

# L'Écho de Saïda <sup>numéro</sup> 168

BULLETIN DE LIAISON DES SAÏDÉENS - 45<sup>ème</sup> année - Juin 2024





3 Réunions à venir

4 Mon quartier, les HBM

8 Souvenirs de Saïda

12 Ecologie

19 Détente

20 Carnet

Couverture réalisée par Christian Duran à partir d'une photographie de Robert Jesenberger datant de 1932 montrant sa maman et sa tante sur le socle de la colonne Lamoricière.



## CONTACTS

### ADMINISTRATION

Vous envoyez votre cotisation, vous signalez un changement d'adresse, de téléphone... Vous souhaitez savoir où vous en êtes de vos cotisations... Adressez-vous à **Claire Lesca-Génolini** au siège:

Amicale des Saïdéens  
1 impasse Samson  
31500 Toulouse

Téléphone fixe : 05 61 20 04 94  
Portable : 06 15 38 81 17

Courrier électronique : [claire.lesca@orange.fr](mailto:claire.lesca@orange.fr)

### BUREAU

Vous souhaitez contacter le bureau de l'Amicale, son président... Adressez-vous à **Alain Crach**, président de l'association:

Amicale des Saïdéens  
7 rue des Anémones  
34000 Montpellier

Téléphone fixe : 04 67 64 00 38  
Portable : 06 83 86 05 71

Courrier électronique : [amicaledesaïda@orange.fr](mailto:amicaledesaïda@orange.fr)

### ÉCHO DE SAÏDA

Vous envoyez un avis de naissance, de décès, de distinction, ou encore un article, des photos que vous souhaiteriez voir publiés:

Adressez-vous à **Jean-Pierre Diaz** :

Écho de Saïda  
3 rue des Aphyllanthes  
34790 Grabels

Téléphone fixe : 04 67 75 13 55  
Portable : 07 81 44 21 07

Courrier électronique : [echodesaïda@gmail.com](mailto:echodesaïda@gmail.com)

## COTISATIONS

Pensez à régler votre cotisation.

Pour un virement, demander le RIB de l'association à : [claire.lesca@orange.fr](mailto:claire.lesca@orange.fr) ou [amicaledesaïda@orange.fr](mailto:amicaledesaïda@orange.fr)

**Cotisation 2024 : 25 €**  
**Soutien à volonté**

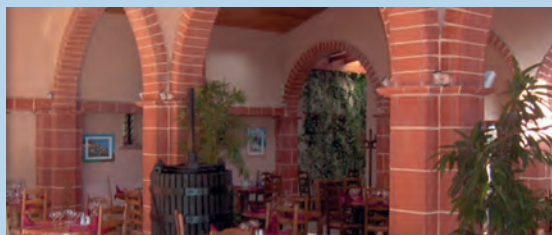
# RÉUNIONS À VENIR

## TOULOUSE

Comme l'an dernier, l'équipe Toulousaine, vous donne rendez-vous à Montgiscard au **Restaurant L'Escarbille**

Le repas aura lieu le **samedi 5 octobre 2024**

Nous comptons sur vous, pour convaincre les membres de votre famille et vos amis de nous rejoindre .



**Programme :** Accueil à partir de 11 heures  
Apéritif à 11h30  
Repas à 12h30

**Contact :** Amicale des Saïdéens - Claire Lesca -  
1 Impasse Samson - 31500 Toulouse.

Tél : 05 61 20 04 94

Email : claire.lesca@orange.fr

**Date limite d'inscription : 20 Septembre 2024**

**Adresse du restaurant :** Route Départementale 813 - 31450 Montgiscard.

Téléphone : 06 81 62 70 96

*Pour y accéder, prendre la Départementale 813 entre Donneville et Montgiscard ou la Route Nationale 113 en direction de Carcassonne ou l'Autoroute A61 (sortie Montgiscard n° 19.1).*

## Région Rhône-Alpes

Cette année le repas régional de la région Rhône-Alpes aura lieu aux **Tables d'Ophelie** à Trept en Isère proche des départements du Rhône et de l'Ain.

Le repas aura lieu le **29 septembre 2024**



**Programme :** Accueil à partir de 11 heures  
Apéritif à 11h30  
Repas à 12h30

**Contact :** Jean Escobar - Lotissement Le Nivolton - 38760 Varcés

Tél. : 04 76 98 35 97

Email : jean.escobar@wanadoo.fr

**Date limite d'inscription : 15 septembre 2024**

**Adresse du restaurant:** 375 chemin de Liandras Miéry - 38460 Trept

**Les Tables d'Ophelie** est une ferme auberge située en pleine campagne.

*Pour s'y rendre : En arrivant par l'A43, sortir à Bourgoin-Jallieu, prendre la direction Crémieu D522. A Le Rondeau tourner à gauche D54, traverser Trept direction Sablonnières sur D517. Au niveau de l'aire des camping-cars, tourner à droite prendre chemin des Liandras jusqu'au bout  
Ouf!*

### Bulletin d'inscription à adresser aux responsables de l'organisation (voir textes ci-dessus)

Nom : ..... Prénom : .....

Adresse : .....

Téléphone : ..... E-mail : .....

Souhaite inscrire ..... personne(s) pour le repas de Toulouse  de Trept

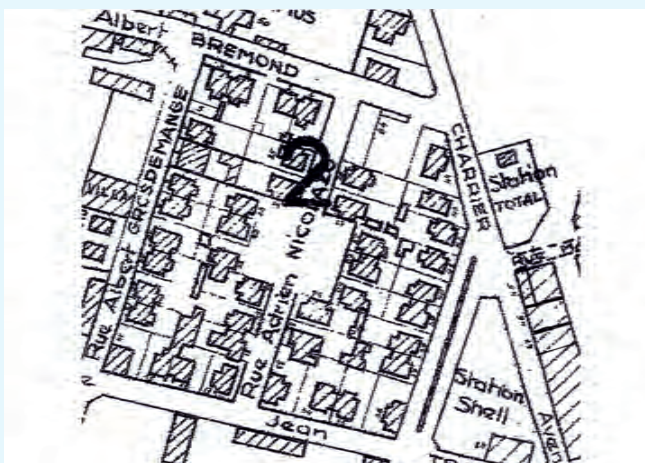
Ci-joint mon règlement de : **30 €** x ..... personne(s) = ..... € Total: ..... €

Chèque à l'ordre de : Amicale des Saïdéens

## Mon quartier, Les HBM

Par Daniel Basso

J'habitais à l'entrée de la ville de Saïda sur la RN6 en venant de Mascara, dans le quartier des HBM. Ce quartier, composé de petites villas de 3 pièces principales, vit le jour dans les années 1900 environ. Ces villas étaient destinées aux cheminots qui assuraient la construction de la ligne de chemin de fer Oran-Aïn-Séfra dont la ligne fut ouverte en 1887 jusqu'à Colomb-Béchar. La villa que nous occupions depuis septembre ou octobre 1957 était celle de mon arrière-grand-mère maternelle. Nous y sommes restés jusqu'en avril 1962 puis nous avons intégré la brigade de gendarmerie située à côté du cours complémentaire de garçons Jules-Ferry.



En face de chez nous, s'étendait un grand champ où dans le passé le blé poussait. Il m'arrivait parfois, quand le blé était vert courant mai, d'en cueillir la tête. Parmi les fruits, appelés épillets, insérés de manière alternée le long du rachis, je recherchais les plus développés qui se situaient au milieu de l'épi. Après avoir décortiqué les

grains de leurs glumelles, je prenais plaisir à manger les tendres amandes d'un certain volume, parfois accompagnées de chocolat noir Nestlé. Pendant une bonne année une grande partie de ce terrain restait en friche. En surface je ne pouvais l'évaluer mais il était limité jusqu'à la route qui conduisait à une source. C'est sur ce terrain que fut bâti le lycée Albert Camus, rue Albert Brémont, comprenant les écoles de filles et de garçons séparées par un mur et, à l'extrémité de ce dernier, donnant sur la rue, le bâtiment d'habitation où logeaient nos instituteurs Robert Jesenberger, Maurice Azuélou et bien d'autres.



Nous vivions en bons termes, toutes ethnies confondues. Français., Arabes, Espagnols et Juifs se côtoyaient quotidiennement, tout naturellement. Les anciens parlaient la langue de l'autre aussi facilement que la leur. C'était le cas de mon père qui parlait couramment l'arabe. Il n'a jamais utilisé sa langue paternelle. C'était une promesse faite par notre arrière-grand-père par reconnaissance à la France depuis les années 1850 quand il quitta son pays



natal l'Italie. C'était louable de sa part à l'époque des années 1860. Cette diversité des religions et des cultures, c'était l'Algérie, tout simplement, dans toute sa splendeur.

Nous vivions ensemble, depuis longtemps, mêlant fraternellement nos différences. Tous mes divers camarades parlaient le français. J'ai revu mon quartier lors de notre voyage au printemps 2010 et ma nostalgie ne m'a fait aucun défaut en y revoyant les HBM que beaucoup de saïdéens avaient baptisé « la cité des habitations bons marchés » où ne jaillissaient que des villas... mais peu de d'habitants riches ! Le quartier était calme mais pourtant vivant, en particulier le matin avec le va-et-vient des deux camps militaires proches, la présence des ménagères, des femmes en haïk et des différents marchands ambulants indigènes. Ces derniers, chaque jour, circulaient dans nos rues. Ils proposaient de beaux légumes, des fruits frais et parfois des poissons chargés la veille après la criée sur le port d'Oran ou de Mostaganem. Leur « boutique » se résumait, le plus souvent, en une carriole tirée par un bourricot : ils s'y installaient, à l'avant sur une fesse l'autre dans le vide, pour de courts trajets d'une maison à l'autre, d'une rue à l'autre jusqu'à la place du quartier. Parmi ces marchands, nous avons l'habitude d'en voir deux qui venaient régulièrement devant chez nous. Ignorant leur nom, on les appelait Mohamed et Mokhtar. Ils s'approvisionnaient très tôt au marché couvert de la ville et auprès des agriculteurs des alentours ou nous proposaient leur propre production. C'est vers les 9 heures du matin que nous avons leur visite. Parfois ma mère leur servait un café, chaud et bien sucré, puis ils partaient de villa en villa servir les autres personnes. Ma mère avait la priorité et faisait son marché quotidiennement.



Je ne me lassais pas d'observer la façon dont Mohamed épluchait les figues de Barbarie pendant la période de production. Quelle dextérité ! A l'époque elles n'étaient pas débarrassées de leurs épines (très fines et redoutables) comme celles, pâlichonnes et

bien lisses qu'on peut trouver aujourd'hui sur nos étals. La cliente tendait son plat et le marchand prenait alors les figues à pleines mains qui, endurcies et calleuses, ne craignaient rien ! À l'aide de son couteau, il fendait la peau en trois entailles : deux horizontales, en haut et en bas du fruit puis une verticale, reliant les deux autres, puis il décollait la chair et, sans toucher le fruit libéré le faisait tomber dans le plat. Il jetait alors au sol les peaux épineuses que son brave bourricot, affamé et stoïque, mangeait au fur et à mesure, laissant ainsi une place nette quand ils repartaient. Ces figues étaient d'un bel orange foncé et juteuses, mais elles contenaient beaucoup de pépins. Délicieuses et rafraîchissantes on s'en régalait bien volontiers mais elles avaient la réputation de « donner le bouchon » ! Nous avons aussi, en Algérie, toutes ces variétés de figues que nous a longuement décrites Jean-Pierre dans notre « Echo de Saïda ». Il y avait de belles figues vertes aux flancs rebondis {dont j'ai oublié les noms), les « bacoires », grosses figues violettes qui éclataient, laissant échapper leur miel, les « figues-fleurs » puis les « verdales », toutes petites, vertes à la peau craquelée, qui finissaient souvent en de délicieuses confitures. Ceux qui avaient la chance de posséder un figuier, se fabriquaient un outil spécial pour les cueillir sans les abîmer... et sans échelle. Ils fendaient le bout d'un très long roseau en trois entailles et, pour éviter que le roseau ne s'ouvre trop, ils le consolidaient à l'aide d'une ficelle enroulée sous les entailles (surliure). Dans cette ouverture ils glissaient un bouchon de liège, ou même une pierre, pour qu'elle reste ouverte et emprisonnaient la figue



mûre à souhait dans cette sorte de grappin, en tournant légèrement afin qu'elle se détache de la branche. Il n'y avait plus qu'à la déposer dans un panier. Elle était intacte et bien tentante ! Je dois également vous avouer que les figuiers que possédaient mes grands-parents maternels à Nazereg-Flinois, recevaient souvent ma visite lorsque nous allions chez eux. Devant la porte de la cuisine donnant sur leur grand terrain, parfois, mon arrière-grand-mère mettait une porte couchée en travers barrant l'accès pour nous empêcher d'aller dans ce champ.

Cela ne me gênait pas de l'enjamber pour aller jusqu'aux figuiers bien fournis en fruits. Je choisissais une figue bien verte, bien mûre et joufflue. Je l'épluchais et ... enfin vous avez compris. Toutefois, je surveil-

lais la porte de la cuisine au cas où la grandmère montrerait le bout de son nez !!!

Quand nous étions à la maison, ma mère se procurait toujours des figes magnifiques. Mohamed venait avec sa charrette, tôt le matin, directement de chez lui, avec un grand panier d'osier plein de plusieurs kilos de très grosses figes vertes, la petite goutte de « lait », signe de grande fraîcheur, perlant encore au pédoncule. Le marchand était un homme d'un âge certain, tout habillé de blanc, très digne avec sa barbichette blanche et son grand chapeau de paille à calotte conique (m'dall), qui le protégeait des ardeurs de notre soleil pendant le trajet. Il habitait un douar des environs de Saïda. Il savait qu'il vendrait dans le quartier tout son chargement qu'il avait préparé consciencieusement en tapissant son seul panier de larges feuilles du figuier sur lesquelles il déposait les fruits délicatement en les recouvrant aussi de feuilles. Son couffin prêt, il le chargeait sur sa charrette et venait directement chez nous.

Ma mère déposait ces belles figes sur un plat et mon frère s'attablait aussitôt sans se soucier de l'heure. Ces figes ont souvent, même, en ces jours d'été, remplacé son petit déjeuner ! Quel plaisir de dévorer ces beaux fruits si frais à la chair d'un rouge éclatant. Il les pelait consciencieusement, les dégustait puis, rassasié, jetait les épluchures dans le poulailler où la plupart n'avaient pas le temps d'atteindre le sol car les poules les engloutissaient rapidement y compris lorsqu'elles atterrissaient sur le dos de leurs congénères. Comme quoi la nature est bien faite. Comme nous, elles les appréciaient et c'est pour cette raison, qu'elles étaient si savoureuses sur notre table dans diverses recettes accompagnées d'un petit Mascara.



Nous avons aussi de nombreuses variétés de melons à la chair fondante et sucrée et d'énormes pastèques, quel régal là aussi ! les marchands les vendaient la plupart du temps à «la coupe». Ils

plantaient la longue lame de leur couteau pointu dans le fruit, découpant un carré dans l'écorce, et sortaient cette «carotte» qu'ils tendaient à la ronde en s'écriant : « gote, gote, kif-kif le miel ! ». Cela permettait à la cliente d'apprécier la



qualité du fruit à l'œil pour la couleur (trop clair il n'est pas mûr), à l'odorat et au goût. C'était finalement bien pratique et agréable. Les pastèques d'alors, avec leur écorce d'un beau vert luisant, leur chair rouge vif et juteuse et les pépins noirs et brillants n'ont rien à voir avec leurs pâlichonnes consœurs vendues de France et d'ailleurs. Viva la libre mondialisation des produits alimentaires !!! C'était beau à regarder ! Tout comme les grenades, pareilles à des rubis, qu'on mangeait telles quelles ou préparées au vin sucré cristallisé. Mais il ne fallait pas se frotter les yeux après avoir épluché une grenade, cela provoquait des irritations. Mais non, elles ne vous p... pas dans la figure ! Nous nous régaliions aussi de belles nèfles, très grosses et juteuses avec leur peau orangée et leur trois gros noyaux brun foncé, vernissés, s'imbriquant les uns dans les autres, ainsi que des jujubes à la peau marron-rouille et à la pulpe vert clair, c'était farineux et très bon. Et notre raisin et notre abricotier ? Dans notre cour, une treille donnait un raisin muscadé extraordinaire, doré et sucré à souhait. Les grappes lourdes et énormes portaient de très gros grains, jaune foncé, presque trop doux. C'était du miel ! En plus de cet excellent raisin, cette treille nous faisait bénéficier d'une ombre très appréciable



pendant les grosses chaleurs d'été ses habitants habituels dérangeaient les tympanes des oreilles de ma mère. Nous supposions qu'elle avait peur du dard de ces bestioles bien qu'elle aimait leur miel. Quant à l'abricotier, c'était la désolation de mon père. Ses fruits n'avaient pas le temps nécessaire pour se parer de leur couleur orange. Lorsqu'ils viraient du vert foncé à un vert jaune, ils nous faisaient signe, à mon frère et moi, pour que nous passions à l'attaque. Je dois dire que c'était un bon laxatif. Ma mère en achetait alors à nos marchands habituels.

À quatre heures et demie, le goûter se composait parfois de «patates douces», en particulier la variété dite «de Malaga» à chair jaune orangé. Ma mère les mettait souvent à cuire au four de la cuisinière à charbon, entières simplement lavées et nous n'avions plus qu'à fendre la peau devenue appétissante car elle avait un peu caramélisé et était croustillante. On dégustait la chair fondante et sucrée à la petite cuillère, encore toute chaude, comme s'il s'était agi d'un gâteau. Quel régal ! On en faisait aussi de très bonnes confitures qui ressemblaient assez à de la crème de marrons. Parfois, notre pâtissière de mère nous faisait une tarte. Ces mêmes patates douces pouvaient aussi devenir des plantes décoratives. Il suffisait de les disposer sur l'encolure d'un vase contenant de l'eau dans laquelle la base du tubercule trempait et, au bout de quelques jours, des racines et des bourgeons apparaissaient sur toute leur surface. Très vite, des feuilles s'épanouissaient et on obtenait une assez jolie plante grimpante.

Evoquer les fruits de nos étés, qu'ils soient secs ou juteux, ravivent tant de souvenirs ! Ces beaux fruits gorgés de soleil s'offraient à nous à profusion au fil des saisons. Qu'ils étaient bons, consommés à peine cueillis et parfois sur l'arbre surtout sur l'arbre. Nous vivions au rythme des saisons, quel plaisir et quelle satisfaction de voir arriver les premiers légumes de printemps. À l'époque, nous ne connaissions pas la congélation et c'était une fête de cueillir ces premiers, annonçant le printemps souvent précoce. C'était la période du bon manger, rappelez-vous le carré d'agneau printanier, le ragoût et navarin de mouton et le gigot grillé. Les petits artichauts très tendres, violets et pointus étaient aussi un régal, comme les premiers petits pois dont les cosses brillantes craquaient dans la main. Ma mère les achetait par kilos et le soir après le repas, elle vidait, dans un bruit soyeux, le contenu du couffin sur la table. Toute la famille prenait place autour et nous écosions les petits pois pour le lendemain, évitant ainsi un travail long et fastidieux à notre mère. On ne résistait pas à l'envie d'en croquer tout crus, car ils étaient sucrés et si frais, un vrai régal ! Ils éclataient dans la bouche... Maintenant, nous trouvons de tout, toute l'année, la libre circulation des denrées sans contrôle d'hygiène nous y obligent. Nous ne pourrions plus retrouver le bonheur de voir arriver les petits légumes

nouveaux du printemps qu'on se dépêchait de goûter car, certains, ne duraient pas trop longtemps. L'hiver nous n'avions que les légumes secs pour de solides potées et de bons potages, c'était normal... et si économique ! Nous respectons les saisons.

Quelquefois, nous ne résistons pas à nous faire un petit plaisir en achetant un fruit «de là-bas», même à prix d'or. Hélas, c'est toujours une déception ! Où sont ce parfum et ce goût que nous gardons, intacts, au fond de notre mémoire ? Rien n'est plus pareil et nous nous détachons de tous ces plaisirs qui n'en sont plus. Voyez votre entourage familial d'aujourd'hui, je parle de la descendance. Le constat est flagrant à l'heure du repas de midi dans les cantines. Les repas sont hyper succulents d'après tous nos directeurs d'académie régionale. Que mangera-t-on demain ? Nos petits enfants ne mangeront pas non plus comme nos parents et nos grands-parents. Mais ce qui est inédit, c'est à la fois l'ampleur et le rythme de ce renouvellement de l'assiette, qui ne résulte pas d'évolutions culturelles, religieuses, climatiques mais d'abord de facteurs techniques et économiques. C'est l'apparition des OGM, des alicaments, des aliments restructurés, voire des nano-aliments et des méthodes comme l'irradiation (ou l'ionisation) des aliments, bref des biotechnologies alimentaires. Cette évolution suscite beaucoup d'inquiétudes et de combats dans la société car elle représente la fin programmée du lien qui existe depuis la nuit des temps entre l'agriculture et l'alimentation. En connaissance de cause à effet, deux rapports récents, de l'Académie militaire britannique et de l'Académie militaire du Canada, annoncent l'avènement d'une alimentation totalement artificielle, c'est-à-dire d'une alimentation sans payans et sans mangeurs dignes de ce nom, c'est-à-dire qui savent ce que manger signifie, conscients que la dimension symbolique et rituelle de la table est essentielle. L'alimentation ne satisfait pas que le corps biologique. Elle doit satisfaire aussi le corps onirique, le corps social, le corps spirituel et même et surtout le corps politique. En reparler, y penser, nous met l'eau à la bouche. Les souvenirs, eux, sont intacts... et c'est si bon ! Mais personnellement, les gens n'ont pas réglé l'angoisse devant la nourriture car manger, c'est faire du moi avec de l'autre. Ils ont une peur de se métamorphoser sur le plan anthropologique. C'est pourquoi ils auront toujours un rapport angoissé à la table. La seule façon de résoudre cette angoisse est sans doute de la gérer sur le plan culturel, sur le plan symbolique, sur le plan des rituels. J'en reviens toujours aux plats que faisaient nos aïeux, nos amis ou nos voisins. Le marché commun des pieds noirs d'Algérie « y a du bon »!!!

## Souvenirs de Saïda de zéro à onze ans

Par Christian Duran

Le cerveau humain est, de l'avis de tout le monde, une véritable merveille. Pourtant, même nos plus grands experts scientifiques sont encore très loin de savoir son fonctionnement exact ! Très très loin même malgré les avancées de la médecine, des neurosciences etc. Ainsi en est-il de notre mémoire, nul ne sait précisément son fonctionnement... Vous comme moi avons conservé des pléthores de souvenirs de notre enfance. Je suis émerveillé à chaque fois que je repense aux premières années de ma vie, c'est-à-dire quasiment chaque jour... Les onze premières, celles vécues à Saïda, ma ville de naissance, mon berceau chéri.

À quelques heures près je faillis voir le jour en notre chère église, aujourd'hui disparue comme vous le savez. Mes parents étaient catholiques pratiquants. Ce 25 décembre 1950 ils assistaient à la messe de minuit en l'Église Sainte Jeanne d'Arc et furent obligés de quitter l'office plutôt précipitamment... Mais ce n'est que le 25 décembre à 10h00 que le docteur Cambillet et Maman, me permirent de pousser mon premier cri. À la maison comme cela se faisait en ces temps. C'était rue Mangin, une rue perpendiculaire à la rue de Géryville, maison d'une tante de ma mère où nous habitions. Cette tante était Thérèse Vincent, née Pastor, sœur de mon grand-père maternel Manuel Pastor (forge Pastor créée par son père).



Ce n'est que deux ans après ma naissance que nous avons habité la maison que mes parents avaient fait construire au 2 bis de la rue Colonieu (parallèle à la rue de Géryville). Une assez grande cour permettait de rejoindre la maison de mon grand-père paternel, Joachim Duran, géomètre C'est dans cette cour que je retrouve beaucoup de mes souvenirs d'enfance... Trois oliviers majestueux, un palmier magnifique, un figuier généreux et l'atelier de mon père, François Duran, qui adorait bricoler, ainsi que son grand poulailler-pigeonnier rempli des volatiles dont il prenait grand soin. Il aimait aussi jardiner, dès son retour du travail à la coopérative de céréales de Saïda.

L'un de mes meilleurs souvenirs d'enfance consistait à traverser la cour, en fin d'après-midi, et d'aller assister au dîner de mon grand-père Joachim. Il était veuf depuis longtemps et vivait avec sa sœur Maria, célibataire endurcie. En été, presque invariablement ils mangeaient une salade de tomates sur une petite terrasse, devant la cuisine... Et en pensant à ces dîners, me



À gauche mon arrière grand-père et à côté de lui son fils Manuel.

revient l'image du vendeur de glace qui passait le matin. On achetait de gros cubes, stockés immédiatement dans un meuble glacière... et ça tenait toute la journée... Plus tard, les réfrigérateurs virent le jour et équipèrent progressivement les foyers.

Il y avait aussi, chaque matin, le vendeur de lait. Sur le plateau de sa cariole tirée par un cheval, ils servaient les ménagères, munies de leur pot-au-lait métallique. Ensuite, le lait était bouilli avec, dans la casserole, l'anti-monte-lait en verre qui vibrait juste avant que le lait ne déborde...

Enfant, je sortais très peu de la maison. Des amis y venaient ou bien j'allais chez eux. J'adorais aller jouer dans la cour juste en face de notre maison où vivaient plusieurs familles : entre autres les Vasseur, les Barrancos... Je me rappelle de vous mes amis ! Georgi Vasseur, Agnès, Hélène et Jeannet Barrancos, ainsi que de vos gentils parents bien entendu.

Tout comme de nos jours, les très petits enfants ne sortent pas seuls... On m'accompagnait à l'école maternelle Berthelot, dont j'ai peu de souvenirs, cependant je repense souvent à la gentillesse de Madame Nicolazo, toujours présente et attentionnée pour nous consoler de nos petits bobos ! Un peu plus tard, ce fut l'école primaire, toujours à Berthelot. Mais à cette époque, les événements (on ne disait pas encore la guerre, elle fut reconnue en tant que tel des décennies plus tard...). Alors je jouais beaucoup à la maison ou chez nos voisins très proches... L'été il y avait bien sûr la piscine, où je retrouvais des amis de classe, où j'admirais les grands qui plougeaient et nageaient à merveille devant l'enfant ébahi que j'étais.

Comme nous tous, je me souviens des fusillades, le plus souvent nocturnes... Mon père nous faisait nous asseoir dans un couloir avec interdiction de se lever et surtout d'aller près des fenêtres. Nous étions terrorisés, ce qui était bien le but des rebelles... De temps à autres, trop souvent d'ailleurs, j'entendais certaines conversations... **“ Telles personnes ont été tuées, dans telles conditions.”** Des victimes dont parfois je connaissais les noms, comme Madame Karsenti, tuée par une rafale qui traversa son portail en plein jour, rue de Géryville... Notre famille eût de la chance, personne ne fut victime. Mais passons aux souvenirs moins tragiques, aux souvenirs gais !

La sœur de ma mère, Gilberte Pastor, avait épousé un lieutenant de la Légion étrangère, Roger Le Bris, qui avait fait l'Indochine. Le gamin que j'étais était fasciné par la tenue, les armes qu'il portait lorsqu'il rentrait à la maison (pas très souvent...). Il s'amusait à faire peur à ma grande tante en jonglant avec des grenades, goupillées bien sûr. Et un jour je fus au comble de l'admiration : le colonel Bigeard lui avait rendu visite... Bigeard en personne.

Alors bien sûr, comme à beaucoup d'autres enfants, le Père Noël nous offrit des costumes de paras !



*Un jour de Noël  
avec mon ami  
Georgi Vasseur*

Dans les souvenirs heureux il y avait aussi les anniversaires. Les enfants allaient chez les uns et chez les autres, pour des goûters et des jeux.



*De GaD : ?, Roger Allène, Jeannet Barrancos, ?, ma sœur et moi devant (je tiens le visage de notre cousine Anne-Marie), Pierre Sabaton, et ?...*

Et nous avons la chance d'avoir une grande cour, avec des arbres, des poules et des poussins. J'y bricolais souvent sous l'œil attentif de mon père...





Pierre Sabaton  
et mon petit frère Pierre Duran

Et puis la balançoire, accrochée à une grande et solide branche d'olivier. Nous y passions des heures entre deux parties de cache-cache ou autre.

Je crois que je ne réalisais pas que l'Algérie était en guerre, une situation trop complexe pour le cerveau d'un enfant de 7 ou 8 ans, bien plus tourné vers le plaisir que vers la peur de l'avenir, et même celle du présent...

Comment oublier la liesse qui s'empara de TOUS les Saïdéens, Européens et Algériens, lorsqu'un grand général vint visiter la région, tenir un discours positif depuis le balcon de la mairie... J'ai encore dans mes oreilles le bruit des klaxons des centaines de voitures qui roulaient à la queue leuleu dans toute la ville. Rappelez-vous : ça faisait 1,2,3... 4,5... Avait-il déjà prévu sa trahison? Je ne le saurai jamais. Ce que je sais, c'est la joie des récréations à l'école Berthelot. Les parties d'osselets (avec des cailloux sphériques), les parties de « pignols », noyaux d'abricots, et « Titas » (traduire petit tas). Parfois quelques accrochages entre nous, comme aujourd'hui les enfants en bas âge. Mais ces accroches ne connaissaient ni couleur de peau, ni obédience religieuse !

À cette époque, les enseignants étaient assez durs. Certains doivent se rappeler de Caroline, la règle de tailleur de Monsieur Polhen, dont nos mains se souviennent encore. J'en ai parlé avec lui des décennies plus tard lors d'un de nos rassemblements nationaux... Il a mis sa main sur mon épaule, paternel, et m'a expliqué que c'était comme ça avant...

Que de bons souvenirs aussi au patronage... Les sorties au Vieux Saïda avec l'abbé Kilburg ; Les Cœurs vaillants. Et les leçons de piano chez Mademoiselle Johner qui, elle non plus n'était pas très tendre avec ses élèves ; mais bon c'était pour que nous progressions !...

Et la piscine... combien d'heures y avons-nous passé, barboté ou nagé... En sortant et en attendant qu'un adulte vienne nous récupérer, nous achetions des brochettes. Un jour, mon ami Pierre Sabaton demanda ce que c'était comme viande. Et l'Arabe lui répondit « c'i les couilles di mouton »



Premiers cours  
de natation avec « Toro »

Les dimanches de mon enfance se ressemblaient beaucoup ! Le matin nous allions à la messe, et l'après-midi au cimetière... Le gamin que j'étais s'y ennuyait plus qu'il ne s'amusait... Je jouais avec des boules de cyprès pendant que les grands se recueillaient devant les tombes, de la famille et de quelques amis proches... À la belle saison, après le cimetière, nous descendions l'avenue Gambetta jusqu'à la pâtisserie La Princièrre, et là... devinez la suite ! Quels délices...

Parfois, peut-être pour les fêtes de Pâques (?), mes parents organisaient un méchoui à la maison. Là aussi c'était un parfait régal... J'en ai encore le goût et l'odeur en tête ! Depuis, je ne pense pas en avoir mangé en France métropolitaine. Très souvent, avant que la situation ne devienne trop grave, des militaires du Contingent



Photo-souvenir de la fin de construction  
de notre maison 2bis rue Colonieu  
dont les plans avaient été  
faits par André Sabaton

À gauche M. Joseph Génolini,  
tout à droite l'abbé Danis...

Photo-souvenir de la fin de construction de notre maison 2bis rue Colonieu dont les plans avaient été faits par André Sabaton



A gauche M. Joseph Génolini, tout à droite l'abbé Danis...

Depuis, je ne pense pas en avoir mangé en France métropolitaine. Très souvent, avant que la situation ne devienne trop grave, des militaires du Contingent venaient manger à la maison le dimanche.

Ainsi, sur cette photographie, l'un d'eux avec mon frère aîné au milieu et le maître de cérémonie, l'expert en méchoui.



Cette terrasse de la maison familiale est jonchée de bons souvenirs, particulièrement les dîners en été. Elle était le terrain de patins à roulettes (métalliques à l'époque).

Mon frère aîné a beaucoup été en pension, d'abord à Sidi-Bel-Abbès à Sonis, puis à Oran, dans une institution religieuse qui s'appelait La Jeune France, tout près de la Place des Victoires.

Elle était tenue par des curés très durs (aujourd'hui on dirait « intégristes »): les Timoniens (ordre de Timon David), encore plus stricts que les Jésuites paraît-il...

Bref, chaque été, La Jeune France organisait une colonie de vacances en France, dans le massif de la Chartreuse. J'y suis allé trois fois : en 1960, 1961 et 1962. Et j'avais alors 9, 10 et 11 ans. Jusqu'à l'âge de 10 ans j'étais en primaire à Berthelot...



Avec mes parents, le jour de ma communion à la Jeune France, en 1962

Et l'année scolaire 1959/1960, alors que j'étais au CM2 fut celle de mon premier déchirement : mon père avait accepté de s'occuper de la coopérative de céréales de Sainte-Barbe du Tlélat (près d'Oran) en parallèle de celle de Saïda... Monsieur Martinez, le père de Yves, en prit conjointement la direction. Alors je suis resté à Saïda avec ma grande-tante Thérèse, qui était adorable. Il nous est arrivé bien sûr d'aller à Oran où habitait désormais ma famille (quartier Saint-Hubert) la plupart du temps. Nous prenions les convois militaires, les voitures privées s'entrecalaient entre les camions militaires... Vous vous en souvenez bien sûr. Puis, la terrible année 1962 arriva, avec mon entrée en secondaire. Et comme des centaines de milliers de Pieds-noirs je connus l'exode en juin. Je le raconterai dans un prochain numéro de l'Écho de Saïda...



Maman avec en arrière-plan notre église aujourd'hui disparue

# Etions nous écologistes et le sommes-nous restés ? Comparaison de nos modes de vie avant et après 1962

## 1ère partie

par Jean-Pierre

L'écologie en tant que science est récente. Elle apparaît timidement dans la seconde moitié du XXe siècle et se développe à partir des années 1970 en particulier dans les domaines politique et associatif. Tous les êtres humains qui vivaient avant les années soixante et, bien entendu, toute notre communauté Pied-Noir, ne connaissaient pas le mouvement écologiste. Etions nous pour autant des écologistes, donc respectueux de la nature ? Le sommes-nous restés ? Pour le savoir et s'en convaincre, il n'est qu'à se souvenir comment nous avons vécu en Algérie et de le comparer à notre vie actuelle. Pour cette raison, je me suis intéressé successivement au problème de l'eau, à l'origine de notre nourriture, à l'utilisation de l'énergie, à notre habillement, à nos moyens de transports, à différentes pollutions et à l'air que nous respirons.

## Le problème de l'eau

Dans le monde, l'homme a toujours su que l'eau était un élément primordial à la vie. On comprend pourquoi, depuis toujours, fermes et villages s'installaient près d'un ruisseau, d'une source, d'un puit, et que les plus grandes agglomérations se sont développées le long des rivières, des fleuves et au bord des lacs. Cela permettait aux populations d'y puiser directement leur eau pour leurs cultures et pour leurs besoins domestiques qui devaient être alors bien limités. Cependant, avec l'accroissement de la population, l'eau devenait en quantité et qualité insuffisante. Elle pouvait même être contaminée et donc être à l'origine d'épidémies car, à cette époque, les réseaux d'égouts n'existaient pas et les déchets de l'activité humaine pouvaient entraîner une pollution par infiltrations dans le sol et rejets dans les cours d'eau. L'adduction d'eau devenait indispensable. Déjà expérimentée dès la Haute-Antiquité par les Égyptiens pour irriguer des terres, elle inspira les Romains dont les témoignages les plus éclatants de leur maîtrise de l'eau restent

les aqueducs, comme celui du pont du Gard, ouvrages destinés à desservir les grandes villes en eau potable. Comme l'eau doit aus-



si être évacuée après usage, ils ont également aménagé d'abord des canaux à ciel ouvert qu'ils ont recouvert ensuite pour éviter les épidémies, et qui préfiguraient les premiers égouts. Cependant il a fallu attendre longtemps pour que ces idées commencent à être mises en pratique. Ce fut le cas sous Napoléon III, lors de la rénovation de Paris dirigée par le baron Haussmann, avec

la création en souterrain d'un réseau qui approvisionnait en eau les immeubles et d'un tout-à-l'égout qui évacuait les eaux usées.



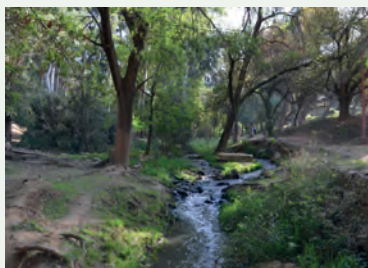
L'évolution fut ensuite progressive et lente avec la construction de réservoirs puis de châteaux d'eau pour stocker l'eau captée des sources ou des rivières et, lorsque l'hygiène devenait un souci pris en considération, des stations de traitements en amont et d'épuration en aval de la distribution. Celle-ci se généralisait peu à peu à partir du milieu du 19e siècle et montait même aux étages des immeubles qui se construisaient, mais c'était loin d'être la règle en France avant la seconde moitié du 20e siècle. En 1930, seulement 23% des communes disposaient d'un réseau de distribution d'eau potable à domicile et 70% des communes rurales n'étaient toujours pas desservies en 1945. Au cours de cette période les besoins en eau, étaient encore limités car l'être humain s'adaptait à sa rareté où à la difficulté de s'en procurer. Ainsi, dans de nombreux foyers, il fallait prévoir une réserve destinée à l'usage domestique, (la cuisine en particulier) mais aussi à la toilette. Bien entendu, on se lavait peu, même si une grande toilette se faisait parfois en fin de semaine, dans un baquet.



En 1954, seulement la moitié des logements français ont l'eau courante\* Il faut attendre la fin des années 1980 pour que la quasi-totalité des Français en bénéficie. Désormais, tout nouveau logement, qu'il soit de standing ou social, est équipé d'une salle de bain, raccordée à l'eau courante, chaude et froide, et au tout-à-l'égout. Bien entendu, en même temps que les citadins et villageois profitaient de cette évolution les secteurs industriels et agricoles en bénéficiaient aussi.

C'est ainsi que les besoins en eau, se sont accrus de manière inconsidérée sans aucun doute parce qu'on la croyait inépuisable. Elle apportait tellement de confort dans notre vie quotidienne (Toilettes, douches, bains, lavages de la vaisselle et du linge, arrosage du jardin et de la pelouse, piscines individuelles...), mais aussi dans toutes les activités humaines, qu'elle finit par être de plus en plus insuffisante. Rappelons que l'eau que nous consommons provient à 60 % des eaux souterraines (nappes phréatiques issues de l'infiltration des eaux pluviales) et à 40 % des eaux de surfaces (rivières, lacs, fleuves) et que ces sources peuvent être souillées par le rejet des eaux usées dans le milieu naturel lorsqu'elle ne passe pas par un traitement dans des stations

En Algérie, lors de leur installation les premiers colons n'ont pas trouvé de conditions plus confortables que celles de leurs pays d'origine. En effet, les sources et les oueds n'étant ni nombreux, ni pérennes pour la plupart; ils devaient donc s'adapter pour trouver un juste équilibre dans leur gestion de l'eau. Avec l'urbanisation les conditions ne pouvaient qu'empirer et être la cause de certaines épidémies, comme le typhus ou le choléra, dues en partie à un manque d'eau propre. Sans doute avons-nous subi la même évolution qu'en France car il a fallu attendre pour que l'eau soit distribuée et que sa qualité soit satisfaisante pour des raisons d'hygiène publique et privée. De cette évolution je n'ai pas trouvé de que ce documents sur Saïda (d'une Réservoir de la Colonne Lamoricière au cours des travaux d'adduction d'eau de l'Aïn-Zerga pour la ville de Saïda (1928), proche de la route qui mène à Tiaret).



Cependant, peu avant l'exode, je me souviens que les constructions modernes et les HLM étaient desservis en eau courante, chaude et froide mais que des logements plus anciens ne l'étaient pas. Regroupés autour cour, ils bénéficiaient alors de fontaines collectives. Il y avait aussi des-puits désaffectés, vestiges d'usage plus ancien. Les eaux usées étaient récoltées dans un tout à l'égout souterrain (son installation ayant commencé en 1897) mais aboutissaient-elles à une station d'épuration ou dans l'oued Saïda?

A cette époque, la consommation d'eau et l'hygiène ne posaient pas encore de vrais problèmes aux saïdéens.

*\*J'ai encore le souvenir, lors de mon arrivée en France en 1962, que des habitantes de Bédarieux et du Grau du Roi déversaient leurs seaux hygiéniques respectivement dans l'Orb et le canal qui traversaient ces petites villes, signes que le tout à l'égout n'était pas encore généralisé. Toujours à cette époque, en périphérie de Nîmes, dans de nombreux logements l'eau de pluie tombée sur le toit était récupérée dans des citernes, mais pour les besoins complémentaires, en particulier pour l'eau alimentaire, il fallait en faire provision dans des seaux et jerricanes au niveau de fontaines en forme de borne cylindrique disposées, tous les 2 ou 300 m, le long de rues et chemins.*

## L'agriculture

Pendant longtemps la France est restée un pays profondément rural formé en majorité de petites exploitations. C'était aussi le cas au début de la colonisation de l'Algérie. Puis, le monde agricole a subi progressivement une diminution avec le regroupement de petites propriétés. Cette évolution est devenue importante de nos jours, liée à l'avènement de fermes modernes, qui se sont enrichies en pratiquant une agriculture intensive afin de produire en quantité et à bas prix, au détriment des petits domaines qu'elles ont remplacés.



Jusqu'au début du 20ème siècle, en Algérie, comme en métropole d'ailleurs, la plupart des travaux de la ferme étaient réalisés par l'homme : labours avec des charrues tirées par des animaux, désherbage à la main, moissons à la faucille, transport par des charrettes...



Puis, en 1906 et l'arrivée de la première moissonneuse-batteuse, les progrès de la mécanisation ont grandement facilité les travaux agricoles. Les grandes exploitations, en adaptant leurs cultures aux rudes conditions climatiques, produisaient du vin, des céréales, des agrumes, des primeurs dont la plus grande partie était exportée vers la France. Dans la région



de Saïda, on cultivait essentiellement des céréales, orge, avoine et surtout blé, de la vigne mais aussi des légumes et arbres fruitiers pour la consommation familiale.

Dans toute ces propriétés, les terres permettaient avant tout d'être autonome pour les besoins alimentaires de la famille. Certaines pratiquaient également le maraichage professionnel. Aucune culture ne recevait de traitement sinon l'ajout de fumier issu de l'élevage domestique car on y élevait en quasi-totale liberté de nombreuses volailles (poules, pintades, dindes, canards) des lapins, des chèvres, des porcs et des vaches pour la consommation familiale, Ces animaux étaient uniquement nourris avec les produits de la ferme.

Quelques exploitations étaient aussi spécialisées dans l'élevage extensif (bovins, ovins porcins...). Ainsi, avant les années 60, la nourriture de l'homme et de l'animal ne pouvait être que « bio » et nous ne le savions pas ! En effet, l'utilisation des produits phytosanitaires était balbutiante ou n'existait pas. De nos jours, avec les progrès de la chimie et sous l'influence des lobbies industriels, l'agriculture en est devenue dépendante



Depuis son apparition dans les années 1940-50, la synthèse des pesticides s'est déve-



loppée progressivement puis de manière considérable. Son utilisation dans le monde a encore augmenté de 80% entre 1990 et 2017. Si ces substances ont permis une l'amélioration des rendements agricoles et ont été vues comme une solution « miracle », palliant les principaux aléas de la vigne, du climat et des parasites, aujourd'hui leur toxicité est avérée sur l'environnement, la santé humaine et la biodiversité. Elles sont à l'origine de l'effondrement du nombre d'oiseaux

et d'insectes, voire de la disparition d'espèces, et de la contamination des milieux aquatiques, dont les eaux souterraines ... et l'eau que nous buvons. Parmi les cultures les plus traitées sont citées les céréales (Le blé représente à lui seul la moitié des surfaces céréalères françaises. Il a une place de choix dans notre alimentation et pourtant... il n'est pas blanc comme neige), les fruits et légumes courants (pommes, pêches, pommes de terre...) et la vigne.

Comme pour la culture des végétaux alimentaires, la production de viandes, lait et œufs, a subi aussi une profonde évolution : apparu à la fin de la seconde guerre mondiale l'élevage intensif, ou élevage industriel, s'est particulièrement développé depuis la fin du 20ème siècle au point que deux élevages sur trois sont intensifs dans le monde.



Il concerne essentiellement les volailles, les porcs, les lapins qui, par centaines, voire des milliers sont entassés dans des lieux clos. Ces conditions d'élevage sont susceptibles d'altérer leurs qualités gustatives et d'entraîner des pollutions affectant à la fois le milieu naturel (sols et nappes phréatiques), les animaux et les plantes.

Ainsi, de nos jours, des problèmes sanitaires à répétition nous font prendre conscience des limites de l'agriculture intensive et des élevages intensifs, qui font partie des contributeurs les plus importants à la plupart des graves problèmes environnementaux actuels. Des débats sur les questions de sécurité alimentaire nous suggèrent de mettre en place de nouvelles pratiques sur le concept biologique

Cette évolution du monde agricole a contribué à développer la société de consommation à laquelle nous participons très activement.

## Utilisations de l'énergie électrique

Ce n'est qu'à la fin du 19ème siècle que la fée électricité entre dans le quotidien des ménages et des entreprises pour s'imposer comme élément indispensable de la modernité. Son origine repose alors sur le charbon mais aussi sur l'hydroélectricité qui, sur le plan stratégique,

lui est préférée à partir de la 2ème guerre mondiale. En 1958, du fait du très faible prix du pétrole découvert en abondance au Moyen-Orient et au Sahara, l'Etat décide à travers EDF de lancer un grand plan de développement des centrales au fioul pour améliorer la productivité de l'économie française.

A partir de 1973 et la première crise pétrolière, les autorités décident d'amorcer une montée en puissance du nucléaire qui, en 1990, atteint 75% de l'énergie primaire utilisée pour la production de l'électricité. En 1990, les français, prenant conscience des enjeux climatiques liés à l'action humaine montrent enfin un intérêt pour les énergies renouvelables. Des sources d'énergie sont disponibles dans la nature, notamment le vent, le soleil, l'eau des barrages et rivières, les combustibles, issues de la biomasse et de la valorisation des déchets organiques, ou fossiles.

Certaines dites «bas-carbone» ne génèrent pas de CO2 lors de leur utilisation comme les énergies éolienne, solaire, hydraulique et nucléaire mais c'est oublier un peu qu'elles en produisent au cours de leur fabrication, leur acheminement, leur installation, leur maintenance. L'essentiel de ces sources est orienté vers la production d'électricité.



La période 1920-1947 se caractérise en Algérie par les prémices de l'électrification qui s'appuient sur des ressources naturelles limitées : énergie hydraulique et charbon des houillères du sud oranais. A ce développement timide de l'énergie électrique et la création de l'EGA en 1947 succède un essor important lié à l'investissement de grands complexes hydroélectriques. Enfin, une rupture brutale survient avec la découverte des hydrocarbures au Sahara (années 1950).

L'extraordinaire polyvalence de l'électricité lui permet d'être utilisée dans un nombre presque illimité d'applications : le chauffage, l'éclairage et l'usage d'appareils électroménagers qui sont pour le commun des mortels les utilisations les plus palpables. A ce sujet, nous pouvons faire ces constats :

## Se chauffer

Pendant toute la période coloniale, et c'était aussi le cas en France, nos ancêtres et nous-mêmes, nous n'avons, à quelques exceptions près, jamais utilisé l'énergie électrique pour nous chauffer. Pour ce faire, bien que le charbon fût aussi exploité, le bois était le plus souvent le combustible qui brûlait généralement

dans la seule cheminée de nos maisons. Il servait aussi à préparer et mitonner nos repas. Son utilisation impliquait, outre la surveillance du feu, quelques servitudes, comme son stockage, l'élimination des cendres, le ramonage de la cheminée.

Rappelons qu'au cours du XIXe siècle, certains privilégiés bénéficiaient déjà du chauffage central qui se développait, utilisant majoritairement le bois et le charbon.

Dès 1910, le premier radiateur rayonnant électrique à incandescence est testé à Paris mais de consommation élevée et de confort discutable l'idée est abandonnée. L'électricité devenant accessible à tous, en 1971, le chauffage électrique est alors commercialisé. A partir de 1973 : son succès est rapide car il apporte un réel confort et est facile à utiliser (il suffit d'appuyer sur



un bouton, pour obtenir rapidement de la chaleur). A la suite des chocs pétroliers (1973 et 1979), provoquant une hausse importante du cours du pétrole, le monde entre dans l'ère du «tout électrique» au cours de laquelle nos gouvernants décident d'intensifier le programme électronucléaire pour y faire face. Cependant, l'installation du chauffage électrique voit son image ternie à cause de ses performances énergétique et économique liées à l'absence d'isolation thermique des bâtiments ou de leur coût de réalisation élevés. Cela n'a pas empêché qu'elle s'est ensuite généralisée et, dès 1986, les constructions neuves sont prévues avec chauffage électrique et isolation renforcée. De nos jours, les réglementations thermiques successives des critères de performance énergétique favorisent les énergies bas carbone. Ainsi, le chauffage économique et écologique se démocratise (pompe à chaleur, chauffage solaire...) tandis que le chauffage électrique à basse consommation devient de plus en plus performant grâce à des radiateurs intelligents.

## S'éclairer et utiliser les outils électriques

Longtemps, en France comme en Algérie, les ruraux n'ont pas disposé d'éclairage électrique. Ils vivaient au rythme du soleil et le soir ils s'éclairaient aux quinquets, lampes à carbure ou à pétrole, chandelles au suif et bougies que l'on emmenait avec soi pour se déplacer d'une pièce à l'autre. Pour tous les travaux, l'outillage utilisé a



été d'abord rudimentaire puis mécanique et enfin électrique en cours de développement à partir des années 1940-50.

Dans les villes et villages l'électricité, distribuée par des lignes soutenues de poteaux en bois (souvent sciés pendant les événements en Algérie), amenait un confort certain : l'éclairage dans chaque pièce de la maison et, par la pose de quelques prises, la possibilité d'utiliser les premiers engins électriques domestiques, outils de cuisine, poste de radio, électrophone, fer à repasser... et le téléphone encore très peu répandu à la fin des années 60. Quant à l'informatique, nous ignorions même son existence

Jusqu'aux années 50, L'agencement des cuisines était des plus sommaires, aux antipodes de nos cuisines intégrées. Il n'y avait pas de réfrigérateur ni aucun des appareils électriques qui facilitent tellement la vie des ménagères modernes. Le rafraîchissement des boissons l'été se faisait grâce à l'usage de la gargoulette mais aussi en enveloppant les bouteilles d'un linge humide

L'utilisation de la machine à laver à moteur électrique ne s'est développée que dans les années 1960. Il n'y avait pas ou très peu de lave-linge et encore moins de sèche-linge dans nos familles en Algérie. A cette époque laver le linge était un travail rude.

Il fallait le faire tremper dans une lessiveuse, le frotter sur une planche gondolée avec du savon (de Marseille,



comme il se doit) puis le rincer, le tout à la force des bras. Le linge était ensuite étendu sur une corde pour le faire sécher. Si les appareils qui équipent désormais nos maisons permettent heureusement de soulager les mamans (et, pour être moderne, les papas !) des travaux de lessive, en contrepartie ils nous obligent à faire usage de l'électricité mais aussi de détergents et adoucissants.

Pour terminer ce chapitre sur l'électricité, rappelons que cette énergie se stocke mal et que c'est l'un de ses principaux inconvénients. Le réseau doit être équilibré. Le sera-t-il dans l'avenir?

Autres sujets d'inquiétude :  
-les sources nucléaires : avons-nous oublié les ac-

cidents de Tchernobyl le 26 avril 1986 et celui de Fukushima, en mars 2011 ? D'autre part que deviennent les déchets nucléaires ?

-le réchauffement climatique

## L'habillement ou Nos vêtements



Autrefois en France, les vêtements étaient rares et onéreux. Seule une fraction privilégiée de la population accédait aux réalisations sur mesure des tailleurs et des couturières.

Jusqu'à la fin du 20ème siècle la production textile a augmenté progressivement puis, sous l'influence d'une mode éphémère à très bas prix,

la quantité de vêtements vendus, y compris dans tous les supermarchés et marchés ambulants, a explosé de nos jours avec un impact très important sur l'environnement. Ainsi le secteur textile est devenu la troisième plus grande source de dégradation de l'eau, dont il est très gourmand, et d'utilisation des terres pour la culture du coton et autres fibres. Il est aussi responsable d'environ 20 % de la pollution mondiale d'eau potable, à cause des teintures et autres produits de finition, et, avec ses vêtements synthétiques, des 35 % des microplastiques primaires rejetés dans l'environnement. En outre de nombreux vêtements, usagés, ou dont plus personne n'en veut, sont jetés et non recyclés et sont alors à l'origine d'effets néfastes sur l'environnement. Il faudra, comme le suggère la commission européenne, appliquer une nouvelle stratégie visant à rendre les textiles plus durables, réparables, réutilisables et recyclables.



J'imagine qu'au début de la colonisation de l'Algérie, le vêtement n'était pas le premier souci de nos ancêtres, sinon pour se protéger des conditions climatiques. Ensuite, il faut rappeler que les garde robes de la plupart des familles n'étaient pas bien garnies. Pour aller travailler dans les champs ou pour exercer un métier manuel pénible, la plupart portaient chaque jour la

même tenue : veste et pantalon de toile, avec autrefois ceinture de flanelle pour les travaux de



J'imagine qu'au début de la colonisation de l'Algérie, le vêtement n'était pas le premier souci de nos ancêtres, sinon pour se protéger des conditions climatiques. Ensuite, il faut rappeler que les garde robes de la plupart des familles n'étaient pas bien garnies. Pour aller travailler dans les champs ou pour exercer un métier manuel pénible, la plupart portaient chaque jour la même tenue : veste et pantalon de toile, avec autrefois ceinture de flanelle pour les travaux de force, ou bleu de

travail et bien sûr chapeau sur la tête, casquette ou béret le plus souvent. Son aspect, parfois raccommodé, trahissait un âge certain, ou un usage important.



A la maison, les tabliers de protection étaient de service chez les femmes qui protégeaient ainsi leurs vêtements. C'était aussi le cas des écoliers pendant l'année scolaire. Chez les enfants, il était courant que les habits de l'aîné passent aux suivants...En fin de semaine, ou lors de cérémonies, toute la famille portait les habits du dimanche.

A cette époque, les femmes savaient probablement assez coudre pour s'occuper de confec-

tion et d'entretien des vêtements au sein des familles (vous souvenez vous que l'apprentissage de la couture faisait partie de l'éducation dans les écoles de filles ?). Avec l'augmentation de la population, certaines d'entre elles se sont lancées dans le métier de couturière tandis que la vente de vêtements de confections était encore inconnue ou peu connue. Cependant, dans l'armée, l'uniforme des soldats est depuis longtemps un article produit en série répondant au terme de « prêt-à-porter ». Cette expression sera utilisée dans le courant des années 1950 lorsque des boutiques spécialisées dans la vente de ces vêtements s'établiront. Ce type de confection va rapidement s'émanciper, en particulier dans la mode, au détriment du métier des couturières.



Depuis notre exode nous subissons la même évolution qu'en France.

## Utilisation des Polluants et micropolluants

Les polluants et les micropolluants, ces derniers détectables à très faible concentration, sont des substances naturelles ou artificielles, généralement non biodégradables, introduites dans un milieu où elles peuvent se révéler nocives pour l'environnement. Jusque dans les années 1950, aussi bien en Métropole qu'en Algérie, leur utilisation était nulle ou réduite, puis, avec l'évolution de notre mode de vie et des « progrès » de notre société de consommation, ils ont envahi notre univers.

Sont concernées entre autres :

**-Les Hydrocarbures** qui représentent 80 % de l'énergie dépensée dans le monde. La planète n'a jamais consommé autant de pétrole qu'aujourd'hui. Personne n'ignore la pollution engendrée par la circulation automobile et tout le monde a encore en mémoire les catastrophes liées aux marées noires dont sont surtout victimes les écosystèmes marins.

**-Les épandages agricoles**, riches en engrais (azote et phosphore), qui par ruissellement ou infiltration se retrouvent dans les milieux aquatiques tout comme les rejets industriels ou urbains (eaux usées) ou encore les pesticides que nous avons évoqués plus haut et qui contaminent toutes les eaux continentales : cours d'eau, eaux souterraines et zones littorales. et dont les effets sur la santé humaine ont été démontrés dans le cas de populations exposées professionnellement (agriculteurs en particulier).

**-Les détergents** qui permettent d'éliminer les graisses et d'enlever les salissures pour nettoyer une surface, un objet, la peau.

**-Les désinfectants** qui détruisent les bactéries, les virus ou les champignons ( Ex : l'eau de javel). Ces substances entrent dans la composition des produits d'entretien (pour le nettoyage du sol, des lessives, etc.) mais aussi dans celle de la plupart des cosmétiques (shampooings, gels douches, crèmes à raser, produits de maquillage, soins capillaires, déodorants, crèmes solaires, dentifrices, etc.) et sont également utilisés dans de nombreuses industries. A cause de certains de leurs composés chimiques potentiellement toxiques, elles peuvent présenter des risques pour l'Homme et l'environnement.

La France est parmi les plus gros consommateurs mondiaux de médicaments. Une fois que ces remèdes ont agi dans l'organisme, excrétés par les selles et les urines, ils sont rejetés dans les réseaux d'eaux usées et se retrouvent dans l'environnement et peuvent potentiellement contaminer les êtres vivants.

-Les métaux lourds qui sont nombreux dans les objets du quotidien comme les piles (cadmium), l'électronique (le cuivre), les tuyauteries (plomb), les prothèses de hanches (nickel), etc. Lors de leur exploitation minière ou par des industries elles peuvent être en cause dans la pollution des rivières et donc des populations locales.

-N'oublions pas les polluants physiques que sont la chaleur, la radioactivité, le bruit, la luminosité)

### Emballage et Le plastique

J'ai le souvenir que la plupart des marchandises se vendaient sans emballage préalable mais au détail, enveloppées dans le papier gris bleu fabriqué à Ain-El-Hadjar ou en bouteilles de verre que l'on amenait pour les liquides, comme l'huile le vin, et qui étaient le plus souvent consignées. Le lait était vendu dans un pot-au-lait personnel métallique. Aucun flacon ni récipient pour boire ou manger n'étaient en plastique mais en verre, fabriqué à partir du sable, recyclable à l'infini et n'ayant aucune interaction avec son contenu. Il n'y avait pas de sacs plastiques pour transporter les emplettes mais des paniers en rotin, osier et



alfa, ou des filets qui recevaient en vrac les achats.



Ce monde que nous avons connu a ensuite évolué de sorte que, de nos jours, le plastique est d'un usage permanent dans tout ce qui nous entoure. Il fait pourtant partie des nombreuses menaces pesant sur nos écosystèmes et il est considéré comme l'un des défis majeurs de notre siècle de la pollution de nos terres et de nos océans. Les plastiques sont fabriqués à partir de combustibles fossiles. Ils sont présents dans la plupart de nos produits du quotidien, de nos emballages (les plus grands producteurs de déchets plastiques à usage unique à l'échelle mondiale), aux textiles (polyester, acrylique nylon), meubles, objets électroniques, jouets, et même en faible quantité dans les produits cosmétiques ou la nourriture. En surproduction, et faute de moyen pour les recycler, ils s'accumulent de façon massive dans la nature (décharges de déchets sauvages, sols, rivières, mers et océans...) et polluent toute la Planète. Ils ne sont pas biodégradables et mettent longtemps à se décomposer. En microplastiques, ils se retrouvent dans notre environnement jusqu'aux profondeurs de nos océans, contaminants différentes étapes de la chaîne alimentaire de l'homme et des animaux.

Suite et fin de l'article dans le prochain Écho de Saïda

## SOLUTIONS DU N° 167

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1	P	O			D	E	S	C	E	N	D	A	N	C	E	S
2	A	N	G	E	L	A		V	I	E		E	L	L	E	
3	U		E	S	T		U	N	E		R	O	S	E		L
4	P	R	O	N	O	S	T	I	C	S		B		S	S	E
5	I		D	O	N	T		C	H	A	Q	U	E		O	C
6	E	T	E		U		C	H	E	N	U	S		B	U	T
7	T	A			S	U	E	E		D	E		M	U	R	I
8	T	R	A	C			P	E	T	A	L	E			N	O
9	E	S	T		U	N	E		I	L	L	U	S	I	O	N
10	S	E	T		R	I		C	R	E	E	R		L	I	N
11		S	E	I	N	E		A		S		O	B	E	S	E
12	O		I	L	E	T	S		T		S	P	A		E	U
13	S	E	N				E	T	E	T	E	E		O	R	S
14		E	T	A	T	S		O	T	E	S		C	R	I	E
15	E	T		C	H	A	Q	U	E		E	P	I	N	E	
16	M		U	N	E			R	E	A	L	I	T	E		G
17	B	A	T	E	A	U		N		D		S	E	M	E	R
18	E	V			T		F	U	R	I	E		R	E	V	E
19	T	A	R	T	R	E		R	U	E		A	N	N	E	E
20	A	L	F	R	E	D	D	E	M	U	S	S	E	T		R

### JEU CONCOURS

Nous organisons un jeu concours basé sur les mots croisés. Il consiste à découvrir un mot en utilisant les lettres trouvées dans les cases numérotées et de l'adresser à l'attention de Jean-Pierre Diaz Echo de Saïda - 3 rue des Aphyllanthes 34790 GRABELS ou par mail à [echodesaïda@gmail.com](mailto:echodesaïda@gmail.com). Un tirage au sort parmi ceux ayant répondu correctement désignera celui qui recevra, au choix, l'un des ouvrages édités par l'Amicale des Saïdés.

### RESULTAT

### JEU CONCOURS MOTS CROISÉS

Le mot caché proposé sur l'Écho de Saïda 167 était :

**ALFRED DE MUSSET**

Le gagnant est Gérard Agullo

# Fruits de notre enfance

par Jean-Pierre



## Horizontalement

1-Fruit rouge et aig-relet en forme de fraise. -Expression locale de la figue de barbarie. 2 -Grandes tasses. -Salut devant Maria dans une prière. -De droite à gauche, nom d'oiseau qualifiant une personne bavarde. Le premier des nombres entiers.

3 -Voie de circulation. -Fruit qui doit son nom à un Frère de la congrégation du Saint-Esprit de Misserghin. 4 -Au féminin on dirait elle. -Affligea, attrista. -Non anglais. -La sienne. 5 -Boîte de nuit, discothèque. Fruit dont les baies sont réunies en grappes. 6 -Prince arabe. -Animal.

7 -Désavantage. -Pays voisin. -Préposition indiquant le lieu, la situation, la manière... 8 -Génitrice, maman. -Compagnie Générale d'Electricité. -Revêtement de sol. 9 -Cancana, jacassa. -Kakis.

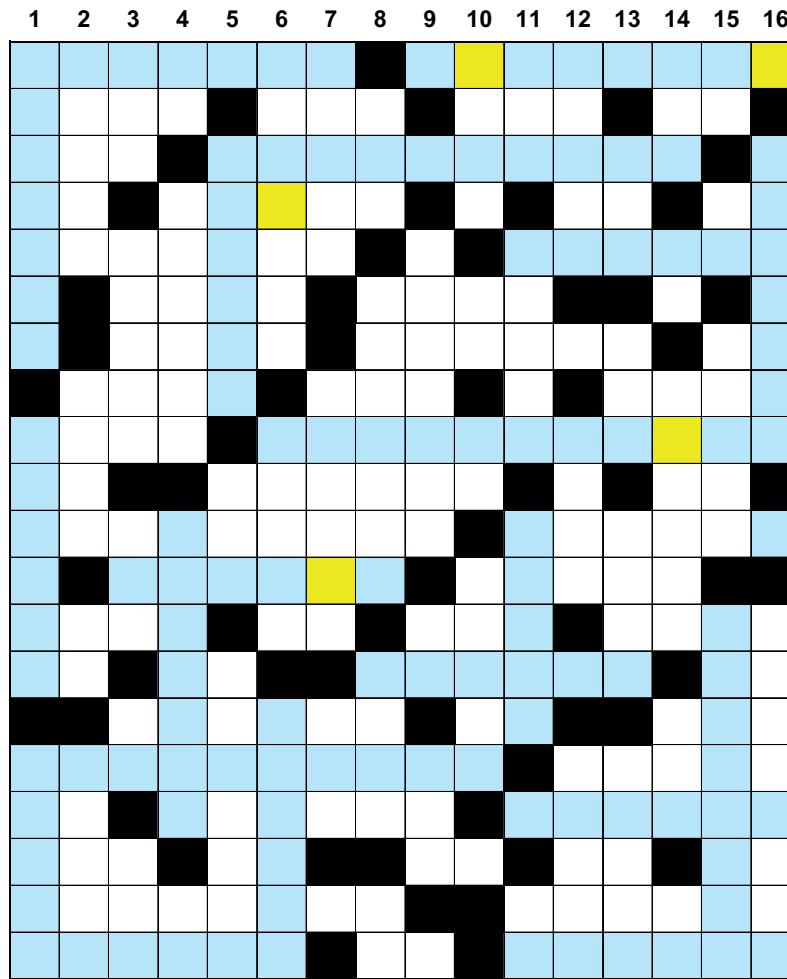
10 -Etats Unis. -Prononcé par le prêtre invitant les fidèles à prier. -Conjonction de coordination négative. 11 -Au figuré (souvent péjoratif) exercice de virtuosité. -Chambre en argot. 12 -Agrume d'un jaune tirant sur le rouge. -C'est le fruit défendu d'Adam et Ève. 13 -Assise, fondement. -Protège le doigt de la couturière. -Joli mois. Pâturage d'altitude. 14 -Article espagnol. -Agrume principal ingrédient de l'agua limon. -...les Thermes ? 15 -Tâtée. -En fin de soirée. -Le soleil s'y lève. 16 -Petits agrumes à la peau orange. -Fulmina, rala. 17 -Etat Major. -Travaux intellectuels afin d'apprendre ou de comprendre. -Fruits sucrés comestibles, de forme oblongue et à noyau allongé marqué d'un sillon longitudinal. 18 -Herbe à fleurs bleues, cultivée pour ses fibres textiles. -De droite à gauche, venu au monde. -S'adresse à un familier. -Dieu du soleil en Égypte. -Mesure fiable de l'intelligence. 19 -Obtempèrent, écoutèrent. -Renommée, célèbre. 20 -Petits fruits roux à cinq noyaux et pulpe réduite qui se mangent blets. -Ile de l'Atlantique. -Fruits charnus de couleur verte ou violacée consommés frais ou séchés.

1	2	3	4	5

## Verticalement

1 -Fruit dont le noyau avait de la valeur dans nos jeux d'enfants. -Petit fruit rond récolté sur des arbustes épineux. -Fruit vert ou jaune en forme de ballon de rugby. 2 -Abusa de la crédulité de quelqu'un, berna. -Personne qui aime souffrir. -... Capone ? -Animal unicellulaire parasite de l'homme. 3 -Céréale dont le grain sert à l'alimentation. Pousse le cri du mouton. -Qui nous appartienent. -Pied Noir en raccourci. -Navire à voiles. 4 -Pièce de charpente. -S'évanouira, s'extasiera. -Fruit rond, contenant de très nombreuses graines roses. -Pronom personnel. 5 -Fruit dont

les bigarreaux, les guignes et les griottes sont des variétés estimées. -Ovation qui fait le tour du stade. -Crie comme le chameau. 6 -Accompagne le poivrier à table. -Attrape, saisit. -Fruits dont les variétés reine-claude, mirabelle et quetsche sont appréciées. 7 -Narine des cétacés. -Ensemble des ecclésiastiques. -De bas en haut, ville de la clairette. 8 -De bas en haut, Principe immortel qui s'oppose au corps. -Fait d'être marié avec deux personnes à la fois. -Dernier repas de Jésus avec ses apôtres. -Petit tour. 9 -Terme xénophobe pour désigner un étranger à l'allure exotique. -Note de musique. -Opposé à l'ouest. 10 -Dix fois dix. -La tienne. -Associé aux coutumes. -Aliments à base de semoule de blé. 11 -Anglicisme qui signifie tube, musique à gros succès. -Revue pour contrôler ce qu'on a écrit. Fruit dont Conférence, Louise Bonne, Passe crassane sont des variétés estimées. -Abréviation signifiant renvoi du lecteur vers un autre texte ou ouvrage. 12 -Donna son assentiment à, acquiesça. -De bas en haut, exclamation qui exprime le plaisir de manger. -Cloison, mur. 13 -De bas en haut, particule chargée électriquement. -Mèche rebelle de cheveux. -Grâce en droit musulman par laquelle un ennemi vaincu obtient la vie sauve ou une amnistie. -Petite étendue d'eau. 14 -Renouvellement de la peau. -Petit saint. -Qui dure un an seulement. -Du verbe être. -Sans aucun vêtement. 15 -Bibliothèque Nationale. -Note élevée. -Sortie de sommeil. -Cucurbitacée à chair rose, très aqueuse et rafraîchissante. 16 -Fruits oblongs à pulpe farineuse et à épaisse peau jaune. -Emerveillés, enthousiasmés.



## DÉCÈS



**Sylvia Garcia** née Ramos décédée le 14 février 2024 à l'âge de 77 ans. De la part de son époux François, de ses enfants Géraldine et son époux Manuel, de son petit-fils Clément et de son frère Antoine Ramos et son épouse. Avis transmis par Natacha Canovas  
81000 Albi



**Paul Valdenaire**, dit « Paulo », né à Saïda et décédé le 6 avril 2024 à l'âge de 78 ans aux Touches de Périgny. De la part de Danielle, son épouse, d'Isabelle et Marie-Pierre, ses filles, de Michèle et Martine, ses sœurs.  
17160 MATHA



**Paul Mas** décédé le 22 avril 2024 à l'âge de 92 ans. De la part de son épouse, Josette, et de ses enfants, Thiery, Emile et Frédéric.  
16800 Soyaux  
*Paul était instituteur à Saïda et a terminé sa carrière en Charente.*



**Jean-Claude Alberto**. Madame Hélène Alberto, née Gimenez, ses enfants et ses petits-enfants vous font part de la triste nouvelle du décès de Jean-Claude Alberto, survenu à Béziers, le 24 Mai 2024, à l'âge de 62 ans.  
*Jean-Claude était le fils d'Hélène Alberto, née Gimenez, et de Claude Alberto.*



**Gisèle Galland**, décédée le 26 mai 2024 à l'âge de 87 ans. De la part de ses enfants, petits-enfants et arrière-petits-enfants.  
83370 Saint Aygulf



**Eugène Maîtrejean** décédé le 29 mai 2024 à l'âge de 87 ans. De la part de son épouse, Paulette, née Carivain, de ses enfants, Frank et Audrey, et de leurs petits-enfants.  
31000 Toulouse

**Fred Ropéro, dit Fredou**, décédé le 3 juin 2024 à l'âge de 92 ans. De la part de son épouse, Jacqueline, de ses enfants, Elisabeth et Pierre-Jean et de ses petits-enfants et arrière-petits-enfants.  
06100 Nice



**Francine Escache**, née en 1929 et décédée le 5 juin 2024 à Montbeton (82290) a été inhumée à Montauban le 10 juin 2024. De la part de sa fille Claude Chaussée-Escache.  
82000 Montauban  
*Madame Francine Escache née Provost, originaire de Lapasset, était l'épouse de Gilbert Escache, originaire de Bosquet*

**Michel Marc** décédé le 10 Juin à Toulouse à l'âge de 87ans. De la part de ses enfants, Christine, Philippe et Nathalie, de Jacqueline Lopez, de son petit-fils Kévin, de son arrière -petit-fils Tommy et de toute la Famille Lopez de Saïda et Marc de Vendée.

*Michel Marc né à St Hilaire de Vendée a fait son service militaire au CCR du 8ème RIM à Saïda. Il a été le gendre de Mme et M Robert Lopez (Café du Centre)*



**Marie-Thérèse Fuster** décédée le 13 juin 2024 dans sa 100 ème année. De la part de ses enfants, Pierrette, Jean-François, Bernard, et ses petits-enfants.  
64600 Anglet

*L'Amicale présente ses sincères condoléances à toutes ces familles saïdiennes et partage leur peine.*

Alors que notre bulletin partait en imprimerie, nous apprenons une bien triste nouvelle. Tout décès est triste pour les familles, les proches... celui-ci touche TOUS les Saïdiens : Notre ami et président de notre Amicale, **Alain Crach**, nous a quittés le 15 juin, à l'âge de 79 ans, suite à d'importants problèmes de santé. Nous lui rendrons l'hommage qu'il mérite amplement dans quelques semaines. Notre tristesse est immense

Le Bureau de l'Amicale.



**Alain Crach** décédé le 15 juin à l'âge de 79 ans.

De la part d'Alice, son épouse, de ses fils et belles-filles, Jean-Philippe et Sophie, Renald et Laetitia, Thibaut et Mélanie, de ses petits-enfants, Quentin, Hugo, Moïra, Sacha, Emie, Jean-Baptiste et Victor, parents, alliés et amis.

34000 Montpellier