

Zeitschrift: L'Afrique explorée et civilisée
Band: 3 (1881)
Heft: 1

Artikel: Le palmier-dattier : [2ème partie]
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-131847>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

aux îles Maurice et de la Réunion, qu'il doit explorer au point de vue de la géologie et de l'ethnographie.

L'association commerciale de Lisbonne a provoqué une souscription patriotique, dont le produit sera offert au gouvernement, pour concourir avec lui à la fondation de stations civilisatrices dans les colonies portugaises africaines.

Une commission composée de quatre ingénieurs civils, d'un chimiste et d'un médecin, et placée sous la direction de M. d'Andrade, attaché militaire du Portugal à Paris, s'est rendue au Zambèze pour y étudier les ressources minéralogiques, commerciales et autres, de la concession de la Compagnie générale du Zambèze.

Le major Malan, fondateur de la « Native African missions aid association, » et qui publiait un journal trimestriel « l'Afrique, » est mort le 17 mai.

Le Parlement colonial du Cap a décidé d'autoriser dans les délibérations l'usage facultatif de la langue hollandaise.

Le *Comercio do Portugal* annonce que des négociations seront prochainement ouvertes pour déterminer les bases d'un traité avec la Grande-Bretagne (?), garantissant au Portugal la possession du territoire entre l'Ambriz et le Congo.

Il est question de l'établissement d'un petit chemin de fer, système Decauville, entre l'Ogôoué et l'Alima.

M. Matheis est envoyé par le gouvernement français en mission, pour explorer la région qui s'étend entre le coude du Niger et le lac Tchad.

D'après une dépêche du gouverneur du Sénégal, un traité de paix avantageux et honorable pour la France a été conclu avec Abdoul-Boubakar, qui avait attaqué la brigade topographique chargée d'établir une ligne télégraphique dans le Foutah.

LE PALMIER-DATTIER¹

Dans les plantations de palmiers, la proportion des plantes mâles aux plantes femelles est de 1 à 50, car il suffit d'un petit nombre de plantes mâles pour féconder toute une forêt. La fécondation peut se faire d'une manière naturelle, par le vent, les oiseaux, etc., mais alors elle est imparfaite. Le plus ordinairement elle est artificielle; lorsque les fleurs sont épanouies et que les étamines sont couvertes de pollen, les cultivateurs enlèvent les rameaux des fleurs mâles et les secouent sur les fleurs femelles, ou les attachent simplement dans le voisinage des régimes qui doivent se charger de fruits.

Les palmiers peuvent en porter dès la cinquième année, mais ce n'est guère que vers 12 ou 15 ans qu'ils en donnent une quantité rému-

¹ Voir la livraison de juin 1881.

nératrice; à 30 ans ils sont en pleine valeur, et ne commencent à produire moins qu'à 80 ou 90 ans; ils peuvent même vivre jusqu'à 200 ans.

Les fruits ne mûrissent pas tous en même temps, mais successivement, en sorte qu'on peut avoir des dattes mûres pendant plusieurs mois. Dans l'oasis de Sivah, Rohlfs en a mangé d'excellentes dès le 23 février, à l'époque qui, d'ordinaire, est celle de la floraison; il semble pourtant que ce ne soit que là qu'on trouve des palmiers portant en même temps des fleurs et des fruits mûrs. La récolte proprement dite n'a lieu qu'en septembre et en octobre. Dans le Tidikelt, les premières dattes mûrissent en mai et ne manquent plus jusqu'en automne. Aux limites équatoriales de la zone des palmiers il y a double récolte, avant et après les pluies des tropiques; à Kanem, à Sokoto, à Socotora, en mars et à la fin de décembre.

Le rendement d'un palmier dépend de son âge, de la quantité d'eau d'irrigation et aussi de la zone où il croît. Les fruits sont plus abondants et meilleurs dans les oasis de l'intérieur que dans celles de la lisière du Sahara; cependant, ici encore, moyennant des soins, la production peut être très forte; dans certaines dépressions, les régimes de dattes pendant d'arbres protégés contre les vents et exposés à une chaleur renforcée par la réflexion des rayons solaires sur les parois de sable, fournissent des dattes excellentes, charnues, onctueuses, sucrées. A Biskra, chaque palmier donne en moyenne un demi-hectolitre de dattes par année, soit 30 kilog. environ; mais dans les oasis du Souf, d'Ouargla et du Mzab, la moyenne atteint aisément 70 kilog.; dans l'Oued Rir, région intermédiaire, la moyenne est d'environ 55 kilog.

Pour la récolte, on cueille avec soin les meilleurs fruits; on les met dans des corbeilles, et pour les ordinaires on secoue les régimes ou on les coupe, mais ceci ne peut se faire qu'au moment de la récolte générale. Le plus souvent elle a lieu avant la pleine maturité; les dattes sont ensuite étendues au soleil, qui achève de les mûrir et les sèche, ce qui permet de les conserver. En beaucoup d'endroits on préfère les manger non mûres.

Les variétés produites par la culture sont très nombreuses, de 15 à 20 dans le Bileduldjerid tunisien, une trentaine chez les Mzabites, 70 dans les oasis de Lybie et 75 dans celles des Zibans. On en fait différentes catégories d'après la consistance, la forme, le goût, l'épaisseur, la couleur, l'époque de la maturité, etc. D'après la consistance on les distingue en dures et en molles; les premières sont les plus estimées, parce que, séchées, on peut les conserver plus longtemps et les exporter. Quant aux molles, on ne peut les conserver que dans des vases ou dans des outres où on les serre pour les préserver le plus possible du contact de l'air en

vue d'empêcher la fermentation. Il y en a de si délicates (celles de l'Oued Draa) que la moindre humidité les fait fondre comme du sucre.

Les plus estimées pour l'exportation sont celles dites *déglas* ou muscades ; elles sont mielleuses et sucrées, surtout celles qui se récoltent en janvier et en février. Après la *déglas* vient la *hora*, moins fine, moins recherchée, et dont la récolte se fait en octobre et en novembre ; puis la *hamma* ou *ktichi*, datte sèche, de qualité commune, mais que l'Arabe préfère comme nourriture ordinaire, car il la trouve plus digestive que les dattes pourvues d'une plus grande quantité de sucre, aussi peut-on l'appeler le pain quotidien de la tente. Il en existe d'autres variétés que les nomades utilisent, en les mélangeant avec d'autres de meilleure qualité ou en les réduisant en gâteaux portatifs, peu appétissants, c'est vrai, mais qui suffisent à leur frugalité. Ces gâteaux (*agoueh*) délayés dans l'eau, peuvent fournir une boisson nourrissante et rafraîchissante. Dans certaines régions c'est la provision des caravanes. Avec des dattes sèches on fait aussi une espèce de farine et de pâte. En pressant les dattes on peut en extraire un sirop très apprécié, que l'on prend avec du pain. Celles qui sont moins bonnes ou ont été abattues par le vent servent à faire une espèce d'eau-de-vie, peu goûtée des Européens. On peut encore faire une sorte de vin en répandant le soir de l'eau sur des dattes ; le lendemain la boisson est faite.

Mais le vin de palmier (*lakmi*) est de beaucoup préférable. Il est fourni par la sève de l'arbre. Si celui-ci est un palmier très vieux, sur le point d'être sacrifié, on coupe le bouquet terminal en ménageant les palmes implantées au-dessous ; si l'arbre doit être conservé, on enlève les feuilles du pourtour de la couronne, sans léser celles du cœur, et l'on entretient chaque jour la plaie ouverte pour que la sève coule plus longtemps ; de cette manière on peut, pendant 3 ou 4 mois, obtenir chaque jour de 8 à 10 litres de vin. On laisse ensuite la plaie se cicatriser ; déjà l'année suivante le palmier porte de nouveaux fruits. Au bout de deux ans on peut recommencer l'opération ; il y a des arbres qui la supportent trois fois. Ou bien on fait une incision au-dessous du bouquet terminal, et la sève est amenée à l'aide d'un roseau dans un pot en terre (*kasseri*), suspendu à proximité. L'époque de la floraison étant celle où la sève circule le plus abondamment, est le meilleur moment pour se procurer le vin de palmier. Les musulmans sont autorisés à en boire ; Mahomet lui-même l'estimait beaucoup. Dès le second jour ce liquide fermente, devient aigre-doux, très alcoolique ; mais comme il est difficile de constater à quel moment il passe à l'état de vin, le croyant peut se livrer sans danger à son goût pour cette boisson enivrante.

Les Arabes mangent encore le chou, le cœur du palmier, les feuilles les plus délicates ; mais pour cela il faut sacrifier l'arbre, car un palmier dont les feuilles centrales ont été arrachées dépérira infailliblement, aussi ne mange-t-on le chou que des arbres tombés ou trop âgés.

On se sert aussi, comme fourrage, des noyaux de dattes amollis dans l'eau ou moulus. En voyage, quand les chameaux n'ont trouvé dans la journée aucune pitance, ils acceptent celle-là à la condition que le chameau la leur ingurgite avec la main jusque dans le gosier.

Les dattes sont encore employées comme monnaie ; l'ouvrier est payé avec des dattes ; ou bien elles forment un objet de commerce important dans le territoire du désert et sur ses bords. Sans doute, les plantations de palmiers réclamant un sol particulier et une irrigation spéciale, rendent possible la culture d'autres plantes à leur ombre : céréales ou arbres fruitiers. Dans les oasis de la région méditerranéenne, on cultive du maïs, de l'orge, des fèves, des pois, des oignons, des choux, des raves, des tomates, des aubergines, des melons, des concombres ; on plante aussi des abricotiers, des pêchers, des figuiers, des amandiers, des mûriers, des grenadiers, des oliviers, des pommiers, des pruniers, etc. ; la couronne des palmiers les garantit contre les rayons trop ardents du soleil ; on y récolte même de la luzerne comme fourrage et du coton dont on fait des vêtements, mais, en général, de l'Oued Draa au Fezzan, les oasis ne produisent pas assez de céréales, et leurs habitants sont obligés de s'adresser à ceux du Tell, pour recevoir d'eux le blé et le maïs qui leur font défaut, en échange des dattes qu'ils produisent ; aussi, à la fin de mai, époque de la récolte de l'orge dans le Tell, et dans les mois de septembre et d'octobre, où a lieu la récolte des dattes dans le Sahara, y a-t-il un mouvement très considérable de caravanes entre les deux pays. Chaque oasis, chaque localité a certaine tribu du Tell qui lui apporte annuellement des céréales et en reçoit l'équivalent en dattes.

L'exportation en est aussi très considérable : la seule oasis de Sivah en fournit à la Basse-Égypte 30,000 quintaux, pour le transport desquels il faut de 6 à 7000 chameaux ; d'octobre en mars, des caravanes d'une centaine de chameaux en apportent tous les jours, et il en reste encore 30,000 quintaux dans les magasins pour la consommation de l'oasis. L'oasis de Dachel en exporte de 4000 à 5000 charges, qui sont expédiées en Europe où elles sont préférées à celles de la Tripolitaine.

Le palmier n'est pas utile aux habitants du désert par son fruit, sa sève, son ombre seulement ; les autres parties de la plante sont également d'un prix inestimable, vu que c'est le seul arbre qui existe en quantité un peu considérable dans cette région.

Il atteint de 15 à 25 mètres, mais croît très lentement; son tronc est si élastique qu'un orage très violent peut bien le courber jusqu'à terre, ou l'arracher avec le terrain sur lequel il est enraciné, mais ne peut pas le briser. D'ordinaire son tronc a de 0^m,30 à 0^m,60 de diamètre. Quand il a vieilli et qu'on constate qu'il ne donnera plus que de mauvais fruits, on le découronne, puis on le coupe. Là où une civilisation supérieure a développé le goût de la construction des maisons, on s'en sert pour faire des poutres, des perches, d'épais madriers destinés à confectionner des portes pour les maisons des ksours; à Rhat, elles consistent simplement en morceaux de tronc de palmier liés ensemble par des courroies de cuir. Le bois étant rare au désert, cela donne du prix à celui du palmier, quoiqu'il ne soit pas de bonne qualité.

Dans la zone des palmiers, où il ne pleut presque pas, les palmes aussi sont très appréciées; beaucoup de maisons en pierre ou en briques en sont couvertes; on les enduit alors d'argile ou de chaux; mais souvent l'on se contente de huttes (*gourbis*) fabriquées simplement de feuilles de palmier; elles font d'excellentes couvertures pour les toits, car elles interceptent la chaleur tout en laissant circuler l'air. Cette architecture se voit beaucoup dans l'oasis de Djofra et dans le Fezzan.

Avec les fibres des palmes, les indigènes confectionnent divers ouvrages de sparterie, des nattes, des tissus, des sandales, des éventails, des paniers, des chapeaux; avec les filaments qui garnissent l'aisselle des branches autour du tronc, ils fabriquent des cordes. Enfin la souche leur fournit un combustible qui donne une chaleur intense.

En un mot, le palmier fournit aux habitants du désert nourriture pour eux-mêmes et pour leurs bestiaux, boisson, habitation, vêtement, combustible; seulement il ne leur fournit tout cela que dans une mesure restreinte, ce qui les oblige à chercher ailleurs le complément nécessaire pour la satisfaction de leurs besoins, et donne accès chez eux aux influences d'une civilisation supérieure.

EXPÉDITION DU DR LENZ AU MAROC ET A TOMBOUCTOU

Nous reprenons le récit de cet important voyage au point où nous l'avons laissé dans notre précédente livraison, c'est-à-dire à l'entrée du Sahara proprement dit, à Tendouf. Le voyageur n'y resta que peu de temps. Arrivé le 5 mai 1880 il en repartit le 10, après avoir dit un adieu cordial à son ami, le cheik Ali, dont l'appui lui avait été précieux. Ce