

Dopée, mazoutée, greffée

La pastèque algérienne dans tous ses états



Des
pseud
o-
agricu
lteurs
n'hési
tent
pas à
utilise
r le
fioul
pour
carré
ment
doper
les
pastè
ques.
© D.
R.

La pastèque "made in bladi", de l'aveu impuissant de nombre de consommateurs, n'est plus ce qu'elle était, perdant en goût ce qu'elle a gagné en volume et en couleur. De Maghnia à Mostaganem en passant par Sidi Bel-Abbès, retour sur un fruit passionnel et à risques.

L'été s'en est allé et avec lui son lot de fruits saisonniers, exotiques, domestiques ou importés, selon la bourse du client. Parmi ces derniers, certains ont laissé un goût amer qui vous prend par la main, direct aux urgences médicales. La pastèque en fait partie et tient apparemment le haut du pavé. Si la consommation d'un cachir botulique, qui a envoyé trois personnes au cimetière à l'est du pays, avait défrayé la chronique nationale estivale, plusieurs intoxications alimentaires dues à la consommation de pastèques ont été signalées, notamment à l'ouest du pays, sans pour autant faire la manchette des journaux.

La pastèque "made in bladi", de l'aveu impuissant de nombre de consommateurs, n'est plus ce qu'elle était, perdant en goût ce qu'elle a gagné en volume et en couleur. De Maghnia à Mostaganem en passant par Sidi Bel-Abbès, retour sur un fruit passionnel et à risques.

Partir sur la piste des nombreuses agressions subies par le *Citrullus lanatus*, nom scientifique de la pastèque, revient à entrer par effraction dans un monde clos, avec ses propres lois et ses codes. Si certaines langues se délient facilement pour évoquer cette métamorphose du fruit au fil des années, d'autres visages se renfrognent à ce sujet, éludant les questions et s'étalant volontiers sur les avantages de la greffe comme cela se pratique chez le voisin marocain. Évoquer la culture de la pastèque, c'est également ouvrir grandes les portes d'un monde agricole à l'agonie, partagé entre faux fellahs dopés aux subventions étatiques et d'authentiques

agriculteurs, de père en fils, courant sur plusieurs générations, qui refusent de désarmer et d'abdiquer au profit des barons du foncier. À Maghnia, âami Kouider, qui se targue d'être né sur la terre qu'il cultive, préfère plutôt parler de la situation de ce fameux périmètre irrigué de Beni Ouassine qui faisait autrefois la fierté de la région. Visiblement ému, les yeux colériques, il tient à dénoncer les responsables locaux présents et passés qui ont tout fait pour que Beni Ouassine meure de soif. "Un périmètre irrigué sans eau !", ironisera-t-il. Lui et son fils rejettent en force tout ce qui se dit sur les pratiques frauduleuses de certains agriculteurs de pastèque, vantant au contraire la qualité du fruit local. "On n'irrigue pas dans la région à partir des boukhareb (ndlr : égouts)", diront-ils presque en chœur, insistant pour défendre les produits des Ouled Mimoun, Ouled Kaddour ou encore M'khalif. Mais ce qui chagrine davantage les "vrais" fellahs de Maghnia, comme ils se revendiquent, c'est cette politique des commis de l'État qui favorisent le bétonnage à outrance des terres agricoles. "On préfère construire sur des terres arables que de récupérer le foncier domanial envahi par les constructions illicites", résumera Moulay, un Maghnaoui pure souche et lui aussi "fella de père en fils". Embarqué à bord d'une voiture, il nous énumérera toutes les parcelles de terre jadis florissantes et laissées, aujourd'hui, en pâture à la soif et au soleil implacable de la région. "Elles seront très prochainement mangées par le béton", se désole-t-il.

Réalité ou légende urbaine ?

Quid de la pastèque ? Ses secrets invouables ne sont certainement pas en terre maghnaouie même si les agriculteurs locaux avouent recourir à des plants greffés avec la citrouille ou la courge pour son goût légèrement sucré. Une pratique qui date des années soixante du siècle dernier mais qui n'a fait son apparition en Algérie que depuis cinq ou six ans, nous indique-t-on. Le greffage des plantes de pastèque sur différents types de porte-greffe comme la courge ou la citrouille permet un rendement supérieur et augmente la protection contre les maladies même si le prix du greffon acheté de Sidi Bel-Abbès revient plus cher.

C'est une pastèque plus volumineuse, plus lourde qui est alors proposée mais le goût n'est pas vraiment celui du fruit originel. Un ingénieur en agronomie, rencontré à Oran, et qui a préféré taire son nom, nous affirme que la greffe est une méthode technique qui se pratique depuis des années avec pour avantage un plus en volume et en poids. Il précisera que la partie aérienne (pastèque) est indépendante de la souterraine (citrouille) mais quand la première espèce n'arrive pas à faire sa propre photosynthèse, elle perd en acquis et dans notre cas c'est du goût dont il s'agit. "Deux espèces différentes avec des besoins différents", indiquera-t-il. Pour lui, le problème de la pastèque en Algérie est une des conséquences d'une politique agricole nationale qui a fini par miner le monde paysan. Et de s'expliquer encore sur la nécessité d'une fumure organique des champs cultivés avec en moyenne 30 à 60 tonnes par hectare qui se réduisent actuellement à seulement 2,5 tonnes.

"Une tonne coûte entre 8 à 10 000 dinars, c'est dire l'investissement en amont", et c'est justement pour éviter de dépenser en engrais que certains pseudo-agriculteurs s'orientent vers d'autres moyens moins orthodoxes et parfois franchement criminels. Notre ingénieur nous explique également qu'au lieu de pratiquer l'épandage classique, on se contente de remplir du fumier dans des sacs en jute et de les plonger dans les bassins d'eau (la fertirrigation) en vue d'une micro-irrigation, plus communément connue comme le goutte-à-goutte. Pourtant, ce n'est pas de ces gens-là dont il faut se méfier car le mal est ailleurs.

Un agriculteur à Aïn El Beïda, à Oran, nous racontera qu'il avait trouvé trois flacons en liquide d'un litre d'ADE3, un fortifiant pour le poulet de chair, à proximité d'une parcelle de terre de 3,5 hectares qu'il avait louée à des gars de Mostaganem pour y cultiver des pastèques. "Quand je leur ai demandé les raisons de la présence de ces flacons, ils n'ont pas su quoi me répondre", nous avouera-t-il. Deux jours plus tard, ses locataires disparaîtront dans la nature laissant derrière eux un champ de pastèques pourries. "Ils déversaient ces vitamines dans l'eau d'irrigation pour accélérer la maturité du fruit", assènera-t-il sentencieusement. L'autre arnaque pratiquée par certains agriculteurs reste pour le moment très controversée. Réalité ou simple légende urbaine, l'irrigation au mazout ne fait pas l'unanimité chez les professionnels de la terre.

Ça sera du super ou du mazout !

Si certains nient cette pratique, se reposant sur la persistance de l'odeur et la nocivité du mazout sur le fruit, d'autres affirment au contraire que des pseudo-agriculteurs n'hésitent pas à utiliser le fioul pour carrément

doper les pastèques. B. Mokhfi, le président de l'Ir Chad wa tanmia, une association agricole agréée par la wilaya d'Oran, en est convaincu. Il accuse ceux qu'il appelle les faux fellahs, venus d'un peu partout, qui louent des lopins de terre pour la circonstance et font tout pour ramasser le maximum de blé en peu de temps. "Avant d'irriguer, l'eau passe par des fûts de mazout", affirmera-t-il, le tout pour écourter la période de maturité. Il met en cause l'absence de contrôle qui doit se faire en théorie en amont par les délégués communaux.

Pour les plus sceptiques, cette méthode n'est pas concevable à cause de l'odeur caractérisée du mazout. Une ligne de défense qui ne tient pas la route si on se fie à certains témoignages qui attestent de la présence d'une forte et persistante odeur de mazout une fois la pastèque ouverte. "Il m'est arrivé d'avoir affaire à ce genre de pastèques", me dira un marchand de fruits et de légumes. Le danger d'un tel procédé est que la *Citrullus lanatus*, appelée aussi, melon d'eau, de la famille des cucurbitacées, contient jusqu'à 93 % d'eau. Et c'est de là que provient le risque d'intoxication. Et il n'est pas rare qu'au détour d'une discussion, on vous apprenne qu'un frère ou une mère, un cousin ou un voisin aient été hospitalisés après avoir consommé des tranches de pastèque.

Pour le professeur Mehali, chef du service de réanimation médicale à l'EHU 1er-Novembre d'Oran, les symptômes d'une intoxication à la pastèque avariée ne sont pas différentes des autres intoxications alimentaires. "Vomissements, diarrhées, fièvre et douleur abdominale et sa sévérité dépend de la quantité des germes présents dans le fruit".

Outre les pastèques dopées au mazout, leur irrigation par de l'eau usée n'est pas non plus une simple vue de l'esprit. Direction Sidi Bel-Abbès et précisément l'axe longeant l'oued Mekerra avec ses localités de Sidi Brahim, Sidi Hamadouche ou encore Zerouala. "La nuit, on ne peut pas circuler même en voiture à cause des odeurs nauséabondes dégagées par les eaux noires de l'oued", nous apprendra Mohamed, notre guide local. Des champs irrigués en toute impunité avec des eaux usées, directement pompées de l'oued Mekerra et les tuyaux, tels des serpents silencieux, attendent paresseusement de boire l'eau de la Mekerra, la nuit tombée. "Dès que les pompes entrent en action, une odeur d'œufs pourris envahit la région", ajoutera Mohamed qui y va, lui aussi, de sa petite histoire d'intoxication à la pastèque. À Mostaganem, des consommateurs de pastèques cultivées dans les communes longeant l'oued Abid ont été intoxiqués cet été, tout comme à Tiaret et d'autres coins du pays mais tant qu'il n'y a pas mort d'hommes ou une épidémie de choléra, on peut toujours manger une pastèque en priant qu'elle ne soit ni mazoutée ni irriguée avec des eaux usées ou dopées à des vitamines animales et qu'elle n'ait pas le goût d'une citrouille.

S. O.