

V-6 La culture de l'abricotier dans la région de Malatya

Marcel BAZIN

«Malatya la Verte» (*Yeşil Malatya*) est célèbre en Turquie pour ses abricots secs, exportés dans le monde entier. Il s'agit d'une des rares cultures commerciales anciennes qui ne soient pas localisées à la périphérie du pays ; elle a connu ces dernières années une vigoureuse croissance qui a encore accru son poids relatif en Turquie. Ces progrès s'expliquent par l'intérêt économique de cette spéculation, qui demande beaucoup de travail mais lui assure une bonne rémunération.

I - La répartition de la culture

1. Le poids de Malatya dans la production turque :

En 1986, dernière année pour laquelle nous disposons de statistiques (*Tarimsal Yapı ve Üretim*, 1986), la province (ou département, *il* en turc) de Malatya réunit à elle seule 4 174 310 abricotiers (46,4% du total national) qui ont produit 149 491 t de fruits, soit la moitié de la production turque (**figure 1**). Celle de Kars suit loin derrière avec 55 099 t et aucune autre ne dépasse les 10 000 t. Mis à part Içel qui vient en troisième position, toutes les autres provinces ayant produit plus de 5 000 t font partie des régions de l'intérieur qui totalisaient 84,2% des arbres et 87,7% de la production.

La culture de l'abricotier tient ainsi une place originale dans l'agriculture commerciale turque, car la plupart des cultures commerciales arbustives sont essentiellement localisées dans les régions

maritimes du pays. Elles s'opposent de ce point de vue aux régions intérieures dont le système de culture est plus longtemps resté dominé par la céréaliculture pluviale (Erinç & Tunçdilek 1952 ; Bazin, 1986 pp. 26-30). C'est aussi bien le cas des cultures de la première génération, développées par les sociétés commerciales européennes dans l'Empire ottoman déclinant : olivier, figuier, vigne à raisins secs (sultanines d'Izmir), mûrier, noisetier, que des cultures introduites plus récemment par la République turque : théier, agrumes, bananiers. Seuls font exception, avec l'abricotier, le pistachier, étroitement circonscrit autour de Gaziantep (cf. le nom de la pistache : *Antep fıstığı*, la distinguant de *çam fıstığı*, la «pistache de pin», c'est-à-dire le pignon, ou de *yer fıstığı*, la «pistache de terre», l'arachide), et le pommier, beaucoup plus largement répandu.

Des facteurs climatiques jouent incontestablement un rôle dans cette répartition. Les régions de l'intérieur sont en effet caractérisées par la dégradation continentale du climat méditerranéen, avec des précipitations nettement plus faibles, et une amplitude thermique marquée entre un hiver froid et enneigé et un été encore chaud. On remarquera que toutes les provinces où l'abricot occupe une place significative appartiennent aux nuances les plus sèches de ce climat méditerranéen continental : Malatya ne reçoit en moyenne que 382 mm de précipitations annuelles, dont tout juste 10 mm pour les trois mois d'été, avec des écarts considérables d'une année sur l'autre. Dans ces conditions, l'irrigation est une nécessité. Les abricots les plus anciennement cultivés à Malatya viendraient d'ailleurs de Damas,

autre milieu d'oasis relativement continentale, mais bien alimentée en eau. Et on ne s'étonnera pas de retrouver l'abricotier autour d'Iğdir (province de Kars) dans la profonde vallée de l'Araxe au pied de l'Ararat, district le plus sec de Turquie avec moins de 250 mm, ou dans les périmètres irrigués des provinces d'Ankara et de Konya dans la partie semi-aride de l'Anatolie centrale. Ce besoin d'irrigation explique également la répartition de la culture à l'intérieur de la province.

2. Les zones de culture dans la province de Malatya

Le besoin d'eau d'irrigation et la crainte du gel, qui fait périodiquement des dégâts considérables dans les vergers les plus exposés, concourent à attirer la culture de l'abricotier vers le bas, le long des vallées et des piémonts. Le bassin du Tohma Çay, affluent de l'Euphrate qui rassemble les eaux courantes de la majeure partie de la province (districts ou arrondissements de Darende, Hekimhan, Akçadağ puis de Malatya-Centre en aval), est la principale zone de culture. Il faut y ajouter la vallée du fleuve lui-même, à l'aval de son confluent avec le Tohma Çay, ou plutôt les villages de piémont de part et d'autre de la vallée, y compris donc le district de Baskil qui dépend d'Elâzığ et assure l'essentiel de la production de cette province, ainsi que les abords immédiats de la ville de Malatya. En effet, l'irrigation était traditionnellement assurée par des dérivations aménagées sur les torrents affluents de l'Euphrate et non à partir du fleuve lui-même qui traversait la région comme un étranger menaçant. Ce n'est que depuis quelques années que des pompes à moteur ont été placées directement sur les rives du fleuve, permettant d'étendre encore les vergers, et venant en même temps perturber les systèmes de distribution gravitaire traditionnels.

La culture a partout poursuivi son expansion au début des années 1980. L'augmentation spectaculaire de production constatée dans tous les districts (**figure 2**) combine deux phénomènes : l'extension des plantations, avec une progression continue du nombre d'arbres en production ; et l'amélioration des rendements, passés en deux ans de 22 kg par arbre à 38. Mais il faut rester prudent sur ce second point, car cette moyenne provinciale dissimule des évolutions plus heurtées district par district et les aléas climatiques tels que gelées tardives ou

alimentation insuffisante des cours d'eau restent une menace permanente.

Cette progression a touché tous les districts, moins nettement celui de Malatya-centre qui a perdu sa prééminence ancienne au profit de son voisin occidental Akçadağ. Il est vrai que la construction du barrage de Karakaya puis sa mise en eau en 1986 doivent aboutir à l'immersion totale ou partielle d'une centaine de finages villageois et au déplacement d'une population de 15 000 à 17 000 personnes (Bazin, 1988). Des superficies importantes de vergers vont ainsi être noyées, et les agriculteurs ont commencé à couper leurs arbres à partir de 1984, sans pouvoir entreprendre immédiatement de nouvelles plantations, faute d'eau en quantité suffisante. On retrouve la même situation sur la rive gauche dans le district de Baskil, désormais dépassé par des arrondissements naguère marginaux comme Doğanşehir ou Pötürge.

Ces difficultés localisées ne suffisent donc pas à enrayer une croissance globale considérable, qui témoigne du caractère très attractif de cette spéculation, objet de tous les soins des paysans Malatyali.

II - Les caractères techniques et économiques de la production

1. Une culture très soignée

La culture de l'abricotier est partout associée, en proportions variables, à la culture vivrière traditionnelle, le blé. Si une partie des champs de blé sont cultivés en culture sèche sur des interfluves ou des versants non irrigables, la plupart sont eux aussi irrigués, de même que quelques autres cultures annuelles telles que le maïs et le tournesol, les tomates et les concombres, les poivrons et les aubergines. Ces labours s'entremêlent avec les arbres fruitiers, abricotiers et mûriers, pour donner un paysage mixte assez complexe (**figure 3**).

Les abricotiers sont en effet disposés de deux manières différentes. Les vergers proprement dits, parcelles d'un seul tenant entièrement plantées d'arbres grossièrement alignés et plus ou moins espacés, ne sont pas toujours majoritaires, loin de là. Les parcelles mixtes, identifiées comme telles (*sulu tarla ve kayısı bahçesi*, «champ irrigué et verger d'abricotiers»)

dans les registres cadastraux, sont extrêmement nombreuses. Les arbres sont plantés en bordure de ces parcelles en deux ou trois rangées plus ou moins serrées, dessinant une sorte de bocage ; des alignements transversaux viennent parfois subdiviser ces champs, séparant des carrés de céréales, de légumes ou de jachère.

On comprend que les données de l'Institut d'Etat de Statistique (*Tarım sal Yapı ve Üretim*) ne donnent pas de chiffres de superficie cultivée pour les abricotiers (ni pour aucune autre culture arbustive) car cette notion est dépourvue de signification. Impossible donc d'apprécier la proportion des terres consacrées à cette culture, ou les rendements par unité de surface. L'arboriculture est comptabilisée en nombre d'arbres et les rendements évalués en kg de fruits par arbre, à condition que soit précisé le nombre des arbres effectivement en production. Inversement, le cadastre ne prend en compte que les superficies ; or, deux parcelles mixtes de même taille peuvent avoir un contenu en arbres bien différent et donc une valeur économique très contrastée.

Toutes ces parcelles irriguées sont longées par les chenaux d'irrigation (*arık*). Tandis que des sillons rectilignes amènent l'eau au milieu des labours, des rigoles à peine creusées vont au pied de chaque arbre, autour duquel un bourrelet de terre délimite un bassin d'infiltration d'environ un mètre de diamètre. Même lorsque la parcelle a été labourée au tracteur, ce qui est désormais la règle générale, ces aménagements de détail doivent être réalisés à la houe ou à la bêche, qui seront également utilisées lors des travaux d'irrigation. Les finages irrigués par les systèmes gravitaires traditionnels ont un tour d'eau d'une quinzaine de jours en moyenne, rythme considéré comme tout juste suffisant au cours de la saison chaude. Les propriétaires de pompes à moteur font volontiers des arrosages supplémentaires. Les autres façons culturales comprennent la fumure et les traitements phytosanitaires, assez répandus aujourd'hui.

La grande période de travail est le mois de juin avec la récolte, très gourmande en main d'oeuvre et pas du tout mécanisable. Elle est l'occasion de grands rassemblements familiaux, les parents partis travailler à Malatya ou à Istanbul reviennent au village, prenant en quelque sorte des vacances tout en dispensant les exploitants de recourir à des salariés. Les arbres sont secoués au-dessus d'une toile, les abricots sont ramassés et rangés dans des caissettes en bois de peuplier

qui sont ensuite portées jusqu'à l'installation de traitement.

L'arboriculture de Malatya se distingue en effet par la pratique systématique du soufrage, qui donne une belle couleur aux abricots et facilite leur séchage ultérieur (Gökçe, 1966). Expérimenté dès 1925, ce traitement a été popularisé par la station agronomique spécialisée dans la culture de l'abricotier créée à la sortie ouest de Malatya en 1937 (Yalçinkaya, 1940, p. 105). Il se fait dans un bâtiment spécial dit *islīm odası* («chambre de traitement») situé soit à côté de la maison, soit au milieu des vergers. C'est une construction carrée en brique crue à toit plat, dont le crépi de terre est soigneusement refait chaque année au mois de juin. Elle est pourvue d'une unique porte et d'un foyer disposé de façon à pouvoir être alimenté en combustible de l'extérieur. Les cagettes garnies d'abricots y sont empilées jusqu'au plafond ; une coupelle contenant du soufre est mise à chauffer sur le foyer, la porte est alors fermée et scellée avec de l'argile et on laissera les vapeurs de soufre se dégager pendant douze heures ou plus. Cette opération délicate exige, pour donner les meilleurs résultats, que la quantité de soufre et la durée du traitement soient convenablement choisies, et que les abricots soient groupés par variété et par degré de maturité.

Une fois traités, les abricots sont étalés sur une toile et séchés au soleil. Ils sont fendus et dénoyautés, les noyaux sont ensuite brisés et les amandes récupérées, elles seront réinsérées dans les abricots de belle qualité, dits *şekerpare*, à l'issue d'un dernier séchage le plus souvent effectué en usine à Malatya. D'autres produits de moindre valeur sont obtenus par divers procédés : les abricots exportés en Union Soviétique sont directement séchés au soleil, sans traitement préalable dans l'*islīm odası* ; des abricots de moins bonne qualité sont fractionnés en moitiés ou en lambeaux qui serviront à la fabrication de fruits au sirop (*komposto*, «compote») ; les petits abricots ronds de la variété *hüdâi* sont souvent réservés à la préparation de confiture (*reçel*), là aussi après séchage.

2. Une activité rentable

La préparation des abricots secs demande beaucoup de travail, plus que la culture elle-même, mais aboutit à un produit à forte valeur ajoutée, qui se vend fort bien. Les prix à la production atteignent 2000 à 2500 livres turques

en 1986, soit l'équivalent de 20 à 25F. «*Kayıslı, altundur*» (l'abricot, c'est de l'or), nous ont volontiers avoué de nombreux cultivateurs.

Prospérité indéniable donc, mais très inégalement répartie du fait des disparités de la structure agraire. Nous les avons observées dans la vallée de l'Euphrate à l'est de Malatya, et particulièrement dans le *muhtarlık* (équivalent des communes françaises) de Kiyıcak dont nous avons pu étudier le cadastre complet, mais il serait prudent de procéder à des vérifications avant de généraliser ces observations à l'ensemble de la province. Les très grands propriétaires possédant des villages entiers sont totalement absents ici, chaque village ou hameau est dominé par un petit groupe de propriétaires aisés, qui appartiennent généralement aux familles les plus anciennement installées. Possédant chacun quelques dizaines d'hectares (dont une part non négligeable plantée en abricotiers), ils apparaissent comme les acteurs de la modernisation agricole, ce sont eux qui ont acquis tracteurs et motopompes, et en louent éventuellement l'usage à leurs voisins. Autour d'eux gravitent des métayers, dits ici *rençber* (hommes de peine), souvent des nouveaux-venus, qui ne possèdent en propre que leur maison et quelques têtes de bétail. Ils travaillent pour les propriétaires moyennant la moitié de la récolte, et accèdent ainsi eux aussi, quoique en proportions plus modestes, à la «manne abricotière».

Si la culture de l'abricotier est pratiquée depuis longtemps dans la région, son *boom* est trop récent pour avoir empêché le développement de migrations de travail, dont beaucoup ont conduit à l'installation quasi-définitive à Malatya, le centre régional tout proche, ou beaucoup plus loin à Istanbul. Mais il peut être assez intéressant de constater une certaine imbrication entre le fait migratoire et la «filiale-abricot». Ceux qui sont partis ont souvent conservé la propriété de vergers, qu'ils font cultiver par des membres de leur famille restés au village et viennent les aider au moment de la récolte. Certains de ces «émigrés» se sont de plus spécialisés dans le commerce de gros des abricots secs et contribuent à entretenir la demande pour ce produit.

3. Une prospérité menacée ?

On peut se demander pour conclure si cette activité peut continuer à se développer au rythme

actuel. Les résultats sont certes spectaculaires, la province qui fournissait bon an mal an entre 6% et 19% de la production nationale au cours de la période 1955-64 (Gökçe, 1966, p. 15) en assure désormais la moitié. Ce poids relatif devrait s'élever encore un peu, car la proportion des jeunes arbres pas encore en production y reste plus forte que dans l'ensemble du pays (35,2% contre 28,9% en 1986). Mais que va-t-il arriver quand tous ces arbres vont entrer en production à leur tour, d'autant que la fièvre des plantations a également touché des provinces jusqu'ici marginales ? Certes, les Malatyali ont déjà fait preuve d'une belle capacité d'adaptation dans le passé : l'opium était la principale exportation de la province à la fin du siècle dernier (Cuinet, 1891, p. 331), avant que la baisse des prix ne fasse remplacer le pavot par le tabac à la fin des années 1930 (Tanoğlu, 1943, p. 15), tabac qui a à son tour rapidement décliné devant la montée de l'abricotier au cours de la dernière décennie. Mais par sa nature même de plantation arbustive cette dernière introduit un facteur d'inertie qui ne permet plus une reconversion aussi rapide. L'immersion des terroirs de la vallée de l'Euphrate apporte un soulagement temporaire au reste de la province, mais plonge les habitants de ces villages dans de graves difficultés, le retard dans la mise en place de nouveaux systèmes d'irrigation ne leur ayant pas permis d'assurer la continuité de leur production abricotière. Mais ne leur rend-il pas finalement service en les obligeant à envisager leur avenir en d'autres termes que la fabrication et la vente des abricots secs ?

Bibliographie

BAZIN (Marcel).- Les disparités régionales en Turquie, in A. GÖKALP (ed.) *La Turquie en transition*, Paris : Maisonneuve et Larose, 1986, pp. 17-47.

BAZIN (Marcel).- L'impact du barrage de Karakaya sur la vallée de d'Euphrate à l'est de Malatya (Turquie), *Revue Géographique de l'Est*, t. XXVIII, n° 1, 1988, pp. 3-17.

CUINET (Vital).- *La Turquie d'Asie. Géographie administrative. Statistique descriptive et raisonnée de chaque province de l'Asie Mineure.*- Paris : Ernest Leroux, 1891, 884 p.

EFENDİGİL (Bedrettin).- *Her Yönü ile Yeşil Malatya* (Malatya la Verte vue sous tous ses aspects).- Ankara, 1966, 113 p.

ERİNÇ (Sırrı), TUNÇDİLEK (Necdet).- The agricultural Regions of Turkey, *Geographical Review*, vol.XII, n°2, 1952, pp. 179-203.

GÖKÇE (Kemal).- *Malatya kayısılarının kükürtlenmeleri üzerine teknik arařtırmalar* (Recherches techniques sur le soufrage des abricots de Malatya).- Ankara : Üniversitesi Basımevi (A.Ü. Ziraat Fakültesi Yayınları 261, 1966, Çalışmalar : 163), 87 p.

ŞENTÜRK (Ahmet).- *Malatya*.- Malatya : AKSA Yayıncılık, 1985, 115 p., 2e éd.

TANOĞLU (Ali).- *Malatya dolaylarında coğrafi geziler* (Promenades géographiques aux environs de Malatya), *Türk*

Coğrafya Dergisi (Revue de Géographie Turque), vol. 1, n° 2, 1943, pp. 1-18.

YALÇINKAYA (Ekrem).- *Muhtasar Malatya Tarih ve Coğrafyası* (Brève histoire et géographie de Malatya).- İstanbul : Cumhuriyet Matbaası, 1940, 125 p., 2e éd.

Article "Malatya".- *Yurt Ansiklopedisi* (Encyclopédie du Pays), vol. 7, pp. 5396-5513.

1973 Malatya II Yıllığı (Annuaire 1973 de la province de Malatya), Ankara, 1973

Tarımsal Yapı ve Üretim (Structure et production agricole), 1982-86 Ankara, Devlet İstatistik Enstitüsü (Institut d'Etat de Statistique), annuel.

Figure 1 : La production d'abricots en 1986

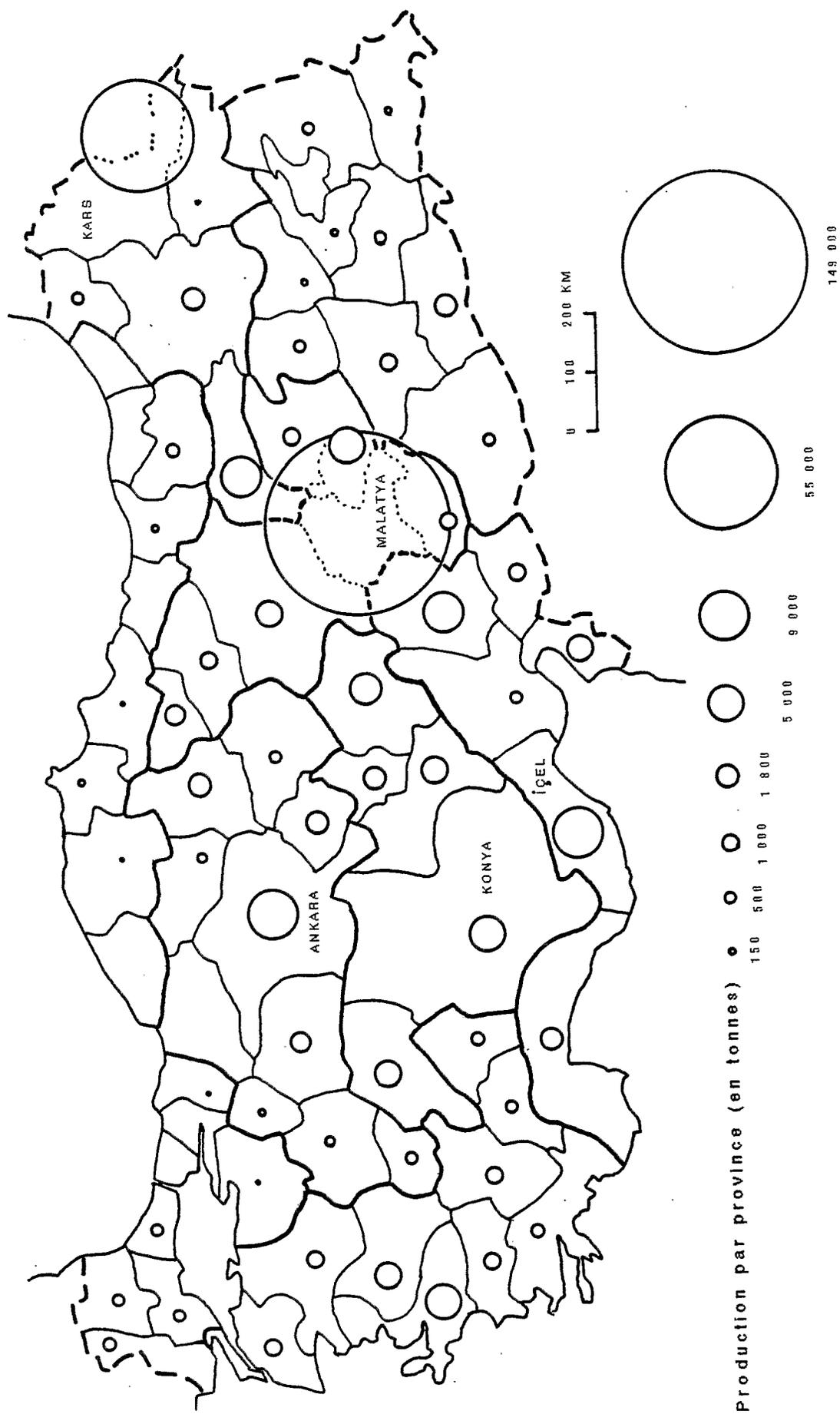


Figure 2 : La production d'abricots par arrondissements (1982-1984)

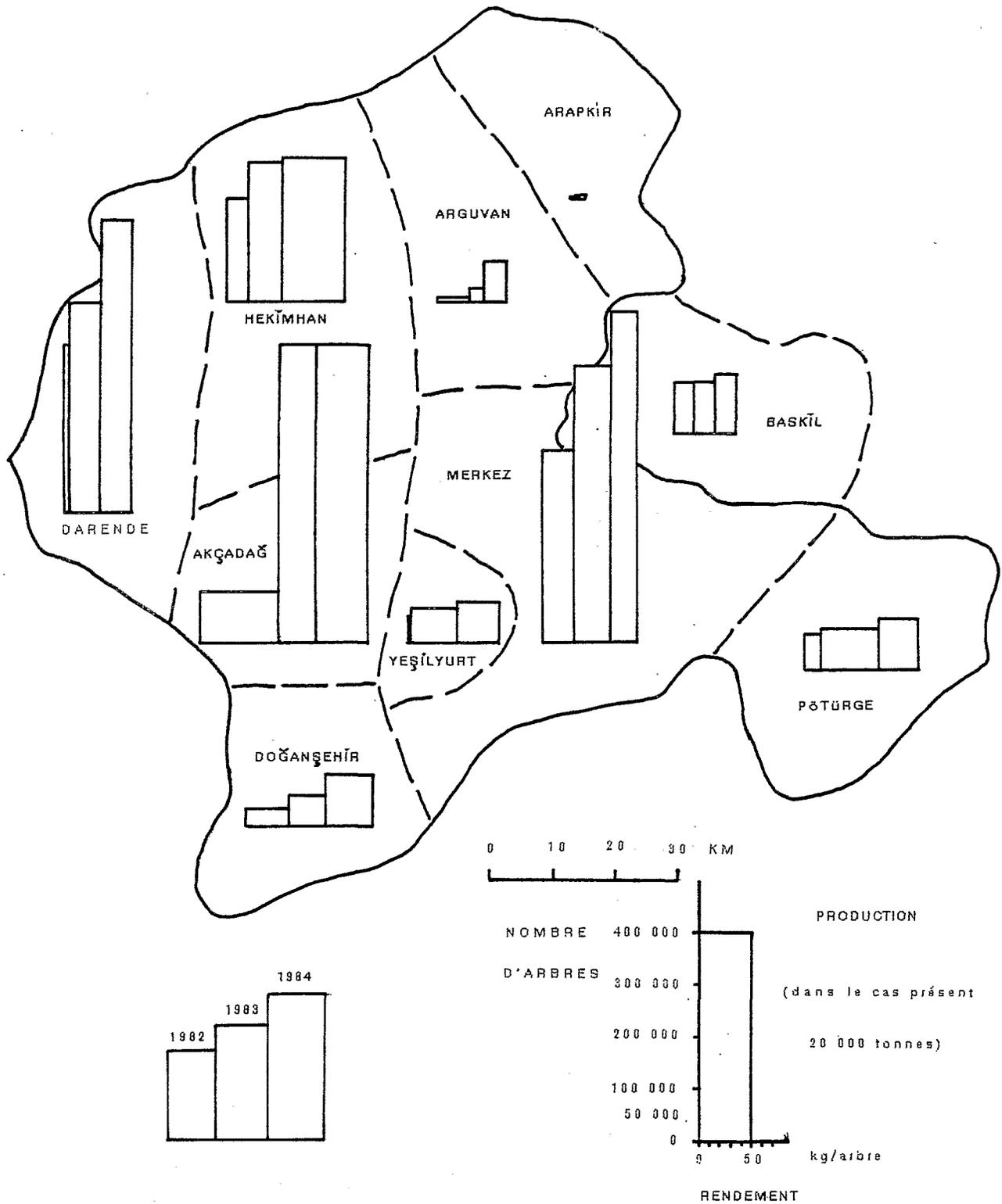


Figure 3 : Utilisation du sol dans les hameaux de Cafer et de Karapınar (Commune de Kıyıcak)

