

LE COUSCOUS : SA PLACE ET SON ROLE DANS LA VIE SOCIALE

Nom de l'élément :

Le Couscous : sa place et son rôle dans la vie sociale

Localisation géographique :

Algérie (toutes les localités)

Telles des perles de pluie, les graines de couscous translucides voyagent à travers le temps et l'espace pour témoigner des fêtes et des malheurs de nos aïeux.

Raconter le périple du couscous, c'est restituer sa mémoire première, le frémissement des premières graines, les premiers gestes dont il garde le souvenir, le goût et l'odeur qui l'ont marqués. C'est aussi un voyage dans le temps et dans l'espace qui le réintègre dans les rituels liés aux étapes de la vie, aux traditions agraires, aux fêtes, à l'eau et au feu. Intemporel, il est à la fois légendaire et familial. Le couscous est ce plat de convivialité qui a gardé son histoire millénaire.

I. Identification de l'élément :

Nom de l'élément

Le **Couscous** : son rôle dans la vie sociale

Autres noms

Secsou

Couscsi

Cascas

Barboucha

T'aam

Ouchou

Outchou

Type d'élément selon la classification Unesco

Cet élément s'inscrit au chapitre 2/2/e, dans le domaine des savoir-faire liés à l'artisanat traditionnel.

Communauté(s), groupe(s) associé(s) à l'élément

La fabrication et la consommation du couscous est le produit de pratiques sociales. C'est un savoir-faire pratiqué en famille, surtout par des femmes, et se transmet de mère en fille.

La fabrication des ustensiles et outils exclusivement liés au couscous sont produits par des artisans et des artisanes. Ce sont des savoir-faire qui se transmettent de génération en génération, généralement au sein de la même famille.

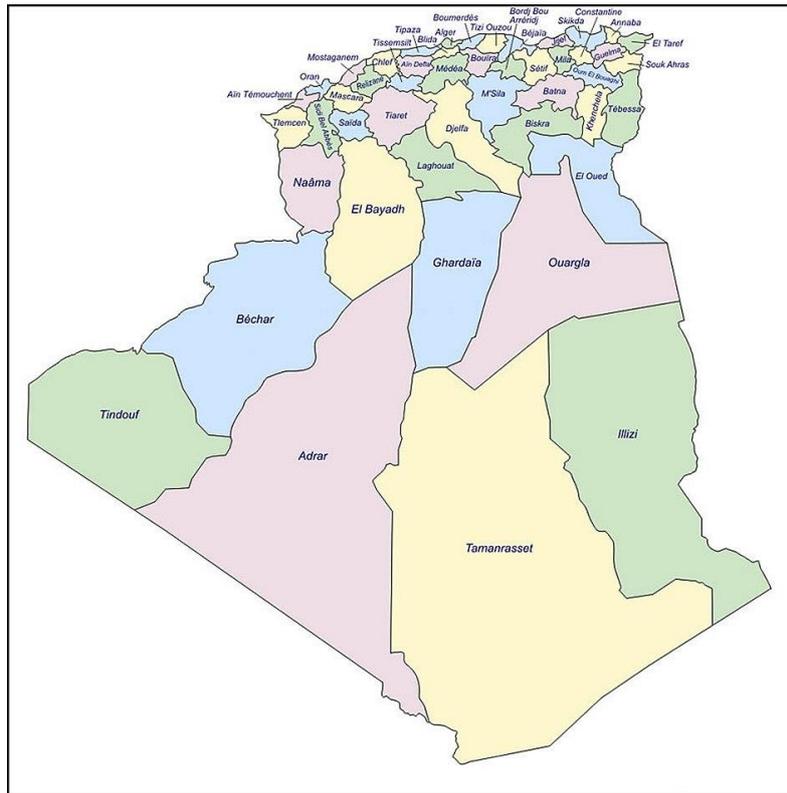
Localisation physique de l'élément

Le couscous, un plat algérien de la diète méditerranéenne qui a un mode de cuisson particulier : la cuisson à la vapeur, qui a dû être à sa découverte une véritable révolution dans l'art culinaire. C'est probablement cette particularité qui donne au couscous sa particularité depuis des siècles.

La fabrication du couscous se fait généralement à domicile, même quand il s'agit de production à visées commerciales. Toutes les familles algériennes comptent encore des personnes qui peuvent en fabriquer.

Le couscous est un plat communautaire de partage qui réunit autour de lui les membres de la famille, des groupes et des communautés, ainsi conçu dans toutes les contrées du pays, dans sa grandeur, la variété de ses pratiques et de ses traditions, ses climats et ses modes de vie spécifiques aux montagnes enneigées, aux dunes ensablées, aux plaines couvertes et aux steppes dégarnies.

Les ustensiles et les outils de sa fabrication se font aussi soit en famille à domicile, soit dans des entreprises artisanales de petites tailles.



Description de l'élément

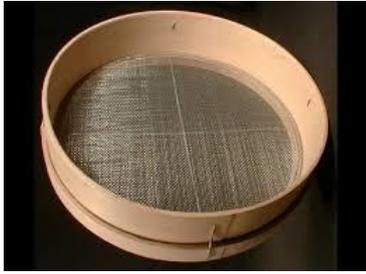
Le couscous est un mets originellement consommé dans toutes les localités de l'Algérie ainsi que dans tous les pays d'Afrique du nord. Mais son empleur est telle qu'il est aujourd'hui connu dans le monde entier et des restaurants s'implantent d'un pays à l'autre, d'un continent à l'autre.

Fabriqué à l'origine par des femmes en communautés, et transmis de mère en fille, entouré de traditions et de rituels, le plat du couscous commence à se produire de façon industrielle, par différents acteurs dans le monde entier.

Mais plus qu'un savoir-faire spécifique à une région et à une catégorie sociale, ce mets, directement lié à la vie de famille et de la communauté, est signe de rassemblement familial, de fédération communautaire, de générosité sociale et de dons.

Concrètement, le couscous est d'abord une semoule de blé ou d'orge roulée de façon traditionnelle avec les paumes des mains de femme, bien à plat, dans un récipient plat et doux. La semoule est transformée en graines bien calibrées, parce que passées dans plusieurs

tamis qui définissent la taille minimale et maximale, entre 1mm et 1mm et demi¹ (il existe aussi un couscous grossi (bercoukes) plus épais qui a ses conditions et ses traditions).

	
L'écuelle (djefna)	Femme qui roule
	
Le tamis ancien (gharbal)	Le tamis actuel

La semoule vient du blé moulu de façon artisanale dans une meule ou semi-industrielle au moulin du village, avant que la semoule ne devienne une production industrielle vendue de pays à pays dans le cadre du commerce international.

Il est enfin roulé dans de larges plats, des écuelles (dit Djefna ou gues'a ou autres).

Champs de blé	
	

¹ - Une confusion à lever, ce qu'on appelle en Europe « semoule » est en fait le couscous roulé.

	
<p>Meule traditionnelle</p>	<p>Moulin</p>

Une fois roulé, le couscous connaît plusieurs passages à la vapeur pour que la cuisson soit totale. Il est alors prêt à la consommation, accompagné d'une sauce préalablement préparée dans un couscoussier, avec des légumes, avec ou sans viande.

Il peut aussi être consommé sans sauce, avec des légumes coupés fins et cuits à la vapeur, ou carrément sans légume avec différents laitages, beurre et/ou miel et/ou fruits secs (raisins secs).

		<p>Partie couscous</p>
		<p>Partie sauce</p>

		
<p>Repas de Kabylie</p>	<p>Saucier</p>	

Le couscous est ordinairement consommé en famille à un rythme hebdomadaire, voire plus. Mais il sert aussi les évènements les plus significatifs de la vie, généralement servi dans un grand plat, pour être consommé en groupe avec des cuillères, ou anciennement avec les mains, même si certains préfèrent maintenant utiliser un plat individuel à partir du plat communautaire. Et même si sa large utilisation fait preuve s'une certaine standardication, il reste que chaque femme lui donne sa propre touche, d'où l'adage populaire : « le couscous de ma mère est toujours le meilleur ».

Bien sûr, autre la touche particulière, il y a aussi la particularité régionale, car le couscous est marqué par la production agricole en cours, selon la région et selon la saison. C'est ainsi qu'on trouve un couscous au poisson dans les grandes villes côtières, le couscous à la viande de chameau dans le sud, le couscous au mouton ou au veau dans les régions d'élevage ovin et bovin. On a aussi affaire aux légumes de saison, au couscous au raisin, ou à la particularité du sud qui est le couscous aux dattes.

			
Couscous au poisson	Couscous au mouton	Couscous au poulet	Couscous au dattes

Les préparatives qui accompagnent l'instant de rouler une grande quantité de couscous sont souvent en rapport avec la raison de cette préparation.

Autrefois, le couscous était roulé le jour même de sa consommation, même pour les mariages et les festivités. Tandis que certains festoient, les femmes roulent le couscous, dans leurs tenues de fêtes, la tête pleine de chants pour l'évènement.

Aujourd'hui, la cérémonie de « rouler le couscous » est différée de quelques jours, pour que toutes les femmes aient le temps de danser et de chanter avec les autres. Mais le moment en soi a gardé sa magie, sa féminité et sa tendresse débordante. Dans ce cas, le couscous est séché selon une technique particulière en fonction des zones d'ombre, du taux d'humidité des lieux et du soleil,

Dans la tradition, le couscous destiné à un mariage est accompagné de chants et danses qui diffèrent des chants et danses d'une circoncision, en plus de pratiques culturelles et les événements qui couvrent les moments privilégiés de sa préparation et de sa consommation.

Le couscous est aussi lié aux événements de sacralité, religieux ou profanes, célébrés par les communautés à différentes échelles allant du modeste repas que les zaouïas proposent aux passants tous les jours, aux festivals et pèlerinages annuels de renommée nationale voire internationale, nourrissant des centaines de personnes, faisant à chaque fois ressortir ses valeurs morales ancestrales.

Le couscous consommé au quotidien aussi est désormais préparé en grande quantité et stocké, ce qui était outrage il y a à peine moins d'un demi-siècle. La quantité à préparer est évaluée selon besoins de l'année ou du semestre, en fonction des familles. Cette pratique est néanmoins intéressante parcequ'on fait plus facilement face aux événements imprévus.

Tous les événements qui accueillent des populations proposent obligatoirement un couscous. C'est un mets qui fédère, un mets de partage et de convivialité, qui s'apprête pour le renouvellement des liens et des alliances entre confréries, tribus ou communautés afin d'assurer la paix et la stabilité : certains événements portent même un des noms du couscous, des fêtes religieuses portent le nom de ta'm ou t'am.

Donc roulé par des mains de femmes, le couscous d'hier et d'aujourd'hui reste l'un des mets légendaires qui caractérise toute une civilisation riche par sa diversité. Ce plat évocateur de l'hospitalité est un indicateur privilégié des traditions d'hospitalité, avec toutes ses caractéristiques, qu'offrent les pays d'Afrique du Nord en général et l'Algérie en particulier à leurs visiteurs et leurs invités.

II. APPRENTISSAGE ET TRANSMISSION DE L'ÉLÉMENT

« Rouler le couscous » est une opération féminine. Ce n'est pas un métier, c'est un art et un savoir-faire qui se transmet d'abord de mère en fille, puis des femmes de la famille aux filles et aux filles du voisinage.

Avant que l'enseignement ne soit généralisé et démocratisé, on trouvait encore, dans les cités ou les villages, des femmes qui avaient plaisir à réunir ses filles, avec leurs copines et voisines, pour leur apprendre à rouler le couscous. L'opération était réelle parce que le

couscous roulé allait servir pour l'événement prochain ou pour la réserve de telle ou telle famille.

L'opération de rouler le couscous, quand elle est familiale est accompagnée, selon les événements, à des rituels liés au couscous et à l'événement en question.

Le couscous, c'est aussi les outils et les ustensiles qui lui sont exclusivement rattachés et servent à sa fabrication : le couscoussier ou le faitout, le tamis, l'écuelle en plus des assiettes et des cuillères qui peuvent aussi avoir d'autres usages.

Ensuite, on trouve la meule et le moulin pour moudre le blé ou l'orge et toutes les chaînes de fabrication des machines plus ou moins importantes qui tournent autour du fait de produire le blé et la semoule.

Tous ces matériaux sont fabriqués par des hommes et des femmes, de façon artisanale, transmettant leur savoir-faire par voie filiale ou familiale.

Des hommes et des femmes qui fabriquent tous les ustensils à partir d'argile ou du bois de chêne ou d'olivier.

Aujourd'hui, l'opération de « rouler le couscous » a été reprise par des centres de formation professionnelle qui l'ont intégré dans leur cursus pédagogique. Ainsi, la voie de transmission professionnelle, même modeste, devient une réalité.

Cette deuxième voie est pour l'instant encore subsidiaire, cantonnée dans les grandes villes, adressée à une infime minorité de catégories de femmes aux conditions sociales précaires.

Quant aux rites et traditions liés au couscous, ils regroupent des dizaines d'occasions et événements externes à la fabrication même du couscous et concernent des hommes et des femmes. Leurs gestes sont transmis, en fonction de l'état de conservation de l'événement qui l'accompagne et ne peuvent passer à la transmission formelle.

III. HISTORIQUE

Repères historiques

Il n'existe pas de références de précision sur l'origine du couscous, mais il est très ancien dans la région. Rouler une semoule et la faire cuire à la vapeur est pourtant la marque d'un changement significatif dans la vie de l'homme en général, qui a gagné en qualité et en art

culinaire, améliorant le traitement des graines jusque-là utilisées seulement pour la confection de bouillies et de pains.

L'histoire du couscous, ou du moins du blé, peut commencer au néolithique inférieur avec la découverte du procédé du blé domestiqué. Ainsi toute l'agriculture du blé, sa semence, sa multiplication, sa variation et les matériaux utilisés sont inclus dans la recherche autour du couscous, désignant parmi les premiers détenteurs les agriculteurs et les semenciers.

Les découvertes archéologiques montrent un couscoussier en terre cuite qui remonte au moyen-âge. Mais la préparation dans des outils en sparterie peuvent être beaucoup plus anciens, peut-être à l'époque romaine ou même plus tôt.

		
Fragment de poterie du moyen-âge		Couscoussier en sparterie

En effet, les premières cultures de blé furent à l'origine de bouleversements majeurs pour les sociétés humaines avec la néolithisation². En effet, l'homme sachant produire sa propre nourriture, sa survie devenait moins dépendante de son environnement. L'agriculture marque aussi le début du commerce et de la sédentarisation.

Dans un premier temps, le blé semble avoir été consommé cru puis grillé ou cuit sous forme de bouillie puis de galettes sèches élaborées à partir des grains simplement broyés entre

² - Le Néolithique, succédant au Paléolithique et au Mésolithique, est une période de la Préhistoire marquée par de profondes mutations techniques et sociales, liées à l'adoption par les groupes humains d'un modèle de subsistance fondé sur l'agriculture et l'élevage, impliquant le plus souvent une sédentarisation. Les principales innovations techniques sont la généralisation de l'outillage en pierre polie, la poterie, ainsi que le développement de l'architecture. La néolithisation est toutefois un phénomène progressif, survenu à des dates différentes selon les régions. Le Néolithique débute au Proche-Orient vers 9 000 ans av. J.-C. dans le Croissant fertile, et atteint l'Europe vers 7 000 ans av. J.-C. Il prend fin avec la généralisation de la métallurgie du bronze et l'invention de l'écriture, à partir de 3 300 ans av. J.-C.

deux pierres. Le blé s'impose par la suite comme l'essentiel d'une alimentation variée : pain, semoule, pâtes, biscuits...

La culture du blé s'est imposée en raison de cette facilité de culture mais aussi parce que l'essentiel des progrès agricoles a été expérimenté sur lui. Ce sera désormais une production et une consommation essentielle en Afrique du Nord. Massinissa³ (II^e siècle A. J.) produisait en grande quantité et de qualité supérieure et en exporté vers toute l'Europe du Sud.

La semoule est un produit tôt connu chez les peuples d'Afrique du nord qui transformaient le blé en créant des techniques de plus en plus sophistiquées de moulure. Le terme de semoule lui-même est apparemment d'invention romaine « smilia », devenu « semole » dans le français ancien. De cette composition serait tiré « smid » en arabe, qui sert à plusieurs plats, plusieurs pâtisseries et plusieurs sortes de pâtes.

Autour de ce mets emblématique fort répandu et omniprésent, il règne pourtant un silence incompréhensible dans la littérature ancienne. Il est mentionné vers la fin du VIII^e siècle par des auteurs musulmans qui firent l'éloge de ses qualités nutritives et médicales. On le retrouve ainsi dans un écrit d'Ibn Adari al-Marakuchi⁴ quand il parle de la Kahina dans une histoire non fondée, alors qu'Ibn Khaldoun au XIV^e siècle, définissant le maghrébin, ou l'habitant d'Afrique du Nord, l'appelle le consommateur de couscous. On trouve aussi des traces chez Léon l'Africain, Gsell et Al-Maqarri. Il parvient à sortir des frontières et à être prisé selon Rabelais dès le XVI^e siècle sous le nom de Coscoton. ET ce n'est qu'avec l'arrivée des Hafside que le nom de couscous est évoqué. C'est donc à la table médiévale, au Maghreb mais aussi en Espagne et au Portugal que ce met gagne véritablement ses lettres de noblesse, passant des steppes nord africaines aux cours royales d'Europe.

Mais ce silence historique est littéraire n'enlève rien à son identité historique emblématique. De sa longévité, s'étendant de l'océan Atlantique aux frontières est de la Libye, il se renouvelle sans cesse, portant avec lui ses saveurs et ses secrets culinaires, culturels, sociaux et culturels.

Aujourd'hui, il a passé la méditerranée, et est devenu rapidement un plat international, présent sur les cinq continents, favorisant des traditions sociales qui se distinguent de celles qui l'ont vu croître depuis des siècles.

³ - Massinissa, né vers 238 av. J.-C. et mort en janvier 148 av. J.-C., était un roi berbère, le premier roi de la Numidie unifiée.

⁴ - Ibn Adari al-Marrakuchi est un savant du Maghreb du XIII^e siècle. Il a notamment écrit « بيان المغرب في أخبار الأندلس والمغرب ».

IV - VIABILITÉ DE L'ÉLÉMENT ET MESURES DE SAUVEGARDE

Viabilité de l'élément

Le couscous est déjà le symbole de rencontre, de partage, de fraternité et d'altérité. Il réunit les membres d'une tribu ou les habitants d'un quartier même sans événements précis, comme il regroupe régulièrement les membres des familles plusieurs fois par semaine. Dans les événements fondamentaux des familles et des communautés, c'est le couscous dans ses instruments traditionnels qui est à l'honneur. Pour introduire un nouveau venu dans un groupe, comme un nouveau voisin, on prépare un coucous et on lui envoie un repas en fonction du nombre des membres de sa famille... Donc le couscous est déjà un fédérateur communautaire qui se construit dans et avec la société plurielle.

Avec toutes les activités qui tournent autour et les espaces qui lui sont consacrés, le couscous vit et se développe à travers plusieurs traditions et manifestations qui n'auraient pas la même légitimité sans lui. On ne peut imaginer un pèlerinage sans couscous ou un mariage sans couscous. On ne peut même pas imaginer un foyer qui ne possède pas une écuelle, un faitou ou un tamis.

Toutefois, devant la mondialisation et la société de consommation, où des entreprises produisent du couscous aux prix des matières premières, les gestes ancestraux risquent de perdre le pas devant les machines. Pour cela, la société civile s'est organisée, au niveau local avec une émanation antonale voire internationale, pour mettre en valeur les aspects traditionnels du couscous.

En fait, la viabilité du couscous en soi n'est pas menacée, ce qui est en péril est, d'une part, le mode de fabrication artisanale et d'autre part les valeurs morales qui soutendent les traditions ancestrales portées par la préparation du couscous.

Le couscous accompagne souvent des rituels dont les sens et les signes sont très profonds. Il est fait dans un mariage pour multiplier le bonheur comme se multiplient les grains de couscous. Dans le même sens, est aussi préparé pour fêter une réussite, une naissance, une circoncision. Dans un décès, il est signe de compassion, dans une zaouia ou un fait religieux ou politique, il est porteur de paix et de sérénité. Dans tous les carnivals et festivités cultes,

c'est le couscous qui prépare la communauté à recevoir l'année ou la saison, il prépare la fête de l'année (yennayer), la fête du printemps (floraison), ou la fête de l'été (les semences)...

Dans tous les cas, il est solennel, pour les repas de zaouia, les offrandes de touiza, le plat des naissances, les fêtes religieuses (malid, achoura) et bien sûr mariages, circoncisions et décès.

Mise en valeur et mesure(s) de sauvegarde existante(s)

Pour la mise en valeur du couscous et du patrimoine culturel immatériel en général, l'Etat algérien dans la révision de la Constitution a annoncé en 2016 qu'un intérêt particulier sera consacré au culturel patrimoine en général et au PCI en particulier. Il y a aussi la loi 98-04 du 15 juin 1998 relative à la protection du patrimoine culturel qui définit les termes du patrimoine, ses aspects et les moyens de le protéger (art. 67 et 68) et le décret exécutif n° 03-325 du 5 octobre 2003 qui fixe les modalités de stockage des biens culturels immatériels dans la banque nationale de données.

Instruction a été donnée aux directions de la culture de wilayas pour soutenir toutes les initiatives privées ou associatives portant sur le patrimoine. Dans ce sens, plusieurs associations d'art culinaire et de savoir-faire ancestraux ont vu le jour. Récemment, les centres de formations professionnels, conventionnés avec les associations culturelles concernées, accompagnent des personnes et organisent des formations en art culinaire, concourant sur le couscous dans ses différentes formes traditionnelles.

En 2018, la fête du couscous a été institutionnalisée et transformée en festival sous l'égide de l'Etat, avec la collaboration de la société civile. Un concours international a eu lieu au Palais des Rais (Bastion 23) réunissant des candidats de plusieurs pays.

Au niveau des écoles, un cours a été introduit sur le PCI, alors que des associations conventionnées avec les directions de l'éducation sillonnent les écoles pour expliquer les éléments du patrimoine.

Plusieurs universités ont ouvert des départements de patrimoine (Médéa, Khenchela, ...) :

l'université suit de près la question du PCI et toute nouvelle inscription est aussitôt introduite.

Il y a aussi les médias qui travaillent efficacement à sensibiliser sur les publics sur la valorisation du patrimoine: toutes les chaînes de télévision publiques et privées, les radios, les médias écrits, dans toutes les langues pratiquées (amazighe, arabe, français, anglais) divulguent des programmes sur le patrimoine. Des émissions entières sont consacrées de façon hebdomadaire à différents thèmes du PCI.

V. PARTICIPATION DES COMMUNAUTÉS, GROUPES ET INDIVIDUS

Les personnes qui roulent encore le couscous à domicile sont nombreuses, pour leur propre consommation ou dans un but commercial.

Des associations œuvrent pour que les traditions liées au couscous ne s'étiolent pas par la force du temps. Elles organisent régulièrement des activités pour mettre en valeur des scènes de vie où le couscous est central. Les directions de la culture de wilayas coordonnent et accompagnent ces initiatives.

Ainsi, on peut dire que l'élément n'est pas menacé, au moins à court et moyen terme. Pour cela, les mesures de sauvegarde proposées permettent surtout de garantir la viabilité de ses pratiques selon le mode traditionnel, ainsi que les traditions, les valeurs et les savoir-faire qui l'entourent.

Les mesures proposées visent à améliorer l'attention accordée à l'élément, l'adapter à la société de consommation qui évolue rapidement et occupe de plus en plus d'espace, tout en protégeant son authenticité, et sans le figer.

Plusieurs mesures ont été discutées entre les responsables communaux et les associations, portes paroles des groupes et des individus, pour initier des projets mixtes ou pluriels sur la tradition culinaire et le couscous en particulier. Pour plusieurs d'entre-elles, il s'agit d'intervenir en amont, pour aider la société civile, consolider ses efforts et donner plus de sens à l'élément.

Les acteurs sociaux ont déjà contribué à assurer l'existence ininterrompue de l'élément et garantir sa sauvegarde au moment où la société vit une véritable mutation et l'industrie alimentaire et la modernisation des modes de fabrication prend définitivement place.

Ce qu'il faut retenir surtout c'est que les associations qui œuvrent pour la protection du couscous sont en majorité féminines, ce qui est encourageant et significatif, car par le passé aussi ce sont les femmes qui assuraient la continuité et la transmission du patrimoine au niveau familial.

La protection et la sauvegarde du couscous permet par la même occasion de protéger et de sauvegarder plusieurs pratiques qui en dépendent. C'est une opération plurielle qui met en évidence l'existence de plusieurs métiers, fabriquant d'outils et d'ustensiles ; et plusieurs communautés survivraient grâce à cette opération de sauvegarde.

Il y a enfin une série de traditions culturelles et même cultuelles où le couscous se trouve central. Une multitude de faits éparpillés dans le temps et dans l'espace, qui peuvent être conservés si la société civile a conscience que le couscous reste en tout cela l'élément moteur fédérateur. Pour cela, le travail en amont qui consiste en la prise de conscience doit se faire autour de cet élément fondateur.

Date de la fiche d'inventaire : octobre 2018

Nom de l'enquêteur et du rédacteur : Ouiza GALLEZE

Bibliographie

Encyclopédie biologique : les plantes alimentaires (I- XVII), professeur D. Bois, Edition Paul Lechevalier, 1927.

Leila Boukli : le plat du partage, Musk Editions

Cuisines du Monde, gestes et recettes, Françoise Cousin et Susana Monzon, Edition CNRS.

Recherches sur les documents arabes relatifs à la cuisine, Paris, Librairie orientaliste Paul Geuthner, 1950.

Herbes, drogues et épices en Méditerranée, Editions du CNRS,

Yassine Essid : Alimentation et pratiques de table en Méditerranée, colloque du GERIM, Maisonneuve et Larose

Cuisines, cuisine, et classes, Jack Goody, Centre de création industrielle, Centre George Pampidou,

Alimentation des populations de l'Ahaggar, Mémoires du CRAPE, Marceau GAST, IRS d'Alger et Arts et métiers graphiques de Paris,

Le couscous algérien : Histoire et recettes, Mokhtaria Reski,

Centre national de coordination des études et recherches sur la Nutrition et l'alimentation, CNRS,

Livres en ligne :

« Contribution : Le couscous, ou l'histoire ancestrale d'un grain magique », Jan 13, 2015
<http://www.babzman.com/contribution-le-couscous-ou-lhistoire-ancestrale-dun-grain-magique/>

file:///C:/Users/User/Desktop/couscous/كتاب_البيان_المغرب_في_أخبار_الأندلس_والمغرب.pdf

Comme l'élément n'est pas menacé au moins à moyen terme, les mesures de sauvegarde actuellement en vigueur permettent de garantir la viabilité de ses pratiques selon le mode traditionnel, ainsi que les traditions culturelles et culturelles, les valeurs et les savoir-faire qui l'entourent.

Les mesures qui sont proposées ici visent à améliorer l'attention accordée à l'élément, à l'adapter, à la société de consommation qui évolue rapidement et occupe de plus en plus d'espace, tout en protégeant son authenticité, et sans le figer.

Il faudrait déjà inventorier, pérenniser et renforcer les efforts entrepris. Ainsi, la viabilité de l'élément à long terme pourra être assurée par une collaboration renforcée entre l'Etat par sa présence déconcentrée au niveau des wilayas et des communes, la société civile, les groupes et les individus.

Pour éviter que sa viabilité ne soit menacée à l'avenir par une éventuelle inscription comme patrimoine de l'humanité sur la liste représentative de l'UNESCO ou par autres facteurs, l'Etat soutient toutes opérations d'encadrement, d'accompagnement et d'orientation et tous autres efforts fournis par la société civile. A cet effet, plusieurs mesures ont été discutées entre les responsables communaux et les associations, portes paroles des groupes et des individus concernés, pour initier des projets mixtes ou pluriels sur la tradition culinaire et le couscous en particulier.

Pour plusieurs d'entre-elles, il s'agit d'intervenir en amont, pour les aider à sécuriser leurs efforts à donner plus de sens à l'élément, les encourager dans la poursuite de leurs travaux, analyser les méthodes existantes même quand elles ont prouvé leur efficacité.

Dans l'ensemble, ces acteurs sont importants car ils ont contribué à assurer l'existence ininterrompue de l'élément et garantir sa sauvegarde au moment où la société vit une véritable mutation et l'industrie alimentaire et la modernisation des modes de fabrication prend définitivement place.

Ce qu'il faut retenir surtout c'est que ces associations sont en majorité féminines, ce qui est encourageant et significatif, car par le passé aussi ce sont les femmes qui assuraient la continuité et la transmission du patrimoine au niveau de la famille.

La particularité de l'élément est qu'il comporte plusieurs opérations indépendantes les unes des autres : « les savoirs, les savoir-faire, les valeurs, les traditions, les pratiques et les rites liés à la production et à la consommation du couscous ».

Il s'agit donc de prime abord, d'identifier chaque opération pour savoir comment assurer sa viabilité et veiller à ce qu'elle ne soit pas menacée par une possible inscription. Ce qui mettrait en déséquilibre l'harmonie totale. Comme nous l'avons signalé plus haut, même si le point focal consiste à protéger le mode de préparation traditionnel du couscous, sont aussi concernés la production de blé dur, la fabrication des outils, récipients et instruments dans des manufactures artisanales, le mode opératoire des cérémonies dont le plat principal et obligatoire est le couscous, tous les cultes qui servent le couscous et toutes les cérémonies dont le couscous est une partie du culte.

Une multitude de faits éparpillés dans le temps et dans l'espace, qui peuvent être conservés si la société civile a conscience que le couscous reste en tout cela l'élément moteur fédérateur. Pour cela, le travail en amont qui consiste en la prise de conscience doit se faire autour de cet élément fondateur.

L'accompagnement pour une transmission juste, qui est de moins en moins présent dans les familles modernes, peut se concrétiser à travers la formation des associations dont on peut citer quelques exemples et dont le travail fourni est déjà considérable :

- Association Dalya de Médéa organise les événements festifs qui mettent le couscous au cœur de la célébration.

- L'association Faracha de Tipasa organise des concours d'art culinaire avec une préférence pour le couscous.

- L'association Tulasse Idourar de Tizi-Ouzou

L'association Zouhour de - Bordj Bou Arreridj

- Et le groupement de la société civile de la commune de Oued Smar (Alger).

- L'association femme et culture de Boussaada.

Dans ce genre, toutes les wilayas comptent une à plusieurs associations qui s'organisent autour d'une ou plusieurs parties de l'éléments. Toutes ont mis en place le prix de la meilleure cuisinière et leur organisation active continue de se structurer.