

5H

Le Matin

5H

BLD. & FSG. POISSONNIÈRE, PARIS, 9^e

TÉL. PROVENCE 1501 (8 lignes)

TÉLÉGR. MATIN-PARIS

MARDI 5 NOVEMBRE 1935

★ ★ ★

La culture de la pomme de terre au Maroc

Au cours d'une récente séance de l'Académie d'agriculture, M. Costantin a présenté une note de M. Miège sur la culture de la pomme de terre au Maroc, dont il donna cette brève analyse :

La culture de la pomme de terre au Maroc est généralement considérée comme relativement récente. La productivité, dans la plaine de Rabat, est de 7.000 à 8.000 kilogrammes à l'hectare (soit cinq à six fois le poids de la semence, qui doit être renouvelée très fréquemment par importation).

N'ayant trouvé aucun document sur l'origine de la pomme de terre au Maroc et sur l'ancienneté de sa culture, M. Miège a fait des recherches avec l'aide précieuse des commandants du cercle et des officiers de renseignements. Il a pu ainsi rassembler des faits très nouveaux et très inattendus, en même temps que fort intéressants.

Dans la région d'Amismiz (S.-O. de Marrakech), les cultures remontent à l'an 1295 de l'hégire (c'est-à-dire à une soixantaine d'années : 1875). À Bahil (près de Fez), elle est plus ancienne encore, car elle aurait été apportée par des esclaves chrétiens (c'est-à-dire, par conséquent, ayant la conquête d'Alger, en 1830). Dans le Grand-Atlas, on pense même que l'introduction en a été faite au XVIII^e siècle.

C'est toujours dans les régions montagneuses que ces cultures ont été faites par les indigènes : à Bahil, à 1.000 mètres d'altitude ; près d'Amismiz, à 1.600 mètres ; entre 850 et 1.700 mètres dans l'ensemble des diverses montagnes marocaines.

Les rendements sont normalement très élevés, comparés à ceux de la plaine de Rabat : parfois on récolte 35.000 kilogrammes à l'hectare (soit quarante fois le poids de la semence). En dépit de l'emploi répété presque indéfiniment des tubercules de la même variété, on n'a constaté aucune dégénérescence et cela sans aucun traitement anticryptogamique. Les semences (celles des cultures printanières) sont toujours conservées en montagne dans des cavernes en milieu sec et obscur : on peut les garder en cultures successives pendant vingt ans et plus. Les résultats qui précédent sont obtenus malgré deux récoltes annuelles, malgré une fragmentation excessive des tubercules et malgré des irrigations fréquemment abusives.

M. Miège, après l'exposé des faits précédents, écrit : « Ces résultats peuvent trouver une explication dans les essais entrepris par le professeur Costantin. Il ajoute aussi dans « ceux que nous poursuivons nous-mêmes, sous sa direction, dans l'Atlas marocain et qui ont déjà confirmé l'influence de l'altitude et de la conservation par le froid ». Cet ensemble trouve une corroboration inattendue dans ces exemples d'une culture montagnarde très anciennement localisée.

