

Sa cueillette bat son plein à Bouira

## L'arbose (issisnou) ou le fruit de l'ivresse



D'un goût particulier, l'arbose, qui oscille entre l'acidulé et le sucré, est extrêmement bénéfique pour la santé.  
© R.

Bourahla/ Liberté

**Le fruit est vendu par les cueilleurs entre 100 et 130 DA la barquette de 500 grammes.**

La Kabylie recèle en son sein une multitude d'arbres fruitiers qui demeurent méconnus du grand public et, de fait, sous, sinon non exploités. Parmi cette flore, on retrouve l'arbousier, appelé "issisnou" en kabyle. En ce mois de novembre, la wilaya de Bouira, notamment la vallée des Ath Yaâla à l'est et celle de Beni Khalfoun à l'ouest, connaissent une production record de ce fruit des bois, l'arbose, à la couleur rouge écarlate et au goût succulent. En effet, pour partir à la quête de l'arbousier et ses fruits aux allures de fraises — ce qui lui a valu le nom d'arbre à fraises —, nous avons opté pour le piedmont de Tikjda et les hauteurs de la commune de Kadiria. Ces deux maquis, respectivement à l'est et à l'ouest de Bouira, disposent d'un climat humide et d'un sol sablonneux, qui permettent à l'arbousier d'offrir des fruits bien en chair et un goût des plus exquis, mais qui, à forte dose, fait tourner les têtes jusqu'à l'enivrement. D'où son appellation de fruit de l'ivresse.

Dans la vallée de Beni Khalfoun et plus précisément à Tala ou Ghanim, relevant de la commune de Kadiria, l'arbose (issisnou) fait la fierté de la population locale. Cette dernière estime que leur produit est le meilleur du pays. Certains villageois affirment que l'arbose de Tala ou Ghanim a acquis une réputation locale et même nationale. "Des commerçants de Blida, d'Alger et même de l'Oranie viennent s'approvisionner ici, car notre arbose possède un goût et une texture uniques", se vante Smaïl, un jeune homme d'à peine 25 ans et qui s'est spécialisé dans le commerce de ce fruit des bois. Rencontré aux abords du CW48 qui relie Bouira à Tizi Ouzou, via Tizi Gheniff, en passant par la vallée des Beni Khalfoun, il a accepté de nous servir de guide dans notre

quête.

Au détour de la route qui mène vers la localité de Beggas, située à 850 m d'altitude, ce jeune homme à la démarche nonchalante, mais au regard scintillant, nous conduira vers une sorte de ravin. "Nous y voilà ! Du sisnou en veux-tu en voilà !", dit-t-il, fier de nous montrer l'abondance du fruit. Une vaste étendue s'offre à nous, où l'arbousier côtoie avec une certaine harmonie des oliviers parfois bicentenaire.

Cet arbre de la famille des éricacées d'environ 1,50m de haut, présente une allure générale assez gracieuse. Doté d'un tronc assez court et relativement tortueux, avec des lamelles d'écorce étroites et pendantes qui s'exfolient. Notre accompagnateur s'empressera de nous inviter à cueillir quelques baies bien mûres. "C'est la période idéale, elles sont bien mûres, juteuses et sucrées à souhait", a-t-il tenu à préciser. Une fois en bouche, ce fruit recouvert de sortes de petits reliefs pointus, à la chair molle et relativement farineuse, possède un effet des plus addictifs. Interrogé à propos de la récolte de cette saison, Smaïl l'a qualifié d'excellente. "Nous avons une bonne pluviométrie, des températures relativement douces et nous avons été épargnés par la grêle et la gelée, les pires ennemis de ce fruit", a-t-il expliqué. S'agissant de la cueillette, elle s'effectue, selon lui, de manière traditionnelle.

"Nous avons une dizaine d'ouvriers saisonniers, qui cueillent délicatement chaque fruit, car il est très sensible et peu aisément s'abîmer."

Ce commerçant, très entreprenant, arbore fièrement son carnet de commandes, lequel, selon ses dires, explose littéralement. "Nous avons des commandes de Chlef, Aïn Defla et même de Témouchent. Quand je vous dis que le sisnou de Tala ou Ghanim a une sacrée réputation, ce ne sont pas des paroles en l'air !" Pour ce qui est du prix, il est, selon Smaïl, abordable, puisqu'il est vendu à 130 DA la barquette de 500 grammes.

"Notre seul souci c'est le transport, car ce fruit est très fragile et ne se conserve pas très longtemps. Au maximum une semaine après sa cueillette. Il m'est arrivé de perdre toute un chargement car le transporteur a mis beaucoup de temps à arriver à destination", nous a-t-il confié.

### **Une richesse à portée de main**

Si pour Smaïl, le sisnou représente une activité professionnelle à part entière, pour d'autres, il s'agit d'un "petit extra", pour arrondir leurs fins de mois. Ainsi du côté des communes d'El-Esnam et Bechoul, plus précisément dans la vallée des Ath Yaâla, des régions berbérophones de Bouira, des écoliers, ou bien encore des étudiants, proposent ce fruit sur les abords de la RN33.

Dimanche dernier, lors de notre virée sur les lieux, les accotements de cette route qui mène vers Tikjda, des cageots remplis de ce fruit bordaient le chemin.

"C'est 100 DA la barquette !", dit d'un ton ferme un jeune vendeur croisé à l'intersection menant vers la localité de Semmache, relevant de la commune voisine d'El-Adjiba.

Contrairement à Smaïl, ce jeune prénommé Mustapha est un étudiant en 1re année de droit et profite de la saison de la cueillette pour mettre un peu de beurre dans ses épinards. Point d'ouvriers à sa charge, et encore moins de tracasseries administratives.

Il se sert pour ainsi dire à la source, puisque les marquis des Ath Yaala regorgent d'arbousiers sauvages. "Cette année, il y en a à profusion. C'est pour cela que le prix est bas", a-t-il argumenté.

Mais comment lui et ses camarades se partagent cette "manne", d'autant plus que chacun se considère comme commerçant. "C'est simple ! Chacun de nous à son propre territoire que nous avons délimité au préalable. Le mien s'étend de cette intersection jusqu'à cet arbre", en pointant du doigt un peuplier distant d'une cinquantaine de mètres en contrebas.

Soudain, un véhicule immatriculé en France s'arrête. À son bord, une famille composée de quatre personnes : deux jeunes filles et leurs parents.

Ce sont des émigrés originaires de Béjaïa, venus passer les vacances de la Toussaint au Cnlst de Tikjda. Le père de famille, visiblement très intéressé par ce fruit, s'exclamera : "Oh cela fait des années que j'en ai pas mangé !", avant de demander le prix. Il tente de marchander. Mais ce fut peine perdue devant l'inflexibilité de Mustapha. "C'est 100 DA la barquette, je suis désolé monsieur", lui a-t-il rétorqué avec aplomb.

Finalement, ce touriste à qui ce fruit lui rappelle son enfance, selon ses dires, repartira avec une demi-douzaine de barquettes dans le coffre.

## **Gare à l'excès !**

Outre son goût particulier, qui varie entre l'acidulé et le sucré, ce fruit rouge est extrêmement bénéfique pour la santé. En effet, il a été scientifiquement prouvé qu'il est riche en vitamine C, et qu'il recèle un puissant anti-inflammatoire et un antiseptique. D'ailleurs, il est très utilisé dans les "potions" de grands-mères contre les bobos du quotidien. Cependant, comme toute bonne chose, l'issinou peut être dangereux à forte dose. En effet, comme nous l'ont indiqué la plupart de nos interlocuteurs, ce fruit consommé en quantité peut donner des maux de tête et engendrer une légère perte de conscience. Puisqu'il contient une substance semblable à celle qui contribue à la fermentation, il agit sur le métabolisme comme le ferait une liqueur.

Les fruits dits de montagne, à l'instar de l'arbose, sont toujours à la quête d'un label pour qu'ils puissent être protégés.

Les autorités locales avaient affiché en 2016, sous l'impulsion de l'ex-wali de Bouira, Mouloud Cherifi, une certaine volonté de redynamiser le secteur de l'agriculture de montagne. "Notre wilaya possède un potentiel non négligeable en matière d'arboriculture, et nous ambitionnons de la fructifier et la sortir du stade restreint du verger familial", avait soutenu l'ancien wali.

Pour sa part, le directeur des services agricoles (DSA) de Bouira, Ganoun El-Djoudi, a indiqué que des propositions ont été faites au ministère l'Agriculture et du Développement rural dans le but de relancer cette culture. Depuis, rien ou presque n'a été entrepris.

**R. B.**