

## **Le modèle alimentaire des communautés villageoises du Djurdjura au travers des « qanun-s » de leurs assemblées de villages.**

Houria Abdennebi-Oularbi

Université Mouloud Mammeri de Tizi-Ouzou

Département de langue et culture amazighes

Laboratoire d'Aménagement et d'Enseignement de la Langue Amazighe

aoularbi2002@yahoo.fr

### **Agzul**

Mazal ur yeefis taqacuct n ġerġer (1857) mi anesbaddu amharsan yebda yettehekkir di tejmuya, tiden n tudrin, neġ tiden n laerac neġ tiden n zawwiyat. Tajmayeit deg-s i yella rruh n wegdud acku deg-s iyi –ferru wegraw timsal-is, yeddukul wawal-is. Qbel ur d-kcimen tamurt, iserdassen irumiyeen zzin-d itebbura n wedrar di temnadt n Drae Imizan, amenzad Hanoteau, skud ijemmee-d leġrama, yettaru ilugan n tejmæit (leurf) iwakken ad yessebd-d ccræ irumiyeen di tmurt. Di tira -nni i yurra urumi ilugan, n tejmæit, issennef-iten, yefka-yasen talġa-nniden s wudem n ccræ –nsen di tallit anda imyaren di tejmæit tsenniden ġar wayen yellan n ilugan akken ad snulfun wiyad neġ ad yedlen iqdimen yeġġa lweqt. Llan ilugan yaenan timezlit yezgaren (Timecredt), wiyad n tuččit n weksum (Taseglut), wiyad amek teceččay taddart s nnuba abaranni (Tinnubga). Yella day wayen icudden ġar l'yella am ulqad n tazart (Tamuqqint) neġ ahucu n tugga, neġ nnuba n wamman d ufras n tzuliyin. Anwa afrun n wucci id-ssebġanen leqwanen n tejmuyea di lqern XIX di tmurt n leqbayel?

### **Abstract**

As soon as the colonial authorities proceeded to the conquest of Djurdjura (1857), they paid attention to the assemblies of villages, of tribes, of zawiya. These assemblies gathered the people, managed the affairs of the community by the enactment of regulations. When the French service men settled in the months of the mountain (circle of Draa Imizan), commander Hanoteau asked to collect the taxes. He had also gathered and transcribed the qanun of assemblies of villages. The assembly of village drew from these oral qanun as from a matrix to promulgate regulations or to abolish others. Few articles in these qanun deal with the food, with the offence concerning the meat-based food Taseglut. The assembly of village regulates the slaughter of animals, of Timecredt, the hospitality Tinnubga that must offer the village on the foreigners. Some qanun concern the date of harvests of figs or the distribution of waters, pickings of vegetables Tamuqqint. We go to see what food model is outlined through the qanun of the assemblies of villages in the second half of the XIXth century in Kabylia of Djurdjura?

**Key words:** Assemblies of villages, qanun, food model, the militaries, meats, Kabylia of Djurdjura, XIXème century.

## Introduction

La Kabylie du Djurdjura est une chaîne de montagnes, de précipices, composée de gneiss, micaschistes. Elle se situe au sud d'Alger, à 150km de la capitale du pays. Dans ces montagnes habitent des populations sédentaires organisées en villages, tribus et confédérations. L'assemblée de village *Tajmait* où siègent tous les hommes » en âge de porter les armes »<sup>1</sup> gère les affaires du village en édictant des règlements, en abrogeant ou en modifiant ceux qui ont cours. Les séances qui s'y déroulaient au XIXe siècle n'étaient pas consignées par écrit. Ce sont les autorités militaires qui, à la conquête ont recueilli les *qanun-s* « coutumier » ou règlements d'assemblées de villages auprès des lignages religieux et les ont transcrits. Hanoteau et Letourneux avaient collecté un ensemble de *qanun-s*, (18 *qanun-s* au complet)<sup>2</sup> auprès du neveu de *Sidi Ljudi* au village *Ighil bwammas* de la tribu d'*Ibudraren* puis auprès de *Si Moula* aux *At Yiraten*.

Masqueray, confronté aux réalités de terrain quand il tentait de fonder les premières écoles laïques dans la région (obtenir des assiettes foncières) avait lui aussi relevé par écrit des *qanuns*. En transcrivant les *qanuns*, administrateurs et militaires ont classé les articles comme cela se fait dans le code Napoléon en sanctions, pénalités ou civil. L'organisation en assemblée n'est pas le propre des villages puisque la tribu a son assemblée, les alpages ont leur assemblée, la *zawiya* a également son assemblée. Les règlements de ces assemblées se présentent comme une matrice à laquelle se réfèrent les administrés pour régler les contentieux, contentieux relatifs à l'espace notamment aux limites des propriétés, à la répartition des eaux, aux infractions à l'ordre villageois.

Dans les villages du Djurdjura qui vivent du colportage, les règlements autorisent l'absence des hommes valides pour l'inhumation du corps pour un décès et dans les tribus qui émettent la fausse monnaie, les assemblées décident du cours de la monnaie à déverser sur les marchés *ssuq* des villes.

---

<sup>1</sup>Masqueray, 1983 : *Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie*, France, Ed Edisud, p.50

<sup>2</sup>Gahlouz, 1873 : «Droit coutumier et régulation dans la société kabyle du XIXème siècle » in *Droit et cultures* 2010, Paris, pp16. Les *qanun* recueillis par Hanoteau sont publiés. Le juriste Letourneux voulait en faire un code sans y parvenir .L'ouvrage est adopté par les tribunaux implicitement durant l'époque coloniale comme une rédaction officielle du droit coutumier kabyle. »

*Le modèle alimentaire des communautés villageoises du Djurdjura au travers des « qanun-s » de leurs assemblées de villages.*

Les *qanun-s* régulent également la consommation alimentaire (viandes) quand ils autorisent ou n'autorisent pas l'abattage de bêtes et le partage égalitaire des morceaux de bœufs *Timecredt*, quand ils arrêtent la date

« *Tasentit* », le ban des récoltes de figes « *Tamuqqint* ». Les assemblées veillent aux distributions de céréales quand sévit la disette, à la réception d'hôtes étrangers au village « *Tinnubga* ».

Nous allons voir à travers ces *qanun-s* d'assemblées villageoises (la collection de *qanun-s* de Hanoteau et celle de Masqueray)<sup>1</sup> quel modèle alimentaire prévalait dans ces populations tout le long de la deuxième moitié du XIX<sup>ème</sup> siècle ?

Traiter du modèle alimentaire ou système alimentaire des villageois «des ensembles socio-techniques et symboliques qui lient un groupe humain à son biotope, fondent son identité et assurent la mise en processus de différenciation sociale interne. »<sup>2</sup> Sous-entend un retour sur la production agricole qui renseigne sur les modalités dont ces derniers tiraient partie du biotope de montagne pour se nourrir et réaliser un certain équilibre énergétique. Les montagnes du Djurdjura dépendaient des vallées et des plaines pour leur ration de céréales. Le rapport plaines/ montagnes structurait les rythmes agricoles. Les éleveurs de bestiaux fumaient les terres de plaines, procuraient les bœufs de labours qui étaient écoulés sur les marchés des villes. Blé et viandes étaient des nourritures précieuses pour les montagnards car exogènes. On avait besoin du concours des plaines pour s'approvisionner en blé. En montagne, près des cours d'eau ne poussent que de l'orge ou du sorgho ou des légumineuses. Ce sont des cultures qui requièrent des labours et le travail des hommes. Il n'y a que les soins que l'on prodigue aux arbres, l'exploitation de parcelles de jardins qui sont des activités que partagent hommes et femmes. Les nourritures les plus recherchées, qui ne sont pas disponibles en montagne ou qui requièrent des efforts pour se les procurer composent les repas extraordinaires festifs. C'est à partir de cet état de fait que les montagnards ont établi une nomenclature des catégories alimentaires.

---

<sup>1</sup> Ces coutumiers recueillis à la conquête seront adoptés par les tribunaux comme une rédaction officielle du droit coutumier kabyle. Ils seront enrichis au fur et à mesure d'enquêtes de terrain. Milliot a publié de nouveaux *qanun* entre 1920-1930.

<sup>2</sup> Poulain, 2006 : « Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur », *Horizons maghrébins* n°55 presses universitaires du Mirail, France, p.24.

## 1. Viandes et sacrifices

L'alimentation carnée est précieuse. D'ailleurs « les principaux interdits dans les sociétés musulmanes qu'ils soient prescrits par la loi ou non ont trait au régime carné. »<sup>3</sup>.

L'homme a besoin de construire une ligne de partage entre lui et l'animal c'est là que réside la fonction du rituel d'immolation. Les nourritures carnées sont précédées de sacrifices c'est-à-dire de mise à mort de la bête. Ce qui sous entend la consécration religieuse, la présence de rituels convoquant le groupe. C'est en ce sens que la consommation des viandes concerne les groupes, le groupe domestique, le quartier ou la tribu, aussi bien les hommes que les femmes. La viande est au cœur du lien social. C'est en ce sens que tout sacrifice doit être autorisé par l'assemblée de village. L'assemblée de village punit le délit de *Taseglut*.<sup>1</sup> Elle sanctionne tout sacrifice réalisé en aparté. Consommer un sacrifice en solitaire sans partager paraît être un acte coupable. Si un chef de famille initie la mise à mort d'une bête sans prendre à témoin sa parentèle et son quartier, il commet un impair que punit l'assemblée de village et les voisins (en s'invitant bruyamment en réclamant leur dû). Consommer de la viande du sacrifice en solitaire était perçu comme un manquement à l'esprit de solidarité villageoise.

L'assemblée de village veille au patrimoine de la tribu, à ne pas décimer le cheptel par des sacrifices anarchiques. Tout sacrifice doit être autorisé par l'assemblée de village.<sup>2</sup> Il n'y a que le sacrifice de l'*aid* qui est laissé à la volonté des villageois.

Pourtant nous noterons qu'antérieurement à la conquête (1855), le juge Hun relate le sacrifice d'un chevreau de nuit, à l'insu du voisinage, commis par Sidi Ijudi pour les besoins de son unité domestique.<sup>3</sup> Encore qu'un chevreau n'est pas situé dans la nomenclature des nourritures carnées au rang de l'agneau ou du bœuf placés en haut de l'échelle. Le chevreau est

---

<sup>3</sup> Benkheira, 1999 : « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé » in *l'Homme* v 39 n°152, pp89.

<sup>1</sup> Hanoteau & Letourneux, 2003 : « Histoire de la Kabylie .Les coutumes kabyles » Ed Bouchène, France, pp59.

<sup>2</sup> Chachoua (K), 2001 « L'Islam kabyle » Ed Maisonneuve et Larose, Paris, pp113.

<sup>3</sup> Hun, 1859 : « Promenade en temps de guerre chez les kabyles par un d'Alger en congé pour cause de santé », bibliothèque impériale, Paris, pp82.

immolé en marque d'hospitalité par le maître de maison. « Pour manger de la viande, à la différence de beaucoup d'autres types d'aliments, il faut procéder à un partage. Et le partage de la viande est un acte fondamental, sinon fondateur de la vie sociale. Il revêt un caractère vital, pour des raisons biologiques et sociales à la fois ; mais il a une autre caractéristique : partager la viande, c'est aussi partager la responsabilité de la mise à mort et, en somme, la recycler symboliquement, la transformer en lien social ».<sup>4</sup>

Mais il semblerait que le sacrifice de volailles, de viandes blanches soit entouré de moins de solennité que les viandes rouges puisqu'il est laissé à l'instigation de l'unité domestique ou parfois aux femmes qui procèdent au sacrifice par un jeune homme dans le rituel d'exorcisme d'*asfel* par exemple.<sup>5</sup>

Certains qanun-s associent le menu bétail aux rituels festifs comme la brebis ou le mouton, pour consacrer des échanges matrimoniaux.

Le bouc est souvent sacrifié par l'assemblée villageoise pour nourrir l'étranger au village.

Les villages servent de la viande à l'hôte de marque. « Les hôtes de distinction sont les marabouts vénérés, chefs de *çof*, hommes de grande famille, en l'honneur desquels il est d'usage d'égorger un mouton ou un bouc ; les hôtes de viande sèche, on leur sert du couscous à l'huile avec de la viande séchée au soleil. »<sup>1</sup>

Le bœuf est sacrifié par le groupe, le quartier ou le village avec le consentement de l'assemblée de village. Sans cet organe de tajmait on ne saurait décider d'un sacrifice qui regrouperait autant de monde que le sacrifice de bestiaux.

D'ailleurs en pleine guerre d'indépendance 1954-1962, les assemblées villageoises ont fonctionné dans la clandestinité (amassant des cotisations pour le FLN), les autorités militaires ayant tenté de les supplanter en désignant les membres. Pourtant durant cette période, les villageois déplacés vers les centres de regroupement, manquant d'eau (rationnement 3l/jour), de pâturages à cause de (l'opération jumelles) ont du sacrifier leurs bêtes de façon individuelle et anarchique.

---

<sup>4</sup> Fischler, 2001 : « l'omnivore » Ed Odile Jacob, France, pp 139.

<sup>5</sup> Abdennebi-Oularbi Houria, 2008 : Les répertoires du comestible et du mangeable, un savoir de paysannes dans le Djurdjura », *les passeurs culturels au féminin : L'exemple de Fadhma et Taos Amrouche*, Actes du colloque, Université Mouloud Mammeri Tizi-Ouzo.

<sup>1</sup> Hanoteau & Letourneux, 2003 : « La Kabylie et les coutumes kabyles II » Ed Bouchène, France, pp32.

A l'indépendance, le parti unique au pouvoir par le biais de ses appareils a minoré l'assemblée de village qui a résisté de manière souterraine. Jusqu'aux années 1990, on n'honorait pas le sacrifice de *Timecredt* dans les villages de Kabylie occupés à se reconstruire, à acheminer l'eau et l'électricité. Ce n'est qu'à partir des années 1990 que le rituel de *Timecredt* a repris cours dans la vie villageoise en même temps que la reconstitution des comités de villages. Les *qanun-s* de *zawiya* (établissements religieux) interdisent de consommer plusieurs sortes de viandes à un même repas.<sup>2</sup> La sainteté s'accompagne souvent d'un renoncement à la nourriture carnée. La volaille était consommée lors des repas améliorés.

Les militaires en poste en Kabylie consommaient surtout de la volaille. Les femmes élevaient des poules (poule de Carthage)<sup>3</sup> et puisaient dans la basse cour pour honorer le visiteur, rétablir un malade aux forces déclinantes ou améliorer la monotonie des repas quotidiens.

Les viandes sont rares et le régime alimentaire ne les intègre qu'épisodiquement. On ne consommait la viande rouge que lors de *Timecredt* ou lors du sacrifice de l'*eid* ou pour les fêtes. L'engraissement des bœufs durant les chaleurs d'août puis leur vente sur les marchés de l'est du pays permettait aux montagnards d'acquérir du numéraire pour s'approvisionner en matières premières pour leurs industries.

Des morceaux de bêtes sacrifiées étaient conservés dans le sel pour consacrer d'autres repas rituels comme le repas de *εacura*.

La graisse était salée et séchée pour enrichir les repas du quotidien. Le lait des vaches qui avaient mis bas était caillé. Le babeurre entrainé dans les rations des repas l'été. Le beurre était salé et conservé pour plusieurs années, on frottait avec les grains de couscous pour les délier. Le juge français Hun en excursion dans le Djurdjura, contrée méditerranéenne ne comprenait pas qu'on puisse manger de la galette sans l'enduire de beurre. « Si on parvient à leur faire mettre du beurre dans la galette, ce sera un grand pas de fait vers la civilisation ».<sup>4</sup> Le juge est natif de plaines grasses où la crème et le beurre sont la base de la cuisine.

---

<sup>2</sup> Chachoua ,2001 : « *L'Islam kabyle* » Ed Maisonneuve et Larose, Paris, pp 113

<sup>3</sup> Hun, 1859 : « *Excursion dans la haute Kabylie et ascension au Tamgout de Lella Khedidja par un juge d'Alger en vacances* » Ed Bastide, France, pp62

<sup>4</sup> Hun, 1859 : « *Excursion dans la haute Kabylie et ascension au Tamgout de Lella Khedidja par un juge d'Alger en vacances* » Ed Bastide, France, pp 108.

## **2. Céréales et légumineuses**

Le blé est exogène à la montagne. C'est au prix de luttes avec les plaines donc les villes que les montagnards acheminent leur provision de blé. Le blé est réservé aux occasions festives. Tous les *qanun-s* mentionnent le couscous de blé pour la naissance d'un enfant mâle ou le mariage ou pour honorer l'hôte de haut rang.

Carette notait : «les tribus de montagne suppléent au manque de céréales en achetant des blés arabes, en introduisant dans leur pain de la farine de glands ou en s'associant avec quelques tribus arabes pour exploiter les plaines habitées par ces derniers(ils prêtent les bœufs de labour et partagent la récolte). »<sup>1</sup>

Seuls l'orge et le sorgho poussent dans le lit des ruisseaux qui serpentent en montagne. Ces céréales constituent la base de l'alimentation quotidienne. Encore que les familles le rationnent pour traverser la soudure de la fin de l'hiver sans heurts. Souvent ces céréales rustiques sont mélangées à une ration de glands doux *abellud* ou de légumineuses broyées finement. Les cours du gland se monnaient au même prix que ceux de l'orge en période de disette.<sup>2</sup>

L'impôt coranique comme la zakat et l'eucur consistent en dons de céréales ou d'huile d'olive ou de figes sèches.

Fèves, haricots, pois chiches réduits en poudre sont mélangés à la farine de céréales. Les légumineuses enrichissent les sols maigres de montagne en azote et donnent de belles moissons. Même les fruits rustiques comme les glands, les graines de pin, les amandes, les noix, la caroube ou les figes sèches sont conservés et parent aux manques et disettes si récurrentes. L'olive est pressée, séchée au soleil pour accompagner la prise alimentaire, un quart de galette aux champs. L'huile d'olive est disponible mais elle est aussi rationnée.

Graines, légumineuses et céréales sont des aliments de base et participent de la même catégorie d'aliments farineux et que l'on conserve pour les

---

<sup>1</sup> Carette, « Exploration scientifique de l'Algérie 1840, 1841,1842 » Imprimerie nationale, Paris, pp.220.

<sup>2</sup> Hanotaux & Letourneux, 2003 : « La Kabylie et les coutumes kabyles T1 » Ed Bouchène, France, pp 406.

périodes de soudure donc rationnées. Les plantes alimentaires présentait une diversité en ce temps -là alors que de nos jours avec les importations de blé et les subventions alimentaires, légumineuses et céréales rustiques tendent à s'effacer du régime alimentaire.

Glands, pignons de pins, caroubes, rayons de miel sont des produits que l'on cueille en forêt qui peuvent suppléer au manque de céréales.

Après les révoltes de 1871, le séquestre des terres de plaines pourvoyeuses de blé et le statut des forêts assimilées aux domaines, forêts dont les produits de cueillette paraient aux disettes, dont les prairies servaient de parcours aux troupeaux. Les populations devaient être désemparées.

### 3 Les végétaux et les fruits

Les montagnes de Kabylie sont plantées de vergers aux arbres rustiques et adaptés au climat sec parfois aride. Bocages de noyers en hauteur, de pins, de chênes (glands), de caroubiers puis progressivement dégringolent les figuiers et suivent les oliviers qui craignent le gel. Ces arbres produisent à profusion et ne nécessitent pas d'arrosages fréquents. Leurs fruits sont consommés en saison pendant que le surplus constituera une réserve pour des saisons moins clémentes. Les figues sèches sont des nourritures énergétiques reconstituantes. Alors que le coing que l'on conserve pour garnir le plat de pâtes, la grenade pour son verjus, le raisin que l'on sèche, sont des fruits qui ornent les jardins.

La moindre portion de terre est exploitée et cultiver des jardins irrigués est un luxe pour une population nombreuse qui tire parti de son terroir pour se nourrir. Les *qanun-s* réglementent le droit et partage des eaux d'arrosage et punissent l'usurpation des tours d'irrigation. Les légumes d'hiver que l'on plante à proximité des arbres comme les fèves, les navets, les plantes aromatiques sont récurrents. Les végétaux et les tubercules ne manquent pas mais ils ne rassasient pas en période de disette même imbibés d'huile d'olive.

Végétaux, tubercules et mollusques constituent la catégorie du comestible. Les villages veillent à sauvegarder la diversité écologique. Certains règlements d'assemblées villageoises interdisent de couper l'herbe des prairies avant la fin du mois de décembre yennayer ou de scier les branches d'arbres quand monte la sève. Les arbres qui se situent en limite de propriété ou *abandu* ont un statut particulier dans les coutumiers.

#### **4 Nourritures frustrées, nourritures extraordinaires**

Le modèle alimentaire villageois au XIX<sup>ème</sup> siècle est uniforme, empreint de monotonie. Il dépend complètement de ce que consent le biotope de montagne à prodiguer. Les saisons alternent abondance des récoltes et pénurie lors des soudures. Les montagnards sont confrontés à des saisons clémentes comme l'automne ou le printemps et des saisons sèches comme l'été ou le gel de l'hiver où rien ne pousse sur les sols. « L'alimentation inscrit les hommes dans un espace physique. Manger c'est incorporer un territoire <sup>1</sup> ». Ils doivent alors se reporter sur les provisions de réserve. Seules les provisions de céréales procurent la satiété pour leur teneur en amidon. Dans le qanun, céréales et glands supportent les mesures (un sac, une poignée) un *saa*, *uraw*, alors que les végétaux sont cédés sans contrepartie.

Les distributions de charité consistent en dons de céréales. Les institutions religieuses comme les *zawiyas* avaient coutume de procéder à des dons de céréales en période de disette. Céréales conservées dans leurs greniers ou offertes par d'autres institutions religieuses qui pratiquaient des échanges de gestes de solidarité. Les assemblées de villages distribuaient le ravitaillement durant la seconde guerre mondiale notamment les céréales rares en montagne.

La stratégie de ces communautés consiste à éloigner le manque et à braver le spectre de la faim. Car la faim exténue les corps, on dit qu'elle siffle continuellement en incitant à « monter au perchoir la nuit tombée comme les poules ». Car pour aller à la cueillette des végétaux en forêt il faut être animé d'énergie que seule la nourriture procure. Le rituel de cueillette et de tri des végétaux est réactivé pendant la période de soudure c'est-à-dire la fin de l'hiver quand les provisions viennent à s'épuiser.

En bref la provision de céréales éloigne la faim et garantit le repas quotidien. Les céréales sont classées dans la catégorie des nourritures frustrées *lqut azuran*.

La présence de viandes augure de repas extraordinaires qui brisent la monotonie quotidienne et ouvre le cycle des réjouissances et d'un élargissement des cercles de sociabilité. La viande est classée dans la catégorie des nourritures extraordinaires *abeddel imensi*.

---

<sup>1</sup> Poulain, 2002 : « Sociologies de l'alimentation » Ed Puf, Paris, pp226.

La rythmicité des repas se résumait à des prises alimentaires sur les lieux de travail et l'unique repas du soir en famille.

## **Conclusion**

Le modèle alimentaire méditerranéen dans le cas de la Kabylie en ce qu'il privilégie les ressources locales comme l'huile d'olive, les produits de cueillette, les céréales penche plus du côté de l'indigence et de la retenue.

Pour des paysans occupés à travailler la terre, des colporteurs et artisans qui circulent à pied ou sur une mule vers les villes, les rations ingérées permettaient avec peine de réaliser leur équilibre énergétique. Ils s'imposaient des jeûnes qu'ils alternaient avec des saisons de prodigalité.

Il semble que ce rythme convenait car il était soutenu de solidarités. Pour une économie vivrière respectueuse de l'écologie, la conquête coloniale qui a drainé une armée de milliers de soldats avec des besoins en bois, en fourrages pour les bêtes a dû défricher des forêts, entraîner une catastrophe écologique. Le village est bien une entité politique puisque son assemblée dicte, interdit réprime même dans les comportements les plus quotidiens comme le fait de se nourrir. C'est en ce sens que ces communautés villageoises ont garanti leur sécurité alimentaire. De nos jours, les terres de montagnes se hérissent d'habitations et la culture des arbres et des légumes est délaissée, l'eau étant tarifée. Les villageois ne mangent que ce qu'ils achètent aux fourgons. Il n'y a que la récolte d'olives qui subsiste de l'ordre paysan. L'huile d'olive est trop chère et les villageois ne pourraient s'en passer.

## **Bibliographie**

Abdennebi-Oularbi, Houria, 2008 : Les repas d'*asfel* :Un rite d'expulsion du mal dans le Djurdjura en Kabylie au XIXe-XXe siècle in *Horizons maghrébins partie II*, n°59, France, presses universitaires du Mirail, Toulouse, pp 74-80.

Abdennebi-Oularbi, Houria, 2008 : « Les répertoires du comestible et du mangeable, un savoir de paysannes dans le Djurdjura », *les passeurs culturels au féminin : L'exemple de Fadhma et Taos Amrouche*, Actes du colloque, Tizi -Ouzou, Université Mouloud Mammeri, pp109-119.

Benkheira, Mohammed, 1999 : « Lier et séparer. Les fonctions rituelles de la viande dans le monde islamisé », *L'homme*, V39n°152, pp89-114.

Carette, Emile, 1849 : *Exploration scientifique de l'Algérie 1840, 1841, 1842*, Paris, Imprimerie nationale.

Chachoua, Kamal, 2001 : *L'Islam kabyle*, Paris, Ed Maisonneuve et Larose.

Colonna, Fanny, 1984 : « La ville au village : transfert de savoirs et de modèles entre ville et campagne », *Méthodes d'approche du monde rural*, Alger, OPU, pp. 259-280.

Fischler Claude (1993), *l'omnivore*, Paris, Ed Odile Jacob.

Gahlouz, Mustapha, 2010 : « Droit coutumier et régulation dans la société kabyle de la fin du XIXème siècle », *Droit et cultures*, France, pp 177-209.

Hanoteau, André & Letourneux Aristide, 1893 : *La Kabylie et les coutumes kabyles*, Paris, 2<sup>e</sup> Ed, Librairie algérienne et coloniale.

Hanoteau, André & Letourneux Aristide, 2003 : *Histoire de la Kabylie. Les coutumes kabylesII*, France, Ed Bouchene.

Hun, Félix, 1859 : *Promenade en temps de guerre chez les kabyles par un juge d'Alger en congé pour cause de santé*, Paris, Bibliothèque impériale.

Hun, Félix, 1859 : *Excursion dans la haute Kabylie. En ascension de Tamgout de Lalla Khedidja par un juge d'Alger en vacances*, Alger, Bastide éditeur.

Masqueray, Emile, 1983 : *Formation des cités chez les populations sédentaires de l'Algérie*, Paris, Ed Edisud.

Ould cheikh Ahmed, Pierre Bonte, Anna-Marie Brisebarre, Altan Gokalp, s dir, 2006 : « Sacrifices en Islam, espaces et temps d'un rituel », *L'Homme* 156 oct / dec 2000 en ligne le 29 nov 2006.URL : <http://l'Homme.revues.org/2750>. consulté le 28oct 2013.

Poulain Jean Pierre, 2006 : « Les modèles alimentaires méditerranéens : un héritage pluriel à étudier pour en faire un label pour le futur », *Horizons maghrébins* n°55, France, presses universitaires du Mirail, pp8-28.

Poulain Jean-Pierre (2002), « *Sociologies de l'alimentation* », France, Ed Puf.