilisables, qui renvoient à différents avantages comparatifs de ce territoire, comme les savoir-faire locaux, le patrimoine historique et culturel, les qualités paysagères, ce qui permettrait d'échapper à une concurrence exclusivement basée sur le coût et de stimuler le produit local.

Il revient alors aux acteurs locaux d'identifier, de faire connaître et de développer les ressources locales, génératrices de revenus et aux débouchés certains, afin d'en tirer le meilleur parti.

- ***Une oléiculture emblématique***

Comme dans la plus grande partie des piémonts et pays de montagne qui constituent l'essentiel de la Wilaya de Béjaïa (Bougie), l'agriculture à Ighil-Ali est dominée par l'arboriculture, oliviers surtout, auxquels s'ajoutent figuiers, amandiers et abricotiers. Les cultures maraîchères concernent quelques produits cultivés dans des jardins potagers. Il s'agit en fait d'une agriculture familiale et de montagne pratiquée sur des espaces réduits et orientée essentiellement vers l'autoconsommation.



L'olivier est un arbre emblématique de la région et de toute la Kabylie. On lui accorde une valeur sentimentale par les rites qui l'entourent et les extraordinaires vertus thérapeutiques qu'on lui associe. La cueillette de l'olive a toujours été chez les villageois un moment de bonheur familial. L'huile d'olive compte beaucoup dans la vie économique et sociale des familles kabyles, elle est actuellement cédée à 700 DA le litre sur le marché, un prix qui encourage les familles à s'intéresser de nouveau à leurs oliviers (1 €=110 DA).

Alors que plusieurs pays européens encouragent la pratique de l'agriculture biologique et stimulent leurs agriculteurs par des incitations financières pour réduire, voire éliminer les pesticides et fertilisants synthétiques, l'agriculture pratiquée à Ighil-Ali en est quasiment dénuée, et de même pour les composants modifiés génétiquement.

L'huile d'olive d'Algérie a ainsi l'avantage d'être entièrement biologique. Produite sans engrais ni pesticides, elle est triturée sans adjuvant. Fabriquée selon les procédés technologiques européens, elle est conditionnée sans conservateur ni colorant.

Au-delà d'initiatives individuelles, il conviendrait de faire connaître et de valoriser le caractère naturel et "biologique" de la production agricole et des éventuelles transformations réalisées localement. Une telle évolution sur l'ensemble d'un territoire pourrait passer par la création d'unités viables de production, de transformation et de commercialisation de produits, capables de générer davantage de valeur ajoutée. Cela permettrait aussi d'aller vers des espaces "biologiques" plus vastes et plus cohérents, tout en étant plus soucieux des impératifs écologiques.

- **Des activités féminines aux débouchés incontestables**

Les femmes d'Ighil-Ali sont énergiques, avec un savoir-faire très diversifié. Génératrices de revenus, leurs activités s'exercent essentiellement dans la préparation de produits alimentaires, mais aussi dans certains métiers d'artisanat pour lesquels leur expertise peut les conduire à des responsabilités de formation professionnelle.

- **Transformation et art culinaire**

Le piment rouge séché puis réduit en poudre constitue un autre produit emblématique de ce terroir. Son nom est associé à la région d'Ath-Abbas (Piment d'Ath-Abbas, *Ifelfel Aâbbès*), faisant ainsi référence au terroir. Il s'agit d'une activité très pratiquée par les femmes, exclusivement en période estivale, disponibilité du produit oblige. Les piments rouges sont achetés frais pour être séchés, puis moulus au moulin du village. La poudre ainsi obtenue est en partie consommée, et l'excédent vendu sur le marché aux alentours de 800 DA le kilogramme. C'est un produit incontournable dans tous les plats à sauce rouge, aussi prisé que l'huile d'olive, et qui mériterait d'être mieux valorisé.



Pour conditionner l'**ail frais pilé et transformé** (*Doua Tiskerth*), et le conserver pour l'utilisation culinaire, les bulbes sont d'abord séparés en caïeux et nettoyés de toutes les membranes, puis pilés dans un mortier en bois, avant d'être, soit conservés à l'état naturel dans de l'huile d'olive, soit associés à la fois aux grains de coriandre moulus, du

piment rouge en poudre et de l'huile d'olive. Le condiment ainsi obtenu, une pâte de couleur brunâtre, utilisé pour agrémenter et parfumer la majorité des plats de la région, est prêt pour la conservation de longue durée, soit jusqu'à la prochaine saison.

Pour le **couscous traditionnel roulé main**, les grains s'obtiennent avec de la semoule de blé dur, associée à de l'eau et du sel, le tout roulé à la main avant d'être cuit à la vapeur. Il existe également un couscous à base d'orge, qui est aussi prisé que le précédent.

La technique consiste à rouler la semoule, dans un grand récipient en bois à fond plat, d'un mouvement circulaire et rapide avec la paume des deux mains, les doigts écartés, tout en l'aspergeant de temps à autre d'une eau froide, légèrement salée au préalable.

Afin de calibrer les grains de couscous (fins ou moyens), on fait passer la semoule roulée, à l'aide de la paume de la main, à travers un tamis de calibre fin ou moyen. Les grains ainsi formés sont versés dans un couscoussier (cuit-vapeur) qu'on place au-dessus d'une marmite contenant de l'eau chaude portée à ébullition. Les grains de couscous sont cuits à la vapeur puis démoulés et humectés à l'eau froide légèrement salée. Une fois refroidis, on les démêle. Le couscous ainsi obtenu peut être immédiatement consommé ou bien étalé sur une étoffe et séché à l'air pendant quelques jours, avant d'être conditionné aux fins d'être conservé pour les jours et les mois à venir.



Outre ses valeurs nutritionnelles certaines et sa dimension culinaire, le couscous, plat populaire et de convivialité par excellence, représente un acte social de partage et accompagne les circonstances de fête comme de peine : mariages, naissances, célébration des jours saints...

Toutes ces pratiques demandent beaucoup de temps, de travail et surtout un savoir-faire qui se transmet de mère en fille. Il en existe d'autres encore, et la liste est longue. On peut en évoquer quelques-unes : pâtes en forme de plombs de chasse (*Verkoukès*), pâtes feuilletées (*Akhdhachènes, Oudhmawen*), pâtes coupées (*Thagzerth ougenwi*), beignets (*Lesfendj*), galette (*Aghroum*), salade de poivron vert et de tomate (*Lahmisse*) cuits, assaisonnés à l'huile d'olive, couscous aux légumes de saison cuits à la vapeur avec viande séchée (*Tchiwtchiw*), couscous accompagné d'une sauce rouge aux légumes, avec viande,...

- **Métiers d'artisanat et actions de formation professionnelle**

Certains métiers, comme la vannerie, la couture, la broderie et le tricot, ont été introduits et encadrés à l'époque coloniale par les Sœurs Blanches.

La vannerie a pu subsister grâce à une artisane originaire du village qui a pu lui donner un nouveau souffle. Elle soutient et encourage une quinzaine de femmes âgées à la pratiquer. Elle conçoit pour elles des modèles et des motifs, les approvisionne en fibres de raphia et teintures, et leur achète ensuite les produits finis, qu'elles ont réalisés chez elles, à leur rythme. La production est expédiée sur Alger et vendue dans des boutiques spécialisées d'Algérie et d'ailleurs.



Cette activité est source de petits revenus et assure à ces femmes artisanes une certaine autonomie financière. Malheureusement, pratiquée seulement par une poignée de femmes, elle est menacée de disparition s'il n'y a pas de relève et si elle n'est pas valorisée comme elle le mérite.

La couture, la broderie, la coiffure ... Les jeunes-filles d'Ighil-Ali sont aussi actives que leurs aînées. Elles partent se former ailleurs, dans des Centres de Formation Professionnelle et d'Apprentissage (CFPA) où elles s'initient à différents métiers : secrétariat, comptabilité, couture, broderie, coiffure dames, gâteaux traditionnels, pâtisserie...

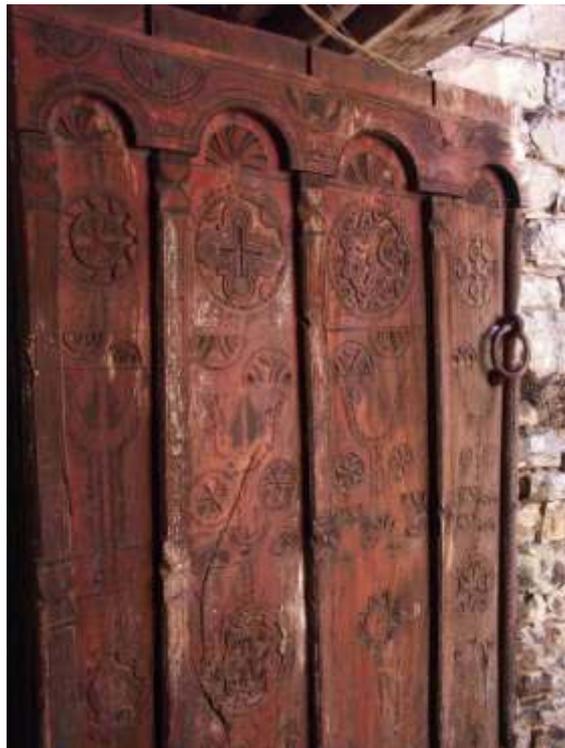
Un projet de construction d'un CFPA à proximité du chef-lieu d'Ighil-Ali est inscrit depuis deux ans dans le programme sectoriel de développement. En attendant, une annexe du CFPA est opérationnelle à Ighil-Ali, mais elle offre très peu de spécialités aux jeunes de la région. C'est ainsi que celles et ceux qui désirent suivre une formation qualifiante ou une spécialité en adéquation avec leur niveau de scolarité, sont obligés de se rendre à Tazmalt ou Akbou, localités situées respectivement à 17 et 25 km d'Ighil-Ali.

Le tissage est une activité ancestrale qui a pratiquement disparu, et est en voie d'extinction, les rares femmes le pratiquant encore à travers la commune appartenant à la vieille génération.

- ***Ebénisterie et sculpture sur bois, un art ancestral***

De la région sont partis un magnifique mobilier d'antan et de très belles portes anciennes, ornés de sculptures de symboles, caractères et signes du passé, soit un riche patrimoine ancestral victime d'un pillage à grande échelle.

Malheureusement, ces métiers ont quasiment disparu aujourd'hui. Quelques passionnés de **sculpture berbère sur bois** tentent, avec peu de moyens, de redonner vie à ce patrimoine. C'est ainsi qu'un jeune d'Ighil-Ali perpétue ce savoir-faire hérité de son grand-père. Il réalise des portes et coffres sculptés, des ustensiles de cuisine ainsi que des objets traditionnels. Il reçoit des commandes pour des meubles neufs, comme des demandes de restauration de vieilles pièces.



Il existe également à Ighil-Ali un **luthier**. Plus qu'un métier, il s'agit d'une passion héritée aussi de son grand-père. Il fabrique plusieurs types d'instruments de musique notamment les instruments arabo-andalous tels que le "*mandole*", le "*banjo*" et "*arabeb*".



Ces initiatives sont certes fort louables, mais à l'évidence très insuffisantes. Redonner vie à ce patrimoine ancestral demanderait de créer un ou plusieurs ateliers où de jeunes apprentis pourraient s'initier à cet art. Les coffres et meubles sculptés de motifs berbères trouvent rapidement preneur de nos jours. Les commandes pourraient affluer pour ce genre de réalisations. Un tel savoir-faire gagnerait donc à être revalorisé et remis au goût du jour et pourrait être une excellente alternative pour une jeunesse en mal de débouchés

- **Musique, chant et danse**

Les tambourinaires (*Idhebalène*). Ce nom désigne un groupe de musique folklorique kabyle née dans la région d'Ath-Abbès et que l'on désigne sous le nom de "*Idhebalène*". Ces dernières années, de tels groupes se sont créés, faisant un retour en force, après avoir pratiquement disparu. Très demandés, ils animent les fêtes dans les villages. La troupe consiste en un petit orchestre de quatre musiciens, deux hautbois "*Lghita*" (registres grave et aigu), un joueur de tambour "*Tvel*" (grosse caisse), et un tambour sur cadre ou tambourin "*Avendir*" qui est l'instrument par excellence pour accompagner les **chants traditionnels berbères**.

Ces instruments de musique sont fabriqués par des artisans des villages de la commune voisine d'Aït R'zine.

On ne peut pas concevoir un mariage sans *Idhebalène*, aux sons desquels on chante et danse à l'envi. De véritables moments de bonheur et de joie que les hommes et les femmes partagent et font durer jusqu'au lever du jour.



Le chant traditionnel, *Achewiq*, est un poème chanté sous forme de plainte, sans aucun accompagnement instrumental, et interprété exclusivement par des femmes. Un style qui aborde divers thèmes, sous forme de métaphores.

Certaines femmes ont chanté les traditions en dehors de leur terre d'origine et au-delà des frontières. Ainsi **Taos Marguerite Amrouche** a révélé pour la première fois en public les chants berbères de la Kabylie, qui lui avaient été transmis par sa mère. Plus que cela, elle a eu le mérite d'avoir sauvé de l'oubli tout un pan de la culture orale kabyle : contes et proverbes qu'elle a recueillis et traduits en langue française.

Taos Marguerite Amrouche n'est pas la seule femme à avoir œuvré pour sortir la culture kabyle du "ghetto" où elle était confinée. On peut en citer notamment *Arab Yamina* d'Ighil-Ali elle aussi.¹ Aujourd'hui, des jeunes, armés d'une grande volonté et bourrés de talent, ont décidé de reprendre le flambeau et d'assurer la relève. Il s'agit, entre autres, de la chorale "**Anza N'Taos Amrouche**"², s'efforçant de faire revivre certains chants de ce riche répertoire oral.



La danse d'Ath-Abbès que l'on appelle "*Amraweh*" ou "*Zendani daw oufouss*" mérite d'être citée car elle se différencie de celle de la Haute Kabylie.

Forger, requalifier l'image du terroir en mobilisant acteurs et ressources locales

Le "terroir" se définit par son lien au local, par son ancrage patrimonial.

Renforcer les capacités de la population et des acteurs locaux, notamment des associations, soutenir les initiatives locales, accompagner les projets individuels ou collectifs, dynamiser et valoriser les ressources territoriales spécifiques, ceci pourrait constituer une voie de développement de la région.

Cette région est belle de par son paysage, riche de ses coutumes et ses savoir-faire, mais aussi rude par son climat et par l'enclavement des terres agricoles, difficile d'accès et pauvre par ses rendements. Ces handicaps font que les autorités locales ont des difficultés pour équilibrer leurs budgets et pour subvenir aux lourdes charges qui leur incombent, ce qui se répercute sur le niveau et la qualité des prestations offertes à la population.

L'appui des pouvoirs publics est donc nécessaire, notamment pour désenclaver les habitats et les cultures.

Ce terroir pourrait constituer une région de tourisme par excellence, eu égard à la beauté et la diversité de ses paysages, à la richesse des traditions artisanales et culturelles.

En conclusion, le développement de ce terroir passera par la sensibilisation des villageois quant à la valorisation et la protection de leurs ressources naturelles et de leur environnement, qui est un impératif incontournable.

Le développement d'un territoire donné exige par ailleurs la mise en place d'une organisation mobilisant, dynamisant et fédérant les acteurs locaux, sans négliger une diaspora restant attachée au terroir, une coopération efficace entre autorités à l'échelle tant locale que plus large.

Face au riche patrimoine de ce terroir et à l'énergie qui anime encore les habitants, ne faudra-t-il pas trouver un équilibre entre les soucis d'inventaires et de préservation, et les besoins d'en tirer des leviers de développement, notamment pour les jeunes ?

Nadjat Belarbi : nadjatbelarbi@yahoo.fr

Pour prolonger la lecture de cet article, vous pouvez retrouver les Actes des 3^{èmes} "Entretiens du Terroir - Planète Terroir"», ainsi que ceux des années précédentes, sur le site Internet crée par les acteurs locaux réunis depuis 2011 au sein du Comité de Pilotage Terroir (COFIL) :

<http://www.terroirpaysdesaintfelicien.com/> (page : « Des Entretiens du Terroir comme moments de rencontre »)

Vous y consulerez également toutes les informations sur le "Chemin de Terroir" mis en œuvre et les "outils" créés pour appuyer le développement du terroir du Pays de Saint-Félicien.

La prochaine action, "Terroir au Village", se tiendra en septembre 2015 à Vaudevant (<http://www.vaudevant.fr/>) les vendredi 11 au soir, samedi 12 et dimanche 13 toute la journée. Débats, circuits de visites des artisans du terroir, concert, marché de producteurs, expositions... marqueront cette nouvelle étape dans la dynamique locale engagée. Le programme détaillé sera présenté prochainement sur le site internet du COFIL. Ouverte largement au public aucune inscription n'est nécessaire pour participer.

Pour en savoir davantage sur le Pays de Saint Félicien vous pouvez aussi aller sur les sites de la Communauté de Communes (<http://www.paysdesaintfelicien.fr/>) et de l'Office de tourisme (<http://tourisme-saintfelicien.fr>)